

HENNY PENNY

**ФРИТЮРНЫЕ АППАРАТЫ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ**

МОДЕЛЬ 500

МОДЕЛЬ 561

МОДЕЛЬ 600

РУКОВОДСТВО ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

FM01-757-B

3-19-09

**ФРИТЮРНЫЕ АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПОД ДАВЛЕНИЕМ КОРПОРАЦИИ
HENNY PENNY**

Электрическая модель 500
Электрическая модель 561

Газовая модель 600

ОСТОРОЖНО

Эта инструкция должна храниться в удобном месте для дальнейшей работы.

Электрическая схема находится на внутренней стороне дверцы под панелью управления.

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



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

Не допускайте нахождения горючего в зоне аппарата.

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Аппарат модели 600 оборудован незатухающим запалом. Аппарат может прекратить работу без электрического питания. Аппарат автоматически вернется к нормальной работе, когда восстановится электрическое питание.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Страница
Раздел 1 ВВЕДЕНИЕ	1-1
1-1 Фритюрный аппарат	1-1
1-2 Правильный уход	1-1
1-3 Техническая поддержка	1-2
1-4 Варианты моделей	1-2
1-5 Безопасность	1-2
Раздел 2 УСТАНОВКА	2-1
2-1 Введение	2-1
2-2 Распаковка.....	2-1
2-3 Монтаж патрубка, выпускающего пар (Только электрические модели)	2-3
2-4 Размещение фритюрного аппарата	2-3
2-5 Выравнивание фритюрного аппарата	2-4
2-6 Вентиляция фритюрных аппаратов	2-5
2-7 Газоснабжение	2-6
2-8 Газопровод	2-7
2-9 Проверка на утечку газа	2-9
2-10 Установи регулятора давления газа	2-9
2-11 Поджиг запала	2-9
2-12 Настройка пламени горелки	2-10
2-13 Настройка регулятора давления (Только газ)	2-11
2-14 Требования при подключении к электрической сети (Электрические модели)	2-11
2-15 Требования при подключении к электрической сети (Газовый аппарат)	2-12
2-16 Проверка фритюрного аппарата	2-12
2-17 Установки панели управления	2-12
2-18 Проверка нагревательных элементов (Электрический аппарат) ..	2-13
2-19 Проверка таймера	2-13
2-20 Проверка насоса фильтра	2-14
2-21 Подшипники двигателя	2-14
2-22 Конец установки - контрольное приготовление	2-15
2-23 Эксплуатационные проверки	2-16
Раздел 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	3-1
3-1 Введение	3-1
3-2 Управление и элементы	3-1
3-3 Действия при работе	3-11
3-4 Подготовка	3-11
3-5 Стартовые процедуры	3-12
3-6 Наполнение или добавление масла	3-13
3-7 Уход за маслом	3-14
3-8 Одностадийное приготовление продуктов	3-15

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

Раздел	Страница
Раздел 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ (продолжение)	
3-9 Двухстадийное приготовление (используя стандартный аппарат)	3-20
3-10 Использование дополнительного двухступенчатого термостата при двухстадийном приготовлении	3-24
3-11 Ежедневное обслуживание	3-25
3-12 Фильтрация масла	3-26
3-13 Предотвращение проблем	3-29
3-14 Замена фильтровального конверта	3-30
3-15 Замена угольного фильтра	3-33
3-16 Очистка котла	3-34
3-17 Очистка рабочего клапана	3-37
3-18 Очистка выпускной трубы (рабочий клапан)	3-38
3-19 Подготовка к ночному перерыву	3-38
3-20 Сезонное отключение	3-39
3-21 Рецепты приготовления пищи	3-39
3-22 Нарезанная жареная курица	3-39
3-23 Куриные четверти	3-40
3-24 Целиком приготовленная курица в соусе барбекю	3-40
3-25 Жареные свиные отбивные / телячьи котлеты	3-40
3-26 Свиная отбивная в соусе барбекю	3-40
3-27 Ребрышки в соусе барбекю	3-40
3-28 Мясное филе и филе миньон	3-41
3-29 Рыбное филе	3-41
3-30 Лягушачьи лапки	3-41
3-31 Устрицы	3-41
3-32 Креветки	3-41
3-33 Задняя часть омара	3-42
3-34 Картофель	3-42
3-35 Кукурузный початок	3-42
3-36 Цветная капуста	3-42
Раздел 4 ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	4-1
4-1 Введение	4-1
4-2 Выявление неисправностей	4-1
Раздел 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	5-1
5-1 Введение	5-1
5-2 Устройство	5-1
5-3 Советы по эксплуатации	5-1
5-4 График технического обслуживания	5-2
5-5 Снятие панели управления	5-2
5-6 Регулирование температуры (Одноступенчатое)	5-3
5-7 Регулирование температуры (Двухступенчатое) (Опция)	5-5
5-8 Калибровка стандартного двухступенчатого термостата	5-6

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

Раздел	Страница
Раздел 5	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (продолжение)
5-9	Калибровка дополнительного двухступенчатого термостата 5-9
5-10	Проверка термостата 5-12
5-11	Замена термостата (Все модели) 5-13
5-12	Датчик предельной температуры (Электрические модели) 5-16
5-14	Нагревательные элементы (Электрические модели) 5-20
5-15	Нагревательные контакторы (Электрические модели) 5-23
5-16	Газовая горелка 5-26
5-17	Термоэлемент (Газовые модели) 5-29
5-18	Газовый клапан 5-31
5-19	Электрические компоненты 5-34
5-20	Контроль времени 5-43
5-21	Регулирование давления/сброс..... 5-46
5-22	Система фильтрации 5-66
5-23	Изменение газа 5-72
5-24	Электрические преобразования 5-74
5-25	Электрические схемы 5-75
5-26	Введение 5-75
5-27	Запасные части 5-75
5-28	Оглавление электрических схем 5-75
Раздел 6	ИНФОРМАЦИЯ О ЗАПАСНЫХ ЧАСТЯХ 6-1
6-1	Введение 6-1
6-2	Запасные части 6-1
6-3	Различные модели 6-1
6-4	Как найти запасные части 6-1
6-5	Сборочные узлы 6-2
6-6	Как заказать запасные части 6-2
6-7	Цены 6-3
6-8	Доставка 6-3
6-9	Гарантия 6-3
6-10	Оглавление иллюстраций частей 6-4

Список дистрибьюторов корпорации Henny Penny

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ**1-1. ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПОД
ДАВЛЕНИЕМ**

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

Д-Н-В

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

ДАВЛЕНИЕ

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

НАГРЕВ

Нагрев - это другая важная особенность фритюрного аппарата для приготовления продуктов под давлением. Нормальная рекомендуемая температура приготовления - 157-163°C (315-325°F). Это экономит электроэнергию и удлиняет жизнь масла. Экономия электроэнергии осуществляется вследствие сокращения времени приготовления, низкой температуры, и удержания тепла в котле из нержавеющей стали.

ВРЕМЯ

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

1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД

Как и любое другое пищевое оборудование, фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Henny Penny требует правильного ухода и обслуживания. Рекомендации по обслуживанию и очистке, содержащиеся в настоящем руководстве, должны соблюдаться регулярно в течение всего времени эксплуатации аппарата.

1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД (продолжение)

Для Вашего удобства эта инструкция состоит из следующих разделов:

- Содержание
- Введение
- Установка
- Эксплуатация
- Выявление неисправностей
- Техническое обслуживание
- Электрические схемы
- Иллюстрированный список запасных частей
- Список дистрибьюторов

Аккуратное выполнение рекомендованных эксплуатационных процедур в совокупности с регулярным техническим обслуживанием позволит Вам ограничиться незначительным числом ремонтов. Если подобные ремонты потребуются, они могут быть выполнены в соответствии с пошаговыми ремонтными инструкциями, содержащимся в настоящем руководстве.

1-3. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно связаться с дилером корпорации Henny Penny, у которого Вы приобрели оборудование или с московским офисом корпорации по телефонам: (095) 959-6962 или 959-6963

К тому же, Вы можете связаться со штаб-квартирой нашей корпорации в Итоне, штат Огайо, по телефону 937-456-8417.

1-4. ВАРИАНТЫ МОДЕЛЕЙ

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

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ

В конструкции фритюрного аппарата корпорации Henny Penny для приготовления продуктов под давлением предусмотрены многочисленные меры безопасности. Тем не менее, единственным способом обеспечить безопасную эксплуатацию является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и обслуживания. Инструкции, описанные в настоящем руководстве, подготовлены с целью помочь Вам в изучении этих особенностей. Места в тексте, содержащие информацию чрезвычайной важности, или информацию, связанную с.....

1-5. БЕЗОПАСНОСТЬ
(продолжение)

безопасностью, выделяются терминами: ОПАСНО, ОСТОРОЖНО, ВНИМАНИЕ и ПРИМЕЧАНИЕ. Их использование описано ниже.



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

ОСТОРОЖНО

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

ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Термин ПРИМЕЧАНИЕ используется для выделения особенно важной информации.

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА**2-1. ВВЕДЕНИЕ**

В этом разделе приведены инструкции по установке для электрических и газовых моделей фритюрного аппарата корпорации Henny Penny.

2-2. РАСПАКОВКА

Фритюрный аппарат для транспортировки прикреплен к деревянной основе и упакован в картонный контейнер. Газовые и электрические модели транспортируются полностью собранными. Заказанные дополнительно колеса упакованы и транспортируются отдельно.

1. Разрежьте ленту, которая находится в нижней части картона.
2. Снимите картонную коробку с аппарата.
3. Откройте крышку аппарата и выньте из котла корзину и все аксессуары.
4. Положите аппарат на бок на опору.

Шаг 2**ОСТОРОЖНО**

Аппарат весит примерно 136 кг (300 фунтов). Будьте внимательны при поднятии аппарата во избежание травм.

Шаг 4

**2-2. РАСПАКОВКА
(продолжение)**

5. Выверните четыре транспортировочных болта из деревянного основания, и удалите его.
6. Вкрутите транспортировочные болты обратно в ножки для выравнивания аппарата. Если заказано, можно установить колеса с блокировкой на передних.
7. Поставьте аппарат в вертикальное положение.

Шаг 5

ОСТОРОЖНО

Аппарат весит примерно 136 кг (300 фунтов). Будьте внимательны при поднятии аппарата во избежание травм.

8. Открутите колпачок с рабочего клапана.

ПРИМЕЧАНИЕ

Шаг 8
Колпачок

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

Груз

9. Извлеките груз.
10. Снимите транспортировочный упор.

Транспортировочный упор
(удалить)

11. Протрите выходное отверстие клапана сухой тряпкой.
12. Поставьте на место груз и колпачок.

Корпус

13. Удалите защитную бумагу из аппарата и промойте внутренность при помощи тряпки и моющего средства.

**2-3. МОНТАЖ
ПАТРУБКА,
ВЫПУСКАЮЩЕГО
ПАР (ТОЛЬКО
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)**

Извлеките патрубок, выпускающий пар, из картона и установите на фритюрный аппарат следующим образом:

1. Установите патрубок в задней части фритюрного аппарата. Используя гаечный ключ, затяните две гайки на передней части патрубка.

ПРИМЕЧАНИЕ

ЗАЖИМ
ТРУБЫ

Шаг 1

Не перетяните гайки и не вращайте соленоидный клапан, рабочий клапан и клапан сброса давления.

СЛИВНАЯ ТРУБА
СТЫКОВОЧН. СОЕД

Шаг 2

2. Удалите транспортировочную ленту с водослива. В задней части аппарата соедините стыковочный фитинг с водосливом.
3. Ослабьте винт и поверните зажим трубы, чтобы прикрепить водослив.

**2-4. РАЗМЕЩЕНИЕ
ФРИТЮРНОГО
АППАРАТА**

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, скорости и удобства работы. Выберите место, которое обеспечит легкую загрузку и разгрузку, не мешая работе по комплектованию заказов блюдами. Известно, что приготовление пищи от сырого состояния до готовности, и выдержка в тепловом шкафу или витрине требует быстрой, непрерывной работы. Технологические столы следует располагать непосредственно возле фритюрного аппарата, по крайней мере с одной стороны. 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.

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

**2-4. РАЗМЕЩЕНИЕ
ФРИТЮРНОГО
АППАРАТА
(продолжение)**

ДЕМОНСТРАЦИЯ ← СОХРАНЕНИЕ ← ПРИГОТОВЛЕНИЕ ← ПАНИРОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ

Фритюрный газовый аппарат модели 600 предназначен, что удостоверено А. Г. А. и С. Г. А., для установки на жаростойкий пол и к жаростойким примыкающим стенам. Аппарат должен быть установлен с минимальным зазором от жаростойких материалов, 15 см (6 дюймов) по бокам и 15 см (6 дюймов) от задней стенки.

**2-5. ВЫРАВНИВАНИЕ
ФРИТЮРНОГО
АППАРАТА**

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

**2-6. ВЕНТИЛЯЦИЯ
ФРИТЮРНЫХ
АППАРАТОВ**

В месте установки аппарата должна быть обеспечена вентиляция в виде вытяжного зонта или какой-либо другой вентиляционной системы. Это необходимо для эффективного устранения запахов от жарки и пара. При проектировании вытяжного зонта должны быть приняты специальные меры предосторожности, для избежания помех при использовании аппарата. Убедитесь в том, что вытяжной зонт сконструирован достаточно высоко для того, чтобы позволить крышке фритюрного аппарата нормально открываться. 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.

ОСТОРОЖНО

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

ВИД СПЕРЕДИ

ВИД СПРАВА

ВИД СЗАДИ

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ 600

2-6. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНЫХ АППАРАТОВ (продолжение)

ВИД СПЕРЕДИ

ВИД СПРАВА

ВИД СЗАДИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ 500

2-7. ГАЗОСНАБЖЕНИЕ

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



Не пытайтесь использовать любой другой газ, который не указан на табличке. Если надо, комплект для преобразования может быть установлен Вашим дистрибьютором. Неверное газоснабжение может стать причиной пожара или взрыва, что может повлечь за собой тяжелые травмы и/или поломку оборудования.

2-8. ГАЗОПРОВОД

Пожалуйста, обратитесь к иллюстрации ниже, где показано рекомендуемое подсоединение аппарата к главному газопроводу.

ОСТОРОЖНО

Для избежания возможных серьезных травм:

- Установка должна соответствовать Американскому Национальному Стандарту Z223. 1- Последнему варианту национального топливно-газового кодекса и местным муниципальным строительным нормам.
- Аппарат и его отдельный стопорный клапан следует отсоединить от системы газопровода во время любых проверок давления системы при давлении больше, чем 3.45 кПа ($\frac{1}{2}$ PSIG).
- Аппарат следует изолировать от газопровода, закрыв его отдельный ручной стопорный клапан, во время любых проверок давления система газопровода при проверяемом давлении равном или меньшем 3.45 кПа ($\frac{1}{2}$ PSIG).
- Для газовых соединений следует использовать стандартную 1.27 см ($\frac{1}{2}$ дюймовую) трубу из черного железа и фитинги из ковкого чугуна.
- Не используйте фитинги из литейного чугуна.
- Хотя рекомендуется использовать трубу размером 1.27 см ($\frac{1}{2}$ дюйма), трубопровод должен быть соответствующего размера и установлен таким образом, чтобы обеспечить газоснабжение в достаточном количестве, для удовлетворения максимальных потребностей исключив чрезмерную потерю давления между измерительным прибором и аппаратом. Потеря давления в трубопроводе не должна превышать 0.7 см (0.3 дюймовый) водяного столба.

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

1. Установка стопорного клапана с ручным управлением и отсоединения муфты, или
2. Установка сертифицированного А.Г.А тяжелорезимного соединителя, который соответствует стандартам с быстроразъемным сопряжением (Henny Penny номер 19921, которая также соответствует стандартам). Также должно быть обеспечены средства ограничения перемещений аппарата независимо от соединителя и быстроразъемного сопряжения.
3. Смотрите иллюстрацию на странице 2-8 для правильного подсоединения гибкого газопровода и удерживающего троса.

ВЫПУСКНОЙ
КАНАЛСТОПОРН.
КЛАПАН

СТОЯК

0.5 ДЮЙМ. ВХОДНОЕ
СОЕДИНЕНИЕ

МУФТА

Т-ОБРАЗ-
НЫЙ0.5 ДЮЙМ.
ГАЗОВАЯ
ТРУБА

ПАТРУБОК

КОЛПАЧОК

ГАЗОВЫЙ АППАРАТ, ВИД СЛЕВА

2-8. ГАЗОПРОВОД (продолжение)**ВЕРНО**

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

ОТСОЕДИНИТЕ ДО
МАКСИМАЛЬНОГО
ОТОДВИГАНИЯ

МИНИМАЛЬНОЕ
РАССТОЯНИЕ ТОЛЬКО
ДЛЯ ДОСТУПА

НЕВЕРНО

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

ТОЧКА ДАВЛЕНИЯ
ТОЧКА ДАВЛЕНИЯ

В ПОДСОЕДИНЕННОМ СОСТОЯНИИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ МАКСИМАЛЬНОЕ ОТОДВИГАНИЕ

ВЕРНО

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

Это верный способ, чтобы установить металлический шланг для вертикального хода. Обратите внимание – единственная, обычная петля. Касание острым отводом металлического шланга при его деформациях, как показано справа, подведет его к быстрой поломке соединения. Установите минимальное расстояние или больший диаметр петли между соединениями для максимальной продолжительности работы. Уменьшение диаметра естественного провиса, как показано справа, создает двойные перегибы, что становится причиной рабочего усталостного разрушения соединения.

ВЕРНО**ВЕРНО****ВЕРНО**

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

НЕВЕРНО**НЕВЕРНО****НЕВЕРНО****НЕВЕРНО****2-8. УДЕРЖИВАЮЩИЙ ТРОС**

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

Крепление должно осуществляться к основным конструкциям здания.

ВНИМАНИЕ**СТЕНЫ ИЗ СУХОЙ ШТУКАТУРКИ**

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

ВНИМАНИЕ

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

**2-9. ПРОВЕРКА НА
УТЕЧКУ ГАЗА****ПРИМЕЧАНИЕ**

До начала подачи газа убедитесь, что газовый кран на газовом клапане в положении OFF.

После установки трубопровода и фитингов, произведите проверку на утечку газа. Несложный метод для проверки, это включить газоснабжение и нанести на все соединения мыльный раствор. Появление пузырей говорит об утечке газа. В этом случае следует заново произвести подключение трубопровода.



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

**2-10. УСТАНОВКИ
РЕГУЛЯТОРА
ДАВЛЕНИЯ ГАЗА**

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

- Природный: 8.89 см (3.5 дюйма) водяного столба
- Пропан: 25.4 см (10 дюймов) водяного столба

2-11. ПОДЖИГ ЗАПАЛА

Следующие шаги обеспечивают поджиг запала.

1. Газовый кран выполняет две функции.
 - а. Полный контроль за подачей газа к запалу и главной горелке.
 - б. В положении Pilot – это возвращаемое устройство для автоматического запала.
2. Частично нажмите и поверните газовый кран в положение OFF (выключено).
3. Подождите достаточное количество времени, чтобы вышел весь газ, накопившийся в отделении горелки (как минимум 5 минут).
4. Поставьте главный выключатель питания и ручку термостата в положение OFF (выключено).
5. Поставьте газовый кран в положение PILOT.

**2-11. ПОДЖИГ ЗАПАЛА
(продолжение)**

6. Нажмите и держите газовый кран при поджигании запала. Дайте запалу гореть примерно 30 секунд и отпустите кран. Запал должен остаться зажженным.

Шаг 6**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если запал погас, повторите шаги 2 и 3, увеличив время до отпускания газового крана.

7. Поставьте газовый кран в положение ON (включено).
8. При открытой крышке установите термостат на 93°C (200°F).
9. Прислушайтесь к горению в газовом нагревателе.
- Будет слышен внятный звук, соответствующий горению высокоскоростного потока газа в нагревателе.

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте термостат включенным более, чем на 10 секунд; в результате возможно повреждение котла.

10. Котел следует мыть в соответствии с инструкциями в разделе 3.
11. Котел должен быть наполнен маслом до надлежащего уровня. Обратитесь к параграфу 3-6.
12. Теперь фритюрный аппарат готов к эксплуатации.
13. Установите термостат на нужную Вам температуру.

**2-12. НАСТРОЙКА
ПЛАМЕНИ
ГОРЕЛКИ**

Пламя запала фабрично установлено. Если необходимо произвести настройку, обратитесь к параграфу 5-18.

**2-13. НАСТРОЙКА
РЕГУЛЯТОРА
ДАВЛЕНИЯ
(ТОЛЬКО ГАЗ)**

Регулятор газа заранее фабрично установлен на 8.89 см (3.5 дюйма) водяного столба для природного газа (25.4 см (10 дюймов) для пропана). Если необходимо произвести настройку, обратитесь к параграфу 5-18.

**2-14. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ
ПОДКЛЮЧЕНИИ К
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
СЕТИ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)**

Электрический фритюрный аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208, 220/240 В или 440/480 В, 380 В 1 или 3 фазы, 60 или 50 Гц. Надлежащий провод электропитания должен быть дополнительно заказан или доставлен при установке. Просмотрите табличку на внутренней стороне дверцы аппарата для того, чтобы определить правильные параметры энергоснабжения.

ОСТОРОЖНО

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

Отдельный выключатель с подходящими по номинальному току предохранителями или прерывателями должен быть установлен в удобном месте между фритюрным аппаратом и источником питания. (Зона подводки к фритюрному аппарату должна быть размером, показанном на табличке данных.) Электрическое питание к фритюрному аппарату должно быть подведено изолированным медным проводом рассчитанным на 600 В и 90° С (194° F). Для расстояний больших, чем 15.3 м (50 футов) используйте следующий больший размер проводки.

**Табличка данных
Электропроводка и предохранители для электрических
аппаратов**

Вольт	Фаза	КВт	А	Размер электро- проводки	Миним. Размер Предохр.
220/240	Одна	11.25	51/56	4/4	70/70
220/240	Одна	13.50	56/61	4/3	70/80
220/380	Три	11.25	51/29	10/10	50/50
220/380	Три	13.50	56/35	10/10	50/50

2-15. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ (ГАЗОВЫЙ АППАРАТ)

Газовый аппарат рассчитан на напряжение 220В, одна фаза, 50Гц, 10А, 3-х жильный заземленный провод. Газовый аппарат фабрично снабжен проводом для заземления и вилкой.

ОСТОРОЖНО

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

2-16. ПРОВЕРКА ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Каждый фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением был полностью проверен и подвергнут испытанию перед отправкой. Тем не менее, не помешает проверить фритюрный аппарат после установки.

ВНИМАНИЕ

Любое отклонение от следующих шагов может стать причиной поломки аппарата.

2-17. ПРОВЕРКА НАСОСА ФИЛЬТРА

1. Откройте переднюю дверцу аппарата.
2. Ослабьте соединение сборки фильтра (номер 28, рис. 3-1).
3. Поставьте главный выключатель питания в положение PUMP (насос). Откройте клапан фильтра. Вы услышите работу электродвигателя.

ВНИМАНИЕ

Включите насос только на несколько секунд.

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

Шаг 4

**2-18. ПОДШИПНИКИ
ДВИГАТЕЛЯ**

Подшипники электродвигателя самосмазывающиеся. НЕ СМАЗЫВАТЬ.

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

**2-19. КОНЕЦ
УСТАНОВКИ –
КОНТРОЛЬНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Последняя проверка для того, чтобы убедиться в правильной установке, - контрольное приготовление. Это дает возможность устанавливающему наблюдать реальную работу аппарата.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед самым приготовлением и добавлением масла в котел убедитесь, что котел, комплект экранов фильтра и сливной поддон очищены. Комплект экранов фильтра и сливной поддон должны быть вымыты горячей водой с мылом и тщательно высушены перед сборкой. Также нужно промыть котел. См. параграфы 3-15 и 3-16 в разделе «Эксплуатация» этого руководства.

1. Установите ручку термостата на 160°C (320°F).
 - Индикатор температуры погаснет, когда температура масла достигнет заданной.
2. Установите основной таймер на восемь минут.
3. Нарезьте от 1.3 кг до 2.3 кг (от 3 до 5 фунтов) неочищенного картофеля кусочками в 1.3 – 1.9 см ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ дюйма).
4. Поместите нарезанный картофель в поднос с водой.
5. Слейте воду, и произведите панировку нарезанного картофеля – панировка обычно имеется в магазине.
6. Тщательно размешайте масло для равномерного нагревания.
7. Поместите стандартную корзинку для жарки в котел.
8. Аккуратно бросайте панированные куски картофеля в горячее масло.

Шаг 5**ОСТОРОЖНО**

Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги, вызванные брызгами горячего масла.

Шаг 8

**2-19. КОНЕЦ
УСТАНОВКИ –
КОНТРОЛЬНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(продолжение)**

ПРИМЕЧАНИЕ

Не опускайте картофель в корзинку перед тем, как опустить ее в масло. В противном случае слипнутся панированные куски.

9. Закройте крышку. Убедитесь, что крышка заперта на щеколду.

10. Поворачивайте шпindel по часовой стрелке, пока крышка плотно не закроется. Два красных шарика должны совпасть в передней части аппарата.



Шаг 9

Крышку нужно правильно запереть, и совместить красные шары, в противном случае это приведет к серьезным ожогам.

11. Включите основной таймер.

Вы выполнили все шаги для того, чтобы начать приготовление пищи. Необходимо выполнить следующее.

Шаг 10

**2-20. ЭКСПЛУАТАЦИОН
НЫЕ ПРОВЕРКИ**

1. Убедитесь, что стрелка манометра находится в рабочей зоне («Operating Zone»).

- Если давление не увеличивается, просмотрите возможные причины в разделе 4 «выявление неисправностей».

2. Проверьте сливной и клапан фильтра на утечки.

3. По истечении восьми минут:

- Прозвучит звуковой сигнал.
- Фритюрный аппарат автоматически сбросит давление.

**2-20. ЭКСПЛУАТАЦИОН
НЫЕ ПРОВЕРКИ
(продолжение)**

4. Поставьте выключатель таймера в положение OFF (выключено).
 - Красная стрелка перейдет на первоначальное значение, в данном случае на 8 минут.
5. Когда все давление сброшено (см. стрелку манометра), откройте крышку.

6. Повесьте корзинку на край котла, чтобы слить масло.

7. Через 3-5 секунд, выгрузите картофель на поднос.

8. Опустите корзинку обратно в масло.

Если все процедуры были выполнены удовлетворительно, то фритюрный аппарат готов к эксплуатации.

Шаг 6






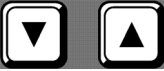
ОСТОРОЖНО

Все операторы, так же как люди из технического обслуживания и управляющий персонал, должны тщательно прочитать и понять эксплуатационный раздел, до того как приступить к пользованию фритюрным аппаратом. Если вы не будете придерживаться этих инструкций - это может привести к серьезным травмам и поломке оборудования.

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ C1000

См. рисунок 3-1.

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

NOTICE

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3-5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ С1000 И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ


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

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

NOTICE

ПРИМЕЧАНИЕ


Фритюрницы открытого типа серии OFG-320 снабжены несколькими предохранительными устройствами, которые, при своем включении, прекращают подачу газа. Для повторного включения фритюрницы открытого типа необходимо выполнить вышеприведенные процедуры; при повторном отключении обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

При необходимости можно отключить цикл вытопки нажатием и удерживанием кнопки  в течение 3 секунд..

CAUTION

ОСТОРОЖНО!

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



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

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



ВНИМАНИЕ!


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

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



ПРИМЕЧАНИЕ

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





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

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

Программирование таймера



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

Программирование заданной температуры

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




ПРИМЕЧАНИЕ

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


3-7. СПЕЦИАЛЬНОЕ
ПРОГРАММИРОВАНИЕ С1000


Специальное программирование используется для выбора следующих параметров:




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

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


2. Появляется "SPEC" "PROG" с последующими параметрами ""DEG" "°F" или "°C".
С помощью кнопок   измените параметр "°F" на "°C" или наоборот.



3. Нажмите  ; на дисплее появляется "INIT".


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



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


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

5. Нажмите  : на дисплее появляется "FRYR".

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

6. Нажмите  на дисплее появляется "VAT".

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

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

3-8. ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приводится информация, необходимая для эксплуатации Вашего фритюрного аппарата. Прежде чем приступить к эксплуатации аппарата, необходимо прочесть первый и этот раздел. Также обратитесь к разделу 2 и убедитесь, что аппарат был правильно установлен и протестирован. Данный раздел содержит в себе:

- Иллюстрации и разъяснение всех средств управления.
- Пошаговые процедуры эксплуатации.
- Информация для ежедневного обслуживания.
- Рецепты приготовления пищи.

3-9. УПРАВЛЕНИЕ И ЭЛЕМЕНТЫ

Описание всех управляющих элементов и основных компонентов аппарата показано на рис. 3-1.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ

Примечание: компоненты 4А, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 и 37 показаны на странице 3-4.

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 1)

ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ

Примечание: компоненты 4А, 10, 14, 22, 23, 32, 34, 36 и 37 показаны на странице 3-4.

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 2)

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 3)

Позиция	Название блока	Назначение
1	Главный выключатель питания (POWER/OFF/PUMP)	Выключатель представляет из себя трехпозиционный выключатель с центральной позицией – OFF (выключено). Переведите выключатель в позицию POWER (влево) для включения фритюрного аппарата. Передвиньте выключатель в позицию PUMP (вправо), для включения насоса фильтровальной установки. Некоторые параметры должны быть настроены перед работой фильтровальной установки. Об этих параметрах говорится дальше в этом разделе.
2	Индикатор работы	Индикатор работы представляет из себя красную лампочку, показывающую, что главный выключатель питания находится в положении POWER. Горящая лампочка говорит о том, что аппарат готов к работе или аппарат используется.
3	Индикатор насоса	Индикатор насоса представляет из себя красную лампочку, которая загорается когда главный выключатель находится в положении PUMP. Горящая лампочка говорит о том, что используется насос фильтровальной установки.
4	Стандартный термостат (ТЕМПЕРАТУРА)	Термостат представляет из себя электромеханический прибор, используемый для регулирования температуры. Поверните ручку, чтобы установить нужную температуру приготовления.
4А	Двухступенчатый термостат (ТЕМПЕРАТУРА)	<p>Дополнительный двухступенчатый термостат заменяет стандартный термостат. Используя переключатель SOFT/CRISP (МЯГКИЙ/ЖЕСТКИЙ), можно выбрать два режима работы.</p> <p>В режиме CRISP (ЖЕСТКИЙ) термостат работает как в стандартном аппарате.</p> <p>В режиме SOFT (МЯГКИЙ) происходит приготовление пищи в течение нескольких минут при заданной температуре, затем двухступенчатый термостат автоматически понижает температуру для оставшегося цикла приготовления.</p>

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 4)

Позиция	Название блока	Назначение
5	Переключатель SOFT/CRISP	Дополнительный переключатель SOFT/CRISP (МЯГКИЙ/ЖЕСТКИЙ) используется совместно с двухступенчатым термостатом (позиция 4A) для выбора режима работы.
6	Индикатор температуры	Индикатор температуры горит, пока температура масла ниже заданной. Индикатор выключится, когда температура масла достигнет заданной.
7	Таймер	Таймер представляет из себя электромеханический прибор, который управляет длительностью цикла приготовления. Таймер управляет соленоидным клапаном (позиция 24) и включает сигнал, когда завершен цикл приготовления. Поверните ручку для того, чтобы установить черную стрелку на нужное время приготовления. Красная стрелка вернется к черной стрелке, когда выключатель ON/OFF находится в положении OFF.
8	Переключатель TIMER/ON/OFF	<p>Для начала отсчета времени, поставьте переключатель в положении ON. Для выключения сигнала после окончания цикла приготовления, поставьте переключатель в положение OFF. Это также вернет таймер в исходное положение.</p> <p style="text-align: center;">ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Переключатель таймера ON/OFF также включает соленоидный клапан. Включением таймера (позиция ON) приводится в действие соленоидный клапан. Клапан закрывается. Когда время цикла закончилось (таймер достиг 0), клапан автоматически выключается. Клапан открывается, выпуская давление пара в котле.</p>
9	Индикатор таймера	Индикатор таймера представляет из себя красную лампочку, которая горит при включенном таймере.

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 5)

Позиция	Название блока	Назначение
10	Таймер задержки (Внутри панели управления)	Только у аппаратов с двухступенчатой или переменной температурой установлен таймер задержки. Таймер задержки управляет длительностью работы термостата при высокой температуре. Дополнительное объяснение этого процесса дается в параграфах 3-10 и 3-11, где говорится о двухступенчатом приготовлении.
11	Котел	Емкость, содержащая масло для приготовления.
12	Корзина для приготовления	Корзина из нержавеющей стали используется для содержания и переноса продукта во время и после приготовления.
13	Захват корзины	Этот съемный захват используется для поднятия и опускания корзины для приготовления.
14	Пружина крышки	Пружина крышки помогает поднять крышку и затем, удерживает ее в открытом положении.
15	Сливной канал конденсата	Сливной канал конденсата направляет конденсированную воду в линию слива. Эта влага образуется на облицовке крышки, когда крышка открыта. Канал предохраняет от попадания капелек влаги в масло.
16	Прокладка на крышке	Прокладка обеспечивает герметичность котла.
17	Защелка крышки	Подпружиненная защелка крышки обеспечивает абсолютное запирание закрытой крышки. Эта защелка, шпindel и прокладка крышки обеспечивают герметичность котла.
18	Шпindel	После того, как крышка защелкнута, затягивается шпindel. Создается давление на вершине крышки, передаваемое прокладкой крышки на кромку котла. После создания внутреннего давления в один фунт облицовка крышки выдвигает запорный штырь в запорную втулку. Вставленный запорный штырь, предотвращает раскручивание шпинделя, пока котел находится под давлением.

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 6)


Позиция	Название блока	Назначение
19	Стопор крышки	Стопор крышки представляет из себя нарезную регулируемую втулку, служащую для достижения нужной плотности между прокладкой крышки и кромкой котла. Это достигается количеством оборотов шпинделя по часовой стрелке, которые Вы можете сделать.
20	Рабочий клапан	Рабочий клапан используется для поддержания постоянного уровня давления пара внутри котла. Любое превышение давления пара устраняется путем выброса лишнего пара через специальное отверстие.
21	Аварийный клапан	<p>Аварийный клапан установлен на давление 99.99 КПа (14,5 фунт/кв. Дюйм). В случае, если рабочий клапан засорится, аварийный клапан осуществит сброс излишнего давления, поддерживая давление в котле на уровне 99.99 КПа (14,5 фунт/кв. Дюйм). Если это когда-либо случилось, поставьте главный выключатель питания в положение OFF для сброса давления внутри котла.</p> <div data-bbox="919 894 1203 968" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>ОСТОРОЖНО</p> </div> <p>НЕ используйте аппарат. Немедленно проведите техническое обслуживание аппарата, в противном случае возможны тяжелые ожоги и травмы.</p>
22	Рычаг аварийного клапана	<p>Рычаг НЕ передвигать</p> <div data-bbox="911 1171 1219 1318" style="text-align: center;">  </div> <p>В результате можно получить тяжелые ожоги.</p>
23	Манометр	Манометр показывает давление внутри котла.
24	Соленоидный клапан	<p>Соленоидный клапан представляет из себя электромеханическое устройство, которое служит для поддержания давления в котле.</p> <p>Соленоидный клапан закрывается вначале цикла приготовления продуктов и открывается автоматически таймером при завершении цикла приготовления. При загрязнении или при образовании трещин в тефлоновых втулках, давление не будет достигать нужного уровня, следовательно, необходимо произвести замену клапана, в соответствии с разделом технического обслуживания.</p>

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 7)



25	Сливной клапан (Показана только рукоятка)	<p>Сливной клапан представляет из себя двухходовой шаровой кран. Обычно он находится в закрытом положении. Поверните рукоятку (по часовой стрелке) для того, чтобы масло из котла слилось в сливной поддон фильтра.</p> <div data-bbox="911 380 1219 527" style="text-align: center;">  </div> <p>Не открывайте сливной клапан, пока котел находится под давлением. Произойдет выброс горячего масла из клапана, в результате чего можно получить тяжелые ожоги.</p>
26	Встроенная блокировка нагрева во время слива масла (Спрятан за кронштейном)	<p>Встроенная блокировка нагрева представляет из себя микровыключатель, обеспечивающий защиту котла в случае, если оператор неумышленно сольет масло из котла, в то время как главный выключатель электропитания будет находиться в положении POWER (работа). Выключатель выполнен таким образом, что он отключит питание от нагревателя, когда сливной клапан открыт.</p>
27	Сливной поддон фильтра	<p>Съемный сливной поддон фильтра содержит фильтр и принимает масло, когда его сливают из котла. Он используется для того, чтобы удалить масло, которое нуждается в замене.</p> <div data-bbox="911 1104 1219 1251" style="text-align: center;">  </div> <p>В поддоне находится горячее масло. Будьте крайне осторожны при работе с поддоном, чтобы избежать тяжелых ожогов.</p>
28	Соединитель фильтра	<p>Соединитель фильтра соединяет фильтр и насос. Он легко отсоединяется для перемещения фильтровальной установки и сливного поддона фильтра.</p>
29	Клапан фильтра (Показана только рукоятка)	<p>Клапан фильтра представляет из себя двухходовой шаровой кран, который работает согласованно с системой фильтрации. При рукоятке в открытом положении и главном выключателе питания в положении PUMP (насос), этот клапан направляет отфильтрованное масло из сливного поддона обратно в котел.</p>
30	Линия слива конденсата	<p>Линия слива конденсата состоит из отрезка трубы из нержавеющей стали. Линия используется для направления конденсата, накапливающегося на облицовке крышки и внутри системы выпуска пара, в сливной поддон для конденсата.</p>

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 8)


Позиция	Название блока	Назначение
31	Сливной поддон для конденсата	Сливной поддон для конденсата, представляет из себя сборный сосуд для конденсата, образовавшегося на облицовке крышки и внутри системы выпуска пара. Сливной поддон необходимо периодически снимать и опорожнять.
32	Шланг для промывки (дополнительный)	<p>Дополнительный шланг для промывки используется для смывания частиц пищи из котла в поддон фильтровальной установки. Этот шланг ручного пользования присоединен к быстроразъемному соединению.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Будьте крайне осторожны при использовании шланга для промывки. См. действия при фильтрации в параграфе 3-13, в противном случае возможны серьезные ожоги.</p>
33	Клапан управления газом (только газовые модели)	Этот клапан управляет потоком газа к нагревателю. Для него требуется запал.
34	Датчик предельной температуры	Датчик предельной температуры представляет из себя термореле с ручным сбросом, которое отслеживает температуру масла. Если температура масла превышает безопасный предел работы, выключатель разомкнется и выключит нагрев котла. Когда температура масла упадет до безопасного уровня, датчик нужно сбросить вручную.
35	Предохранители (только электрические модели)	Предохранитель представляет из себя защитное устройство, которое размыкает цепь в случае превышения тока номинального значения. Предохранители обеспечивают защиту от перегрузки электрической панели управления. Открутите и вытащите колпачок держателя предохранителя для того, чтобы извлечь предохранитель.
36	Контакты (только электрические модели)	Контакты представляют из себя реле, которые распределяют электричество к нагревательным элементам. Одна электромагнитная катушка реле последовательно соединена с датчиком предельной температуры, а вторая электромагнитная катушка реле последовательно соединена с термостатом.
37	Прерыватель (только при одной фазе)	Этот прерыватель размыкает цепь и останавливает подачу напряжения к нагревательным элементам.

Рисунок 3-1. Управляющие элементы (Лист 9)

3-10. ПОДГОТОВКА

1. Первый шаг в использовании фритюрного аппарата корпорации Henny Penny заключается в изучении управления, как изображено на рисунке 3-1.
2. Второй шаг заключается в определении установок времени и температуры. В параграфах 3-8 и 3-9 приведены различные продукты с рекомендуемыми установками времени и температуры. Все значения времени и температуры даны приблизительно и изменяются в зависимости от размера и количества сырого продукта.
3. Третий шаг заключается в использовании пищи самого высокого качества, правильной нарезки и удалении излишков жира. Всякий раз используйте свежие продукты.
4. Четвертый шаг заключается в выборе панировки, которая даст восхитительную, золотисто-коричневую корку.

**3-11. СТАРТОВЫЕ
ПРОЦЕДУРЫ**

Для первоначального запуска фритюрного аппарата, а также каждый раз, когда фритюрный аппарат переносится на место эксплуатации, находясь перед этим на холоде или в выключенном состоянии, необходимо выполнить следующие процедуры.

**КЛАПАНЫ ЗАКРЫТЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ)**

**КЛАПАНЫ ЗАКРЫТЫ
(ГАЗОВАЯ МОДЕЛЬ)**

1. Проверьте, чтобы все выключатели были выключены.
2. Убедитесь в том, что сливной клапан и клапан фильтра **ЗАКРЫТЫ**.
3. Удалите корзину из котла. Оставьте крышку в открытом положении.
4. Наполните котел маслом до уровня линии. См. параграф 3-6.
5. Подсоедините питание к аппарату.
6. На газовой модели подожгите запал. См. раздел установки.
7. Поставьте главный выключатель в положение POWER.
8. Установите ручку термостата на 163°C (325°F). Загорится индикатор температуры.
9. Когда температура масла нагреется до 163°C (325°F), индикатор температуры погаснет.
10. Тщательно перемешайте масло для его равномерного нагрева. Убедитесь в том, что масло в нижней части котла размешано и равномерно нагрето.
11. После того, как температура масла стабилизируется, как минимум, в течение 30 минут, проверьте температуру масла, используя специальный термометр (№ 12106 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny). При несовпадении более чем на 5° F, обратитесь к разделу технического обслуживания.

Шаг 10

3-11. СТАРТОВЫЕ ПРОЦЕДУРЫ (продолжение)

12. Если масло не было отфильтровано перед последним выключением, его следует отфильтровать сейчас, после того, как масло нагреется до температуры нужной для приготовления 163° С (325° F) и перед использованием аппарата. См. параграф 3-13.



Если температура масла превышает 215° С (420 F°) немедленно отключите питание на главном прерывателе и произведите ремонт аппарата. Если температура масла превысит температуру точки воспламенения, возникнет пожар, в результате чего будут тяжелые ожоги и/или поломка оборудования.

13. Опустите, пустую корзину в котел. (Пища будет добавлена позже.)
14. Установите термостат на выбранную Вами температуру приготовления.
15. Установите таймер на выбранное Вами время приготовления. Теперь Вы готовы к приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не позволяйте фритюрному аппарату находиться при высокой температуре 163° С (325° F) или выше длительное время, потому что масло прослужит меньше времени. Когда фритюрный аппарат не используется, установите термостат на температуру 135°С (275°F) или ниже.

3-12. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

1. Во фритюрном аппарате для приготовления продуктов под давлением рекомендуется использовать жидкое высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию масла и накипи.
2. Если используется твердое масло, то оно должно быть сначала растоплено, а затем залито в котел. Попытки растопить твердое масло в котле могут привести к возгоранию или подгоранию свежего масла.

ОСТОРОЖНО

При наполнении маслом, во избежание серьезных ожогов, следует надеть перчатки и быть очень внимательным. Также добавление масла в уже находящееся в котле надо производить осторожно, чтобы избежать разбрызгивания масла и серьезных ожогов.

**3-12. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ
ДОБАВЛЕНИЕ
МАСЛА (продолжение)**

3. Электрическая модель рассчитана на 22 кг (48 фунтов) жидкого масла. Газовая модель рассчитана на 20 кг (43 фунта). На обеих моделях на задней стенке котла находится индикатор уровня, указывающий нужный уровень нагретого масла.
4. Холодное масло следует наливать примерно на 1¼ см (½ дюйма) ниже линии уровня. Масло увеличится в объеме при нагревании.

Шаг 4**3-13. УХОД ЗА МАСЛОМ**

1. Для защиты масла, когда фритюрный аппарат не будет использоваться в ближайшее время, температуру следует понизить до 135°C (275°F) или ниже.
2. При приготовлении панированных продуктов для того, чтобы масло было чистым, необходимо регулярно его фильтровать. Масло следует фильтровать каждые 3-6 циклов готовки. Для получения пищи высшего качества, **КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ФИЛЬТРАЦИИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ 6.** См. параграф 3-13 для фильтрации.
3. Поддерживайте количество масла на правильном уровне, по необходимости добавляйте свежее масло.
4. Ежедневно проверяйте холодное масло на наличие неприятных запахов. Масло, имеющее плохой вкус или, показывающее признаки вспенивания или пузырения, следует удалить. **СОДЕРЖИТЕ КОТЕЛ В ЧИСТОТЕ.**

3-14. ОДНОСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Этот метод одностадийного приготовления рекомендуется для приготовления с использованием фритюрного аппарата корпорации Henny Penny в сочетании с нашей специальной смесью PHT Fryer Breading Mixes. В следующей таблице приведены советы по установке времени и температуры для одностадийного приготовления:

Продукт (размер каждого куска)	Температура	Время
Курица (1 кг (2¼ фунта), разрежьте на 8 или 9 кусков)	157°C (315°F)	10-11 Минут
Рыба (113 г (4 унции))	157°C (315°F)	3½ Минуты
Креветка	157°C (315°F)	2 Минуты
Форель (283-453 г (10-16 унций))	157°C (315°F)	5 Минут
Свинья отбивная (113-142 г (4-5 унций), 1.2-1.9 см (½ - ¾ дюйма) толщиной)	157°C (315°F)	5 Минут
Ребрышки (1.140 кг (2½фунта))	135°C (275°F)	14 Минут
Мясо кубиками (170-183 г (6-10 унций), 0.6-2.5 см (¼-1 дюйма) толщиной)	157°C (315°F)	5 Минут
Отбивная телячья котлета (113 г (4 унции))	157°C (315°F)	4 Минуты
Картофель (4.5 кг (10 фунтов), нарезка дольками)	157°C (315°F)	8 Минут

ПРИМЕЧАНИЕ

Все предложенные значения времени и температуры рассчитаны на загрузку в 4.5 кг (10 фунтов).

1. Возьмите куриные части либо 4 или 5 разрезанных на куски куриц из холодильника, и положите их в раковину. Помойте курицу, и тут же выверните сустав в бедренной части (полочке).

Шаг 1

**3-14. ОДНОСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

2. Удалите излишки жира от бедра.
3. Выньте курицу из воды и дайте слегка стечь воде, но так чтобы в кусках осталась влага.

Шаг 2

4. При использовании панировочной машины наполните цилиндр примерно 3.6 – 4.5 кг (8 – 10 фунтов) фирменной панировочной смеси PHT Fryer Mix. Поместите слегка влажные куски на спускной желоб панировочной машины.

Шаг 4

5. Позвольте панированным кускам падать на поднос по мере прохождения через панировочный цилиндр.

Шаг 5

**3-14. ОДНОСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)****Шаг 6**

6. Если панировочная машина не используется, пищу следует поместить в сухую смесь и обвалить, чтобы каждый кусок был покрыт смесью.
7. Стряхните лишнюю панировку и положите панированный продукт на поднос для хранения в холодильнике. Положите сверху на панированную пищу влажную тряпку для поддержания влажности. Панированная пища должна пролежать, как минимум 30 минут, перед приготовлением, для того, чтобы пища впитала специи из панировки и для улучшения прилипания панировки пищи.
8. Подготовьте фритюрный аппарат, в соответствии с параграфом 3-5.
9. Размешайте горячее масло.
10. Опустите пустую корзину для приготовления в масло.
11. Установите время и температуру, в соответствии с видомготавливаемого продукта.
12. Установите термостат на нужную температуру.
13. Установите таймер, но пока не включайте.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед помещением продукта в корзину убедитесь, что температура масла соответствует верной температуре приготовления данного вида продукта. Также убедитесь в том, что не горит индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.

14. Поместите продукт в погруженную корзину, опуская сначала большие куски (бедрца и ножки). Это даст большим кускам несколько дополнительных секунд приготовления в масле. Оставьте крышку открытой.

Шаг 14

**3-14. ОДНОСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

15. Слегка приподнимите корзину и встряхните, чтобы части отделились друг от друга. Обрато опустите корзину в масло. Эти действия предотвратят появление белых пятен на приготовленном продукте.
16. Снимите захват с корзины и быстро закройте крышку. Заприте ее на защелку.
17. Закрутите шпindelь крышки по часовой стрелке, чтобы надежно закрепить и герметически закрыть крышку. Совместите красный шар на шпindelе с таким же на защелке.



Крышку нужно как следует запереть, и совместить красные шары, в противном случае возможны серьезные ожоги.

18. Поставьте выключатель таймера ON/OFF в положение ON.
19. В течение нескольких минут стрелка манометра должна оказаться в рабочей зоне (operating zone). Если стрелка манометра не оказалась в рабочей зоне, перепроверьте процедуры и затем обратитесь к разделу выявления неисправностей.
20. В конце цикла приготовления (таймер дойдет до нуля) фритюрный аппарат автоматически сбросит давление и прозвучит сигнал, погаснет индикатор таймера. Поставьте выключатель таймера в положение OFF (выключено). Таймер автоматически вернется к первоначальному установленному значению.



Проверьте показания манометра. Не пытайтесь вращать шпindelь или открыть крышку до того момента, пока давление не упадет до нуля. Открывание крышки, когда котел находится под давлением, может повлечь утечку горячего масла и влаги из котла, в результате чего возможны тяжелые ожоги оператора.

**3-14. ОДНОСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПРОДУКТОВ
(продолжение)**

21. После того, как давление упало до нуля, поверните шпindelь против часовой стрелки примерно на один поворот.

ВНИМАНИЕ

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

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

ВНИМАНИЕ

Не позволяйте крышке хлопнуть по ее заднему упору, так как это может повредить стержень.

Шаг 23

23. Вставьте захват в корзину. Поднимите корзину и подвесьте ее на край котла, чтобы стекло масло. До того, как выгружать продукт на лоток, дайте ему стечь примерно 15 секунд.

24. Немедленно положите продукт в тепловую витрину.

25. Дайте маслу подогреться до начала следующей загрузки. (Ждите, пока не выключится индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.)

3-15. ДВУХСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ИСПОЛЬЗУЯ СТАНДАРТНЫЙ АППАРАТ)

Фритюрный аппарат корпорации Henny Penny является универсальным оборудованием, потому что аппарат готовит под давлением не только множество различных продуктов, но во многих случаях может осуществлять различные виды процессов приготовления. Для приготовления жареной курицы с более мягкой коркой и мягким влажным мясом, мы советуем использовать двухстадийное приготовление. Этот метод используется для приготовления более нежного сорта куриц, которые нужно хранить в тепловой витрине более длительное время по сравнению с одноэтапным приготовлением, в результате которого получается хрустящая, менее жирная пища, что более пригодно для быстрого обслуживания. В следующей таблице даны рекомендуемые значения времени и температуры для двухстадийного приготовления:

ПРИМЕЧАНИЕ

Все предложенные значения времени и температуры рассчитаны на загрузку в 4.5 кг (10 фунтов).

Продукт (размер каждого куска)	Начальная темп.	Время	Значение темп. Через 1 мин.
Курица (1 кг (2¼ фунта), 4-5 тушки)	191°C (375°F)	12 минут	135°C (275°F)
Курица (1 кг (2¼ фунта), 2 тушки)	171°C (340°F)	12 минут	135°C (275°F)
Свиная отбивная (113-142 г (4-5 унций), толщиной 1¼ см (½ дюйма))	163°C (325°F)	7 минут	138°C (280°F)
Постные ребрышки (1.1 кг (2½ фунта))	163°C (325°F)	12 минут	135°C (275°F)
Мясо кубиками (170-227 г (4-5 унций), толщиной 1.9-2.5 см (¾-1 дюйм))	163°C (325°F)	7 минут	138°C (280°F)

ПРИМЕЧАНИЕ

Для получения более мягкой корки или курицы «Южного стиля» используя двухэтапный метод приготовления, мы рекомендуем использовать специальную смесь из муки мягких сортов пшеницы, соли, перца и других специй.

**3-15. ДВУХСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(продолжение)****Шаг 1**

1. Возьмите куриные части либо 4 или 5 разрезанных на куски куриц из холодильника, и положите их в раковину. Помойте курицу, и тут же выверните сустав в бедренной части (полочке).

Шаг 2

2. Удалите излишки жира от бедра.
3. Выньте курицу из воды и дайте слегка стечь воде, но так чтобы в кусках осталась влага. (При использовании яичного раствора, положите курицу в раствор до панировки.)

Шаг 4

4. Положите куски курицы в смесь приправленной муки и обваляйте их руками, чтобы каждый кусок был полностью покрыт смесью. Выньте части из панировки. Не стряхивайте излишки муки. Поместите их на лоток. Курицу следует готовить сразу после панировки.

**3-15. ДВУХСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(продолжение)**

5. Подготовьте фритюрный аппарат, в соответствии с параграфом 3-5.
6. Размешайте горячее масло.
7. Опустите пустую корзину для приготовления в масло.
8. Установите термостат на 191°C (375°F) для приготовления загрузки из 4 или 5 куриц. Для загрузки из 2 куриц установите термостат на 171°C (340°F).
9. Установите таймер на 12 минут, но пока не включайте.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед помещением продукта в корзину убедитесь, что температура масла соответствует верной температуре приготовления данного вида продукта. Также убедитесь в том, что не горит индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.

Шаг 10

10. Поместите продукт в погруженную корзину, опуская сначала большие куски (бедрa и ножки). Это даст большим кускам несколько дополнительных секунд приготовления в масле. Оставьте крышку открытой.
11. Слегка приподнимите корзину и встряхните, чтобы части отделились друг от друга. Обратнo опустите корзину в масло. Эти действия предотвратят появление белых пятен на приготовленном продукте.
12. Снимите захват с корзины и быстро закройте крышку. Заприте крышку на защелку.

Шаг 12

**3-15. ДВУХСТАДИЙНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(продолжение)**

13. Закрутите шпindel крышки по часовой стрелке, чтобы надежно закрепить и герметически закрыть крышку. Совместите красный шар на шпинделе с таким же на защелке.



Крышку нужно как следует запереть, и совместить красные шары, в противном случае возможны серьезные ожоги.

14. Поставьте выключатель таймера ON/OFF в положение ON.
15. Когда давление в котле поднимется до РАБОЧЕЙ ЗОНЫ (operating zone) (примерно 1 минута), поверните ручку термостата обратно на 135°C (275°F) и оставьте в таком положении до окончания цикла приготовления.
16. В конце цикла приготовления (таймер дойдет до нуля) фритюрный аппарат автоматически сбросит давление и прозвучит сигнал, погаснет индикатор таймера. Поставьте выключатель таймера в положение OFF (выключено). Таймер автоматически вернется к первоначальному установленному значению.



Проверьте показания манометра. Не пытайтесь вращать шпindel или открыть крышку до того момента, пока давление не упадет до нуля. Открывание крышки, когда котел находится под давлением, может повлечь утечку горячего масла и влаги из котла, в результате чего возможны тяжелые ожоги.

17. После того, как давление упало до нуля, поверните шпindel против часовой стрелки примерно на один поворот.



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

3-15. ДВУХСТАДИЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (продолжение)

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

ВНИМАНИЕ

Не позволяйте крышке хлопнуть по ее заднему упору, так как это может повредить стержень.

19. Вставьте захват в корзину. Поднимите корзину и подвесьте ее на край котла, чтобы стекло масло. До того, как выгружать продукт на лоток, дайте ему стечь примерно 15 секунд.

20. Немедленно положите продукт в тепловую витрину.

21. Перед приготовлением следующей загрузки, установите термостат обратно на 191°C (375°F). Дайте маслу подогреться. (Ждите, пока не выключится индикатор ТЕМПЕРАТУРЫ.)

Шаг 19

3-16. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ДВУХСТУПЕНЧАТОГО ТЕРМОСТАТА ПРИ ДВУХСТАДИЙНОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Если, Ваш аппарат оборудован дополнительным двухступенчатым термостатом, то у него также будет присутствовать переключатель SOFT/CRISP (мягкий/жесткий) и таймер задержки. Эти дополнительные детали дают Вам возможность готовить, используя двухэтапный процесс приготовления. В режиме «SOFT» (мягкий) осуществляется двухстадийное приготовление и вход в режим осуществляется следующим образом:

1. Поставьте переключатель SOFT/CRISP в положение SOFT.
2. Подготовьте курицу и аппарат в соответствии с шагами параграфа 3-9, за исключением шагов 15 и 21, так как они выполняются автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

Двухступенчатый термостат начнет цикл приготовления с установленной температуры. Когда закончится время первой стадии, двухступенчатый термостат автоматически переключится на нижнюю температуру для завершения цикла приготовления. Продолжительность первой стадии устанавливается фабрично.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
SOFT/CRISP
(мягкий/жесткий)

Шаг 1

3-17. ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Как всякое пищевое оборудование, фритюрный аппарат корпорации Henny Penny требует ухода и соответствующего технического обслуживания. Ниже в таблице кратко изложен план технического обслуживания. В нижеследующих параграфах приведены пошаговые действия технического обслуживания, которые выполняются оператором.

Действие	Параграф	Периодичность
Фильтрация масла	3-13	Каждые 3-6 цикла приготовления
Замена масла	3-13	По требованию
Замена фильтровального конверта	3-15	По требованию
Очистка рабочего клапана	3-17	Ежедневно
Очистка котла	3-16	По требованию
Очистка выпускных труб	3-18	Ежедневно
Проверка дополнительного шланга для промывки на износ	-	Еженедельно
Проверка дополнительной корзины, фильтрующей крошки	-	По требованию

**3-18. ФИЛЬТРАЦИЯ
МАСЛА**

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

1. Поставьте термостат и главный выключатель в положение OFF (выключено). Достаньте и промойте корзину для приготовления в мыльном растворе. Тщательно прополощите.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

2. Используйте металлический шпатель для снятия накоплений на стенках котла. Не скоблите нагревательный элемент.

Шаг 2

Фильтр должен быть правильно установлен под сливным клапаном. Это предотвратит разбрызгивание горячего масла на пол. Разбрызгивание может повлечь за собой тяжелые ожоги. При использовании дополнительной корзины, задерживающей крошки, будьте осторожны во избежания разбрызгивания горячего масла. Корзина должна быть установлена непосредственно под сливным клапаном, и ее опорные ручки располагаются на сливном поддоне. В результате возможны тяжелые ожоги. По необходимости задерживающую корзину следует опорожнять. Невыполнение этих указаний может повлечь за собой разбрызгивание и тяжелые ожоги.

3. Очень медленно откройте сливной клапан, сначала на пол оборота, а затем медленно полностью откройте клапан. Это защитит от чрезмерного разбрызгивания горячего масла во время слива в сливной поддон.

Шаг 4

4. В то время как масло сливается из котла, используйте щетки (№ 12105 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny включает в себя обе щетки) для очистки боковых стенок котла и нагревательных элементов. Если сливаемое масло содержит в себе панировочные крошки, используйте белую щетку для проталкивания крошек в поддон фильтра.

3-18. ФИЛЬТРАЦИЯ МАСЛА (продолжение)

5. Когда все масло стечет в поддон, почистите щеткой боковые стенки и дно котла.
6. Помойте котел следующим образом:

А. Закройте сливной клапан.

Б. Откройте клапан фильтра.



Держите крышку котла закрытой для того, чтобы первая поступившая под напором порция масла не выплеснулась из котла наружу, это может стать причиной тяжелых ожогов.

В. Поставьте выключатель в положение «PUMP» (насос). Осторожно откройте крышку котла с тем, чтобы проверить правильно ли масло поступает назад в котел. Заполните котел на 1/3 объема и затем выключите насос.



Если в масле возникают пузырьки воздуха, возможно, что соединение на трубке фильтра недостаточно затянуто. Если это так, то выключите насос. Используйте рукавицы, для затяжки соединения. Возможны серьезные ожоги.

Г. Смойте и почистите стенки котла. Используйте L-образную щетку для очистки нагревательных элементов.

Д. После того, как стенки и дно котла очищены, откройте сливной клапан.

7. При наличии на Вашем аппарате дополнительного шланга для промывки могут выполняться следующие действия.

А. Соедините быстроразъемный соединитель шланга с соединителем «папа», расположенным за дверью рядом с ручкой клапана фильтра. Для этого, отведите назад пружину быстроразъемном соединителе «мама» и зафиксируйте этот соединитель на соединителе «папа».

Шаг 6Г

СОЕДИНЕНИЕ
МАМА

СОЕДИНЕНИЕ
ПАПА

Шаг 7А

**3-18. ФИЛЬТРАЦИЯ
МАСЛА
(продолжение)**

Б. Убедитесь в том, что наконечник шланга направлен вниз на дно котла. Опустите крышку поверх наконечника, закройте клапан фильтра и поставьте главный выключатель в положение PUMP (насос). Осторожно держите наконечник во избежание чрезмерного разбрызгивания.

ОСТОРОЖНО

Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от разбрызгивания горячего масла.

Шаг 7Б

В. Промойте внутренность котла. Особенно промойте трудноочищаемые места, такие как дно котла. В электрических аппаратах промойте вокруг нагревательных элементов.

Г. После достаточного полоскания маслом, закройте сливной клапан.

Д. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF.

Шаг 7В

Подсоединяйте и отсоединяйте промывочный шланг только, когда главный выключатель питания находится в положении OFF. Также, используйте сухую тряпку или перчатку, чтобы избежать ожоги. Невыполнение этих указаний может привести к тяжелым ожогам от брызгов горячего масла из соединения «папа».

Шаг 7Е

Е. Отсоедините шланг. На минуту поднимите вверх наконечник шланга, чтобы масло, оставшееся в шланге, слилось в котел.

8. Выкачайте все масло из поддона фильтровальной установки обратно в котел. Закройте крышку на время первой волны выкачивания.

**3-18 ФИЛЬТРАЦИЯ
МАСЛА
(продолжение)**

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

ПРИМЕЧАНИЕ

При появлении пузырьков воздуха, немедленно закройте клапан фильтра. Эти действия защитят от насыщения масла воздухом, следовательно, к увеличению срока использования масла.

Шаг 9

10. Проверьте уровень масла в котле. При необходимости добавьте свежего масла до линии уровня на задней стенке котла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Приблизительно можно выполнить 10-12 фильтраций, используя один угольный фильтр, в зависимости от нескольких условий; количество и вид приготовленного и отфильтрованного продукта, тип используемой панировки и количества крошек, накопившихся внутри сливного поддона. Когда фильтр засорился, и снизилась выкачиваемая скорость потока, прочистите фильтр и поменяйте угольный фильтр. (См. параграф 3-15 «Замена угольного фильтра».)

Шаг 11

11. После завершения фильтрации опорожните и поставьте на место поддон для слива конденсата.
12. Если в данный момент Вы собираетесь продолжить приготовление пищи, поставьте главный выключатель питания обратно в позицию ON и подождите пока масло заново нагреется.

**3-19 ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ
ПРОБЛЕМ,
СВЯЗАННЫХ С
НАСОСОМ
ФИЛЬТРА**

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

1. Удостоверьтесь, что угольный фильтр установлен гладкой стороной вниз и ручки на раме зажаты за выступы на внешней стороне рамы.

**3-19 ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ
ПРОБЛЕМ,
СВЯЗАННЫХ С
НАСОСОМ
ФИЛЬТРА
(продолжение)**

2. Удостоверьтесь, что клапан фильтра закрыт в течение всего времени приготовления.
3. Чтобы быть уверенными, что все масло покинуло трубопровод и помпу, позвольте мотору помпы работать пока в масле не появятся пузырьки воздуха.

**3-20 АМЕНА
ФИЛЬТРОВАЛЬНО-
ГО КОНВЕРТА**

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

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



Эта гайка будет горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

НАКИДНАЯ
ГАЙКА

Шаг 3

4. Для безопасного перемещения поддона фильтра с горячим маслом может использоваться специальная тележка (из реестра запасных частей Henny Penny номер 03011).

ОСТОРОЖНО

Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

Шаг 4

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

**3-20 ЗАМЕНА
ФИЛЬТРОВАЛЬНО -
ГО КОНВЕРТА
(продолжение)**

7. Откройте всасывающий патрубок из экрана.

Шаг 7

8. Снимите поднос, удерживающий крошки, и тщательно вымойте мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.

Шаг 8

9. Снимите зажимы на фильтре и выбросите использованный фильтровальный конверт.
10. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.

ВНИМАНИЕ

Шаг 9

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

11. Присоедините верхний экран фильтра к нижнему.

**3-20. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРОВАЛЬНО -
ГО КОНВЕРТА
(продолжение)**

12. Задвиньте экраны в чистый фильтровальный конверт.

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

Шаг 12

14. Зафиксируйте фильтровальный конверт двумя удерживающими зажимами.

15. Установите поднос, задерживающий крошки, поверх бумаги фильтра. Прикрутите патрубков.

ЗАГИБАНИЕ УГЛОВ

16. Установите полностью собранный фильтр в сливной поддон и задвиньте поддон обратно под котел.

17. Присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.

ПЕРВЫЙ СГИБ

ВТОРОЙ СГИБ

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

**3-21. ЗАМЕНА
УГОЛЬНОГО
ФИЛЬТРА**

Угольный фильтр **нужно** менять ежедневно или всякий раз при засорении крошками.

Выполните следующие шаги:

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

Шаг 1



Эта гайка будет горячей. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

Шаг 2

4. Для безопасного перемещения поддона фильтра с горячим маслом может использоваться специальная тележка (из реестра запасных частей Henny Penny номер 03279).

ОСТОРОЖНО

Шаг 3

Будьте осторожны, чтобы предотвратить ожоги от брызг горячего масла.

5. Выбросьте масло или выкачайте его обратно в котел.

Шаг 4

6. Поверните ручки внутри поддона фильтра, чтобы освободить раму фильтра.

**3-21. ЗАМЕНА
УГОЛЬНОГО
ФИЛЬТРА
(продолжение)**



Эти ручки будут горячими. Для избежания ожогов пользуйтесь защитными перчатками или тряпкой.

7. Снимите и выбросьте старую прокладку фильтра. Тщательно вымойте и высушите поддон, раму и решетку.

Шаг 5

8. Установите решетку и новую угольную прокладку фильтра гладкой стороной вниз и закрепите ручками в поддоне. Убедитесь, что ручки прижимают выступы рамы, в противном случае фильтр может неправильно работать.

Шаг 6

9. Задвиньте сливной поддон обратно под аппарат, и присоедините накидную гайку вручную. Не используйте гаечный ключ для затягивания.
10. Задвиньте обратно поддон для конденсата. Теперь аппарат готов к работе.

Шаг 7

3-22. ОЧИСТКА КОТЛА

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

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



Сливной поддон фильтра должен находиться под сливным клапаном для предотвращения разбрызгивания или выброса горячих жидкостей. Ошибочные действия при выполнении этой процедуры могут привести к разбрызгиванию и серьезным ожогам.

3-22. ОЧИСТКА КОТЛА (продолжение)

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

ОСТОРОЖНО

Не рекомендуется перемещать котел или поддон фильтра, наполненные горячим маслом. Может выплеснуться горячее масло. В результате возможны тяжелые ожоги.

4. Наполните котел горячей водой до отметки уровня. Добавьте 114-170 г (4-6 унции) моющего средства для фритюрного аппарата (№12101 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny) в воду и тщательно перемешайте. Для очистки корзины для приготовления ее можно поместить в котел.

ОСТОРОЖНО

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

ЗАЩИТНЫЕ
ОЧКИ

ХИМОСТОЙКИЕ
ПЕРЧАТКИ

5. Установите термостат на 91°C (195°F) и поставьте главный выключатель питания в положение POWER.



НИКОГДА НЕ СОЗДАВАЙТЕ ДАВЛЕНИЕ В КОТЛЕ ВО ВРЕМЯ МОЙКИ. Оставьте крышку открытой. Вода под давлением окажется сверхперегретой и ее попадание на кожу может вызвать серьезные ожоги.

**3-22. ОЧИСТКА КОТЛА
(продолжение)****ЧАШКА
МОЮЩЕГО
РАСТВОРА**

6. Когда погаснет лампочка нагрева и температура раствора достигнет 91°C (195°F), немедленно поставьте главный выключатель питания в положение OFF.

ВНИМАНИЕ

Постоянно следите, чтобы моющий раствор НЕ уходил через край, так как это станет причиной поломки системы управления.

ОСТОРОЖНО

Если моющий раствор в котле начал пениться и уходить за край, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СДЕРЖИВАТЬ ЕГО ЗАКРЫТИЕМ КРЫШКИ, так как можно получить серьезные ожоги.

ПРИМЕЧАНИЕ

Налейте чашку горячего моющего раствора (взятого из котла) в конденсационную башню, чтобы ее прочистить.

7. Дайте постоять моющему раствору 15-20 минут при выключенном термостате.
8. Используя щетку (№12105 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny), никогда не используйте стальную стружку для чистки, очистите внутреннюю поверхность котла, резиновую прокладку и нижнюю сторону крышки.

ВНИМАНИЕ

Не используйте моющий раствор при очистке крышки или стержня крышки. Эти алюминиевые части заржавеют при воздействии на них моющего средства РНТ. Также, **не** используйте абразивные материалы, моющие средства, содержащие хлор, бром, йод, или аммиачные химикаты, так как они разрушают материал из нержавеющей стали.

9. После мойки отключите основной выключатель электропитания. Откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из котла в сливной поддон. Вылейте моющий раствор из сливного поддона.
10. Установите пустой сливной поддон, закройте сливной клапан и залейте котел чистой горячей водой до надлежащего уровня.
11. Добавьте примерно 227 г (8 унции) дистиллированного уксуса и нагрейте раствор до 91°C (195°F).
12. Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность котла и прокладку крышки. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющей смеси.

3-22. ОЧИСТКА КОТЛА (продолжение)

13. Слейте уксусный раствор из котла и вылейте его из поддона.
14. Ополосните котел чистой горячей водой.
15. Тщательно высушите котел и внутренность сливного поддона.

ПРИМЕЧАНИЕ

Удостоверьтесь, что внутренняя поверхность котла, отверстие сливного клапана и все части, которые соприкоснутся с вновь залитым маслом, - сухие на сколько это возможно.

16. Установите чистые экраны в сливной поддон и поместите его под аппарат.
17. Заполните фритюрный аппарат свежим маслом.

3-23. ОЧИСТКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА

КОЛПАЧОК

ГРУЗ

Шаг 4

Рабочий клапан надо чистить в конце каждого дня следующим образом:

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

ОСТОРОЖНО

Используйте перчатки. Колпачок может быть очень горячим. Возможны ожоги.

3. Помойте колпачок и груз в горячей воде с моющим средством. Убедитесь в том, что внутренняя поверхность колпачка и груз тщательно вымыты.
4. Почистите выпускную трубу металлической щеточкой из нержавеющей стали (№12147 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny).

**3-23. ОЧИСТКА
РАБОЧЕГО
КЛАПАНА
(продолжение)**

5. Протрите отверстия и внутренность корпуса клапана чистой неволокнистой тряпкой.

6. Высушите груз и колпачок клапана.

7. Поставьте на место груз и колпачок клапана. Вручную затяните колпачок.

Шаг 6

**3-24. ОЧИСТКА
ВЫПУСКНОЙ
ТРУБЫ (РАБОЧИЙ
КЛАПАН)**

В конце каждого дня нужно очищать выпускные трубы аппарата. Об этом говорится в параграфе 3-17 шаг 4.

**3-25. ПОДГОТОВКА К
НОЧНОМУ
ПЕРЕРЫВУ**

В конце каждого дня или смены выполняйте следующие процедуры:

1. Осуществите фильтрацию масла в соответствии с параграфом 3-13.
2. Поставьте главный выключатель питания и термостат в положение OFF.
3. Положите корзину для приготовления в раковину для очистки.
4. Очистите рабочий клапан в соответствии с параграфом 3-17.
5. Слейте воду из поддона для сбора конденсата.

ВНИМАНИЕ

Если необходимо отсоединить удерживающий трос, обязательно заново подсоедините удерживающий трос, после того, как аппарат был возвращен в свое прежнее положение.

**3-26. СЕЗОННОЕ
ОТКЛЮЧЕНИЕ**

1. Слейте масло и помойте котел в соответствии с параграфом 3-16.
2. Выключите питание на главном прерывателе и, если возможно, отсоедините электрический провод.
3. На газовых моделях поставьте газовый клапан в положение OFF. Закройте газовый клапан на линии газоснабжения.
4. Закройте крышку, но не затягивайте шпindel.
5. Удалите и помойте сливной поддон конденсата.
6. Очистите внутренность резервуара для выпуска пара.

**3-27. РЕЦЕПТЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЦЦЫ**

Пожалуйста, примите во внимание, что все значения времени в списке приблизительны и меняются в зависимости от размера и количества сырого продукта. После приготовления морепродуктов или свинины, следует осуществить фильтрацию масла и затем освежить его, приготовив и удалив несколько нарезанных картофелин, или можно слить содержимое котла, промыть его и добавить свежего масла.

**3-28. НАРЕЗАННАЯ
ЖАРЕНАЯ КУРИЦА**

1. Разрежьте птиц чистым весом 1.1-1.2 кг (2½-2¾ фунта) на 8 или 9 частей. Девять частей позволят Вам сделать 3 трехкусковых блюда из каждой птицы.
2. Промойте части курицы и тщательно просушите. Выверните сустав в бедренной части (полочке) и удалите излишки жира от бедра.
3. Заранее обваляйте куски в панировке (при использовании Henny Penny Fryer Breading Mix) так, чтобы обваленная курица выдержалась, как минимум, 30 минут перед приготовлением. Предварительное панирование дает возможность панировке пропитать мясо и крепче прилипнуть к продукту. Куски можно панировать и хранить в холодильнике в течение 24 часов перед приготовлением. Это действие устраняет необходимость непрерывного панирования и экономит труд.
4. Для наилучших результатов температура приготовления – 160°C (320°F) на 10-11 минут.

**3-29. КУРИНЫЕ
ЧЕТВЕРТИ**

Выполняйте действия в соответствии с предыдущим параграфом «Нарезанная жареная курица», увеличив время приготовления на 2-3 минуты. Для приготовления больших порций потребуется дополнительное время приготовления.

**3-30. ЦЕЛИКОМ
ПРИГОТОВЛЕННАЯ
КУРИЦА В СОУСЕ
БАРБЕКЮ**

1. Целые или половинки (0.9-1 кг (2-2¼ фунта) без потрохов): Подготовьте птиц, помыв и тщательно высушив.
2. Поместите их в аппарат целиком или разрезанные на половинки.
3. Для половинок температура приготовления - 154°C (310°F); время - 12 минут. Целых птиц следует готовить при температуре 154°C (310°F) в течение 15 минут.
4. После завершения приготовления положите половинки или целые курицы в емкость с теплым соусом барбекю. Для наилучших результатов оставьте птицу в соусе, как минимум, на 30 минут перед подачей.

**3-31. ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ
ОТБИВНЫЕ /
ТЕЛЯЧЬИ
КОТЛЕТЫ**

1. Тщательно промойте и высушите отбивные.
2. Произведите панировку свиных отбивных (порции по 110 г (4 унции), толщиной 1.2-1.9 см. (½-¾ дюйма)) используя Fryer Mix.
3. Приготовляйте при температуре 157°C (315°F) в течение 5 минут. При приготовлении отбивных большего размера, увеличьте время приготовления на 1 минуту при увеличении веса куска на 56 г (2 унции).

**3-32. СВИНАЯ
ОТБИВНАЯ В
СОУСЕ БАРБЕКЮ**

1. Приготовляйте отбивные (порции по 110 г (4 унции)) при температуре 152°C (305°F) в течение 5 минут.
2. После завершения приготовления поместите отбивные в теплый соус барбекю.
3. Отбивные следует оставить в соусе барбекю на 30 минут перед подачей при минимальной температуре 66°C (150°F).

**3-33. РЕБРЫШКИ В
СОУСЕ БАРБЕКЮ**

1. Подготовьте ребрышки (ребрышки 1.1 кг (2½ фунта) и меньше), обрезав излишки жира.
2. Нарезьте ребрышки на соответствующие порции перед подготовкой. (Панирование ребрышек перед приготовлением в панировке Fryer Mix дает дополнительный вкус.)

**3-34. РЕБРЫШКИ В
СОУСЕ БАРБЕКЮ
(продолжение)**

3. Ребрышки следует готовить при температуре 135°C (275°F) в течение 13 минут.
4. Затем ребрышки следует тщательно обмазать с обеих сторон соусом барбекю или поместить в емкость с теплым соусом.
5. Чтобы ребрышки пропитались, выдержите их в соусе при температуре 66°C (150°F) в течение 30 минут.
6. При приготовлении ребрышек, размер которых превышает 1.1 кг (2½ фунта), следует увеличить время приготовления. Для приготовления 1.4 кг (3-х фунтовых) ребрышек Вам потребуется примерно 15 минут.

**3-35. ЛУЧШИЙ СТЕЙК И
ФИЛЕ МИНЬОН**

1. Чтобы получить поджаренный бифштекс с розовым мясом, его следует готовить при температуре 157°C (315°F) в течение 4 минут.
2. Чтобы получить поджаренный бифштекс без розового мяса, готовьте его при температуре 157°C (315°F) в течение 7-8 минут.

3-36. РЫБНОЕ ФИЛЕ

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге. Готовьте куски весом 110 г (4 унции).
2. Замаринуйте или отпанируйте.
3. Готовить 3½ минуты при температуре 157°C (315°F).

**3-37. ЛЯГУШАЧЬИ
ЛАПКИ**

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге.
2. Замаринуйте или отпанируйте.
3. Готовить 7 минут при температуре 157°C (315°F).

3-38. УСТРИЦЫ

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге. Удалите частицы скорлупы.
2. Отпанируйте.
3. Готовить 2 минуты при температуре 157°C (315°F).

3-39. КРЕВЕТКИ

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге.
2. Отпанируйте.
3. Готовить 3 минуты при температуре 157°C (315°F).

**3-40. ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ
ОМАРА**

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге.
2. Готовить 6 минут при температуре 157°C (315°F).

3-41. КАРТОФЕЛЬ

1. Используйте сорт картофеля Айдахо №1, неочищенный. Помойте и нарежьте на 8 клинообразных кусков. Дайте стечь влаге и отпанируйте.
2. Готовить при температуре 157°C (315°F) 8 минут. При использовании более мелкого картофеля можно сократить время приготовления.

**3-42. КУКУРУЗНЫЙ
ПОЧАТОК**

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге.
2. Готовить 4 минуты при температуре 157°C (315°F).

3-43. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

1. Почистите, помойте и дайте стечь влаге.
2. Нарежьте на 2.5 см (1 дюймовые) куски.
3. Отпанируйте.
3. Готовить 2 минуты при температуре 157°C (315°F).

РАЗДЕЛ 4. ВЫЯВЛЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**4-1. ВВЕДЕНИЕ**

В этом разделе приведена информация, обеспечивающая выявление неисправностей, в виде легко читаемой таблицы.

Если проблема имеет место на начальных этапах эксплуатации нового фритюрного аппарата, проверьте еще раз правильность установки в соответствии с разделом 2 настоящего руководства.

Перед тем, как приступить к выявлению неисправностей, проверьте еще раз правильность осуществляемой Вами эксплуатации в соответствии с разделом 3 настоящего руководства.

**4-2. ВЫЯВЛЕНИЕ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Для выявления неисправности поступайте следующим образом:

1. Четко определите проблему (или симптом) и когда она возникает.
2. Найдите соответствующую проблему в таблице неисправностей.
3. Просмотрите все возможные причины. Затем раз за разом выполняйте процедуры, указанные в перечне неисправностей до тех пор, пока проблема не будет решена.

ОСТОРОЖНО

Смотрите раздел 5, где говорится о техническом обслуживании для того, чтобы произвести проверку и ремонт надежно и правильно. Неправильное выполнение процедур обслуживания может привести к травмам и/или к поломке оборудования.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ		
<p>Цвет продукта не соответствует требуемому:</p> <p>А. Слишком темный.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Температура слишком высокая. • Масло слишком старое. • Масло слишком темное. • Слишком крепкий раствор для продукта. • Промежуток времени между панированием и приготовлением продукта слишком длинный. • (Дополнительный) Таймер задержки неисправен. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите установку термостата. • Проверьте калибровку термостата. • Удалите и замените неисправный термостат в соответствии с параграфом 5-11. • Замените масло. • Отфильтруйте масло. • Проверьте масло на вкус, см. параграф 3-7. • Замените масло. • Используйте подходящий раствор или сократите время пребывания продукта в растворе. • Сократите промежуток времени между панированием продукта и его приготовлением. • Проверьте и/или замените в соответствии с параграфом 5-2.
<p>Б. Слишком светлый</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Температура слишком низкая. • Слишком водянистый раствор. • Фритюрный аппарат недостаточно прогрет. • Аппарат перегружен продуктом. • Медленный нагрев/восстановление температуры фритюрного аппарата. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте температуру. • Проверьте калибровку термостата. • Удалите и замените неисправный термостат в соответствии с параграфом 5-11. • Используйте подходящий раствор. • Выдерживайте правильное время прогрева. См. параграф 3-5. • Помешайте масло перед загрузкой продукта в котел. • Уменьшите загрузку. • Смотрите параграф, где говорится о горелке или о нагревательных элементах в разделе технического обслуживания.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

В. Продукт сальный	<ul style="list-style-type: none"> • Старое масло. • Температура слишком низкая. • Аппарат перегружен. • Продукт не извлечен сразу же после сброса давления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поменяйте масло. • Увеличьте установку термостата. • Температура не восстановилась, когда продукт загружался в корзину. • Если надо, замените термостат. • Уменьшите загрузку котла. • Извлекайте продукт сразу же после сброса давления.
Г. Продукт в пятнах	<ul style="list-style-type: none"> • Куски продукта не разделены должным образом. • Продукт неверно выдержан в растворе. • Панировка не покрывает продукт. • Подгоревшие частицы панировки на продукте. • Слипшиеся куски продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> • См. параграф 3-8, шаги 14 и 15. • Встряхивайте продукт во время его выдержки в растворе. • Регулярно просеивайте панировку. • Разделяйте куски продукта во время панировки. • См. параграф 3-8 шаги 4-6. • Чаще фильтруйте масло. • Разделяйте куски продукта перед приготовлением под давлением, см. параграф 3-8, шаг 14.
Д. Сухость продукта	<ul style="list-style-type: none"> • Потеря влажности продукта перед приготовлением. • Продукт передержан во время приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте свежий продукт. • Накрывайте продукт влажной тряпкой, чтобы уменьшить испарение влаги. • Сократите время приготовления. • Снизьте температуру приготовления.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

Д. Сухость продукта (продолжение)	<ul style="list-style-type: none"> • Низкое рабочее давление. • Слишком маленькая загрузка продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте показание манометра, проверьте, нет ли стравливания давления. • Увеличьте количество, чтобы получить правильное рабочее давление и соответственно качество продукта.
Качество пищи (Вкус): А. Соленый вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Панировочная смесь слишком соленая. • Слишком концентрированный маринад. • Неправильный выбор панировки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Просеивайте панировку после каждого использования. • Неправильная смесь панировки. • Выбросите старую панировку. • Уменьшите концентрацию маринада. • Используйте панировку, предназначенную для конкретного продукта.
Б. Подгоревший вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Вкус подгоревшего масла. • Масло нуждается в фильтрации. • Плохо промыт котел. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените масло. • Чаше фильтруйте масло. • Слейте масло и вымойте котел.
В. Невыразительный вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Сырой продукт несвежий. • Неверно подобрана панировочная смесь для данного продукта (слишком низкое содержание специй). • Слишком высокая температура (отсутствует вкус специй). • Панировка не прилипает к продукту. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте свежие сырые продукты. • Используйте панировочную смесь, предназначенную для выбранного продукта. • Используйте правильную температуру для отпанированного продукта. • Используйте подходящий раствор и панировку для продукта.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

Г. Прогорк - лый вкус	<ul style="list-style-type: none"> • Масло слишком старое. • В одном и том же масле готовились несовместимые продукты. • Редкая фильтрация. • Несвежий сырой продукт. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените масло и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-7. • Замените масло. • Используйте совместимые продукты и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-7. • Замените масло и выполняйте рекомендации по обращению с маслом и его использованию, параграф 3-7. • Используйте свежий продукт.
Общие: А. Отделение мяса от костей	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильная нарезка мяса. • Продукт передержан во время приготовления. • Сырой продукт содержит слишком много влаги. • Продукт не свежий. 	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно нарежьте мясо. • Уменьшите время приготовления. • Дайте стечь влаге после маринования. • Используйте свежий продукт.
Б. Цвет кости не соот - ветствует требуемо - му	<ul style="list-style-type: none"> • Использование замороженного продукта (черная кость). • Неправильная обработка продукта (черная кость). • Продукт не готов (красная кость). 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте свежий продукт. • Правильно обрабатывайте продукт. • Увеличьте время приготовления.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (продолжение)

В. Панировка оспадает с продукта.	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно выполнена панировка. • Продукт был частично замороженным во время панирования. • Неправильное обращение с продуктом. • Чрезмерное размешивание продукта перед закрытием крышки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно выполняйте панировку, параграф 3-8, шаги 4-6. • Полностью разморозьте продукт перед панированием. • Осторожно обращайтесь с готовым продуктом. • Разделяйте продукт в соответствии с параграфом 3-8, шаг 14.
Г. Слипаются куски продукта.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком долгий промежуток времени между панировкой и приготовлением продукта. • Неправильные действия при разделении продукта перед закрытием крышки. • Котел перегружен продуктом. • Неправильная загрузка продуктом. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к инструкциям по панировке и приготовлению продукта. • Разделяйте продукт в соответствии с параграфом 3-8, шаг 14. • Уменьшите загрузку котла. • Загружайте продукт в котел в соответствии с параграфом 3-8, шаг 13.

БЛОК ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Фритюрный аппарат полностью неработоспо- собен при включенном основном выключателе электропита- ния	<ul style="list-style-type: none"> • Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, вставлена ли вилка в гнездо. • Проверьте прерыватель или предохранитель на распределительном щите. • Проверьте предохранители на панели управления в соответствии с параграфом 5-19. (только электрическая модель). • Проверьте напряжение в настенной розетке. • Проверьте основной выключатель электропитания в соответствии с параграфом 5-19 и, если он неисправен, замените его. • Проверьте шнур и вилку в соответствии с параграфом 5-19. • Проверьте прерыватель на однофазных аппаратах.
--	--	--

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
БЛОК ДАВЛЕНИЯ		
Не происходит сброс давления в конце цикла приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • Засорилась линия выпуска от соленоидного клапана к расширительному резервуару. • Засорился соленоидный клапан 	<ul style="list-style-type: none"> • Сбросьте давление котла; очистите все линии давления, выпускные трубы и расширительный резервуар на газовых моделях. • Проверьте и прочистите соленоидный клапан, в соответствии с параграфом 5-21.
Слишком высокое рабочее давление	<ul style="list-style-type: none"> • Засорился рабочий клапан. • Выпускная труба, ведущая к конденсационному резервуару, засорилась. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сбросьте давление в котле; удалите и почистите рабочий клапан. • Прочистите выпускную трубу, ведущую к конденсационному резервуару.
Не создается давление в котле.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество продукта или недостаточно влаги в продукте. • Не снят металлический транспортировочный упор с рабочего клапана. • Крышка котла открыта или не заперта. • Соленоидный клапан пропускает пар или не заперт. • Рабочий клапан пропускает пар. • Главный таймер не закрывает соленоидный клапан. • Переключатель Soft/Crisp. • Прокладка на крышке пропускает пар. • Аварийный клапан пропускает пар. 	<ul style="list-style-type: none"> • Загрузите требуемое количество влажного продукта для образования пара. • Снимите транспортировочный упор в соответствии с параграфом 2-2. • Закройте и заперите крышку. • Проверьте или прочистите соленоидный клапан, в соответствии с параграфом 5-21. • Отремонтируйте, в соответствии с параграфом 5-21. • Проверьте главный таймер в соответствии с параграфом 5-20. • Только на моделях KFC переключатель Soft/Crisp должен быть в положении Soft. • Настройте стопор крышки. Если проблема осталась, переверните прокладку крышки. Если это не устранило проблему, замените прокладку крышки. • Проверьте и если необходимо, замените в соответствии с параграфом 5-21.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
БЛОК ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ		
<p>Мотор фильтра работает, но медленно выкачивает масло.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Закрыт клапан фильтра. • Насос засорился. • Неправильно собрана конструкция фильтра. • Ослабли соединения в линии фильтра. • Затвердевшее масло в линии. • Засорился угольный фильтр. 	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте клапан фильтра. • Снимите и прочистите насос в соответствии с параграфом 5-22. • Туже затяните патрубок на фильтре. • Затяните все соединения. • Очистите все линии фильтра от затвердевшего масла. • Замените угольный фильтр.
<p>Выключатель насоса включен, но мотор не работает</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправный выключатель. • Неисправный мотор. • Сработала тепловая защита двигателя. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте/замените выключатель в соответствии с параграфом 5-19. • Проверьте/замените мотор в соответствии с параграфом 5-22. • Сбросьте тепловой переключатель в соответствии с параграфом 5-22.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ (продолжение)

<p>Мотор гудит, но не выкачивает</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Засорены линии или насос. 	<ul style="list-style-type: none"> • Снимите и прочистите насос и линии в соответствии с параграфом 5-22. • Замените прокладку насоса, ротор и ролики в соответствии с параграфом 5-22.
--------------------------------------	---	---

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА

<p>Масло не нагревается (Электрическая модель)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Перегорел предохранитель или отключены выключатели на распределительном щите или на панели управления. • Сгорел предохранитель на панели управления. • Неисправный главный выключатель. • Проверьте провод и вилку. Проверьте напряжение в розетке. • Неисправный контактор. • Разомкнут датчик предельной температуры. • Неисправный термостат. • Неисправный выключатель датчика предельной температуры. 	<ul style="list-style-type: none"> • Включите выключатель или замените предохранитель. • Проверьте предохранитель в соответствии с параграфом 5-19. • Проверьте главный выключатель в соответствии с параграфом 5-19. • Проверьте провод, вилку и напряжение в настенной розетке в соответствии с параграфом 5-19. • Проверьте контактор в соответствии с параграфом 5-19. • Нажмите красную кнопку сброса датчика предельной температуры в соответствии с параграфом 5-12. • Проверьте термостат в соответствии с параграфом 5-10. • Проверьте датчик, в соответствии с параграфом 5-12.
<p>Нагрев масла происходит слишком медленно (Электрическая модель)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Низкое или неподходящее напряжение. • Ослабшие или выгоревшие элементы. • Плохие контакты на контакторе. • Потеря контакта в подводке. • Обгоревшее или обугленное соединение провода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Измерьте напряжение в настенной розетке и сравните полученное значение с табличкой данных на устройстве. • Проверьте нагревательные элементы в соответствии с параграфом 5-14. • Проверьте контактор в соответствии с параграфом 5-15. • Затяните соединения. • Замените провод и зачистите клеммы.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
БЛОК НАГРЕВА МАСЛА (продолжение)		
Масло перегревается (Электрическая модель)	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте термостат. • Проверьте контактор на не размыкание. 	<ul style="list-style-type: none"> • Откалибруйте термостат в соответствии с параграфом 5-7. • Проверьте неисправный термостат в соответствии с параграфом 5-10. • Проверьте неисправный контактор, в соответствии с параграфом 5-15.
<p>Масло не нагревается (Газовая модель)</p> <p>А. Запал не поджигается</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Запал не зажжен. • Засорено отверстие запала и/или подводящая труба к запалу. • Выключена подача газа. • Неисправный газовый клапан. • Воздух в газопроводе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подожгите запал в соответствии с параграфом 2-11. • Прочистите отверстие запала и/или подводящую трубу. • Включите подачу газа. • Замените газовый клапан. • Выпустите воздух из газопровода.
Б. Запал не горит	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправный термоэлемент. • Магнитная пробка в запале. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените термоэлемент в соответствии с параграфом 5-17. • Проведите техническое обслуживание в соответствии с параграфом 5-18.
В. Горелка не горит, запал зажжен (Газовая модель)	<ul style="list-style-type: none"> • Открыт сливной клапан. • Разомкнут датчик предельной температуры. • Неисправный выключатель датчика предельной температуры. • Возможно неисправный газовый клапан. 	<ul style="list-style-type: none"> • Закройте сливной клапан. • Нажмите красную кнопку сброса датчика предельной температуры в соответствии с параграфом 5-12. • При отключенном питании проверьте выводы выключателя омметром. Замените, если омметр ничего не показывает. • При отключенном питании от аппарата и клапана в положении ON проверьте омметром выводы газового клапана. Показания должны быть 350 Ом. Замените клапан при несовпадении на 10 %.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА (продолжение)

В. Горелка не горит, запал зажат (Газовая модель) (продолжение)	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно неисправный термостат. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте термостат в соответствии с параграфом 5-10. Замените термостат, если он неисправный.
Слишком медленный нагрев масла (Газовая модель)	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком маленькая подводящая труба – недостаточное количество газа. • Неверный диаметр подачи газа. • Неподходящая вентиляционная система. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте размер подводящих труб. Смотрите инструкции по установке. • Установите правильный диаметр для используемого типа газа и его давления (соединитесь с фабрикой). • Смотрите параграф 2-6, установка.
Масло перегревается (Газовая модель)	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно неисправный термостат. 	<ul style="list-style-type: none"> • Откалибруйте термостат в соответствии с параграфом 5-7. • Замените неисправный термостат.

БЛОК ВСПЕНИВАНИЯ/СЛИВА МАСЛА

Вспенивание или кипение масла (Газовая/Электрическая модель)	<ul style="list-style-type: none"> • В масле содержится вода. • Засорилась трубка для слива конденсата. • Неподходящее или плохое масло. • Неправильная фильтрация масла. • Неправильная промывка после очистки котла. 	<ul style="list-style-type: none"> • В конце цикла приготовления слейте масло и вымойте котел. Добавьте свежее масло и проверьте действия при поднятии крышки. • Извлеките трубку для слива конденсата и прочистите ее. • Используйте рекомендованные сорта масла. • Ознакомьтесь с процедурой фильтрации масла. • Вымойте и нейтрализуйте внутреннюю поверхность котла. Промойте уксусом для удаления щелочи, а затем промойте горячей водой и высушите котел.
--	---	--

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК НАГРЕВА МАСЛА (продолжение)

Масло не сливается из котла	<ul style="list-style-type: none"> • Сливной клапан засорился крошками. • Сливной клапан не открывается при поворачивании ручки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте клапан и просуньте щетку через сливное отверстие. • Замените шплинт в соединительной втулке клапана.
-----------------------------	--	--

БЛОК ОСНОВНОГО ТАЙМЕРА

Таймер не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • Нет входного сигнала. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте выключатель таймера. • Проверьте мотор таймера.
Гудок продолжает гудеть	<ul style="list-style-type: none"> • Таймер установлен на ноль. • Неисправный микровыключатель. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите стрелку таймера на значение, отличное от нуля. • Проверьте и замените неисправный микровыключатель в соответствии с параграфом 5-20.
Гудок не гудит	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно неисправный гудок. • Стрелка таймера не возвращается к нулю. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте гудок в соответствии с параграфом 5-20. Замените гудок, если он неисправный. • Замените таймер в соответствии с параграфом 5-20.
Таймер не сбрасывается	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправный таймер. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените таймер.
Не горит индикатор таймера	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправная лампа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените лампу в соответствии с параграфом 5-20.

БЛОК КРЫШКИ

Прокладка вылезает из-под крышки	<ul style="list-style-type: none"> • Крошки под прокладкой. 	<ul style="list-style-type: none"> • Снимите прокладку и помойте в соответствии с параграфом 5-21. • Помойте обод котла. • Замените изношенную или поврежденную прокладку в соответствии с параграфом 5-21.
При открытой крышке шпindel не поворачивается или поворачивается с трудом	<ul style="list-style-type: none"> • Высох шпindel. • Изношенная верхняя гайка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Смажьте шпindel в соответствии с параграфом 5-21. • Замените верхнюю гайку в соответствии с параграфом 5-21.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ИСПРАВЛЕНИЕ
----------	---------	-------------

БЛОК КРЫШКИ (продолжение)

<p>Крышка не отпирается в закрытом положении</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Прокладка крышки не на месте или гайка не отрегулирована. 	<ul style="list-style-type: none"> • Для устранения проблемы выполните следующие действия: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпустите давление из котла. 2. Выключите главный выключатель. 3. Слейте масло из котла. <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px 0;">ВНИМАНИЕ</div> <p>При выполнении следующей операции держите крышку в закрытом положении, пока защелка не будет отсоединена от поперечного стержня. Если не держать крышку, она резко откроется, что может привести к повреждению стержня.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Снимите изогнутое кольцо. Вытащите штырь защелки. Крышка свободна. 5. Медленно поднимите крышку. 6. Заново установите защелку. 7. Отрегулируйте гайку в соответствии с параграфом 5-21, шаг 6. 8. Прокладку крышки следует правильно установить в облицовку крышки.
--	---	---

РАЗДЕЛ 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**5-1. ВВЕДЕНИЕ**

В данном разделе приведена информация о процедурах замены различных элементов аппарата для приготовления продуктов под давлением. Перед заменой каких-либо элементов просмотрите раздел 4 настоящего руководства. Это поможет Вам определить причину неисправности.

5-2. УСТРОЙСТВО

Этот раздел разбит на части по компонентам, которые работают вместе в фритюрном аппарате. Главные группы приведены ниже. Смотрите содержание в начале инструкции для более подробной информации.

- Снятие панели управления
- Регулировка температуры
- Электрические компоненты
- Управление таймером
- Регулировка давления
- Система фильтрации
- Действия по переоборудованию аппарата

**5-3. СОВЕТЫ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

1. Вы можете использовать два тестовых прибора для проверки электрооборудования.

- Электрическая лампа
- Омметр

2. Когда в руководстве указано, что электрическая цепь замкнута, то электрическая лампа должна загореться или омметр должен показывать «0».

3. Когда в руководстве указано, что цепь разомкнута, то электрическая лампа не должна загореться или омметр будет показывать 1 (один).

ПРИМЕЧАНИЕ

Тестер для проверки неразрывности цепи не может быть использован для проверки катушек или электродвигателей.

5-4. ГРАФИК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Чтобы обеспечить продолжительный срок службы аппаратов и их компонентов, следует регулярно выполнять техническое обслуживание. Смотрите график ниже.

Периодичность	Действие
Ежедневно (3-4 загрузки)	Фильтруйте масло.
Ежедневно	Очищайте колпачок, груз и отверстие рабочего клапана.
30 дней	Проверяйте регулировку термостата
30 дней	Смазывайте резьбу шпинделя и опорную поверхность шара.
90 дней	Переворачивайте прокладку крышки
90 дней	Проверяйте регулировку стопора

5-5. СНЯТИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для замены частей внутри аппарата Вам часто понадобится снимать панель управления. Ниже приведены действия для снятия панели:

Снятие

1. Поставьте главный выключатель питания в положение OFF. (Этот выключатель помечен POWER/OFF/PUMP.)

ОСТОРОЖНО

Отсоедините все электропитание от аппарата, отсоединив шнур питания или разомкнув настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Открутите два винта в нижней части панели управления.

Шаг 3

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в панели управления предусмотрен двойной показывающий термостат, то в верхнем правом и левом углах панели находятся два дополнительных винта.

3. Аккуратно сдвигайте панель управления вверх, пока она не выйдет из-под металлических зажимов.

Шаг 4

4. Закрыв дверь аппарата, поместите нижнее ребро панели управления в прорезь между дверцей и конструкцией аппарата.

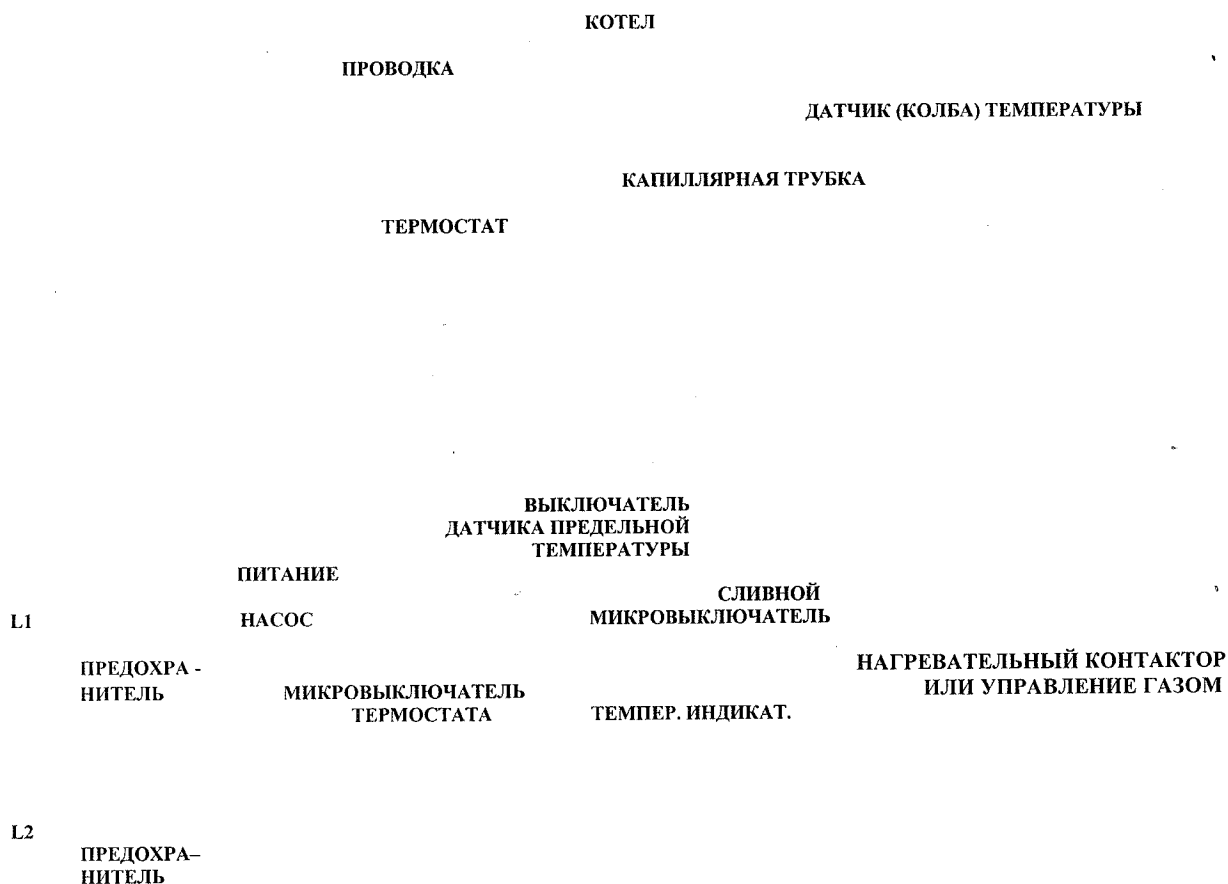
Установка

1. Для того, чтобы установить панель управления, зацепите ее за металлические зажимы, которые удерживают верхнюю часть панели управления.
2. Привинтите два винта в нижней части панели управления.
3. Восстановите питание к аппарату.

**5-6. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(ОДНОСТУПЕНЧА -
ТОЕ)**

Описание

Температура приготовления устанавливается с помощью ручки термостата на передней панели и отслеживается чувствительной колбой, расположенной непосредственно внутри котла. Применяются различные типы термостатов, но все они работают на одном принципе.



ПРИМЕЧАНИЕ: ЭТО ТИПИЧНАЯ СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ. СМОТРИТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ДЛЯ ФАКТИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ ВАШЕГО АППАРАТА.

**5-6. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(ОДНОСТУПЕНЧА -
ТОЕ) (продолжение)****Принцип работы**

Колба датчика термостата соединена с термостатом тонкой капиллярной трубкой. При повышении температуры жидкость внутри колбы увеличивается в объеме (как в термометре) и попадает через трубку в термостат панели управления. Когда температура котла ниже установленной температуры, горит индикатор температуры и котел нагревается. Когда температура котла достигла установленной температуры, выключатель внутри термостата размыкает цепь нагревательного источника и выключает индикатор температуры. Когда котел начинает охлаждаться, выключатель замыкает цепь источника нагрева.

**Сливной
микровыключатель**

Эта блокировка обеспечивает защиту котла в случае, если оператор случайно сольет масло при включенном выключателе. Нагрев автоматически выключается при открывании клапана.

**Датчик предельной
температуры**

Датчик предельной температуры установлен и подсоединен в различных местах на разных аппаратах. Однако, на всех аппаратах он выполняет защитную функцию прерывания нагрева в случае превышения температуры безопасного рабочего предела. На электрических моделях после охлаждения аппарата, датчик предельной температуры следует вручную сбросить. Смотрите параграф 5-12 или 5-13 для технического обслуживания выключателя датчика предельной температуры.

5-7. РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДВУХСТУПЕНЧА - ТОЕ) (ОПЦИЯ)

Описание

Различие между двухступенчатым и одноступенчатым регулированием заключается в наличии дополнительного двойного термостата, таймера задержки и переключателя SOFT/CRISP (мягкий/жесткий).

В режиме CRISP (жесткий) аппарат работает как обычный одноступенчатый фритюрный аппарат, используя только высокотемпературный термостат.

В режиме SOFT (мягкий) таймер задержки автоматически переключает температуру приготовления на более низкое установленное значение термостата в заранее заданный момент времени. Это обеспечивает последовательное управление в приготовлении и освобождает оператора от постоянного переключения установок температуры.

ОТ ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
POWER/OFF/PUMP
(ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНО/НАСОС)

НАПРЯЖЕНИЕ

		НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ТЕРМОСТАТ			
L1	6	CRISP	SOFT	НАПРЯЖЕНИЕ ВКЛЮЧАЕТ НАГРЕВ И ИНДИКАТОР ТЕМПЕРА- ТУРЫ	
ГЛАВНЫЙ ТАЙМЕР	ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ				
L2	7				

ПРИМЕЧАНИЕ: ЭТО ТИПИЧНАЯ СХЕМА УПРАВЛЕНИЯ.
СМОТРИТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ДЛЯ
ФАКТИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ ВАШЕГО АППАРАТА.

ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ
ТЕРМОСТАТ

5-7. РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДВУХСТУПЕНЧА - ТОЕ) (продолжение)

Принцип работы

Как показано на схеме выше напряжение к индикатору ТЕМПЕРАТУРЫ и к нагревателям котла (или к газовой горелке) может контролироваться, как и низкотемпературным термостатом, так и высокотемпературным термостатом. Любой из них может подавать напряжение, так как скреплены выводы термостата.

В режиме CRISP (жесткий) переключатель SOFT/CRISP замкнут, напряжение обходит таймер задержки и направляется к высокотемпературному термостату. В этом случае напряжение будет поступать для продолжения нагрева котла, пока не сработает высокотемпературный термостат и не разомкнет цепь.

В режиме SOFT (мягкий) переключатель SOFT/CRISP не выполняет никаких функций. Пока включен главный таймер, происходит подача напряжения к контактам 1 и 2 таймера задержки. Пока работает главный таймер, цепь между контактами 6 и 7 замкнута и подается питание к высокотемпературному термостату.

Когда выключится таймер задержки, внутреннее соединение между контактами 6 и 7 разомкнется и прекратится подача напряжения к высокотемпературному термостату. Низкотемпературный термостат разомкнут, следовательно, не происходит дополнительный нагрев котла, пока его температура не упадет ниже установленной на низкотемпературном термостате.

5-8. КАЛИБРОВКА СТАНДАРТНОГО ОДНОСТУПЕНЧАТО - ГО ТЕРМОСТАТА

Действие

Проверяйте при
температуре 121°C (250°F).

Всякий раз, когда термостат не сохраняет выбранную температуру более чем на $\pm 5^\circ\text{F}$ от установленной температуры термостата, его следует откалибровать.

Чтобы откалибровать термостат, необходимо выполнить шаги для того, чтобы разогреть масло:

1. Поставьте главный выключатель питания в положение POWER. Убедитесь, что в котле находится масло.
2. Установите ручку термостата на 121°C (250°F).
3. Подождите достаточное время для того, чтобы разогрелось масло. Когда температура масла достигнет установленной на термостате температуры, погаснет индикатор. Обычно для разогрева масла до установленной температуры требуется не более чем 15 минут.

**5-8. КАЛИБРОВКА
СТАНДАРТНОГО
ОДНОСТУПЕНЧАТО-
ГО ТЕРМОСТАТА
(продолжение)**

Шаг 7

4. Выньте корзину для приготовления из масла.
5. Размешайте масло захватом корзины.
6. Измерьте температуру масла, используя точный, ртутный термометр, трубчатого вида, способный измерять температуру в диапазоне от 121°C (250°F) до 204°C (400°F). (Из реестра запасных частей корпорации Henny Penny номер 12106.)
7. Опустите термометр примерно в центр котла на глубину около 8 см (3 дюйма) ниже уровня масла.
8. Аккуратно помешайте масло термометром.
9. Подождите некоторое время, чтобы ртуть в термометре поднялась до отметки температуры масла. Держите термометр вертикально.

ПРИМЕЧАНИЕ

Показания температуры следует снимать, как только погаснет индикатор температуры. Это даст верную температуру.

10. Если температура отличается не более, чем на 5°F от установленной на термостате, увеличьте температуру, установленную на термостате, примерно на 25°F. Подождите, пока не выключится индикатор температуры, затем опять посмотрите температуру масла. Если температура опять отличается от установленной не более, чем на 5°F, термостат не нуждается в калибровке.



Если термометр случайно разбился и ртуть и осколки термометра попали в масло, слейте масло и тщательно промойте котел. Ртуть очень ядовита.

**5-8. КАЛИБРОВКА
СТАНДАРТНОГО
ОДНОСТУПЕНЧАТО -
ГО ТЕРМОСТАТА
(продолжение)**

11. Если температура на термостате отличается от температуры масла более чем на 5°F, снимите ручку термостата со стержня.

ПРИМЕЧАНИЕ

При снятии не вращайте ручку.

12. Поверните регулировочный винт в полости стержня, используя маленькую отвертку. Если температура масла была выше установленной, вращайте винт по часовой стрелке. Если ниже, против часовой стрелки. Например:

Установка: 121°C (250°F)

Показания: 135°C (275°F)

Регулировка: ¼ оборота по часовой стрелке.

Шаг 12

13. После регулировки винта установите ручку и установите термостат на 121°C (250°F). Снова измерьте температуру масла термометром. Подождите некоторое время, чтобы масло нагрелось до температуры 121°C (250°F), проверяя по термометру. Индикатор должен погаснуть, когда температура масла достигнет 121°C (250°F). Если необходимо, заново отрегулируйте винт.
14. Установите термостат на 135°C (275°F).
15. Проверьте температуру масла, когда погаснет индикатор.
16. Если измеренная на термометре температура отличается от установленной на термостате более чем на 5°F, отрегулируйте, как в шагах 12 и 13.

ПРИМЕЧАНИЕ

После того, как термостат откалиброван и установлена нужная температура приготовления, не используйте термостат для выключения аппарата. Используйте выключатель ON-OFF.

**5-9. КАЛИБРОВКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ДВУХСТУПЕНЧАТО –
ГО ТЕРМОСТАТА****Действие****Проверяйте при
температуре 121°C (250°F).**

Всякий раз, когда термостат не сохраняет выбранную температуру более чем на $\pm 5^\circ\text{F}$ от установленной температуры термостата, его следует откалибровать.

Чтобы откалибровать термостат, необходимо выполнить шаги для того, чтобы разогреть масло:

1. Поставьте переключатель SOFT/CRISP (мягкий/жесткий) в положение SOFT (мягкий) и главный выключатель питания в положение POWER. Убедитесь, что в котле находится масло.
2. Установите ручку термостата на 121°C (250°F).
3. Подождите достаточное время для того, чтобы разогрелось масло. Когда температура масла достигнет установленной на термостате температуры, погаснет индикатор. Обычно для разогрева масла до установленной температуры требуется не более чем 15 минут.
4. Выньте корзину для приготовления из масла.
5. Размещайте масло ручкой корзины.
6. Измерьте температуру масла, используя точный, ртутный термометр, трубчатого вида, способный измерять температуру в диапазоне от 121°C (250°F) до 204°C (400°F). (Из реестра запасных частей корпорации Henny Penny номер 12106.)
7. Опустите термометр примерно в центр котла на глубину около 8 см (3 дюйма) ниже уровня масла.
8. Аккуратно помешайте масло термометром.
9. Подождите некоторое время, чтобы ртуть в термометре поднялась до отметки температуры масла. Держите термометр вертикально.

ПРИМЕЧАНИЕ

Показания температуры следует снимать, как только погаснет индикатор температуры. Это даст верную температуру.

**5-9. КАЛИБРОВКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ДВУХСТУПЕНЧАТО –
ГО ТЕРМОСТАТА
(продолжение)**

10. Если температура отличается не более, чем на 5°F от установленной на термостате, увеличьте температуру, установленную на термостате, примерно на 25°F. Подождите, пока не выключится индикатор температуры, затем опять посмотрите температуру масла. Если температура опять отличается от установленной не более, чем на 5°F, термостат не нуждается в калибровке.



Если термометр случайно разбился и ртуть и осколки термометра попали в масло, слейте масло и тщательно промойте котел. Ртуть очень ядовита.

11. Если температура на термостате отличается от температуры масла более чем на 5°F, снимите ручку термостата со стержня.

ПРИМЕЧАНИЕ

При снятии не вращайте ручку.

12. Ослабьте два винта, крепящие белую градуированную пластинку.
13. Установите ручку и поверните белую градуированную пластинку так, чтобы стрелка на ручке была направлена на значение температуры, которое показывал термометр, когда погас индикатор температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Шаг 13

Будьте внимательны, чтобы не повернуть ручку термостата при поворачивании белой градуированной пластинки.

14. Снимите ручку и затяните два винта на белой градуированной пластинке.
15. Установите ручку.
16. Установите главный таймер на максимальное значение.
17. Поставьте выключатель таймера в положение ON.

**5-9. КАЛИБРОВКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ДВУХСТУПЕНЧАТО –
ГО ТЕРМОСТАТА
(продолжение)**

18. После того, как основной таймер отсчитает 2 минуты, поставьте термостат на максимальную температуру.
19. Теперь аппарат должен вернуться к низкой установке температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Еще раз, термометром, проверьте температуру, при которой выключился индикатор нагрева.

20. Если низкая установка слишком высока или слишком низка, снимите ручку термостата и вставьте маленькую отвертку в отверстие в положение на 11 часов на белой градуированной пластинке. Каждые пол оборота соответствуют 25 градусам. Поворачивая регулировочный винт по часовой стрелке, уменьшается нижняя установка. Поворачивая регулировочный винт против часовой стрелки, увеличивается нижняя установка.

5-10. ПРОВЕРКА ТЕРМОСТАТА

Действие

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ -18412)

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16751)

ГАЙКА

ЧЕРНЫЙ

КРАСНЫЙ

ФИОЛЕТОВЫЙ

ЖЕЛТЫЙ

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16632)

Если термостат работает неверно и калибровка не устраняет проблему, выполните следующие проверки перед заменой термостата:

1. Отсоедините электрическое питание от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Поставьте выключатель POWER/OFF/PUMP в положение OFF и отсоедините шнур питания или разомкните настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Снимите панель управления.
3. Используя омметр или электрическую лампу, проверьте неразрывность цепи следующим образом.
4. На стандартном (одно-температурном) термостате, проведите проверку между контактами 52 и 53. Переведите ручку термостата из положения OFF в максимальное положение.
 - В положении OFF цепь должна быть разомкнута.
 - В максимальном положении цепь должна быть замкнута.
5. На дополнительном двухступенчатом термостате проведите проверку между контактами 50 и 51. Переведите ручку термостата из положения OFF в максимальное положение.
 - В положении OFF цепь должна быть разомкнута.
 - В максимальном положении цепь должна быть замкнута.
 Следующая проверка – между контактами 48 и 49. Результаты должны быть такие же, как в предыдущих проверках.
6. На дополнительном термостате с двойной индикацией открутите гайку на контакте 47 и проведите проверку между контактами 47 и 6 на таймере задержки. Переведите стрелку зеленого цвета из нулевого положения в максимальное.
 - В нулевом положении цепь должна быть разомкнута.
 - В максимальном положении цепь должна быть замкнута.
 Следующую проверку проведите, передвигая стрелку красного цвета, между контактами 47 и 7 на таймере задержки. Результаты должны быть такими же. Заверните гайку.

**5-10. ПРОВЕРКА
ТЕРМОСТАТА
(продолжение)**

ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ

7. Заметьте установку на дополнительном таймере задержки перед проверкой, проведите проверку между контактами 1 и 2. Показания омметра должны быть следующими:

120В Таймер задержки 465

208В Таймер задержки 1855

240В Таймер задержки 1877

Затем установите таймер на 1 минуту и проверьте между контактами 6 и 7. Цепь должна быть разомкнута.

Затем установите таймер на ноль и проведите проверку между контактами 6 и 7. Цепь должна быть разомкнута. Установите таймер на первоначальное значение.

**5-11. ЗАМЕНА
ТЕРМОСТАТА
(ВСЕ МОДЕЛИ)**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

1. Отсоедините электрическое питание от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Поставьте выключатель POWER/OFF/PUMP в положение OFF и отсоедините шнур питания или разомкните настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Слейте масло из котла.

ГАЗОВАЯ

3. Извлеките датчик термостата (колбу) из держателя датчика внутри котла.
4. Положите большой палец на изгиб капиллярной трубки, где она входит в котел, и выпрямите колбу. Колба должна выступать в котле.
5. Открутите два винта, которые крепят панель управления к раме фритюрного аппарата.
6. Снимите панель с металлических выступов.

Шаг 3

**5-11. ЗАМЕНА
ТЕРМОСТАТА
(ВСЕ МОДЕЛИ)
(продолжение)**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

КОЛБА
ТЕРМОСТАТА

УПРАВЛЕНИЕ
ТЕРМОСТАТОМ
В СБОРЕ

ГНЕЗДО
ТЕРМОСТАТА

ВИНТЫ

ПЕРЕХОДНИК
В КОТЕЛ

ВНУТРЕННИЙ ВИНТ-ГАЙКА

КАПИЛЛЯРНАЯ ТРУБКА

РУЧКА
ТЕРМОСТАТА

ПЛАСТИНКА
ТЕРМОСТАТА

Шаг 11

7. Закрыв дверь аппарата, поместите нижнюю кромку панели управления в прорезь между дверцей и конструкцией аппарата.
8. Определите местонахождение термостата за панелью.
9. Снимите ручку термостата на лицевой стороне панели.
10. Открутите два винта, крепящие термостат к задней части панели. Снимите гнездо термостата.
11. Открутите маленькую винт-гайку, которая удерживает капиллярную трубку.
12. Удалите переходник в котел.
13. Пометьте провода к термостату для правильного подключения нового термостата.
14. Отсоедините провода.
15. Извлеките неисправный термостат.
16. Установите новый термостат.

5-11. ЗАМЕНА
ТЕРМОСТАТА
(ВСЕ МОДЕЛИ)
(продолжение)

17. Подсоедините провода к новому термостату.

ВНИМАНИЕ

Будьте внимательны, чтобы не перепутать провода, иначе термостат не будет правильно работать.

18. Размотайте капиллярную трубку.

19. Вставьте колбу датчика через стенку котла.

ОСТОРОЖНО

Во избежание поражения электрическим током или другой травмы капиллярная трубка должна проходить под и в стороне от электрических проводов. Трубка никогда не должна соприкасаться электрическими проводами или контактами, в противном случае возможно поражение электрическим током.

20. Установите переходник в стенку котла и затяните.

21. Заново установите колбу датчика в держатель.

ВНИМАНИЕ

Не загните капиллярную трубку там, где она соединяется с колбой датчика, в противном случае возможно повреждение капиллярной трубки.

22. Только ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ модели: сдвиньте держатель колбы на место. При установленном датчике затяните зажимной винт.

23. Вытяните лишнюю часть капиллярной трубки из котла.

24. Вставьте и затяните винт-гайку в переходник.

25. Закрутите два винта на панели управления, которые крепят термостат к обратной стороне панели. Установите гнездо термостата.

26. Установите ручку термостата.

27. Установите панель управления на металлические выступы, которые удерживают верхнюю часть панели.

**5-11. ЗАМЕНА
ТЕРМОСТАТА
(ВСЕ МОДЕЛИ)
(продолжение)**

28. Закрепите двумя винтами нижнюю часть панели управления.
29. Восстановите питание к аппарату.
30. Откалибруйте термостат в соответствии с параграфами 5-7, 5-8 или 5-9.

**5-12. ДАТЧИК
ПРЕДЕЛЬНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(Электрические и
газовые модели)**

Описание

Красная кнопка сброса

Датчик предельной температуры представляет из себя термореле с ручным возвратом, которое отслеживает температуру масла. Если температура масла превышает безопасный рабочий предел, датчик отключает питание нагревателей, таким образом, прекращая подачу тепла в котел. Когда температура масла опустится на уровень допустимой, с точки зрения нормальной эксплуатации, датчик предельной температуры необходимо вручную вернуть в исходное положение.

Чтобы определить местонахождение кнопки сброса, откройте дверь сливного поддона. Красная кнопка сброса находится под средствами управления и справа от ручки фильтра. (Слева на однофазных моделях.)

Проверка

Перед тем как производить замену датчика предельной температуры проверьте, замкнута ли его электрическая цепь.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для того, чтобы правильно выполнить эту проверку, температура масла должна быть ниже 193° C (380° F).

1. Отключите электрическое питание от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Поставьте выключатель POWER/OFF/PUMP в положение OFF и отсоедините шнур питания или разомкните настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Снимите панель управления и вставьте в прорезь над дверцей. См. параграф 5-4.

**5-12. ДАТЧИК
ПРЕДЕЛЬНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(Электрические
модели) (продолжение)**

Проверка (продолжение)

3. Отсоедините два электрических провода от датчика предельной температуры.
4. Проверьте неразрывность цепи между двумя контактами после сброса. Если цепь разомкнута, замените датчик, затем продолжайте следующие процедуры. (Если цепь замкнута, датчик предельной температуры исправен. Снова присоедините к нему два электрических провода.)

ОСТОРОЖНО

Перед выполнением этих шагов отключите электрическое питание от фритюрного аппарата, отсоединяя все провода от аппарата, или выключив настенный выключатель. При несоблюдении этих указаний возможно поражение электрическим током.

Шаг 3

Замена

**НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ, КАПИЛЛЯРНАЯ
ТРУБКА ДАТЧИКА**

1. Если капиллярная трубка сломана или в ней появилась трещина, датчик предельной температуры разомкнет цепь электропитания. Вернуть его в исходное положение при этом невозможно.
2. Слейте и удалите масло из котла.
3. Удалите блок управления.
4. Ослабьте маленькую внутреннюю винтовую гайку на капиллярной трубке.
5. Извлеките капиллярный баллончик из держателя внутри котла.
6. Распрямите капиллярную трубку.
7. Удалите внешнюю гайку большего размера, которая врезана в стенку котла.
8. Открутите два винта, прикрепляющие датчик предельной температуры к держателю.
9. Извлеките неисправный датчик предельной температуры из блока управления.
10. Вставьте новый датчик и закрутите винты.
11. Разверните капиллярную линию, начиная с капиллярной трубки, и вставьте ее через отверстие в стенке котла.

ОСТОРОЖНО

Шаг 1

Во избежание поражения электрическим током или других травм, капиллярная линия должна проходить под и в стороне от всех электрических проводов и контактов. Капиллярная трубка никогда не должна находиться в таком положении, когда возможно случайное соприкосновение с электрическими контактами.

12. Осторожно перегните держатель капиллярного баллончика к нагревательным элементам.
13. Вставьте капиллярный баллончик в держатель на нагревательных элементах. Вытащите лишнюю часть капиллярной линии из котла и закрепите гайку на стенке котла.

**5-12. ДАТЧИК
ПРЕДЕЛЬНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ
(Электрические и
газовые модели)
(продолжение)**

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что капиллярная колба датчика предельной температуры расположена за капиллярной колбой термостата. Обе колбы и их держатели должны быть закреплены таким образом, чтобы не мешать корзине и при мытье стенки котла. В результате несоблюдения этих указаний возможна поломка капиллярной трубки.

14. Вытянув лишний кусок капиллярной линии, затяните меньшую гайку.
15. Установите на место переднюю панель.
16. Заполните котел маслом.

Henny Penny

Model 500/600/561

**5-14. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)**

Описание

В каждом фритюрном аппарате используются три нагревательных элемента.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нагревательные элементы рассчитаны на напряжение 208В, 220/240В, 440/480В или 380/400В. Для определения правильного напряжения проверьте табличку, расположенную на внутренней стороне дверцы.

**Советы по техническому
обслуживанию**

Если температура масла поднимается очень медленно или с скоростью меньшей требуемой, - это может говорить о неисправных нагревательных элементах. Измерительный прибор быстро определит, замкнуты или разомкнуты элементы.

Проверка

1. Отключите электрическое питание от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Поставьте выключатель POWER/OFF/PUMP в положение OFF и отсоедините шнур питания или разомкните настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Снимите панель управления и вставьте в прорезь над дверцей. См. параграф 5-4.
3. Выполняйте поочередную проверку омметром одного нагревательного элемента с отсоединенными проводами от элемента. Если сопротивление не попадает в допустимые пределы, замените нагревательный элемент.

НАГРЕВАТ. ЗАВ. НОМ.	МОЩНОСТЬ	НАПРЯЖЕН.	СОПРОТИВЛ. В ОМАХ (ХОЛОДН.)
18233-1	4500 Вт	208 В	9±1
18233-2	4500 Вт	230 В	11±1.5
18233-4	3750 Вт	208 В	11±1.5
18233-5	3750 Вт	220 В	12±2
18233-6	3750 Вт	480 В	60±5
18233-7	4500 Вт	480 В	50±4
18233-8	4500 Вт	380 В	32±3.5

**5-14. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)
(продолжение)**

Замена

КРЕПЕЖНЫЕ
КОЛОДКИ

(См. рисунок 6-22)

1. Слейте масло.
2. Снимите с нагревательного элемента внутри котла держатель колбы термостата.
3. Отсоедините провода нагревательных элементов от выводов, открутив гайки (5) и сняв шайбы (6 и 7). Пометьте каждую так, чтобы сохранить порядок при установке нового нагревательного элемента.
4. Ослабьте болты на крепежных колодках нагревательных элементов.
5. Сдвиньте крепежные колодки к центру нагревательных элементов.
6. Открутите латунные гайки (4) и шайбы (3), которые прикрепляют концы нагревательного элемента, проходящие через стенку котла.
7. Группой удалите нагревательные элементы, поднимая дальний конец и сдвигая их вверх и наружу через заднюю стенку котла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда ставьте новые резиновые O-образные кольца (2) при установке нагревательных элементов.

8. Установите новые нагревательные элементы с новыми резиновыми O-образными кольцами (2), расположенными на подсоединяемых концах и крепежными колодками, свободно расположенными в центре устанавливаемых элементов.
9. Заменяя нагревательные элементы, держите их под углом приблизительно в 45° , протаскивая концы через переднюю стенку котла.

**5-14. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)
(продолжение)**

(См. рисунок 6-22)

КРЕПЕЖНЫЕ
КОЛОДКИ

10. Поставьте латунные гайки (4) и шайбы (3) на контакты нагревательных элементов. Затяните латунные гайки не более 30 фунтов.
11. Сдвиньте крепежные колодки из центра нагревательных элементов в положение, которое расположит каждый элемент отдельно по всей длине четырех сторон и затяните.
12. Поставьте держатель колбы термостата над верхним нагревательным элементом, установите колбу между верхним и вторым элементом на середине от сторон и затяните винт, крепящие колбу.
13. Подсоедините провода к соответствующим выводам, пользуясь маркировкой сделанной перед отсоединением.
14. Установите переднюю панель управления.
15. Включите электрический провод в настенную розетку или замкните настенный выключатель.

ВНИМАНИЕ

Нагревательные элементы никогда не должны нагреваться, если в котле нет масла, в противном случае возможно их повреждение.

16. Проверьте нагревательные элементы, как описано в параграфе 2-18.
17. Залейте масло в котел.

5-15. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ КОНТАКТОРЫ (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ)

Описание

В каждом электрическом аппарате предусмотрено два переключающихся контактора. Один - это первичный контактор и второй, установленный последовательно - тепловой контактор. При размыкании первичного контактора питание на тепловой контактор не подается. В замкнутом положении первичный контактор питает цепь таймера и цепь датчика предельного нагрева. Он также подает питание на тепловой контактор, который управляется термостатом.

Проверка (питание отключено)

ПЕРВИЧНЫЙ
КОНТАКТОР

ТЕПЛОВОЙ
КОНТАКТОР

1. Отключите электрическое питание от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Поставьте выключатель POWER/OFF/PUMP в положение OFF и отсоедините шнур питания или разомкните настенный прерыватель, в противном случае возможно поражение электрическим током.

2. Снимите панель управления и вставьте в прорезь над дверцей. См. параграф 5-4.
3. Выполните проверку контактора следующим образом:

Проверяемая точка

Результаты

от 23 до 29	Цепь разомкнута
от 24 до 28	Цепь разомкнута
от 25 до 27	Цепь разомкнута
от 30 до 34	Цепь разомкнута
от 31 до 35	Цепь разомкнута
от 32 до 36	Цепь разомкнута
от 22 до 26	Показания омметра 415 Ом
от 33 до 37	Показания омметра 415 Ом

**5-15. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
КОНТАКТОРЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)
(продолжение)**

**Проверка (питание
включено)**

ОСТОРОЖНО

ПЕРВИЧНЫЙ
КОНТАКТОР

ТЕПЛОВОЙ
КОНТАКТОР

Эти проверки выполняются при замкнутом настенном выключателе и главном выключателе в позиции ON. При выполнении этих действий следует быть чрезвычайно внимательным. Производите подсоединения до подачи питания, измерьте и отключите питание до отсоединения измерительных проводов. В результате неверного выполнения этих процедур возможно поражение электрическим током.

1. С заново подключенным питанием установите термостат на максимальную температуру.
2. На однофазных моделях аппаратов проверьте напряжение следующим образом:

Проверяемая точка

Результаты

прерыватель

Между контактом D на прерывателе тока и:
контактом 34
контактом 35
контактом 36
(Если напряжение отсутствует, проверьте мощность первичного контактора на контактах 27, 28 и 29).

Показания напряжения должны быть одинаковыми на всех контактах. Они должны соответствовать напряжению указанному на табличке.

**5-15. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
КОНТАКТОРЫ
(ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МОДЕЛИ)
(продолжение)**

ПЕРВИЧНЫЙ
КОНТАКТОР

ТЕПЛОВОЙ
КОНТАКТОР

3. На трехфазных моделях проверьте напряжение следующим образом:

<u>Проверяемая точка</u>	<u>Результаты</u>
Тепловой контактор между контактами 34 и 35 между контактами 35 и 36 между контактами 34 и 36	Показания напряжения должны быть одинаковыми на всех контактах.
Первичный контактор между контактами 27 и 28 между контактами 28 и 29 между контактами 27 и 29	Они должны соответствовать напряжению указанному на табличке.

Замена

Если один из двух контакторов окажется неисправным, он должен быть заменен следующим образом:

ОСТОРОЖНО

Отключите электрическое питание от аппарата, отсоединяя все провода от аппарата, или разомкнув настенный выключатель. При несоблюдении этих указаний возможно поражение электрическим током.

1. Отсоедините только те провода, которые непосредственно присоединены к контактору, подлежащему замене. Промаркируйте провода.
2. Открутите два крепящих винта на базовой плате и снимите контактор.
3. Установите новый контактор и затяните два крепящих винта.
4. Подсоедините помеченные провода к соответствующим контактам.
5. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
6. Заново подключите питание к фритюрному аппарату и проверьте правильность работы аппарата.

Henny Penny

Model 500/600/561

**5-16. ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА
В СБОРЕ (ГАЗОВЫЕ
МОДЕЛИ)**

Описание

ГЛАВНЫЙ ГАЗОВЫЙ
КЛАПАН

ТЕРМОЭЛЕМЕНТ

СОПЛО

ДЕРЖАТЕЛЬ
ЗАПАЛА

ЛИТАЯ
ГОРЕЛКА

Предостережение

Газовые модели аппаратов снабжены газовой горелкой, которая состоит из: литой горелки, сопел, термоэлемента, держателя запала и главного газового клапана.



Перевод с природного газа на пропан и наоборот должен производиться квалифицированным специалистом.

Во избежание травм или поломки оборудования перед началом выполнения этой операции поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Разомкните прерыватели в коробке прерывателей или отсоедините электрический шнур из настенной розетки. Выключите подачу газа к аппарату и перекройте главную линию подачи газа к аппарату, в противном случае возможен взрыв.

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Пометьте и отсоедините провода от газового клапана.
3. Поставьте панель управления назад в вертикальное положение в металлические выступы.

**5-16. ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА
В СБОРЕ
(продолжение)**

4. Отсоедините гибкий трубопровод от 90-градусного колена на теплозащитном экране.
5. Отсоедините газопровод (28) от соединителя (24) на газовом клапане. (См. фотографию ниже.)

Шаг 4

6. Ослабьте два винта (13) на дефлекторе теплозащитного экрана (9), на топке и газоходе и установите дефлектор в верхнее положение.
7. Затяните винты (13), чтобы закрепить дефлектор в верхнем положении.

Шаги 6 и 7

U-образный болт

8. Поставьте ручку клапана фильтра в открытое положение.
9. Открутите U-образный болт из держателя промывочного шланга.

Шаги 5, 8 и 9

**5-16. ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА
В СБОРЕ
(продолжение)**

Шаг 10

10. Выньте полностью устройство газовой горелки, приподняв и вытянув ее из аппарата.
 - а. Заново установите термоэлемент (19), как требуется в параграфе 5-17.
 - б. Отремонтируйте или замените газовый клапан (20), как требуется в параграфе 5-18.
 - в. Заново, как требуется, установите сопла (8 и 17).

ПРИМЕЧАНИЕ

Всего 23 медных сопла и одно из нержавеющей стали. Сопло из нержавеющей стали должно быть установлено рядом с запалом.

Шаг 10в

11. Если надо, проведите еще ремонты или замены.
12. Установите полностью устройство газовой горелки.
13. Установите U-образный болт в держатель промывочного шланга и газопровод.
14. Поставьте ручку клапана фильтра в закрытое положение.
15. Ослабьте два винта (23), удерживающих дефлектор теплозащитного экрана в верхнем положении, и поставьте (опустите) его в нормальное рабочее положение.
16. Затяните два винта на теплозащитном экране.
17. Подсоедините газопровод к соединителю газового клапана.
18. Подсоедините трубопровод и 90-градусное колено к металлическому теплозащитному экрану.

**5-16. ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА
В СБОРЕ
(продолжение)**

19. Выньте панель управления и вставьте ее в прорезь над дверцей.
20. Подсоедините провода газового клапана к термостату и к датчику предельной температуры в соответствии с маркировкой.
21. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
22. Откройте и подсоедините подачу газа к аппарату. Включите подачу газа.



Проверьте на утечки в соответствии с параграфом 2-9. Утечка газа может стать причиной взрыва.

23. Подсоедините электрический шнур в настенную розетку или замкните прерыватели.
24. Заново подожгите запал в соответствии с параграфом 2-11.

**5-17. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ
(ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ)****Описание**

Термоэлемент управляет газовым клапаном. Он вырабатывает напряжение в милливольтгах. Эти сигналы напряжения открывают газовый клапан, и газ поступает к запалу и горелке. Когда напряжение не поступает, газовый клапан закроется, не пропуская газ к запалу и горелке.

**Предостережение**

Перевод с природного газа на пропан и наоборот должен производиться квалифицированным специалистом.

Во избежание травм или поломки оборудования перед началом выполнения этой операции поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Разомкните прерыватель в коробке прерывателей или отсоедините электрический шнур из настенной розетки. Выключите подачу газа к аппарату и перекройте главную линию подачи газа к аппарату, в противном случае возможен взрыв.

**5-17. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ
(ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ)
(продолжение)**

Замена термозлемента

ГАЗОВЫЙ
КЛАПАН (20)

Замена ТЕРМОЭЛЕМЕНТА должна выполняться с выключенной подачей газа. Главную горелку можно оставить внутри аппарата, но работать легче, если ее вынуть.

1. Открутите гайку, удерживающую термозлемент (19) в газовом клапане (20).

Шаг 1

2. Открутите гайку, удерживающую термозлемент в держателе запала.

Шаг 2

(См. рисунок 6-21)

1-1,3 CM
(3/8-1/2 ДЮЙМА)

ЗАПАЛ

ТЕРМОЭЛЕМЕНТ

3. Установите новый термозлемент будучи внимательным, чтобы не создать сильных изгибов в трубопроводе. Когда запал зажжен, пламя должно окружать верхнюю часть термозлемента.

4. Включите подачу газа и восстановите питание к аппарату.

5. Подожгите запал в соответствии с параграфом 2-11 и проверьте аппарат на правильность работы.

Шаг 3

5-18. ГАЗОВЫЙ КЛАПАН**Описание**

ТОЧКА
РЕГУЛИРОВАНИЯ
РЕГУЛЯТОР
ГАЗА

МАГНИТНАЯ
ПРОБКА

ГАЗОВЫЙ
КРАН

ГОЛОВКА ДЛЯ
НАСТРОЙКИ
ЗАПАЛА

Газовый клапан контролирует поток газа к запалу и к главной горелке. Клапан состоит из: регулятора газа, магнитной пробки, газовой трубки запала, газового крана, головки для настройки запала и винта, выпускного и входного отверстия, соединитель термoeлементa и электрического соединения. Газовый клапан также имеет следующие положения – OFF/PILOT/ON (выключено/запал/включено).

С составными частями газового клапана можно работать, не вынимая его целиком.

Предостережение

Перевод с природного газа на пропан и наоборот должен производиться квалифицированным специалистом.

Во избежание травм или поломки оборудования перед началом выполнения этой операции поставьте главный выключатель питания в положение OFF. Разомкните прерыватель в коробке прерывателей или отсоедините электрический шнур из настенной розетки. Выключите подачу газа к аппарату и перекройте главную линию подачи газа к аппарату, в противном случае возможен взрыв.

Если газовый клапан нуждается в замене, замените его в соответствии с параграфом 5-16.

Замена управляющего устройства

1. Нажмите на газовый кран и поверните его в положение OFF (выключено).
2. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
3. Пометьте и отсоедините провода газового клапана.

**5-18. ГАЗОВЫЙ КЛАПАН
(продолжение)**

ПРОКЛАДКА

4. Отсоедините 90-градусный соединитель и трубу от старого газового клапана и установите на новый.
5. Открутите четыре винта, крепящих управляющее устройство и прокладку.
6. Закрепите новое управляющее устройство и прокладку четырьмя винтами.
7. Заново подсоедините провода газового клапана.
8. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.

УПРАВЛЯЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО

Шаг 5

ПРИМЕЧАНИЕ

Замена регулятора

Проверка

120 В – 50/60 Гц – 235 Ом
208-240 В – 50/60 Гц – 880 Ом

ПРОКЛАДКА

1. Открутите два винта, крепящих регулятор к управляющему устройству.
2. Замените, используя новую прокладку и регулятор, и закрепите двумя винтами.

РЕГУЛЯТОР

Шаг 1

Замена магнитной пробки

1. Открутите и выньте шестиугольную пробку, используя $\frac{5}{8}$ дюймовую насадку.
2. Установите новую магнитную пробку, нанеся маленькое количество смазки на резьбу, и затяните пробку, чтобы предотвратить утечку газа.

Шаг 2

5-18. ГАЗОВЫЙ КЛАПАН (продолжение)

Настройка запала горелки

1-1,3 CM
(3/8-1/2 ДЮЙМА)

ЗАПАЛ

ТЕРМОЭЛЕМЕНТ

ПРИМЕЧАНИЕ

Последующие две процедуры должны быть выполнены с включенной подачей газа. Электрический шнур должен быть включен в розетку, а прерыватель замкнут.

1. Запал горелки заранее отрегулирован на фабрике. Может появиться необходимость заново отрегулировать запал.

- а. Снимите головку для настройки запала.
- б. Используя маленькую отвертку, вращайте регулировочный винт против часовой стрелки, чтобы увеличить пламя. Вращайте по часовой стрелке регулировочный винт, чтобы уменьшить пламя.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пламя должно быть установлено таким образом, чтобы покрывать верхнюю часть термоэлемента.

Настройка регулятора

ШТУЦЕР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ
ДАВЛЕНИЯ

1. Регулятор давления заранее отрегулирован на фабрике. Может появиться необходимость заново отрегулировать регулятор.

- а. Поставьте газовый кран в положение OFF.
- б. Присоедините манометр к газовому клапану к штуцеру для измерения давления.
- в. Поставьте газовый кран в положение «PILOT» (запал), подожгите и переведите кран в положение ON (включено).
- г. Снимите колпачок регулировочного винта регулятора.
- д. Вращайте регулировочный винт против часовой стрелки, чтобы увеличить напорный столб, отображаемый на манометре, или вращайте по часовой стрелке, чтобы уменьшить напорный столб.
- е. Поставьте газовый кран в положение OFF (выключено) и отсоедините манометр.
- ж. Поставьте на место колпачок регулировочного винта.
- з. Поставьте газовый кран в положение «PILOT»(запал) и заново подожгите запал. Проведите проверку на утечку, используя мыльный раствор.

ПРИМЕЧАНИЕ

Регулятор природного газа фабрично установлен на 8.89 см (3½ дюйма) водяного столба.

Регулятор пропана фабрично установлен на 25.4 см (10 дюймов) водяного столба.

ИЗМЕРИТЕЛЬ
ВОДЯНОГО
СТОЛБА

РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ
ВИНТ

Шаг 1а

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ****Настройка регулятора
(продолжение)**

Следующие электрические компоненты описаны в этом разделе:

1. Вентилятор (Газовые модели).
2. Выключатель слива (Электрические модели).
3. Выключатель слива (Газовые модели).
4. Главный выключатель питания (Все модели).
5. Индикаторные лампы(Все модели).
6. Патрон предохранителя (Электрические модели).
7. Проверка шнура и штепселя.
8. Настенная розетка (Проверка напряжения).

Предостережение**ОСТОРОЖНО**

НЕ ОТСОЕДИНЯЙТЕ ЗАЗЕМЛЯЮЩИЙ ШТЕКЕР. Этот аппарат **ДОЛЖЕН** быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими стандартами для правильного заземления. В Канадских моделях предусмотрена распределительная коробка для канального подключения.

ПРИМЕЧАНИЕ

ПОДШИПНИКИ МОТОРА. Подшипника электрического мотора являются самосмазывающимися и не требуют обслуживания на протяжении всего срока службы аппарата.

**Вентилятор (Газовые
модели)**

В цепи газовых моделей предусмотрен вентилятор. Он работает только, когда **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** находится в положении **ON** (включено). Вентилятор способствует охлаждению панели управления, выдувая жар между панелью управления и котлом.

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ
(продолжение)**

**Вентилятор (Газовые
модели)
(продолжение)**

ВЕНТИЛЯТОР

Замена неисправного вентилятора выполняется следующим образом:

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель или выньте электрические шнур из розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Шаг 2

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Пометьте и отсоедините провода от мотора вентилятора.
3. Открутите четыре винта с головкой, шайбы и гайки, прикрепляющие вентилятор к теплозащитному экрану.
4. Снимите вентилятор с теплозащитного экрана.
5. Установите новый вентилятор на теплозащитный экран и закрепите, используя четыре винта, шайбы и гайки.
6. Заново подсоедините провода к мотору вентилятора.
7. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.

5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ (продолжение)

Выключатель слива (Электрические модели)

(Смотрите электрические
схемы - параграф 5-28)

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ -18412)

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16751)

ГАЙКА

ЧЕРНЫЙ КРАСНЫЙ

ФИОЛЕТОВЫЙ

ЖЕЛТЫЙ

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16632)

ТЕПЛОЙ КОНТАКТОР

Все модели фритюрных аппаратов снабжены микровыключателем слива в электрической цепи газового клапана или теплового контактора и термостата. Когда открывается сливной клапан, чтобы слить масло, выключатель слива размыкается, останавливая подачу газа к горелкам или прекращая подачу питания к нагревательным элементам.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

1. Для определения неисправности **ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ СЛИВА** следует выполнить следующие проверки. Все проверки должны быть выполнены при сливном клапане в закрытом положении.
 - а. В аппаратах со стандартным термостатом (из реестра запасных частей номер 18412) проверку непрерывности следует проводить между контактами 52 на термостате и 33 на тепловом контакторе. Если цепь разомкнута, **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА** испорчен и нуждается в замене.
 - б. В аппаратах с двухступенчатым термостатом (из реестра запасных частей номер 16751) проверку непрерывности следует проводить между контактами 48 на термостате и 33 на тепловом контакторе. Если цепь разомкнута, **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА** испорчен и нуждается в замене.
 - г. В аппаратах с двухиндикаторным термостатом (из реестра запасных частей номер 16632) проверку непрерывности следует проводить между контактами 47 (открутите гайку) на термостате и 33 на тепловом контакторе. Если цепь разомкнута, **ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА** испорчен и нуждается в замене.

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ
(продолжение)**

**Выключатель слива
(Электрические модели)
(продолжение)**

ГАЙКА
ПРИВОД

РЫЧАГ СЛИВНОГО КЛАПАНА
«ПОКАЗАНО СО СНЯТОЙ
КРЫШКОЙ»

Шаг 2

2. Чтобы заменить ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА, открутите два винта и гайки, крепящих выключатель и крышку.
3. Пометьте и отсоедините провода.
4. Подсоедините провода к новому ВЫКЛЮЧАТЕЛЮ СЛИВА.
5. Поставьте привод; двумя гайками и винтами прикрепите ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА и крышку.
6. Убедитесь, что рычаг сливного клапана активизирует выключатель.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время вращения ручки сливного клапана будет слышен ЩЕЛЧОК выключателя.

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ
(продолжение)**

**Выключатель слива
(Газовые модели)**

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ -18412)

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16751)

ГАЙКА

ЧЕРНЫЙ КРАСНЫЙ

ФИОЛЕТОВЫЙ

ЖЕЛТЫЙ

ТЕРМОСТАТ
(ИЗ РЕЕСТРА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ-16632)

1. Для определения неисправности выключателя слива следует выполнить следующие проверки. Все проверки должны быть выполнены при сливном клапане в закрытом положении и отключенном питании.
 - а. В аппаратах со стандартным термостатом (из реестра запасных частей номер 18412) проверку непрерывности следует проводить между контактом 52 на термостате и гайкой между ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ СЛИВА и газовым клапаном. Если цепь разомкнута, ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА испорчен и нуждается в замене.
 - б. В аппаратах с двухступенчатым термостатом (из реестра запасных частей номер 16751) проверку непрерывности следует проводить между контактом 48 на термостате и гайкой между ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ СЛИВА и газовым клапаном. Если цепь разомкнута, ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА испорчен и нуждается в замене.
 - г. В аппаратах с двухиндикаторным термостатом (из реестра запасных частей номер 16632) проверку непрерывности следует проводить между контактом 47 (открутите гайку) на термостате и гайкой между ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ СЛИВА и газовым клапаном.
2. Если цепь разомкнута, ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА испорчен и нуждается в замене.

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ
(продолжение)**

**Выключатель слива
(Газовые модели)
(продолжение)**

СОЛЕНОИД

удлиняющий
СТЕРЖЕНЬ

ВИНТЫ
И ГАЙКИ

Шаг 3

3. Чтобы заменить ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА, открутите два винта и гайки, крепящих выключатель и крышку.
4. Пометьте и отсоедините провода.
5. Подсоедините провода к новому ВЫКЛЮЧАТЕЛЮ СЛИВА.
6. Поставьте соленоид и двумя гайками и винтами прикрепите ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СЛИВА и крышку.
7. Прикрепите двумя винтами и гайками.
8. Проверьте, что рычаг сливного клапана активизирует выключатель.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время вращения ручки сливного клапана будет слышен ЩЕЛЧОК выключателя.

5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ (продолжение)

Главный выключатель питания (Все модели)

1. **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** представляет из себя трехпозиционный кулисный выключатель с центральной позицией OFF (выключено). В позиции POWER фритюрный аппарат готов к работе. В позиции PUMP насос фильтра готов к работе, но фритюрный аппарат нагреваться не будет.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Проверка на непрерывность

ПОЛОЖЕНИЕ OFF

Начинайте проверять с:

#60 по #59 затем с #60 по #67
#61 по #58 затем с #61 по #66
#62 по #57 затем с #62 по #65
#63 по #56 затем с #63 по #64
#60 по #61
#62 по #63

Результат

Цепь разомкнута
Цепь разомкнута
Цепь разомкнута
Цепь разомкнута
Цепь замкнута
Цепь замкнута

ПОЛОЖЕНИЕ POWER

Начинайте проверять с:

#60 по #59
#61 по #58
#62 по #57
#63 по #56

Результат

Цепь замкнута
Цепь замкнута
Цепь замкнута
Цепь замкнута

ПОЛОЖЕНИЕ PUMP

Начинайте проверять с:

#60 по #67
#61 по #66
#62 по #65
#63 по #64

Результат

Цепь замкнута
Цепь замкнута
Цепь замкнута
Цепь замкнута

**5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КОМПОНЕНТЫ
(продолжение)****Замена**

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Пометьте и отсоедините провода главного выключателя питания.
3. Снимите неисправный выключатель и установите новый.
4. Заново подсоедините провода к выключателю в соответствии с маркировкой.
5. Установите панель управления в соответствии с параграфом.

Шаг 3**Индикаторные лампы (Все модели)**

Индикаторные лампы для НАГРЕВА-НАСОСА-ПИТАНИЯ являются идентичными узлами состоящими из неоновой лампы и патрона и заменяются целиком.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Отсоедините провода индикаторной лампы от своего источника питания.
3. Сожмите удерживающий зажим при снятии лампы; выбросите лампу.
4. Установите новую индикаторную лампу.
5. Подсоедините провода от новой индикаторной лампы.
6. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.

5-19. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ (продолжение)

Патроны предохранителей (Электрические модели)

В каждом электрическом аппарате установлено два патрона предохранителей. На газовых моделях отсутствуют патроны предохранителей, за исключением главного источника питания.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните **ГЛАВНЫЙ ПРЕРЫВАТЕЛЬ** в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Проверка предохранителей

ПРЕДОХРАНИТЕЛИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 3 Фазы

Проведите проверку на предохранителях между контактами #54 и #55, #68 и #69. Цепь должна быть замкнута. В противном случае замените предохранитель (НР EF02-007).

Проверка шнура и штепселя

Выполните проверку шнура и штепселя следующим образом. Прозвоните каждый штырь штепселя с соответствующим контактом на другом конце шнура в соединительной коробке. Для каждого провода цепь должна быть замкнута.

Настенная розетка (проверка напряжения)

Проверьте напряжение между следующими проводами: L1-L2; L2-L3, L1-L3.

Показания напряжения должны быть одинаковыми и соответствовать напряжению, указанному на табличке.

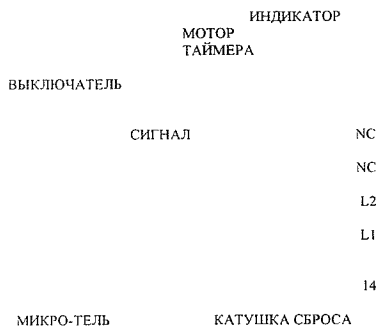
Проверьте напряжение между проводами L1 и L2.

Напряжение должно соответствовать напряжению, указанному на табличке.

Электрический аппарат

Газовый аппарат

**5-20. КОНТРОЛЬ
ВРЕМЕНИ**



Контроль времени включает в себя микровыключатель, индикатор, сигнал, кнопку сброса и мотор таймера.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Проверка

<p>ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ON/OFF Выключатель в положении OFF Проверьте между #74 и #75</p> <p>Выключатель в положении ON Проверьте между #74 и #75</p> <p>КАТУШКА СИГНАЛА Выключатель в положении OFF Проверьте между #14 и #74</p> <p style="padding-left: 40px;">120В 50/60 Гц 1550 Ом 208-240В 50/60 Гц 5880 Ом</p> <p>МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ Таймер установлен на 10 минут Проверьте между #70 и #72 Проверьте между #70 и #14</p> <p>Таймер установлен на 0 минут Проверьте между #70 и #72 Проверьте между #70 и #14</p> <p>МОТОР Проверьте между #72 и #73</p> <p style="padding-left: 40px;">120В 50/60 Гц 290 Ом 208-240В 50/60 Гц 3990 Ом</p> <p>КАТУШКА СБРОСА Проверьте между #70 и #75</p> <p style="padding-left: 40px;">120В 50/60 Гц 280 Ом 208-240В 50/60 Гц 3950 Ом</p>	<p>РЕЗУЛЬТАТ</p> <p>цепь разомкнута</p> <p>цепь замкнута</p> <p></p> <p>цепь замкнута цепь разомкнута</p> <p>цепь разомкнута цепь замкнута</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
--	---

5-20. КОНТРОЛЬ ВРЕМЕНИ (продолжение)

Замена

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Пометьте провода и отсоедините их от ТАЙМЕРА.
3. Открутите четыре винта, крепящих ТАЙМЕР к ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.

Индикатор таймера

ПЛАТА
КОНТАКТОВ

ТАЙМЕР

КАТУШКА
СИГНАЛА

ИНДИКАТОР

ПРИМЕЧАНИЕ

Замену ТАЙМЕРА можно не делать, если перегорела лампа или произошел обрыв в катушке сигнала, или неисправен выключатель on-off. Также мотор таймера и микровыключатель могут заменяться отдельно.

1. Отсоедините провода индикатора от платы контактов.
2. Снимите и выбросьте неисправный узел индикатора.
3. Установите новый узел индикатора, позволив зажимам защелкнуться на месте.

Выключатель таймера

ТАЙМЕР

ПЛАТА
КОНТАКТОВ

МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

1. Подсоедините провода индикатора к плате контактов ТАЙМЕРА.
2. Открутите гайки выключателя и выньте выключатель из панели управления.
3. Отсоедините провода выключателя от платы контактов.
4. Установите новый выключатель на панель управления и закрепите гайкой.
5. Подсоедините провода выключателя к плате контактов ТАЙМЕРА.

Катушка сигнала

ТАЙМЕР

КАТУШКА
СИГНАЛАВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
ON/OFF

1. Удалите сигнал и катушку из ТАЙМЕРА.
2. Отсоедините провода катушки сигнала от платы контактов ТАЙМЕРА.
3. Установите новый сигнал и катушку на ТАЙМЕР.
4. Подсоедините провода катушки к плате контактов ТАЙМЕРА.
5. Установите новый или отремонтированный ТАЙМЕР на панель управления и закрепите четырьмя винтами.

**5-20. КОНТРОЛЬ
ВРЕМЕНИ
(продолжение)**

6. Подсоедините провода к ТАЙМЕРУ в соответствии с маркировкой.
7. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.

**Таймер задержки
(дополнительный)**

Некоторые модели фритюрных аппаратов работают с использованием ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ – ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, ДВУХИНДИКАТОРНЫЙ ТЕРМОСТАТ и переключатель SOFT/CRISP (мягкий/жесткий). Следующие инструкции приведены для замены этих устройств.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Проверка

Смотрите параграф 5-10 шаг 7.

Замена

1. Снимите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.
2. Промаркируйте и отсоедините каждый провод ТАЙМЕРА ЗАДЕРЖКИ.
3. Открутите два винта и гайки, крепящие таймер к панели управления.
4. Снимите ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ с панели управления и не пытайтесь отремонтировать.
5. Установите новый ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ с обратной стороны панели управления.
6. Закрепите таймер двумя винтами и гайками.
7. Подсоедините помеченные провода к соответствующим контактам нового таймера.
8. Установите панель управления в соответствии с параграфом 5-4.

**5-20. КОНТРОЛЬ
ВРЕМЕНИ
(продолжение)**

9. О замене ДВУХИНДИКАТОРНОГО ТЕРМОСТАТА говорится в параграфе 5-11.
10. Замена переключателя SOFT/CRISP осуществляется так же, как замена главного выключателя питания в параграфе 5-19.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ/СБРОС**

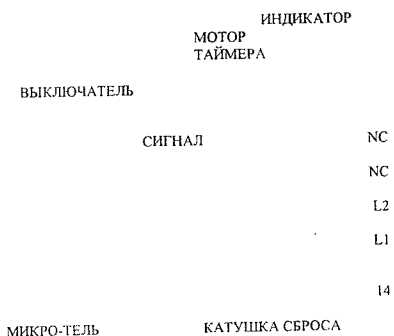
Соленоидный клапан

Это электромеханический прибор, который держит давление в котле. Соленоидный клапан автоматически закрывается в начале цикла приготовления и автоматически открывается таймером в конце цикла приготовления. Если этот клапан загрязняется или повреждено тефлоновое гнездо, давление не будет достигать нужного значения. Соленоидный клапан используется на всех моделях одинаковый, но с разными катушками. На газовых моделях аппаратов используются катушки - 120В, 60 Гц. На электрических аппаратах используется катушка 208/240В, 60 Гц. Электрические модели на 440/480В используют трансформатор для понижения напряжения до 220/240В.

ОСТОРОЖНО

Перед началом ремонта поставьте ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и/или выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Проверка катушки



1. Отсоедините провода от контактов 73 и 72 и проверьте провода соленоида, если отсутствует переключатель SOFT/CRISP.

	РЕЗУЛЬТАТ
120В 60 Гц	50 Ом
208-240В 60 Гц	150 Ом
208-240В 50 Гц	245 Ом

2. Отсоедините провода от контактов 70 и 73 и проверьте провода соленоида, если переключатель SOFT/CRISP находится в положении SOFT.

	РЕЗУЛЬТАТ
120В 60 Гц	50 Ом
208-240В 60 Гц	150 Ом
208-240В 50 Гц	245 Ом

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Замена

СОЕДИНЕНИЕ «ПАПА»

ТРУБКА
РАБОЧЕГО КЛАПАНА

Шаг 2

Шаг 3

Шаг 4

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед обслуживанием соленоидного клапана на газовой модели 600 необходимо ослабить фитинговую гайку в задней части рабочего клапана и сдвинуть трубу рабочего клапана из фитинга и назад в выпускной канал. Затем отсоединить соединитель «папа» из задней части рабочего клапана.

1. Удалите изогнутый поддерживающий зажим на верхней части корпуса катушки.
2. Удалите фирменную этикетку и крышку.
3. Если нужно заменить только катушку, отсоедините два провода катушки от гаек в корпусе катушки – для газовой модели 600, и сзади в маленькой соединительной коробке для электрических моделей 500 и 561. Удалите катушку, вставьте новую катушку, протяните провода через изоляционную трубку и подсоедините провода на гайках. Соберите, выполняя действия в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ

Провода можно подсоединить в любом порядке.

4. Ослабьте гайку на 1¼ см (½ дюймовом) соединителе и вытяните трубку из корпуса клапана. Достаточно ослабьте, чтобы удалить катушку и хомут.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

5. Если заслонка сердечника засорена маслом, панировкой и кусочками пищи, выполните следующие действия:

а. Открутите колпачок сердечника от корпуса соленоидного клапана.

Шаг 5а

б. Удалите колпачок и его прокладку.

Шаг 5б

в. Удалите заслонку сердечника, фиксатор пружинки и пружинку.

Шаг 5в

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

- г. Промойте все эти части в горячей воде с моющим средством.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если тефлоновые втулки нужно заменить, переходите к шагу б; в противном случае соберите клапан, выполняя действия в обратном порядке.

Установите заслонку и ее подвижную пластину гладкой стороной к тефлоновой втулке между этой втулкой и втулкой на пружине.

6. Набор для ремонта (№17120 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny) используется, если какую-нибудь из втулок нужно заменить. Если одна из втулок неисправна, следует заменить все.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для замены втулок корпус соленоидного клапана нужно удалить из фритюрного аппарата.

7. Электрические модели 500 и 561 замена втулок. Открутите фитинговую гайку, которая соединяет соленоидный клапан с выпускным каналом.
- а. Открутите два винта, прикрепляющие адаптер клапана к его корпусу.
- б. Удалите втулку с пружинкой и тефлоновую втулку.
- в. Очистите внутренность клапана.
- г. Промойте круглую резиновую прокладку, которая находилась на корпусе тефлоновой втулки, и вставьте ее внутрь корпуса клапана. Используя конец карандаша, на котором ластик, надавите на тефлоновую втулку, пока она не встанет на место. **БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ, ЧТОБЫ НЕ ПОВРЕДИТЬ ВТУЛКУ.**

ПРИМЕЧАНИЕ

Самые маленькие царапины могут привести к утечке пара. Замените все круглые резиновые прокладки, которые находятся в наборе для ремонта, и соберите клапан.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**ФИТИНГОВЫЕ
ГАЙКИ**Шаг 8 и 9**

8. Газовая модель 600 замена прокладок. Замена прокладок в газовой модели 600 идентична замене прокладок в электрических моделях 500 и 561, за исключением снятия гайки с выпускного канала.
 - а. Чтобы снять кожух, поднимите его вверх.
 - б. Разберите возможные части конденсационной башни.
 - в. Открутите две фитинговые гайки внутри конденсационной башни.
 - г. Открутите пять жестяных винта и отодвиньте кожух назад, как позволит изоляционная трубка.
 - д. Продолжайте заменять в соответствии с инструкциями по замене в электрических моделях 500.
9. Если надо полностью заменить клапан на 500-х и 561-х электрических моделях, отсоедините провода в маленькой соединительной коробке, снимите трубный фитинг и отверните узел от аппарата. При сборке выполняйте действия в обратном порядке.
10. Если надо полностью заменить клапан на 600-х газовых моделях выполните следующие шаги:
 - а. Выполните шаги 1, 2, 3 и 4 этого раздела.
 - б. «Также как а. выше.»
 - в. «Также как б. выше.»
 - г. «Также как в. выше.»
 - д. «Также как г. выше.»
 - е. Снимите катушку и оболочку с корпуса клапана.
 - ж. Открутите узел клапана от аппарата.
3. Установите новый клапан, выполняя действия в обратном порядке.

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Рабочий клапан

АВАРИЙНЫЙ
КЛАПАН

РАБОЧИЙ КЛАПАН

РУЧКА
КЛАПАНА

МАНОМЕТР

Электрическая модель

АВАРИЙНЫЙ
КЛАПАН

РАБОЧИЙ
КЛАПАН

МАНОМЕТР

Газовая модель

Действия при очистке



Не пытайтесь снять колпачок клапана во время работы аппарата, в результате возможны сильные ожоги или другие травмы.

Рабочий клапан и аварийный клапан расположены последовательно в задней части аппарата. Клапан, который находится рядом с манометром, - это рабочий клапан и следующий клапан - это 6.6 кг (14 ½ фунт) аварийный клапан.

Клапаны работают в нормальном режиме, когда стрелка манометра находится в «рабочей зоне» («OPERATING ZONE»). Стрелка манометра при нормальной работе не должна заходить за рабочую зону. При давлении 1.2 кг/см² (14.5 фунтов/дюйм²) аварийный клапан открывается для того, чтобы выпустить пар давления из котла.



Не приводите в действие аварийный клапан вручную. Горячий пар выпустится из клапана, когда потянут рычаг. Держитесь в стороне от выбросов аварийного клапана, в противном случае возможны сильные ожоги.

1. В конце каждого дня работы фритюрного аппарата следует промыть рабочий клапан. Фритюрный аппарат должен быть выключен и давление стравлено. Откройте крышку и затем удалите колпачок клапана и груз.
2. Поместите колпачок и груз в горячий моющий раствор. Убедитесь в том, что Вы тщательно промыли внутренность колпачка, гнездо груза и поверхность вокруг отверстия клапана.
3. Тщательно ополосните горячей водой. Высушите части и немедленно установите их для избежания поломки или потери.

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Замена аварийного клапана



Не пытайтесь снять клапан во время работы фритюрного аппарата, в результате возможны сильные ожоги или другие травмы.

1. Используйте гаечный ключ для того, чтобы отвернуть клапан от колена трубы; вращайте против часовой стрелки для того, чтобы снять клапан.
2. Промойте внутренность колена трубы горячим моющим раствором.
3. Погрузите аварийный клапан в моющий раствор на 24 часа. Используйте раствор 1 к 1. Клапан не может быть разобран. Он фабрично разработан для открывания при давлении в 1.2 кг/см² (14.5 фунтов/дюйм²). Если клапан не открывается или не закрывается, его следует заменить.



Не разбирайте и не видоизменяйте этот клапан. Вмешательство в конструкцию этого клапана аннулирует гарантию и может повлечь за собой серьезные травмы.

Манометр

Манометр можно откалибровать, если он не соответствует установке.

Калибровка

1. Удалите ободок и стекло.
2. Если стрелка показывает наличие давления или пониженное давление, в то время как она должна показывать «0», поворачивайте регулировочный винт в направлении, в какое нужно повернуть стрелку, пока она не встанет на правильную ПОЗИЦИЮ «0».
3. Поставьте на место ободок и стекло.

РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ
ВИНТ

Шаг 2

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Действия для очистки

Накопитель отработанного пара и емкость (газовая модель)

КРЫШКА КОЖУХА

КРЫШКА ЕМКОСТИ

РАССЕИВАЮЩИЙ ЩИТОК

КОЖУХ

Шаг 1

КОНДЕНСАЦИОННАЯ ЕМКОСТЬ

1. Удалите манометр и проверьте внутренность фитингов, исходящих из рабочего клапана. Убедитесь в том, что внутренности фитингов чистые и не забились.
2. Почистите и заново установите манометр.

Выхлопы рабочего и соленоидного клапана направлены в конденсационную емкость, расположенную в задней части аппарата. Как только она засорится, вода будет выплескиваться из верха емкости. Если конденсационная емкость засорилась, ее можно прочистить, разобрав узел и выдержав части в очищающем растворе.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя, выньте электрический шнур из настенной розетки и прекратите подачу газа к аппарату, в противном случае возможно поражение электрическим током или другие травмы.

1. Для снятия поднимите кожух вверх.
2. Выполните такие же действия, чтобы снять крышку емкости.
3. Рассеивающий щиток держится на двух горизонтальных распорках. Чтобы снять, поднимите вверх и выньте щиток.
4. Крышку и рассеивающий щиток можно выдержать в моющем растворе для упрощения очистки. Дополнительно к этому, теперь внутренность конденсационной емкости можно вымыть чистящим раствором.
5. Если необходимо, можно снять конденсационную трубу для дальнейшей очистки.

Шаг 3

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

ЧАШКА
ЧИСТЯЩЕГО
РАСТВОРА

Накопитель отработанного
пара (Электрическая
модель)

Узел крышки

6. Отсоедините и прочистите конденсационную трубу.
7. Выполните действия в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ

При кипячении и очистки ГАЗОВОЙ МОДЕЛИ АППАРАТА налейте чашку горячего чистящего раствора в конденсационную емкость, чтобы содержать ее не забитой и чистой.

Выбросы из рабочего и соленоидного клапанов соединены и направлены в накопитель. Если конденсационная труба, которая подсоединена к дну накопителя, засорилась, вода будет выплескиваться из верха накопителя.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель или выньте электрические шнур из розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

1. Отсоедините и прочистите конденсационную трубу.
2. Удалите две стягивающие муфты.
3. Промойте все трубы чистящим раствором.
4. Соберите, выполняя действия в обратном порядке.

Аппараты корпорации Henny Penny используют давление при приготовлении пищи. Рабочий клапан отвечает за верное давление при приготовлении продукта. Правильное давление зависит от:

- количества и влажности приготовляемого продукта
- соленоидного клапана
- рабочего клапана
- прокладки крышки

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Описание

ПРУЖИНА ПЕТЛИ	ШПИНДЕЛЬ
ВИНТ	ПОПЕРЕЧНАЯ БАЛКА
ГРОВЕРНАЯ ШАЙБА	БЛОКИР. ШПЛИНТ
	ПЕТЛЯ
	ЗАЩЕЛКА
ШПЛИНТ ПЕТЛИ ФИКСАТОР	ПРУЖИНА
	КОЖУХ
ВИНТ	
СБОРНИК КОНДЕНСАТА	РАМА КРЫШКИ
ПРОКЛАДКА	

Снятие крышки

	КОЖУХ
ВИНТ	

Узел крышки состоит из: шпинделя крышки, стопора, кожуха, петли, внутренней рамы и реверсивной прокладки.

Крышка легко снимается для очистки или обслуживания.

1. Закройте крышку.

2. Вытяните блокирующий шплинт из поперечной балки, поднимите защелку и поднимите балку.

Шаг 2

3. Теперь крышку можно снять с котла.

Шаг 3

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Установка крышки

КРЮК

КОЖУХ

КРЮК

1. Установите крышку на котел.
2. Вращайте до упора шпindelь против часовой стрелки.
3. Выровняйте задний крепящий крюк на крышке с центральной прорезью поперечной балки. Нажмите на балку и вытащите удерживающий шплинт.
4. Надавите на крышку в заднюю часть аппарата и защелкните балку с крышкой. Освободите шплинт.
5. Перед поднятием крышки проверьте, что она надежно заперта.

Пружина петли

Если пружина сломалась, треснула или же потеряла упругость, ее следует заменить. Имеется специальный инструмент для установки пружины, который намного облегчает замену. (Из реестра запасных частей корпорации Henny Penny номер 16109.)

1. Вытяните блокирующий шплинт в передней части поперечной балки, чтобы освободить крышку. (Смотрите инструкции по снятию крышки.)
2. Поднимите и откиньте поперечную балку.
3. Если пружина сломана, удалите изогнутые зажимы и шплинт петли. Если пружина цела, используйте специальный инструмент, как описано в шагах 5, 6 и 7, затем удалите изогнутые зажимы и шплинт петли.
4. Снимите сломанную пружину.
5. Новая пружина помещается в специальный инструмент таким образом, что витки укладываются в v-образную часть инструмента. Перпендикулярный стержень помещается в неподвижный крюк инструмента, а параллельный стержень пружины располагается в подвижном крюке так, чтобы при затягивании пружина закручивалась.

Шаг 5

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

**Пружина петли
(продолжение)**

6. До конца заверните гайку с накаткой.

Шаг 6

7. Установите пружину (установленную в инструмент) таким образом, чтобы v-образное ребро инструмента было направлено в переднюю часть аппарата и гайка с накаткой была направлена в верх.

Шаг 7

8. Заново установите шплинт петли и изогнутые зажимы. Ослабьте и снимите механизм.

9. Заново установите крышку (см. раздел по установке крышки).

Шаг 8

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

Установка пружины защелки

БАЛКА

ПЛОСКАЯ
ЧАСТЬ

СПИРАЛЬ
ПРУЖИНЫ

ЦЕНТР ОТ-
ВЕРСТИЕ
БАЛКИ

ВЫСТУП
ЗАЩЕЛКА

БАЛКА

ПРУЖИНА ЗАЩЕЛКИ (33480)

ИЗОГНУТОЕ КОЛЬЦО
(16121)

ШАЙБА
(16198)

ИЗОГ-
НУТОЕ
КОЛЬЦО
(16121)

ШПЛИНТ ЗАЩЕЛКИ (16197)

ШАЙБА
(16198)

ЗАЩЕЛКА

На этой бирке должно
быть написано: «Front
this side» (Этой частью
вперед).

Защелка на поперечной балке должна иметь внешнюю спиральную пружину. Если пружина защелки ослабла или сломалась, ее следует заменить новой пружиной (из реестра запасных частей номер 16196).

ОСТОРОЖНО

Чтобы крышка была надежно заперта во время цикла приготовления, пружина защелки должна быть в хорошем рабочем состоянии и правильно установлена. (См. рисунок слева.) Если пружина защелки ослабла, сломалась или установлена задом наперед, она создаст недостаточное усилие запираения. Возможны ожоги или травмы.

1. Снимите поперечную балку с крышки. (См. предыдущие шаги по снятию крышки.)
2. С поперечной балкой в вертикальном положении, снимите одно из двух изогнутых колец с шплинта защелки.
3. Удерживая защелку, выньте шплинт. Снимите защелку и пружину защелки.
4. Установите новую пружину защелки таким образом, чтобы спираль пружины **выступала вперед**. (См. рисунок слева.)
5. Закрепите пружину с помощью изогнутого кольца.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

Мембрана крышки

КОЖУХ

ВИНТ

СБОРНИК
КОНДЕНСАТАМЕМБРАНА
КРЫШКИ

ПРОКЛАДКА

Переворот прокладки

Назначение

1. Открутите четыре винта мембраны крышки.
2. Используя отвертку с тонким лезвием, выньте мембрану из крышки (используйте отвертку в качестве рычага).
3. Очистите мембрану и внутренность крышки. Заново установите мембрану и завинтите винты.

Серая резиновая прокладка, проходящая по периметру внутренней стороны крышки, подлежит перевороту. Henny Penny рекомендует переворачивать прокладку раз в три месяца.

Из-за выделения тепла и давления, используемого для приготовления, прокладка постоянно находится под сильным напряжением. Переворот прокладки для крышки раз в три месяца поможет обеспечить то, что фритюрный аппарат не будет терять давление из-за утечки через щели.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

**Переворот прокладки
(продолжение)**

1. С каждой стороны крышки находятся по два винта. Отверните четыре примерно на 1.2 см (1/2 дюйма).

Шаг 1

2. Используя отвертку с тонким лезвием, выгните прокладку из углов. Удалите прокладку.
3. Вымойте прокладку и гнездо прокладки горячей водой с чистящим раствором. Промойте чистой горячей водой.
4. Установите прокладку крышки хорошей стороной наружу. Затяните четыре винта.

Шаг 2

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

**Переворот прокладки
(продолжение)**

ПРИМЕЧАНИЕ

Начните установку прокладки с четырех углов на крышке.

**Регулировка
ограничительного стопора**

Правильно отрегулированный ограничительный стопор крышки предотвратит излишнее затягивание шпинделя и в результате, продлит жизнь прокладки.

1. Ослабьте установочные винты с внутренним шестигранником в нижней части втулки ограничительного стопора. До конца заверните стопор по часовой стрелке.
2. Закройте крышку и поворачивайте шпиндель, пока прокладка не соприкоснется с котлом.
3. Из этого положения поверните шпиндель, как минимум, на $\frac{3}{4}$ оборота, но не более одного полного оборота.
4. После установки шпинделя в эту позицию немного поверните шпиндель далее этого положения. Шпиндель должен находиться в положении семи часов.

Шаг 1

ПРИМЕЧАНИЕ

Доворот до семи часовой позиции нужен только, чтобы сбросить дополнительное давление, которое может удерживать блокирующий шплинт в запорном кольце, после того, как давление было выпущено из котла.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)****Регулировка
ограничительного стопора
(продолжение)**

Возможно, появится необходимость снять ручки и поменять их положение, чтобы совместить красную ручку с красной ручкой на защелке крышки. В нормальном рабочем состоянии обе красные ручки должны быть совмещены.

5. Отрегулируйте ограничительное кольцо, вращая его против часовой стрелки до упора.
6. Затяните установочные винты с внутренним шестигранником.
7. Если крышка закрывается не правильно, будет выходить пар по периметру прокладки во время цикла приготовления. Ограничительный стопор следует заново отрегулировать. В этом случае поверните шпindelный винт на один полный поворот после соприкосновения прокладки с котлом.

Узел шпindelного винта

Этот узел используется, чтобы притянуть крышку к кромке котла.

1. Ослабьте установочный винт на втулке ограничительного стопора и ослабьте стопор.
2. Снимите балку с крышки, как описано в разделе «Снятие крышки». Оставьте крышку на котле, а балку установите в вертикальное положение.
3. Поверните шпindel так, чтобы был виден штырь в блокирующей втулке.
4. Снимите блокирующую втулку и штырь. Используйте маленькое зубило и молоток, чтобы выбить штырь из втулки.

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

5. Выньте шарик из блокирующей втулки. Это может быть выполнено легким постукиванием по металлическому шарiku молотком.

Шаг 5

6. Снимите и проверьте удерживающую гайку.

Шаг 6

7. Выкрутите шпindel из верхней гайки.

Шаг 7

8. Ослабьте установочный винт с внутренним шестигранником во внешнем кольце стопора. Выверните и вверните внутреннюю часть несколько раз, чтобы проверить легкость хода. Если резьба идет туго, то она может быть повреждена. Установите новый узел ограничительного стопора.

Шаг 8

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

ПРИМЕЧАНИЕ

Верхнюю гайку следует заменить, когда образуется излишний люфт и движение между шпинделем и верхней гайкой.

9. Используя нейлоновый ленточный инструмент, открутите ограничительную втулку от верхней гайки.

Шаг 9

10. Аккуратно легким постукиванием выбейте верхнюю гайку из центра балки. Проверьте резьбу верхней гайки. Если резьба повреждена или стерта, замените верхнюю гайку на новую.

Шаг 10

11. Используйте универсальный гаечный ключ с трещоткой, чтобы снять фиксатор.

Шаг 11

**5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ
ДАВЛЕНИЯ
(продолжение)**

12. Выньте блокирующий штырь и пружину. Осмотрите и если необходимо, замените.

Шаг 12

ПРИМЕЧАНИЕ

При установке штыря убедитесь, что он установлен в первоначальное положение. Срезанная часть должна быть справа.

Шаг 13

13. Используйте магнит, чтобы извлечь гнездо шарика. Осмотрите и замените при необходимости.
14. Установите верхнюю гайку и втулку ограничителя. Смажьте верхнюю гайку специальной смазкой (номер 12124).

Шаг 13

15. Вверните узел стопора во втулку.
16. Смазывайте шпиндель специальной смазкой (номер 12124) каждые 30 дней.

Шаг 16

5-21. РЕГУЛИРОВАНИЕ ДАВЛЕНИЯ (продолжение)

ЩУП ДЛЯ
ИЗМЕРЕНИЯ
ЗАЗОРОВ

17. Пропустите шпindelь через стопор, установив удерживающую гайку напротив верхней гайки, заверните шпindelь. Между верхней и удерживающей гайкой должен быть зазор от 20 до 60 тысячных. Чтобы увеличить зазор, вращайте удерживающую гайку против часовой стрелки; чтобы уменьшить по часовой стрелке.
18. Установите блокировочную втулку, блокирующий штырь и шарик. Установите гнездо шарика в крышку. Установите фиксатор и пружину.
19. Установите балку в соответствии с разделом «Установка крышки».
20. Заново отрегулируйте ограничительный стопор крышки во время тестового цикла приготовления.

5-22. СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ

Описание

Система фильтрации состоит из клапана фильтра, мотора и насоса фильтра, экранов фильтра и системы труб.

Шланг фильтра



Предостережение

Через шланг фильтра проходит масло, температура которого более 93°C (200°F). Нагрев является причиной старения и разрушения резинового шланга. Шланг и фитинги следует проверять ежедневно. При обнаружении старения или выцветания, следует прекратить использование шланга. Если шланг протекает или образовалась трещина, возможны сильные ожоги.

Снятие

1. Закройте клапан фильтра.
2. Поставьте выключатель насоса в положение OFF.



3. Отсоединяя шланг, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ТАК КАК ШЛАНГ И ФИТИНГИ БУДУТ ГОРЯЧИМИ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕРЧАТКИ, в противном случае возможны сильные ожоги.

ПРИМЕЧАНИЕ

Шаг 3

Во время нормальной работы этот шланг не подсоединен к аппарату.

**5-22. СИСТЕМА
ФИЛЬТРАЦИИ
(продолжение)****Установка**

1. Подсоедините шланг быстроразъемным соединением «мама» к соединителю «папа», рядом с ручкой клапана фильтра.
2. Чтобы выполнить это, сдвиньте назад пружинное кольцо на быстроразъемном соединителе «мама», соедините и зафиксируйте соединитель «мама» на соединителе «папа».
3. Слегка потянув шланг убедитесь, что быстроразъемное соединение заблокировалось.

Шаг 1**Описание клапана
фильтра**

Клапан фильтра представляет из себя 0.95 см ($\frac{3}{8}$ дюймовый) двухсторонний шаровой клапан из нержавеющей стали. Если клапан дает утечку, то его следует полностью заменить.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Снятие

1. Слейте масло из котла.
2. Выньте сливной поддон фильтра из аппарата.
3. Извлеките шплинт, ручку и удлиняющий стержень.
4. Снимите трубку между насосом фильтра и клапаном.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в аппарате установлена дополнительная насадка для шланга полоскания, отсоедините трубку от клапана фильтра.

5. Используйте разводной гаечный ключ и снимите клапан.
6. Замените клапан и соберите узел, выполняя действия в обратном порядке.

**5-22. СИСТЕМА
ФИЛЬТРАЦИИ
(продолжение)****Описание ремонта насоса
фильтра**

Две наиболее распространенные причины неспособности аппарата выкачивать масло это засорение насоса панировкой или затвердевание масла в трубах насоса.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Снятие крышки

1. Ослабьте четыре винта с внутренним шестигранником на концевой части насоса и снимите крышку.

Шаг 1

2. Внутри находятся ротор и пять тефлоновых роликов. Очистите ротор и ролики.
3. Для того чтобы заново собрать, установите ротор на ведущий вал и вставьте ролики в ротор.

Шаг 2**ПРИМЕЧАНИЕ**

Может понадобиться небольшое количество смазки, чтобы удержать нижний ролик пока надевается крышка. Убедитесь, что O-образная прокладка правильно расположена на пластине.

**5-22. СИСТЕМА
ФИЛЬТРАЦИИ
(продолжение)****Снятие насоса**

1. Если насос нуждается в замене, ослабьте однодюймовые гайки на впускной и выпускной трубах. Затем, используя 1¼ см (½ дюймовый) гаечный ключ, открутите два болта, крепящих насос к мотору.
2. Уплотнение вала должно остаться на вале мотора или в случае протекания, может быть заменено.
3. Чтобы заменить насос, открутите четыре винта с внутренним шестигранником, снимите переднюю пластину, ротор и ролики из насоса. Установите насос на вал, напротив уплотнения вала. Вставьте в насос и мотор два 1¼ см (½ дюймовых) болта и затяните. Затем заново установите ротор, ролики, переднюю пластину и затяните винты с внутренним шестигранником.

Шаг 2**ВНИМАНИЕ**

При снятии насоса с мотора обратите внимание на положение **ВХОДНОГО** и **ВЫХОДНОГО** отверстия. Установка насоса на мотор в любом другом положении может привести поломке аппарата. На двух частях насоса находятся метки, которые должны совпадать и быть направлены в переднюю часть аппарата.

ВНИМАНИЕ

**5-22. СИСТЕМА
ФИЛЬТРАЦИИ
(продолжение)****Снятие насоса****Мотор насоса фильтра
Защита – «Ручной сброс»**

4. Чтобы заменить узел насоса и мотора убедитесь в том, что сетевое напряжение отключено от аппарата.

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

5. Снимите крышку распределительной коробки и открутите гайки, крепящие провода идущие по гибкому трубопроводу к мотору.
6. Ослабьте два винта, крепящие гибкий трубопровод к 90-градусному соединителю (8).
7. Отсоедините трубы от насоса. (См. рисунок 6-28 и 6-30).
8. Удалите арматуру, крепящую мотор к крепежной скобе, (16, см. рисунок 6-28) и снимите мотор и узел насоса.

Мотор насоса фильтра оборудован кнопкой ручного сброса на случай срабатывания тепловой защиты мотора. Эта кнопка находится на задней стороне мотора. Подождите примерно 5 минут прежде, чем сбросить защитное устройство.

ОСТОРОЖНО

Чтобы предотвратить ожоги, вызванные брызгами масла, следует перед сбросом защитного устройства поставить главный выключатель питания аппарата в положение OFF (выключено).

Henny Penny

Model 500/600/561

5-23. ИЗМЕНЕНИЕ ГАЗА

Введение

Газовый аппарат поставляется с завода, как для использования ПРИРОДНОГО ГАЗА, так и для использования ПРОПАНА. Для перехода с одного типа газа на другой используется специальный набор; сопла горелки, сопло запала и узел регулятора должны быть заменены.

Смотрите ИЛЛЮСТРАЦИИ ЧАСТЕЙ, РАЗОБРАННЫХ НА ЧАСТИ для идентификации набора.



Замена должна быть выполнена официальным дилером корпорации Henny Penny или уполномоченным техническим обслуживанием, в противном случае возможны травмы.

Советы по обслуживанию

При использовании ПРИРОДНОГО ГАЗА регулятор давления газа на автоматическом газовом клапане фабрично установлен на 8.89 см (3.5 дюйма) водяного столба.

При использовании ПРОПАНА регулятор давления газа на автоматическом газовом клапане фабрично установлен на 25.4 см (10 дюймов) водяного столба.

После преобразования аппарата включите подачу газа к аппарату и проверьте на отсутствие утечки. Самый простой способ, это нанести мыльный раствор на все соединения, если появляются пузыри, это говорит об утечке газа.



Никогда не используйте погонь для проверки на утечки. Утечка газа может стать причиной взрыва, в результате чего возможны травмы или поломка оборудования.

5-23. ИЗМЕНЕНИЕ ГАЗА
(продолжение)

Техническое обслуживание

ОСТОРОЖНО

Перед началом выполнения этой процедуры поставьте **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ** в положение OFF (выключено). Разомкните главный прерыватель в коробке прерывателя и выньте электрический шнур из настенной розетки, в противном случае возможно поражение электрическим током.

Для перехода с одного типа газа на другой, нужно выполнить следующие действия:

Шаг 5

1. Поставьте ручку газового клапана в положение OFF.
2. Закройте главный газовый клапан и отсоедините трубу подачи газа.
3. Обратитесь к рисунку 6-21, удалите газовый клапан и газовую горелку в соответствии с параграфом 5-16.
4. Снимите сопла горелки (24 шт.) и замените на сопла из набора для преобразования номер 16247 – для преобразования из природного газа в пропан или 16248 – для преобразования из пропана в природный газ.
5. Снимите сопло запала и установите сопло из устанавливаемого набора.
6. Открутите два винта, крепящие регулятор газового клапана, снимите регулятор и диафрагму и установите эти части из устанавливаемого набора в соответствии с параграфом 5-18.

Шаг 6

7. Установите преобразованный газовый клапан и узел горелки в соответствии с параграфом 5-16.
8. Восстановите подачу газа к аппарату.
9. Убедитесь в том, что выключатель питания и газовый клапан находятся в положении OFF (выключено).
10. Подсоедините электропитание к аппарату.

5-23. ИЗМЕНЕНИЕ ГАЗА (продолжение)

11. Проверьте трубу подачи газа на отсутствие утечки в соответствии с советами по обслуживанию этого раздела.
12. Откройте главный газовый клапан и поставьте газовый клапан в положение pilot (запал).
13. Проверьте отсутствие утечек на газовом клапане и главном газовом клапане в соответствии с шагом 11 этого раздела. Если утечек не обнаружено, переходите к шагу 14.



При обнаружении утечки закройте газовые клапаны и устраните утечку. Утечка газа может стать причиной взрыва, в результате чего возможны травмы и поломка оборудования.

1-1,3 CM
(3/8-1/2 ДЮЙМА)

ЗАПАЛ

ТЕРМОЭЛЕМЕНТ

14. Установив ручку газового клапана в положение PILOT (запал), нажмите на ручку и подожгите запал горелки в соответствии с параграфом 5-18.

5-24. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

Описание

Иногда может появиться необходимость осуществить электрические преобразования для аппарата. Для этого используются фабричные наборы для преобразования. Ниже приведены описания этих преобразований.

С 208 В на 220/240 В:

Единственное, что необходимо, это заменить 208 В нагревательные элементы на 220/240 В. На моделях с изменяющейся температурой должны быть заменены таймеры задержки.

С 220/240 В на 208 В:

Единственное, что необходимо, это заменить 220/240 В нагревательные элементы на 208 В. На моделях с изменяющейся температурой должны быть заменены таймеры задержки.

Одна фаза на три фазы:

Для этого преобразования используется фабричный набор для преобразования (номер 14034). В этом наборе находятся все необходимые компоненты и электрическая схема.

**5-24. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ПРЕОБРАЗОВАНИЯ
(продолжение)**

Три фазы на одну фазу:

Для этого преобразования используется фабричный набор для преобразования (номер 14033). В этом наборе находятся все необходимые компоненты и электрическая схема.

Смотрите соответствующие рисунки в разделе 6 и раздел 5 для технического обслуживания, который преобразуется *в* и *из*.

**5-25. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
СХЕМЫ****5-26. ВВЕДЕНИЕ**

Ниже приведены списки и иллюстрации электрических схем для фритюрных аппаратов моделей 500, 600 и модели 561 корпорации Henny Penny, выпущенных после 1 ноября 1980 года. Если Ваш аппарат выпущен до этой даты, то могут возникнуть некоторые различия.

При появлении каких-либо сомнений, пожалуйста, свяжитесь с Вашим дистрибьютором. Сообщите ему номер модели и серийный номер, находящиеся на табличке Вашего аппарата.

5-27. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Используйте в своем аппарате запасные части, выпущенные только корпорацией Henny Penny. Использование запасных частей худшего качества или подделок может привести к поломке оборудования или к травмам.

5-28. ОГЛАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СХЕМ

РАЗДЕЛ 6. ИНФОРМАЦИЯ О ЗАПАСНЫХ ЧАСТЯХ

6-1. ВВЕДЕНИЕ	В этом разделе перечислены и показаны запасные части к фритюрному аппарату корпорации Henny Penny моделей: 500, 600, 561, выпущенных после 1 ноября 1980 года. Если Ваш аппарат выпущен до этой даты, то могут возникнуть некоторые различия. При появлении каких-либо сомнений, пожалуйста, свяжитесь с Вашим дистрибьютором. Сообщите ему номер модели и серийный номер, находящиеся на табличке Вашего аппарата. Полный список дистрибьюторов приведен в конце этой инструкции.
6-2. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	Используйте в своем аппарате запасные части, выпущенные только корпорацией Henny Penny. Использование запасных частей худшего качества или подделок может привести к поломке оборудования или к травмам.
6-3. РАЗЛИЧНЫЕ МОДЕЛИ	В этом разделе говорится о различных моделях в зависимости от опций, различных способов работы (газовые или электрические) и последних модернизаций конструкции. Когда Вы заказываете запасную часть, убедитесь в том, что Вы определили модель в соответствии с названием рисунка и колонкой описания (DESCRIPTION) запасных частей.
6-4. КАК НАЙТИ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	<p>Чтобы найти нужную часть из списка запасных частей выполните следующие действия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте список иллюстраций, параграф 6-10, чтобы определить номер страницы соответствующей иллюстрации. 2. На иллюстрации найдите нужную часть и ее номер.

(ПРИМЕР)

3. Найдите номер части в соответствующем списке частей. Там Вы найдете заводской номер этой части корпорации Henny Penny, описание части, любую модель или пределы использования, и количество этих частей, используемых на иллюстрации.

6-5. СБОРОЧНЫЕ УЗЛЫ

В некоторых случаях части в списке могут закупаться группами (называемыми сборочными узлами), в отличие от покупки отдельных частей. В списке частей эти узлы показаны описанием частей, входящих в узел. Например:

TIMER, Automatic Reset (ТАЙМЕР, автоматический сброс)
 SWITCH, Timer (ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, таймер)
 LIGHT, Timer Indicator (ЛАМПА, индикатор таймера)
 COIL, Timer Buzzer (КАТУШКА, гудок таймера)

Вы можете заказать эти части отдельно (выключатель, лампу или катушку) или Вы можете заказать таймер (сборочный узел), который включает в себя все три части с таймером.

6-6. КАК ЗАКАЗАТЬ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

После того, как номера необходимых Вам запасных частей из списка запасных частей корпорации Henny Penny найдены, запишите следующую информацию:

1. Из списка частей: (ПРИМЕР)

Figure number (номер рисунка)	<u>6-9</u>
Item number (порядковый номер)	<u>7</u>
Part number (заводской номер)	<u>16918</u>
Description (описание)	<u>ORIFICE</u>
<u>(НАСАДКА)</u>	
Page number (номер страницы)	<u>6-2</u>
Page date code	<u>1080</u>

ТАБЛИЧКА

2. Из таблички Вашего аппарата:

Model number (номер модели) 500
 Serial number (серийный номер) 10133

3. Следующая таблица приведена для Вас в качестве примера для подготовки заказов запасных частей. При занесении всех данных Ваш дистрибьютор сможет гарантировать, что Вам будет прислана правильная часть. Также, при оплате аванса ускорится Ваш заказ.

Из списка частей			Ваш заказ				
Номер рисунка и порядковый номер	Заводской номер	Описание	Номер стра - ницы	Код стран - ицы	Коли - чество	Цена за шт.	Итоговая цена
(ПРИМЕР)							
6-4-10	EF02-007	FUSE	6-11	1080	5	.80	4.00
6-8-47	16102	KNOB, Spindle, Red	6-19	1080	1	2.00	2.00
НОМЕР МОДЕЛИ <u>500</u>			СЕРИЙНЫЙ НОМЕР <u>10133</u>		ЦЕНА ЗАКАЗА		6.00

6-7. ЦЕНЫ

У Вашего дистрибьютора имеется прайслист на запасные части, и он информирует Вас о стоимости заказанных Вами деталей.

6-8. ДОСТАВКА

Обычно запасные части хранятся на складе дистрибьютора и будут отправлены после получения Вашего заказа. Детали, отсутствующие на складе, будут заказаны Вашим дистрибьютором в корпорации Henny Penny. Обычно они высылаются Вашему дистрибьютору в течение трех рабочих дней.

6-9. ГАРАНТИЯ

На все запасные части (за исключением ламп и предохранителей) дается гарантия на 90 дней на случай производственных дефектов и некачественного исполнения. Если повреждения возникли во время доставки, немедленно известите отправителя и перевозчика, чтобы претензия была зарегистрирована надлежащим образом. Другие права и ограничения Вы можете найти в тексте гарантии, помещенной вначале этой инструкции по эксплуатации.

