
HENNY PENNY™

Global Foodservice Solutions

HENNY PENNY

**ФРИТЮРНЫЙ АППАРАТ, РАБОТАЮЩИЙ ПОД
ДАВЛЕНИЕМ**

Модель PFE-591

**РУКОВОДСТВО
ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ**

ФРИТЮР РАБОТАЮЩИЙ ПОД ДАВЛЕНИЕМ HENNY PENNY НА 8 КУР

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота	155 см (61")
Ширина	61 см (24")
Глубина	107 см (41 ¾")
Занимая площадь	Приблизительно 0.65 кв. м (7 кв. футов)
Вместимость жарочной емкости	9.9 кг продукта (22 фунта) 8 Кур 45.4 кг масла (100 фунтов)
Электрические параметры	208/120 В, 3 Фазы, 50/60 Гц, 17 КВт, 47.2 А 240/120 В, 3 Фазы, 50/60 Гц, 17 КВт, 40.9 А 200 В, 3 Фазы, (Delta), 50/60 Гц, 17 КВт, 49.1 А 240 В, 3 Фазы, (Delta), 50 Гц, 17 КВт, 40.9 А 380 В, 3 Фазы, 50 Гц, 17 КВт, 25.8 А 415 В, 3 Фазы, 50 Гц, 17 КВт, 23.7 А
Нагрев	Два электрических элемента 8,500 Вт
Транспортировочный вес	Приблизительно 424 кг (935 фунтов)

ПРИМЕЧАНИЕ

На табличке с данными, расположенной на правой боковой панели, находится информация о типе устройства, серийном номере, сроке гарантии и другая информация о фритюрном аппарате.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Страница
Раздел 1 ВВЕДЕНИЕ	1-1
1-1 Фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением	1-1
1-2 Правильный уход	1-1
1-3 Техническая поддержка	1-1
1-4 Безопасность	1-2
Раздел 2 УСТАНОВКА	2-1
2-1 Инструкции по распаковке	2-1
2-2 Размещение фритюрного аппарата	2-3
2-3 Выравнивание фритюрного аппарата	2-3
2-4 Вентиляция фритюрного аппарата	2-4
2-5 Требования при подключении к электрической сети	2-4
2-6 Проверка фритюрного аппарата	2-4
2-7 Международные требования при подключении к электрической сети	2-5
Раздел 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	3-1
3-1 Управление	3-1
3-2 Пользование крышкой	3-2
3-3 Переключатели и индикаторы	3-3
3-4 Наполнение или добавление масла	3-6
3-5 Базовые процедуры	3-8
3-6 Уход за маслом	3-9
3-7 Инструкции по фильтрации	3-9
3-8 Замена фильтровального конверта	3-11
3-9 Защитное устройство мотора помпы	3-13
3-10 Очистка жарочной емкости	3-13
3-11 РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТА.....	3-15
3-12 РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ	3-17
3-13 РЕЖИМЫ DATA LOGGING, HEAT CONTROL, TESH И STAT	

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ**1-1. ВВЕДЕНИЕ**

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.

**1-2. ПРАВИЛЬНЫЙ
УХОД**

Как и любое другое пищевое оборудование, фритюрный аппарат для приготовления продуктов под давлением корпорации Henny Penny требует правильной эксплуатации и обслуживания. Требования к обслуживанию и очистке, содержащиеся в настоящем руководстве, должны стать нормой в течение всего времени эксплуатации аппарата.

**1-3. ТЕХНИЧЕСКАЯ
ПОДДЕРЖКА**

Если Вам потребуется какое-либо содействие, достаточно позвонить по телефону 800-417-8405 или 937-456-8405.

1-4. 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 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, потерю зрения и другие увечья.



ОСТОРОЖНО

Термин **ОСТОРОЖНО** используется для предупреждения о том, что ошибка в выполнении отмеченной этим термином процедуры может повлечь за собой травму, такую как ожог и/или потерю зрения, а также поломку фритюрного аппарата.



ВНИМАНИЕ

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

ПРИМЕЧАНИЕ

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

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА.**2-1. ИНСТРУКЦИИ ПО
РАСПАКОВКЕ****ПРИМЕЧАНИЕ**

Установка устройства должна выполняться только квалифицированным специалистом.

1. Разрежьте и удалите металлические ленты на коробке.
2. Удалите крышку коробки и снимите коробку с фритюрного аппарата.
3. Удалите угловые упаковочные крепежи (4).
4. Разрежьте и удалите металлические ленты, прикрепляющие фритюрный аппарат к поддону.

Не открывайте крышку до завершения пунктов 5, 6 и 7.

5. Снимите фритюрный аппарат с поддона.

ОСТОРОЖНО

Фритюрный аппарат весит примерно 405 кг (900 фунтов). В целях личной безопасности будьте очень осторожны при перемещении фритюрного аппарата.

6. Снимите заднюю крышку.

ОСТОРОЖНО

Противовесные грузы транспортируются отдельно от устройства и находятся под аппаратом, каждый груз весит приблизительно 8.1 кг (18 фунтов). Будьте осторожны в целях личной безопасности. Все грузы должны быть установлены перед открыванием крышки.

7. Установите семь грузов в противовесный агрегат и открутите болты, находящиеся в верхнем правом и левом углах.
8. Поставьте на место заднюю крышку.
9. Отрежьте предупредительные ярлыки от крышки. Теперь крышку можно открыть.

**2-1. ИНСТРУКЦИИ ПО
РАСПАКОВКЕ**

10. Приготовьте рабочий клапан давления для эксплуатации.



колпачок

груз

транспорт
ировочный
упор
(удалить)

корпус

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

А. Отверните колпачок.

Б. Достаньте круглый груз.

В. Снимите и удалите транспортировочный упор.

Г. Протрите выходное отверстие клапана сухой тряпкой.

Д. Поставьте на место груз и закрепите колпачок.

11. Удалите всю защитную бумагу из фритюрного аппарата. Необходимо протереть влажной тряпкой внешнюю поверхность.

6. УДАЛИТЕ
ЗАДНИЙ КОЖУХ
– ГРУЗОВЫЕ
СЕКМЕНТЫ
НУЖНО
УСТАНОВИТЬ В
СООТВЕТСТВИИ
С
ИНСТРУКЦИЕЙ
ДО
ОТКРЫВАНИЯ
КРЫШКИ.

1. ИЗВЛЕКИТЕ
АКСЕССУАРЫ
ИЗ ПОДДОНА.

7. СНИМИТЕ
ПРОТИВОВЕСЫ
С ПАЛЛЕТЫ

5. ВЫКАТИТЕ
АППАРАТ С
ПАЛЛЕТЫ ПО
СКАТУ.

2. УСТАНОВИТЕ КОЛЕСА В ОДИНАКОВОМ
НАПРАВЛЕНИИ. АККУРАТНО
ПРИПОДНИМИТЕ АППАРАТ С ОДНОЙ
СТОРОНЫ И ВЫБЕЙТЕ РЕЗИНОВЫЕ
ПОДКЛАДКИ (2). ОДИНАКОВЫЕ С ОБЕИХ
СТОРОН.

3. С ПОМОЩЬЮ
РЫЧАГА
УДАЛИТЕ
ОГРАЖДЕНИЯ
С ОБЕИХ
СТОРОН

2-2. РАЗМЕЩЕНИЕ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

Правильное размещение аппарата очень важная часть для эксплуатации, быстроты 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. Для обслуживания аппарата следует предусмотреть отступ 60 см (24 дюйма) с каждой стороны устройства. Для обслуживания может потребоваться снятие боковой панели.

ПРИМЕЧАНИЕ

Аппарат должен быть установлен таким образом, чтобы предотвратить перемещение или опрокидывание аппарата, что может стать причиной расплескивания масла. Это может быть достигнуто расположением, либо установкой стяжек.



Пространство под аппаратом модели 591 не предназначено для хранения каких-либо предметов. Фильтровальный поддон устанавливается под аппарат, и находящиеся предметы под устройством повредятся и могут стать причиной пожара.

2-3. 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, расположенный на плоской поверхности вокруг выступа на жарочной емкости, отрегулируйте специальные болты или ролики до достижения уровня.



Невыполнение инструкций по выравниванию может стать причиной переливания масла из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги, травмы, пожар и/или поломка оборудования.

2-4. ВЕНТИЛЯЦИЯ ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Вентиляция должна соответствовать местным, федеральным и национальным нормам. Проконсультируйтесь с Вашей местной пожарной инстанцией, либо со строительными органами.

2-5. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208 или 240 В, 3 фазы, 50/60 Гц. Провод электропитания может быть уже подключен к аппарату или снабжен при установке. Проверьте данные на таблице, расположенной непосредственно над крышкой на левой части заднего кожуха для определения необходимых параметров энергоснабжения.



ОСТОРОЖНО

Аппарат должен быть правильно и безопасно заземлен, в противном случае возможно поражение электрическим током. Ознакомьтесь с местными электрическими нормативами для правильного заземления.

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



ВНИМАНИЕ

Выключатель питания на этом устройстве **не** обеспечивает полное прекращение подачи электричества к аппарату. Аппарат должен быть оборудован внешним прерывателем цепи, который отсоединяет все незаземленные кабели.

2-6. ПРОВЕРКА ФРИТЮРНОГО АППАРАТА

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

**2-7. МЕЖДУНАРОДНЫЕ
ТРЕБОВАНИЯ ПРИ
ПОДКЛЮЧЕНИИ К
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
СЕТИ**

В комплекте оборудования, используемого за пределами США, при перевозке может отсутствовать провод электропитания, подсоединенный к оборудованию, из-за различных электрических нормативов. Фритюрный аппарат поставляется с завода в следующих вариантах: 208, 240, 380 В и 415 В, 3 фазы, 50 Гц, и 400 В, 50 Гц.

Распределительный блок для кабельной проводки расположен внутри фритюрного аппарата. Информация на внутренней стороне правой боковой панели поможет в прокладке электрических проводов.

Для подключения электропитания, выполните следующие процедуры:

1. Удалите боковую панель с правой стороны фритюрного аппарата.
2. Удалите переднюю панель, расположенную позади ручки фильтра и приспособления для подключения шланга от фильтровальной установки.
3. Просуньте кабель через предохранительную втулку на соединительной коробке.
4. Соедините провода с распределительным блоком, согласно диаграмме прокладки проводов на боковой панели.
5. Натяните кабель и затяните винты на предохранительной втулке.
6. Натяните кабель и прикрепите скобой к задней части фритюрного аппарата.
7. Натяните кабель и закрепите скобой на задней раме правой ножки фритюрного аппарата.



Убедитесь в отсутствии провисания провода, и чтобы он не проходил мимо стопорной скобы съемного фильтра под рамой фритюрного аппарата. Кабель может мешать фильтровальной установке, не позволяя ей встать на место. В результате горячее масло может пролиться на пол.

8. Теперь подключение электропроводки к фритюрному аппарату завершено.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ТРАВМЫ И ОЖОГИ ОТ КОНТАКТА С ГОРЯЧИМ МАСЛОМ



НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ИНСТРУКЦИЙ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ ПЕРЕПОЛНЕНИЕ МАСЛА В КОТЛЕ, ЧТО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ, ТРАВМ, ПОЖАРА И/ИЛИ ПОЛОМКИ ОБОРУДОВАНИЯ.

- МАСЛО МОЖНО МЕШАТЬ **ТОЛЬКО** ВО ВРЕМЯ УТРЕННИХ ПРОЦЕДУР РАЗОГРЕВА. **НЕ МЕШАЙТЕ МАСЛО В ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ВРЕМЯ.**
- ФИЛЬТРУЙТЕ МАСЛО КАК МИНИМУМ ДВА РАЗА В ДЕНЬ.
- ФИЛЬТРУЙТЕ ТОЛЬКО, КОГДА НА ЭКРАНЕ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ “COOL”.
- СЧИСТИТЕ **ВСЕ** ШКВАРКИ С ПОВЕРХНОСТИ КОТЛА И С ПОВЕРХНОСТИ ХОЛОДНОЙ ЗОНЫ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ФИЛЬТРОВАНИЯ.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО АППАРАТ ВЫРОВНЕН.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО УРОВЕНЬ МАСЛА НЕ ВЫШЕ ВЕРХНЕГО ИНДИКАТОРА УРОВНЯ.
- УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО КЛАПАН УПРАВЛЕНИЯ ГАЗОМ И ГОРЕЛКИ ПРАВИЛЬНО ОТРЕГУЛИРОВАНЫ (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ)
- РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ОБЪЕМ ЗАГРУЗКИ 10.9 КГ (24 ФУНТА)

ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ПО ЭТИМ ИНСТРУКЦИЯМ ОБРАТИТЕСЬ К РУКОВОДСТВУ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ КОРПОРАЦИИ HENNY PENNY.

**ЗА ПОМОЩЬЮ ПОЗВОНИТЕ В ОТДЕЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ
КОРПОРАЦИИ HENNY PENNY: 1-800-417-8405 ИЛИ 937-456-8405**

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. УПРАВЛЕНИЕ

Выключатель Power/Pump	Выключатель Power/Pump представляет собой трехпозиционный выключатель с центральным положением “OFF” (выключено). Чтобы включить аппарат поставьте выключатель в положение “POWER”. Чтобы включить насос фильтровальной установки поставьте выключатель в положение “PUMP”. Перед включением помпы должны быть выполнены некоторые процедуры. Эти процедуры описаны ниже в этом разделе.
Жарочная емкость	Емкость, содержащая масло при готовке. В жарочной емкости находятся нагревательные элементы, в нее загружается продукт, а также в жарочной емкости есть холодная зона для сбора частиц пищи.
Картридж для приготовления	Картридж из нержавеющей стали состоит из пяти полок, на которых находится продукт во время и после приготовления.
Сливной клапан	Сливной клапан представляет собой двухпозиционный шаровой клапан. Обычно он находится в закрытом положении. Чтобы слить масло из жарочной емкости в поддон фильтра, поверните ручку.
Встроенная блокировка нагрева во время слива масла	Встроенная блокировка нагрева представляет собой микровыключатель, обеспечивающий защиту жарочной емкости в случае, если оператор неумышленно сольет масло, в то время как главный выключатель электропитания будет находиться в положении POWER. Выключатель автоматически выключит нагрев при открытии клапана.
Система перемешивания масла	В аппарате предусмотрена возможность перемешивания масла для обеспечения правильного перемешивания, чтобы избежать скапливания влаги и эффекта кипячения. Насос фильтра включается контроллером через определенные интервалы времени для перемешивания масла.
Зашелка крышки	Крышка аппарата оборудована механическим фиксатором, находящимся во фронтальной части крышки, который зацепляет скобку на передней части жарочной емкости.
Датчик предельной температуры	Этот датчик температуры измеряет температуру масла, и если температура масла выше 232°C (450°F), то контроллер прекратит нагрев жарочной емкости. После того, как температура масла упадет до безопасного уровня, следует вручную сбросить датчик.

3-1. УПРАВЛЕНИЕ (продолжение)

Прокладка крышки

Прокладка крышки обеспечивает герметичность жарочной емкости.

Рабочий клапан

Рабочий клапан служит для поддержания постоянного давления в жарочной емкости. Излишнее давление стравливается через патрубок выброса пара.

ПРИМЕЧАНИЕ

Колпачок рабочего клапана следует отвернуть, и вымыть колпачок, груз и отверстие. Эту процедуру следует выполнять один раз в день, чтобы избежать создания излишнего давления внутри жарочной емкости.

Аварийный клапан

Аварийный клапан представляет собой клапан пружинного типа одобренный ASME, срабатывающий при давлении выше 1 Атм. (14.5 PSI). В случае засорения рабочего клапана, аварийный клапан стравливает излишнее давление, поддерживая давление в жарочной емкости 1 Атм. (14.5 PSI). При срабатывании клапана для окончательного сброса давления поставьте выключатель Power/Pump в положение "OFF" (выключено).

Кольцо аварийного клапана

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ АВАРИЙНЫЙ КЛАПАН



В результате от пара возможны сильные ожоги.

Манометр

Манометр показывает давление внутри жарочной емкости.

Соленоидный клапан

Соленоидный клапан представляет собой электромеханическое устройство, с помощью которого в жарочной емкости создается давление.

Соленоидный клапан закрывается вначале цикла приготовления продуктов и открывается автоматически при его завершении. При загрязнении или при образовании трещин в тефлоновых втулках, давление не будет достигать нужного уровня, следовательно, необходимо произвести ремонтные работы.

3-2. ПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКОЙ

Для того чтобы закрыть крышку:

1. Опускайте крышку, пока она не зафиксируется.

1

2. Придвиньте ручку к себе до упора.

2

3. Поднимайте ручку до упора.

4. Придвиньте ручку к себе до упора.

3

5. Заприте крышку, опустив ручку.

4



НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ ДО ТОГО МОМЕНТА, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. Пока аппарат находится под давлением, крышка заблокирована. Не пытайтесь разблокировать или открыть крышку, применив силу, когда аппарат находится под давлением. Открывание крышки, когда жарочная емкость находится под давлением, может привести к утечке масла и влаги из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги.

5

3-2. ПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКОЙ (Продолжение)

Для того чтобы открыть крышку:



1 НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ ДО ТОГО МОМЕНТА, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ УПАДЕТ ДО НУЛЯ. Пока аппарат находится под давлением, крышка заблокирована. Не пытайтесь разблокировать или открыть крышку, применив силу, когда аппарат находится под давлением. Открывание крышки, когда жарочная емкость находится под давлением, может повлечь утечку масла и влаги из жарочной емкости, в результате чего возможны сильные ожоги.

2 1. Осторожно поднимите ручку до упора.

2. Толкайте ручку вперед до упора.

3 3. Опустите ручку.



НЕ поднимайте крышку, когда ручка находится в верхнем положении. Перед поднятием крышки опустите ручку, в противном случае возможно повреждение крышки.

4

4. Толкните ручку вперед до упора.

5. Разблокируйте переднюю защелку.

5

3-3. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ Обратитесь к рисунку 1-1 на странице 1-3.

Рис. №	Позиц. №	Описание	Назначение
1-1	1		Загорается при включении нагрева. Нагревательные элементы включаются и происходит нагрев масла.
1-1	2	Цифровой экран	Показывает все функции цикла приготовления, режимов программирования, режимов диагностики и сигналов.
1-1	3		Загорается когда закрывается соленоидный клапан и создается давление внутри жарочной емкости.
1-1	4		Мигает, если температура масла НЕ достигла нужной температуры для готовки продукта.
1-1	5		Загорается, если температура масла на 5° F ниже или на 15° F выше температуры готовки, сигнализируя оператору, что температура масла достигла правильной температуры для готовки продукта.
1-1	6		Нажмите, чтобы высветилась следующая информация: a. Температура масла b. Установленная температура c. Количество циклов готовки до фильтрации d. Дату и время В режиме программирования возвращается к предыдущему параметру. При нажатии вместе с кнопкой  , происходит вход в информационный режим, где можно узнать о работе оператора и характеристику работы аппарата.
1-1	7 & 8		Используется для настройки высвечиваемого параметра в режимах программирования.

3-3. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (Продолжение)

Рис. №	Позиц. №	Описание	Назначение
1-1	9		Нажмите для входа в режимы программирования. В режиме программирования используется для перехода к следующему параметру. При нажатии вместе с кнопкой  , происходит вход в информационный режим, где можно узнать о работе оператора и характеристику работы аппарата.
1-1	10		Используется для запуска и остановки цикла приготовления, а также для остановки таймера в конце режима ожидания.
1-1	11	Название продуктов	Название продукта, соответствующее каждой кнопке выбора продукта. Полоска с названиями продуктов расположена за лицевой панелью.
1-1	12	Кнопки выбора продукта	Используются для выбора продукта при готовке. Чтобы использовать кнопки для запуска цикла приготовления, обратитесь к разделу 3 Специального Программирования, пункт SP-10.
1-1	13	Выключатель Cook/Pump	Представляет собой 3-х позиционный выключатель с центральным положением OFF (выключено). Для включения аппарата поставьте выключатель в положение Cook (готовка). Для включения помпы фильтра поставьте выключатель в положение Pump. Перед включением помпы фильтра должны быть выполнены определенные условия. Эти условия описаны позже в разделе Фильтрация руководства по эксплуатации фритюрного аппарата.
1-1	14		Используется для входа в режим ожидания (Idle) или режим очистки (Clean).

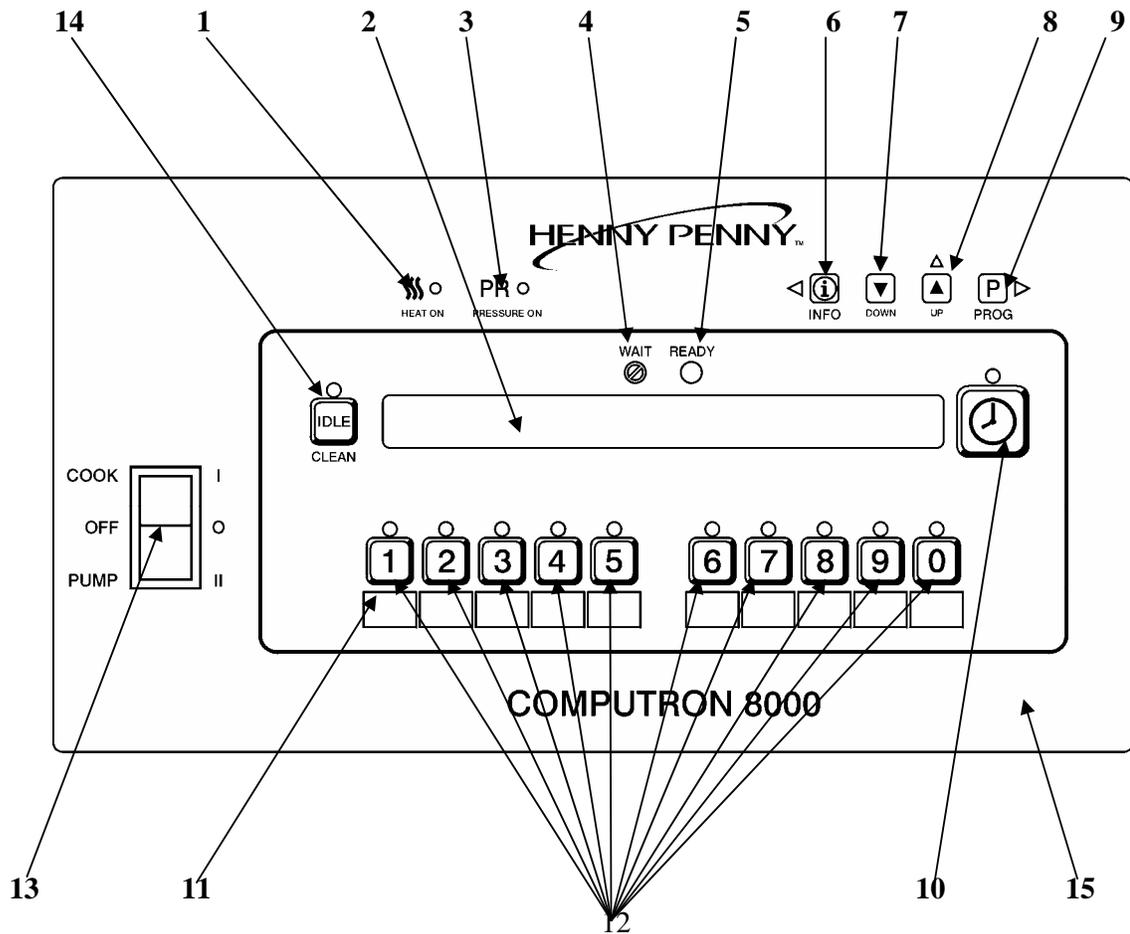


Рисунок 1-1

3-4 УСТАНОВКА ЧАСОВ

Если при первом запуске или при замене платы управления, на экране автоматически высветится “CLOCK SET” (установка часов) переходите к шагу 4.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  5 секунд, пока и на экране высветится “LEVEL 2” (уровень 2).
2. Нажмите кнопку  и на экране высветится “CLOCK SET” (установка часов), “ENTER CODE” (введите код).
3. Нажмите    . . .
4. На экране высветится “CS-1, SET, MONTH” и месяц.
5. Для изменения месяца используйте кнопки  .
6. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-2, SET, DATE” и дата, которая будет мигать.
7. Для изменения даты используйте кнопки  .
8. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-3, SET, YEAR” и год, который будет мигать.
9. Для изменения года используйте кнопки  .
10. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-4, SET, HOUR”, установленный час и мигающее значение “AM” (до полудня) или “PM” (после полудня).
11. Для изменения установленного часа и значения AM/PM используйте кнопки  .
12. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-5, SET, MINUTE” и мигающее значение минут.
13. Для изменения минут используйте кнопки  .

3-4. УСТАНОВКА ЧАСОВ**(Продолжение)**

14. Нажмите кнопку  на экране высветится “CS-6, CLOCK MODE” (режим часов) и установленное значение “1.AM/PM”. “1.AM/PM” означает 12-ти часовой формат времени, “2.24-HR” – 24-х часовой формат времени. Для изменения используйте кнопки  .
15. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ” (настройка перехода на летнее время) и установленное значение “2.US”. Используйте кнопки   для изменения на следующие значения:
- “1.OFF” = Отключение автоматического перехода на летнее время.
 - “2.US” = Автоматический переход на американское Летнее Время. Переход осуществляется в первое воскресенье Апреля, обратный переход происходит в последнее воскресенье Октября.
 - “3.EURO” = автоматический переход на европейское Летнее Время. Переход осуществляется в последнее воскресенье Марта, обратный переход происходит в последнее воскресенье Октября.
16. Нажмите кнопку , на экране высветится “CS-8, BEGIN NEW DAY” (начало нового дня) и установленное значение “3:00AM”. Это значение устанавливает время, с которого начинается накапливание информации для нового дня. Например, если установлено 3:00AM, то все циклы готовки и фильтрации выполненные с 12:00 ночи до 3:00 утра вторника будут учтены в статистике за понедельник. Значение параметра CS-8 может быть установлено от 12:00AM (полдень) до 8:00AM, с шагом в полчаса (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, и т.д.). 3:00 AM - значение по умолчанию для основного рынка.
- Используйте кнопки   для установки времени начала «нового» дня.
17. Теперь установка часов завершена. Для выхода нажмите и удерживайте кнопку .

3-5. НАПОЛНЕНИЕ ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

1. Во фритюрном аппарате для приготовления продуктов под давлением рекомендуется использовать высококачественное масло для жарки. Некоторые низкосортные масла имеют высокое содержание влаги, что приводит к вспениванию и переливанию масла и накипи.
2. Если используется твердое масло, то оно должно быть сначала растоплено, а затем залито в жарочную емкость. Попытки растопить твердое масло в жарочной емкости могут привести к возгоранию или подгоранию свежего масла.
3. Электрические аппараты вмещают 45 кг (100 фунтов) масла. На задней стенке жарочной емкости находятся три линии, указывающие нужный уровень масла.
4. Наполните жарочную емкость между нижним и средним индикатором.



НЕ заполняйте жарочную емкость маслом выше верхнего индикатора. Это может стать причиной переполнения жарочной емкости маслом, что может привести к сильным ожогам, травмам, пожару и/или поломке оборудования.



При нагреве аппарата поддерживайте уровень масла выше нагревательных элементов. Невыполнение этих инструкций может стать причиной пожара и/или поломки аппарата.

3-6. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРЫ

Ниже приведены только базовые операции.

1. Убедитесь, что сливной клапан закрыт. (положение close).
2. Выньте корзинку для готовки из жарочной емкости и оставьте крышку в открытом положении.
3. Наполните жарочную емкость маслом.



Мы рекомендуем растапливать твердое масло на отдельном устройстве перед тем, как поместить его в жарочную емкость.

Нагревательные трубки газовых аппаратов или нагревательные элементы электрических аппаратов должны быть полностью погружены в Жидкое масло. В противном случае возможен пожар или поломка оборудования.

4. Поставьте выключатель питания в положение "СООК". Аппарат автоматически включит режим растапливания. Когда масло нагреется до температуры 110°C (230°F) аппарат перейдет в режим нагрева, и будет нагревать масло до заданной температуры.



Чтобы пропустить цикл растапливания нажмите и удерживайте кнопку выбора продукта пять секунд. На экране высветится "EXIT MELT? 1=YES 2=NO". Для выхода из режима растапливания нажмите кнопку .



Не пропускайте режим растапливания, если в жарочной емкости недостаточно масла, чтобы полностью покрыть все нагревательные элементы, в противном случае возможно излишнее задымление или пожар.

4. После завершения цикла растапливания будет мигать индикатор , пока не будет

достигнута температура на 5° ниже заданной. Затем загорится индикатор  и на экране высветится выбранный  продукт.

3-6. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРЫ **(Продолжение)**

5. Основательно перемешайте масло внутри жарочной емкости для стабилизации его температуры.
6. После того, как температура масла стабилизировалась на уровне заданной, поместите корзину в масло. Затем поместите продукт в корзину.



Не перегружайте корзину и не закладывайте чрезмерно влажный продукт. 8.2 кг (18 фунтов) – это максимально допустимый вес для закладки продукта для каждой жарочной емкости. Невыполнение этих указаний может привести к переливанию масла из жарочной емкости, вследствие чего возможны сильные ожоги или поломка оборудования.

7. Слегка приподнимите корзину из масла и встряхните, чтобы избежать слипания кусков продукта.
8. Снимите захват для корзины и быстро закройте крышку, защелкнув запор.
9. Заверните шпindel крышки по часовой стрелке до упора, совместив красный шарик на шпинделе с таким же на защелке.



КАК СЛЕДУЕТ ЗАЩЕЛКНИТЕ КРЫШКУ И СОВМЕСТИТЕ КРАСНЫЕ ШАРЫ, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ БУДУТ СИЛЬНЫЕ ОЖОБИ.

10. Нажмите кнопку , чтобы начать цикл

готовки. На экране начнется отсчет времени готовки.



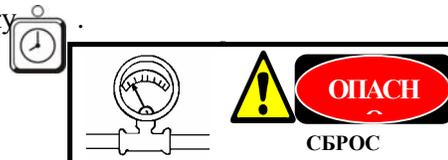
В случае если была нажата неверная кнопка выбора продукта, в течение первой минуты готовки можно выбрать другой продукт. Чтобы проверить температуру масла нажмите кнопку

, либо для остановки цикла

INFO приготовления нажмите кнопку .

3-6. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРЫ (Продолжение)

11. Через несколько минут стрелка манометра окажется в рабочей зоне (OPERATING ZONE). В противном случае заново проверьте инструкции по Установке и Эксплуатации в руководстве по эксплуатации аппарата.
12. Перед завершением цикла готовки аппарат автоматически сбросит давление, прозвучит сигнал, и на экране будет мигать сообщение “DONE”. Чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку  .



ПРОВЕРЬТЕ ПОКАЗАНИЯ МАНОМЕТРА. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ, ПОКА ДАВЛЕНИЕ НЕ СБРОСИТСЯ ДО НУЛЯ. ПРИ ОТКРЫВАНИИ КРЫШКИ, КОГДА ЖАРОЧНАЯ ЕМКОСТЬ НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ГОРЯЧЕЕ МАСЛО И ВЛАГА ВЫПЛЕСНУТСЯ ИЗ ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ, ЧТО ПРИВЕДЕТ К СИЛЬНЫМ ОЖОГАМ.

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



При раскручивании старайтесь не передавать горизонтальных усилий на шпindelь, т.к. это может привести к поломке его крепления внутри крышки.

14. Разблокируйте, быстро и плавно поднимите крышку, чтобы большая часть конденсата попала не в масло, а в сливной канал.



Не давайте крышке ударяться о задний упор, в противном случае возможна поломка петли.

15. Используя съемный захват, поднимите корзину и проверьте продукт на готовность. Переложите продукт на поднос для хранения.
16. Если было запрограммировано время хранения, то контроллер автоматически включит таймер хранения. На экране поочередно будет высвечиваться выбранный продукт и оставшееся время в минутах. Если в течение цикла хранения был выбран другой продукт, то на экране будет высвечиваться только название продукта

3-6. БАЗОВЫЕ ОПЕРАЦИИ И ПРОЦЕДУРЫ (Продолжение)

17. В конце цикла хранения прозвучит сигнал, на экране будет мигать сообщение “QUALITY” и название продукта, для которого производился отсчет времени. Нажмите кнопку .



Если в режиме готовки на экране высветится сообщение "FILTER SUGGESTED" (рекомендуется произвести фильтрацию), то оператор может сразу выполнить фильтрацию, либо продолжить готовку. В случае если оператор продолжит готовку, то через одну или две готовности произойдет блокировка управления для фильтрации (Filter Lockout).

Когда на экране высветится сообщение "**FILTER LOCKOUT**" (блокировка для фильтрации), а затем "**YOU *MUST* FILTER NOW.....**" (вам следует немедленно выполнить фильтрацию), пока не будет выполнена фильтрация будет работать только одна кнопка . Выполните шаги, указанные в руководстве по .

3-7. РЕЖИМ ОЧИСТКИ

У Компьютрона 8000 предусмотрен режим очистки для очистки жарочной емкости после первого запуска и после каждой смены масла.

Для нагрева чистящего и уксусного раствора поставьте выключатель питания Cook/Pump в положение “COOK”. После того, как аппарат войдет в режим растапливания нажмите и удерживайте кнопку .

затем на экране высветится сообщение “CLEAN-OUT ?” (произвести очистку?), “1=YES 2=NO”.

Для запуска режима очистки нажмите кнопку . На экране высветится “*CLEAN-OUT MODE*” (режим очистки) и чистящий раствор будет нагреваться до заранее запрограммированной температуры, затем автоматически включится отсчет запрограммированного времени. При необходимости изменения температуры раствора, чтобы избежать его переливания, используйте кнопки UP (вверх) и DOWN (вниз).

Для установки температуры и времени обратитесь к Специальному Программированию, режимы SP-10 и SP-11.

3-7. РЕЖИМ ОЧИСТКИ**(Продолжение)**

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДАВЛЕНИЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ. ОСТАВЬТЕ КРЫШКУ В ОТКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ. ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ ОЧЕНЬ ВЫСОКА, И ПРИ ПОПАДАНИИ НА КОЖУ СТАНОВИТСЯ ПРИЧИНОЙ СИЛЬНЫХ ОЖОГОВ.



НЕ доводите чистящий раствор до состояния кипения. Если чистящий раствор в жарочной емкости начал пениться и переливаться, НЕМЕДЛЕННО ПОСТАВЬТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ СООК/PUMP В ПОЛОЖЕНИЕ OFF. Не пытайтесь сдержать переливание, закрыв крышку, это может привести к сильным ожогам.

3-8. УХОД ЗА МАСЛОМ1-27
302

1. Для продления срока службы масла, когда фритюрный

аппарат не будет использоваться в ближайшее время, аппарат следует перевести в режим “IDLE”.

2. При приготовлении панированных продуктов для того, чтобы масло было чистым, необходимо регулярно его фильтровать. Масло следует фильтровать как минимум два раза в день; днем после обеденного часа пик и в конце дня.
3. Поддерживайте правильный уровень масла. По необходимости добавляйте свежее масло.
4. Не перегружайте корзину продуктом, и не загружайте в корзину продукт, содержащий излишнюю влагу.
5. Выбросьте масло, если оно дымит или сильно пенится.



Невыполнение этих инструкций может привести к выплескиванию масла из жарочной емкости, что может стать причиной сильных ожогов, травм, пожара и/или поломки оборудования.

3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ

Производить очистку электрических фритюрных аппаратов модели 591, а масло фильтровать следует как минимум дважды в день; после обеденных часов пик и в конце дня.



Производить фильтрацию масла следует сразу же после цикла готовки, когда температура масла опустится ниже 132°C (270°F). НЕ СЛИВАЙТЕ МАСЛО НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ ГОТОВКИ, ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ. После слива масла при высокой температуре может произойти пригорание частиц панировки и пищи к поверхности жарочной емкости. Также невыполнение этих инструкций может привести к переливанию масла из жарочной емкости, что может стать причиной сильных ожогов, травм и/или поломки оборудования.

3-9. ИНСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ (Продолжение)

ОСТОРОЖНО

При больших объемах работы, может потребоваться более частая очистка аппарата. Одной из частью процесса очистки является удаление из холодной зоны жарочной емкости пригоревших частиц панировки и пищи. При большом количестве готовок холодная зона жарочной емкости быстрее наполняется частицами панировки и пищи, в этом случае потребуется очистка. **ПОВЕРХНОСТИ АППАРАТА И КОРЗИНА ДЛЯ ГОТОВКИ БУДУТ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ.**

1. Перед сливом масла поставьте выключатель питания Power/Pump в положение OFF (выключено).
2. Убедитесь, что сливной поддон находится под аппаратом и накидная гайка накручена на патрубок, исходящий из поддона.



Устройство для перемешивания масла

Фильтровальный поддон должен быть задвинут и зафиксирован как можно глубже под аппаратом. Перед тем, как сливать масло, убедитесь в том, что отверстие в крышке фильтровального поддона находится точно под сливом. Невыполнение этих инструкций приведет к разбрызгиванию масла, что может привести к сильным ожогам.

3. Извлеките решетки и протрите нижнюю часть крышки.
4. Вытяните на себя рукоятку сливного клапана, чтобы открыть клапан. Рукоятка должна быть направлена прямо к передней части аппарата. В то время как масло сливается из жарочной емкости, используйте большую белую щетку для очистки от частиц пищи и панировки нагревательных элементов, стенок и дна жарочной емкости. По необходимости используйте стержень для очистки слива, чтобы протолкнуть пригоревшие частицы панировки и пищи через отверстие слива в нижней части жарочной емкости. По необходимости используйте прямую щетку, чтобы протолкнуть пригоревшие частицы панировки и пищи через отверстие слива в нижней части жарочной емкости, а также для очистки между нагревательными элементами и стенкой жарочной емкости. Рисунок 3-2.



Во время фильтрации удалите **ВСЕ** пригоревшие частицы с поверхности и из холодной зоны жарочной емкости. В противном случае возможно выливание масла из жарочной емкости, что может повлечь за собой сильные ожоги, травмы, пожар и/или поломку оборудования.

Рисунок 3-2
Стержень для очистки слива **Маленькая белая щетка**

3-9. ИСТРУКЦИИ ПО ФИЛЬТРАЦИИ (Продолжение)

5. Соскоблите и удалите пригоревшие частицы панировки и пищи из жарочной емкости. Протрите всю поверхность чистым влажным полотенцем. Если вода попадет в холодную зону, протрите ее сухим полотенцем перед тем, как заливать масло обратно в жарочную емкость.
6. Закройте сливной клапан, задвинув до конца рукоятку клапана.
7. Поставьте выключатель питания Power/Pump в положение PUMP.
8. Когда все масло перекачается в жарочную емкость, поставьте выключатель Power/Pump в положение OFF.

3-10. ЗАМЕНА ФИЛЬТРО- ВАЛЬНОГО КОНВЕРТА

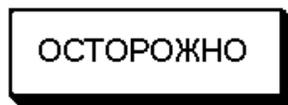
Фильтровальный конверт должен заменяться после 10-12 фильтраций или всякий раз, как только он засорится крошками. Поступайте следующим образом:

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 жарочной емкости.



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

4. Поднимите фильтровальные экраны и поднос, улавливающий крошки из сливного поддона.



Будьте осторожны, чтобы избежать ожоги от брызг горячего масла.

5. Смойте масло и крошки с поверхности сливного поддона. Вымойте сливной поддон мылом и водой. Тщательно промойте горячей водой.

**3-10. ЗАМЕНА
ФИЛЬТРО-
ВАЛЬНОГО
КОНВЕРТА
(Продолжение)**

6. Открутите всасывающий патрубок из экрана и снимите шайбу.
7. Промойте поднос, улавливающий крошки и шайбу мылом и водой. Тщательно ополосните горячей водой.
8. Снимите зажимы на фильтре и выбросите использованный фильтровальный конверт.
9. Вымойте мылом и водой верхний и нижний фильтровальные экраны. Тщательно промойте горячей водой.



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

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

3-10. ЗАЩИТНОЕ УСТРОЙСТВО МОТОРА НАСОСА «РУЧНОЙ СБРОС»

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

ОСТОРОЖНО

До сброса защитного устройства мотора насоса, для избежания ожогов из-за разбрызгивания масла, главный выключатель питания аппарата должен находиться в положении OFF.

3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

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

1. Поставьте главный выключатель питания в положение “OFF” и отсоедините аппарат от розетки.



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 сильным ожогам.

2. Если горячее масло находится в жарочной емкости, оно должно быть слито путем медленного вытягивания ручки сливного клапана.
3. Закройте сливной клапан. Выбросьте отработанное масло.
4. Поднимите крышку и выньте решетки из корзины. Запрокиньте крышку назад, чтобы она не мешала при очистке.
5. Наполните жарочную емкость до уровня горячей водой. Добавьте 230-280 грамм (8-10 унций) моющего раствора. (Серийный номер из реестра Henny Penny 12101) в воду и тщательно перемешайте.

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 на моющем растворе. Если моющий раствор попадет в глаза, промойте их холодной водой и немедленно обратитесь к врачу.

3-11. ОЧИСТКА ЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ (Продолжение)



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

ОСТОРОЖНО

Никогда не нагревайте моющий раствор до кипения. Если моющий раствор в жарочной емкости начал закипать, **НЕМЕДЛЕННО ПОСТАВЬТЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ OFF.**

- Используя щетку (№12105 из реестра запасных частей корпорации Henny Penny), очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости, резиновую прокладку и нижнюю сторону крышки.

ВНИМАНИЕ

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

- После завершения очистки отключите основной выключатель электропитания. Откройте сливной клапан, слейте моющий раствор из жарочной емкости в сливной поддон. Вылейте моющий раствор из сливного поддона.
- Закройте сливной клапан и залейте жарочную емкость чистой горячей водой до надлежащего уровня.
- Добавьте примерно 450 г (16 унций) дистиллированного уксуса и нагрейте раствор, но не более 91°C (195°F).
- Используя чистую щетку, очистите внутреннюю поверхность жарочной емкости и прокладку крышки. Это нейтрализует щелочь, оставшуюся от моющего раствора.
- Слейте уксусный раствор из жарочной емкости и вылейте его из поддона.
- Промойте жарочную емкость чистой горячей водой.
- Тщательно высушите жарочную емкость и сливной поддон.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3-12. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТА

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

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение одной секунды или пока на экране не высветится сообщение “PROG”, а затем сообщение “ENTER CODE” (введите код).
2. Введите код 1, 2, 3. На экране пробежит сообщение "SELECT PRODUCT...PRESS PROG".
3. Нажмите кнопку нужного продукта (от 1 до 10).



Используйте кнопку , чтобы копировать продукт, удалить продукт, запрограммировать продукт, удалить все продукты или запрограммировать все продукты

4. Нажмите кнопку . На экране высветится название продукта. Например “NAME“FRIES”.

Изменение названия продукта

- а. Нажмите кнопку  , и первая буква или цифра начнет мигать.
- б. Для изменения мигающей буквы используйте кнопки  .
- в. Чтобы перейти к следующей букве нажмите кнопку . Затем для изменения буквы используйте кнопки  .
- г. По необходимости повторите шаг в., введите не более 7 букв.

3-12. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТА (Продолжение)

- д. Для выхода из режима программирования нажмите и удерживайте кнопку  , либо для продолжения программирования нажмите и отпустите кнопку  на экране выветится сообщение “PRELOAD”.
5. Режим “Preload” позволяет оператору при открытой крышке сначала закладывать большие куски продукта перед загрузкой остальных кусков. Цикл предварительной готовки проводится без давления при температуре, установленной в первом шаге (Step 1). Используйте кнопки   , чтобы установить время режима “Preload”, либо нажмите кнопку  , чтобы пропустить цикл предварительной готовки.
6. Нажмите кнопку  , на экране выветится сообщение “1. COOK TIME” (время готовки) и установленное время. Для изменения времени используйте кнопки   . Время высвечивается в минутах и секундах. При удержании одной из кнопок время будет изменяться с шагом в 5 секунд до максимального значения 59:59. 
7. Нажмите кнопку  на экране выветится сообщение “1. TEMP” (температура) и установленная температура в правой части экрана. Для изменения температуры используйте кнопки   . При удержании одной из кнопок температура будет изменяться с шагом в 5 градусов до максимального значения 193°C (380°F) и минимального 88°C (190°F).
8. Нажмите кнопку  , на экране выветятся сообщения “1. PRESSURE” (давление) и “YES”(да) или “NO” (нет). Используйте кнопки   для выбора режима с давлением или без на первом шаге.
9. Нажмите кнопку  на экране выветится сообщение “2. STEP 2 AT” (время 2-го шага) и время шага 2. Если в шаге 2 нет необходимости, установите время “0:00” и нажмите  Для программирования шага 2, используя кнопки   , установите время. Затем нажмите   кнопку  для программирования температуры и давления.

**3-12. РЕЖИМ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПРОДУКТА
(Продолжение)**



Для каждого продукта могут быть запрограммированы до 10 шагов. В том числе путем повторения и частичного изменения предыдущего.

10. Нажмите кнопку  PROG, на экране высветится сообщение “ALARM – 1 AT 0:00” (сигнал 1 при 0:00). Используя кнопки  , установите время сигнала. Например:
Если время цикла готовки было установлено 3 минуты, а сигнал должен прозвучать через 30 секунд после начала готовки, то для сигнала следует установить время “2:30”. Как только таймер дойдет до значения 2:30 прозвучит сигнал.



Можно запрограммировать до 4-х сигналов. После того как установлен первый сигнал, остальные можно запрограммировать нажатием кнопки .

11. Нажмите кнопку  PROG, на экране высветится сообщение “QUALITY TMR” (таймер хранения) и установленное время хранения. Используя кнопки  , установите время хранения до максимального значения 59:59.



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

12. Нажмите кнопку  PROG, на экране высветится сообщение “LOAD COMP” (компенсация загрузки) и величиной компенсации загрузки. Этот параметр автоматически регулирует время готовки в зависимости от температуры и размера загружаемого продукта. Используя кнопки  , установите величину компенсации загрузки от минимального значения 0 до максимального 20. Фабрично

**3-12. РЕЖИМ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПРОДУКТА
(Продолжение)**

- установлено значение 5.
13. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение "LCOMP REF" и, установленная средняя температура компенсации загрузки. Эта величина отображает среднюю температуру для готовящихся продуктов. Таймер ускоряется, если температура внутри жарочной емкости выше установленной средней температуры и замедляется, если температура ниже установленной средней температуры. Используя кнопки   , установите нужную величину средней температуры.
14. **Переход в режим ожидания после завершения готовки?**
- 
- Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение "GO TO IDLE, AFTER DONE" и "YES" (да) или "NO" (нет). Используйте кнопки   , для выбора между YES и NO.
15. **Режим фильтрации (Дополнительно)**
- Чтобы на экране высветилось сообщение "FILTER AFTER" (фильтрация после) необходимо в Режиме Специального Программирования активизировать параметр "Отсчет фильтраций" (См. раздел 4-3). Вы можете запрограммировать параметр "mixed" (для каждого продукта свой отсчет готовок) или "global" (для всех продуктов единый отсчет готовок).
- Нажмите кнопку  **"2,Mixed"** 
- a. На экране высветится сообщение "FILTER AFTER" (фильтрация после) вместе с заранее заданным количеством циклов приготовления.
- б. Используя кнопки   , установите нужное количество циклов готовки между фильтрациями. Например, если для продукта установлено значение 4, каждый раз при выборе этого продукта будет накапливаться значение + 1/4 или +25%. Затем, после завершения готовки продукта, когда сумма процентов достигнет 100% или более, на экране высветится "FILTER SUGGESTED" (рекомендуется выполнить фильтрацию).
- "3,GLOBAL"**
- a. На экране высветится сообщение "FILTER INCL" и "NO" или "YES"  
- б. Используя кнопки   установите "YES", если для продукта требуется отсчет готовок для фильтрации, в противном случае установите "NO".

3-12. РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДУКТА (Продолжение)

Копирование/Удаление заранее установленных продуктов.

Продукты и их установки могут быть скопированы из одного расположения в меню в другое, возвращены к фабричным установкам, либо удалены все названия продуктов и все их установки.

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение одной секунды, либо пока на экране не высветится сообщение “PROG” и “ENTER CODE” (введите код).

PROG
2. Введите код 1, 2, 3. На экране пробежит строка "SELECT PRODUCT...PRESS PROG", а затем “DOWN” FOR OPTIONS”
3. Нажмите кнопку  на экране высветится сообщение “**OPTION**” (дополнительно), а затем “*1. COPY A PROD” (копирование продукта). Каждый раз нажимайте кнопку  для просмотра следующих опций:

*1. COPY A PROD	- копирование продукта
*2. ERASE A PROD	- удаление продукта
*3. PRESET A PROD	- возврат установок продукта к фабричным
*4. ERASE ALL	- полное удаление всех продуктов
*5. PRESET ALL	- возврат к фабричным установкам всех продуктов
4. Для выбора нажимайте кнопку , пока на экране не высветится нужная опция. Выбирая между PRESET A PROD или PRESET ALL PROD Вы можете вернуть заводские установки соответственно для конкретного продукта л



Для выхода из дополнительного меню в любой момент нажмите кнопку , либо подождите 30 секунд и контроллер автоматически выйдет из этого режима.

INFO

Ниже приведен пример копирования и удаления продуктов:

Копирование  Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию “COPY A PROD” (копирование продукта). На экране высветится сообщение “COPY __ TO __” (копировать _ в_).

**3-12. РЕЖИМ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПРОДУКТА
(Продолжение)**

Первый символ “_” будет мигать. Выберите продукт, который Вы хотите скопировать, например, при нажатии на кнопку , на экране высветится “COPY 2 TO _”.

Затем выберите продукт, куда Вы хотите скопировать, например, при нажатии кнопки  контроллер

отреагирует следующим подтверждающим сообщением:

“COPY 2 TO 0?” (Копировать 2 в 0)
“1=YES 2=NO” (1=да 2=нет)

Нажмите кнопку , контроллер скопирует продукт №2 в продукт №0 (продукт №2 остается неизменным), и на экране высветится сообщение “* COPIED *” (скопировано), затем заново высветится сообщение "Select Prog Product" и автоматически будет выбран продукт №0.

Нажмите кнопку , либо подождите 20 секунд, на экране высветится сообщение “X CANCELED X” и процесс копирования будет прерван. В этом случае никаких изменений не произойдет.

Удаление

На шаге, когда высвечивается сообщение “Select Prog Product” нажмите кнопку , на экране высветится сообщение “** OPTIONS **”, затем “*1. COPY A PROD”.

Нажмите кнопку  еще три раза, чтобы войти в опцию “Erase All” (удалить все):

“*2. ERASE A PROD”	- удалить продукт
“*3. PRESET A PROD”	- возврат к фабричным установкам
“*4. ERASE ALL”	- удалить все продукты

Нажмите кнопку  для выбора опции “Erase All”. Контроллер отреагирует подтверждающим сообщением:

“ERASE ALL PROD ?” (удалить все продукты?)
“1=YES 2=NO” (1=да 2=нет)

3-12. РЕЖИМ
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
ПРОДУКТА
(Продолжение)

для подтверждения удаления всех продуктов и их установок нажмите кнопку . Контроллер сообщит об

удалении каждого продукта:

“ERASING 1”
“ERASING 2”
“ERASING 3”
“ERASING 4”
“ERASING 5”
“ERASING 6”
“ERASING 7”
“ERASING 8”
“ERASING 9”
“ERASING 0”

Затем высветится сообщение “* ALL ERASED *” (все удалено), затем высветится сообщение “Select Prog Product” (выберите кнопку продукта).

3-13. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

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

- SP-1 • Градусы по шкале Фаренгейте или Цельсия
- SP-2 • Язык: Английский, Французский, Немецкий, Испанский, Португальский или Цифры
- SP-3 • Инициализация системы (фабрично установленные параметры)
- SP-4 • Громкость сигнала
- SP-5 • Тон сигнала
- SP-6 • Тип масла для растапливания - Жидкое, Твердое
- SP-7 • Режим ожидания (экономичный)
- SP-8 • Контроль фильтраций
- SP-9 • Кнопки выбора продукта
- SP-10 • Время очистки
- SP-11 • Температура очистки
- SP-12 • Номинальные показания в Амперах
- SP-13 • Нижний предел показаний в Амперах (проценты)
- SP-14 • Верхний предел показаний в Амперах (проценты)
- SP-15 • Изменение кода для входа в программирование

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд, либо пока на экране не высветятся сообщения "L-2" и "LEVEL 2" (уровень 2), затем "SP PROG" (специальное программирование) и сообщение "ENTER CODE" (введите код).
2. Введите код 1, 2, 3, на экране высветится сообщение "SP- 1 ", "TEMP, UNITS".



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

Для выхода из режима Специального Программирования в любой момент нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд. Для того чтобы вернуться к предыдущему параметру нажмите кнопку  .

Градусы в Фаренгейтах или Цельсиях (SP-1)

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- б. На экране высветится сообщение "SP- 1" и "TEMP, UNITS", и установленное значение "°F" или "°C".

Используйте кнопки  и  для выбора между "°F" и

3-13. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (Продолжение)

“С”.

Язык (SP-2)

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- б. Нажмите кнопку  , на экране высветится сообщение “SP-2”, “LANGUAGE” и установленный язык. (Например: “1.ENGL” (английский))
- в. Для выбора нужного языка используйте кнопки



Инициализация системы (SP-3)

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

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- б. Нажмите кнопку  два раза. На экране высветится сообщение “SP-3”, “DO SYSTEM INIT” (выполнить инициализацию) и “INIT”.
- в. Нажмите и удерживайте кнопку  . На экране высветится “INIT”, прозвучит сигнал, и в правой части экрана будут высвечиваться сообщения “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Когда в левой части экрана сообщение “INIT” начнет мигать, отпустите кнопку  . Когда на экране высветится сообщение “DONE” (готово), инициализация завершена, и в управление запрограммированы фабрично заданные параметры.



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

Громкость сигнала (SP-4)

Громкость сигнала можно отрегулировать.

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

**3-13. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(Продолжение)**

Тон сигнала (SP-5)

Тон сигнала можно отрегулировать.

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

Тип масла для растапливания (SP-6)

Для режима растапливания можно установить тип используемого масла.

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.
- б. Нажмите кнопку  5 раз. На экране высветится “SP-6”, “MELT CYCLE SELECT” и “1=LIQ” (жидкое) или “2=SOLID” (твердое).
- в. Используйте кнопки   для выбора типа масла.



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

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

3-13. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (Продолжение)

Режим ожидания (экономичный) (SP-7)

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

а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

б. Нажмите кнопку  шесть раз. На экране высветится “SP-7” и “IDLE MODE ENABLED?” (включить режим ожидания?), а в правой части экрана высветится “NO” (нет) или “YES” (да).

в. Используйте кнопки  , чтобы изменить “YES” (да) на “NO” (нет) или наоборот.

г. Если на экране высвечивается “YES” (да), то  режим ожидания включен. Нажмите кнопку . На экране высветится “SP-7A” и “IDLE SETPT TEMP” (температура режима ожидания), а в правой части экрана высветится заранее установленная температура.

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

е. Нажмите кнопку . На экране высветится “SP-7B” и “AUTO-IDLE MINUTES” (время автоматического включения режима ожидания), а в правой части экрана высветится заранее установленное время.  

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

з. Нажмите кнопку . На экране высветится сообщение “SP-7C” и “GO IDLE AT MELT ?”.

и. Используйте кнопки   для выбора между NO (нет) и YES (да).

Если на экране установлено “YES”, аппарат автоматически войдет в режим ожидания после выхода из режима растапливания.

**3-13. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(Продолжение)**

Контроль фильтраций (Sp-8)

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

а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

- б. Нажимайте кнопку  PROG, пока на экране не высветится “SP-8” и “FILTER TRACKING ENABLED” (контроль фильтраций включен), а в правой части экрана высветится “1,OFF”.
- в. Чтобы включить контроль фильтраций, используйте кнопки  DOWN и  UP, чтобы поменять значение “1,OFF”

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



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

- г. Если выбрано значение “2,MIXED”, нажмите кнопку

 PROG и на экране высветится “SP-8A” и “SUGGEST

FILTER AT ...” (предложить фильтрацию на ...), а в правой части экрана высветится величина между 75% и 100%. Используйте кнопки  DOWN и  UP чтобы изменить эту величину.

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

- е. Нажмите кнопку  PROG и на экране высветится «SP-9C» и «FILTER LOCKOUT AT ...» (принудительная

фильтрация на ...), а в правой части экрана высветится величина между 100% и 200%. Используйте кнопки  DOWN и  UP, чтобы изменить эту величину.

3-13. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (Продолжение)

ж. Теперь вернитесь к режиму программирования продукта, и запрограммируйте количество циклов приготовления между фильтрациями в Режиме Фильтрации.

з. Если выбрано значение “3,GLOBAL”, то на экране высветится “SP-8A” и “GLOBAL FILTER CYCLES” (Единые циклы фильтрации). В правой части экрана высветится значение от 1 до 99.

Используйте кнопки



, чтобы установить количество циклов готовки между фильтрациями.



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

 ----- 5x -----".

и. Нажмите  и на экране высветится “SP-8B” и “LOCKOUT ENABLED?” (активизировать принудительную фильтрацию?) и “YES”(да) или “NO” (нет). Используйте кнопки  , для выбора нужной Вам настройки.

к. Теперь вернитесь к разделу 4-2 и войдите в режим программирования. Держите кнопку , пока не высветится "FILTER INCL" (шаг 13).  Чтобы для определенного продукта осуществлялся отсчет готовок, он должен быть запрограммирован на значение "YES".

Кнопки выбора продукта (Sp-9)

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

а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

б. Нажимайте кнопку  пока на экране не высветится “SP-9” и сообщение “PRODUCT BUTTONS” (кнопки выбора продукта).

в. При использовании первого варианта “1,COOK”, при нажатии на кнопку продукта, на экране будет высвечиваться название продукта и запустится цикл готовки. Если готовка не осуществляется, то на экране не будет высвечиваться название продукта.

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

3-13. РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ (Продолжение)

Время очистки (Sp-10)

Этот режим позволяет установить количество минут для режима очистки.

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.



- б. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится сообщение “SP-10”, “CLEAN-OUT MINUTES” (время очистки) и установленное количество минут.

- в. Используйте кнопки   , чтобы изменить количество минут до 99.

Температура очистки (Sp-11)

Этот режим позволяет установить температуру для режима очистки.

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

- б. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится сообщение “SP-11”, “CLEAN-OUT TNP” (температура очистки) и установленная температура.

- в. Для изменения температуры используйте кнопки   , до 100°C (212°F).



Номинальные показания в Амперах (SP-12)

- а. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится сообщение “SP-12”, “AMPS RDG, NOMINAL” (номинальные показания в Амперах).

- б. Сверьте показания Ампер в правой части экрана (например: “37 A”) со значением указанным на табличке технических данных. В случае несоответствия используйте кнопки   , чтобы значение на экране совпадало со значением в табличке технических данных. (Это значение может изменяться в зависимости от того, как установлены провода.)

Нижний предел показаний в Амперах (SP-13)

Этот режим позволяет установить нижний предел в процентах от номинальной силы тока, ниже которого контроллер высвечивает предупреждение о слишком низкой силе тока (E27). Фабрично установленное значение 80% можно изменить (от 50% до 90%).

- а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

- б. Нажимайте кнопку  , пока на экране не высветится сообщение “SP-13”, “AMPS RDG, LOW LIMIT” (показания в Амперах, нижний предел) и установленные проценты.

- в. Для изменения используйте кнопки   .



**3-13. РЕЖИМ
СПЕЦИАЛЬНОГО
ПРОГРАММИРОВАНИЯ
(Продолжение)**

Верхний предел показаний в Амперах (SP-14)

Этот режим позволяет установить нижний предел в процентах от номинальной силы тока, ниже которого контроллер высвечивает предупреждение о слишком низкой силе тока (E25). Фабрично установленное значение 110% можно изменить (от 101% до 150%).

а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

б. Нажимайте кнопку , пока на экране не высветится сообщение “SP-14”, “AMPS RDG, HIGH LIMIT” (показания в амперах, верхний предел) и установленные проценты.

в. Для изменения используйте кнопки .

Изменение кода для входа в программирование (SP-15)

Этот режим позволяет изменить код (фабрично установлен 1,2,3), используемый для входа в режимы программирование продукта, специального программирования, установки часов и диагностические режимы.

а. Выполните вышеупомянутые шаги 1 и 2.

б. Нажимайте кнопку , пока на экране не высветятся сообщения “SP-15”, “CHANGE, MGR CODE, 1=YES” и “CODE”.

в. Нажмите кнопку . На экране высветится сообщение “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (введите новый код, P=готово, I=выход). Введите новый код, используя кнопки выбора продукта.

г. При правильном вводе нажмите кнопку . На экране высветится сообщение “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (повторите новый код, P=готово, I=выход). Повторите ввод кода, введенный в шаге в.

д. При правильном вводе нажмите кнопку . На экране высветится сообщение *CODE CHANGE* (код изменен).

е. При неправильном вводе кода нажмите кнопку  на экране высветится сообщение *CANCELLED*, затем “SP-15” и “CHANGE, MGR CODE, 1=YES”. Теперь можно повторить вышеупомянутые шаги.



Для выхода из режима специального программирования в любое время нажмите кнопку



**3-14. РЕЖИМЫ DATA LOGGING,
HEAT CONTROL, TECH
И STAT**

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