

**Руководство по
эксплуатации открытой
фритюрницы
Henny Penny**

Модель OFE-141

Модель OFE-142

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

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

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

FM05-066-G
08-25-14

УВЕДОМЛЕНИЕ

Храните настоящее руководство и принципиальную электрическую схему рядом с кухонным устройством для использования в будущем.

Эксплуатация открытой фритюрницы модели OFE-14X является невозможной в отсутствие электропитания.

После возобновления подачи электропитания устройство продолжает функционирование в нормальном режиме.



Некорректное производство работ по монтажу, настройке, внесению модификаций, сервисному или техническому обслуживанию данного оборудования может привести к ущербу имуществу, а также стать причиной травм или летального исхода.

Внимательно ознакомьтесь с соответствующими указаниями перед началом работ по монтажу, эксплуатации или техническому обслуживанию данного оборудования.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ХРАНИТЬ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БЕНЗИН ИЛИ ДРУГИЕ ГОРЮЧИЕ ПАРООБРАЗНЫЕ И ЖИДКИЕ ВЕЩЕСТВА РЯДОМ С ДАННЫМ ИЛИ ЛЮБЫМИ ДРУГИМИ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ. НЕВЫПОЛНЕНИЕ ДАННОГО ТРЕБОВАНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРА ИЛИ ВЗРЫВА.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел	Стр.
Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ	
1-1. Введение	1
1-2. Функции	1
1-3. Уход за устройством.....	1
1-4. Содействие покупателю.....	1
1-5. Техника безопасности.....	1
Раздел 2. УСТАНОВКА	
2-1. Введение	3
2-2. Распаковка	3
2-3. Горизонтальное выравнивание открытой фритюрницы.....	3
2-4. Организация вентиляции открытой фритюрницы.....	3
2-5. Требования к электропитанию фритюрницы модели OFE-14X.....	4
Раздел 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
3-1. Компоненты системы управления C1000	5
3-2. Заливка или добавление кулинарного масла	10
3-3. Уход за кулинарным маслом	11
3-4. Фильтрация кулинарного масла (опциональная функция)	12
3-5. Предотвращение проблем в работе насоса системы фильтрации (опциональная функция).....	13
3-6. Устройство тепловой защиты двигателя насоса системы фильтрации - ручной сброс (опциональная функция).....	14
3-7. Замена фильтровального конверта (опциональная функция)	14
3-8. Очистка обжарочной емкости	15
3-9. Регулярное техническое обслуживание	17
3-10. Принципиальная электрическая схема	18
Раздел 4. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	
4-1. Руководство по поиску и устранению неисправностей	24
4-2. Коды ошибок	25

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ

1-1. ВВЕДЕНИЕ

Открытая фритюрница Henny Penny является базовым устройством предприятий общественного питания, разработанным для простого и качественного приготовления блюд. Эксплуатация данного оборудования может производиться только в учрежденческих столовых и коммерческих ресторанах.

1-2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Удобство очистки
- Вместимость - 24,94 - 29,47 кг кулинарного масла
- 2 шт. полукорзин на отсек (опция)
- Конструкция из нержавеющей стали
- Устройство ручного сброса защитного термореле
- Система самотечной сливной фильтрации

1-3. УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Подобно любому устройству предприятий общественного питания, открытой фритюрнице Henny Penny требуется уход и техническое обслуживание. В ходе эксплуатации данного устройства должны обязательно соблюдаться указания по выполнению технического обслуживания и очистки, содержащиеся в данном руководстве.

1-4. СОДЕЙСТВИЕ ПОКУПАТЕЛЮ

При необходимости получения содействия, пожалуйста, обратитесь к местному независимому торговому представителю, позвоните в компанию Henny Penny Corp. по тел. 0512-89180268 или посетите веб-сайт www.hennypenny.com.

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Открытая фритюрница Henny Penny имеет множество встроенных защитных и предохранительных функций. Однако, единственным условием гарантирования безопасного использования устройства является полное понимание всех особенностей установки, эксплуатации и технического обслуживания. Приведенные в настоящем руководстве указания предназначены для содействия покупателю в понимании надлежащих методов обращения с устройством. Сигнальные слова «ОПАСНОСТЬ!», «ВНИМАНИЕ!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ПРИМЕЧАНИЕ» используются в данном руководстве для выделения важной информации. Описание случаев применения данных предупреждений приводится ниже.

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

Москва, ул. Кирпичная, д. 43, стр. 2, +7 (495) 22-33-565

СПб, ул. Седова, д. 37А, офис 211, +7 (812) 320-13-56

e-mail: foodeq@foodeq.ru

www.foodeq.ru

1-5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (продолжение)



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



Сигнальное слово «УВЕДОМЛЕНИЕ» используется для выделения особо важной информации.



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



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



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



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

РАЗДЕЛ 2. УСТАНОВКА

2-1. ВВЕДЕНИЕ

В данном разделе содержатся указания по монтажу открытой фритюрницы Henny Penny.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Любые работы по монтажу данного кухонного устройства должны выполняться только уполномоченным специалистом по сервисному обслуживанию.



Избегайте пробивания корпуса устройства любыми объектами, например, сверлами или винтами, в связи с опасностью повреждения компонентов или электропоражения.

2-2. РАСПАКОВКА

Открытая фритюрница Henny Penny надлежащим образом испытана, проинспектирована и профессионально упакована с целью гарантирования безопасной доставки по месту назначения в наилучшем состоянии. Прикрепленное лентами к деревянному каркасу устройство размещается в прочной картонной коробке с достаточным количеством мягкой прокладки в целях обеспечения сохранности в ходе нормальной транспортировки.

УВЕДОМЛЕНИЕ

При обнаружении любых повреждений, полученных в ходе транспортировки, следует внести соответствующее замечание в расписку о получении с подписанием документа представителем экспедиторской компании.

2-3. ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ВЫРАВНИВАНИЕ ОТКРЫТОЙ ФРИТЮРНИЦЫ

В целях надлежащего функционирования следует обеспечить горизонтальность открытой фритюрницы в продольном и поперечном направлениях. Размещая уровень на плоских участках вокруг буртика обжарочной емкости и на центральном отсеке, произведите регулировку самоориентирующихся колес до достижения горизонтального выравнивания устройства.

2-4. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕНТИЛЯЦИИ ОТКРЫТОЙ ФРИТЮРНИЦЫ

Расположение открытой фритюрницы должно обеспечивать возможность отвода воздуха при помощи вытяжных зонтов и вентиляционной системы достаточной мощности. Данное требование является критически важным в вопросе эффективного отвода пара и запахов, образующихся в процессе жарки. Следует уделить особое внимание конструкции вытяжного зонта во избежание наличия помех в процессе эксплуатации открытой фритюрницы. Для проектирования конструкции с требуемыми параметрами рекомендуется обратиться в местную компанию по вентиляционным или отопительным системам.

2-5. ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ ФРИТЮРНИЦЫ МОДЕЛИ OFE-14X

Характеристики проводов и предохранительных устройств см. в таблице ниже.

НАПРЯЖ. (В)	ФАЗ	МОЩНОСТЬ (кВт)	ТОК (А)
380	3	14,4	20,6










Во избежание электропоражения данная фритюрница **должна** быть надлежащим и безопасным образом заземлена. Методики заземления см. в действующих правилах устройства электроустановок или, в случае отсутствия местных применимых нормативов, необходимо следовать указаниям стандарта № 70 (действующее издание) Американского национального института стандартов США или Национальной ассоциации пожарной безопасности США.

РАЗДЕЛ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3-1. Компоненты системы управления C1500

См. рис. 3-1.

Рис. №	Поз. №	Описание	Функция
3-1	1	Цифровой дисплей	Показывает температуру кулинарного масла, обратный отсчет таймера во время циклов готовки и выбранные пункты в режиме программирования; температура масла отображается после однократного,  заданной температура - после двукратного нажатия  ; в случае превышения температурой кулинарного масла значения 218 °C (425 °F) на дисплее будет показываться сообщение E-5, FRYER TOO HOT («E-5, слишком высокая температура фритюрницы»)
3-1	2		Данная светодиодная лампа включается при температуре кулинарного масла в пределах 5° от заданного значения с целью указания оператору на достижение надлежащей температуры для опускания продукта в обжарочную емкость
3-1	3		Кнопки таймера используются для запуска и завершения циклов готовки, а также выхода из цикла расплавления масла; нажмите и удерживайте кнопки в режиме специального программирования INIT для повторной инициализации системы управления
3-1	4	 	Используются для изменения значения показываемого на дисплее параметра в режиме программирования
3-1	5		Данная кнопка используется для входа в режимы программирования и перехода к следующему параметру; в режиме программирования над кнопкой светится индикатор
3-1	6	Поле карточек меню	Показывает продукт, ассоциированный с каждой кнопкой снизу; полоска карточек меню находится за пленкой
3-1	7	Кнопки выбора продукта	Используются с целью выбора продукта для готовки, с включением индикатора над выбранным продуктом

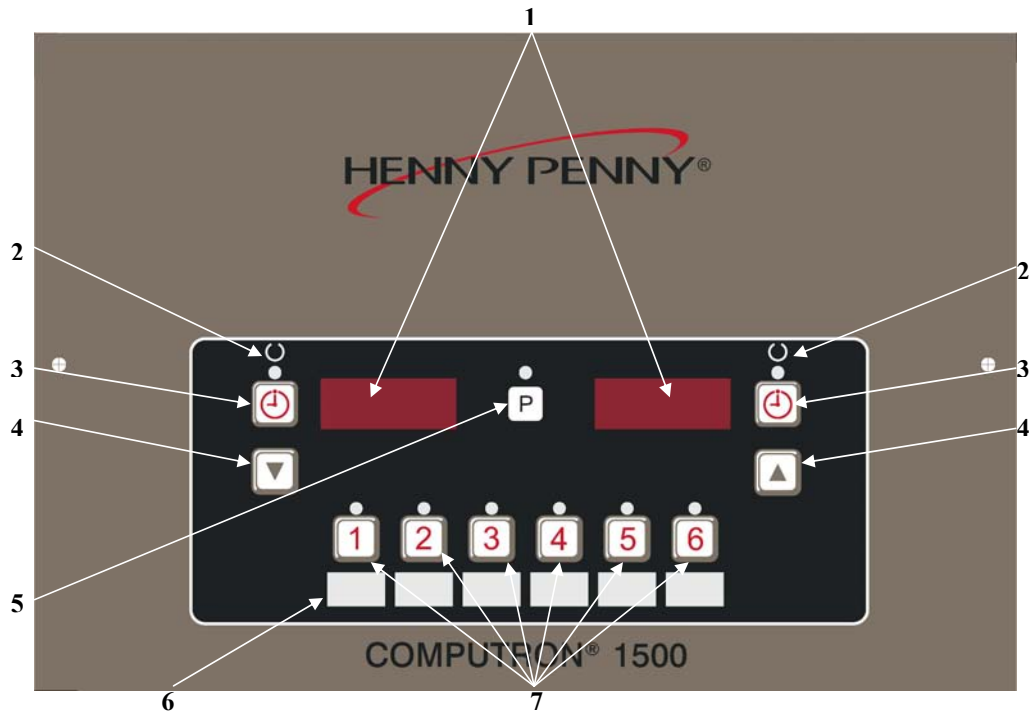


Рис. 3-1.

МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
C1500

Система управления Computron 1500 устанавливается на фритюрницах, оснащенных отдельными и полноразмерными обжарочными емкостями. Ниже приводится краткое описание методов использования фритюрниц с указанной системой управления.

1. Убедитесь в закрытом положении сливного крана.
2. Установите опору для корзин в обжарочную емкость.
3. Убедитесь в заполнении обжарочной емкости кулинарным маслом до требуемого уровня.
4. На дисплее будет показываться сообщение OFF («Выкл.») до установки выключателя электропитания в положение ON («Вкл.»). На дисплее будет показываться выбранный продукт в виде P-1, P-2, P-3 и т. д. и устройство автоматически начнет выполнение цикла расплавления до достижения температурой кулинарного масла уровня 121°C (250°F). Впоследствии, система управления автоматически выходит из цикла расплавления.


Для назначения продукту кнопки таймера нажмите кнопку требуемого продукта с последующим нажатием требуемой кнопки таймера. При несоответствии продукта текущему заданному значению температуры на дисплее будет показываться сообщение XXXX. Для выбора нового продукта (и заданной температуры) следует нажать и удерживать кнопку таймера до выбора нового параметра. После выбора нового значения заданной температуры нажмите кнопку таймера для запуска цикла готовки.

Эксплуатация фритюрницы с полноразмерной обжарочной емкостью. Для готовки могут быть выбраны только продукты с одинаковыми заданными значениями температуры и включенными индикаторами.

Эксплуатация фритюрницы с отдельной обжарочной емкостью. Для готовки могут быть выбраны продукты с различными заданными значениями температуры и включенными индикаторами.

УВЕДОМЛЕНИЕ


Открытые фритюрницы серии OFE140 имеют несколько защитных устройств отключения электропитания. Приведенные выше методики должны использоваться для перезапуска открытой фритюрницы, в случае повторного отключения - обратитесь к квалифицированным специалистам по техническому обслуживанию.

По мере необходимости, режим расплавления может быть пропущен нажатием и удерживанием кнопки  в течение 3 секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Режим расплавления можно пропускать только при наличии достаточного объема растаявшего масла, обеспечивающего полное покрытие всех трубок горелок в газовых фритюрницах или нагревательных элементов в электрических устройствах. Пропускание режима расплавления до момента полного покрытия трубок горелок или нагревательных элементов может привести к избыточному дымлению масла или возникновению пожара.

МЕТОДИКИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ
C1500 (продолжение)


5. По завершении цикла расплавления кулинарное масло нагревается до включения индикатора  и показа на дисплее выбранного продукта.


Тщательно перемешайте кулинарное масло для стабилизации температуры в обжарочных емкостях.

6. Для предотвращения прилипания продукта опустите корзинки в горячее масло перед загрузкой продукта.
7. После стабилизации температуры кулинарного масла у заданного значения следует опустить корзинку с продуктом в обжарочную емкость.




Запрещается размещать в корзинки избыточное количество продукта или продукт с крайне высоким содержанием влаги. В обжарочной емкости можно максимально размещать 5,7 кг (12,5 фунт.) продукта (в отдельной обжарочной емкости можно максимально размещать 2,8 кг / 6,25 фунт. продукта). Невыполнение указанных требований может привести к переливанию кулинарного масла из обжарочной емкости. Имеется вероятность получения серьезных ожогов или повреждения устройства!


9. При опускании правой корзинки в кулинарное масло следует нажать правую кнопку .

При опускании левой корзинки - следует нажать левую кнопку .

10. Таймер на соответствующей стороне (правой или левой) начнет обратный отсчет.

УВЕДОМЛЕНИЕ








При подаче звукового сигнала в ходе цикла готовки нажмите кнопку  для отключения тревоги.

11. По завершении цикла готовки будет подан звуковой сигнал и на дисплее появится мигающая надпись DONE («Выполнено»). Нажмите кнопку  и поднимите корзинку из кулинарного масла.









МЕТОДИКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ С1500

В случае появления сообщения LOCK («Блокировка») на дисплее при изменении заданных параметров или периодов времени - методики разблокировки см. в разделе «Специальное программирование».


Изменение заданных значений температуры






1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее надписи PROG MODE («Режим программирования»).
2. Нажмите требуемую кнопку продукта. Над кнопкой включится индикатор, а на дисплее будет показываться сообщение TEMP и мигающее значение заданной температуры.
3. Нажмите кнопку   для изменения заданной температуры. Нажмите и удерживайте кнопку для изменения значения с шагом в 5 единиц.
4. Через 2 секунды после отпускания кнопок   происходит сохранение заданной температуры.
5. Нажмите и удерживайте обе кнопки   одновременно для возврата заданной температуры к заводскому значению.

Изменение времени готовки продукта

1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее надписи PROG MODE («Режим программирования»).
2. Нажмите требуемую кнопку продукта. Над кнопкой включится индикатор, а на дисплее будет показываться мигающее значение заданной температуры.
3. Нажмите кнопку  - на дисплее появится сообщение TIME («Время») и мигающее значение заданного времени готовки продукта.
4. Нажимайте кнопки   для изменения времени готовки продукта.
5. Через 2 секунды после отпускания кнопок   происходит сохранение заданного значения.
6. Нажмите и удерживайте обе кнопки   одновременно для возврата времени готовки к заводскому значению.

Программирование параметров сигнализации





1. Нажмите и удерживайте кнопку  до появления на дисплее надписи PROG MODE («Режим программирования»).
2. Нажмите требуемую кнопку продукта. Над кнопкой включится индикатор, а на дисплее замигает заданное значение.


2. Нажмите требуемую кнопку продукта. Над кнопкой включится индикатор, а на дисплее будет показываться мигающее заданное значение.
3. Нажмите кнопку , дважды и на дисплее появится сообщение ALRM и мигающее значение 0:00.
4. Нажмите кнопку   для установки подачи сигнала в ходе цикла готовки. Пример: для подачи сигнала через 30 секунд после начала 3-минутного цикла готовки следует выставить значение 2:30.
5. Через 2 секунды   после отпускания кнопок происходит сохранение параметров.


РЕЖИМ СПЕЦИАЛЬНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ C1500
















Режим специального программирования используется для установки указанных ниже параметров.

- Градусы - Фаренгейта или Цельсия
- Инициализация системы
- Блокировка или разблокировка системы управления
- Тип фритюрницы - открытая или для жарки под давлением
- Источник нагрева – электрический; газовый с постоянным запальником; газовый с электронным розжигом; газовый с принудительной тягой
- Тип обжарочной емкости - раздельная или цельная (жаровня)
- Тип масла - жидкое или твердое

1. Для входа в режим специального программирования установите выключатель электропитания (с любой стороны) в отключенное положение. Нажмите и удерживайте кнопку  и одновременно включите электропитание.
2. На дисплее появятся сообщения SPEC и PROG («Режим специального программирования»), с последующим показом параметра DEG («Градусы температуры»): °F или °C. Используйте стрелки   для выбора между °F и °C.
3. Нажмите кнопку  и на дисплее появится сообщение INIT («Инициализация»).

Нажмите и удерживайте правую кнопку  и на дисплее появятся строки In-3, In-2, In-1 с последующим показом сообщений Init Sys («Инициализация системы») и DONE DONE («Выполнено»). Результатом указанных выше действий является возврат системы управления к исходным параметрам, установка времени к 0:00 и температуры к 190°F или 88°C.

4. Нажмите кнопку  и на дисплее появятся сообщения LOCK («Блокировка») или UNLOCK («Разблокировка»).

- Используйте стрелки   для выбора между LOCK («Блокировка») или UNLOCK («Разблокировка»).
5. Нажмите кнопку  и на левом дисплее появится сообщение FRYR («Фритюрница»), а на правом - OPEN («Открытая»). Используйте стрелки   для изменения параметра от OPEN («Открытая») к PRES («Для жарки под давлением»),.
 6. Нажмите кнопку  и на левом дисплее появится сообщение HEAT («Нагрев»), а на правом - тип используемого источника тепловой энергии. Используйте   для изменения типа нагрева: ELEC - для электрических моделей; GAS - для устройств с постоянным запальником; SSI - для устройств с полупроводниковой системой розжига; IDG - для устройств с газовыми горелками с принудительной тягой.
 7. Нажмите кнопку  и на левом дисплее появится сообщение VAT («Жаровня»), а на правом - тип обжарочной емкости. Используйте   для выбора между типами SPLIT («Раздельная») или FULL («Полноразмерная»).
 8. Нажмите кнопку  и на левом дисплее появится сообщение MELT («Расплавление»), а на правом - Solid («Твердый жир») или LIQD («Жидкое масло»). Выберите стрелками   параметр Solid при использовании твердого кулинарного жира или LIQD - при использовании жидкого масла.
 9. Нажмите и удерживайте кнопку  для выхода из режима специального программирования в любое время.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

3-2. ЗАЛИВКА ИЛИ ДОБАВЛЕНИЕ МАСЛА

Во время нагрева фритюрницы масло должно всегда покрывать нагревательные элементы и быть на уровне отметок на задней стенке обжарочной емкости. Невыполнение приведенных указаний может привести к возникновению пожара и (или) повреждению фритюрницы. Пониженный уровень масла может привести к пожару. При использовании твердого кулинарного жира рекомендуется растопить масло на внешнем нагревателе перед заливкой в обжарочные емкости. Нагревательные элементы должны быть полностью погружены в масло. В противном случае может иметь место возгорание и (или) повреждение обжарочных емкостей фритюрницы.

1. В открытой фритюрнице рекомендуется использовать высококачественное масло для жарения. Некоторые низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющимся причиной пенообразования и перекипания масла.

низкокачественные масла отличаются высоким содержанием влаги, являющимся причиной пенообразования и перекипания масла.



Используйте защитные перчатки во избежание серьезных ожогов при наливе горячего масла в обжарочную емкость. Масло и все контактирующие с маслом металлические поверхности имеют крайне высокую температуру - остерегайтесь разбрызгивания.

2. Холодный кулинарный жир следует закладывать только до нижней отметки (при наличии 2 линий уровня).

3-3. УХОД ЗА КУЛИНАРНЫМ МАСЛОМ



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

1. Поддерживайте требуемый для готовки уровень кулинарного масла.
Добавляйте свежее кулинарное масло по мере необходимости.
2. Утилизируйте кулинарное масло с ухудшившимся запахом или признаками избыточного пенообразования или вскипания. Поддерживайте чистоту обжарочной емкости.

3-4. ФИЛЬТРАЦИЯ КУЛИНАРНОГО МАСЛА (опциональная функция)



ПОСЛЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ МАСЛА СНИЖАЕТСЯ. ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ МАСЛА ПРИ НАЛИЧИИ ПРИЗНАКОВ СИЛЬНОГО ДЫМЛЕНИЯ ИЛИ ПЕНООБРАЗОВАНИЯ.

В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, МОГУТ ИМЕТЬ МЕСТО СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ТРАВМЫ ПЕРСОНАЛА, ПОЖАР И (ИЛИ) УЩЕРЬ ИМУЩЕСТВУ.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF). Извлеките и промойте корзинку в мыльном растворе и воде. Тщательно прополощите.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Наилучших результатов можно достичь при фильтрации кулинарного масла с нормальной жарочной температурой.

2. Удалите металлической лопаткой все отложения на боковых стенках обжарочной емкости. Запрещается скрести нагревательные элементы электрических фритюрниц.

3-4. ФИЛЬТРАЦИЯ КУЛИНАРНОГО МАСЛА (опциональная функция) (продолжение)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Очистка скребком нагревательных элементов электрических фритюрниц может привести к появлению царапин на поверхности, вызывающих подгорание и прилипание панировки.



Фильтровальный поддон должен быть вдвинут до упора в передней части фритюрницы. Убедитесь в корректном соединении труб к фильтровальному поддону. Невыполнение данного указания станет причиной разбрызгивания кулинарного масла и может привести к травмам персонала. Поверхности фритюрницы и корзины имеют высокую температуру. Проявляйте осторожность во время фильтрации во избежание ожогов.

3. Медленно поверните ручку сливного крана на пол-оборота. Подождите несколько минут и медленно откройте сливной кран полностью. Данное действие предотвратит разбрызгивание горячего кулинарного масла во время слива.
4. В ходе слива кулинарного масла из обжарочной емкости очищайте щетками боковые стенки и трубки горелок или нагревательных элементов. В случае заполнения сливной линии панировкой протолкните засорения ершиком в фильтровальный поддон.

3-4. ФИЛЬТРАЦИЯ КУЛИНАРНОГО МАСЛА (опциональная функция) (продолжение)



ПОЯВЛЕНИЕ ПУЗЫРЬКОВ ВОЗДУХА ДО ЗАВЕРШЕНИЯ ПЕРЕКАЧКИ ВСЕГО МАСЛА ОЗНАЧАЕТ НЕДОСТАТОЧНОЕ ЗАТЯГИВАНИЕ ТРУБ ФИЛЬТРОВАЛЬНОЙ СИСТЕМЫ. В ДАННОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЕТ ОТКЛЮЧИТЬ НАСОС И ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ ИЛИ ОБЕРНУТЬ КОМПОНЕНТЫ ТКАНЬЮ ПРИ ЗАТЯГИВАНИИ. СОЕДИНЕНИЙ ТРУБ. ФИЛЬТРОВАЛЬНЫЙ ПОДДОН ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ. ПРИКОСНОВЕНИЕ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНЫХ ОЖОГОВ!

5. Потяните ручку насоса и откачайте кулинарное масло из фильтровального поддона в обжарочную емкость. По выходу из насоса только воздуха переместите выключатель насоса от положения PUMP («Перекачивание») к OFF («Выкл.»).

- Проверьте уровень масла в обжарочной емкости. При необходимости добавьте свежее кулинарное масло до нижней отметки уровня на правой стенке обжарочной емкости.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Около 10 - 12 очисток масла может быть выполнено при помощи одного фильтровального конверта, с учетом:

- количества и типа обжариваемого и фильтруемого продукта,
- типа используемой панировки,
- количества крошек, остающихся внутри фильтровального поддона.

После засорения сетчатого экрана с фильтровальным конвертом и уменьшения расхода перекачки произведите очистку сетчатого экрана и замените картридж.

- Для продолжения готовки установите выключатель питания в положение ON («Вкл.») с целью повторного нагрева кулинарного масла.

3-5. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПРОБЛЕМ В РАБОТЕ НАСОСА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ (опциональная функция)

Ниже описаны действия по предотвращению возникновения проблем с насосом системы фильтрации.



Рис. 3-2

- Поместите сетчатый экран в фильтровальный конверт. Загните открытую сторону фильтровального конверта и зажмите фиксаторами для предотвращения проникновения крошек внутрь. Рис. 3-2.
- Перекачивайте кулинарное масло до появления пузырьков воздуха в обжарочной емкости.

3-6. УСТРОЙСТВО ТЕПЛОЙ ЗАЩИТЫ ДВИГАТЕЛЯ НАСОСА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ - РУЧНОЙ СБРОС (опциональная функция)

На случай перегрева двигатель фильтровального насоса оснащен кнопкой ручного сброса защиты, расположенной в задней части двигателя. Нажмите данную кнопку после остывания двигателя в течение 5 минут. Для сброса защиты требуется приложить некоторые усилия. Для облегчения действий при нажатии кнопки рекомендуется использовать отвертку (рис. 3-3).



Для предотвращения ожогов из-за разбрызгивания горячего масла установите выключатель электропитания устройства в выключенное положение (OFF) перед задействованием ручного устройства сброса защиты двигателя насоса системы фильтрации.

3-7. ЗАМЕНА ФИЛЬТРОВАЛЬНОГО КОНВЕРТА (опциональная функция)

Производите замену фильтровального конверта каждые 10-12 циклов фильтрации масла или при засорении крошками. Действуйте указанным ниже образом.



Фильтровальный поддон может иметь высокую температуру. Надевайте защитные перчатки или оборачивайте компоненты сухой тканью для предотвращения ожогов!

Проявляйте осторожность во избежание ожогов из-за разбрызгивания горячего кулинарного масла.

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).
2. Отсоедините и извлеките фильтровальный поддон из-под обжарочной емкости.
3. Извлеките сетчатый экран из фильтровального поддона.
4. Вытрите кулинарное масло и крошки с фильтровального поддона.
Промойте фильтровальный поддон мыльным раствором и водой. Тщательно прополоскайте горячей водой.
5. Открутите вертикальную трубу от сетчатого экрана.
6. Снимите и промойте крошкуулавливающий элемент мыльным раствором и водой.
Прополоскайте горячей водой.
7. Снимите зажимы фильтра и утилизируйте фильтровальный конверт.
8. Промойте верхний и нижний сетчатые экраны мыльным раствором и водой.
Прополоскайте горячей водой.

3-8. ОЧИСТКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ

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

1. Установите выключатель электропитания в выключенное положение (OFF).



Фильтровальный поддон должен быть вдвинут максимально глубоко под фритюрницу. Невыполнение данного указания станет причиной разбрызгивания масла и может привести к травмам персонала.

Не рекомендуется перемещение фритюрницы или фильтровального поддона, заполненных горячим маслом. Горячее масло может расплескаться и стать причиной серьезных ожогов. В связи с высокой едкостью чистящего средства, при очистке обжарочной емкости обязательно надевайте стойкие к химреагентам защитные очки или лицевую маску и резиновые перчатки. Избегайте контакта раствора с глазами или кожным покровом. Попадание брызг химического вещества на незащищенные участки тела может стать причиной серьезных ожогов.

Внимательно ознакомьтесь с указаниями изготовителя по использованию чистящего средства. В случае попадания чистящего средства в глаза тщательно промойте глаза холодной водой и немедленно обратитесь за медицинской помощью.



ХИМИЧЕСКИ
СТОЙКИЕ
ЗАЩИТНЫЕ
ОЧКИ



ХИМИЧЕСКИ
СТОЙКИЕ ПЕРЧАТКИ

2. Слейте горячее кулинарное масло из обжарочной емкости. Подождите несколько минут и медленно установите сливной кран в полностью открытое положение.
3. Закройте сливной кран. Утилизируйте кулинарное масло.
4. Извлеките сетчатый экран из фильтровального поддона. **Фильтровальный поддон может иметь высокую температуру. Наденьте защитные перчатки или оберните компоненты сухой тканью для предотвращения ожогов!**
5. Заполните обжарочную емкость горячей водой до отметки. Добавьте 0,12 л (4 унции) чистящего средства для открытых фритюрниц и тщательно перемешайте. Корзинку для жарки можно разместить внутри обжарочной емкости для очистки.
6. Установите выключатель электропитания во включенное положение (ON) и выставьте температуру к 90,5° C (195° F).
7. После разогрева раствора до 90,5° C (195° F), установите выключатель в положение OFF («Выкл.»).
8. Оставьте чистящий раствор на 15 - 20 минут при отключенном электропитании.
9. При помощи щетки для открытых фритюрниц (категорически запрещается использовать стальную мочалку), поскребите внутреннюю поверхность обжарочной емкости.

3-8. ОЧИСТКА ОБЖАРОЧНОЙ ЕМКОСТИ
(продолжение)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае появления признаков пенообразования и вскипания чистящего раствора в обжарочной емкости следует незамедлительно отключить электропитание (OFF) во избежание повреждения компонентов устройства.

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

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

10. По завершении очистки откройте сливной кран и слейте чистящий раствор из обжарочной емкости в фильтровальный поддон для последующей утилизации.
11. Вставьте пустой фильтровальный поддон в устройство, закройте сливной кран и заполните обжарочную емкость чистой горячей водой до отметки.
12. Добавьте приблизительно 0,24 л (8 унц.) дистиллированного уксусного раствора в обжарочную емкость и нагрейте раствор до 90,5° C (195° F).
13. Поскребите чистой щеткой внутренние поверхности обжарочной емкости. Данное действие нейтрализует щелочь, оставшуюся от чистящего вещества.
14. Слейте содержащую уксус воду и утилизируйте.
15. Ополосните обжарочную емкость чистой горячей водой.
16. Тщательно осушите фильтровальный поддон и внутренние поверхности обжарочной емкости.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Убедитесь в максимально возможном осушении внутренней поверхности обжарочной емкости, проходного отверстия сливного крана и всех контактирующих со свежим маслом деталей устройства.

17. Вставьте чистый сетчатый экран в фильтровальный поддон и установите поддон под открытой фритюрницей.
18. Заполните обжарочную емкость свежим кулинарным маслом.

3-9. РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Подобно любому оборудованию для предприятий общественного обслуживания питания, открытая фритюрница Henny Penny требует ухода и надлежащего технического обслуживания. В таблице ниже представлена сводная информация о профилактическом техническом обслуживании, выполняемом оператором.

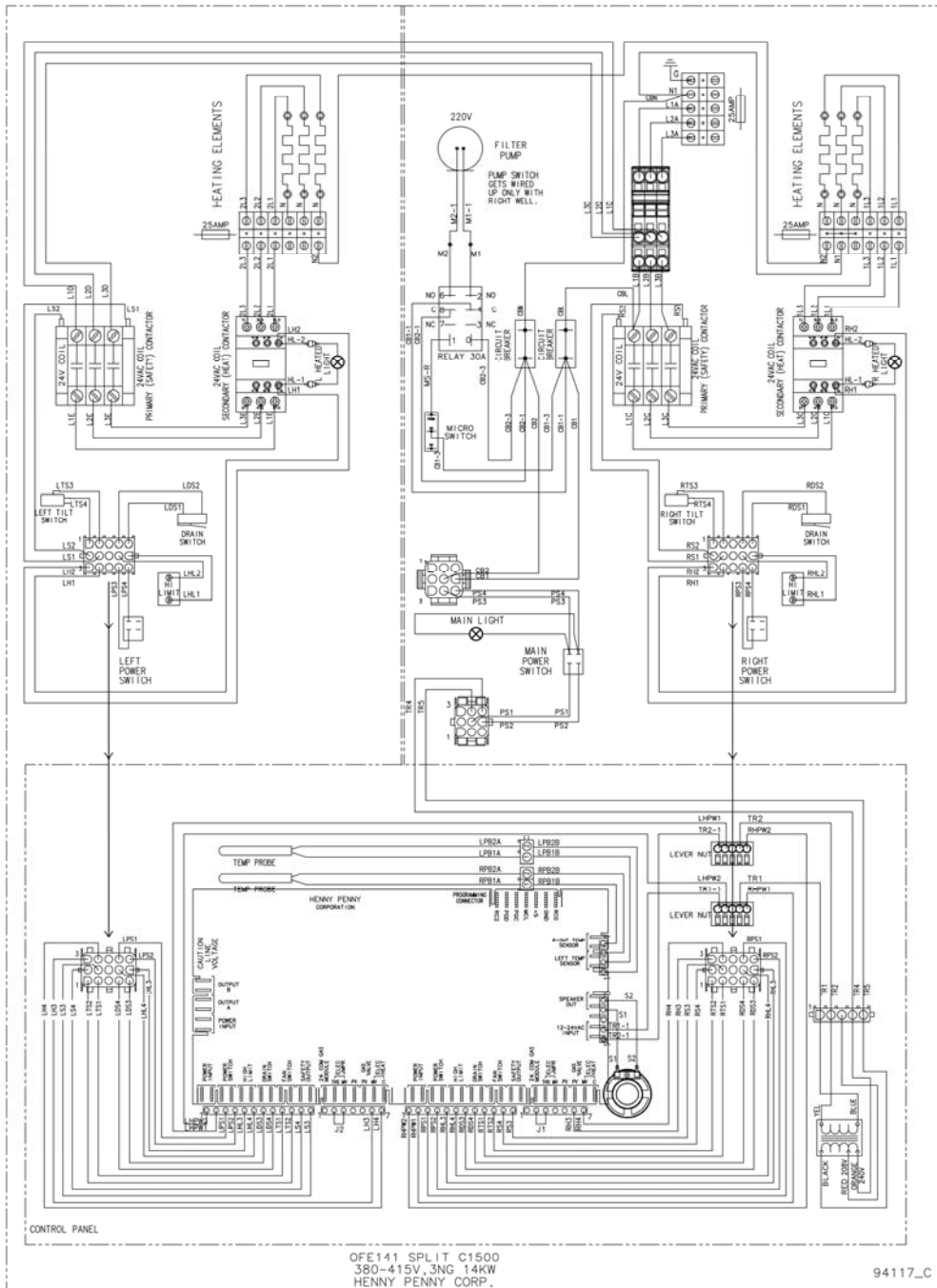
Методика	Периодичность
Фильтрация кулинарного масла	Ежедневно (каждые 3-4 загрузки)
Замена кулинарного масла	При дымлении, сильном пенообразовании или неприятном вкусе масла
Замена фильтровального конверта	После 10-12 циклов фильтрации или при засорении крошками
Очистка обжарочной емкости	При каждой замене кулинарного масла



**При перемещении фритюрницы для выполнения профилактического обслуживания -
извлеките штепсель кабеля электропитания из розетки или
разомкните стеной
автоматический выключатель во избежание электропоражения.**

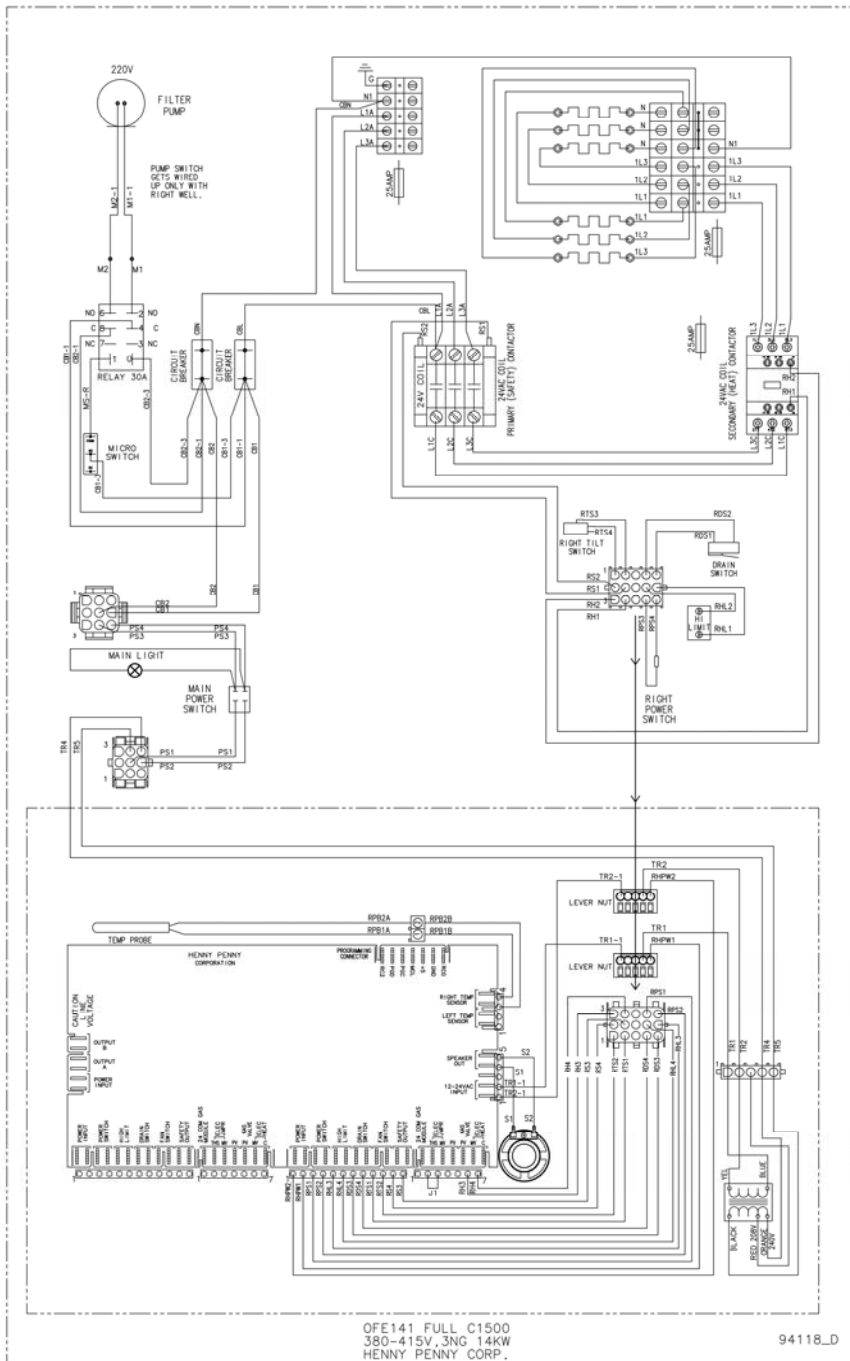
3-10. Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE14X

Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE141 с отдельной обжарочной емкостью



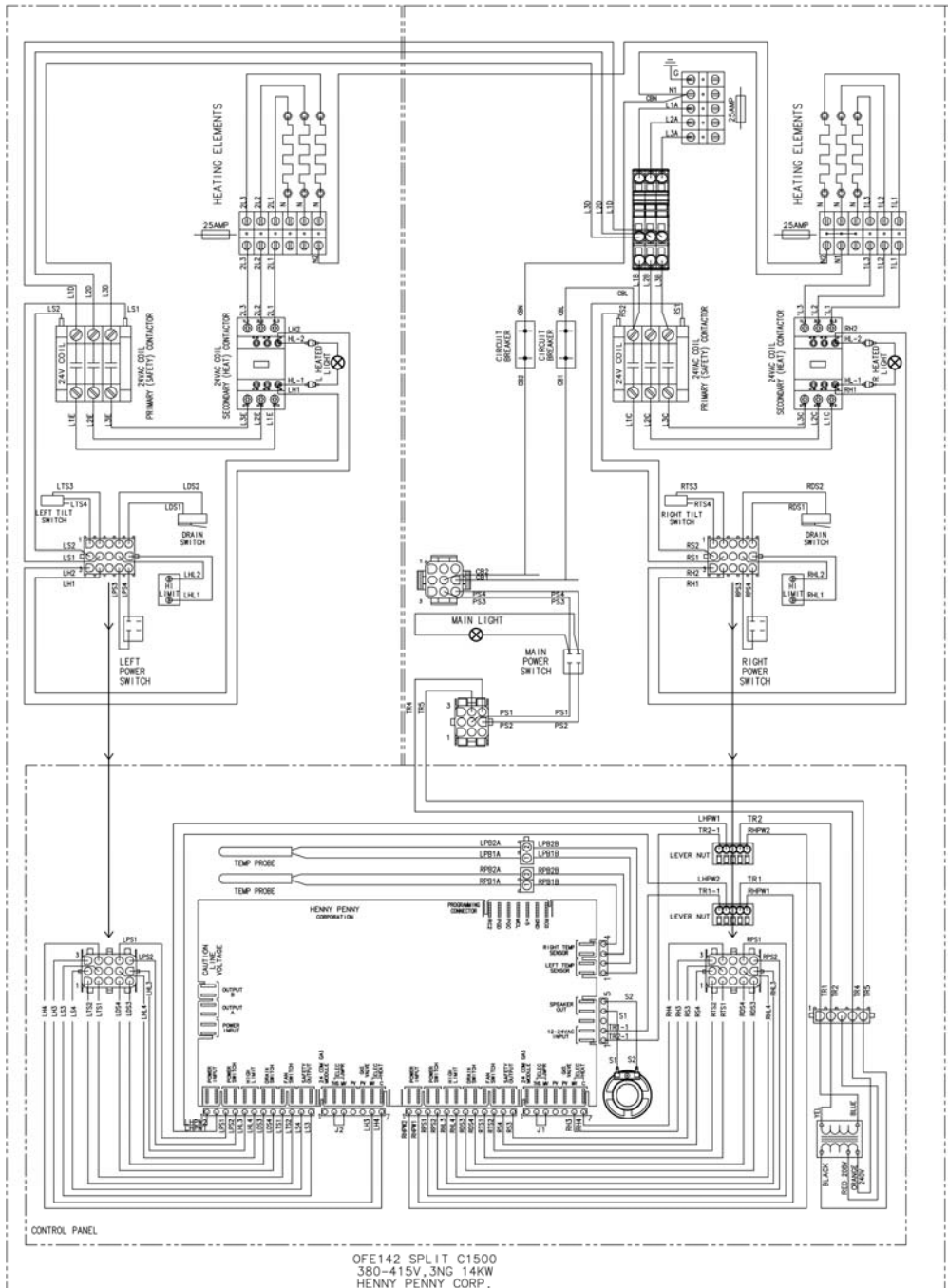
3-10. Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE14X (продолжение)

Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE141 с полноразмерной обжарочной емкостью

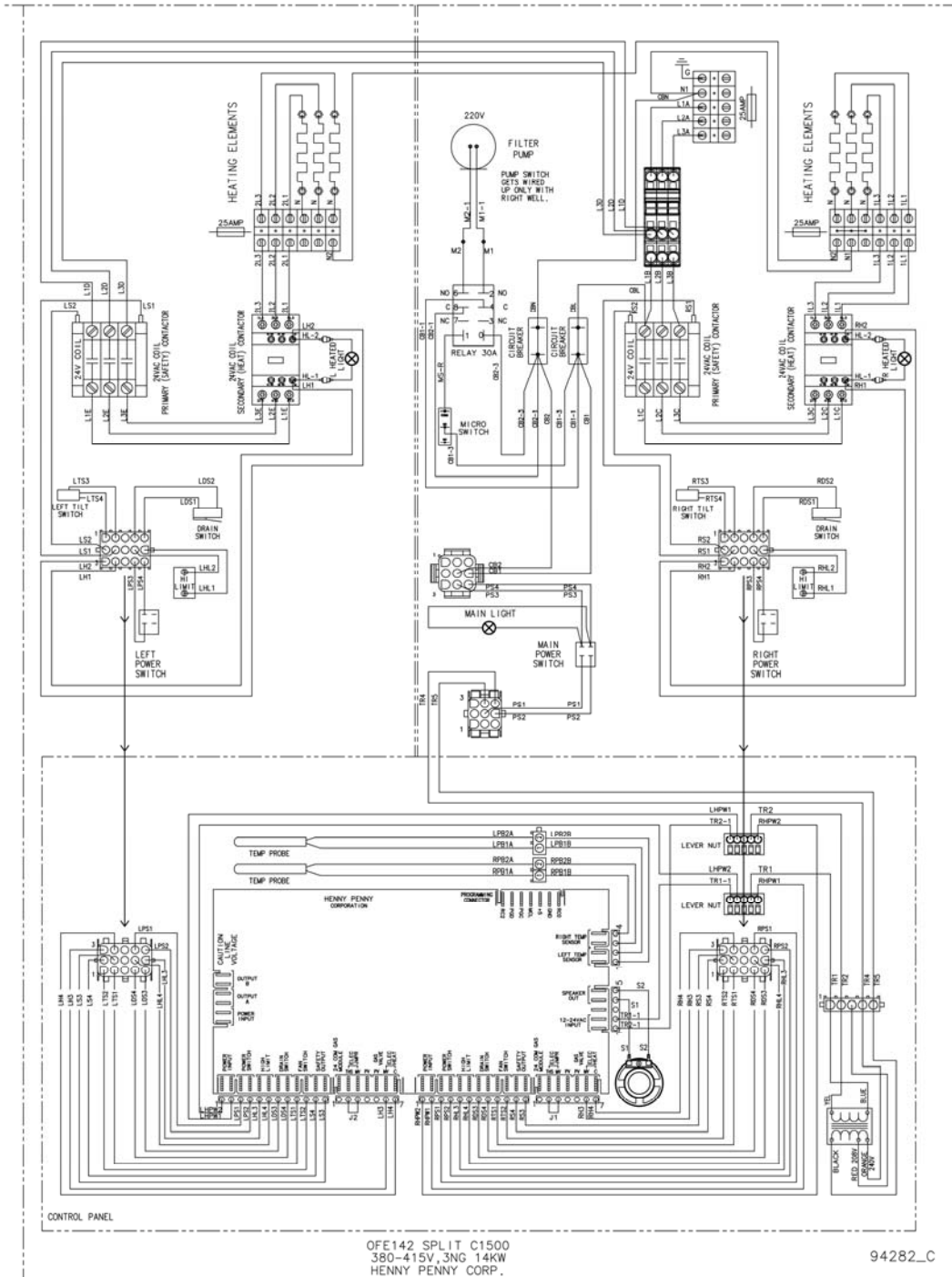


3-10. Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE14X (продолжение)

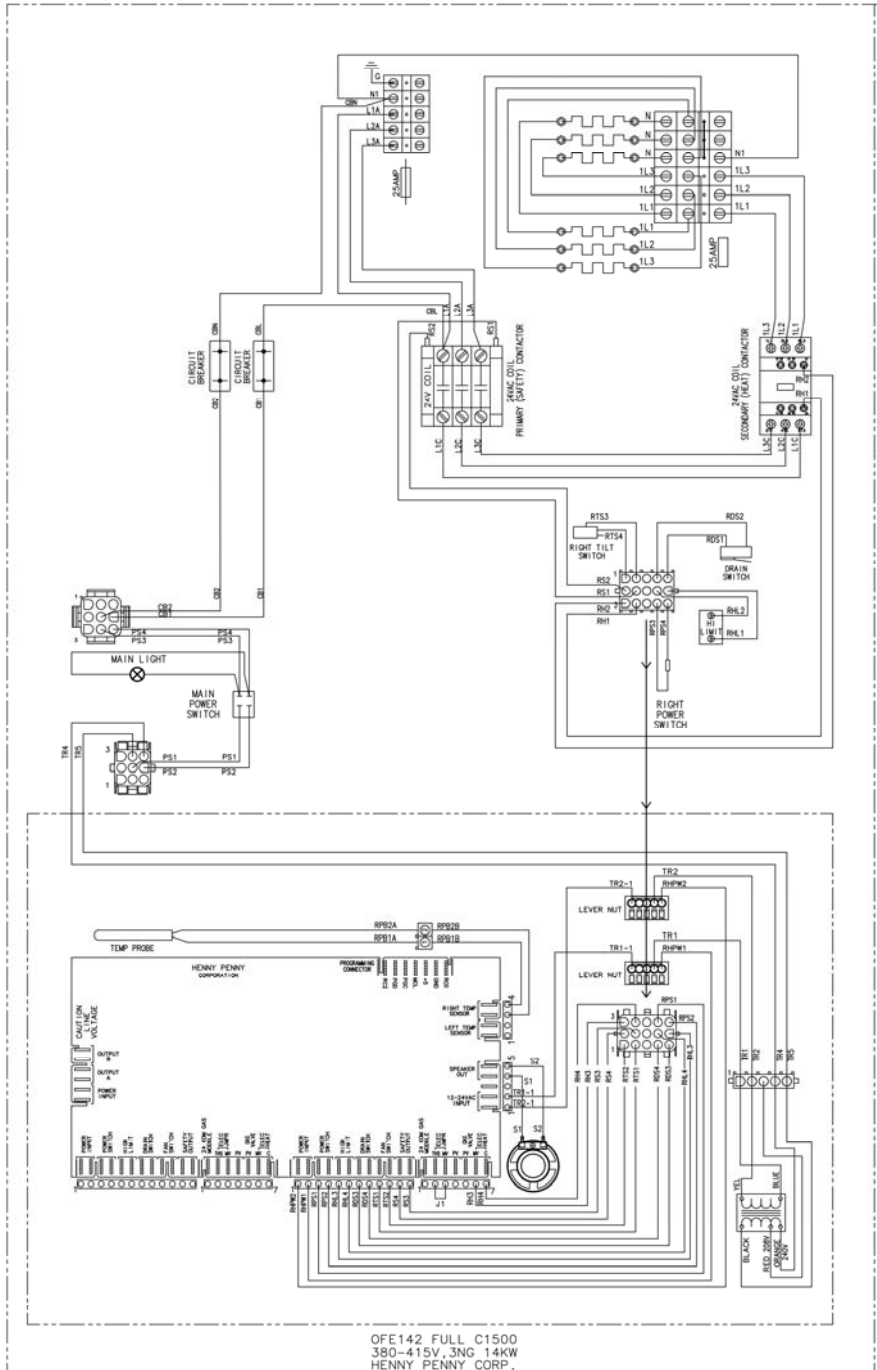
Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE142 с отдельной обжарочной емкостью (1)



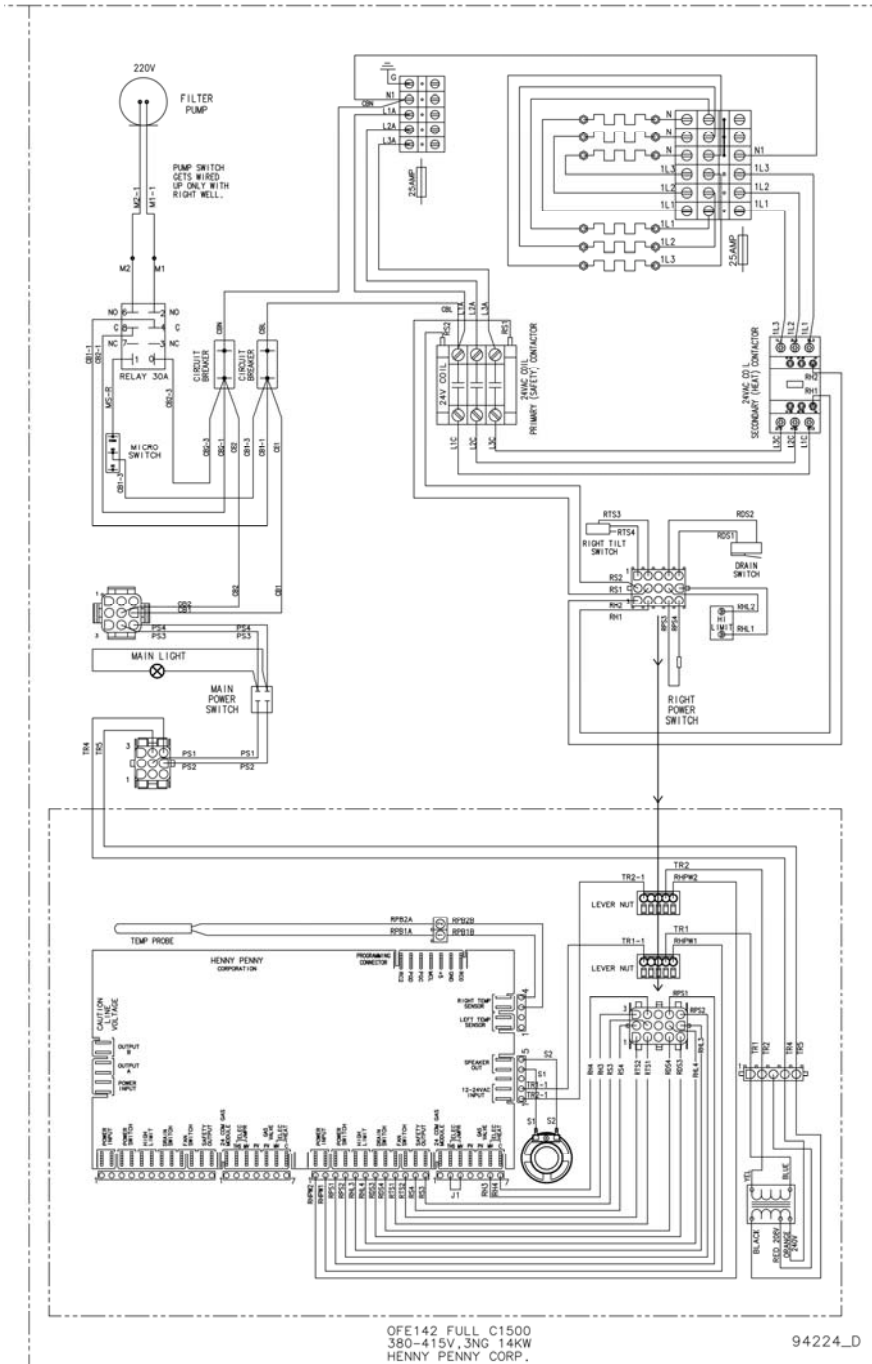
Принципиальная электрическая схема фритюрицы OFE142 с отдельной обжарочной емкостью (2)



Принципиальная электрическая схема фритюрницы OFE142 с полноразмерной обжарочной емкостью (1)



Принципиальная электрическая схема фритюрицы OFE142 с полноразмерной обжарочной емкостью (2)



РАЗДЕЛ 4. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

4-1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Метод устранения
Выключатель электропитания включен, но фритюрница абсолютно не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> Разомкнутая цепь 	<ul style="list-style-type: none"> Вставьте штепсель кабеля электропитания фритюрницы в розетку Проверьте автоматический выключатель или плавкий предохранитель в щитке
Масло не нагревается, индикаторы светятся	<ul style="list-style-type: none"> Размыкание цепи термореле 	<ul style="list-style-type: none"> Верните термореле в исходное состояние Сливной кран открыт Переместите ручку сливного крана в закрытое положение
Вспенивание или перекипание масла	<ul style="list-style-type: none"> Вода в масле Неправильный тип или некачественное масло Некорректное выполнение фильтрации масла Некорректная процедура ополаскивания обжарочной емкости после очистки 	<ul style="list-style-type: none"> По завершении цикла готовки, слейте масло и произведите очистку обжарочной емкости Используйте рекомендованное масло См. методику фильтрации масла Произведите очистку и ополаскивание обжарочной емкости с последующей тщательной осушкой
Масло не сливается из обжарочной емкости	<ul style="list-style-type: none"> Сливной кран засорен крошками 	<ul style="list-style-type: none"> Откройте кран и прочистите слив ершиком
Выключатель электропитания фильтра находится в положении ON («Вкл.»), но двигатель не функционирует	<ul style="list-style-type: none"> Срабатывание устройства тепловой защиты двигателя 	<ul style="list-style-type: none"> Верните защитное термореле в исходное состояние, см. раздел «Устройство защиты двигателя насоса системы фильтрации - ручной сброс»

Более подробные указания по поиску и устранению неисправностей см. в техническом руководстве, на веб-сайте: www.hennypenny.com или обращайтесь по тел. 1-800-417-8405 и 1-937-456-8405

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

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

e-mail: foodeq@foodeq.ru

www.foodeq.ru

4-2. КОДЫ ОШИБОК

В случае неисправности системы управления на цифровом дисплее будет показываться код ошибки. Коды ошибок приведены в столбце «Дисплей» ниже. При показе кода ошибки подается постоянный тоновый сигнал - нажмите любую кнопку для выключения звукового сигнала.

ДИСПЛЕЙ	ПРИЧИНА	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ
E-4	Перегрев платы управления	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-4 означает перегрев платы управления. Проверьте жалюзийные вентиляционные решетки по бокам устройства на наличие засорений.
E-5	Перегрев кулинарного масла	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-5 означает необходимость проверки нагревательных контуров и датчика температуры.
E-6A	Разомкнутая цепь датчика температуры	Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6A означает необходимость проверки датчика температуры. Указания по замене см. в техническом руководстве
E-6B	Короткое замыкание датчика температуры	Короткое замыкание датчика температуры. Выключите и включите выключатель электропитания. Код ошибки E-6B означает необходимость проверки датчика температуры. Указания по замене см. в техническом руководстве
E-10	Защитное термореле	Нажмите красную кнопку сброса защитного термореле к исходному состоянию под правой стороной блока управления; в случае невозможности возврата реле в исходное состояние - замените реле, см. техническое руководство
E-15	Неисправность выключателя сливного крана	Закройте сливной кран при помощи рукоятки. Код ошибки E-15 означает необходимость проверки микровыключателя; указания см. в техническом руководстве
E-41, E-46	Некорректное программирование параметров	Выключите и включите выключатель электропитания. При показе любого кода ошибки выполните повторную инициализацию системы управления (раздел «Режим специального программирования»). При сохранении кода ошибки проверьте и замените плату управления, см. техническое руководство
E-31	Переключатель выключателя вентилятора	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-31 означает отсутствие провода или отсоединение перемычек J2 и J4 в 12-контактных соединителях платы управления. При надлежащем состоянии перемычек следует заменить плату управления.
E-54	Неисправность компонента платы управления	Выключите и включите выключатель электропитания. Сохранение кода ошибки E-54 означает необходимость замены платы управления устройства
E-70	Неисправность проводки контура электропитания; неисправность	Проверьте выключатель электропитания и сопутствующую проводку. платы вводов/выводов. При необходимости, замените выключатель или плату вводов/выводов

Авторизованный дистрибьютор

FoodEq

8-800-500-06-44

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

e-mail: foodeq@foodeq.ru

www.foodeq.ru