

**Henny Penny**  
**Otevřená fritéza**  
**Model OFE/OFG-321**  
**Model OFE/OFG-322**  
**Model OFE/OFG-323**  
**Model OFE/OFG-324**  
**Model OEA/OGA-321**  
**Model OEA/OGA-322**  
**Model OEA/OGA-323**  
**Model OEA/OGA-324**  
**Model ODE/ODG-323**

# MANUÁL PRO OBSLUHU



## NOTICE

### UPOZORNĚNÍ

Tento manuál by měl být uschován na vyhovujícím místě pro budoucí nahlížení.

Schéma zapojení pro toto zařízení je umístěno na vnitřní straně pravostranného panelu.

Umístěte na dobře viditelném místě, návod je třeba sledovat v případě, že se uživatel nadýchá plynu. Další informace je třeba získat konzultací s místním dodavatelem plynu.

Neklad'te překážky toku vzduchu ze spalování a větrání. Okolo zařízení je třeba ponechat adekvátní mezeru kvůli dostatečnému přístupu vzduchu do spalovací komory.

Model OFG/OGA-32X Otevřená fritéza je vybaven stálým vodičem. Avšak Otevřená fritéza nemůže být provozována bez elektrického proudu. Zařízení se automaticky vrátí k normální práci, jakmile je příkon energie obnoven.

## CAUTION

### OPATRŇ

*Abyste se vyhnuli požáru, udržujte oblast okolo zařízení bez hořlavin.*



### VAROVÁNÍ

**Nesprávná instalace, seřizování, změny, servis nebo údržba může způsobit škodu na majetku, zranění nebo smrt. Před instalací nebo servisem tohoto zařízení si důkladně přečtete návod na instalaci, provoz a údržbu.**



### NEBEZPEČÍ

**NEUKLÁDEJTE ANI NEPOUŽÍVEJTE BENZÍN NEBO JINÉ HOŘLAVÉ PLYNY NEBO TEKUTINY V BLÍZKOSTI TOHOTO NEBO JAKÉHOKOLIV JINÉHO ZAŘÍZENÍ. MOHLO BY DOJÍT K POŽÁRU NEBO K EXPLOZI.**

## OBSAH

<b>ODDÍL</b>	<b>Strana</b>
<b>ODDÍL 1. ÚVOD</b> .....	1-1
1-1. Úvod.....	1-1
1-2. Vlastnosti .....	1-1
1-3. Správná péče .....	1-1
1-4. Pomoc .....	1-1
1-5. Bezpečnost.....	1-2
<b>ODDÍL 2. INSTALACE</b> .....	2-1
2-1. Úvod.....	2-1
2-2. Vybalení.....	2-1
2-3. Výběr umístění.....	2-2
2-4. Nivelizace Otevřené fritézy .....	2-2
2-5. Ventilace Otevřené fritézy .....	2-2
2-6. Dodávka plynu .....	2-3
2-7. Zkouška průniku plynu .....	2-6
2-8. Nastavení regulace tlaku plynu.....	2-6
2-9. Elektrické požadavky u série OFG-320.....	2-6
2-10. Elektrické požadavky u série OFE-320 .....	2-7
2-11. Propojovací instrukce .....	2-8
<b>ODDÍL 3. PROVOZ</b> .....	3-1
3-1. Provozní komponenty .....	3-1
3-2. Plnění nebo přidávání tuku .....	3-5
3-3. Základní operace a postupy (ovladače pro 6 výrobků).....	3-5
3-4. Základní operace a postupy (elektromechanické).....	3-8
3-5. Základní operace a postupy (ovladače pro 12 výrobků/samozvedací zařízení) .....	3-9
3-6. Péče o tuk.....	3-12
3-7. Filtrování tuku.....	3-13
3-8. Prevence problému s filtrovací pumpou .....	3-17
3-9. Ochrana motoru filtrovací pumpy - manuální nastavení .....	3-17
3-10. Výměna obálky filtru .....	3-17
3-11. Čištění fritovacího hrnce.....	3-19
3-12. Návod k obsluze pro alternativní systém přímého propojení .....	3-21
3-13. Osvětlení a uzavření hořáků .....	3-22
3-14. Ovládání limitu vysoké teploty.....	3-23
3-15. Pravidelná údržba .....	3-23

## OBSAH

### ODDÍL Strana

ODDÍL 4. PROGRAMOVÁNÍ .....	4-1
4-1. Úvod.....	4-1
4-2. Modus programu výrobku.....	4-1
4-3. Modus speciálního programu.....	4-4
4-4. Mody Zápis dat, Kontrola teploty, Tech, a Stat.....	4-12
ODDÍL 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....	5-1
5-1. Průvodce řešením problémů .....	5-1
5-2. Chybové kódy .....	5-2
SLOVNÍČEK .....	G-1

Seznam distributorů – domácích a zahraničních

## ODDÍL 1. ÚVOD

### 1-1. ÚVOD

Otevřená fritéza Henny Penny je základní zařízení na zpracování potravin, určené pro snadnější a lepší přípravu jídel. Umožňuje to design založený na mikroočítači. Toto zařízení se používá pouze v institucionálních a komerčních provozech pro přípravu jídel.

### 1-2. VLASTNOSTI

- Snadné čištění
- Kapacita pro tuk činí 24,94 kg (55 liber)
- 2 koše poloviční velikosti na nádrž (nebo koše plné velikosti)
- Ovládání mikroočítačem
- Konstrukce z nerezavějící oceli
- Ovladač manuálního nastavení vysokého limitu
- Samodiagnostický systém vestavěný do ovladačů
- Vestavěný filtr (zvládne všechny 3 nádrže)
- Propan nebo zemní plyn; 85 000 btu/hrnec (26,38 kW)

### 1-3. SPRÁVNÁ PÉČE

Jako u každého zařízení pro přípravu jídel i Otevřená fritéza vyžaduje péči a údržbu. Požadavky na údržbu a čištění jsou obsaženy v tomto manuálu a musejí se stát pravidelnou součástí provozu zařízení po celou dobu provozu.

### 1-4. POMOC

Pokud byste potřebovali vnější pomoc, zavolejte svému místnímu nezávislému distributorovi Henny Penny anebo společnosti Henny Penny Corp. na čísle 1-800-417-8405 nebo 1-937-456-8405, nebo jděte na internetové stránky Henny Penny na [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

## 1-5. BEZPEČNOST

Otevřená fritéza Henny Penny má zabudováno mnoho bezpečnostních vlastností. Avšak jediným způsobem, jak zajistit bezpečný provoz, je plně porozumět správnému postupu instalace, provozu, a údržby. Návod v tomto manuálu byl připraven tak, aby vám pomáhal naučit se správné postupy. Tam, kde mají informace zvláštní důležitost anebo jde o bezpečnostní informace, objevují se slova DANGER (nebezpečí), WARNING (varování), CAUTION (opatrně), nebo NOTICE (upozornění). Jejich použití je popsáno na následující straně:



SYMBOL UPOZORŇUJÍCÍ NA BEZPEČNOSTNÍ RIZIKO je používán se symboly DANGER, WARNING nebo CAUTION which indicates a personal injury type hazard.



**UPOZORNĚNÍ**

NOTICE pro zvýraznění zvláště důležitých informací.



**OPATRNĚ**

*CAUTION použité bez bezpečnostního symbolu naznačuje potenciálně nebezpečnou situaci, která – pokud nastane – může vést ke škodě na majetku.*



**OPATRNĚ**

*CAUTION použité s bezpečnostním symbolem ukazuje na potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud nastane, může vést k menším nebo středním zraněním.*



**VAROVÁNÍ**

*WARNING ukazuje na potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud nastane, může vést ke smrti nebo vážnému zranění.*



**NEBEZPEČÍ**

**DANGER UKAZUJE NA BEZPROSTŘEDNĚ HROZÍCÍ NEBEZPEČNOU SITUACI, KTERÁ, POKUD NASTANE, POVEDE KE SMRTI NEBO VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ.**

## ODDÍL 2. INSTALACE

### 2-1. ÚVOD

Tento ODDÍL poskytuje návod k instalaci Otevřené fritézy Henny Penny.

**NOTICE**

#### UPOZORNĚNÍ

Instalace zařízení by měla být prováděna pouze kvalifikovaným servisním technikem.



#### VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ ŠOKU

**Nepropichujte zařízení žádnými objekty jako jsou elektrické vrtačky nebo šrouby, protože by mohlo dojít k poškození součástí nebo k elektrickému šoku.**

### 2-2. VYBALENÍ

Otevřená fritéza Henny Penny byla zkoušena, prohlédnuta a odborně zabalena, aby bylo zajištěno, že dorazí na místo určení v nejlepším možném stavu. Zařízení je připoutáno pásky k dřevěnému paletovému rámu a potom zabaleno dovnitř do těžkého kartonu s dostatečnou vycpávkou tak, aby vydrželo běžné zacházení při přepravě.

**NOTICE**

#### UPOZORNĚNÍ

Jakékoliv poškození při přepravě by mělo být zaznamenáno v přítomnosti zástupce dodavatele a podepsáno před jeho nebo jejím odjezdem.

1. Opatrně odřízněte pásky z kartonu.
2. Vytáhněte karton ze zařízení.
3. Odřežte a odstraňte kovové pásky držící paletu.
4. Vyjměte fritézu z palety.



#### VAROVÁNÍ TĚŽKÝ PŘEDMĚT

**Při přesunu fritézy buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění. Fritéza může vážit něco mezi 138 kg (305 librami) a 279 kg (616 librami).**



## 2-3. VÝBĚR UMÍSTĚNÍ

Správné umístění Otevřené fritézy je velmi důležité pro životnost, rychlost a pohodlí. Umístění fritézy by mělo umožňovat vytvoření okolní mezery pro správný provoz zařízení. Vyberte si takové umístění, které poskytne snadné plnění a vyprázdňení bez narušení správné kompletace objednávek jídla. Obsluhující personál zjistil, že smažení ze syrova do konečné podoby, a udržování výrobku v ohřivačích poskytuje rychlou kontinuální práci. Vezměte prosím do úvahy, že nejvyšší efektivitu získáte provozem po přímé linii, tj. syrové na jedné straně a hotové na opačné straně. Kompletace objednávek může být přesunuta jinam s jen mírnou ztrátou efektivitu.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Pro prevenci vážných popálenin s horkého prskajícího tuku umístěte fritézu tak, aby se nehýbala ani nenahýbala. Pro stabilizaci lze použít přichytky.**



**OPATRNĚ  
NEBEZPEČÍ  
POŽÁRŮ**

*Abyste se vyhnuli vypuknutí požáru, instalujte Otevřenou fritézu s odstupy od všech hořlavých a nehořlavých materiálů, minimálně 4 palce (10,16 cm) ze strany a 4 palce (10,16 cm) ze zadu. Při správné instalaci je Otevřená fritéza navržena pro provoz na hořlavých podlahách a vedle hořlavých stěn.*

## 2-4. NIVELIZACE OTEVŘENÉ FRITÉZY

Pro správný provoz by měla být Otevřená fritéza nivelizována ze strany na stranu a zepředu dozadu. Za použití vodováhy umístěné na rovné plochy okolo příruby fritézy, na střední jímku, přizpůsobte kolečka tak, aby bylo zařízení ve vodorovné poloze.

## 2-5. VENTILACE OTEVŘENÉ FRITÉZY

Otevřená fritéza by měla být umístěna tak, aby mohly odcházet páry do adekvátní výpustě nebo ventilačního systému. Toto je důležité pro umožnění efektivního odstranění výparů a pachů ze smažení. Je třeba věnovat zvláštní pozornost při tvorbě výpustní digestoře, aby bylo možné se vyhnout narušení provozu Otevřené fritézy.

Doporučujeme vám konzultaci s místní společností, zabývající se ventilací nebo topením, která by vám mohla pomoci s vytvořením adekvátního systému.

**2-5. VENTILACE OTEVŘENÉ**  
**FRITEZY**  
**(Pokračování)**



**UPOZORNĚNÍ**

Ventilace musí být v souladu s místními, regionálními a státními zákonnými normami. Poradte se s vaším místním oddělením hasičské služby nebo stavebním úřadem.



**VAROVÁNÍ**

**Při instalaci plynové Otevřené fritězy nepřipojujte nastavení výparové šachty kouřovodu. Toto může narušit správný provoz hořáku, což může způsobit špatnou funkci a možný negativní zpětný tah.**

**2-6. DODÁVKA PLYNU**

Plynová Otevřená fritěza je z výroby k dostání buď na zemní plyn nebo na propan. Zkontrolujte desku s údaji uvnitř předních dveří skříňky, abyste určili požadavky na správnou dodávku plynu. Minimální dodávka je u zemního plynu 7 palců vodního sloupce (1,7 kPa), a u propanu 10 palců vodního sloupce (2,49 kPa).



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
VÝBUCHU**

**Nepokoušejte se používat žádný jiný plyn než ten, který je uveden na desce s údaji. Nesprávná dodávka plynu by mohla způsobit požár nebo explozi, což by mohlo vést k vážným zraněním a/nebo škodám na majetku.**

Správné napojení fritězy na hlavní přívod plynu je popsáno níže.



**VAROVÁNÍ**

**Abyste se vyhnuli vážným zraněním:**

- **Instalace musí být v souladu s místními, státními a federálními právními normami, Americkou národní normou Z223.1-(poslední vydání), Federálním zákonem o palivovém plynu a městskými stavebními normami. V Kanadě musí být instalace v souladu s normou Standard CAN/CSA B 149.1 & Právními normami o instalaci zařízení spalujících plyn a místními zákony. V Austrálii v souladu s pravidly australského úřadu pro plyn číslo AG601-2000, oddíl AS5601.**

## 2-6. DODÁVKA PLYNU (Pokračování)

- Fritéza a její manuální vypínací ventil musí být odpojen z potrubního systému pro dodávku plynu během tlakových zkoušek systému při testovacím tlaku nad 3,45 kPa (34,5 mbar).
- Fritéza musí být izolována od potrubního systému pro dodávku plynu tak, že se uzavře její jednotlivý manuální uzavírací ventil během tlakových zkoušek systému při testovacím tlaku rovném nebo menším než 3,45 kPa (34,5 mbar).
- Standardní jednopalcové (2,54 cm) černé ocelové trubky a tvárné armatury by měly být používány na propojení s plynem pro 3jímkové Otevřené fritézy, 3/4 palce (1,91 cm) na 2 jímky a 1/2 palce (1,27 cm) na jednu jímku.
- Nepoužívejte armatury z litého železa.
- I když se doporučuje jednopalcová (2,54 cm) velikost trubky na 3 jímky, 3/4 palcová (1,91 cm) na 2 jímky, a 1/2 palcová (1,27 cm) na jednu jímku, potrubí by mělo mít adekvátní velikost a mělo by být instalováno tak, aby poskytovalo dostatečnou dodávku plynu pro splnění maximálních požadavků bez nepřiměřených ztrát tlaku mezi měřičem a Otevřenou fritézou. Ztráta tlaku v potrubním systému by neměla překročit 0,3 palce vodního sloupce (0,747 mbar).

Mělo by být zabezpečeno, aby bylo možné Otevřenou fritézu přesunout na čištění a servis. Toto lze provést:

1. Instalací manuálního plynového uzavíracího ventilu a odpojovací trubkové spojky, nebo
2. Instalací spojky s odolným designem a certifikací A.G.A. Aby bylo možné provádět servis tohoto zařízení, které se dodává s kolečky, musí být instalována spojka, vyhovující ANSI Z21.69 nebo CAN 1-6.10m88 a zařízením pro rychlé odpojení, vyhovující ANSI Z21.41 nebo CAN 1-6.9m70. Musí být také instalována se zabraňujícím prostředkem na ochranu před přenosem tlaku do spojky, jak je uvedeno v návodu od výrobce zařízení.
3. Pro správné propojení flexibilní plynové linky a kabelovou zábranou viz ilustraci na následující straně.

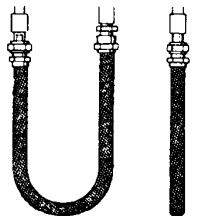
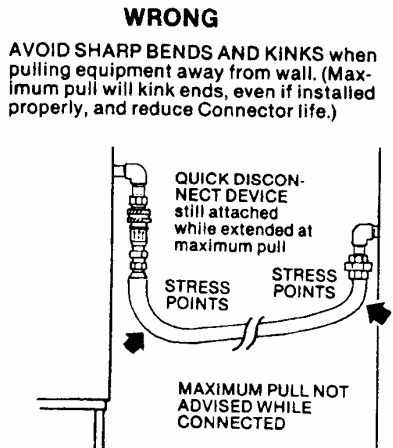
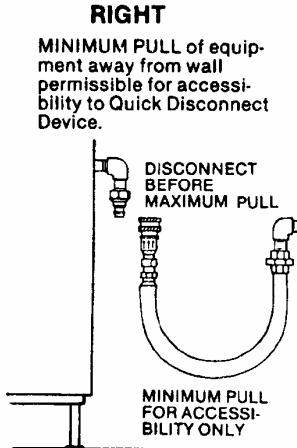


### UPOZORNĚNÍ

Kabelová zábrana omezuje vzdálenost, na kterou může být Otevřená fritéza odtažena ode zdi. Pro čištění a servis zařízení musí být kabel rozepnutý z Otevřené fritézy a flexibilní plynová linka rozpojena. Toto umožní lepší přístup ke všem stranám Otevřené fritézy. Plynová linka a kabelová zábrana musí být znovu zapojeny, jakmile je čištění nebo servis u dokončen.

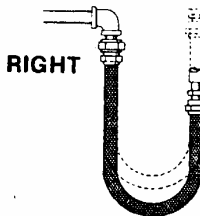
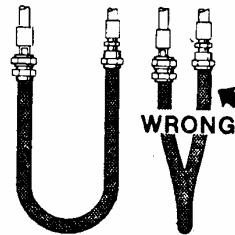
**2-6. DODÁVKA PLYNU**  
**(Pokračování)**

**GAS PIPING**



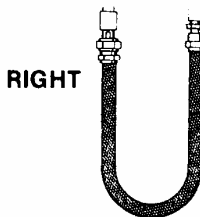
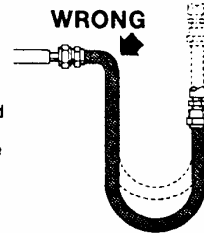
**RIGHT**

Couplings and hose should be installed in the same plane as shown at left. **DO NOT OFFSET COUPLINGS**—this causes torsional twisting and undue strain causing premature failure.



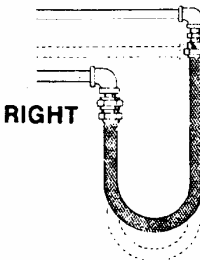
This is the correct way to install metal hose for vertical traverse. Note the single, natural loop.

Allowing a sharp bend, as shown at right, strains and twists the metal hose to a point of early failure at the coupling.



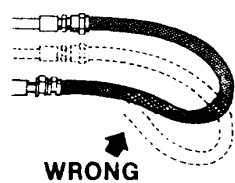
Maintain the minimum or larger bending diameter between the couplings for longest life.

Closing in the diameter at the couplings, as shown at right, creates double bends causing work fatigue failure of the fittings.



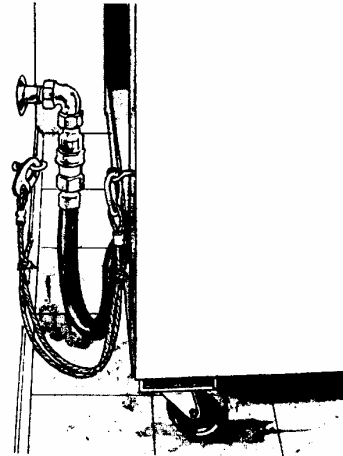
In all installations where "self-draining" is not necessary, connect metal hose in a vertical loop.

**DO NOT CONNECT METAL HOSE HORIZONTALLY**... unless "self-draining" is necessary, then use support on lower plane as shown at left.



**CABLE RESTRAINT**

Please refer to the illustration below when installing cable restraint on all moveable gas fryers.



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

**CAUTION**

**OPATRNĚ**

**DRY WALL CONSTRUCTION**

Secure I-bolt to a building stud. Do not attach to dry wall only. Also, locate the I-bolt at the same height as the gas service. Preferred installation is approximately six inches to either side of service. Cable restraint must be at least six inches shorter than flexible gas line.

**CAUTION**

**OPATRNĚ**

Utilize elbows when necessary to avoid sharp kinks or excessive bending. For ease of movement, install with a "lazy" loop. Gas appliance must be disconnected prior to maximum movement. (Minimum movement is permissible for hose disconnection).

## 2-7. ZKOUŠKA PRŮNIKU PLYNU



### UPOZORNĚNÍ

Před zapnutím přítoku plynu se ujistěte, že knoflík plynového ventilu na plynovém kontrolním ventilu je v pozici OFF (vypnuto).

Po úvodní instalaci a po přesunu zařízení je třeba potrubí a armatury kontrolovat z hlediska průniku plynu. Jednoduchou kontrolní metodou je zapnutí plynu a očištění všech spojů mýdlovým roztokem. Pokud se objeví bublinky, naznačuje to unikající plyn. V tomto případě musí být spoje potrubí předělány.



Abyste se vyhnuli požáru nebo explozi, nikdy na testování průniků plynu nepoužívejte zapálenou zápalku nebo otevřený plamen. Zapálený plyn by mohl vést k vážným zraněním a/nebo škodám na majetku.

## 2-8. NASTAVENÍ REGULACE TLAKU PLYNU

Regulátor tlaku plynu na kontrolním ventilu plynu je továrně přednastaven následujícím způsobem:

- Zemní plyn: 3,5 palce vodního sloupce (0,87 mbar).
- Propan: 10,0 palců vodního sloupce (2,49 mbar).



### UPOZORNĚNÍ

Regulátor tlaku plynu byl nastaven firmou Henny Penny a nemá být přizpůsobován uživatelem.

## 2-9. ELEKTRICKÉ POŽADAVKY SÉRIE OFG-320

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 6 A

120 V plynová Otevřená fritéza vyžaduje 3 dráty s uzemněním a je dodávána s uzemněným kabelem a zástrčkou. Jakákoliv 230 V zástrčka použitá na 230 V zařízení musí být v souladu se všemi místními, státními a federálními předpisy.



Abyste se vyhnuli elektrickému šoku, musí být toto zařízení vybaveno externím přerušovačem obvodu který rozpojí všechny neuzemněné vodiče. Hlavní přepínač příkonu proudu na tomto zařízení nerozpojuje všechny liniové vodiče.

**2-9. ELEKTRICKÉ POŽADAVKY**  
**SÉRIE OFG-320 (Pokračování)**



Abyste se vyhnuli elektrickému šoku, **nerozpojujte uzemňující zástrčku**. Tato fritéza **musí být** adekvátně a bezpečně uzemněna. Pro informace o správném postupu uzemnění viz místní elektrické předpisy nebo pokud tyto neexistují, Federální zákon o elektrické energii, ANSI/NFPA č. 70-(současné vydání). V Kanadě je třeba Všechny elektrické spoje provádět v souladu s předpisem CSA C22.1, Kanadským zákonem o elektrické energii část I, a/nebo místními předpisy.

**2-10. ELEKTRICAL POŽADAVKY**  
**SÉRIE OFE-320**

Pro informace o dodávce kabeláže roznětky viz tabulka níže.  
(Na nádrž)

Voltů	Fáze	Kw	Amp.
200-208	3	14.4	40
220/240	3	14.4	40
440-480	3	14.4	17
380-415	3	14.4	20



Abyste se vyhnuli elektrickému šoku, toto zařízení musí být vybaveno externím přerušovačem obvodů, který rozpojí všechny neuzemněné vodiče. Hlavní přepínač příkonu proudu na tomto zařízení **nerozpojuje** všechny liniové vodiče.

Abyste se vyhnuli elektrickému šoku, tato fritéza **musí být** adekvátně a bezpečně uzemněna. Pro informace o správném postupu uzemnění viz místní elektrické předpisy nebo pokud místní předpisy neexistují, Federální zákon o elektrické energii, ANSI/NFPA č. 70-(současné vydání). V Kanadě je třeba všechny elektrické spoje provádět v souladu s CSA C22.1, Kanadským zákonem o elektrické energii část 1, a/nebo místními předpisy.



Jednotky CE vyžadují minimální velikost drátu 6 mm a zapojení k terminálnímu bloku.



## **2-11. PROPOJOVACÍ INSTRUKCE**

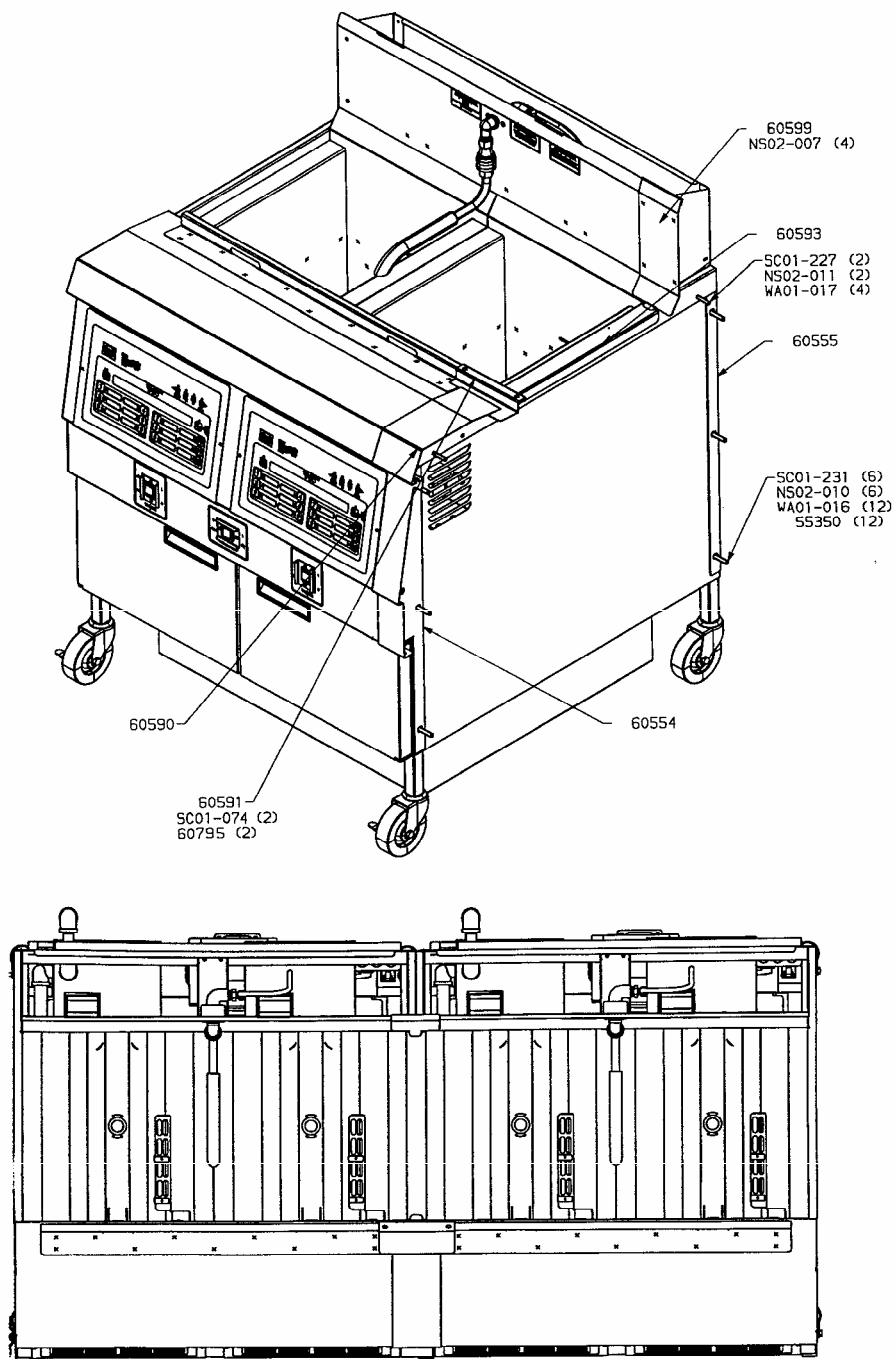
Následující instrukce se týkají propojení dvou zařízení. Instrukce obsahují čísla dílů. Další informace najdete na obrázku 2-1 na následující straně, kde jsou čísla uvedena níže v tomto návodu vyobrazená na obrázku.

1. Ze stran dvou Otevřených fritéz odejměte veškeré vybavení (veškerý “hardware”).
2. Z levého zařízení odstraňte soubor pravého ovládacího panelu a z pravého zařízení soubor levého ovládacího panelu.
3. Přisuňte obě zařízení k sobě stranami s minimální mezerou.
4. Odstraňte pravé přední kolečko z levého zařízení a levé zadní kolečko z pravého zařízení. Upevněte obě kolečka v zadní části vázacím drátem. (EF02-041).
5. Umístěte obě Otevřené fritézy tak, abyste mohli našroubovat šrouby (SC01-227) děrami v horním krytu a po stranách hrnce. Při instalaci na obou stranách šroubu s maticí použijte podložku (WA01-017).  
**NEDOTAHUJTE!**
6. Přední vložku (60554) umístěte mezi předek obou Otevřených fritéz. Umístěte šroub s maticí (SC01-231), a s podložkami (55350 a WA01-016), skrz tři díry v rámu při zachycení vložky mezi rámy. Umístěte podložky (55350 a WA01-016) na šroub před instalací matic (NS02-010). **NEDOTAHUJTE!**
7. Opakujte to se zadní vložkou (60555).
8. Dotáhněte bezpečně všechna poutka.
9. Nad mezeru mezi fritézy umístěte kryt (60593).
10. Vyvrtejte díry na zadním plášti o průměru 0,250 palce.
11. Okolo okraje (60599) nedokončené strany zadního krytu aplikujte silikon. Instalujte zadní kryt (60599) s maticemi číslo 8 (NS02-007).

**2-11. PROPOJOVACÍ**  
**INSTRUKCE**  
**(Pokračování)**

12. Okolo hrany nedokončené strany vrchního krytu aplikujte silikon (60590) a kryt podpěry koše (60591). Umístěte horní kryt (60590) na horní kryt Otevřené fritězy a instalujte kryt podpěry koše (60591) za použití šroubů č. 10 a matek (SC01-074 a 60795).

13. Do všech mezer, které ještě zbyly, aplikujte silikon.








**Obrázek 2-1**



## ODDÍL 3. PROVOZ

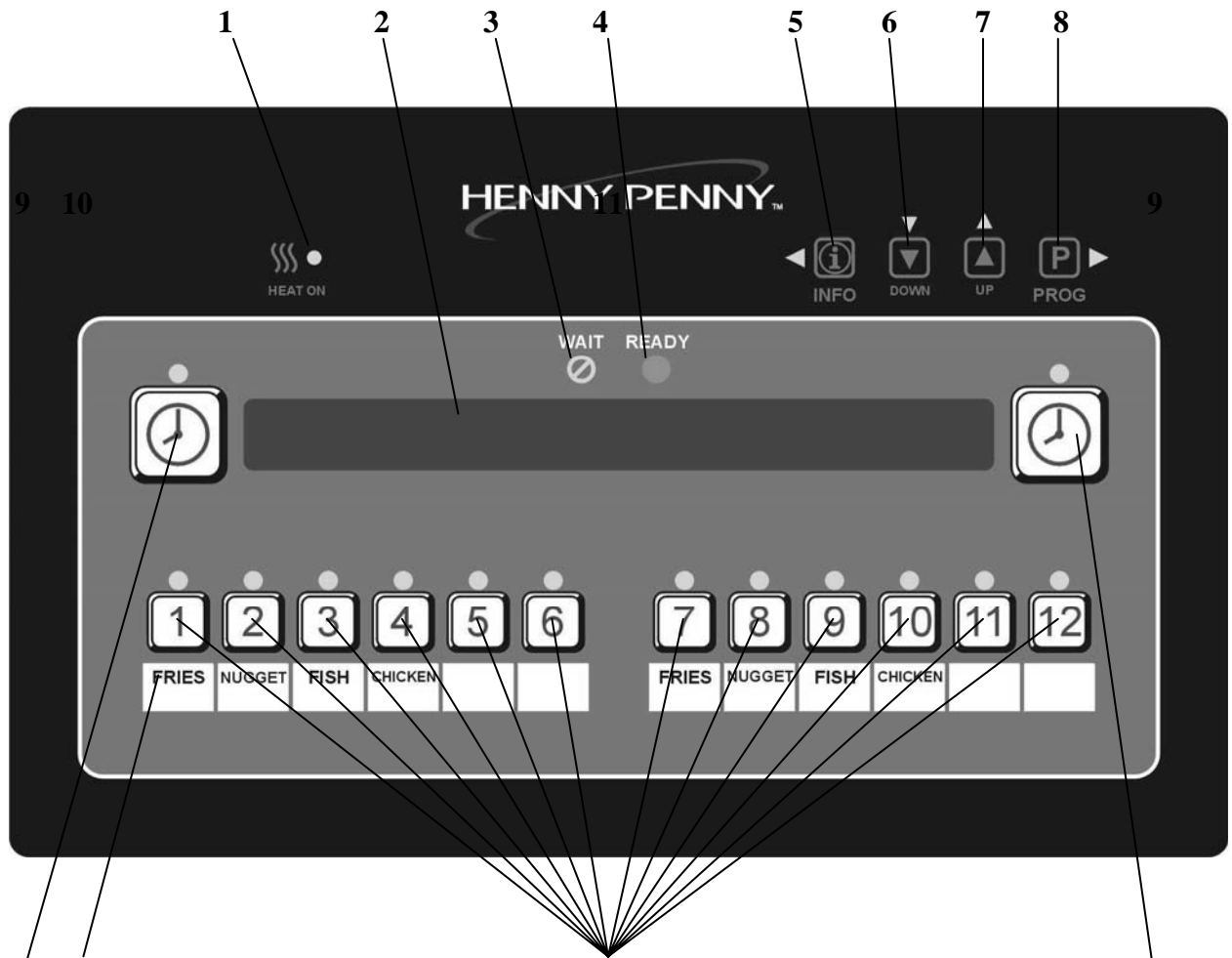
### 3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY

Obrázek 3-1 ukazuje funkci 12-tlačítkového časového ovladače a Obrázek 3-2 ukazuje funkci 6-tlačítkového časového ovladače.

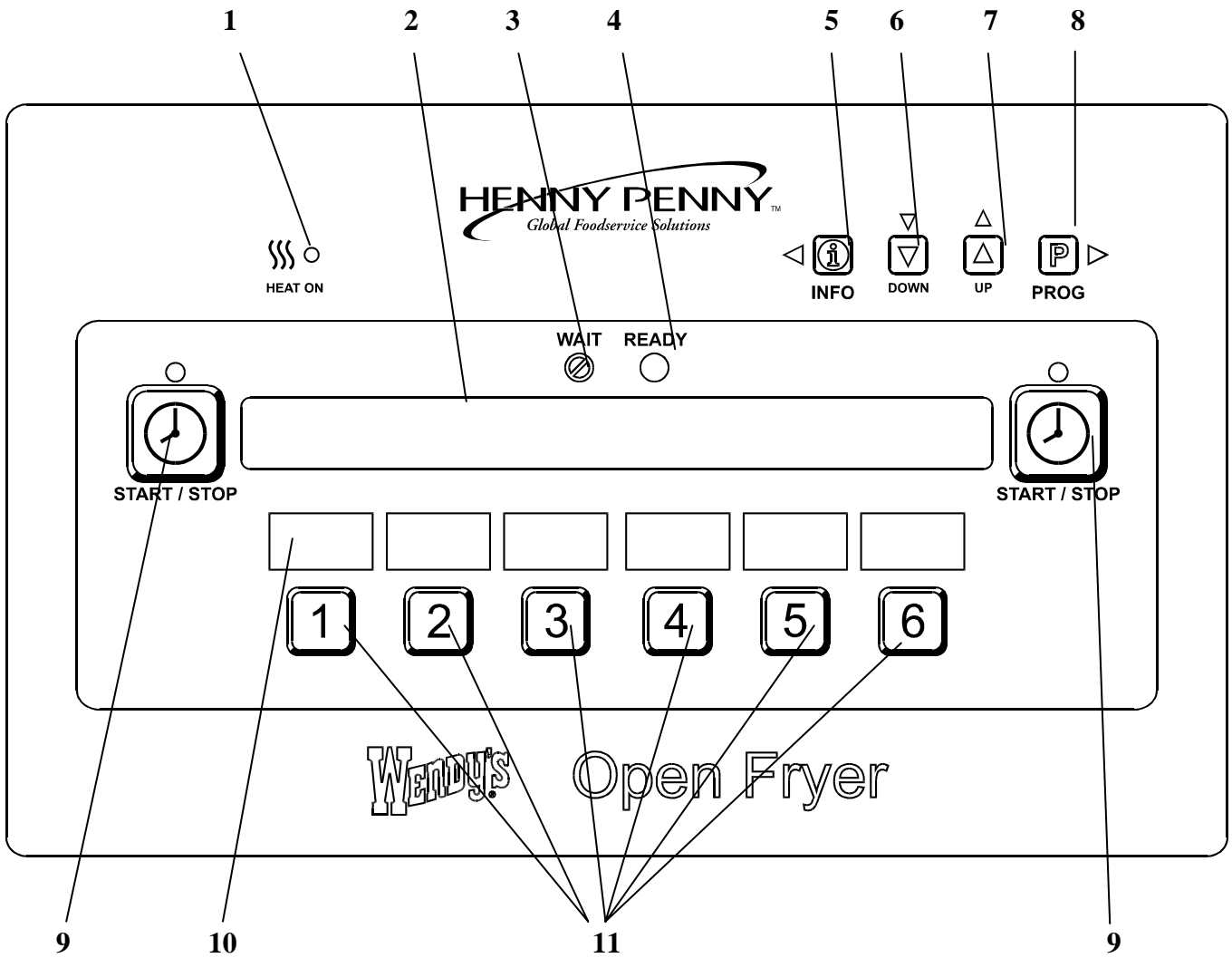
Obr. Č.	Položka Č.	Popis	Funkce
3-1	1	 HEAT ON	
3-1	2	Digitální displej	Tento indikátor se světelnou diodou (LED) svítí, když ovladač požaduje vysokou teplotu, a hořáky naskakují a ohřívají tuk Ukazuje teplotu tuku, odpočítávání časového spínače v cyklu fritování, a výběry v programovém modu; teplota tuku se ukáže po stlačení tlačítka INFO; pokud
3-1	3	WAIT LED	přesáhne 218°C (425°F), na displeji se ukáže “E-5, FRYER TOO HOT” (fritéza je příliš horká)
3-1	4	READY LED	Jakmile je Otevřená fritéza mimo tavící cyklus, tento LED indikátor svítí, což obsluze signalizuje, že teplota tuku <u>není</u> dosud správně vysoká pro vložení výrobku do fritovacího hrnce
3-1	5	 INFO	Tento LED displej svítí, když je teplota tuku do plus minus 5° od požadované hodnoty teploty, což obsluze signalizuje, že tuk má správnou teplotu pro vložení výrobku do fritovacího hrnce
3-1	6 & 7	 DOWN  UP	Používá se pro zobrazení současné teploty tuku a požadované teploty tuku, a také výkonu zařízení; Také ukazuje množství času, který zbývá v modu Pozastavení (Hold); také v Programovém modu, vrátí se k předcházejícímu parametru
3-1	8	 PROG	Používá se na přizpůsobení hodnoty právě zobrazeného nastavení v Programovém modu
3-1			Používá se pro přístup do Programových modů; také, jakmile jste v Programovém modu, používá se na postup vpřed k dalším parametrům

**3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY**  
**(Pokračování)**

<b>Obr. Č.</b>	<b>Položka Č.</b>	<b>Popis</b>	<b>Funkce</b>
3-1 3-2 (Hold)	9	START/STOP Tlačítko	Používá se na zahájení a zastavení Cyklů fritování; také deaktivuje časovač kvality na konci modu Pozastavení
3-1 3-2	10	Karta Menu Okno	Zobrazuje výrobek (jídlo) ve spojení s každým tlačítkem výběru výrobku níže; proužek karty menu je umístěn za obtiskem
3-1 3-2	11	Výběr výrobku Tlačítka	Používá se na výběr, které druhy produktů mají být připravovány (na samozvedacích Otevřených fritézách jsou tlačítka na 6 a 12 výrobků jako tlačítka zvedání koše)



Obrázek 3-1



Obrázek 3-2

### 3-2. PLNĚNÍ nebo PŘIDÁVÁNÍ TUKU

## **CAUTION** OPATRNĚ

*Hladina tuku musí vždy být nad ohřívávanými prvky, když fritéza provádí ohřev a nad indikátory hladiny na zadní straně fritovacího hrnce. V případě nedodržení těchto pokynů by mohlo dojít k požáru a/nebo poškození fritézy.*

*V případě použití pevného tuku se doporučuje rozpustit tuk na vnějším zdroji tepla předtím, než ho umístíte do fritovacích hrnců. Ohřívání prvky nebo tuby hořáku musejí být zcela ponořeny do tuku. Jinak by mohlo dojít k požáru nebo poškození fritovacího hrnce.*

1. V Otevřené fritéze se doporučuje používat vysoce kvalitní olej na smažení. Některé tuky horší kvality mají vysoký obsah vlhkosti a způsobí tvoření pěny a vyvření.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Abyste se vyhnuli vážným popáleninám při nalévání horkého tuku do fritovacího hrnce, noste rukavice. Tuk a všechny kovové části, které jsou v kontaktu s tukem, jsou extrémně horké, a je třeba dávat pozor, aby nedošlo k postříkání.**

2. Zařízení vyžaduje 29,5 kg (65 liber) tuku na fritovací hrnce. Všechny plynové fritovací hrnce, a některé elektrické fritovací hrnce, mají 2 úrovně indikátorových čar vepsaných na zadní stěně fritovacího hrnce, ukazující, kdy je tuk na správné hladině. Některé elektrické modely mají jen 1 úroveň indikátorových čar na fritovacích hrncích.
3. Chladný tuk by měl být naplněn k nižšímu indikátoru, když fritovací hrnce má 2 indikátorové čáry, a ½ palce (12,7 mm) pod jedinou indikátorovou čarou.

### 3-3. ZÁKLADNÍ OPERACE a POSTUPY (Ovladače na 6 výrobců)

Otevřená fritéza Henny Penny má elektronické ovladače pro každý fritovací hrnce. Následuje krátký popis práce s ovladači s tlačítky na 6 výrobců.

1. Ujistěte se, že vypouštěcí ventil je v uzavírací pozici.
2. Umístěte podporu koše dovnitř fritovacího hrnce.

**3-3. ZÁKLADNÍ OPERACE  
AND POSTUPY  
(Ovladače na 6 výrobků)  
(Pokračování)**

3. Zajistěte, aby fritovací hrnec byl naplněn tukem až po potřebnou hladinu.
4. Zapněte hlavní vypínač (“POWER”) do pozice ON (zapnuto). Automaticky zařízení přejde do Tavicího cyklu, dokud teplota tuku nedosáhne 110°C (230°F). Ovladač potom automaticky opustí Tavicí cyklus.

**NOTICE** **UPOZORNĚNÍ**

Otevřená fritéza série OFG-320 má několik bezpečnostních zařízení, která uzavírají dodávku plynu, jakmile jsou aktivována. Výše uvedené postupy by měly být použity při restartu Otevřené fritézy a pokud se uzavření zopakuje, měl by být o tom zpraven kvalifikovaný technik.

Pokud si to obsluha přeje, lze Tavicí cyklus obejít tak, že se stlačí tlačítko produktu a podrží se po dobu pěti sekund.

**CAUTION** **OPATRNĚ**

*Neobcházejte Tavicí cyklus, pokud se neroztavilo dostatečné množství tuku, aby byly zcela pokryty trubice hořáků. Obejdete-li Tavicí cyklus předtím, než dojde k pokrytí všech trubek hořáků, dojde k nadměrnému kouři z tuku nebo k požáru.*

5. Jakmile je zařízení mimo Tavicí cyklus, bliká kontrolka WAIT LED až do doby dosažení požadované teploty. Potom svítí kontrolka READY LED, a vybraný výrobek se zobrazí na levé a pravé straně displeje.

**NOTICE** **UPOZORNĚNÍ**

Obě strany ovladače jsou na sobě časově zcela nezávislé. Mohou být nastaveny, a provoz zahájen nebo zastaven bez vlivu na druhou stranu.

6. Důkladně rozmíchejte tuk, aby se teplota ve fritovacích hrncích stabilizovala.
7. Před vložením výrobku do košů ponořte koše do horkého tuku tak, aby výrobek nebyl přilepen ke košům.

**3-3. ZÁKLADNÍ OPERACE  
AND POSTUPY  
(6 produktových ovladačů)  
(Pokračování)**

8. Jakmile se teplota tuku stabilizovala na úrovni požadované teploty, obsluha může ponořit koš s výrobkem do fritovacího hrnce.



**VAROVÁNÍ**

**Nevkládejte příliš mnoho, a také neumíst'ujte do koše výrobek s extrémní vlhkostí. 5,7 kg (12,5 liber) je maximální množství výrobku na fritovací hrnec (6,8 kg (15,0 liber) je maximum pro samozvedací otevřené fritézy). V případě nedodržení těchto pokynů může dojít k tomu, že tuk přeteče fritovací hrnec. To může způsobit vážné popáleniny nebo škody na zařízení.**

9. Jestliže byl pravý koš ponořen do tuku, je třeba stlačit pravé tlačítko START/STOP. Jestliže byl ponořen levý koš, potom je třeba stlačit levé tlačítko START/STOP.
10. Jakmile bylo stlačeno tlačítko START/STOP, časovač na příslušné straně (pravé nebo levé) začne odpočítávat.
11. Na konci cyklu přípravy zazní tón a displej bude blikat slovo "DONE" (hotovo). Stiskněte tlačítko START/STOP a vyjměte tuk z koše.
12. Displej ukáže, který výrobek je připraven odpočítat. Byl-li naprogramován čas pozastavení, spínač automaticky zahájí pozastavení. Displej střídavě ukazuje vybraný výrobek a hodnotu zbývajících času v minutách. Je-li během času pozastavení vybrán jiný výrobek, displej ukazuje jen tento vybraný výrobek. Pro prohlédnutí zbývajících času pozastavení stiskněte tlačítko INFO.
13. Na konci modu pozastavení zazní tón a na displeji bude blikat slovo QUALITY (kvalita) a výrobek, který byl odpočítáván. Stiskněte a uvolněte tlačítko START/STOP. Displej ukazuje výrobek, který je zařízení připraveno odpočítávat pro fritování.

**3-4. ZÁKLADNÍ OPERACE  
AND POSTUPY  
(Elektro-mechanické)**

Otevřená fritéza Henny Penny modelů OFE/OFG je k dostání s elektro-mechanickými ovladači. Elektro-mechanické ovladače sestávají z jednoho časovače a jednoho termostatu na jímku.

1. Ujistěte se, že je vypouštěcí ventil v uzavřené pozici.
2. Umístěte podporu koše dovnitř fritovacího hrnce.
3. Naplňte fritovací hrnec tukem.
4. Zapněte vypínač “POWER”, tedy do pozice “ON” (zapnuto).
5. Určete nastavení času a teploty podle typu výrobku, který má být fritován.
6. Nastavte termostat na požadovanou teplotu.
7. Nastavte číselník časovače, ale ještě ho nezapínejte.
8. Před vložením výrobku do košů ponořte koše do horkého tuku tak, aby se výrobek ke košům nepřilepoval.



**UPOZORNĚNÍ**

Před umístěním výrobku do koše se ujistěte, že teplota tuku je ve správné výši podle toho, jaký typ produktu bude připravován. Také zkontrolujte, zda je vypnuté světlo HEAT ON (vysoká teplota aktivní).

Otevřená fritéza série OFG-320 má několik bezpečnostních zařízení, které uzavírají dodávku plynu, když dojde k jejich aktivaci. Výše uvedené postupy je třeba dodržet pro restart Otevřené fritézy a pokud se uzavření opakuje, měl by být o tom zpraven kvalifikovaný technik.

9. Umístěte výrobek do koše. Ponořte koš do tuku. Zvedněte koš lehce z tuku a protřepte ho, což způsobí oddělení kousků. Když to uděláte, zabráníte tím vytvoření bílých míst na hotovém výrobku.



**3-4. ZÁKLADNÍ OPERACE  
AND POSTUPY  
(Elektro-mechanické)  
(Pokračování)**



**VAROVÁNÍ**

Nepřepĺňujte ani neumíst'ujte do koše výrobek s extrémní vlhkostí. Maximální množství výrobku na fritovací hrnec je 5,7 kg (12,5 liber). 6,8 kg (15,0 liber) je maximum pro samozvedací otevřené fritézy.

Nedodržení těchto pokynů může vést k tomu, že tuk přeteče fritovací hrnec. Mohlo by pak dojít k vážnému popálení nebo poškození fritovacího hrnce.

10. Zapněte přepínač časovače TIMER ON/OFF do pozice ON (zapnuto).
11. Na konci cyklu fritování (časovač dosáhne nuly) zazní zvuk časovače a kontrolní světlo časovače se vypne.
12. Vypněte přepínač časovače TIMER ON/OFF do pozice OFF. Časovač se automaticky znovu nastaví na dříve vybrané časové nastavení.
13. Zvedněte koš a pověste ho na přední stranu fritovacího hrnce kvůli odtoku. Nechte výrobek odtékat po dobu přibližně 15 sekund, než ho dáte na podnos.
14. Umístěte výrobek ihned do ohřívací skříňky.
15. Před fritováním další várky dejte tuku čas na to, aby se znovu ohřál. (Počkejte, až se vypne kontrolní světlo TEMPERATURE - teplota.)

**3-5. ZÁKLADNÍ OPERACE  
a POSTUPY (Ovladače na  
12 výrobků/Samozvedací)**

Otevřená fritéza Henny Penny - modely OFE/OFG - jsou dostupné s tlačítky ovladače na 12 výrobků. Rovněž modely OEA/OGA jsou dostupné s 12 tlačítky ovladače, vybaveny samozvedáním. Ovladače pro zvedání umožňují košům, aby byly automaticky ponořeny do tuku na začátku cyklu fritování, a zvednuty z tuku na konci cyklu.

1. Ujistěte se, že odtokový ventil je v uzavírací pozici.
2. Naplňte fritovací hrnec tukem.

**3-5. ZÁKLADNÍ OPERACE**  
**a POSTUPY (ovladače na 12**  
**výrobků/samozvedací)**  
**(Pokračování)**

3. Zapněte hlavní vypínač "POWER" do pozice ON (zapnuto), takže automaticky dojde k přechodu do Tavicího cyklu. Když teplota dosáhne 121°C (250°F), a zahřívá tuk až do té doby, dokud není dosaženo nastavené teploty.



**UPOZORNĚNÍ**

Série OFG-320 Otevřené fritézy má několik bezpečnostních zařízení, která uzavřou dodávku plynu, jakmile jsou aktivována. Výše uvedené postupy je třeba následovat pro restart fritézy a pokud dojde k opakovanému uzavření, měl by o tom být zpraven kvalifikovaný technik.

Tavicí cyklus lze obejít v případě potřeby tak, že stlačíte tlačítko výrobku a podržíte ho po dobu pěti sekund.



**VAROVÁNÍ**

**Neobcházejte Tavicí cyklus, dokud se neroztavilo dostatečné množství tuku, aby plně pokrylo všechny trubice hořáků. Jestliže je Tavicí cyklus obejít před pokrytím všech trubic hořáků, objeví se nadměrný kouř nebo oheň.**

4. Jakmile jste mimo Tavicí cyklus, bliká kontrolka WAIT LED (čekání) až do doby dosažení požadované teploty. Potom svítí kontrolka READY LED (připraveno).

**3-5. ZÁKLADNÍ OPERACE**  
**a POSTUPY (ovladače na 12**  
**výrobků/samozvedací)**  
**(Pokračování)**



**UPOZORNĚNÍ**

Časování provozu dvou stran ovladače lze programovat zcela nezávisle navzájem mezi dvěma polovičními koši, anebo jako jeden časový spínač pro jediný koš plné velikosti, který se nastaví na obou zvedacích. Tovární nastavení z výroby je na dva koše poloviční velikosti. Pro změnu nastavení na jeden koš plné velikosti stiskněte a podržte tlačítko výrobku č. 1 při zapnutí hlavního vypínače "POWER". Pro změnu zpět na dvoukošový modus stlačte a podržte tlačítko výrobku č. 2 při zapnutí hlavního vypínače "POWER".

5. Důkladně zamíchejte tuk pro stabilizaci teploty v celých fritovacích hrncích.
6. Před vložením výrobku do košů ponořte koše do horkého tuku, abyste zabránili přilepení výrobku na koše.
7. Jakmile se teplota tuku stabilizovala na přednastavené teplotě, obsluha může umístit koše do tuku (anebo u samozvedacích fritéz zvednout koš na háčcích). Umístěte výrobek do koše.



**VAROVÁNÍ**

**Nepřepĺňujte ani neumíst'ujte do koše výrobek s extrémní vlhkostí. Maximální množství výrobku na fritovací hrnec je 5,7 kg (12,5 liber). 6,8 kg (15,0 liber) je maximum pro samozvedací otevřené fritézy.**

**Nedodržení těchto pokynů může vést k tomu, že tuk přeteče fritovací hrnec. Mohlo by pak dojít k vážnému popálení nebo poškození fritovacího hrnce.**

8. Jestliže má být pravý koš ponořen do tuku, je třeba stlačit pravé tlačítko výrobku. Jestliže má být ponořen levý koš, potom je třeba stlačit levé tlačítko výrobku.
9. Časovač na příslušné straně zahájí odpočítávání. (Na samozvedacích fritézách se koš automaticky ponoří do tuku.)

**3-5. ZÁKLADNÍ OPERACE**  
**a POSTUPY (ovladače na 12**  
**výrobků/samozvedací)**  
**(Pokračování)**

10. Na konci cyklu přípravy zazní tón a displej ukazuje "DONE" ("HOTOVO"). Zvedněte koš z tuku. (Na samozvedacích fritézách se koš automaticky zvedne z tuku.) Pro zastavení pípání oznamujícího, že je hotovo ("DONE") stiskněte buď tlačítko časovače, nebo tlačítko výrobku.

**NOTICE**

**UPOZORNĚNÍ**

Během první minuty fritování lze vybrat jiný výrobek.

11. Displej ukáže, který výrobek je zařízení připraveno odpočítávat. Pokud byl programován čas pozastavení, ovladač automaticky zahájí pozastavovací časovač. Displej střídavě ukáže vybraný výrobek a čas pozastavení v minutách, který zbývá. Je-li vybrán jiný výrobek během cyklu pozastavení ("Hold"), displej ukáže jen vybraný výrobek.
12. Na konci cyklu pozastavení se ozve tón a displej bude blikat slovo "QUALITY", a výrobek, který byl odpočítáván. Stiskněte a pusťte tlačítko TIMER (časovač).
- 13.

**NOTICE**

**UPOZORNĚNÍ**

V modu fritování, když displej ukazuje "FILTER SUGGESTED" (doporučen filtr), může obsluha buď filtrovat v tuto dobu, anebo pokračovat ve fritování. Avšak pokud obsluha pokračuje ve fritování, objeví se během dalšího cyklu nebo dvou cyklů přípravy filtrační blokace.

Když se objeví filtrační blokace "FILTER LOCKOUT", potom - jak ukazuje displej - "YOU \*MUST\* FILTER NOW....." (musíte filtrovat teď), tlačítko PROG je jediné, které bude fungovat, dokud není zařízení profiltrováno.

**3-6. PÉČE O TUK**



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**NÁSLEDUJTE NÍŽE UVEDENÉ INSTRUKCE,  
ABY NEDOŠLO K PŘETEČENÍ TUKU PŘES  
FRITOVACÍ HRNEC, COŽ BY MOHLO VÉST  
K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍM,  
POŽÁRU, A/NEBO ŠKODĚ NA MAJETKU.**

1. Udržujte správnou hladinu tuku pro fritování. Podle potřeby přidejte čerstvý tuk.

### 3-6. PÉČE O TUK (Pokračování)

- Abyste tuk ochránili a dostali z něj maximální životnost snižte teplotu na 135° C (275° F) nebo nižší vždy, když fritéza není bezprostředně používána. Znehodnocený tuk velmi kouří, dokonce i při nižších teplotách.
- Denně tuk ochutnávejte a zjišťujte, zda nevykazuje známky špatné chuti. Vyhoďte tuk, který má špatnou chuť nebo ukazuje známky nadměrného pění nebo varu. Udržujte fritovací hrnce v čistotě.



**S DELŠÍM POUŽÍVÁNÍM KLESÁ BOD VZNÍCENÍ TUKU, POKUD TEDY TUK VYKAZUJE ZNÁMKY NADMĚRNÉHO KOUŘE NEBO PĚNĚNÍ, VYHOĎTE HO, JINAK BY MOHLO DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENÍM, ZRANĚNÍM, POŽÁRU, A/NEBO ŠKODĚ NA MAJETKU.**

### 3-7. FILTROVÁNÍ TUKU

- Vypněte hlavní vypínač do pozice OFF (vypnuto). Odstraňte a vyčistěte fritovací koš mýdlem a vodou. Důkladně propláchněte.



Nejlepších výsledků dosáhnete, když je tuk filtrován za normálních fritovacích teplot.

- Použijte kovovou stěrku pro odstranění jakéhokoliv nánosu ze stran fritovacího hrnce. Neškrábejte trubice hořáků na plynových modelech, nebo ohřívací prvky na elektrických modelech.



*Škrábání elektrických prvků fritézy, nebo trubice hořáku plynového fritovacího hrnce vytváří na těchto površích škrábance, způsobující přilepení trojobalu výrobku a připálení.*



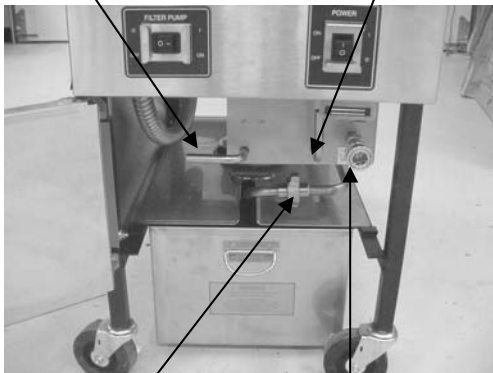
**Pánev filtračního odtoku musí být až vzadu pod fritézou jak to jen jde a kryt musí být na svém místě. Zajistěte, aby díra v krytu byla v zákrytu s odtokem předtím, než dojde k otevření odtoku. Nedodržení těchto pokynů způsobuje vystříknutí tuku a mohlo by vést ke zraněním.**

**Povrchy fritézy a košů budou horké. Při filtrování buďte opatrní, abyste se nespálili.**

### **3-7. FILTROVÁNÍ TUKU** **(Pokračování)**

3. Otevřete dveře pod zařízením, a pomalu do poloviny otevřete rukojeť odtokového ventilu. Nechte ho tak po několik minut, potom pomalu plně otevřete odtokový ventil. Toto zabrání, aby horký tuk vystříkl při odtékání.
4. Při odtékání tuku z fritovacího hrnce použijte kartáče a vyčistěte strany fritovacího hrnce a trubice hořáku nebo ohřívací prvky. Pokud se odtok naplní trojobalem, použijte rovný bílý štětec na vtlačení zbytků trojobalu do filtrační odtokové mísy.
5. Jakmile odtekl veškerý tuk, seškrábejte nebo okartáčujte strany a dno fritovacího hrnce.
6. Propláchněte fritovací hrnce následujícím způsobem:  
**Standardní typy 322, 323, a 324 Otevřených fritéz**
  - a. Uzavřete odtokový ventil.
  - b. Umístěte zpětné vedení nad prázdný fritovací hrnce.
  - c. Dejte přepínač pumpy na pozici pumpy.
  - d. Naplňte fritovací hrnce do 1/3, potom vypněte pumpy.
  - e. Smyjte a odhrňte strany fritovacího hrnce kartáči.
  - f. Po vyčištění stran a dna otevřete odtokový ventil.

RUKOJEŤ ODTOK. VENTILU RUKOJ. FILT.VENTILU



FILTR. ŠPOJ SAMIČÍ RYCHLO-  
ROZPOJKA  
Obrázek 3-3

#### **321 Otevřené fritězy - po dubnu roku 2002**

- a. Uzavřete odtokový ventil. Obrázek 3-3.
- b. Otevřete filtrační ventil. Obrázek 3-3.
- c. Dejte přepínač pumpy do pozice pumpy.
- d. Naplňte fritovací hrnce do 1/3, potom pumpy vypněte.
- e. Smyjte a odhrňte strany fritovacího hrnce kartáči.
- f. Po vyčištění stran a dna otevřete odtokový ventil.



**POKUD PŘED VYPUMPOVÁNÍM VEŠKERÉHO TUKU VYCHÁZejí z tuku BUBLINKY, JE MOŽNÉ, ŽE SPOJKA FILTRU VE SPOJI NA TRUBICI FILTRU NENÍ SPRÁVNĚ UPEVNĚNA. JE-LI TOMU TAK, VYPNĚTE PUMPU A POUŽIJTE PŘI UPEVNĚVÁNÍ SPOJE OCHRANNÉ RUKAVICE NEBO LÁTKU. TENTO SPOJ BUDE HORKÝ. MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**



### 3-7. FILTROVÁNÍ TUKU (Pokračování)



Obrázek 3-4

#### S alternativní hadicí pro promývání filtru

- Otevřete dveře a zatáhněte zpět objímku na samičí rychlorozpojce. Připojte samčí rychlorozpojku na hadici pro promývání filtru na samičí dílec. Obrázek 3-3.
- Nasměrujte ústí hadice dolů do fritovacího hrnce, uzavřete ventil filtru a dejte přepínač PUMPY do pozice PUMPY. Držte ústí opatrně, abyste se vyhnuli nadměrnému stříkání. Obrázek 3-4.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

Postupujte s opatrností, abyste se vyhnuli popáleninám ze stříkajícího horkého tuku.

- Propláchněte vnitřek fritovacího hrnce, zvláště oblasti, které není snadné čistit, jako je dno fritovacího hrnce a další hůře dostupná místa.
- Po dostatečném propláchnutí uzavřete odtokový ventil.
- Vypněte přepínač PUMPY do pozice OFF (vypnuto).



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**PROPLACHOVACÍ HADICI FILTRU PROPOJUJTE A ROZPOJUJTE JEN TEHDY, KDYŽ JE PŘEPÍNAČ PUMPY V POZICI VYPNUTO (OFF). NEDODRŽENÍ TOHOTO POSTUPU POVEDE K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM Z VYSTRÍKNUTÍ HORKÉHO TUKU Z DÍLCŮ. ABYSTE SE VYHNULI POPÁLENINÁM, POUŽÍVEJTE SUCHOU LÁTKU NEBO OCHRANNOU RUKAVICI.**

- Odpojte hadici a zvedněte konec dílce hadice na minutu do výšky, aby mohl zbývající tuk v hadici odtéct zpět do fritovacího hrnce.

#### RUKOJEŤ FILTRU



Obrázek 3-5

#### Samozvedací Otevřené fritězy

- Zavřete odtokový ventil.
- Zapněte rukojeť filtru do pozice ON (zapnuto). Obrázek 3-5.
- Naplňte fritovací hrncem do 1/3.
- Vypněte rukojeť filtru do pozice OFF (vypnuto).



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

Při sahání přes fritovací hrncem buďte opatrní kvůli horkému tuku. Mohlo by dojít k vážným popáleninám.

**3-7. FILTROVÁNÍ TUKU**  
**(Pokračování)**

- e. Omyjte a odhrňte strany fritovacího hrnce pomocí kartáčů.
- f. Po vyčištění stran a dna otevřete odtokový ventil.



Na typech 322, 323 a 324 Otevřených fritéz, když je tok tuku z kohoutku pomalý, použijte látku nebo ochranné rukavice na upevnění spoje filtru. Tento spoj bude horký. Mohlo by dojít k vážným popáleninám.

7. Vypumpujte veškerý tuk z odtokové mísy filtru zpět do fritovacího hrnce.
8. Když pumpa pumpuje jen vzduch, dejte přepínač pumpy z pozice PUMP (pumpování) do pozice OFF (vypnuto), nebo na samozvedacích fritézách přepněte rukojeť filtru na OFF (vypnuto).  
**Typ 321 Otevřené fritézy** – Když pumpa pumpuje jen vzduch, tuk ve fritovacím hrnci se zdá být ve varu. Uzavřete nejdřív ventil filtru a potom dejte přepínač pump do pozice OFF (vypnuto). Toto zabrání pumpě filtru a trubkám plnit se tukem.
9. Zkontrolujte hladinu tuku ve fritovacím hrnci. Pokud je to nutné, přidejte čerstvý tuk, až dosáhne čáry horního indikátoru na zadní stěně fritovacího hrnce.



S jednou schránkou filtračního papíru lze udělat asi 10 až 12 filtrování. Závisí to na:

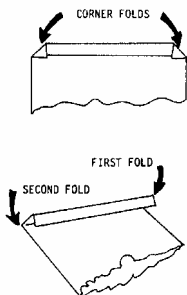
- množství a typu fritovaného a filtrovaného výrobku
- typu (troj)obalu, který používáme
- množství strouhanky, která zbyla uvnitř odtokové mísy

filtru. Pokud se sestava filtračního síta a filtrační papír ucpou, a pumpovací tok se zpomalí, vyčistěte sestavu filtračního síta a vyměňte schránku filtračního papíru.

10. Pro pokračování ve fritování dejte hlavní vypínač "POWER" do pozice ON (zapnuto), a tuk se znovu zahřeje.



### 3-8. PREVENCE PROBLÉMU S PUMPOU FILTRU



Obrázek 3-6

### 3-9. OCHRANA MOTORU PUMPY FILTRU – MANUÁLNÍ RESET



Obrázek 3-7

Prevenici problémů s pumpou filtru lze napomoci takto:

1. Správně instalovat papírovou schránku přes síto filtru. Přehnout otevřený konec schránky a spojit záchytnými svorkami tak, aby nemohly vtéct zbytky strouhanky. Obrázek 3-6.
2. Pumpovat tuk, až přestane z ústí vycházet.

V případě přehřátí je motor pumpy filtru vybaven manuálním tlačítkem resetu, které je umístěno na zadní straně motoru. Počkejte 5 minut, aby se motor ochladil, potom stiskněte tlačítko pro reset. Resetování motoru vyžaduje jisté úsilí. Lze použít šroubovák na pomoc stisknutí tlačítka pro reset. Obrázek 3-7.

Servis pumpy filtru se dělá na zadní straně zařízení. Pokud je třeba provést servis, odpojte Otevřenou fritézu ze zdroje elektřiny a/nebo plynu, a odtáhněte Otevřenou fritézu ode zdi, abyste získali přístup odzadu.



**VAROVÁNÍ**

**Pro prevenci popálenin způsobených stříkáním tuku vypněte přepínač filtru "PUMP" na pozici vypnuto (OFF) před resetem pomocí zařízení pro manuální reset pumpy filtru.**

### 3-10. VÝMĚNA SCHRÁNKY FILTRU

Schránka filtru by měla být vyměněna po 10-12 filtrováních, jakmile je ucpaná zbytky strouhanky. Postupujte takto:



**Spoj filtru by mohl být horký. Noste ochranné rukavice nebo látku, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.**

**Postupujte opatrně, abyste předešli popáleninám způsobeným vystříknutím horkého tuku.**

1. Dejte hlavní vypínač "POWER" do pozice vypnuto ("OFF").
2. Odpojte spoj filtru a vyjměte odtokovou mísu filtru zespodu fritovacího hrnce.

**3-10. VÝMĚNA SCHRÁNKY FILTRU**  
**(Pokračování)**

3. Odstraňte kryt z odtokové mísy filtru a zvedněte sestavu filtračního síta z odtokové mísy.
4. Setřete tuk a strouhanku z odtokové mísy filtru. Vyčistěte odtokovou mísu mýdlem a vodou. Důkladně propláchněte horkou vodou.
5. Vyvlékněte stoupací potrubí ze sestavy filtračního síta.
6. Ostraňte zachytávač strouhanky a vyčistěte mýdlem a vodou. Propláchněte důkladně horkou vodou.
7. Odstraňte svorky filtru a vyhod'te schránku filtru.
8. Vyčistěte horní část a dno filtračního síta mýdlem a vodou. Propláchněte důkladně horkou vodou.

**NOTICE** **UPOZORNĚNÍ**

Ujistěte se, že filtrační síta, zachytávač strouhanky, svorky filtru a stoupací potrubí jsou důkladně vysušené, než dojde k montáži filtrační schránky nebo než voda rozpustí filtrační papír.

9. Namontujte horní filtrační síto na dolní filtrační síto.
10. Nechte síto vklouznout do čisté filtrační schránky.
11. Složte rohy a potom dvojitě složte otevřený konec.
12. Upněte schránku na místo dvěma svorkami pro zachycení filtru.
13. Vyměňte zachytávací síto strouhanky nahoře na filtračním papíru. Sešroubujte sestavu stoupacího potrubí.
14. Umístěte dokončenou sestavu filtračního síta zpátky do odtokové mísy, vyměňte kryt, a nechte mísu vklouznout zpět na místo pod fritézu.
15. Ručně propojte spoj filtru. Nepoužívejte pro upevňování francouzský klíč
16. Otevřená fritéza je teď připravena k práci.

### 3-11. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍHO HRNCE

Po úvodní instalaci Otevřené fritézy, a také před každou výměnou TUKU by fritovací hrnec měl být důkladně vyčištěn následujícím způsobem:

1. Vypněte hlavní vypínač ("POWER").



#### **VAROVÁNÍ**

Odtoková mísa filtru musí být dostatečně vzadu pod fritézou, jak je to jen možné, a kryt na svém místě. Ujistěte se, že otvor v krytu je v zákrytu s odtokem, dříve než odtok otevřete. Nedodržení tohoto postupu způsobí vystříknutí TUKU a mohlo by vést ke zraněním.

Přesun fritézy nebo odtokové mísy filtru v době, kdy obsahuje horký tuk, se nedoporučuje. Horký tuk může vystříknout ven a mohly by nastat vážné popáleniny.

Noste stále ochranné brýle proti vystříknutí chemikálií nebo ochranné pomůcky na tvář a ochranné gumové rukavice při čištění fritovacího hrnce, protože čisticí roztok je vysoce zásaditý. Vyhněte se vystříknutí anebo jinému kontaktu roztoku s očima nebo pokožkou. Může dojít k vážným popáleninám. Opatrně čtěte návod na čisticím prostředku. Pokud se roztok dostane do kontaktu s vašimi očima, propláchněte je důkladně chladnou vodou a okamžitě vyhledejte pomoc lékaře.



CHEMICAL  
SPLASH  
GOGGLES



CHEMICAL  
RESISTANT  
GLOVES

4. Je-li ve fritovacím hrnci přítomen horký tuk, musí být vypuštěn tak, že pomalu otevřete rukojeť odtokového ventilu do poloviny. Ponechte tak po dobu několika minut, poté opatrně otevřete ventil do plně otevřené pozice.
3. Uzavřete odtokový ventil. Vyhod'te tuk za použití člunku na tuk.
4. Vyměňte sestavu filtračního síta z odtokové mísy filtru.



#### **VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENÍ**

Spoj filtru by mohl být horký. Noste ochrannou rukavici nebo látku, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.

5. Naplňte fritovací hrnec až po indikátor horkou vodou. Přidejte 4 unce (0,12 litru) čisticího prostředku pro Otevřenou fritézu do vody a důkladně promíchejte. Fritovací koš může být kvůli čištění umístěn dovnitř fritovacího hrnce.

### 3-11. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍHO HRNCE (Pokračování)

6. Zapněte hlavní vypínač ("POWER") do pozice ON (zapnuto) a nastavte teplotu na 90,5° C (195° F).
7. Jakmile roztok dosáhne 90,5° C (195° F), vypněte hlavní vypínač ("POWER") do pozice OFF (vypnuto).
8. Nechte čisticí roztoky stát po dobu 15 až 20 minut s vypnutým hlavním vypínačem.
9. Za použití kartáče pro Otevřenou fritézu (nikdy nepoužívejte drátěnku), vydrhněte vnitřek fritovacího hrnce.

## **CAUTION** OPATRNĚ

*Začne-li čisticí roztok ve fritovacím hrnci pěnit nebo vyvřívát, okamžitě vypněte hlavní vypínač do pozice OFF nebo by mohlo dojít k poškození součástí.*

*Nepoužívejte drátěnku, jiné drsné čisticí prostředky nebo prostředky obsahující chlor, brom, jód nebo čpavkové chemikálie, protože tyto zhorší kvalitu nerezového materiálu a zkrátí životnost zařízení.*

*Nepoužívejte na čištění zařízení vodní injektor (tlakový sprej), jinak by mohlo dojít k poškození součástí.*

10. Po čištění otevřete odtokový ventil a vypusťte čisticí roztok z fritovacího hrnce do odtokové mísy filtru a vyhod'te ho.
11. Vyměňte prázdnou odtokovou mísu filtru, uzavřete odtokový ventil a opětovně naplňte fritovací hrnec obyčejnou horkou vodou až po správnou hladinu.
12. Přidejte přibližně 8 uncí (0,24 litrů) destilovaného octa a uveďte roztok zpět na teplotu 90,5° C (195° F).
13. Za použití čistého kartáče vydrhněte vnitřek fritovacího hrnce. Tento neutralizuje zásady, které zbyly po čištění komponent.
14. Vypusťte octovou vodu a vyhod'te ji.
15. Opláchněte fritovací hrnec za použití čisté horké vody.
16. Důkladně vysušte odtokovou mísu filtru a vnitřek fritovacího hrnce.

### 3-11. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍHO HRNCE (Pokračování)

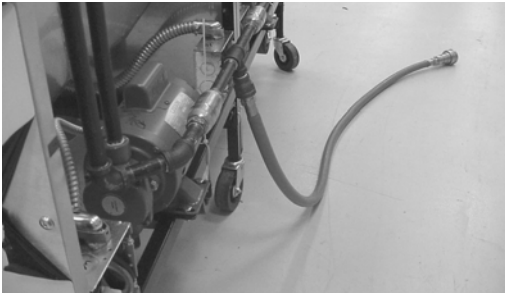
## **NOTICE** UPOZORNĚNÍ

Zajistěte, aby vnitřek fritovacího hrnce, otvor odtokového ventilu a všechny díly, které přijdou do kontaktu s novým tukem, byly tak suché, jak je jen možné.

17. Vyměňte sestavu čistého filtračního síta do odtokové nádoby, vyměňte kryt a instalujte odtokovou mísu filtru pod fritézu.
18. Naplňte fritovací hrnce znovu čerstvým tukem.

### 3-12. NÁVOD K POUŽITÍ PRO ALTERN. SYSTÉM PŘÍMÉHO PROPOJENÍ

1. Propojte samičí rychlo-rozpojku, která je připojena k hadici v zadní části Otevřené fritézy, ke správné samčí rychlé rozpojce ve zdi. Po připojení může hadice zůstat připojena, není-li fritézou posunováno. Obrázky 3-8 a 3-9.



Obrázek 3-8



Obrázek 3-9



Obrázek 3-10

## **CAUTION** OPATRNĚ

*Hadice má být připojena ke zpětnému vedení tuku, aby systém fungoval správně.*

2. Otevřete odtokový ventil a pusťte tuk z vybraného fritovací hrnce do odtokové mísy filtru.
3. Zatáhněte shrnovací rukojeť k sobě v zadní části fritézy, z pozice FILTER na pozici DISCARD. Obrázek 3-10.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Tato rukojeť by mohla být horká! Při zatažení za shrnovací rukojeť používejte ochranné rukavice nebo látku, jinak by mohlo dojít k popáleninám.**

4. Jakmile veškerý tuk odtéká z fritovacího hrnce, přepněte přepínač pumpy filtru do pozice ON (zapnuto). Tuk je teď pumpován z odtokové mísy filtru.

### **3-12. NÁVOD K POUŽITÍ PRO ALTERN. SYSTÉM PŘÍMÉHO PROPOJENÍ (Pokračování)**



**Obrázek 3-11**

### **3-13. OSVĚTLENÍ A UZAVŘENÍ HOŘÁKŮ**

5. Jakmile je veškerý tuk ven z odtokové mísy filtru, přepněte přepínač pumpy filtru do pozice OFF (vypnuto).
6. Zatláče na shrnovací rukojeť v zadní části fritézy, z pozice DISCARD na pozici FILTER. Obrázek 3-11.
7. Fritovací hrnec je teď připraven na čerstvý tuk.

Pro rozsvícení hořáku:

1. Přepněte přepínač příkonu proudu na pozici OFF (vypnuto).
2. Otočte knoflíkem ventilu pro ovládání plynu po směru hodinových ručiček na pozici OFF (vypnuto). Počkejte minimálně 5 minut, než budete pokračovat k dalšímu kroku.
3. Otočte ventil pro ovládání plynu proti směru hodinových ručiček na pozici ON.
4. Přepněte vypínač na pozici ON (zapnuto).
5. Hořák zasvítí a bude pracovat v Tavicím cyklu, dokud tuk nedosáhne přednastavené teploty.
6. Stiskněte tlačítko požadovaného výrobku poté, co se rozsvítí kontrolka READY LED.

Pro uzavření hořáku:

1. Přepněte vypínač do pozice OFF (vypnuto).
2. Otočte knoflíkem ovládacího ventilu plynu do pozice OFF (vypnuto).

Tato fritéza je vybavena a uzemněna šňúrou a zástrčkou pro vaši ochranu proti šoku a měla by být zasunuta do 3 vidlicové uzemněné zásuvky. Neodřezávejte ani neodstraňujte uzemňovací vidlici.



### 3-14. OVLÁDÁNÍ LIMITU VYSOKÉ TEPLoty



Obrázek 3-12

Tento ovladač vysokých teplot je bezpečnostním ovladačem, s manuálním resetem, která má senzor teploty tuku. Pokud teplota tuku přesáhne 218°C (425°F), tento přepínač otevře a zavře přívod vysoké teploty do fritovacího hrnce. Když teplota tuku klesne na bezpečný provozní limit, ovladač musí být manuálně resetován stlačením červeného tlačítka pro resetování. Červené resetovací tlačítko je umístěno pod kontrolním panelem, v přední části fritézy. Obrázek 3-12. Toto zařízení umožňuje opětovnou dodávku tepla do fritovacího hrnce.

### 3-15. PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

Jako u všech zařízení pro společné stravování, i Otevřená fritéza Henny Penny vyžaduje péči a správnou údržbu. Níže uvedená tabulka poskytuje souhrn postupů plánované údržby, které mají být obsluhou prováděny.

<b>Procedura</b>	<b>Frekvence</b>
Filtrování TUKU	Denně (3-4 x) Viz ODDÍL Filtrování TUKU
Výměna TUKU	Když tuk kouří, hodně pění, nebo chutná špatně
Výměna schránky filtru	Po 10-12 filtrováních, nebo když je schránka ucpaná strouhankou. Viz ODDÍL Výměna filtrační schránky
Čištění fritovacího hrnce	Každá výměna TUKU. Viz ODDÍL Čištění fritovacího hrnce



### **VAROVÁNÍ**

Při přesunu fritézy kvůli preventivní údržbě:

- Dodávka plynu by měla být vypnuta, aby nedošlo k požáru nebo explozi
- Dodávka elektřiny by měla být odpojena nebo by měl být vypnut přerušovač obvodu ve zdi, aby nedošlo k elektrickému šoku.

## ODDÍL 4. PROGRAMOVÁNÍ

### 4-1. ÚVOD

Ovladače jsou přednastavené z továrny, ale požadované funkce mohou být programovány na místě. Stiskněte a podržte tlačítko PROG na jednu sekundu, čímž se dostanete do modu programování výrobku. Dalším pozastavením tlačítka PROG po dobu pěti sekund se můžete dostat do druhé úrovně programování (Úroveň 2).

### 4-2. MODUS PROGRAMU VÝROBKU

Tento modus umožňuje obsluze změnit sadu různých parametrů na každý produkt.

1. Stiskněte a podržte tlačítko PROG na dobu jedné sekundy. "PROG" se ukazuje na displeji.
2. Po 5 sekundách se posouvá po displeji "ENTER CODE" (vlozte kód).
3. Vložte kód 1,2,3. Teď přebíhá po displeji "SELECT PROG PRODUCT" (výběr prog výrobku)
4. Stiskněte a pusťte tlačítko požadovaného výrobku (1 až 12 - 12 ovladačů časovače nebo, 1 až 6 - 6 ovladačů časovače).
5. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG. Současný název toho výrobku se ukáže na displeji. Např., "NAME FRIES" ("jméno" se frituje).  
**Změna jmen výrobků**
  - a. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ) a první písmeno, nebo číslici, a začne blikání.
  - b. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ) pro změnu blikajícího písmena.
  - c. Pro pokračování na další písmeno stiskněte tlačítko PROG. Potom pro změnu tohoto písmena stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ).
6. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG a na displeji se ukazuje "COOK TIME" (čas přípravy, tj. fritování) současně s přednastaveným časem na pravé straně displeje. Pro změnu času stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ). Čas se ukáže v minutách a sekundách. Stiskněte a podržte tlačítka a čas poskočí po 5 sekundových skocích na maximum 59:59.



## **4-2. MODUS PROGRAMU** **VÝROBKU (Pokračování)**

7. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG podruhé a na displeji se ukáže “TEMP” současně s přednastavenou teplotou, na pravé straně displeje. Stiskněte UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ) pro změnu teploty. Stiskněte a podržte tlačítka a teplota poskočí po 5 stupních až na maximum 200°C (390°F), a minimum 100°C (200°F).
8. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG potřetí a na displeji se ukazuje “COOK ID” současně s ID výrobku. Například FF by byl ID kód pro hranolky ("french fries") a NU pro nugety.  
Stiskněte šipky UP (nahoru) a DOWN (DOLŮ) pro změnu písmen ID kódu.
9. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG počtvrté a “LOAD COMP” se ukáže na displeji současně s hodnotou kompenzace náplně na pravé straně displeje. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro změnu hodnoty, která je měnitelná na maximum 20 a minimum 0.
10. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG popáté a na displeji se ukáže “LCOMP AVG” současně s průměrnou teplotou kompenzace náplně na pravé straně displeje. Pro změnu této hodnoty stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů), měnit lze na maximum 50 stupňů pod požadovanou nastavovací teplotu.
10. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG po šesté a na displeji se ukáže “ALARM – 1 AT 0:00”. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro nastavení času, kdy má alarm zvonit. Např. pokud byl cyklus fritování nastaven na 3 minuty, a alarm měl spustit po 30 sekundách v cyklu fritování, na displeji by bylo v tuto dobu nastaveno 2:30. Když časovač odpočítá do 2:30, zazní alarm.



### **UPOZORNĚNÍ**

Lze programovat až 4 alarmy. Poté, co je nastaven první, lze se dostat k dalším alarmům tak, že stisknete znovu tlačítko PROG.

## 4-2. MODUS PROGRAMU VÝROBKU (Pokračování)



### UPOZORNĚNÍ

U 12 tlačítkových ovladačů se na displeji ukážou další informace. Jsou jimi “NONE” (žádný), “SHAKE” (protřepat), “STIR” (míchat), “ADD” (přidat), nebo “PAUSE” (pauza). Použijte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (DOLŮ) pro výběr slova, které má displej ukázat v případě programování alarmu. Pokud je vybráno PAUSE (pauza), na samozvedacích Otevřených fritézách se koš automaticky zvedne z tuku a časovač zastaví odpočítávání. Tlačítko TIMER (časovač) musí být stisknuto, aby koš klesl zpět do tuku a časovač znovu odpočítával.

12. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG, až se na displeji objeví “QUALITY TMR” současně s přednastaveným časem pozastavení na pravé straně displeje. Stiskněte a pusťte tlačítka UP a DOWN, aby došlo k doladění času pozastavení.



### UPOZORNĚNÍ

Pro odchod z Programového modu (kdykoliv) stiskněte a podržte tlačítko PROG po dobu 2 sekund.

#### **Modus filtračního cyklu (Alternativně)**

Aby se v Programovém modu výrobku objevilo “2,MIXED”, nebo “3,GLOBAL”, musí být ve Speciálním programovém modu zapnuto Vyhledávání filtru (Filter Tracking). (Viz ODDÍL 4-3.)

13. Stiskněte tlačítko PROG.
  - 2,MIXED**
    - a. Na displeji se ukazuje “FILTER AFTER” současně s přednastaveným číslem fritovacích cyklů na pravé straně displeje.
    - b. Stiskněte a pusťte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (dolů) dokud se neukáže na displeji požadovaný počet cyklů mezi filtry. Například jestliže je nastaveno 4 na výrobek, pokaždé, když je vybrán výrobek, počítá se 1/4, nebo 25%. Poté pokaždé při výběru výrobku se procenta nasčítají až ke 100 %, nebo může být dosaženo i více. Potom displej ukazuje “FILTER SUGGESTED” (doporučen filtr).
  - 3,GLOBAL**
    - a. Na displeji se ukazuje “FILTER INCL” současně s “NO” nebo “YES”.
    - b. Stiskněte a pusťte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (DOLŮ) na “YES” pokud má být ten výrobek zahrnut do počítání filtru, nebo “NO” pokud nemá být zahrnut.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS**

Speciální programový modus se používá pro nastavení detailnějších parametrů, které jsou uvedeny níže.

- SP-1** • Stupně Fahrenheita nebo Celsia
- SP-2** • Jazyk: anglicky, francouzsky, německy, španělsky a portugalsky
- SP-3** • Inicializace systému (Tovární přednastavení)
- SP-4** • Audio hlasitost
- SP-5** • Audio tón
- SP-6** • Audio efekty
- SP-7** • Typ TUKU pro roztavení - tekutý, pevný
- SP-8** • Modus nečinnosti
- SP-9** • Vyhledávání filtru
- SP-10** • Tlačítka pro výrobek
- SP-11** • Displej fritování
- SP-12** • Displej časovače kvality
- SP-13** • Umožnit 2 výrobky na tlačítko (ovladače 6 výrobků)
- SP-13** • Koše - 1 nebo 2 (Jen u ovladačů na 12 výrobků)
- SP-14** • Aktivní časovače kvality (Jen u ovl. na 6 výrobků)
- SP-14** • Zvedací detekce (Jen u ovl. na 12 výrobků)

1. Stiskněte a podržte tlačítko PROG po dobu 5 sekund dokud se neukáže na displeji “L-2” a “LEVEL 2”, a následně “SP PROG” a “ENTER CODE”.
2. Vložte kód 1,2,3, a na displeji se ukáže “SP-1”, TEMP”, “UNITS”.



### **UPOZORNĚNÍ**

Je-li vložen špatný kód, zazní tón a na displeji se ukáže “BAD CODE”. Počkejte pár sekund, ovladač se vrátí zpět do modu fritování, a opakujte výše uvedené kroky.

Pro odchod ze Speciálního programového modu v kteroukoliv dobu stiskněte a podržte tlačítko PROG po dobu 2 sekund.

3. Detailní nastavení parametrů proveďte následujícím způsobem:

#### **Stupně Fahrenheita nebo Celsia (SP-1)**

- a. Následujte kroky 1 a 2 výše.
- b. Displej bude blikat “SP-1” a “TEMP”, “UNITS”, současně s °F nebo °C na pravé straně displeje. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů), čímž přepnete z °F na °C, anebo obráceně.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

#### **Jazyk (SP-2)**

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG. “SP-2” a “LANGUAGE” budou blikat na displeji, současně s jazykem na pravé straně displeje (Např., “1.ENGL”).
- c. Pro změnu požadovaného jazyka stiskněte a pusťte UP tlačítka (nahoru) a DOWN (dolů).

#### **Inicializace systému (SP-3)**

Tento krok resetuje fritovací programy na tovární nastavení.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Dvakrát stiskněte a pusťte tlačítko PROG. “SP-3” a “DO SYSTEM INIT” blikají na displeji, současně s “INIT” na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte a podržte tlačítko DOWN (DOLŮ). Na displeji se ukazuje “INIT”, zazní tón, a na pravé straně displeje bliká “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”.

Když začne blikat “INIT” na levé straně displeje, pusťte tlačítko UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ). Když se na displeji ukazuje “DONE”, inicializace je hotová, a ovladače teď mají továrně přednastavené parametry.

#### **Audio hlasitost (SP-4)**

Hlasitost reproduktoru lze upravit.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG 3x. Na displeji bliká “SP-4” a “AUDIO VOLUME”, zároveň s hodnotou hlasitosti na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro úpravu hlasitosti reproduktoru, přičemž 10 je maximální hodnota a 1 minimální.

#### **Audio tón (SP-5)**

Tón reproduktoru lze nastavit.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG 4 x. Na displeji bliká “SP-5” a “AUDIO TONE (HZ)”, současně s hodnotou tónu na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro úpravu tónu reproduktoru, přičemž maximum je 2000 a 50 je minimum.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

#### **Audio efekty (SP-6)**

Toto nastavení vám umožní přidat audio efekty - tj. pulzní nebo cvrlikavý zvuk – k pípání, které vytváří modus fritování.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG 5 x. Na displeji se ukáže “SP-6” a “AUDIO EFFECT” současně s hodnotou efektů v pravé části displeje.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (DOLŮ) pro změnu zvukového efektu tónu. Čísla odpovídají následujícím způsobem:
  - “0” = Normální tón
  - “1” = Tón s rychlým pulsem
  - “2” = Tón s pomalým pulsem
  - “3” = Cvrlikavý tón

#### **Typ TUKU pro tavení - tekutý nebo pevný (SP-7)**

Tavicí cyklus může být nastaven podle používaného typu TUKU.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG 6 x. “SP-7” a “MELT CYCLE SELECT” blikají na displeji, současně s “1=LIQ” nebo “2=SOLID”, které se ukazují na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro změnu jednoho typu za druhý.

**CAUTION** OPATRNĚ

*Typ TUKU používaný v Otevřené fritěze určuje množství tepla, které se aplikuje během Tavicího cyklu. Jsou-li ovladače nastaveny na pevné nastavení, aplikuje se na tuk méně teploty než když byly ovladače nastaveny na tekuté nastavení. Příliš mnoho teploty, aplikované na pevný tuk, způsobí nadměrný kouř a mohlo by způsobit požár. Toto nastavení odpovídá typu TUKU použitého v ten čas.*

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

## **CAUTION** OPATRNĚ

*Při použití pevného tuku se doporučuje roztavit nějaký tuk na vnějším topném zdroji předtím, než jej umístíte ve fritovacích hrncích. Trubice pro výměnu vysoké teploty musejí být zcela obklopeny tekutým tukem. Jinak by mohlo dojít k požáru nebo k poškození fritovacího hrnce.*

#### **Modus nečinnosti (SP-8)**

Modus nečinnost lze programovat proto, aby mohla teplota tuku poklesnout na nižší hladinu, když není používán. Toto ušetří tuk i zařízení.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG 7 krát. Na displeji bliká “SP-8” a “IDLE MODE ENABLED?” současně s “NO” nebo “YES” na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte a pusťte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ) tlačítkos pro změnu z “NO” na “YES”, nebo obráceně.
- d. Jakmile je na displeji “YES”, je Modus nečinnosti zapnut. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG. Na displeji se ukáže “SP-8A” a “IDLE SET PT TEMP” současně s přednastavenou teplotou na pravé straně displeje.
- e. Bod přednastavení, při němž teplota tuku zůstane nečinná, lze změnit v tento čas stisknutím tlačítek UP (nahoru) nebo DOWN (dolů).
- f. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG. Na displeji se objeví “SP-8B” a “AUTO-IDLE MINUTES” současně s přednastaveným časem na pravé straně displeje.
- g. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) a DOWN (dolů), abyste nastavili minuty, po které Otevřená fritéza zůstane nečinná, než se zapne auto-nečinnost, “60” je maximum, “OFF” (vypnuto) minimum. Např., “30” na displeji znamená, že pokud výrobek není fritován v tomto fritovacím hrnci po 30 minut, ovladač automaticky ochladí tuk dolů na teplotu nečinnosti, programovanou výše.
- h. Pro použití produktového tlačítka číslo 6 (P6) jako tlačítka nečinnosti (P12 u 12 tlačítkových ovladačů), stiskněte tlačítko PROG. Na displeji se objeví “SP8C” a “USE P6 FOR IDLE” (12 u 12 tlačítkových ovladačů) současně s “NO” nebo “YES” na pravé straně displeje.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

- i. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro změnu z “NO” na “YES”. Pokud je na displeji “YES”, potom během doby nízké hlasitosti může obsluha stisknout tlačítko P6 (nebo P12) a manuálně tak vložit Modus nečinnosti.



### **UPOZORNĚNÍ**

Programování modu nečinnosti na samozvedacích Otevřených fritézách vypne funkci zvedání koše u tlačítka P12.

#### **Sledování filtru zapnuto (SP-9 - 6 výrobkové ovladače)**

Ovladače mohou být nastaveny na signalizaci obsluze, když tuk potřebuje filtraci. Sledování filtru musí být zapnuto pro programování počtu fritovacích cyklů mezi filtrovacími procedurami. (Viz Filtrovací cykly v ODDÍLU Programu výrobků.)

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG dokud neblíká “SP-9” a “FILTER TRACKING ENABLED” na displeji současně s “YES” nebo “NO” na pravé straně displeje.
- c. Pro zapnutí sledování filtru stiskněte buď tlačítko UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro přepnutí displeje z “NO” na “YES”.
- d. Stiskněte tlačítko PROG a na displeji se ukazuje “SP-10A” a následně pak “SUGGEST FILTER AT ...” a hodnota mezi 75% a 100% na pravém displeji. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro změnu této hodnoty.
- e. Stiskněte tlačítko PROG a na displeji se ukáže “SP10B” a následně pak “FILTER LOCKOUT AT...” a hodnota mezi 100% a 200% na pravém displeji. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro změnu této hodnoty.
- f. Teď se vraťte do Modu programu výrobku, na Filtrovací Cyklus, a naprogramujte počet cyklů fritování.

#### **Sledování filtru zapnuto (SP-9 - 12 výrobkové ovladače)**

Ovladače lze nastavit na signalizaci obsluze, když tuk potřebuje filtraci. Sledování filtru musí být zapnuto pro programování počtu fritovacích cyklů mezi filtrovacími procedurami. (Viz Filtrovací cykly v ODDÍLU Programu výrobků.)

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG dokud neblíká “SP-9” a “FILTER TRACKING ENABLED” na displeji současně s “1,OFF” na pravé straně displeje.



### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

- c. Pro zapnutí sledování filtru stiskněte buď tlačítko UP (nahoru) nebo DOWN (DOLŮ) pro změnu displeje z “1,OFF”, na “2,MIXED”, nebo “3,GLOBAL”.

## **NOTICE** UPOZORNĚNÍ

Možnost “MIXED” umožňuje obsluze nastavit různá množství Fritovacích cyklů, mezi filtracemi, na každý výrobek. Pokud obsluha chce mít jedno nastavení pro všechny produkty, jděte na krok g.

- d. Pokud je vybráno “2,MIXED”, stiskněte tlačítko PROG a na displeji se ukáže “SP-9A” a následovně pak “SUGGEST FILTER AT ...” a hodnota mezi 75 % a 100 % na pravém displeji. Stiskněte a pusťte šipky UP a DOWN to change tento hodnota.
- e. Stiskněte tlačítko PROG a na displeji se ukáže “SP-9B” a následně pak “FILTER LOCKOUT AT...” a hodnota mezi 100% a 200% na pravém displeji. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů), abyste tuto hodnotu změnili.
- f. Teď se vraťte do Modu programu výrobku, na filtrační cyklus, a naprogramujte počet fritovacích cyklů mezi filtrováními.
- g. Je-li vybráno “3,GLOBAL”, ukáže se na displeji “SP-9A” a následně pak “GLOBAL FILTER CYCLES”. Pravá strana displeje ukáže číslice 1 až 99. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro nastavení požadovaného množství fritovacích cyklů mezi filtry.

## **NOTICE** UPOZORNĚNÍ

Když je zařízení zapnuto, počet globálních Filtrovacích cyklů, které zbývají, než se objeví Blokace kvůli filtru, se ukazuje uprostřed displeje. Např., “----- 5x -----”.

- h. Teď se vraťte zpět na ODDÍL 4-2 a vložte Programový modus. Stiskněte PROG než se ukáže na displeji “FILTER INCL” (krok 13). Každý výrobek musí být nastaven na “YES”, aby byl zahrnut do sledování filtru.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

#### **Tlačítka výrobků (SP-10)**

Tento modus vám umožňuje nastavit způsob, jakým jsou tlačítka výrobku zobrazována na displeji v Cyklu fritování.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte a pusťte tlačítko PROG než se na displeji objeví blikající “SP-10” a “PRODUCT BUTTONS”.
- c. První možnost “1,COOK” zobrazí jen tlačítko výrobku, které je vybráno. Když se nic nefrituje, nebude zobrazen žádný výrobek. Výrobky 1,2, a 3 se zobrazí jen na levém časovači a výrobky 4,5, a 6 se zobrazí jen na pravém časovači. (1 až 6 jen na levém časovači, a 7 až 12, u ovladačů na 12 výrobků)
- d. Druhá možnost “2,L+R” (“2,SELECT” u ovladačů na 12 výrobků), automaticky zobrazí tlačítko výrobku, vybrané na displejích obou časovačů. Tlačítka časovačů zahájí fritovací cyklus.
- e. **(jen u ovladačů na 6 výrobků)** Třetí možnost, “3,L/R”, bude od obsluhy požadovat určení, ke kterému časovači vybraný výrobek přináleží. Není-li vybrán přepínač časovače, potom se vybraný výrobek automaticky zobrazí na obou časovačích. Tlačítka časovače zahájí fritovací cyklus.

#### **Displej fritování (SP-11)**

Tento modus nechá obsluhu nastavit displej během fritovacího cyklu.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG než se na displeji ukáže “SP-11” a “COOKING DISPLAY”.
- c. První možnost, “1,TIME”, nastavuje displej na čtení pouze času, který zbývá během fritovacího cyklu.
- d. Druhá možnost, “2,TM+ID”, nastavuje displej na čtení jak času, který zbývá ve fritovacím cyklu, tak i ID výrobku(tj. “FF=French Fries, hranolky”)
- e. Třetí možnost, “3,NM+TM”, nastavuje displej na alternaci mezi ukazováním názvu výrobku, kterému je počítán čas, a času, zbývajících ve fritovacím cyklu.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

#### **Displej časovače kvality (SP-12)**

Tento modus nechá obsluhu nastavit displej během odpočítávání časovače kvality.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG dokud se na displeji neukáže “SP-12” a “QUALITY TMR DISPLAY”.
- c. První možnost, “1,NONE”, znamená, že displej neukáže zbývající čas kvality po fritovacím cyklu. Jediným způsobem, jak si prohlédnout zbývající čas kvality je stlačit INFO tlačítko.
- d. Druhá možnost, “2,QT+ID”, nastavuje displej tak, aby konstatně ukazoval zbývající čas kvality a ID výrobku, pro něž je čas kvality pozdržen po fritovacím cyklu.
- e. Třetí možnost, “3,NM+QT”, nastavuje displej na alternaci mezi názvem výrobku, který je časovač připraven odpočítávat, a časem kvality, který zbývá u výrobku právě fritovaného.

#### **Jen u ovladačů na 6 výrobků**

##### **Zapnout 2 výrobky na tlačítko (SP-13)**

Tento modus je možností, která umožňuje obsluze být schopna programovat 2 časy výrobků na každé tlačítko.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte tlačítko PROG dokud se na displeji neukáže “SP-13” a “ENABLE 2 PRODS PER BTN?”. “YES” nebo “NO” se ukazuje na pravé straně displeje.
- c. Stiskněte a pusťte šipky UP (nahoru) a DOWN (dolů) pro změnu mezi “YES” a “NO”. Je-li zobrazeno “NO” je možné programovat jen jeden výrobek na každé tlačítko. Pokud je zobrazeno “YES”, je možné programovat na každé tlačítko výrobku dva výrobky. Tyto budou zobrazeny jako “1A”, “1B”, “2A”, “2B” atd.

#### **Jen ovladače na 12 výrobků**

##### **Počet košů (SP-13)**

Toto umožňuje obsluze nastavit ovladače pro použití 1 koše nebo 2.

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte PROG, dokud se na displeji neukáže “SP-13” a “NUMBER OF BASKETS”.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro změnu mezi “1,BSKT” a “2,BSKT”.

### **4-3. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)**

#### **Jen ovladače na 6 výrobků Aktivní časovače kvality (SP-14)**

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte PROG dokud se na displeji neukáže “SP-14” a “ACTIVE QUALITY TIMERS”. Na pravé straně displeje se ukazuje “NORMAL” nebo “DUAL”.
- c. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro výběr “NORMAL” nebo “DUAL”. “NORMAL” umožňuje běžet jen jednomu časovači kvality v jednu dobu. “DUAL” umožňuje souběžné odpočítávání 2 časovačů kvality.

#### **Jen u ovladačů na 12 výrobků Samosamozvedací detekce (SP-14)**

- a. Následujte kroky 1 a 2 uvedené výše.
- b. Stiskněte PROG dokud se na displeji neukáže “SP-14” a “AUTOLIFT”.
- c. Udržujte ovladače nastavené na “1,DETECT”, aby ovladače automaticky detekovaly zda je tam samozvedání nebo ne.
- d. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro výběr “2,\*OFF\*”, s cílem vypnout samozvedání. Toto lze použít pro obejití samozvedacího mechanismu, pokud se samozvedání vypne.
- e. Stiskněte tlačítka UP (nahoru) nebo DOWN (dolů) pro výběr “3,\*ON\*”, pro posílení samozvedacího programu, pokud ovladače nedetekují samozvedání.

### **4-4. LOGOVÁNÍ DAT, OVLÁDÁNÍ TEPLoty, MODY TECH A STAT**

Logování dat, ovládání teploty, mody Tech a Stat jsou pokročilými diagnostickými a programovými mody, zejména a pouze pro použití u Henny Penny. Pro více informací o těchto modech kontaktujte Servisní oddělení na tel. 1-800-417- 8405 nebo 1-937-456-8405.

## ODDÍL 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### 5-1. PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Oprava
Hlavní vypínač fritézy je zapnutý, ale tato je zcela nefunkční (dodávka proudu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otevřený obvod</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapojit fritézu do proudu</li> <li>Zkontrolovat rozdělovač nebo pojistku ve schránce</li> </ul>
Tuk se neohřívá, ale světla jsou zapnutá	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otevřete obvod s vysokým limitem Chybové hlášení "E-10"</li> <li>Odtokový ventil otevřený Chybové hlášení "E-15"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset limitu vys. teploty Kontrolovat ODDÍL</li> <li>Přepněte rukojeť odtok. ventilu do do uzavř. pozice</li> </ul>
Pěnění nebo vyvření TUKU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voda v tuku</li> <li>Nesprávný nebo špatný tuk</li> <li>Nesprávné filtrování</li> <li>Nesprávně opláchnuto po čištění fritézy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Na konci frit. cyklu vypusťte tuk a vyčistěte</li> <li>Používejte dopor. tuk</li> <li>Pro informace viz procedura filtrování tuku</li> <li>Vyčistěte a opláchněte fritovací hrnce, potom důkladně usušit</li> </ul>
Tuk neodteče z fritovacího hrnce zcela	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odtokový ventil ucpaný strouhankou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otevřený ventil, vtlačte čisticí kartáč skrz odtok</li> </ul>
Zapnutý přepínač filtru, ale motor neběží	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tepelná ochrana motoru s chybou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reset tep. přepínače na ochraně motoru filt. pumpy – manuální reset</li> </ul>

**NOTICE**

**UPOZORNĚNÍ**

Detailnější informace o řešení problémů je k dispozici v Technickém manuálu, dostupném na [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), nebo tel. 1-800-417-8405 nebo 1-937-456-8405.

## 5-2. CHYBOVÉ KÓDY

V případě selhání ovládacího systému ukazuje digitální displej chybovou zprávu. Ty jsou uvedeny v displejovém sloupci níže. Když se na displeji objeví chybový kód, ozve se stálý tón, a pro jeho vypnutí je třeba stisknout kterékoliv tlačítko.

<b>DISPLEJ</b>	<b>PŘÍČINA</b>	<b>OPRAVA NA OVLÁDACÍM PANELU</b>
“E-4”	Přehřívání ovládacího panelu	Otočte přepínač do pozice OFF (vypnuto), potom ho otočte zpět na ON; pokud displej ukazuje “E-4”, ovládací panel se příliš přehřívá; zkontrolujte mřížky na každé straně zařízení, nejsou-li někde překážky
“E-5”	Přehřívání tuku	Otočte přepínač do pozice OFF, potom ho otočte zpět na ON; ukazuje-li displej “E-5”, je třeba zkontrolovat ohřívací obvody a teplotní sondu
“E-6A”	Teplotní sonda otevřena	Otočte přepínač do pozice OFF, potom ho otočte zpět na ON; ukazuje-li displej “E-6A”, teplotní sonda by měla být zkontrolována; Pro informace o výměně viz Tech. manuál
“E-6B”	Teplotní sonda zkrácena	Otočte přepínač do pozice OFF, potom ho otočte zpět na ON; ukazuje-li displej “E-6B”, teplotní sonda by měla být zkontrolována; Pro informace o výměně viz Tech. manuál
“E-10”	Vysoký limit	Resetujte vysoký limit tak, že manuálně zatlačíte na červené resetovací tlačítko; pokud se vysoký limit neresetuje, musí být vyměněn; Pro informace viz Technický manuál
“E-15”	Selhání přepínače	Uzavřete odtok za použití rukojeti odtokového ventilu. Pokud odtoku ukazuje “E-15”, zkontrolujte mikropřepínač odtoku; Pro informace viz Tech. manuál.

**5-2. CHYBOVÉ KÓDY (Pokračování)**

<b>DISPLEJ</b>	<b>PŘÍČINA</b>	<b>OPRAVA NA OVLÁDACÍM PANELU</b>
“E-41”, “E-46”	Selhání programování	Vypněte přepínač na OFF, potom zpět na ON, pokud displej ukazuje jakékoliv chybové hlášení, zkuste znovu inicializovat ovladač (ODDÍL Speciální programový modus); pokud přetrvává chybový kód, vyměňte ovládací panel; Pro informace Technický manuál
“E-20A”	Tlak vzduchu - selhání přepínače (prvek uzavřen)	Stiskněte tlačítko časovače a zkuste tak znovu vznětový proces; přetrvává-li “E-20A”, zkontrolujte přepínač vzduchu; Pro informace viz Technický manuál
“E-20B”	Selhání přepínače ventilátoru nebo tlaku vzduchu (prvek otevřen)	Stiskněte tlačítko časovače a zkuste tak znovu vznětový proces; pokud přetrvává “E-20B”, zkontrolujte přepínač vzduchu nebo motor ventilátoru; Pro informace viz technický manuál
“E-20C”	Vznětové moduly neodpovídají	Stiskněte tlačítko časovače a zkuste tak znovu vznětový proces; pokud přetrvává “E-20C”, zkontrolujte vznětový modul, vznět jisker, nebo panel I/O; Pro informace viz technický manuál
“E-20D”	Vodiče bez světla nebo bez plamene	Stiskněte tlačítko časovače a zkuste znovu vznětový proces; pokud přetrvává “E-20D”, zkontrolujte vznětový modul, panel I/O, nebo senzor plamene; Pro informace viz tech. manuál
“E-47”	Analog. konvert. chip nebo 12 volt. příkon selhal	Otočte přepínač na OFF, potom zpět na ON; pokud “E-47” přetrvává, nechte vyměnit I/O panel nebo PC panel; jsou-li tóny reproduktoru tiché, pravděp. selhání I/O panelu; Pro informace viz technický manuál
“E-48”	Chyba vstupu do systému	Nechte vyměnit PC panel
“E-70”	Vadný hlavní vypínač, nebo jeho zapojení; vadný I/O panel	Nechte zkontrolovat hlavní vypínač, současně s jeho zapojením. Nechte vyměnit I/O panel, je-li to nutné
“E-92”	24-VAC pojistka na I/O otevřená	24-VAC pojistka na I/O panelu otevřená; zkontr. zkrat. komponent ve 24 volt. obvodu. (např., vys. limit, přepín. odtoku, přepínač vzduchu)