



**HENNY PENNY®**

---

---

*Komplexné riešenie v gastronómii*

Henny Penny  
Tlakové fritézy

Model 500

Model 561

Model 600

---

**MANUÁL OBSLUHY**

---

## **NOTICE** UPOZORNIE

Pre prípad potreby by mal byť tento manuál uchovaný na vhodnom mieste.

Schéma zapojenia pre toto zariadenie je umiestnená na zadnom plášti krytu kontrolného panela.

Na viditeľnom mieste vyveste inštrukcie, ako si počínať v prípade, keď ucítite plyn. Tieto informácie by ste mali obdržať od miestneho dodávateľa plynu.

Neblokujte prívod spaľovacieho a vetracieho vzduchu. Ponechajte primeraný priestor okolo zariadenia, aby množstvo spaľovacieho vzduchu vstupujúceho do spaľovacej komory bolo dostatočné.

Fritéza typu 600 je vybavená večným plameňom. Fritézu však nie je možné prevádzkovať bez dodávky elektrického prúdu. Po obnove dodávky elektrického prúdu sa fritéza automaticky vráti do normálnej prevádzky.

## **CAUTION** VAROVANIE

*Udržujte priestor okolo spotrebiča voľný a mimo dosahu horľavých látok.*



### VÝSTRAHA

Neodborná inštalácia, zásah, výmena, obsluha alebo údržba môže spôsobiť škody na majetku, poranenie alebo smrť. Dôkladne si prečítajte inštrukcie ohľadne inštalácie, prevádzky a údržby zariadenia, predtým než ho budete inštalovať alebo obsluhovať.



### NEBEZPEČENSTVO

**NESKLADUJTE ALEBO NEPOUŽÍVAJTE BENZÍN ALEBO INÉ HORĽAVÉ PLYNY A KVAPALINY V BLÍZKOSTI TOHTO ALEBO INÉHO ZARIADENIA. NEREŠPEKTOVANIE UVEDENÉHO MÔŽE SPÔSOBIŤ POŽIAR ALEBO VÝBUCH.**

## Technické údaje výrobkov označených logom CE

Menovitý tepelný výkon: Zemný plyn (I2H) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2E) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2E+) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2L) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)  
 Kvapalný propán (I3P) = 21.1 KW (72,000 Btu/h)

Menovitý tepelný príkon: Zemný plyn (I2H) = 23.4 KW (80,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2E) = 23.4 KW (80,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2E+) = 23.4 KW (80,000 Btu/h)  
 Zemný plyn (I2L) = 23.4 KW (80,000 Btu/h)  
 Kvapalný propán (I3P) = 22.9 KW (78,000 Btu/h)

Tlak plynu: Zemný plyn (I2H) = 20 mbar  
 Zemný plyn (I2E) = 20 mbar  
 Zemný plyn (I2E+) = 20/25 mbar  
 Zemný plyn (I2L) = 25 mbar  
 Kvapalný propán (I3P) = 30 mbar  
 Kvapalný propán (I3P) = 37 mbar  
 Kvapalný propán (I3P) = 50 mbar

Tlak v kontrolnom bode: Zemný plyn (I2H) = 8.7 mbar  
 Zemný plyn (I2E) = 8.7 mbar  
 Zemný plyn (I2E+) = 8.7/10 mbar  
 Zemný plyn (I2L) = 10 mbar  
 Kvapalný propán (I3P) = 25 mbar

Veľkosť injektora (vstrekovača): Zemný plyn (I2H) = 1.04 mm  
 Zemný plyn (I2E) = 1.04 mm  
 Zemný plyn (I2E+) = 1.04 mm  
 Zemný plyn (I2L) = 1.04 mm  
 Kvapalný propán (I3P) = 0.66 mm

Veľkosť restriktora (obmedzovača): Zemný plyn (I2E+) = 4.1 mm

Toto zariadenie musí byť inštalované v súlade s inštrukciami výrobcu a platnými nariadeniami a môže byť používané len v priestoroch s dostatočným vetraním. Prečítajte si inštrukcie v plnom znení, predtým než budete zariadenie inštalovať alebo obsluhovať.

# HENNY PENNY

## ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA NA 4 KURČATÁ



*Fritéza musí byť inštalovaná a používaná tak, aby bol vylúčený kontakt vody s vysmaženým tukom.*



Tento prístroj nie je určený k tomu, aby ho ovládali externé spínacie hodiny alebo zvláštny systém diaľkového ovládania.



Tento prístroj nie je určený na užívanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo od nej nedostávajú inštrukcie o používaní prístroja.

## ČASŤ 1. ÚVOD

### NOTICE

### UPOZORNIE



Od 16. Augusta 2005 vstúpila do platnosti pre Európsku Úniu smernica pre Elektrický Odpad a Elektronické Zariadenia. Naše výrobky sú ohodnotené vyššie spomenutou smernicou (angl. WEEE). Výrobky boli taktiež revidované v súlade so smernicou pre Obmedzenie Nebezpečných Látok (RoHS) a prepracované, tak aby týmto podmienkam vyhoveľi. Z titulu preukázania trvalej zhody s týmito smernicami, táto jednotka nesmie byť pri likvidácii kvalifikovaná ako netriedený mestský odpad. Pre správne nakladanie s odpadom, kontaktujte najbližšieho distribútora Henny Penny.

#### 1-2. SPRÁVNA STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

Tlaková fritéza Henny Penny si vyžaduje starostlivosť a údržbu rovnako ako ktorákoľvek jednotka zásobovacieho zariadenia. Požiadavky na údržbu a čistenie sú zahrnuté v tomto manuáli a musia byť pravidelnou súčasťou jednotky po celý čas jej prevádzky.

#### 1-3. ASISTENČNÉ SLUŽBY

V prípade, že by ste potrebovali asistenčné služby, zavolajte nezávislého miestneho distribútora Henny Penny vo vašej oblasti. Volajte spoločnosť Henny Penny na bezplatné telefónne číslo 1-800-417-8405 alebo 1-937-456-8405, poprípade navštívte webovú stránku Henny Penny [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

#### 1-4. MODEL Y ZARIADENÍ

Tento manuál popisuje oba ako plynové tak i elektrické modely, ich rôzne možnosti a taktiež dôležité príslušenstvá k zariadeniu. Kde je uvedená informácia týkajúca sa konkrétneho modelu, nie je použiteľná pre iné modely.

1-5. BEZPEČNOST

Tlakové fritézy môžu mať zabudované bezpečnostné opatrenia. Avšak jediným spôsobom ako zaistiť bezpečný chod je celkové pochopenie správnej inštalácie, prevádzky a postupov údržby. Inštrukcie obsiahnuté v tomto manuáli boli spracované, tak aby pomohli prevádzkovateľovi pri študovaní správnych postupov. Slová ako UPOZORNENIE, VAROVANIE, alebo VÝSTRAHA sú použité v prípade zdôraznenia informácií obzvlášť dôležitého a bezpečnostného charakteru a ich použitie je uvedené nižšie.



BEZPEČNOSTNÝ VAROVNÝ SYMBOL sa používa v spojení so slovami ako NEBEZPEČENSTVO, VÝSTRAHA, alebo VAROVANIE, ktoré upozorňujú na riziko poranenia osôb.



UPOZORNENIE je použité na zvýraznenie obzvlášť dôležitých informácií.



*VAROVANIE použité bez bezpečnostného varovného symbolu označuje potenciálne nebezpečné okolnosti, ktorým ak sa nepredíde, môžu spôsobiť škody na majetku.*



*VAROVANIE označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorej ak sa nepredíde, môže spôsobiť menšie resp. ľahké poranenia.*



VÝSTRAHA označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorej ak sa nepredíde, môže spôsobiť smrť alebo ťažké poranenia.



NEBEZPEČENSTVO INDIKUJE BEZPROSTREDNE NEBEZPEČNÚ SITUÁCIU, KTOREJ AK SA NEPREDÍDE, MÔŽE SPÔSOBIŤ SMRŤ ALEBO ŤAŽKÉ PORANENIE.

## ČASŤ 2. INŠTALÁCIA

### 2-1. ÚVOD

Táto časť popisuje inštrukcie na inštaláciu elektrických a plynových modelov tlakových fritéz Henny Penny.

### **NOTICE** UPOZORNIE

Inštalácia tohto zariadenia musí byť zabezpečená výhradne kvalifikovaným servisným technikom.



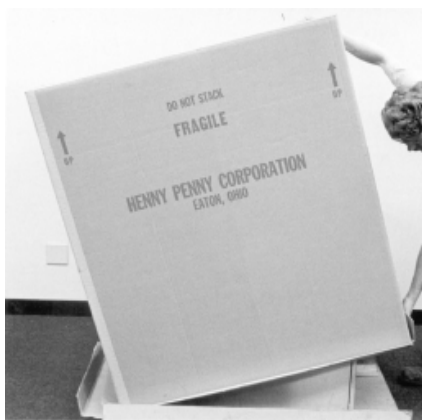
**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
ZÁSAHU EL. PRÚDOM**

Neprederavte obal zariadenia vrtákmi alebo skrutkami.

Toto by mohlo spôsobiť zlyhanie jednotlivých komponentov zariadenia alebo zasiahnutie elektrickým prúdom.

### 2-2. VYBALENIE

Fritéza sa dodáva priskrutkovaná k drevenému podkladu a zabalená v kartónovej škatuli. Obidva modely, ako plynový tak i elektrický, sa dodávajú kompletne zmontované. Je možné si taktiež objednať kolieska, ktoré sú zabalené a doručené samostatne.



**Krok 2**

1. Odstrihnite popruh z okolia spodnej časti kartónu.

### **NOTICE** UPOZORNIE

Akékoľvek poškodenia spôsobené pri preprave by mali byť zaznamenané a podpísané v prítomnosti zástupcu doručovateľa ešte pred jeho odchodom.

2. Zdvihnite kartón z fritézy.
3. Otvorte poklop fritézy a vyberte košík a všetko príslušenstvo.
4. Položte fritézu na jej stranu, t.j. umiestnite ju na podpery.



**VÝSTRAHA  
ŤAŽKÝ PREDMET**

Pri premiestňovaní fritézy si dávajte pozor aby ste predišli osobnému poraneniu. Fritéza váži okolo 300 lbs. (136kg).



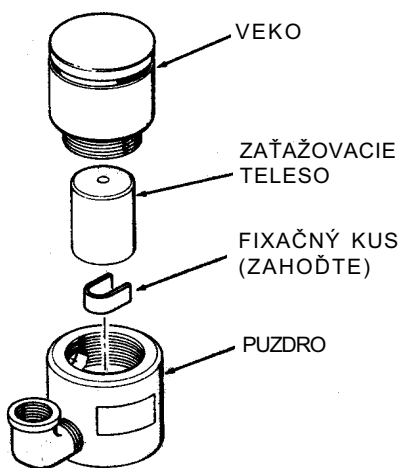
**Krok 4**

## 2-2. VYBALENIE (pokračovanie)

Veko



Krok 8



5. Odstráňte štyri skrutky nôh z dreveného podstavca. Vyberte a odložte drevený podstavec.
6. Aby ste zariadenie osadili do vodorovnej polohy, naskrutkujte štyri skrutky späť do nôh pre reguláciu výšky. Ak ste si doobjednali kolieska, nainštalujte ich na nohy zariadenia. Brzdíace kolieska nainštalujte dopredu.
7. Zariadenie zvislo vyrovnajte.
8. Pripravte zostavu zaťažovacieho telesa k prevádzke:

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Kovový fixačný kus je umiestnený v puzdre zostavy zaťažovacieho telesa, aby chránilo ústie zaťažovacieho telesa a teleso samotné počas prepravy. Tento fixačný kus musí byť odstránený pred inštaláciou a spustením zariadenia.

- a. Odskrutkujte veko zaťažovacieho telesa.
  - b. Vyberte okrúhle zaťažovacie teleso.
  - c. Vyberte a zahod'te kovový fixačný kus.
  - d. Vyčistite ústie zaťažovacieho telesa pomocou suchej handry.
  - e. Znovu nasad'te zaťažovacie teleso a zaistite veko.
9. Otvorte a odstráňte balenie a držadlá z vnútra fritovacieho hrnca.
  10. Odstráňte ochranný papier zo skrinky fritézy. Je nutné očistiť vonkajší povrch pomocou vlhkej handry.



### 2-3. VÝBER MIESTA PRE FRITÉZU

Výber vhodného miesta pre osadenie fritézy je nesmierne dôležitý najmä z pohľadu prevádzky, rýchlosti a pohodlia. Vyberte miesto, ktoré zabezpečí pohodlné vkladanie a vykladanie bez prekážania pri príprave výsledných objednávok. Prevádzkovatelia zistili, že spracovanie zo surového stavu po hotový a následné uloženie jedla v ohrievacom zariadení zaisťuje rýchlú plynulú prevádzku. Prípravné a odkladacie stoly by mali byť zabezpečené vedľa, aspoň po jednej strane, fritézy. Vedzte, že najefektívnejšia prevádzka sa dosiahne pri priamej prevádzke, t.j. surové prípravky na jednej a hotové jedlá na druhej strane. Objednaná zostava môže byť presunutá inde len za predpokladu nepatrného zníženia efektívnosti prevádzky. Aby ste mohli zariadenie správne obsluhovať, je potrebné po obvode zariadenia ponechať priestor aspoň 24 in (60,96 cm). Prístup pri obsluhu je možné docieľiť odstránením bočného panelu. Taktiež je potrebné pri plynových modeloch zabezpečiť priestor 6 in (15,24 cm) okolo spodnej časti fritézy z dôvodu prívodu vzduchu k spaľovacej komore.



**VAROVANIE  
NEBEZPEČENSTVO  
POŽIARU**

*Aby ste predišli požiaru, inštalujte plynovú fritézu v predpísaných vzdialenostiach od všetkých horľavých a nehorľavých látok, 6 in. (15,24 cm) z boku a 6 in. (15,24 cm) zozadu. Ak ste správne nainštalovali zariadenie, plynová fritéza je navrhnutá pre prevádzku na horľavej podlahe a s priliehaním k horľavým stenám.*

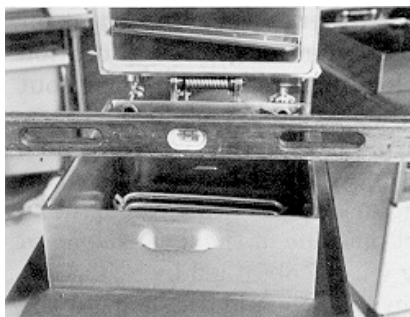
*Aby ste predišli požiaru a znehodnoteniu surovín, priestor pod fritézou by nemal byť používaný na uskladnenie surovín.*



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA**

Aby ste zabránili oprskaniu sa olejom, nastavte a nainštalujte fritézu, tak aby ste zamedzili nakláňaniu a pohyb. Je možné použiť pridržiavacie popruhy na stabilizáciu.

### 2-4. NASTAVENIE FRITÉZY DO VODOROVNEJ POLOHY



Pre zaistenie správnej prevádzky polohujte zariadenie zo strany na stranu a spredu dozadu. Použite vodováhu na rovných plochách okolo goliera fritovacieho hrnca.



**NEBEZPEČENSTVO**

**NEUPOSLÚCHNUTIE INŠTRUKCIÍ OHĽADNE POLOHOVANIA ZARIADENIA MÔŽE SPÔSOBIŤ PRETEČENIE TUKU Z FRITÉZY, ČO MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE POPÁLENINY, OSOBNÉ PORANENIA, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.**

2-5. VETRANIE FRITÉZY

Fritéza musí byť umiestnená na mieste so zabezpečeným vetraním do adekvátneho digestora alebo systému vetrania. Toto je nevyhnutné pre odsatie spalín a zápachov zo smaženia. Je nutné venovať mimoriadnu opatrosť pri navrhovaní odvodného digestora, aby tento neobmedzoval obsluhu pri prevádzke fritézy. Odporúčame prekonzultovať návrh systému s firmou zaoberajúcou sa návrhom vetrania a vykurovania.

**NOTICE**

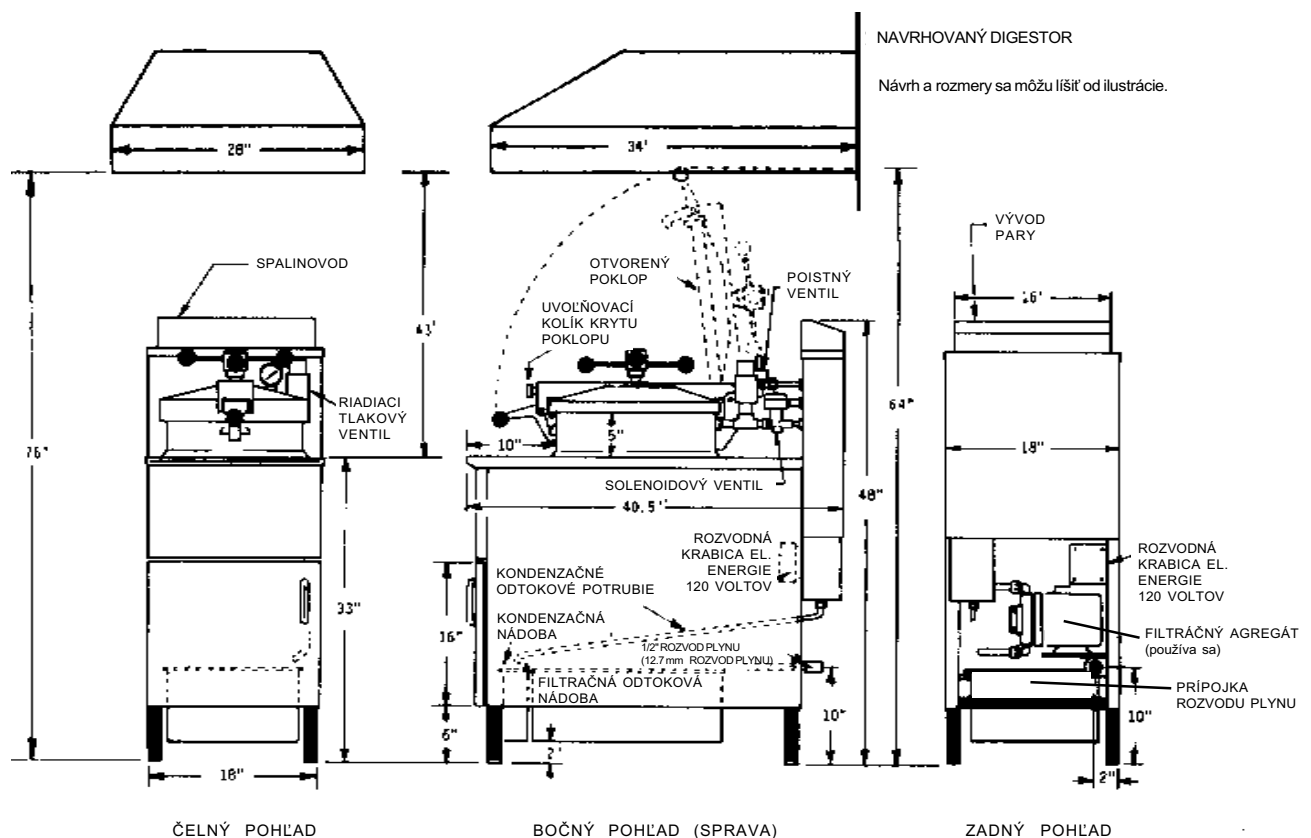
**UPOZORNIE**

Vetranie musí vyhovovať miestnym, štátnym a národným normám. Obráťte sa na miestne oddelenie zboru požiarnej ochrany alebo stavebný úrad.

**CAUTION**

**VAROVANIE**

*Keď inštalujete plynovú fritézu, nepripájajte predĺženie na spalinovod. Toto môže poškodiť správnu prevádzku horáka, spôsobiť zlyhanie a možný negatívny spätný ťah.*



2-6. PRÍVOD PLYNU

Plynová fritéza je z výroby k dispozícii s možnosťou napojenia na zemný plyn alebo propán. Skontrolujte údaje uvedené na štítku na pravej strane panela zariadenia, ktoré špecifikujú požiadavky na pripojenie plynu k zariadeniu. Minimálna požiadavka na pripojenie zemného plynu je 7 in vodného stĺpca (1,7 kPa) a 10 in (2,49 kPa) vodného stĺpca pre pripojenie propánu. Maximálny prípustný tlak môže byť 14 in vodného stĺpca (3,49 kPa, alebo 5 psi).



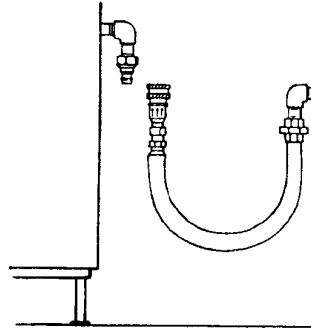
**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
VÝBUCHU**

- Nepokúšajte sa pripojiť iný druh plynu než je špecifikovaný na štítku s údajmi. Konverzná súprava môže byť inštalovaná distribútorom v prípade potreby. Nevhodná dodávka plynu by mohla zapríčiniť výbuch alebo požiar, ktorý môže spôsobiť ťažké poranenia a/alebo škody na majetku.
- Inštalácia by mala byť v súlade s miestnymi a národnými normami.

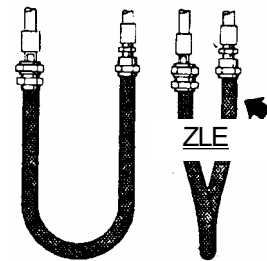
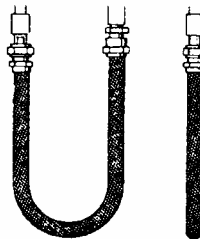
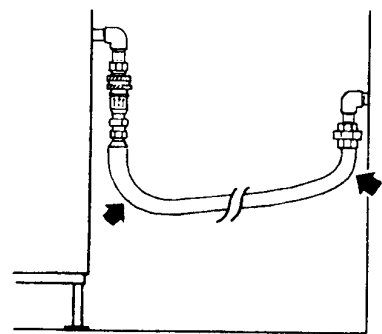
Pre správne pripojenie plynovej ohybnej hadice vid' ilustráciu na nasledujúcej strane.

2-7. ROZVOD PLYNU (pokračovanie)

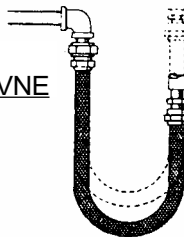
SPRÁVNE



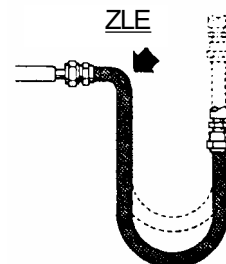
ZLE



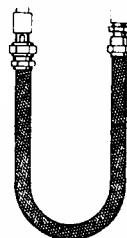
SPRÁVNE



ZLE



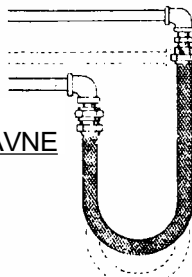
SPRÁVNE



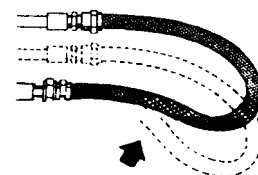
ZLE



SPRÁVNE



ZLE



2.8 SKÚŠKA TESNOSTI**UPOZORNIE**

Pred spustením dodávky plynu sa uistite, že uzáver plynu plynového regulačného ventilu je v polohe OFF.

Po inštalácii plynového rozvodu a príslušných fitinkov, skontrolujte únik plynu. Jednoduchou metódou je napr. spustenie plynu a naniesenie mydlovej vody. Spozorovanie bubliniek signalizuje únik plynu. V tomto prípade sa musí pripojenie plynu prerobiť.

**VÝSTRAHA  
ZÁKAZ  
OTVORENÉHO OHŇA**

Aby ste zabránili požiaru alebo výbuchu, nikdy nepoužívajte na skúšanie úniku plynu zapálenú zápalku alebo otvorený plameň. Zapálený plyn môže spôsobiť ťažké osobné poranenia a/alebo škody na majetku.

2-9. NASTAVENIE  
REGULÁTORA TLAKU  
PLYNU

Regulátor tlaku plynu osadený na automatickom plynovom ventilu je z výroby nastavený nasledovne:

Zemný plyn: 3,5 in vodného stĺpca (0,87 kPa)

Propán: 10,0 in vodného stĺpca (2,49 kPa)

**UPOZORNIE**

Regulátor tlaku plynu bol nastavený v Henny Penny a nemôže byť upravený užívateľom.

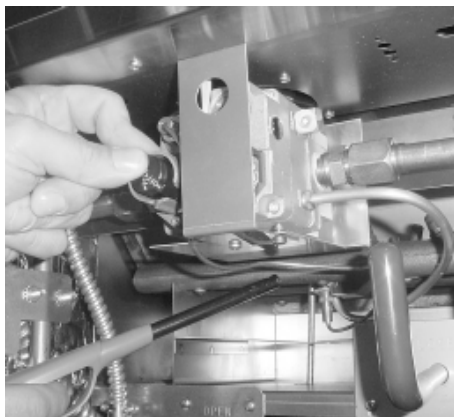
2-10. ZAPAĽOVACÍ  
PLAMEŇ A  
ZAPAĽOVANIE  
HORÁKA A VYPNUTIE  
ZARIADENIA

Zapaľovací proces

Uzáver plynu plní dvojakú funkciu:

- a. Úplná kontrola plynu po zapaľovacom plameň a hlavný horák.
- b. Keď je prepnuté do zapaľovacej polohy, táto je reštartovacím mechanizmom automatického zapaľovacieho plameňa.
  1. Prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy OFF.
  2. Čiastočne stlačte a otočte uzáver plynu do polohy OFF.
  3. Počkajte dostatočne dlhú dobu, aby ste umožnili naakumulovanému plynu uniknúť z horákovej časti (aspoň 5 minút).
  4. Otočte gombík termostatu na najnižšie nastavenie.
  5. Prepnete uzáver plynu do polohy PILOT.

**2-10. ZAPAĽOVACÍ PLAMEŇ  
A ZAPAĽOVANIE  
HORÁKA A VYPNUTIE  
ZARIADENIA  
(pokračovanie)**



Krok 6

6. Stlačte a držte stlačený uzáver plynu, pokiaľ zapalujete plameň. Umožnite zapalovaciemu plameňu horieť zhruba 30 sekúnd predtým než plynový uzáver uvoľníte. Plameň má zostať zapálený.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Ak plameň nezostane zapálený, zopakujte kroky 2 a 3, umožňujúc dlhší čas pred uvoľnením plynového uzáveru.

7. Otočte plynový uzáver do polohy ON.  
8. S otvoreným poklopom, otočte termostat na nastavenie 200°F.  
9. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy ON.  
10. Pri zapalovaní horáka budete počuť zvuk.
- Bude to počuteľný zvuk v dôsledku zapálenia plynu na plynových tryskách vo vnútri horáka.

**CAUTION**

**VAROVANIE**

*Bez použitia tuku vo fritovacom hrnci nenechávajte termostat zapnutý po dobu dlhšiu než 10 sekúnd, lebo môžete fritovací hrniec poškodiť.*

11. Fritovací hrniec by mal byť čistený podľa inštrukcií uvedených v časti 3.  
12. Fritovací hrniec musí byť naplnený tukom po patričnú úroveň. Vid' časť Napĺňanie alebo pridávanie tuku.  
13. Fritéza je teraz už pripravená k prevádzke.  
14. Otočte číselník termostatu na požadovanú teplotu.

Vypnutie zariadenia

1. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy OFF.
2. Stlačte uzáver plynu a zľahka ho pootočte do polohy OFF.

**2-11. NASTAVENIE  
ZAPAĽOVACIEHO  
PLAMEŇA**

Zapaľovací plameň je prednastavený priamo vo výrobe. Ak sa vyžaduje úprava jeho nastavenia, kontaktujte miestneho distribútora Henny Penny.

**2-12. NASTAVENIE  
REGULÁTORA  
TLAKU  
(LEN PRE PLYN)**

Regulátor tlaku plynu je priamo vo výrobe prednastavený na tlak predstavujúci 3,5 in vodného stĺpca (0,87 kPa) pre zemný plyn (10,0 in (2,49 kPa) pre propán). Ak sa vyžaduje úprava jeho nastavenia, kontaktujte miestneho distribútora Henny Penny.

2-13. POŽIADAVKY NA  
DODÁVKU  
ELEKTRICKEJ  
ENERGIE  
(ELEKTRICKÁ  
FRITÉZA)

Elektrická fritéza je z výroby dostupná pre napojenie na 208, 220/240 alebo 440/480 voltov, ako jedno alebo trojfázová pre 60 Hz prevádzku. Náležitý kábel musí byť objednaný ako príslušenstvo, resp. musí byť k dispozícii pri inštalácii. Z titulu napojenia zariadenia na vhodný zdroj napätia skontrolujte štítok s údajmi na dverách fritézy.



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
ZÁSAHU EL. PRÚDOM**

Fritéza musí byť adekvátne a bezpečne uzemnená v súlade s miestnymi elektrickými normami, ináč by mohla spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, zariadenie musí byť vybavené externým ističom, ktorý odpojí všetky neuzemnené elektrické vodiče. Hlavný sieťový vypínač na zariadení neodpája všetky elektrické vodiče.

Veľkosti káblov pre napojenia fritézy k elektrickému rozvodu by mali zodpovedať údajom v nižšie uvedenej tabuľke. Mal by to byť izolovaný medený vodič s menovitým napätím do 600 voltov a teplotou 90°C. Pre vzdialenostiach dlhších ako 50 stôp (15,24 m) použite dlhší kábel.

Tabuľka s údajmi  
Vhodná kabeláž a poistky pre elektrickú fritézu

| Volty | Fáza  | KW    | Ampéry | Veľkosť kabeláže | Minimálna veľkosť poistky |
|-------|-------|-------|--------|------------------|---------------------------|
| 208   | Jedna | 11.25 | 54     | 6                | 90                        |
| 208   | Jedna | 13.50 | 65     | 4                | 100                       |
| 208   | Tri   | 11.25 | 31     | 10               | 50                        |
| 208   | Tri   | 13.50 | 38     | 8                | 60                        |
| 240   | Jedna | 11.25 | 47     | 6                | 80                        |
| 240   | Jedna | 13.50 | 56     | 6                | 90                        |
| 240   | Tri   | 11.25 | 27     | 10               | 45                        |
| 240   | Tri   | 13.50 | 33     | 8                | 50                        |
| 480   | Tri   | 11.25 | 14     | 14               | 25                        |
| 480   | Tri   | 13.50 | 16     | 14               | 25                        |



## 2-14. POŽIADAVKY NA DODÁVKU ELEKTRICKEJ ENERGIE (PLYNOVÁ FRITÉZA)

Plynová fritéza vyžaduje napojenie na 120 voltov, jednu fázu, 60 Hz, 10 amp., 3 káble s uzemnením alebo 230 voltov, jedna fáza, 50 Hz, 5 amp., jednofázová prevádzka. Fritéza s napojením na 120 voltov je od výroby vybavená zemným káblom a zástrčkou na ochranu proti zásahu elektrickým prúdom. Zástrčka by mala byť zastrčená do 3-kolíkovvej uzemnenej zásuvky. Neodstrihajte resp. neodstráňte zemniaci kolík. Schéma zapojenia je umiestnená za pravým panelom a môže byť prístupná po odstránení bočného panelu. 230 voltový kolík musí zodpovedať všetkým miestnym, štátnym a národným normám.



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
ZÁSAHU EL. PRÚDOM**

Neodpojte zemniaci kolík. Fritéza **MUSÍ** byť adekvátne a bezpečne uzemnená proti zásahu elektrickým prúdom. Kvôli správne uzemneniu zariadenia vid' miestne elektrické normy.

Aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom, zariadenie musí byť vybavené externým ističom, ktorý odpojí všetky neuzemnené elektrické vodiče. Hlavný sieťový vypínač na zariadení neodpája všetky elektrické vodiče.

## 2-15. SKÚŠKA FRITÉZY

Každá fritéza Henny Penny bola kompletne kontrolovaná a skúšaná pred prepravou. Avšak je dobré zariadenie znovu skontrolovať po jeho inštalácii. Vid' nasledujúcu časť ohľadne skúšky fritézy.



**VAROVANIE**

*Hocijaká odchýlka od popísaných postupov skúšania môže spôsobiť poškodenie fritézy.*

## 2-16. NASTAVENIA OVLÁDACIEHO PANELA



**Krok 5**

1. Prepnete všetky vypínače a ovládače do polohy OFF.
2. Zdvihnite poklop.
3. Odstráňte všetky predmety vrátane košíka z fritovacieho hrnca.
4. Zapnite hlavný sieťový vypínač fritézy prostredníctvom hlavného elektrického ističa.
5. Prepnete hlavný sieťový vypínač na ovládacom paneli do polohy POWER.
  - ČERVENÝ indikátor bude svietiť v prípade dodávky elektrického prúdu.



## 2-17. KONTROLA OHREVNÝCH TELES (ELEKTRICKÉ FRITÉZY)



Krok 1

1. Položte chladnú, vlhkú handru na ohrevné telesá.
2. S otvoreným poklopom na okamih zapnite termostat s nastavením na 200 °F (93 °C).

**CAUTION**

VAROVANIE

*Pokiaľ ohrevné telesá nie sú ponorené v tuku, nenechávajte termostat zapnutý na viac ako 10 sekúnd, ináč sa telesá môžu poškodiť.*

3. Odstráňte handru a skontrolujte či telesá hrejú.



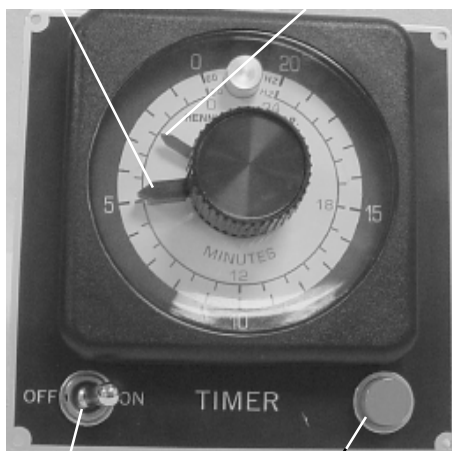
VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

Nedotýkajte sa ohrevných telies prstami alebo rukami, lebo môžu spôsobiť ťažké popáleniny.

4. Ak je handra teplá, ohrevné telesá sú funkčné.
5. Ak sú ohrevné telesá v poriadku, vyčistite fritovací hrniec podľa časti Čistenie fritovacieho hrnca.
6. Naplňte fritovací hrniec tukom podľa časti Naplňanie a pridávanie tuku.

## 2-18. KONTROLA ČASOVÉHO SPÍNAČA

ČIERNY INDIKÁTOR ČERVENÝ INDIKÁTOR



Krok 2

PREPÍNAČ

SVETELNÝ INDIKÁTOR

1. Otočte časový spínač pokiaľ čierna šípka nedosiahne hodnotu troch minút.
2. Prepnite vypínač časového spínača do polohy ON.

- Keď sa vypínač zapne, budete počuť kovové cvaknutie solenoidového ventilu (predmet č.20, obrázok 3-1). Tento zvuk vám povie, že ventil je aktivovaný a je v zatvorenej prevádzkovej polohe.
- Svetlo časového spínača bude svietiť.
- Červená šípka sa presunie smerom k 0.

2-18. KONTROLA  
ČASOVÉHO  
SPÍNAČA  
(pokračovanie)

3. Keď červená šípka dosiahne 0:
  - Spustí sa bzučiak.
  - Svetlo indikátora časového spínača sa vypne.
  - Ešte raz budete počuť kovové cvaknutie solenoidového ventilu.  
Toto bude indikovať de-aktiváciu a zariadenie je v otvorenej polohe.
4. Prepnete časový spínač do polohy OFF.
  - Bzučiak sa zastaví.
  - Červená šípka sa vráti na pôvodné nastavenie času – v tomto prípade tri (3) minúty.

2-19. KONTROLA  
FILTRAČNÉHO  
ČERPADLA

Použite nasledovný skúšobný postup na nových alebo chladných fritézach.

1. Otvorte predné dvierka na fritéze.
2. Povoľte spoj od filtra.
3. Prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy PUMP. Otvorte ventil filtra. Budete počuť chod elektrického motora.

**CAUTION**

VAROVANIE

*Spuste čerpadlo len na pár sekúnd, ináč sa môže poškodiť.*

4. Položte palec na spojovacie hrdlo. Mali by ste cítiť sanie. Uzatvorte ventil filtra. Vypnite čerpadlo.



**Krok 4**

2-20. LOŽISKÁ MOTORA

Ložiská motora sú permanentne mazané. NEMAŽTE ICH.

Toto dokončuje skúšobný cyklus. Ak sa nevyskytnú žiadne z uvedených funkcií, prekontrolujte inštaláciu. Ak problém zotrváva, pozrite si iné časti tohto manuálu alebo zavolajte autorizovanému distribútorovi Henny Penny.

2-21. KONTROLA  
FINÁLNEJ  
INŠTALÁCIE –  
SKÚŠKA  
FRITOVANIA

Finálna skúška spočíva v skúšobnom fritovaní, aby ste sa presvedčili o správnosti inštalácie. Toto dáva montérovi príležitosť pozorovať samotnú prevádzku fritovania tlakovej fritézy.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Pred samotným fritovaním a pridaním tuku do fritovacieho hrnca sa uistite, že fritovací hrniec, mriežka filtra a odtoková nádoba sú čisté. Sítka filtra a odtoková nádoba musia byť vyčistené za pomoci použitia mydla a teplej vody a dokonale vysušené pred opätovným namontovaním. V tomto okamžiku by mal byť taktiež vyčistený aj fritovací hrniec. Viď časť Čistenie fritovacieho hrnca.



**Krok 5**



**Krok 8**

1. Nastavte termostat na 320 °F.
  - Keď tuk dosiahne prednastavenú teplotu, indikátor teploty zhasne.
2. Nastavte hlavný časový spínač na osem minút.
3. Nakrájajte okolo 3 až 5 libier neošúpaných zemiakov na " in až 1" in mesiačky.
4. Položte mesiačky do nádoby s vodou.
5. Vypustite vodu a obal'te mesiačky – strúhanka na obalenie je bežne dostupná v obchode.
6. Poriadne zamiešajte tuk pre rovnomerný ohrev.
7. Umiestnite klasický fritovací košík do fritovacieho hrnca.
8. Opatrne ponorte obalené mesiačky do horúceho tuku.



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA**

Buďte opatrný, aby ste sa neoprskali horúcim tukom. Môže spôsobiť ťažké popáleniny.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Ponorte košík do tuku ešte pred pridaním zemiakových mesiačikov, aby ste predišli ich zlepeniu.

## 2-21. KONTROLA FINÁLNEJ INŠTALÁCIE – SKÚŠKA FRITOVANIA



**Krok 9**



**Krok 10**



NEBEZPEČENSTVO  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

POKLOP MUSÍ BYŤ PORIADNE UZAVRETÝ, INÁČ MÔŽE NATLAKOVANÝ TUK A PARA UNIKNÚŤ Z FRITOVACIEHO HRNCA. UVEDENÉ SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.

9. Zatvorte poklop. Uistite sa, že bol poklop pevne uzatvorený.
10. Otočte uzatváraciu skrutku v smere hodinových ručičiek, pokiaľ sa poklop bezpečne neutesní. Obidve červené guľové kľuky by mali byť v jednej rovine vpredu.
11. Zapnite hlavný časový spínač.

Teraz ste dokončili kroky na spustenie fritovacieho procesu. Nasledovná činnosť by mala byť pozorovaná.

## 2-22. PREVÁDZKOVÉ KONTROLY

1. Skontrolujte, či ukazovateľ manometra sníma hodnoty v prevádzkovom pásme.
  - Ak sa nevytvára tlak, kontaktujte miestne servisné stredisko Henny Penny.
2. Skontrolujte odtokový ventil a ventil filtra či neprepúšťá.
3. Pri konci ôsmej minúty:
  - Zaznie bzučiak.
  - Fritéza automaticky vypustí tlak.

2-22. PREVÁDZKOVÉ  
KONTROLY  
(pokračovanie)



**Krok 6**

4. Prepnete časový spínač do polohy OFF.
  - Červená šípka sa znovu nastaví na prednastavený čas, v tomto prípade 8 minút.
5. Keď unikne všetok tlak pary (pozorujte manometer), otvorte poklop.

6. Zaveste fritovací košík na bok hrnca, aby odtiekol.
7. Po odtečení oleja cca. 3-5 sekúnd, vyklopte zemiakové mesiačky na podnos.
8. Fritovací košík vráťte späť do tuku.

Ak všetky vyššie spomenuté úlohy boli vykonané uspokojivo, fritéza je pripravená k prevádzke.

TÁTO  
STRÁNKA  
JE  
NECHANÁ  
ZÁMERNE  
PRÁZDNA.

## ČASŤ 3. PREVÁDZKOVÉ INŠTRUKCIE

### 3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA

Obrázky na konci tejto časti označujú všetky ovládacie prvky a hlavné komponenty tlakovej fritézy.

| Položka | Popis                                   | Funkcia  |
|---------|---|--|
| 1       | Hlavný sieťový vypínač (POWER/OFF/PUMP) | Trojcestný vypínač so strednou polohou OFF; pre spustenie zariadenia prepnete vypínač do polohy POWER (doľava); pre spustenie filtračného čerpadla prepnete vypínač do polohy PUMP (doprava); ešte pred spustením filtračného čerpadla musia byť splnené určité podmienky – vid' ďalej v tejto časti   |
| 2       | Signalizačné svetlo ELEKTRICKEJ ENERGIE | Svetlo signalizujúce, že sieťový vypínač je v polohe POWER, a že zariadenie je pripravené, resp. je v prevádzke  |
| 3       | Signalizačné svetlo ČERPADLA            | Svetlo signalizujúce, že sieťový vypínač je v polohe PUMP, a že filtračné čerpadlo je v prevádzke  |
| 4       | Termostat                               | Elektromechanické zariadenie, ktoré sa používa na reguláciu teploty; otočte gombík, aby ste nastavili požadovanú teplotu fritovania  |
| 5       | Signalizačné svetlo teploty             | Toto svetlo signalizuje, že teplota tuku ešte nedosiahla prednastavenú teplotu termostatu; keď sa dosiahne prednastavená teplota, svetlo sa vypne.   |
| 6       | Časový spínač                           | Elektromechanické zariadenie, ktoré riadi dĺžku fritovacieho cyklu; časový spínač riadi solenoidový ventil (položka 20) a aktivuje bzučiak, keď je fritovací cyklus dokončený; otočte gombík, aby ste nastavili čiernu šípku na požadovaný čas fritovania; červená šípka sa znovu nastaví na čiernu v prípade, že prepnete ON/OFF vypínač do polohy OFF. |
| 7       | Vypínač Timer (časový spínač)/ON/OFF    | Prepnite vypínač do polohy ON, aby ste spustili časový spínač a do OFF v prípade, že chcete zastaviť bzučiak na konci fritovacieho cyklu; vypínač sa automaticky znovu nastaví na pôvodné nastavenie   |
| 8       | Signalizačné svetlo časového spínača    | Svetlo signalizujúce, že je časový spínač zapnutý  |
| 9       | Fritovací hrniec                        | Udržiava fritovací tuk a adekvátne chladnú zónu pre zber zbytkov z fritovania  |
| 10      | Pružina poklopu                         | Uľahčuje zdvihnutie poklopu a drží ho otvorený (je ukrytá v puzdre)  |

3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA (pokračovanie)

| Položka | Popis                        | Funkcia  |
|---------|------------------------------|--|
| 11      | Kondenzačný odtokový žľab    | Odvádza vlhkosť, ktorá sa tvorí na plášti otvoreného poklopu, do žľabu a zabráňuje odkvapkávaniu vyzrážanej vody do tuku   |
| 12      | Tesnenie poklopu             | Zaisťuje tlakové tesnenie komory fritovacieho hrnca  |
| 13      | Západka poklopu              | Pružinová západka zabezpečujúca uzavretie poklopu; táto západka spolu s uzatváracou skrutkou a tesnením poklopu zaisťujú komoru fritovacieho hrnca tlakovo-tesnú   |
| 14      | Uzatváracia skrutka          | Zostava, ktorá sa utiahne potom, čo sa poklop zaistí západkou a začne vyvíjať tlak na vrch poklopu; tesnenie poklopu potom vyvinie tlak proti obrube tlakového hrnca; potom čo sa vyvinie 1 libra vnútorného tlaku, plášť poklopu vytlačí poistný kolík nahor do uzatváracej obruče, čím chráni uzatváraciu skrutku pred pootočením pokiaľ sa fritovací hrniec tlakuje |
| 15      | Obmedzovač uzavretia poklopu | Nastaviteľná obruč so závitom sa používa na dosiahnutie správnej tesnosti medzi tesnením a obrubou fritovacieho hrnca; prednastavenie uzatváracej skrutky je prostredníctvom počtu otočení v smere hodinových ručičiek   |
| 16      | Zostava zaťažovacieho telesa | Zaťažovacie teleso je vlastne druh pretlakového ventilu, ktorý udržiava konštantnú úroveň tlaku pary vo vnútri fritovacieho hrnca; prebytok pary je odpúšťaný prostredníctvom vývodu pary  |

**VÝSTRAHA**

Nečistenie zaťažovacieho telesa každý deň by mohlo spôsobiť vytváranie príliš veľkého tlaku. Následkom môžu byť ťažké poranenia a popáleniny.




|    |                             |   |
|----|-----------------------------|---|
| 17 | Bezpečnostný poistný ventil | Tento pružinový ventil, schválený ASME, je prednastavený na 14,5 psi; ak je zostava zaťažovacieho telesa upchaná, tento bezpečnostný ventil prepustí prebytočný tlak, aby bolo v komore fritovacieho hrnca nanajvýš 14,5 psi (999 mbar); ak sa stane uvedené, otočte hlavný sieťový vypínač do polohy OFF, aby ste vypustili všetok tlak z fritovacieho hrnca |
|----|-----------------------------|---|

**VÝSTRAHA**

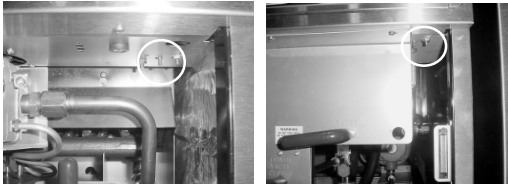
Ak sa aktivuje bezpečnostný poistný ventil, otočte hlavný sieťový vypínač do polohy OFF. Aby ste predišli vážnym popáleninám a poraneniam, nechajte fritézu pred ďalším použitím prehliadnúť servisným technikom.

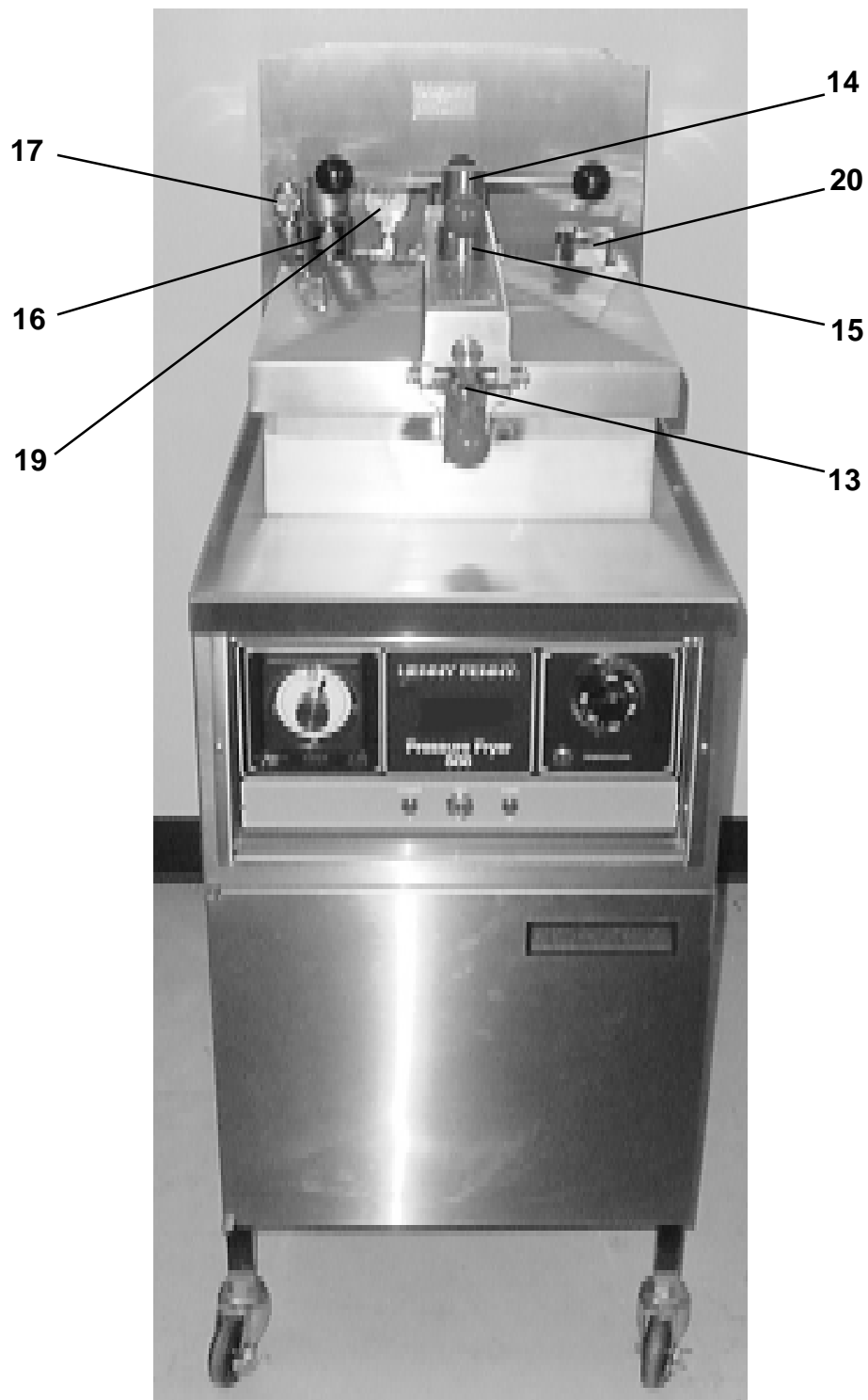


## 3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA (pokračovanie)

| Položka | Popis                                       | Funkcia  |
|---------|---|--|
| 18      | Prstenec bezpečnostného poistného ventilu   |  <p>NEBEZPEČENSTVO<br/>NEBEZPEČENSTVO<br/>POPÁLENIA</p> <p><u>NEŤAHAJTE</u> TENTO PRSTENEC. SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY PAROU.</p>  |
| 19      | Manometer                                   | Ukazuje tlak vo vnútri fritovacieho hrnca  |
| 20      | Solenoidový ventil                          | Elektromechanické zariadenie, ktoré drží tlakový hrniec pod tlakom; solenoidový ventil sa uzatvorí na začiatku fritovacieho cyklu a automaticky sa otvorí na konci cyklu; ak sa ventil zanesie alebo sa teflonové sedlo odoberie, tlak sa nebude hromadiť a závada sa musí opraviť                     |
| 21      | Odtokový ventil<br>(je ukázaná iba rukoväť) | Dvojcestný guľový uzáver je za bežných podmienok uzavretý; otočte rukoväť, aby ste nechali odtečť tuk z fritovacieho hrnca do filtračnej odtokovej nádoby  |
|         |   |  <p>NEBEZPEČENSTVO<br/>NEOTVÁRAJTE<br/>ODTOKOVÝ VENTIL</p> <p>POKIAĽ JE TLAKOVÝ HRNIEC POD TLAKOM. HORÚCI TUK SA UVOLNÍ A SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY</p>   |
| 22      | Ochranný spínač odtoku                      | Mikrospínač, ktorý zaisťuje ochranu fritovacieho hrnca v prípade, že obsluha zariadenia nedopatrením otvorí odtokový ventil pre odtok oleja, zatiaľ čo je zariadenie zapnuté; v prípade, že je odtokový ventil otvorený, vypínač automaticky vypne ohrev   |
| 23      | Filtračná odtoková nádoba                   | Odnímateľná nádoba, v ktorej je filter a zachytáva tuk pri vypúšťaní z fritovacieho hrnca; používa sa taktiež na odstránenie a znehodnotenie starého tuku  |
|         |   |  <p>VÝSTRAHA<br/>NEBEZPEČENSTVO<br/>POPÁLENIA</p> <p>Keď prenášate filtračnú odtokovú nádobu s horúcim tukom, buďte nanajvýš opatrný, aby ste predišli popáleninám od horúcich povrchov alebo oprskaniu tukom.</p> |

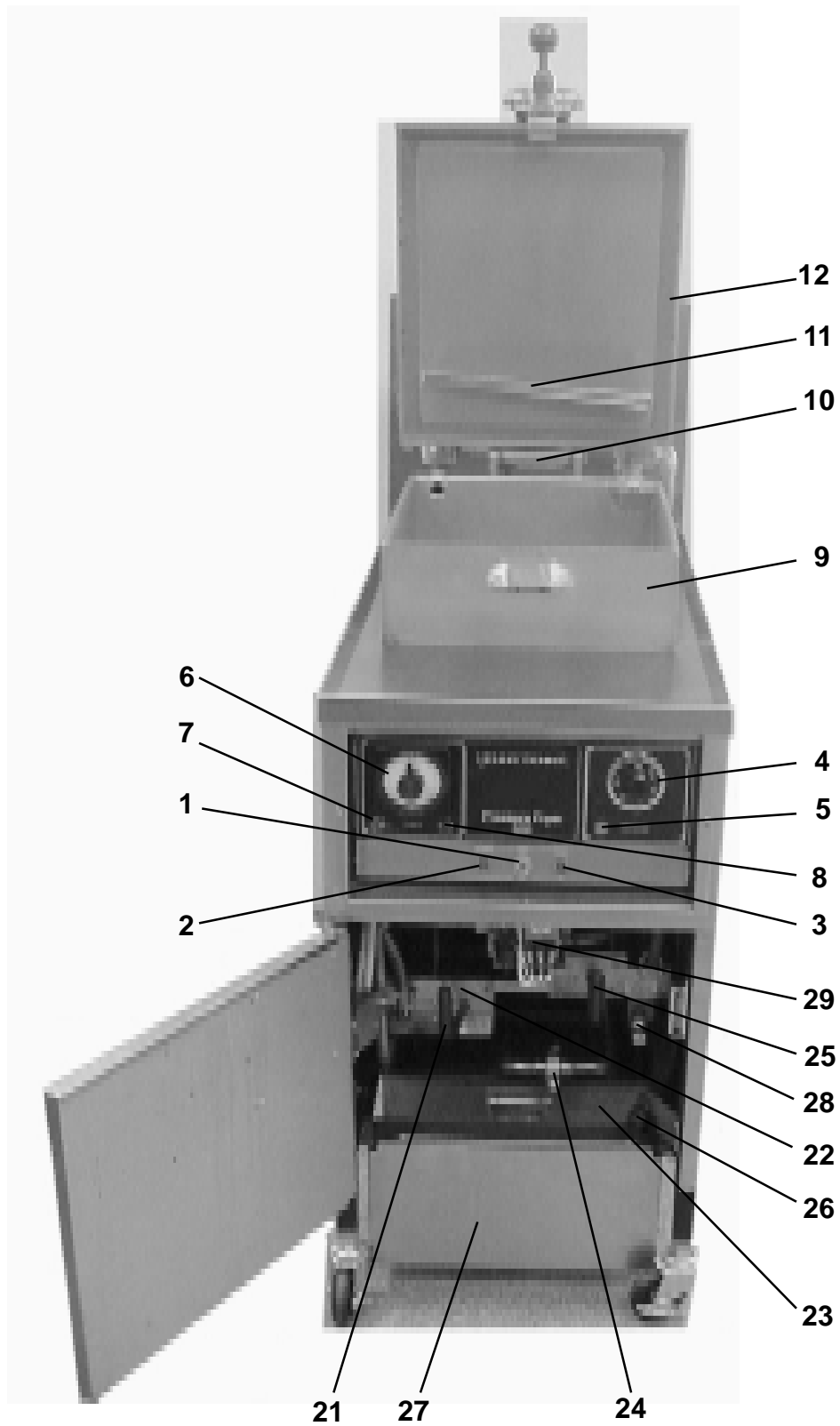
3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA (pokračovanie)

| Položka | Popis   | Funkcia   |
|---------|---|---|
| 24      | Spojenie filtra   | Pripája filter ku filtračnému čerpadlu a umožňuje ľahké odstránenie filtra a odtokovej nádoby   |
| 25      | Filtračný ventil  | Keď je sieťový vypínač v polohe PUMP, dvojcestný ventil usmerňuje prefiltrovaný tuk z odtokovej nádoby späť do fritovacieho hrnca   |
| 26      | Kondenzačné odtokové vedenie  | Hadica, ktorá sa používa na usmernenie kondenzácie vytvorenej na vývode z parného systému do kondenzačnej nádoby  |
| 27      | Kondenzačná odtoková nádoba   | Zberná nádoba kondenzátu, ako súčasť systému vývodu pary; pravidelne vyberte a vyprázdnite  |
| 28      | Hadica na opláchnutie (doplňková)   | Rukou držaná hadica slúžiaca na opláchnutie častí jedla z fritovacieho hrnca do filtračnej nádoby; pripevnená k rýchlo odnímateľnému fitinku.   |
| 29      | Plynový regulačný ventil (len pre plynové modely)                                   | Reguluje prietok plynu horákom; zapalovací plameň je zapálený ručne   |
| 30      | Obmedzovač vysokej teploty  | Regulátor, ktorý sníma teplotu tuku; ak teplota tuku prekročí bezpečnú medzu, regulátor spustí a vypne ohrev fritovacieho hrnca; keď teplota tuku poklesne na bezpečnú medzu, regulátor musí byť manuálne zresetovaný stlačením červeného tlačidla, umiestneného pod ovládacím panelom za dvierkami   |
|         |  |   |
|         | <b>Plyn</b>   | <b>Elektrická energia</b>   |
| 31      | Poistky (len pre elektrické modely)   | Ochranné zariadenie, ktoré rozpojí obvod, keď prúd prekročí menovitú hodnotu  |
| 32      | Stýkače (len pre elektrické modely)   | Relé, ktoré usmerňujú elektrický prúd k ohrevným telesám; jedno relé je zapojené v sérii s obmedzovačom, druhé je zapojené v sérii s ovládacími; štandardné zariadenie využíva 2 elektromagnetické stýkače, pričom počítačom ovládané zariadenia majú jeden elektromechanický a jeden ortuťový stýkač |
| 33      | Elektrický istič (len jedna fáza)   | Spína elektrický obvod a rozopína ho pre jednotlivé časti   |



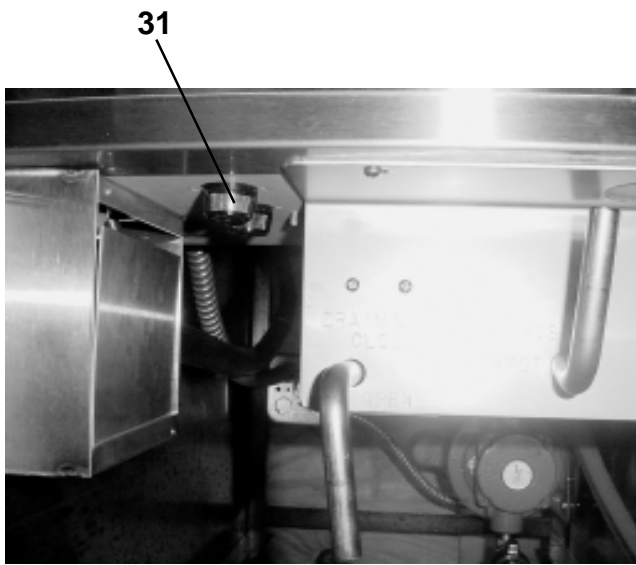
### ELEKTRICKÝ MODEL

Obrázok 3-1. Ovládacie prvky zariadenia

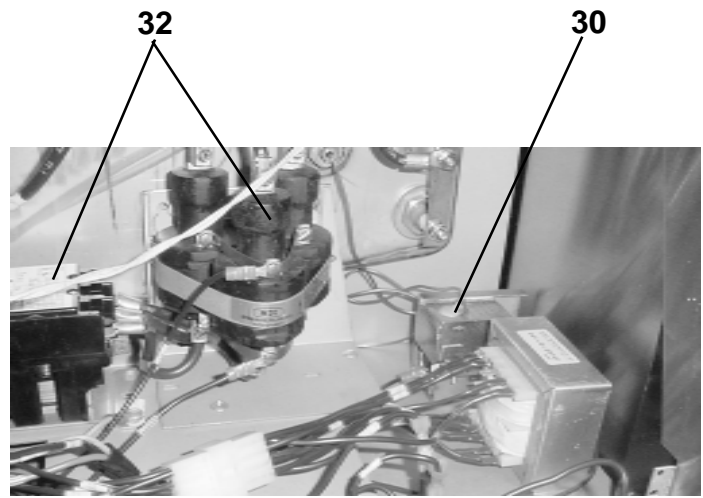


PLYNOVÝ MODEL

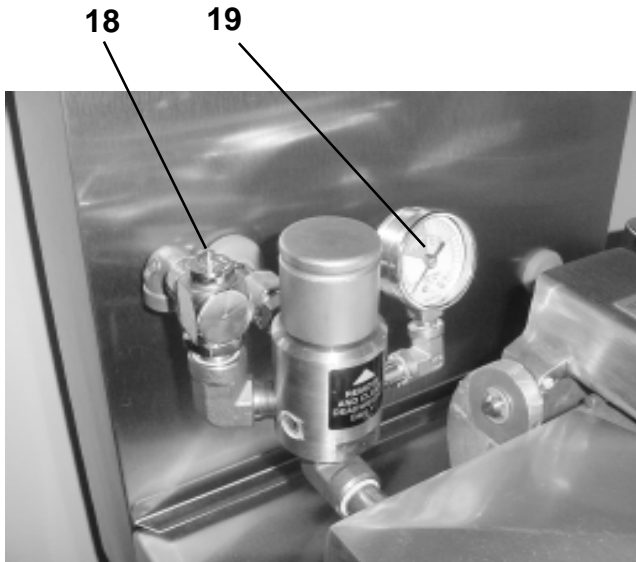
Obrázok 3-2. Ovládacie prvky zariadenia



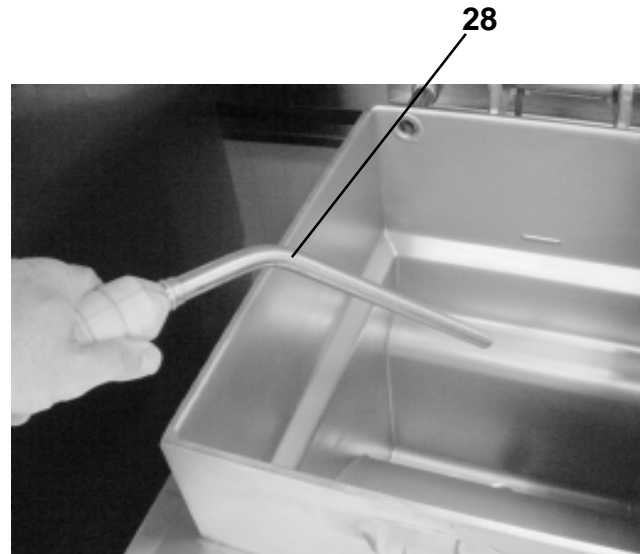
Obrázok 3-3. Ovládacie prvky zariadenia



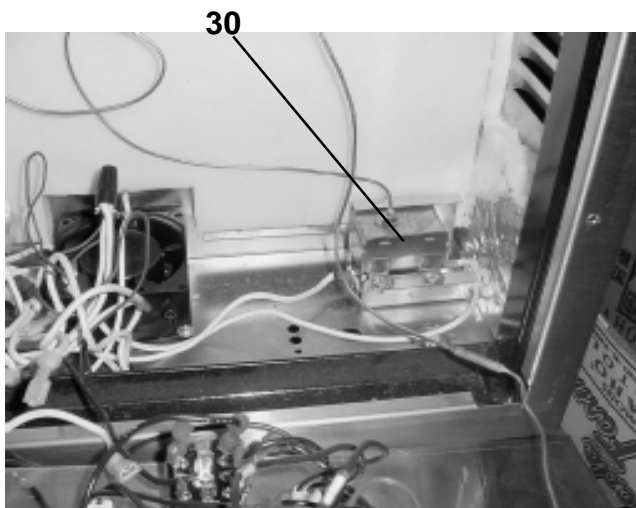
Obrázok 3-6. Ovládacie prvky zariadenia



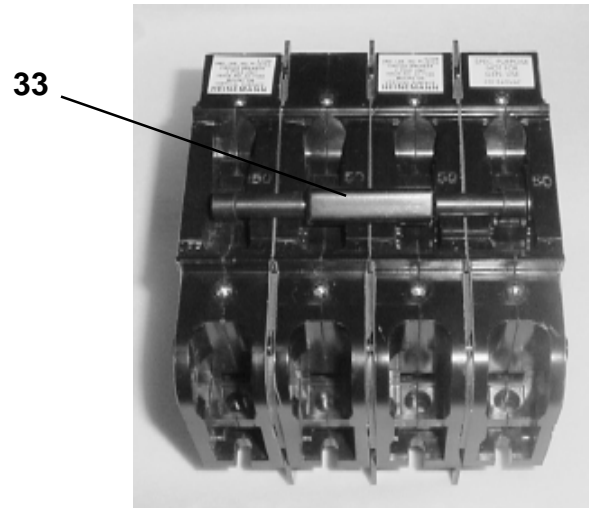
Obrázok 3-4. Ovládacie prvky zariadenia



Obrázok 3-7. Ovládacie prvky zariadenia



Obrázok 3-5. Ovládacie prvky zariadenia



Obrázok 3-8. Ovládacie prvky zariadenia

### 3-2. SPUSTENIE ZARIADENIA (predohrev)



VENTILY UZAVRETÉ (elektrický)



VENTILY UZAVRETÉ  
(plynový model)



Krok 10

Nasledovné postupy by mali byť dodržané vždy pri počiatocnom štarte fritézy a vždy, keď je fritéza vybraná z chladného priestoru alebo sa fritéza uvádza do prevádzky z vypnutého stavu:

1. Presvedčte sa, či sú všetky ovládače v polohe OFF.
2. Uistite sa, že odtokový a filtračný ventil je UZAVRETÝ.
3. Vyberte fritovací košík z fritovacieho hrnca. Poklop nechajte otvorený.
4. Fritovací hrniec naplňte tukom po rysku. Vid' časť Napĺňanie a pridávanie tuku.
5. Pripojte elektrický prúd k fritéze.
6. Na plynových modeloch zapáľte zapal'ovací plameň. Vid' časť Inštalácia zariadenia.
7. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy POWER.
8. Otočte gombíkom termostatu na 325 °F (163 °C). Signalizačné svetlo teploty sa rozsvieti.
9. Keď teplota tuku dosiahne 325 °F (163 °C), signalizačné svetlo teploty zhasne.
10. Dôkladne premiešajte tuk, aby jeho teplota bola rovnomerná. Uistite sa, že tuk na spodku je premiešaný a rovnomerne ohrievaný.
11. Potom čo sa teplota ustálila, t.j. po aspoň 30 minútach, skontrolujte teplotu tuku pomocou dobrého ponorného teplomera do tuku (Henny Penny, výrobné číslo 12106). Ak je nepresnosť viac ako 5 °F, vid' manuál obsluhy alebo zavolajte vášho miestneho nezávislého distribútora Henny Penny.

3-2. SPUSTENIE  
ZARIADENIA  
(PREDOHREV)  
(pokračovanie)

12. Ak tuk nebol prefiltrovaný minulú noc pri vypnutí zariadenia, mal by byť prefiltrovaný teraz, akonáhle tuk dosiahne fritovaciu teplotu (325 °F (163 °C)) a pred využívaním zariadenia. Vid' časť Napĺňanie a pridávanie tuku.



NEBEZPEČENSTVO  
 NEBEZPEČENSTVO  
 POŽIARU

AK TEPLOTA TUKU PREKROČÍ 420 °F (216 °C), OKAMŽITE VYPNITE ZARIADENIE PROSTREDNÍCTVOM ISTIČA A NECHAJTE HO OPRAVIŤ. AK TUK PREKROČÍ TEPLOTU VZPLANUTIA, VZNIKNE POŽIAR, KTORÝ SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

13. Ponorte prázdny košík do fritovacieho hrnca. (Jedlo pridajte neskôr.)
14. Nastavte termostat na vami požadovanú teplotu.
15. Nastavte TIMER (časový spínač) na vami požadovaný čas fritovania. Teraz ste pripravený na fritovanie.



UPOZORNIE

Nedovoľte fritéze predĺžiť čas fritovania pri vyšších teplotách (325°F (163°C) alebo viac), lebo sa tuk zničí oveľa skôr. Keď sa fritéza nepoužíva na fritovanie, nastavte termostat späť na nižšiu teplotu 275 °F (135 °C) alebo menej.

3-3. NAPŔŔANIE ALEBO  
PRIDÁVANIE TUKU



VAROVANIE

*Hladina tuku musí byť vždy na úrovni rysky na zadnej strane fritovacieho hrnca (vid' fotografiu na ďalšej strane). Neúposluchnutie týchto inštrukcií by mohlo spôsobiť požiar a/alebo poškodenie fritézy.*

*Keď používate stuhnutý tuk, odporúčame rozpustiť ho najskôr v inom zariadení, predtým než ho dáte do fritovacieho hrnca. Jednotlivé telesá na elektrických fritézach alebo povrchy plynových fritéz musia byť úplne ponorené. Ináč môže nastať požiar alebo poškodenie zariadenia.*

### 3-3. NAPŔNANIE ALEBO PRIDÁVANIE TUKU (pokračovanie)



1. Odporúčame používať vysoko kvalitný fritovací tuk. Niektoré menej kvalitné tuky majú vyšší obsah vlhkosti, ktorá spôsobí penenie a preváranie.



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA**

Aby ste predišli ťažkým popáleninám, pri nalievaní horúceho tuku do fritovacieho hrnca používajte rukavice a buďte opatrný, aby ste sa neoprskali.

2. Elektrický model 500 potrebuje 48 lbs. (21,8 kg) tekutého tuku a model 561 potrebuje 65 lbs. (29,5 kg). Plynový model potrebuje 43 lbs. (19,5 kg). Fritézy modelu 500 majú 2 ukazovatele hladiny vyryté na zadnej strane fritovacieho hrnca, zatiaľ čo modely 561 a 600 majú len 1 rysku. Ryska ukazuje správnu hladinu tuku.
3. Studený tuk by mal byť naliaty do výšky o 1/2 in (12,7 mm) menej ako ukazuje ryska pri zariadeniach s jednou ryskou. Pri zariadeniach s dvoma ryskami by mala byť výška hladiny pre studený tuk totožná so spodnou ryskou zariadenia. Tuk zväčšuje svoj objem počas ohrevu, a preto by mala byť hladina horúceho tuku na ryske resp. na hornej ryske pri fritézach modelu 500.

### 3-4. STAROSTLIVOSŤ O TUK



**NEBEZPEČENSTVO  
RIZIKO PRETEČENIA**

NASLEDUJTE NIŽŠIE UVEDENÉ INŠTRUKCIE, ABY STE ZABRÁNILI PRETEČENIU TUKU Z FRITOVACIEHO HRNCA, KTORÉ MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE POPÁLENINY, OSOBNÉ PORANENIE, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

1. Keď sa zariadenie bezprostredne nepoužíva, znížte teplotu na 275 °F (135 °C) alebo menej, aby ste ochránili a zvýšili trvácnosť tuku. Pokazený tuk zapácha i pri nižších teplotách.
2. Fritovanie obalovaných jedál si vyžaduje častejšiu filtráciu, aby bol tuk i naďalej čistý. Tuk by mal filtrovaný každých 3 až 6 fritovacích cyklov. Z dôvodu zachovania čo najvyššej kvality jedál, neprekročte 6 fritovacích cyklov bez filtrácie. Vid' časť Filtrácia tuku.
3. Udržiavajte hladinu tuku na správnej úrovni. V prípade potreby pridajte čerstvý tuk.



### 3-4. STAROSTLIVOSŤ O TUK (pokračovanie)

4. Nepreplňte fritovací košíky (12 lbs. (5,4 kg) pre fritézy modelu 600; 14 lbs. (6,4 kg) pre fritézy modelu 500 a 18 lbs. (8,2 kg) pre modely fritézy 561) a takisto nekladajte do košíkov výrobky s nadmerným obsahom vlhkosti.



NEBEZPEČENSTVO  
NEBEZPEČENSTVO  
POŽIARU

PRI PREDLŽENOM POUŽITÍ JE BOD VZPLANUTIA TUKU NIŽŠÍ. ODSTRÁŇTE TUK AK VYKAZUJE ZNÁMKY NADMERNEJ TVORBY DYMU ALEBO PENENIA, INÁČ MÔŽE SPÔSOBIŤ POPÁLENINY, OSOBNÉ PORANENIA, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

### 3-5. FRITOVANIE

Táto jednodupňová metóda je nami odporúčaná pri používaní tlakovej fritézy Henny Penny kombinovanej s našou špeciálnou PHT obalovacou zmesou určenou na fritovanie. Nasledujúca tabuľka uvádza odporúčané časy fritovania a teploty pre jednodupňové fritovanie:



UPOZORNIE

Všetky odporúčané nastavenia času a teploty sú pre 10 lbs. (4,5 kg) náplň.

| Produkt (veľkosť na kus)  | Teplota       | Čas (min.) |
|---|---------------|------------|
| Kurča<br>(2-1/4 lbs (1 kg), 8 až 9 kusov)   | 315°F (157°C) | 10-11      |
| Ryba<br>(4 ozs (.11 kg))  | 315°F (157°C) | 3.5        |
| Krevety   | 315°F (157°C) | 2          |
| Pstruh<br>(10 to 16 ozs (.28-.45 kg))   | 315°F (157°C) | 5          |
| Bravčové kotlety<br>(4 až 5 ozs, (.11-.14 kg),<br>1/2 až 3/4 ins (12.7-19 mm) hrubé)        | 315°F (157°C) | 5          |
| Rebierka<br>(2-1/2 lb (1.13 kg) balenie)  | 275°F (135°C) | 14         |
| Stejk nakrájaný na kocky<br>(6 to 10 ozs, (.17-.28 kg),<br>1/4 to 1 in (6.4-25.4 mm) hrubé) | 315°F (157°C) | 5          |
| Teľacia kotleta<br>(4 ozs (.11 kg))   | 315°F (157°C) | 4          |
| Zemiaky<br>(10 lbs (4.5 kg), krájané na mesiačiky)  | 315°F (157°C) | 8          |

### 3-5. FRITOVANIE (pokračovanie)



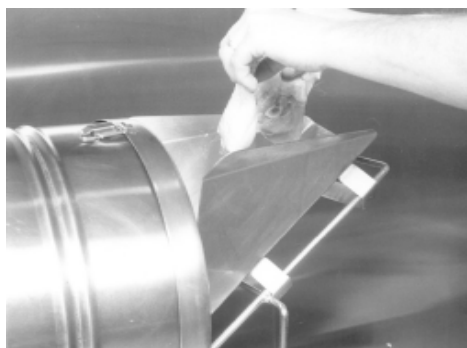
Krok 1

1. Zoberte časti kurčat'a, 4 až 5 nakrájaných kurčiat, z chladiaceho boxu a umiestnite ich do kuchynského drezu. Po umytí kurčat'a môžete ulomiť stehno od bedrovej kosti.



Krok 2

2. Odstráňte každý prebytočný tuk to stehna.
3. Kurča vyberte z vody a zľahka ho osušte, tak aby jeho časti zostali vlhké.



Krok 4

4. Ak používate obal'ovací stroj, naplňte obal'ovaciu nádobu zhruba 8 až 10-imi lbs. obal'ovacej zmesi PHT. Vkladajte vlhké kúsky zbavené vody do žliabka na jednom konci stroja.



Krok 5

5. Nechajte spadnúť obalené kúsky na podnos, potom čo vijdú z obal'ovacej nádoby.

### 3-5. FRITOVANIE (pokračovanie)



**Krok 6**

6. Ak nepoužívate obalovací stroj, jedlo by malo byť položené do suchej zmesi a ručne obalené, tak aby bol každý kus úplne obalený.
7. Strepte z povrchu obaleného jedla prebytočnú obalovaciu zmes a položte obalené jedlo na podnos pre účely uskladnenia v chlade. Aby si obalené jedlo zachovalo vlhkosť, položte naň vlhkú handru. Obalené jedlo by malo odstať aspoň 30 minút pred fritovaním, aby stihlo vstrebať koreniny z obalovacej zmesi a aby zmes lepšie priľnula k jedlu.
8. Pripravte fritézu - vid' Spusteníu zariadenia (predohrev).
9. Premiešajte horúci tuk.
10. Ponorte prázdny fritovací košík do tuku.
11. Nastavte čas a teplotu v závislosti od druhu jedla, ktoré budete vyprážať.
12. Nastavte termostat na požadovanú teplotu.
13. Nastavte na číselníku časového spínača dobu fritovania, ale spínač ešte nespúšťajte.

#### **NOTICE**

#### UPOZORNIE

Predtým než jedlo položíte do košíka, uistite sa, že tuk má pre daný druh jedla správnu teplotu. Taktiež skontrolujte či svetlo signalizujúce TEPLITU zhaslo.



**Krok 14**

14. Položte jedlo do ponoreného košíka, tak že najprv vložíte najväčšie kusy (stehno a vrchné časti stehna). Toto umožní veľkým a náročnejším častiam byť v oleji o niekoľko sekúnd dlhšie. Nechajte poklop otvorený.

#### **CAUTION**

#### VAROVANIE

*Uistite sa, že tuk nikdy neprekročí rysku. Maximálna náplň fritézy modelu 600 je 12 lbs. (5,4 kg); modelu 500 je 14 lbs. (6,4 kg) a modelu 561 je 18 lbs. (8,2 kg). Neúposluchnutie uvedených inštrukcií môže spôsobiť požiar a/alebo poškodenie fritézy.*

### 3-5. FRITOVANIE (pokračovanie)



Krok 16



Krok 17

15. Trochu vyzdvihnite košík z tuku a zatrate s ním, aby sa kúsky od seba odlepili. Košík dajte späť do tuku. Týmto postupom sa vyhnete bielym škvrám na hotovom výrobku.
16. Odstráňte rukoväť košíka a rýchlo uzavrite poklop. Poklop zaistíte západkou.
17. Uťahnite uzatváraciu skrutku v smere hodinových ručičiek, aby ste poriadne zaistili a utesnili poklop. Červená kľuka uzatváraciej skrutky má byť v jednej rovine s červeným gombíkom západky poklopu.



NEBEZPEČENSTVO  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

*POKLOP MUSÍ BYŤ RIADNE ZAISTENÝ, INÁČ MÔŽE UNIKNÚŤ NATLAKOVANÝ TUK A PARA Z FRITOVACIEHO HRNCA. UVEDENÉ SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.*

18. Prepnite časový spínač do polohy ON.
19. Za niekoľko minút by mal manometer ukazovať nárast tlaku v PRACOVNEJ ZÓNE. Ak nie, prekontrolujte postup a pozrite si časť Odstraňovanie porúch.
20. Na konci fritovacieho cyklu (časový spínač dosiahne 0) fritéza automaticky odpustí tlak, zapne sa bzučiak a svetlo časového spínača zhasne. Prepnite časový spínač do polohy OFF. Časový spínač sa automaticky zresetuje na predtým už nastavený čas.



NEBEZPEČENSTVO  
ODPUSTENIE TLAKU

*NENADVIHUJTE RUKOVÄŤ ČI NÁSILÝM NEOTVÁRAJTE ZÁPADKU PREDTÝM NEŽ MANOMETER DOSIAHNE „0“ PSI. UNIKAJÚCA PARA A TUK VÁM SPÔSOBIA POPÁLENINY.*

### 3-5. FRITOVANIE (pokračovanie)

21. Akonáhle poklesne tlak na nulu, otočte uzatváraciu skrutku proti smeru hodinových ručičiek zhruba o jednu obrátku.

**CAUTION**

VAROVANIE

*Nekrúťte či netrhajte uzatváracou skrutkou pri otváraní poklopu. Mohlo by to spôsobiť poškodenie ukončovacej matice vo vnútri uzatváraciej skrutky.*

22. Ihneď zodvihnite poklop, aby ste umožnili odtok čo najväčšieho množstva kondenzátu z poklopu dole resp. von cez odvodňovací žľab a nie do tuku.

**CAUTION**

VAROVANIE

*Aby ste predišli poškodeniu pántu, nebuchnite poklopom proti záračke.*



**Krok 23**

23. Nasad'te rukoväť na košík. Zodvihnite košík a poveste ho na stranu fritovacieho hrnca, aby odtiekol. Nechajte košík odtiecť po dobu zhruba 15 sekúnd, predtým než jedlo vyklopite na podnos.
24. Jedlo ihneď umiestnite do teplého boxu.
25. Predtým než začnete fritovať nasledujúcu várku, počkajte kým signalizačné svetlo TEPLoty nezhasne, čo znamená, že tuk je znovu ohriaty

### 3-6. PRAVIDELNÝ PLÁN ÚDRŽBY

Ako všetky zariadenia v gastronómii aj tlaková fritéza Henny Penny si vyžaduje starostlivosť a správnu údržbu. Nižšie uvedená tabuľka uvádza prehľad plánu údržby.

| Procedúra   | Frekvencia údržby                 |
|---|-----------------------------------|
| Ochrana filtračného agregátu – ručné zresetovanie   | Podľa potreby                     |
| Filtrácia tuku                                      | Každých 3 až 6 fritovacích cyklov |
| Čistenie (doplňkovej) nádoby na zvyšky z fritovania | Podľa potreby                     |
| Prevenia problému s filtračným čerpadlom            | Podľa potreby                     |
| Výmena tuku   | Podľa potreby                     |
| Výmena plášťa filtra                                | Podľa potreby                     |
| Výmena uhoľného filtra                              | Podľa potreby                     |
| Čistenie fritovacieho hrnca                         | Pred výmenou tuku                 |
| Čistenie zostavy zaťažovacieho telesa               | Denne                             |
| Nočné čistenie (po vypnutí zariadenia)              | Denne                             |
| Kontrola hadice na opláchnutie (či nie je zničená)  | Týždenne                          |
| Obrátenie tesnenia poklopu                          | Štvrt'ročne                       |
| Mazanie poklopu                                     | Štvrt'ročne                       |
| Nastavenie obmedzovača uzavretia poklopu            | Štvrt'ročne                       |
| Kontrola tesnosti rozpery                           | Štvrt'ročne                       |
| Čistenie bezpečnostného poistného ventilu           | Ročne                             |

### 3-7. RUČNÉ ZRESETOVANIE OCHRANY FILTRAČNÉHO AGREGÁTU

V prípade prehriatia je agregát filtračného čerpadla vybavený ručne zresetovateľným tlačidlom, umiestneným na jeho zadnej strane. Počkajte asi 5 minút predtým než sa pokúsíte zresetovať agregát, aby vychladol. Filtračný agregát je na zadnej strane fritézy. Stlačenie tlačidla reset vyžaduje určitú námahu a skrutkovač môže byť pri zresetovaní nápomocný.

Elektrické fritézy so sériovými číslami HB013JB a nižšie a plynové fritézy so sériovými číslami GA085JB a nižšie, je možné zresetovať stlačením tlačidla po odstránení prístupového panela na ľavej strane zariadenia.



**VÝSTRAHA VYPNITE  
ELEKTRICKÝ PRÚD**

Predtým než zresetujete ručné ochranné zariadenie agregátu filtračného čerpadla, vypnite hlavný prívod elektrického prúdu, aby ste predišli popáleninám z oprskania tukom.



### 3-8. FILTRÁCIA TUKU

Fritovanie obalovaných jedál si vyžaduje častú filtráciu. Ochutnajte studený tuk každý deň, aby ste zistili či nie je znehodnotený. Sledujte či tuk nepení počas fritovacieho cyklu. Akonáhle spozorujete spenenie, tuk odstráňte. Vždy po výmene alebo prefiltrovaní tuku vyčistite fritovací hrniec nasledovne:

1. Prepnete termostat a hlavný sieťový vypínač do polohy OFF. Vyberte a vyčistite fritovací košík použitím mydla a vody. Dôkladne ho opláchnite.



#### UPOZORNIE

Najlepšie výsledky sa dosahujú, keď je tuk prefiltrovaný pri normálnej fritovacej teplote.

2. Použite kovovú špachtľu na zoškrabanie všetkých zvyškov jedál zo strán fritovacieho hrnca. Neškrabte ohrevné teleso elektrických zariadení či zaoblené diely na plynovom fritovacom hrnci.



#### VAROVANIE

*Škrabanie elektrických komponentov fritézy či zaoblených dielov plynového fritovacieho hrnca spôsobuje poškrabanie povrchov, na ktoré sa neskôr prilepuje a pripaľuje obalovacia zmes.*

*Nebúchajte škrabkou alebo iným kuchynským náradím do okraja fritovacieho hrnca. Uvedené by mohlo poškodiť okraj hrnca a poklop by nemusel riadne tesniť počas fritovacieho cyklu.*



**Krok 2**



#### VÝSTRAHA

Filtračná odtoková nádoba musí byť zatlačená pod fritézu tak hlboko ako sa len dá s nasadeným krytom. Predtým než odtok otvoríte, uistite sa, že dierka poklopu lícuje s odtokom. Neúposluchnutie týchto inštrukcií spôsobí oprskanie tukom a mohlo by taktiež zapríčiniť osobné poranenie.

Povrchy fritézy a košíka budú horúce. Pri filtrácii buďte opatrný, aby ste sa nepopálili.

3. Odtokový ventil otvárajte len veľmi opatrne, najprv iba o pol obrátky a následne ho pomaly úplne otvorte.
4. Akonáhle tuk odtečie z fritovacieho hrnca, použite kefky (výrobok Henny Penny pod číslom 12105 – zahŕňa obidve kefky) na vyčistenie boku hrnca a ohrevných telies (v prípade elektrických zariadení). Ak sa odtok upchá zbytkami obalovacej zmesi, použite bielu kefku na pretlačenie zmesi do filtračnej nádoby.



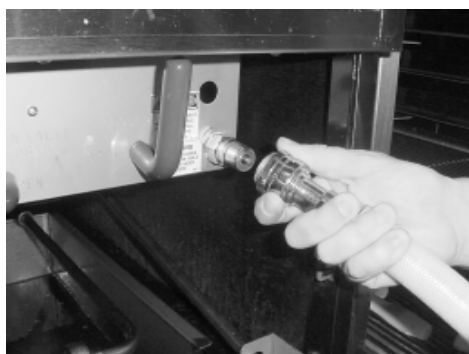
**Krok 4**

### 3-8. FILTRÁCIA TUKU (pokračovanie)

5. Keď všetok tuk odtečie, oškrabte resp. očistite boky a dno fritovacieho hrnca.
6. Fritovací hrniec opláchnite nasledovne:
  - a. Uzatvorte odtokový ventil.
  - b. Otvorte filtračný ventil.
  - c. Sklopte poklop a držte ho uzavretý.
  - d. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy PUMP. Opatrne otvorte poklop, aby ste videli či sa tuk vracia bez problémov späť. Fritovací hrniec naplňte z 1/3 a potom uzatvorte čerpadlo



Krok 6e



Krok 7a



NEBEZPEČENSTVO  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

NEDRŽANIE UZATVORETÉHO POKLOPU, ABY VÁS PRVÝ NÁPOR TUKU VRACAJÚCEHO SA SPÄŤ DO HRNCA NEOPRSKAL, SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.

AK SPOZORUJETE VZDUCHOVÉ BUBLINY VYSTUPUJÚCE Z TUKU, JE MOŽNÉ, ŽE SPOJENIE RÚROK FILTRAČNEJ ZOSTAVY NIE JE DOSTATOČNE TESNÉ. POKIAL JE TOMU TAK, VYPNITE ČERPADLO A POUŽITE OCHRANNÚ HANDRU ALEBO RUKAVICU NA DOTIAHNUTIE SPOJA. SPOJ BUDE HORÚCI A MOHOL BY SPÔSOBIŤ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.

- e. Umyte a vydrhnite boky fritovacieho hrnca. Na vyčistenie ohrevných telies použite kefku v tvare „L“.
- f. Potom čo vyčistíte boky a dno, otvorte odtokový ventil.
7. Ak je na fritéze k dispozícii doplnková hadica na opláchnutie, môžete použiť nasledovný postup čistenia.
  - a. Pripojte oplachovaciu hadicu filtra s jej rýchlo pripojiteľným zástrčným fitinkom na zásuvný dielec v dverkách zariadenia, hneď vedľa rukoväte filtračného ventilu. Aby sa tak stalo, odsuňte pružný krúžok z blízkosti rýchlo pripojiteľného zástrčného fitinku a nechajte ho zacvaknúť v polovici dĺžky zásuvného dielca.



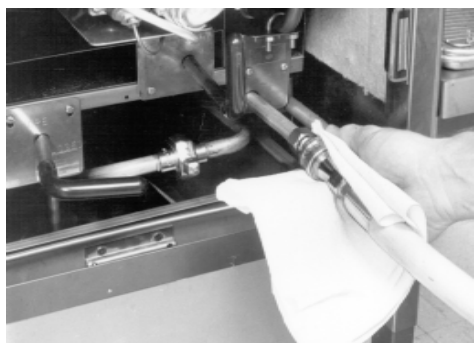
### 3-8. FILTRÁCIA TUKU (pokračovanie)



Krok 7b



Krok 7c



Krok 7f

- b. Pokiaľ držíte drevenú rukoväť, uistite sa, že rozstrekovacia hlavica je namierená na dno fritovacieho hrnca. Zatiahnete poklop ponad hlavicu, zatvorte filtračný ventil a prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy PUMP. Hlavicu držte opatrne, aby ste predišli prílišnému oprskaniu.



VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

*Buďte opatrný, aby ste predišli popáleninám z horúceho tuku.*

- c. Opláchnite vnútro fritovacieho hrnca. Špeciálnu pozornosť venujte ťažko čistiteľným miestam ako je dno fritovacieho hrnca. Na elektrických modeloch vyčistíte miesta okolo ohrevných telies.
- d. Po dostatočnom opláchnutí prostredníctvom tuku, uzatvorte odtokový ventil.
- e. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy OFF.



NEBEZPEČENSTVO

FILTRAČNÚ HADICU NA OPLÁCHNUTIE PRIPOJTE A ODPOJTE LEN VTEDY, KEĎ JE HLAVNÝ SIEŤOVÝ VYPÍNAČ V POLOHE OFF. TAKTIEŽ POUŽITE SUCHÚ HANDRU ALEBO RUKAVICU, ABY STE PREDIŠLI POPÁLENINÁM. NEÚPOSLUČNUTIE UVEDENÉHO BY MOHLO SPÔSOBIŤ ŤAŽKÉ POPÁLENINY ZAPRÍČINENÉ ÚNIKOM HORÚCEHO TUKU STRIEKAJÚCEHO ZO ZÁSTRČNÉHO DIELCA VO DVIERKACH.

- f. Odpojte hadicu. Na minútu zodvihnite fitink na konci hadice, aby ste umožnili odteciť zvyšku tuku do fritovacieho hrnca.
8. Odčerpajte všetok tuk z filtračnej nádoby späť do fritovacieho hrnca. Počas prvého náporu tuku uzatvorte poklop.

### 3-8. FILTRÁCIA TUKU (pokračovanie)



**Krok 9**

9. Keď čerpadlo pumpuje už iba vzduch, tuk sa vám bude zdať ako keby vrel. Najprv uzatvorte filtračný ventil a potom prepnite hlavný sieťový vypínač z polohy PUMP do polohy OFF. Toto zabezpečí, aby sa filtračné čerpadlo a kanáliky nenaplnili tukom.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Keď spozorujete bublinky, okamžite uzatvorte filtračný ventil. Toto zabráni prevzdušneniu, čo zvýši životnosť tuku.

10. V prípade potreby skontrolujte hladinu tuku, pokiaľ nedosiahne úroveň rysky na zadnej stene fritovacieho hrnca alebo hornú rysku na zariadeniach modelov 500.



**Krok 11**

11. Po ukončení filtrácie vyprázdnite a vymeňte kondenzačnú odtokovú nádobu.

12. Ak ešte pokračujete vo fritovaní, prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy ON a umožnite tuku, aby sa znovu zohrial.

### 3-9. ČISTENIE (DOPLNKOVEJ) NÁDOBY NA ZVYŠKY Z FRITOVANIA

Nádoba na zvyšky z fritovania poskytuje dokonalejšiu filtráciu, kvôli jemnejším, ťažšie filtrovateľným časticiam, ktoré sa zachytávajú v nádobe. Hromadenie zvyškov v nádobe sa redukuje a týmto je čerpanie tuku späť do fritovacieho hrnca rýchlejšie. Taktiež je možné vybrať škvareniny z nádoby a použiť na prípravu omáčky.

Vid' postup vyberania nádoby určenej na zvyšky z fritovania nižšie:



Elektrický

Plynový



Elektrický

Plynový



Elektrický

Plynový



Elektrický

Plynový

1. Aby ste mali prístup k nádobe, nechajte odtečť tuk z fritovacieho hrnca.

2. Rukoväť vložte pod uhlom, tak aby ste pridržali oporné body držadla.



VÝSTRAHA  
HORÚCI POVRCH

Použite ochrannú handru alebo rukavice pri vyberaní nádoby zo zvyškami z fritovania. Nádoba a povrchy fritovacieho hrnca môžu byť horúce a mohli by spôsobiť popáleniny.

3. Otočte rukoväťou pokiaľ zárezy na rukoväti nebudú pod opornými bodmi držadla.

4. Zdvihnite nádobku z fritovacieho hrnca.

5. Vyčistíte fritovací hrniec od všetkých zvyškov, predtým než nádobu znovu vsadíte do hrnca a napustíte hrniec tukom.

### 3-10. PREVENIA PROBLÉMOV FILTRAČNÉHO ČERPADLA

Nasledujúce kroky budú nápomocné pri prevencii problémov filtračného čerpadla:

1. Uistite sa, že uhoľný filter je inštalovaný hladkou stranou nadol, a že ramená na ráme sú upnuté prostredníctvom výstupkov na vonkajšej strane rámu.
2. Filtračný ventil má byť uzavretý po celý čas fritovania.
3. Odčerpajte všetok tuk z filtračných kanálov, t.j. nechajte agregát filtra bežať dovtedy pokiaľ nespozorujete v hrnci vytváranie bubliniek pripomínajúce vretie.

### 3-11. VÝMENA FILTRAČNÉHO OBALU

Obal filtra by mal byť vymenený po 10-12 filtráciách alebo kedykoľvek, keď sa upchá zbytkami. Postupujte nasledovne:

1. Prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy OFF.
2. Vyberte a vyprázdňte kondenzačnú odtokovú nádobu.
3. Odpojte filtračnú zostavu v spoji a vyberte odtokovú nádobu spod fritovacieho hrnca. Ak je to možné, odtoková nádobka môže mať pod sebou vozík s kolieskami, umožňujúci jednoduchú prepravu filtračnej nádoby a filtračného príslušenstva.



Krok 3

Filtračná zostava



**VÝSTRAHA**  
**NEBEZPEČENSTVO**  
**POPÁLENIA**

Filtračná zostava by mohla byť horúca! Použite ochrannú handru alebo rukavicu, aby ste predišli ťažkým popáleninám.

Ak sa filtračná nádobka prenáša pokiaľ je plná tuku, buďte opatrný, aby ste zabránili oprskaniu alebo možným popáleninám.



Krok 4

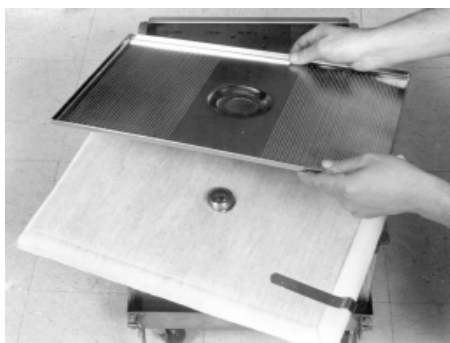
4. Zdvihnute mriežku z odtokovej nádoby.
5. Zotrite tuk a zvyšky z odtokovej nádoby. Vyčistite nádobu za pomoci mydla a vody a dôkladne opláchnite vodou.

3-11. VÝMENA  
FILTRAČNÉHO  
OBALU  
(pokračovanie)



**Krok 7**

6. Odskrutkujte sací potrubie od mriežky.



**Krok 8**

7. Vyberte zachytávač zvyškov a dôkladne ho očistite mydlom a vodou. Dôkladne ho opláchnite horúcou vodou.



**Krok 9**

8. Stiahnite svorky na filtri a odstráňte obal filtra.
9. Vyčistite vrch a spodok filtračnej mriežky za pomoci mydla a vody. Dôkladne ju opláchnite horúcou vodou.

**NOTICE** UPOZORNIE

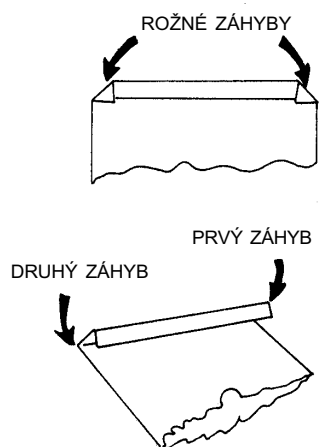
Uistite sa, že mriežky filtra, zachytávač zvyškov, svorky filtra a sacie potrubie sú úplne suché predtým než iný činiteľ filtračného obalu ako napr. voda znehodnotí filtračný papier.

10. Namontujte horný diel filtračnej mriežky na spodný diel mriežky.

**3-11. VÝMENA  
FILTRAČNÉHO  
OBALU  
(pokračovanie)**



**Krok 12**



11. Vsuňte mriežky do filtračného obalu.
12. Zahnite rohy a potom znovu dvakrát prehnite voľný koniec.
13. Upnite filtračný obal v mieste s dvoma svorkami.
14. Vymeňte mriežku na zachytávači zvyškov na vrchu filtračného papiera. Naskrutkujte zostavu sacieho potrubia.
15. Kompletnú filtračnú zostavu osad'te späť do filtračnej odtokovej nádoby a nádobu zasunite pod fritézu.
16. Filtračnú zostavu pripojte ručne. Nepoužite hasák na dotiahnutie.
17. Nasad'ite kondenzačnú odtokovú nádobu späť na svoje miesto. Teraz je fritéza pripravená k prevádzke.

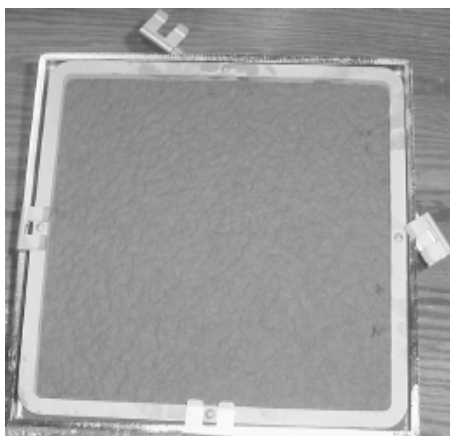


### 3-12. VÝMENA UHOĽNÉHO FILTRA

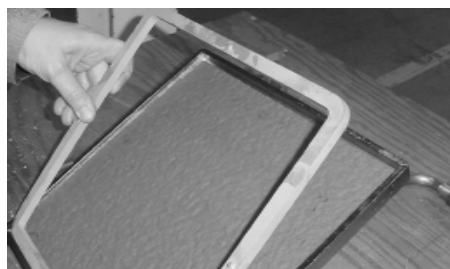
Uhoľný filter by mal byť vymenený každý deň resp. kedykoľvek sa upchá zvyškami. Postupujte nasledovne:



**Krok 3**



**Krok 7**



**Krok 7**

1. Prepnete hlavný siet'ový vypínač do polohy OFF.
2. Vyberte a vyprázdňte kondenzačnú odtokovú nádobu.
3. Odpojte filtračnú zostavu a vyberte filtračnú odtokovú nádobu spod filtračného hrnca.



**VÝSTRAHA**  
**NEBEZPEČENSTVO**  
**POPÁLENIA**

Použite ochrannú handru alebo rukavicu pri odpájaní filtračnej zostavy a vyberaní uhoľného filtra, lebo uvedené môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Ak sa prenáša filtračná nádoba plná tuku, buďte opatrný, aby ste predišli oprskaniu, čo by mohlo spôsobiť ťažké popáleniny.

4. Je možné použiť prídavný vozík za účelom bezpečného prevozu filtračnej nádoby plnej horúceho tuku.
5. Odstráňte tuk alebo prečerpajte tuk späť do fritovacieho hrnca.
6. Za použitia ochranných rukavíc alebo handry, vyberte uhoľný filter z odtokovej nádoby.
7. Uhoľný filter položte na pult alebo stôl, otočte 4 svorky držiace rám uhoľovej filtračnej podušky a vytiahnite rám zo zostavy.



### 3-12. VÝMENA UHOĽNÉHO FILTRA (pokračovanie)



**Krok 9**

8. Vytiahnite a odstráňte starú filtračnú podušku. Dôkladne vyčistite a vysušte podušku, rám a sieťku.

9. Položte sieťku, rám a novú, uhoľnú, filtračnú podušku do zostavy, hladkou stranou smerom k sieťke, a zaistite ju svorkami.

10. Vsuňte odtokovú nádobu späť na svoje miesto pod fritézu a ručne pripojte filtračnú zostavu. Nepoužite hasák na dotiahnutie

11. Nasuňte kondenzačnú odtokovú nádobu späť na svoje miesto. Teraz je fritéza pripravená k prevádzke.

### 3-13. ČISTENIE FRITOVACIEHO HRNCA

Po počiatočnej inštalácii fritézy ako i pred každou výmenou tuku, by fritéza mala byť dôkladne vyčistená. Postupujte nasledovne:

1. Prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy OFF a odpojte zariadenie zo stenovej elektrickej zásuvky.



**VÝSTRAHA**

Prenášanie či už fritovacieho hrnca alebo filtračnej nádoby plnej horúceho tuku sa neodporúča. Horúci tuk sa môže vyliat'. Uvedené by mohlo spôsobiť ťažké popáleniny.

Filtračná odtoková nádoba musí byť zatlačená pod fritézou tak hlboko ako sa len dá a s nasadeným krytom. Predtým než odtok otvoríte, uistite sa, že dierka poklopu lícuje s odtokom. Neúposluchnutie týchto inštrukcií spôsobí oprskanie tukom a mohlo by zapríčiniť osobné poranenie.

3-13. ČISTENIE  
FRITOVACIEHO  
HRNCA  
(pokračovanie)

2. Ak máte horúci tuk vo fritovacom hrnci, tento musí byť odpustený otočením rukoväte odtokového ventilu o pól obrátky. Nechajte ho v tejto polohe niekoľko minút a potom ho pomaly plne otvorte.
3. Uzatvorte odtokový ventil a odstráňte tuk z filtračnej nádoby. Potom nainštalujte filtračnú odtokovú nádobu pod fritézu. Filtračnú mriežku ešte neinštalujte.
4. Fritovací hrniec naplňte po rysku horúcou vodou. Pridajte 4 až 6 uncí čistiaceho prostriedku na fritézu (výrobok Henny Penny pod číslom 12101) do vody a dôkladne premiešajte. Za účelom čistenia môže byť fritovací košík vložený do fritovacieho hrnca.



VÝSTRAHA

Keď čistíte fritovací hrniec, vždy noste ochranné okuliare proti oprskaniu chemikáliami alebo ochrannú masku na tvár a ochranné rukavice, pretože čistiaci prostriedok je vysoko zásaditý. Vyhnite sa oprskaniu alebo inému kontaktu roztoku s vašimi očami alebo pokožkou. Uvedené môže spôsobiť ťažké popáleniny a eventuálne i stratu zraku. Pozorne si prečítajte informácie na čistiacom roztoku. Ak sa vám roztok dostane do očí, dôkladne ich opláchnite pomocou studenej vody a čo najrýchlejšie navštívte lekára.



OCHRANNÉ OKULIARE  
 PROTI OPRSKANIU  
 CHEMIKÁLIAMI

RUKAVICE ODOLNÉ  
 VOČI CHEMIKÁLIAM

5. Nastavte termostat na 195 °F a prepnite hlavný sieťový vypínač do polohy POWER.



NEBEZPEČENSTVO  
 NEBEZPEČENSTVO  
 POPÁLENIA

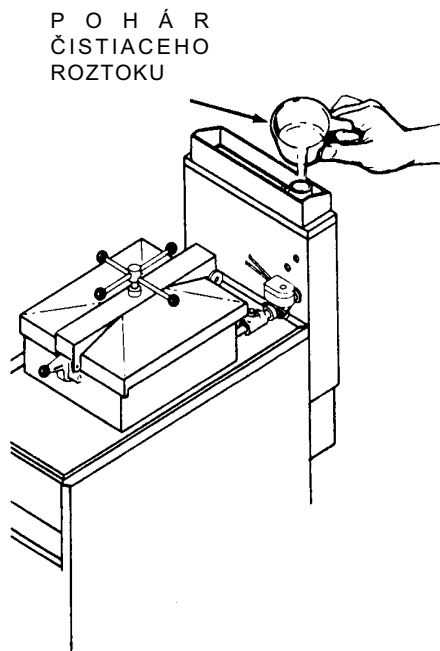
NEUZATVÁRAJTE POKLOP FRITOVACEHO  
HRNCA AK JE V ŇOM VODA A/ALEBO ČISTIACI  
ROZTOK. VODA POD TLAKOM SA STANE  
PREHRIATOU. AK SA POKLOP OTVORÍ,  
UNIKAJÚCA VODA A PARA SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ  
POPÁLENINY.



UPOZORNIE

Henny Penny má k dispozícii nasledovné čistiace prostriedky:  
 Penové odmasťovadlo – Výrobok číslo 12226  
 PHT tekutý čistič – Výrobok číslo 12135  
 PHT suchý práškový čistič – Výrobok číslo 12101  
 Pre ďalšie podrobnosti navštívte svojho miestneho distribútora.

3-13. ČISTENIE  
FRITOVACIEHO  
HRNCA  
(pokračovanie)



6. Keď svetlo ohrevu zhasne a teplota roztoku dosiahne 195 °F, okamžite prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy OFF.

**CAUTION**

VAROVANIE

*Neustále sledujte čistiaci roztok a uistite sa, že neprekypí, aby nepoškodil ovládače.*



VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

Ak čistiaci roztok vo fritovacom hrnci začne peniť a kypieť, okamžite prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy OFF a nepokúšajte sa roztok zadržať uzavretím poklopu fritézy, lebo by to mohlo spôsobiť ťažké popáleniny.

**NOTICE**

UPOZORNIE

Nalejte pohár horúceho čistiaceho roztoku (vezmite ho z fritovacieho hrnca) do kondenzačnej veže, aby bola voľná a čistá.

7. Nechajte čistiaci roztok odstáť po dobu 15 až 20 minút s vypnutým termostatom.
8. Použitím kefky (výrobok Henny Penny pod číslom 12105), vydrhnite vnútrajšok fritovacieho hrnca, plášť poklopu a okolie povrchu friézy.

**CAUTION**

VAROVANIE

*Nepoužívajte čistiaci roztok na čistenie poklopu alebo jeho pántu. Tieto časti sú z hliníka a budú korodovať akonáhle sa dostanú do styku s PHT čističom.*

*Nepoužívajte drôtenku, iné drsné čistiace prostriedky alebo čistiadlá/chemikálie s obsahom chlóru, brómu, jódu alebo amoniaku, ktoré poškodia povrch z nerezovej ocele a tým znížia životnosť zariadenia.*

*Nepoužívajte vodnú hadicu (tlakový rozstrekovač) na čistenie zariadenia alebo jej komponentov. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poruchu komponentov zariadenia.*

9. Po čistení vypnite hlavný sieťový vypínač. Otvorte odtokový ventil a nechajte odtečť čistiaci roztok z fritovacieho hrnca do odtokovej nádoby a potom ho znehodnoťte.
10. Prázdnu odtokovú nádobu znovu nasad'te, uzatvorte odtokový ventil a znovu naplňte fritovací hrniec čistou horúcou vodou do správnej úrovne.

**3-13. ČISTENIE  
FRITOVACIEHO  
HRNCA  
(pokračovanie)**

11. Pridajte zhruba 8 uncí destilovaného octu a ohrejte roztok do 195 °F.
12. Prostredníctvom čistej kefky, vydrhnite vnútrajšok fritovacieho hrnca a plášť poklopu. Toto neutralizuje zvyšný zásaditý roztok z čističa.
13. Nechajte octovú vodu odtečť a následne ju znehodnoťte.
14. Opláchnite hmiec čistou horúcou vodou.
15. Dôkladne vysušte odtokovú nádobu a vnútrajšok fritovacieho hrnca.

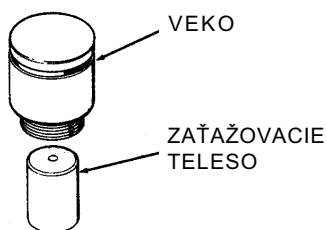
**NOTICE**

UPOZORNIE

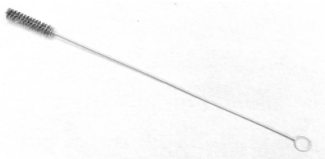
Uistite sa, že vnútrajšok fritovacieho hrnca, otvor odtokového ventilu a všetky súčasti, ktoré prídu do styku s novým tukom, sú tak suché ako sa len dá.

16. Znovu nasadíte čistou filtračnú zostavu na odtokovú nádobu a nainštalujete ju pod fritézu.
17. Naplňte fritézu čerstvým tukom.

**3-14. ČISTENIE ZOSTAVY  
ZAŤAŽOVACIEHO  
TELESA**



**Krok 3**



Na konci každého dňa musí byť ventil zostavy zaťažovacieho telesa vyčistený nasledovne:



NEBEZPEČENSTVO  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA

NEPOKÚŠAJTE SA VYBRAŤ VEKO ZAŤAŽOVACIEHO TELESA POKIAĽ JE FRITÉZA V PREVÁDZKE. SPÔSOBÍ TO ŤAŽKÉ POPÁLENINY ALEBO INÉ PORANENIA.

1. Prepnete hlavný sieťový vypínač do polohy OFF. Uistite sa, že sa všetok tlak uvoľnil a potom otvorte poklop.
2. Odskrutkujte veko zaťažovacieho telesa a vyberte veko a samotné zaťažovacie teleso.



VÝSTRAHA

Zaťažovacie teleso môže byť horúce. Použite ochrannú handru alebo rukavicu, aby ste predišli popáleniu.

Nečistenie zaťažovacieho telesa každý deň by mohlo spôsobiť, že fritéza bude vytvárať príliš veľa tlaku. Uvedené by mohlo spôsobiť poranenia a popáleniny.

3. Vyčistite spalinové potrubie pomocou kefky z nehrdzavejúcej ocele (výrobok Henny Penny pod číslom 12147)

### 3-14. ČISTENIE ZOSTAVY ZAŤAŽOVACIEHO TELESA (pokračovanie)



**Krok 6**

4. Vyčistíte veko telesa ako i samotné zaťažovacie teleso v horúcej saponátovej vode. Uistite sa, že ste dôkladne vyčistili vnútrajšok veka a zaťažovacie teleso.
5. Vyčistíte ústie zaťažovacieho telesa a vnútrajšok zostavy tela zaťažovacieho telesa prostredníctvom handry bez vlákien.
6. Vysušte zaťažovacie teleso a veko telesa.
7. Znovu nasadíte zaťažovacie teleso a veko telesa. Veko pritiahnite prstami.

### 3-15. NOČNÉ ČISTENIE

Na konci každého dňa alebo smeny vykonajte nasledovný postup:

1. Prefiltrujte tuk v súlade s časťou Filtrácia tuku.
2. Prepnete hlavný sieťový vypínač a termostat do polohy OFF.
3. Fritovací košík položte do umývadla za účelom čistenia.
4. Vyčistíte zostavu zaťažovacieho telesa v súlade s časťou Čistenie zostavy zaťažovacieho telesa.
5. Vylejte vodu z kondenzačnej odtokovej nádoby.

**CAUTION**

**VAROVANIE**

*Ak je odpojenie kábla potrebné, uistite sa, že po návrate fritézy na pôvodné miesto je kábel znovu pripojený k zariadeniu.*

### 3-16. PREVÁDKOVÉ POKYNY PRE DOPLNKOVÝ PRIAMO- NAPOJITEĽNÝ SYSTÉM ZÁSOBOVANIA TUKOM



Obrázok 1



Obrázok 2

1. Pripojte prírubu rýchleho odpojiteľného systému, ktorý je pripnutýk hadici na zadnej strane fritézy na rýchlo odpojiteľný dielec na stene. Len čo systém raz pripojíte, hadica môže zostať pripojená pokiaľ sa fritéza nepremiestni. Obrázok 1.

### **CAUTION** VAROVANIE

*Aby systém pracoval správne, hadicu pripojte výhradne k spiatocnému potrubiu s tukom.*

2. Otvorte odtokový ventil a prepustite tuk z požadovaného fritovacieho hrnca do odtokovej nádoby.
3. Akonáhle všetok tuk opustil fritovací hrniec, otočte červenou kľukou proti smeru hodinových ručičiek do dolnej polohy a držte. Obrázok 2.
4. Pokiaľ držíte kľuku dole, prepnite vypínač POWER/PUMP do polohy PUMP. Tuk je teraz prečerpávaný z odtokovej nádoby.
5. Akonáhle je všetok tuk von z odtokovej nádoby, prepnite vypínač POWER/PUMP do polohy OFF.
6. Otočte červenú kľuku do pôvodnej polohy.
7. Fritovací hrniec je teraz pripravený pre čerstvý tuk.



### 3-17. OTOČENIE TESNENIA POKLOPU



Otočenie tesnenia poklopu pomáha predchádzať skorým poškodeniam tesnenia poklopu a strate tlaku počas fritovacieho cyklu.

1. Povytiahnite 4 skrutky z plášťa poklopu (2 na každej strane) na 1/2 in. (12,7 mm).



2. Prostredníctvom skrutkovača s tenkou čepeľou vypáčte tesnenie z rohov a potom vytiahnite tesnenie z poklopu.

**NOTICE**

UPOZORNIE

Skontrolujte tesnenie, či na ňom nie sú trhliny či zárezy. Ak je tesnenie poškodené, je ho nutné vymeniť.

3. Vyčistite tesnenie a sedlo tesnenia pomocou horúcej vody a čistiaceho prostriedku. Opláchnite čistou horúcou vodou.



4. Nainštalujte tesnenie „správnu“ stranou von a utiahnite 4 skrutky.

**NOTICE**

UPOZORNIE

Osad'te štyri rohy tesnenia poklopu. Rozprestrite tesnenie na svoje miesto, tak že budete postupovať od rohov smerom ku stredu každej strany.

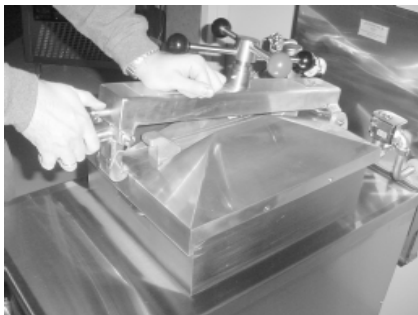


## 3-18. MAZANIE POKLOPU

Z dôvodu predĺženia životnosti dielca poklopu, namažte kruhové sedlo a skrutku podľa nasledovných krokov:



1. Uzatvorte a zaistite poklop a otočte uzatváraciu skrutku proti smeru hodinových ručičiek pokiaľ sa nezastaví.



2. Priečne rameno zatlačte smerom nadol, vytiahnite uvoľňovací kolík, nadvihnite západku a zdvihnite priečne rameno.



3. Pomocou mazadla skrutky (výrobok číslo 12124) namažte kruhové sedlo v strede krytu poklopu.



4. Otočte skrutku v smere hodinových ručičiek pokiaľ sa nezastaví a potom namažte závit na skrutke za pomoci mazadla skrutky.

5. Otočte skrutku proti smeru hodinových ručičiek pokiaľ sa nezastaví, zarovnajzte kryt poklopu s priečnym ramenom, vytiahnite uvoľňovací kolík a silno zatlačte priečne rameno na pôvodné miesto.

6. Fritéza je teraz pripravená k prevádzke.

### 3-19. NASTAVENIE OBMEDZOVAČA UZAVRETIA POKLOPU



**Krok 2**



**Krok 3**

Z dôvodu predĺženia životnosti tesnenia poklopu a zamedzenia prepúšťania pary, skontrolujte nastavenie uzavretia poklopu štvrťročne podľa nasledovných krokov:

1. Uzatvorte a zaistite poklop a otočte skrutku proti smeru hodinových ručičiek pokiaľ sa nezastaví.
2. Použitím 3/16“ francúzskeho kľúča uvoľnite 2 sady skrutiek na vonkajšej strane obruče obmedzovača uzavretia poklopu.
3. Otočte vnútornú obruč v smere hodinových ručičiek pokiaľ to ide.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Vložte malý skrutkovač alebo francúzsky kľúč do diery vnútornej obruče na uľahčenie jej otočenia.

4. Otočte skrutku v smere hodinových ručičiek pokiaľ to ide. Tesnenie poklopu sa teraz dotýka okraja fritovacieho hrnca.
5. Z prednej strany fritézy otočte skrutku o aspoň 3/4 obrátky, ale nie viac ako 1 obrátku. V tomto okamžiku by malo byť jedno z ramien skrutky v jednej rovine s červeným gombíkom západky.
6. Jemne otočte skrutkou, aby minula túto polohu. Malo by to ukazovať polohu pripomínajúcu 7 hodín.

**NOTICE**

**UPOZORNIE**

Poloha 7 hodín je len nato, aby dovolila miernu obrátku skrutky na uvoľnenie trochu tlaku zo strán voči uzatváracej západke. Postranný tlak drží západku v uzavretej polohe i v prípade, že je všetok tlak už uvoľnený.

Keď je nastavenie dokončené, ak je čierny gombík na skrutke v jednej rovine s červeným gombíkom západky, odskrutkujte čierny a červený gombík zo skrutky a zameňte ich polohu na skrutke. Červený gombík na skrutke by sa mal dostať do jednej roviny s červeným gombíkom západky.

3-19. NASTAVENIE  
OBMEDZOVAČA  
UZAVRETIA  
POKLOPU  
(pokračovanie)

- Otočte vnútornú obruč proti smeru hodinových ručičiek pokiaľ sa nezastaví v polohe proti zadnému dielu skrutky.
- Utiahnite nastavovacie skrutky.



**UPOZORNIE**

Ak kryt poklopu riadne netesní, dochádza k úniku pary z okolia tesnenia počas fritovania. Znovu upravte uzavretie poklopu, tentoraz otočením skrutky o 1 plnú obrátku po počiatočnom kontakte tesnenia poklopu s okrajom fritovacieho hrnca (krok 5).

3-20. ČISTENIE  
BEZPEČNOSTNÉHO  
POISTNÉHO  
VENTILU



**NEBEZPEČENSTVO**  
**NEBEZPEČENSTVO**  
**POPÁLENIA**

NEPOKÚŠAJTE SA VYBRAŤ BEZPEČNOSTNÝ POISTNÝ VENTIL POČAS PREVÁDZKY FRITÉZY. TOTO SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY ALEBO INÉ PORANENIA.

NEROZOBERAJTE RESP. NEMODIFIKUJTE BEZPEČNOSTNÝ POISTNÝ VENTIL. MANIPULÁCIA S TÝMTO VENTILOM BY MOHLA SPÔSOBIŤ VÁŽNE PORANENIA A BUDE ANULOVAŤ OSVEDČENIE A ZÁRUKU ZARIADENIA.

BEZEPEČNOSTNÝ VENTIL



- Vyberte veko zaťažovacieho telesa a zaťažovacie teleso samotné.
- Použite hasák na povolenie ventilu od kolena potrubia. Otočte ventil proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho vybrali.
- Vyčistite vnútrajšok kolena potrubia za pomoci horúcej vody.

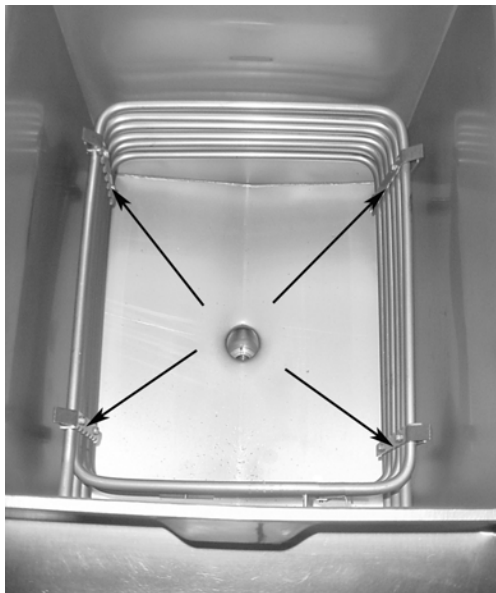


**UPOZORNIE**

Otočte bezpečnostný poistný ventil smerom ku zadnej strane fritézy, keď poistný ventil znovu inštalujete.

- Bezpečnostný poistný ventil ponorte do mydlovej vody na 24 hodín. Použite roztok v pomere 1:1. Ventil nemôže byť demontovaný. Je vo výrobe prednastavený, aby sa otvoril pri 14-1/2 librách tlaku (999 mbar). Ak sa ventil neotvára alebo neuzatvára, musí byť vymenený.

3-21. KONTROLA A  
UTIAHNUTIE DIELOV  
ROZPERY (len pre  
modely rady 500)



Z dôvodu predĺženia životnosti snímača teploty, obmedzovača teploty a ďalších prvkov zariadenia, skontrolujte tesnosť dielcov rozperných skrutiek každých 90 dní. Nasledujte kroky uvedené nižšie:



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČENSTVO  
POPÁLENIA**

Tuk nechajte odtečť a umožnite fritéze vychladit' sa predtým než budete postupovať podľa nasledovných krokov. Povrch fritézy bude horúci a mohol by spôsobiť popáleniny.

1. Skontrolujte, či sú všetky rozpery na mieste (4 sady), a použitím 5/16" nátrubku alebo hasáka utesnite všetky dielce rozperných skrutiek.



**UPOZORNIE**

Ak skrutky či rozpery chýbajú alebo sú poškodené, objedajte súpravu číslo 14685 od vášho najbližšieho distribútora Henny Penny.

2. Prečerpajte tuk späť do fritovacieho hrnca a zariadenie je teraz pripravené k prevádzke.

3-22. SEZÓNNE ODTAVENIE  
ZARIADENIA

1. Nechajte odtečť a vyčistite fritovací hrniec v súlade s časťou Čistenie fritovacieho hrnca.
2. Prepňte hlavný istič do polohy OFF a ak je to možné, vytiahnite elektrický kábel zo zásuvky.
3. Na plynových modeloch prepňte plynový ventil do polohy OFF. Uzavrite guľový kohút na hlavnom prívide plynu.
4. Uzavrite poklop, ale neutiahnite uzatváraciu skrutku.
5. Vyberte a vyčistite kondenzačnú odtokovú nádobu.
6. Na plynových modeloch vyčistite vnútrajšok nádoby vývodu pary.

## ČASŤ 4. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

### 4-1. NÁVOD NA ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

| Problém   | Príčina  | Nápravné opatrenia   |
|---|--|--|
| Sieťový vypínač je v polohe ON, ale fritéza je úplne mimo prevádzky | <ul style="list-style-type: none"> <li>Otvorený okruh</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fritéza je zapojená</li> <li>Skontrolujte istič alebo poistku na stene</li> </ul>   |
| Tlak sa neuvoľní na konci fritovacieho cyklu                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Solenoid alebo vývod pary je upchatý</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vypnite a umožnite fritéze schladieť sa, aby uvoľnila tlak vo fritovacom hrnci; majte všetky kanáliky, solenoid a vývody vyčistené</li> </ul>                           |
| Prevádzkový tlak je príliš vysoký                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zaťažovacie teleso je upchaté</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vypnite a umožnite fritéze schladieť sa, aby uvoľnila tlak vo fritovacom hrnci; vyčistite zaťažovacie teleso; viď časť Čistenie zostavy zaťažovacieho telesa</li> </ul> |



### NEBEZPEČENSTVO NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA

NEPREVÁDZKUJTE ZARIADENIE V PRÍPADE, ŽE MANOMETER UKAZUJE VYSOKÝ TLAK. SPÔSOBÍ TO ŤAŽKÉ PORANENIA A POPÁLENINY. OKAMŽITE PREPNITE VYPÍNAČ POWER/PUMP DO POLOHY OFF, ČO UVOĽNÍ TLAK A UMOŽNÍ ZARIADENIU VYCHLADIŤ SA. NEPOKRAČUJTE V PREVÁDZKE ZARIADENIA, POKIAĽ SA PRÍČINA VYSOKÉHO TLAKU NENÁJDE A NEOPRAVÍ.

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Ne vytvára sa tlak</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Málo surovín vo fritovacom hrnci</li> <li>Kovový fixačný kus nebol odstránený zo zostavy zaťažovacieho telesa</li> <li>Vadný časový spínač</li> <li>Netesnenie tesnenia poklopu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Keď používate čerstvý tuk, využite plnú kapacitu fritovacieho hrnca</li> <li>Odstráňte fixačný kus; viď časť Vybalenie</li> <li>Nechajte skontrolovať časový spínač servisným technikom</li> <li>Obráťte alebo vymeňte tesnenie poklopu</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuk sa nezohrieva</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gombík plynového uzáveru je prepnutý v polohe OFF</li> <li>Odtokový ventil je otvorený</li> <li>Obmedzovač teploty sa zasekol</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uistite sa, že gombík plynového uzáveru je v polohe ON</li> <li>Uzatvorte odtokový ventil</li> <li>Zresetujte obmedzovač teploty; viď časť Ovládacie prvky</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Penenie a prekypenie</li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viď diagram prekypenia na fritéze a začiatok časti Prevádzkové inštrukcie</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nasledujte diagram prekypenia zo schémy</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuk neodteká</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Odtokový ventil je upchaný</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preťlačte čistiaci drôt otvoreným odtokovým ventilom</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Filtračný agregát nebeží</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prehriaty agregát</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zresetujte agregát; viď časť Ručné zresetovanie ochrany filtračného agregátu</li> </ul>  |

## NOTICE

### UPOZORNIE

Podrobnejšie informácie ohľadom odstraňovania porúch sú k dispozícii v Technickej príručke, dostupné na [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), alebo čísla 800-417-8405 alebo 937-456-8405.



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

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

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FMO# - 7" 7 - ' \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-6-16

Slovak-Translated from Original