

HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

**Henny Penny
Tlačne friteze
Model 500
Model 561
Model 600**

KORISNIČKI PRIRUČNIK

REGISTRIRAJTE JAMSTVO PROIZVODA ONLINE NA WWW.HENNYPENNY.COM

NAPOMENA

Ovaj priručnik treba čuvati na pogodnom mjestu za buduće potrebe.

Shema ožičenja za ovaj uređaj nalazi se na unutarnjoj strani zaštitnog sloja kućišta kontrolne ploče.

Postavite na istaknuto mjesto, uputa se treba pridržavati ako korisnik osjeti miris plina. Ove informacije bi trebali potražiti kod lokalnog opskrbljivača plinom.

Ne ometajte tijek plinova nastalih usljed sagorijevanja i ventilacije. Pazite da oko uređaja ima dovoljno slobodnog prostora kako bi se osigurao dovod zraka u komoru za izgaranje.

Friteza model 600 ima stalnog kontrolora rada. Ali friteza ne može raditi bez električnog napajanja. Friteza će se automatski vratiti u normalni način rada, kada se napajanje vrati.

OPREZ

Nemojte držati zapaljive predmete u blizini uređaja.



Nepravilna instalacija, podešavanje, izmjene, servis ili održavanje mogu uzrokovati smrt, ozljede ili oštećenje imovine. Prije instalacije ili servisiranja ove opreme, pažljivo pročitajte upute za instalaciju, korištenje i održavanje.



NE OSTAVLJAJTE I NE KORISTITE BENZIN ILI DRUGE ZAPALJIVE TEKUĆINE ILI PARE U BLIZINI OVOG ILI BILO KOJEG DRUGOG UREĐAJA. MOŽE DOĆI DO POŽARA ILI EKSPLOZIJE.

Tehnički podaci za porizvode s CE oznakom

Nazivno toplinsko opterećenje: Prirodni (I_{2H}) = 21,1 kW (72,000 Btu/h)
(Neto) Prirodni (I_{2E}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)
Prirodni (I_{2E+}) = 21,1 kW (72,000 Btu/h)
Prirodni (I_{2L}) = 21,1 kW (72,000 Btu/h)
Tekući propan (I_{3p}) = 21,1 kW (72.000 Btu/h)

Nazivno toplinsko opterećenje: Prirodni (I_{2H}) = 23,4 kW (80,000 Btu/h)
(Bruto) Prirodni (I_{2E}) = 23,4 kW (80.000 Btu/h)
Prirodni (I_{2E+}) = 23,4 kW (80,000 Btu/h)
Prirodni (I_{2L}) = 23,4 kW (80,000 Btu/h)
Tekući propan (I_{3p}) = 22,9 kW (78,000 Btu/h)

Priključni tlak plina: Prirodni (I_{2H}) = 20 mbar
Prirodni (I_{2E}) = 20 mbar
Prirodni (I_{2E+}) = 20/25 mbar
Prirodni (I_{2L}) = 25 mbar
Tekući propan (I_{3p}) = 30 mbar
Tekući propan (I_{3p}) = 37 mbar
Tekući propan (I_{3p}) = 50 mbar

Testna točka tlaka: Prirodni (I_{2H}) = 8,7 mbar
Prirodni (I_{2E}) = 8,7 mbar
Prirodni (I_{2E+}) = 8,7/10 mbar
Prirodni (I_{2L}) = 10 mbar
Tekući propan (I_{3p}) = 25 mbar

Veličina injektora: Prirodni (I_{2H}) = 1,04 mm
Prirodni (I_{2E}) = 1,04 mm
Prirodni (I_{2E+}) = 1,04 mm
Prirodni (I_{2L}) = 1,04 mm
TEkući propan (I_{3p}) = 0,66 mm

Veličina prigušnice: Prirodni (I_{2E+}) = 4,1 mm

Ovaj uređaj mora biti instaliran sukladno uputama proizvođača i važećim propisima i smješten na dobro provjetrenom mjestu. Prije instalacije i uporabe ovog uređaja pažljivo pročitajte ove upute.

HENNY PENNY

ELEKTRIČNI PEKAČ POD PRITISKOM S 4 GLAVE



Uređaj se mora instalirati i koristiti na način koji sprečava kontakt vode s napajanjem.

NAPOMENA

Uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog brojača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

NAPOMENA

Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) s ograničenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili neiskusne i/ili nedovoljno upoznate osobe, osim pod nadzorom odgovorne osobe zadužene za njihovu sigurnost.

ODJELJAK 1. UVOD

1-1. TLAČNA FRITEZA

Tlačna friteza Henny Penny je osnovna jedinica opreme za pripremu hrane. Našla je široku primjenu u institucionalnim i komercijalnim uslugama pripreme i usluživanja hrane

T-T-V

Kombinacija tlaka, toplote i vremena se automatski kontrolira da bi se dobio ukusan i privlačan proizvod.

Tlak

Tlak je osnovni dio ove metode pripreme hrane. Ovaj tlak se razvija iz prirodne vlage hrane. Patentirani poklopac zadržava ovu vlagu i koristi je kao paru. Budući da para nastaje brzo, veći dio prirodnih sokova zadržan je u hrani. Ekskluzivni ventil za kontrolu tlaka ispušta višak pare iz posude i održava stalno nizak tlak pare.

Toplina

Proizvedena toplina još je jedan važan čimbenik u radu tlačne friteze. Normalan preporučljiv rad friteze je između 157 i 162 °C (315 i 325 °F). Ovo dovodi do uštede energije i produžuje upotrebljivost masti. Ušteda energije se postiže kratkim vremenom prženja friteze, niskom temperaturom i zadržavanjem topline u posudi za prženje od nehrđajućeg čelika.

Vrijeme

Vrijeme je važno, jer što je kraće vrijeme prženja hrane, manji su i troškovi za korisnika. Hrana je spremna za manje vremena nego što je potrebno kod spremanja u konvencionalnoj fritezi otvorenog tipa.

NAPOMENA



Direktiva o odlaganju električne i elektroničke opreme (Direktiva WEEE) stupila je na snagu u Europskoj uniji od 16. kolovoza 2005. godine. Naši proizvodi su usklađeni s WEEE uredbom. Također smo pregledali naše proizvode kako bi se utvrdilo da li su u skladu s Direktivom o ograničenju opasnih tvari (Direktiva RoHS), te smo redizajnirali naše proizvode kako bi bili u skladu s ovom direktivom. Da bi ostao u skladu sa ovim direktivama, ovaj uređaj se ne smije odložiti kao nerazvrstan gradski otpad. Radi pravilnog odlaganja, molimo kontaktirajte najbližeg distributera Henny Penny proizvoda.

1-2. PRAVILNO ODRŽAVANJE

Baš kao ni ostali uređaji za držanje hrane, Henny Penny tlačna friteza ne zahtijeva posebnu brigu ili održavanje. Način održavanja i čišćenja naveden u ovom priručniku mora postati redoviti dio svakodnevnog korištenja uređaja.

1-3. POMOĆ

Ako vam je potrebna pomoć izvana, samo nazovite svog lokalnog distributera tvrtke Henny Penny koji se nalazi u vašem području, nazovite poduzeće Henny Penny na besplatni broj telefona 1-800-417-8405 ili 1-937-456-8405, ili posjetite web stranicu tvrtke Henny Penny na www.hennypenny.com.

1-4. VARIJACIJE MODELA

Ovaj priručnik pokriva plinske i električne modele, kao i razne mogućnosti i osnovnu opremu. Mjesta koja sadrže informacije koje se odnose samo na jedan model su označena.

1-5. SIGURNOST

Tlačna friteza tvrtke Henny Penny ima mnogo ugrađenih sigurnosnih značajki. Međutim, jedini način osiguranja sigurnog rada jeste potpuno razumijevanje postupaka propisne instalacije, rada i održavanja. Upute u ovom priručniku će vam pomoći naučiti postupke pravilnog održavanja i rukovanja. Kada su informacije od osobite važnosti ili u vezi sigurnosti, koriste se riječi OPASNOST, UPOZORENJE, OPREZ i NAPOMENA. U nastavku je opisana njihova uporaba.



ZNAK SIGURNOSNE OPASNOSTI koristi se sa znakom OPASNOST, UPOZORENJE, ili OPREZ koji označavaju vrstu opasnosti povezanu s osobnim ozljedama korisnika.

NAPOMENA se koristi za naglašavanje posebno važnih informacija.

OPREZ se koristi znakom opasnosti i označava potencijalno opasnu situaciju koja, ako ju ne izbjegnute, može dovesti do oštećenja imovine.



OPREZ se koristi znakom opasnosti i označava potencijalno opasnu situaciju koja, ako ju ne izbjegnute, može dovesti do manjih ili ozbiljnijih ozljeda.



UPOZORENJE označava potencijalno opasnu situaciju, koja ako ju ne izbjegnute, može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili smrti.



OPASNOST OZNAČAVA NEPOSREDNO OPASNU SITUACIJU, KOJA AKO JU NE ZBJEGNETE, MOŽE DOVESTI DO OZBILJNIH OZLJEDA ILI SMRTI.

1-5. SIGURNOST
(Nastavak)



Oznaka za uzemljenje



Oznaka elektrotehnički i elektronički otpad (WEEE)



ILI



Oznaka opasnosti od strujnog udara



ILI



Oznaka upozorenja na vruću površinu

2. ODJELJAK UPUTE ZA

2-1. UVOD

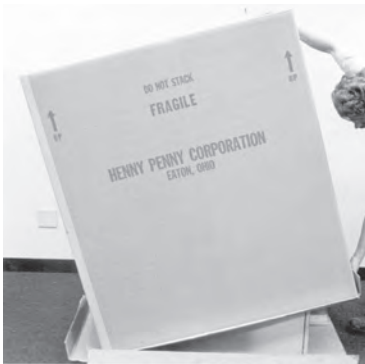
Ovaj odjeljak sadrži upute za instalaciju električnih i plinskih modela friteza tvrtke Henny Penny.

NAPOMENA

Postavljanje ovog uređaja treba obaviti samo kvalificirani servisni tehničar.



2-2. INSTALACIJU RASPAKIRANJE



Nemojte bušiti kroz fritezu bilo kakvim objektima, kao što su bušilice ili vijci jer bi moglo doći do strujnog udara ili oštećenja komponenti.

1. Izrežite vrpce omotane oko kutije.

NAPOMENA

Oštećenja tijekom dostave moraju se prijaviti u prisutnosti dostavljača i potpisati prije odlaska dostavljača.

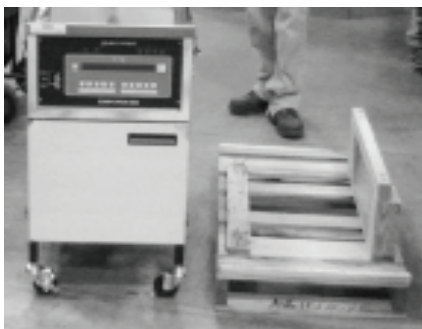
2. Skinite kartonsku kutiju s friteze.
3. Uklonite unutarnje pakiranje s friteze.
4. Otvorite poklopac friteze i uklonite košaru i sve dodatke.
5. Otvorite prednja vrata i uklonite posudu za kondenzat.
6. Odvijte sklop filtra i uklonite posudu za filtriranje masti.
7. Zatvorite vrata.



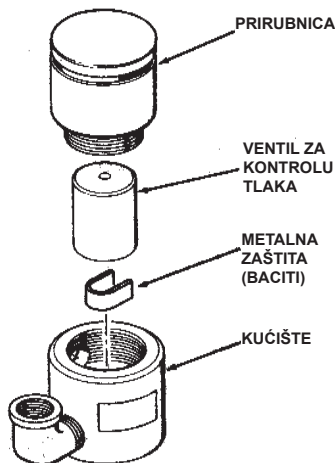
Budite pažljivi prilikom pomicanja friteze kako bi izbjegli ozljede. Friteza teži oko 136 kg (300 lb).

8. Nakrenite fritezu na jednu stranu tako da se druga strana okvira friteze odigne s noseće platforme.
9. Dok jedna osoba drži uređaj podignutim, druga čekićem udara u vodoravnu drvenu potporu kako bi je izgurala ispod friteze.
10. Vratite fritezu u uspravan položaj.

2-2. UPUTE ZA RASPAKIRANJE (Nastavak)



Kapica



11. Otvorite prednja vrata, uklonite dvije vertikalne i jednu horizontalnu potporu i zatvorite prednja vrata.
12. Otpustite sva četiri kotača.
13. Podignite fritezu tako da se kotači nalaze iznad platforme, skinite fritezu s platforme a potom je spustite na pod.
14. Pripremite ventil za kontrolu tlaka za rad:

NAPOMENA

Metalna zaštita tijekom prijevoza je postavljena u ventil za kontrolu tlaka i mora se ukloniti prije instalacije i stavljanja u pogon, inače uređaj NEĆE graditi tlak.

- a. Odvrnite kapicu ventila za kontrolu tlaka.
 - b. Uklonite okrugli ventil za kontrolu tlaka.
 - c. Uklonite i bacite metalnu zaštitu.
 - d. Očistite otvor ventila za kontrolu tlaka suhim ubrusom.
 - e. Zamijenite ventil za kontrolu tlaka i pričvrstite kapicu ventila.
15. Uklonite zaštitni papir s vitrine friteze i očistite površinu ubrusom, sapunom i vodom.

2-3. ODABIR LOKACIJE ZA FRITEZU

Odgovarajuće mjesto za postavljanje je vrlo važno za rad, brzinu i praktičnost. Odaberite mjesto koje će omogućiti jednostavno punjenje i pražnjenje friteze bez ometanja završne pripreme narudžbi. Operateri su otkrili da pripremanje hrane od sirove do gotove/pržene i čuvanje proizvoda na toplijem mjestu pruža brzu, kontinuiranu uslugu. Stolove za odlaganje ili stavljanje treba postaviti s bar jedne strane friteze. Imajte na umu da će se najbolja učinkovitost dobiti linearnim radom, tj. sirova hrana na jednoj strani a gotova na drugoj strani. Porudžbina se može odnijeti s malim gubitkom učinkovitosti. Da bi pravilno servisirali fritezu, potrebna je ostaviti 60,69 cm (24 inča) slobodnog prostora s svih strana friteze. Pristup za servisiranje se može postići uklanjanjem bočne ploče. Također, potrebno je osigurati najmanje 15,24 cm (6 inča) slobodnog prostora oko osnove plinskih uređaja, kako bi se osigurao pravilan dotok zraka u komoru za izgaranje.



Kako biste izbjegli požar, plinsku fritezu instalirajte na minimalnoj udaljenosti od svih zapljivih i nezapaljivih materijala, 15,24 cm (6 inča) s strana i 15,24 cm (6 inča) straga. Ako se pravilno instalira, plinska friteza je dizajnirana za rad na zapaljivim podovima i uz zapaljive zidove.

Kako biste izbjegli zapaljenje i propadanje potrošnog materijala, prostor ispod friteze ne smije se koristiti za pohranu potrošnog materijala.

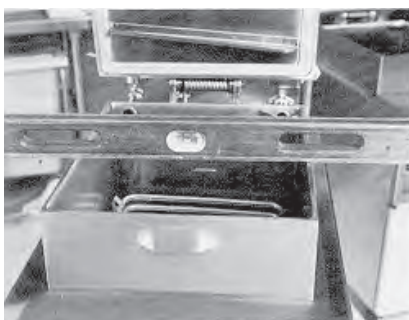
Nemojte koristiti aerosol sprejeve u blizini uređaja dok je u pogonu.



Kako biste spriječili teške opekline od prskanja vruće masti, postavite i instalirajte fritezu na način da izbjegnute naginjanje ili pokretanje uređaja. Pričvrtni nosači mogu se koristiti za stabilizaciju.

Za pravilan rad, nivelirajte fritezu s obje strane i od sprijeda prema natrag, koristeći libelu na ravnim površinama oko obujmice posude za prženje.

2-4. NIVELIRANJE FRITEZE



NEPOŠTIVANJE OVIH UPUTA ZA NIVELIRANJE MOŽE REZULTIRATI PRELIJEVANJEM MASTI PREKO POSUDE ZA PRŽENJE, ŠTO MOŽE UZROKOVATI TEŠKE OPEKLINJE, OSOBNE OZLJEDE, POŽAR I/ILI OŠTEĆENJE IMOVINE.

2-5. VENTILACIJA FRITIZE

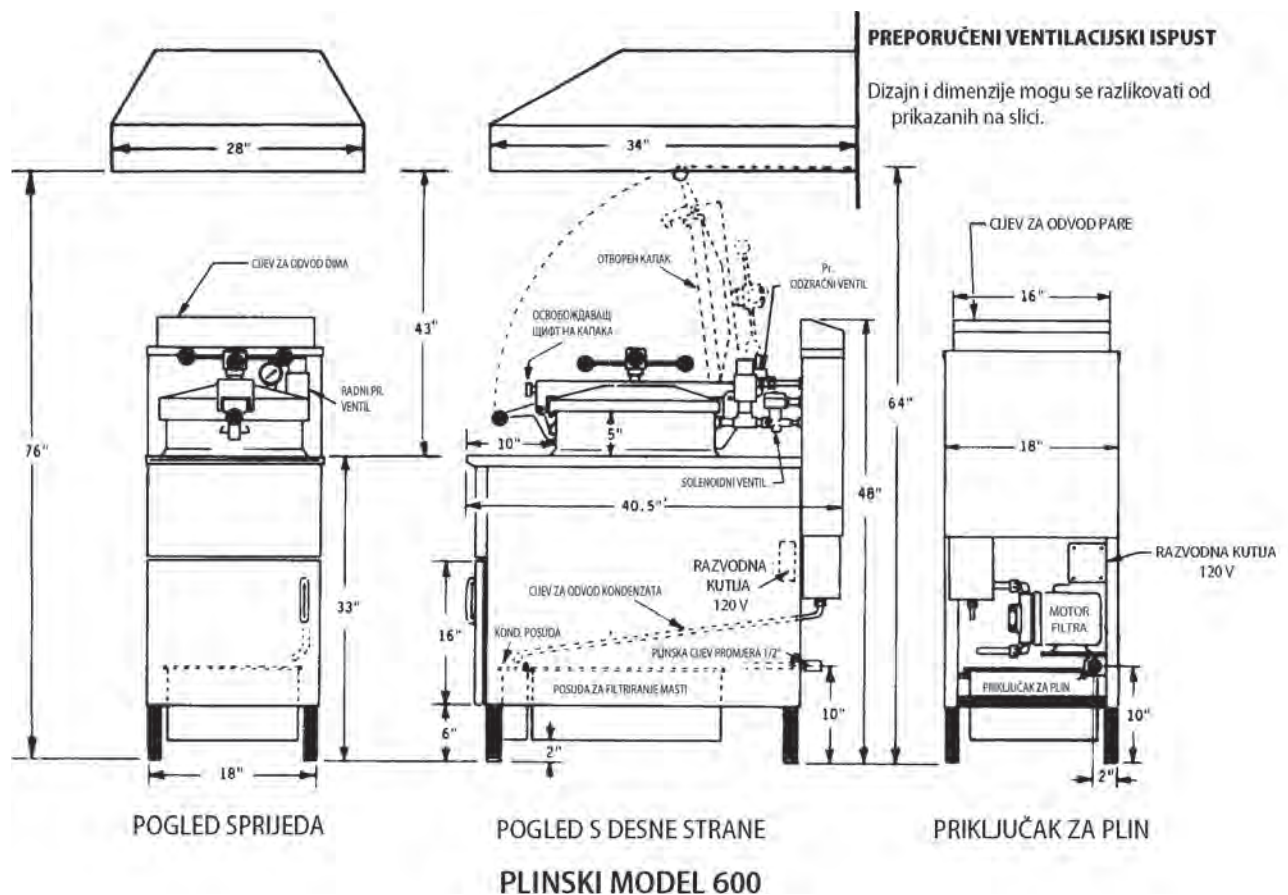
Friteza se mora postaviti tako da ventilacija bude sprovedena u odgovarajući ispušt ili ventilacijski sustav. To je neophodno kako bi se omogućilo učinkovito uklanjanje dimnih plinova i neugodnih mirisa prženja. Posebne mjere opreza se moraju preduzeti u projektiranju ispušnog krova kako bi se izbjeglo ometanje rada friteze. Savjetujemo vas da se konzultirate sa lokalnom tvrtkom za ventilaciju i grijanje za pomoć u dizajniranju adekvatnog sustava.

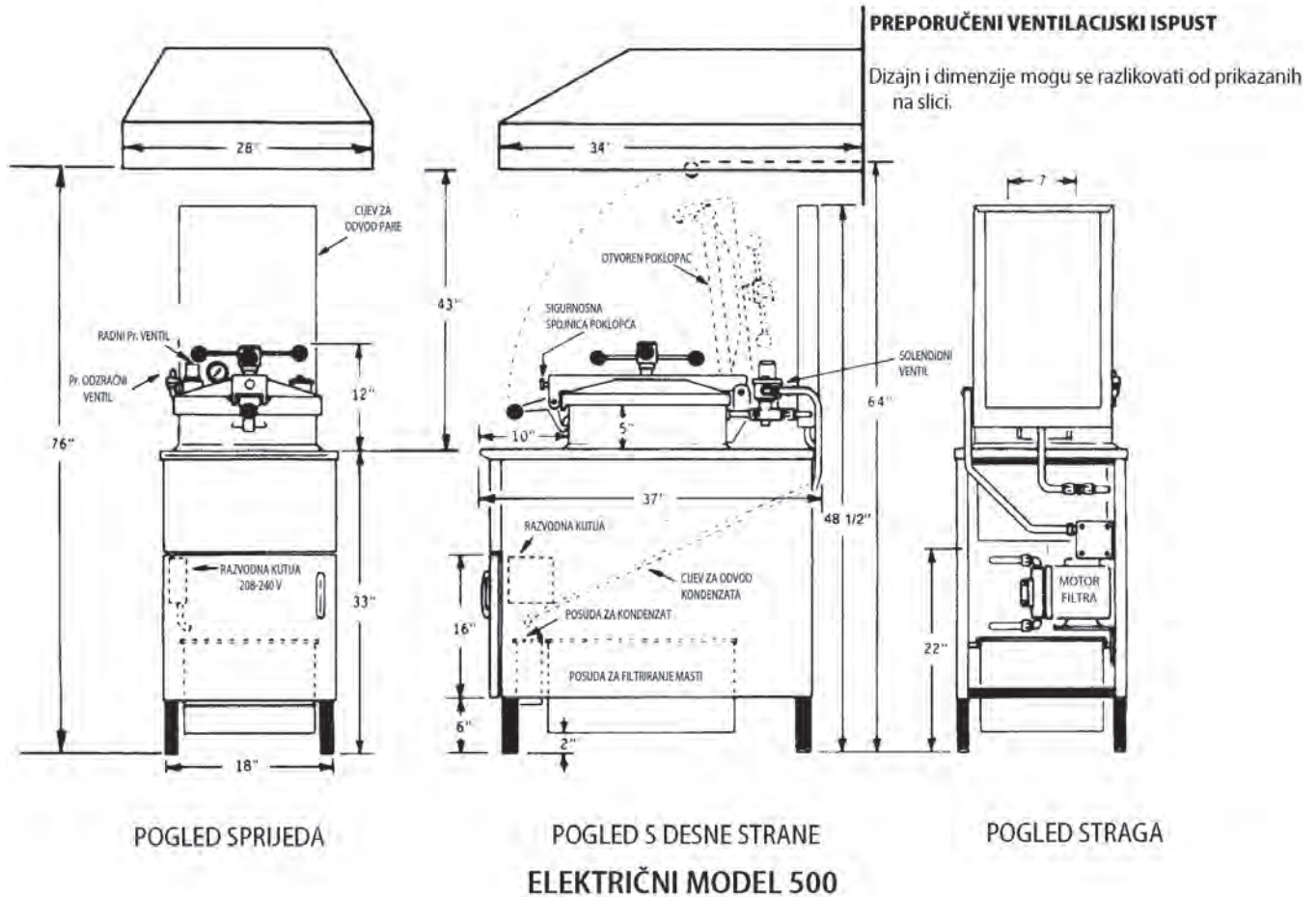
NAPOMENA

Sustav ventilacije mora biti u skladu s lokalnim, državnim i nacionalnim propisima. Konzultirajte svoj lokalni vatrogasni odjel ili nadležne vlasti za graditeljstvo.

OPREZ

Prilikom instalacije plinske friteze nemojte spajati nastavak na cijev za odvod dimnog plina. To može utjecati na pravilan rad plamenika, uzrokujući kvarove i moguću negativnu dimnu eksploziju.





2-6. OPSKRBA PLINOM

Plinska friteza je tvornički dostupna za prirodni ili propan plin. Provjerite tablicu tehničkih podataka na zaslonu na vitrini s desne strane kako biste odredili odgovarajuće uvjete za opskrbu plinom. Minimalna razina opskrbe prirodnim plinom iznosi 7 inča visine stupca vode (1,7 kPa), i 10 inča visine stupca vode (2,49 kPa) za porpan. Maksimalna razina opskrbe prirodnim plinom iznosi 14 inča visine stupca vode (3,49 kPa), ili 5 lbf/in².



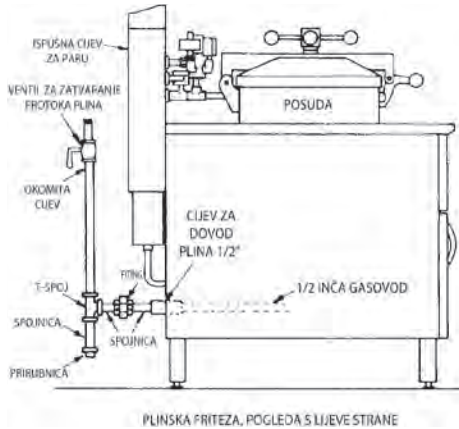
Nemojte pokušati koristiti bilo koji drugi plin od onog naznačenog u tablici tehničkih podataka. Komplete za pretvorbu može instalirati distributer, ako je to potrebno. Nepravilna opskrba plinom može uzrokovati eksploziju ili požar rezultirajući teškim ozljedama ili oštećenjem imovine.

2-7. PLINSKI CJEVOVOD

Molimo pogledajte dolje za opis pravilnog načina spajanja friteze na glavni dovod plina.



Kako bi se izbjegle moguće osobne ozljede:



- Instalacija mora biti u skladu s Američkim nacionalnim standardom Z223.1-Aktualnim izdanjem Nacionalnog kodeksa gorivog plina i lokalnim općinskim propisima za gradnju. U Kanadi, instalacija mora biti u skladu s Kanadskim standardom tijela nadležnog za rad s plinom CSA B149-& 2, odredba za instalaciju - plinski uređaji, i u skladu s odredbama Australске udruge za plin, aktualno izdanje AS5601 plinske instalacije.
- Friteza i njen ventil za ručno gašenje moraju biti isključeni iz cijevi plinskog sustava tijekom svakog ispitivanja tlaka tog sustava na ispitnim tlakovima većim od 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Friteza mora biti izolirana od cijevi plinskog sustava zatvaranjem njenog ventila za ručno gašenje tijekom bilo kojeg ispitivanja cijevi plinskog sustava na ispitnim tlakovima jednakim ili manjim od 1/2 psig. (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Standardna crna čelična cijev promjera 1/2 inča i kovani fitinzi trebaju se koristiti za priključak za plin.
- Ne koristite fittinge od lijevanog željeza.
- Iako se preporuča uporaba cijevi promjera 1/2 inča, cijevi trebaju biti odgovarajuće veličine i postavljene tako da omogućе adekvatnu opskrbu plinom, kako bi zadovoljile maksimalnu potražnju bez nepotrebnog gubitka tlaka između manometra i friteze. Gubitak tlaka u cijevima ne smije biti veći od 0,3 inča visine stupca vode (0,747 mbar).

Moraju se ispuniti uvjeti za pomicanje friteze radi čišćenja ili servisiranja. To se može postići:

1. Instaliranjem ručnog ventila za isključivanje plina i sklopa za isključivanje, ili
2. Instaliranjem dugotrajnog priključka certifikovanog po A.G.A. (Amer. udruga za plin) koji je u skladu s standardom za priključke za pokretne plinske uređaje, ANSI Z21.6, ili CAN/CSA 6,16 s brzorastavljivom spojnicom.

2-7. PLINSKI CJEVOVOD
(Nastavak)

(Henny Penny Dio br. 19921), koji je u skladu s ANSI standardima Z21.41, ili CAN 1-6,9. Također se moraju obezbijediti odgovarajuće mjere da se ograniči pomicanje friteze tako da ne ovisi o priključku i uređaju za brzo rastavljanje ili o njegovim cijevima, kako bi se ograničilo pomjeranje friteza.

3. Vidi sliku na sljedećoj stranici za pravilan priključak fleksibilne plinske cijevi i kabelaške vezice.

NAPOMENA

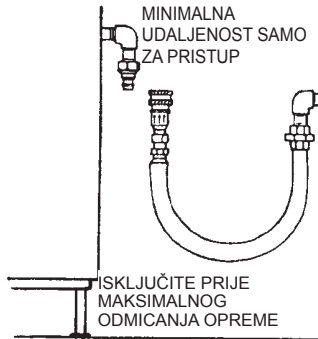
Kabelaška vezica ograničava razdaljinu na koju se friteza može odmaknuti od zida. Za čišćenje i servisiranje friteze, kabel se mora odvojiti od uređaja a fleksibilna plinska cijev isključiti. Na taj način će se omogućiti bolji pristup fritezi s svih strana. Plinska cijev i kabelaška vezica moraju seponovno spojiti nakon završetka čišćenja i servisiranja.

2-7. PLINSKI CJEVOVOD (Nastavak)

PLINSKI CJEVOVOD

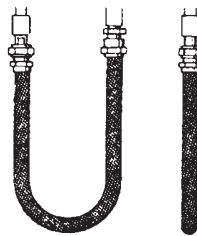
DESNO

MINIMALNA UDALJENOST opreme od zida koja omogućava pristup uređaju za brzo isključenje.



POGREŠNO

IZBJEGAVAJTE OŠTRE ZAVOJE I SAVIJANJE tijekom povlačenja opreme od zida. (Maksimalno zatezanje će presaviti krajeve, čak i ako su pravilno postavljeni, što će smanjiti vijek trajanja priključka.)



ISPRAVNO

Spojnice i crijevo bi trebali biti postavljeni u istoj ravnini kao što je prikazano lijevo. NE POSTAVLJAJTE SPOJNICE NERAVNOMJERNO – to dovodi do savijanja i pretjeranog opterećenja što uzrokuje kvar.



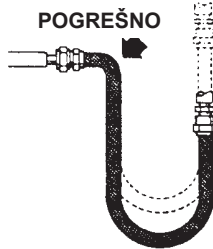
POGREŠNO

ISPRAVNO



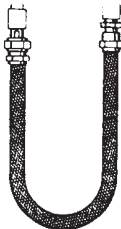
Ovo je ispravan način za vertikalno spajanje metalnog crijeva. Obratite pozornost na jednu, prirodnu savijenost.

Ako napravite oštru savijenost, kao što je prikazano desno, doći će do zatezanja i uvijanja metalnog crijeva što će dovesti do prekida spoja kod spojnica.



POGREŠNO

ISPRAVNO



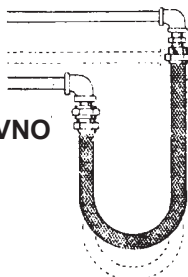
Održavajte najmanje dozvoljeni ili veći promjer savijanja između spojnica radi dugotrajnosti.

Smanjivanje promjera kod spojnica, kao što je prikazano desno, stvara dvostruke zavojne što uzrokuje smetnju u radu i kvar na spojnica.



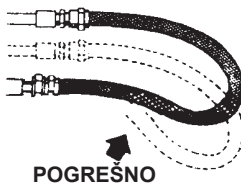
POGREŠNO

ISPRAVNO



Kod svih instalacija gdje nije potrebno "samoispiranje", spojite metalno crijevo tako da je savijeno vertikalno.

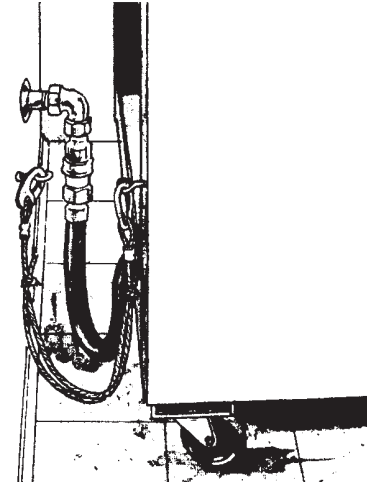
NEMOJTE VODORAVNO SPOJITI METALNO CRIJEVO... osim u slučajevima kada je potrebno "samoispiranje", tada koristite potporu na nižoj ravnini kao što je prikazano lijevo.



POGREŠNO

KABELSKA VEZICA

Molimo pogledajte sliku ispod prilikom postavljanja kabelske vezice na sve pokretne plinske friteze.



Uvrtni vijak pričvrstiti na zid zgrade sukladno prihvatljivoj graditeljskoj praksi.

OPREZ

GRADNJA S GIPSKARTON PLOČAMA

Pričvrstite uvrtni vijak za nosivi zid. Nemojte ga pričvrstiti samo za gipskarton ploču. Također, postavite uvrtni vijak na istoj visini na kojoj se nalazi dovod plina. Najbolja instalacija je oko 15 cm na obje strane dovoda. Kabelska vezica mora biti najmanje za šest inča kraća od fleksibilne cijevi za plin.

OPREZ

Koristite koljena kada je to potrebno da bi se izbjeglo uvrtanje ili pretjerano zakrivljenje. Za laške pomicanje, instalirajte uz "blago" savijanje. Plinski uređaj mora biti isključen prije maksimalnog pomicanja. (Minimalno pomicanje uređaja dozvoljeno tijekom odspajanja crijeva).

2.8. PROVJERA PROPUŠTANJA PLINA

NAPOMENA

Prije nego što uključite dovod plina, pomaknite "ON/OFF" preklopku na ventilu za kontrolu protoka plina u položaj OFF.

Nakon postavljanja cijevi i fittinga, provjerite da li dolazi do propuštanja plina. Jednostavan način provjere je da uključite plin i premažete sve spojeve rastvorom sapuna. Ako se pojave mjehurići, oni ukazuju na propuštanje plina. U tom slučaju, potrebno je ponovno priključiti cijevi.



Kako biste izbjegli opasnost od požara ili eksplozije, nikada ne koristite upaljenu šibicu ili otvoreni plamen za provjeru propuštanja plina. Zapaljeni plin može dovesti do teške tjelesne ozljede i/ili oštećenja imovine

2-9. POSTAVKE REGULATORA TLAKA PLINA

Regulator tlaka plina na automatskom plinskom ventilu je tvornički podešen na sljedeći način:

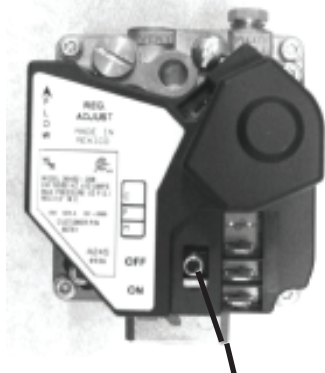
Prirodni: 3,5 inča visine stupca vode (0,87 kPa)

Propan: 10,0 inča visine stupca vode (2,49 kPa)

NAPOMENA

Regulator tlaka plina je tvornički podešen od strane tvrtke Henny Penny te ga korisnik ne treba podešavati.

2-10. POSTUPAK PALJENJA I GAŠENJA PLINSKOG SPROVODNIKA I PLAMENIKA



ON/OFF“ (UKLJ/ISKLJ) preklopnik ventila za kontrolu plina

Postupak paljenja - Elektroničko paljenje

1. Postavite glavni prekidač napajanja u položaj OFF.
2. Pomaknite “ON/OFF” preklopku na ventilu za kontrolu protoka plina u položaj OFF.
3. Pričekajte dovoljno dugo (barem 5 minuta) kako bi omogućili isparavanje plinova koji su se nakupili u prostoru plamenika.
4. Pomaknite “ON/OFF” preklopku na ventilu za kontrolu protoka plina u položaj ON.
5. Postavite glavni prekidač napajanja u položaj ON.
6. Sačekajte 45 sekundi da se upali plamenik.
7. Oslušajte zvuk paljenja plamenika.
 - To će biti čujan zvuk zbog paljenja plina na plinskim mlaznicama u plameniku.

**2-10. POSTUPAK PALJENJA
I GAŠENJA PLINSKOG
SPROVODNIKA I
PLAMENIKA**

8. Plamenik gori i radi sve dok temperatura masti ne dosegne programiranu temperaturu, a kada se svjetlo temperature ugasi, postavite kontrole za željenu duljinu vremena.

OPREZ

Nemojte plamenik ostavljati upaljen dulje od 10 sekundi a da u posudi za prženje nema masti jer bi moglo doći do oštećenja posude.

9. Posuda za prženje se treba čistiti prema uputama u odjeljku 3.
10. Posuda za prženje se mora napuniti mašću do odgovarajuće razine. Pogledajte odjeljak Sipanje ili dodavanje masti.

Postupak isključivanja

1. Pomaknite "ON/OFF" preklopku na ventilu za kontrolu protoka plina u položaj OFF.
2. Postavite glavni prekidač napajanja u položaj ON.

**2-11. PODEŠAVANJE
PLAMENA NA
PLAMENIKU (SAMO ZA
PLINSKE FRITIZE)**

Plamen na plameniku prethodno je podešen u tvornici. Ako je potrebno podešavanje, obratite se lokalnom neovisnom distributeru tvrtke Henny Penny.

**2-12. PODEŠAVANJE
REGULATORA TLAKA
(SAMO ZA PLINSKU
FRITIZU)**

Regulator protoka plina je tvornički podešen na 3,5 inča visine stupca vode (0,87 kPa) za prirodni plin (10,0 inča (2,49 kPa) za propan). Ako je potrebno podešavanje, kontaktirajte svog lokalnog neovisnog distributera tvrtke Henny Penny.

**2-13. PROPISI ZA ELEKTRIČNE
INSTALACIJE
(ELEKTRIČNA FRITEZA)**

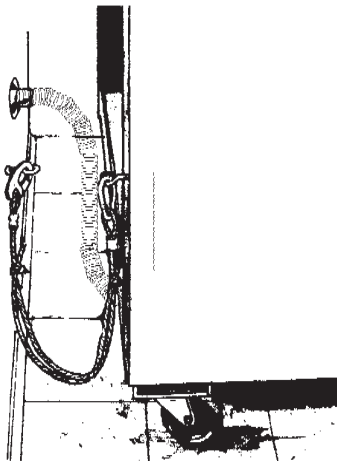
Električna friteza je dostupna iz tvornice ožičena za 208, 220/240 ili 440/480 V, jedna ili tri faze, napajanje od 60 Hertza. Odgovarajući kabel napajanja mora se naručiti kao dodatna oprema ili isporučiti prilikom instalacije. Provjerite natpisnu pločicu smještenu na unutarnjoj strani vrata friteze kako bi odredili odgovarajuću snagu napajanja.



Friteza **mora biti** propisno i sigurno uzemljena u suprotnom bi moglo doći do strujnog udara. Pridržavajte se lokalnih propisa za električne instalacije za pravilno postavljanje uzemljenja ili u nedostatku lokalnih propisa, pridržavajte se nacionalnih električnih propisa, ANSI/NFPA Br. 70-(aktualno izdanje). U Kanadi, sve instalacije moraju biti u skladu s Kanadskim zakonom o električnoj energiji 1. dio, CSA C22.1, i/ili lokalnim propisima.

Kako bi se izbjegao strujni udar, ovaj uređaj mora biti opremljen s vanjskim prekidačem strujnog kruga koji će isključiti sve neuzemljene vodiče. Mrežni prekidač na ovom uređaju **ne** isključuje sve linijske vodiče.

KABELSKE VEZICE



Uvrtni vijak pričvrstite na zid zgrade sukladno prihvatljivoj graditeljskoj praksi.

OPREZ

GRADNJA S GIPSKARTON PLOČAMA
Pričvrstite uvrtni vijak za nosivi zid. Nemojte ga pričvrstiti samo za gipskarton ploče. Najbolja instalacije je oko šest inča na obje strane dovoda. Kabelska vezica mora biti najmanje 6 inča kraća od fleksibilne izolacijske cijevi.

Ožičenje napajanja polja friteze bi trebalo biti veličine navedene u tablici podataka. To bi trebao biti izolirani bakreni vodič namijenjen za napon od 600 V i temperaturu od 90°C. Za vodove dulje od 15,24 m (50 stopa), koristite iduću žicu po veličini.

NAPOMENA

Trajno spojene električne friteze s kotačima moraju biti instalirane s savitljivim cijevima i kabelskom vezicom, kada su instalirane u Sjedinjenim Američkim Državama. Pogledajte sliku lijevo. Na stražnjoj strani okvira friteze nalaze se rupe za pričvršćivanje kabelske vezice na fritezu. Kabelska vezica ne može spriječiti nagnjanje uređaja.

Tablica električnih specifikacija

Volti	Faza	KW	Amperi
208	Jedna	11,25	54
208	Jedna	13,50	65
208	Tri	11,25	31
208	Tri	13,50	38
240	Jedna	11,25	47
240	Jedna	13,50	56
240	Tri	11,25	27
240	Tri	13,50	33
480	Tri	11,25	14
480	Tri	13,50	16

**2-13. PROPISI ZA ELEKTRIČNE
INSTALACIJE (ELEKTRIČNA
FRITEZA) (Nastavak)**

Dodatne CE-napomene o sukladnosti električne opreme:

- Kabeli za napajanje moraju biti otporni na ulje, oplašteni savitljivi kabel, ne lakši od običnog polikloropren ili drugi ekvivalentan kabel s plaštom od sintetičkog elastomera, i mora biti tip HO7RN.
- Preporučuje se da se na strujnom krugu friteze koristi zaštitni uređaj osjetljivosti od 30 mA kao što je strujna zaštitna sklopka (RCCB) ili prekidač za upravljanje prekidima strujnoga kruga (GFCI).



(SAMO ZA OPREMU S CE OZNAKOM!)

Da biste spriječili električni udar, ovaj uređaj mora biti povezan s drugim uređajima ili dodirljivim metalnim površinama u blizini ovog uređaja, uz pomoć žice za uzemljenje. Ovaj uređaj opremljen je za ovu svrhu s stopicom za uzemljenje. Stopica za uzemljenje označena je s sljedećom oznakom



**2-14. PROPISI ZA
ELEKTRIČNE
INSTALACIJE
(PLINSKA FRITEZA)**

Plinska friteza zahtijeva 3-žično uzemljeno napajanje od 120 V, jednofazno, 60-Hertza, 10-amp, ili jednožično uzemljenje od 230 V, jednofazno, 50-Hz, amp. Plinske friteze s naponom od 120 V su tvornički opremljene s uzemljenim kabelom i utikačem za vašu zaštitu od strujnog udara, i moraju se priključiti u pravilno uzemljenu utičnicu s tri zupca. Ne režite ili ne uklanjajte zubac uzemljenja iz ovog uređaja. Shema ožičenja nalazi se iza desne bočne ploče, a može se vidjeti skidanjem bočne ploče. Priključak od 230 V mora odgovarati svim važećim lokalnim, državnim i nacionalnim propisima.



Ne isključujte utikač za uzemljenje. Friteza mora biti propisno i sigurno uzemljena u suprotnom bi moglo doći do strujnog udara. Pridržavajte se lokalnih propisa za električne instalacije za pravilno postavljanje uzemljenja ili u nedostatku lokalnih propisa, pridržavajte se nacionalnih električnih propisa, ANSI/NFPA Br. 70-(aktualno izdanje). U Kanadi, sve instalacije moraju biti u skladu s Kanadskim zakonom o električnoj energiji 1. dio, CSA C22.1, i/ili lokalnim propisima.

Kako bi se izbjegao strujni udar, ovaj uređaj mora biti opremljen s vanjskim prekidačem strujnog kruga koji će isključiti sve neuzemljene vodiče. Mrežni prekidač na ovom uređaju ne isključuje sve linijske vodiče.

2-15. NIVELIRANJE FRITEZE

Svaka tlačna friteza tvrtke Henny Penny je prije isporuke provjerena i testirana. Međutim, dobro je provjeriti da li uređaj pravilno radi. Vidjeti C1000 Odjeljak o radu i postupcima za testiranje početnog opterećenja proizvoda






2-16. LEŽAJEVI MOTORA

Ležajevi električnog motora su trajno podmazani. **NE PODMAZUJTE.**

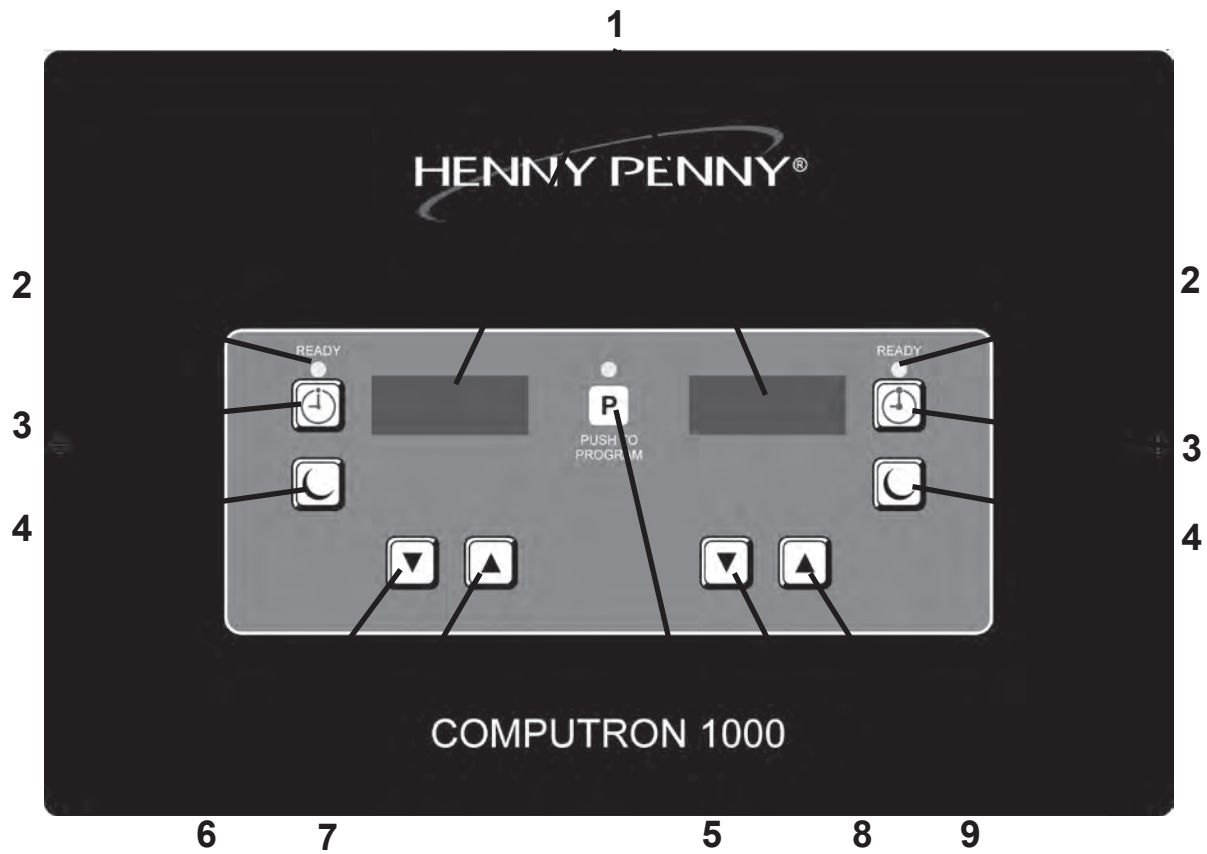
ODJELJAK 3. UPUTE ZA UPORABU

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE

C1000 Kontrole - Referentna slika 3-1.

Sl. Br.	Stavka Br.	Opis	Funkcija
3-1	1	Digitalni zaslon	Prikazuje temperaturu masti, brojilo vremena tijekom ciklusa kuhanja, i odabrane opcije u programskom načinu rada; temperatura masti može se prikazati pritiskom na jednom ili dva puta da biste vidjeli zadanu vrijednost temperature ; ako temperatura masti premašuje 218°C(425°F), zaslon će prikazati “E-5, FRYER TOO HOT” (FRITEZA JE PREVRUĆA).
3-1	2		Ova LED lampica svjetli kada je temperatura masti unutar 5° od zadane vrijednosti temperature, pokazujući korisniku da je temperatura masti sada na odgovarajućoj temperaturi za spuštanje proizvoda u posudu za prženje
3-1	3		Tipke tajmera se koriste za pokretanje ili prekidanja ciklusa kuhanja.
3-1	4		Tipke za stanje mirovanja se koriste za pokretanje stanja mirovanja (Idle Mode) koje smanjuje temperaturu masti tijekom neuporabe; pritisnite i držite tipku za izlaz iz načina mirovanja
3-1	5		Programska tipka koristi se za pristup programskim načinima rada; također, kada ste u programskom načinu rada, ona se koristi za prelazak na sljedeći parametar
3-1	6 & 7		Koriste se za podešavanje trenutno prikazanih postavki programskog načina rada i za izmjenu zadane vrijednosti temperature masti

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE
(Nastavak)



Slika 3-1

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE

(Nastavak)




Sl. Br.	Stavka Br.	Opis	Funkcija
3-3	8	Posuda za prženje	čuva mast za prženje a ima i odgovarajući poseban hladni dio za sakupljanje ostataka hrane
3-3	9	Opruga poklopca	pomaže kod podizanja poklopca, a zatim ga drži otvorenim (ima zaštitu)
3-3	10	Odvod za kondenzaciju	kanalizira vlagu, koja se skuplja na oblozi poklopca kada je poklopac za kanaliziranje otvoren, u odvodnu cijev i sprječava da kapljice vlage padaju u mast
3-3	11	Brtva poklopca	pruža tlačnu brtvu za komoru posude za prženje
3-2	12	Brava poklopca	Brava s oprugom koja drži poklopac zatvorenim; ova brava, zajedno s vretenom i brtvom poklopca, omogućava da komora posude za prženje bude tlačno zatvorena
3-2	13	Vreteno	sklop koji se steže nakon što se poklopac zabravi, i nanosi tlak na vrh poklopca; tada brtva poklopca nanosi tlak na rubove posude za prženje; a nakon što unutarnji tlak dostigne jednu funtu, prsten poklopca gura zadržać gore u objumicu, sprječavajući vreteno da se okrene dok je posuda za prženje pod tlakom
3-2	14	Graničnik poklopca	učvršćena podesiva objumica koja se koristi za dobivanje odgovarajuće zategnutosti između brtve poklopca i oboda posude za prženje; to se obavlja kontrolom broja okretaja vretena u smjeru kazaljke na satu
3-2	15	Ventil za kontrolu tlaka	ovaj odzračni ventil balastnog tipa održava stalnu razinu tlaka pare u posudi za prženje; višak pare odzračuje se kroz ispušnu cijev



Neodržavanje ventila za kontrolu tlaka na svakodnevnoj osnovi može rezultirati prevelikim nakupljanjem tlaka u posudi. Može doći do teških ozljeda ili opekline.




3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE

(Nastavak)

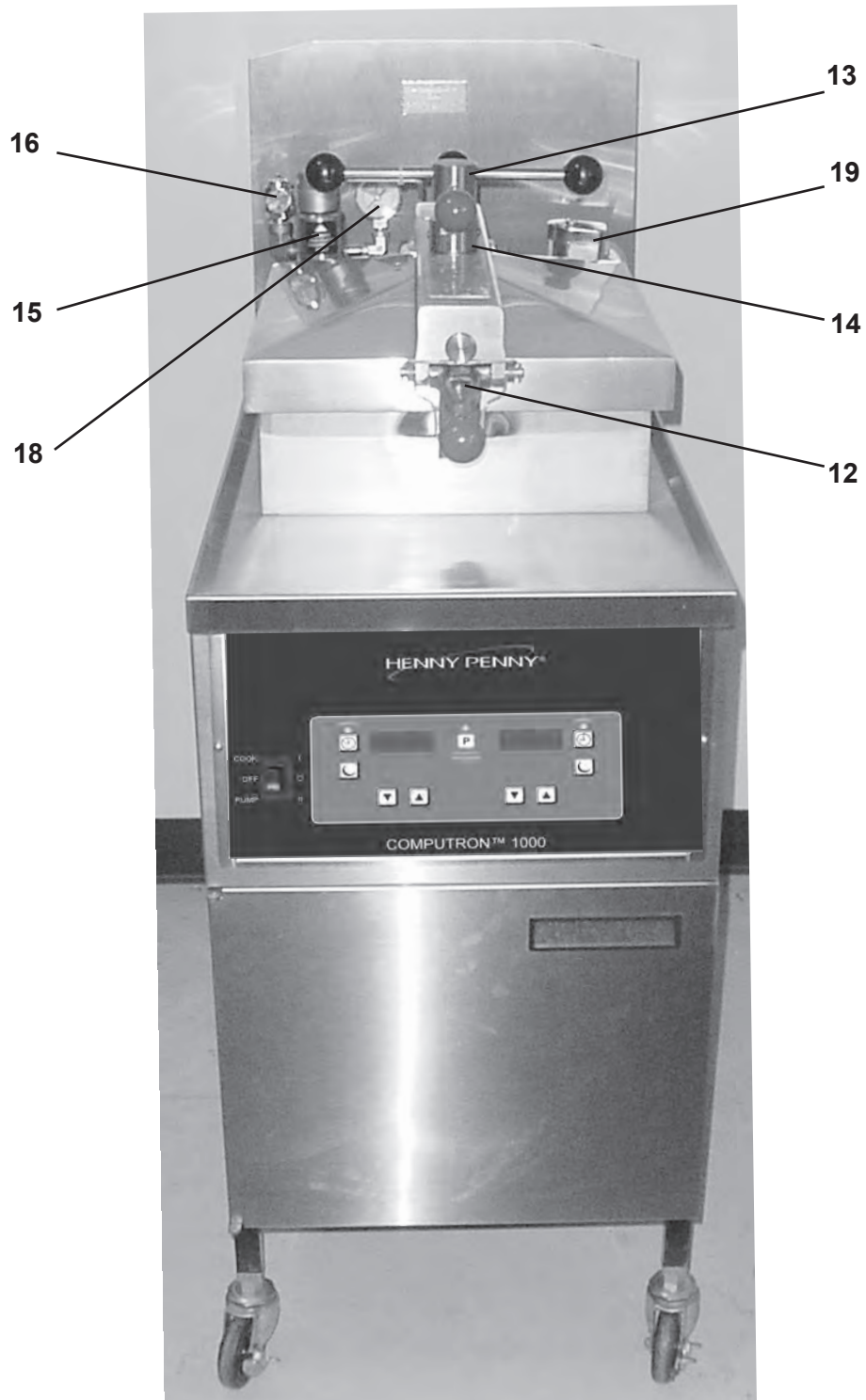
Sl. Br.	Stavka Br.	Opis	Funkcija
3-2	16	Sigurnosni odzračni ventil	To je ventil s oprugom odobren od strane ASME, podešen na 14,5 psi; ako se ventil za kontrolu tlaka začepi, ovaj sigurnosni ventil ispušta višak tlaka, zadržavajući komoru posude za prženje na 14,5 psi (999 mbar); a ako se to dogodi, okrenite glavnu sklopku u položaj OFF da biste ispustili sav tlak iz posude za prženje
			
<p>Ako se aktivira sigurnosni odzračni ventil, postavite glavni prekidač u položaj OFF. Kako bi izbjegli ozbiljne opekline i ozljede, servisirajte fritezu prije sljedeće uporabe.</p>			
3-2	17	Prsten sigurnosnog odzračnog ventila	
			
<p><u>NEMOJTE POTEZATI OVAJ PRSTEN. MOGU NASTATI TEŠKE OPKLINE OD PARE.</u></p>			
3-2	18	Manometar	Prikazuje tlak u posudi za prženje
3-5			
3-2	19	Solenoidni ventil	Elektromehanički uređaj koji uzrokuje zadržavanje tlaka u posudi za prženje; magnetski ventil se zatvara u početku ciklusa kuhanja (Cook Cycle) i automatski se otvara kontrolama na kraju ciklusa kuhanja; ako se ovaj ventil zaprlja ili teflonsko sjedište ošteti, tlak se neće razviti i mora se popraviti
3-3	20	Ispusni ventil (Prikazana je samo ručica)	Dvostrani kuglasti ventil koji je inače zatvoren; okrenite ručicu prema služi za odvod masti iz posude za prženje u posudu za filtriranje masti
			
<p><u>NEMOJTE OTVARATI ISPUSNI VENTIL DOK JE POSUDA ZA PRŽENJE POD PRITISKOM. VRELA MAST ĆE ISPARAVATI ŠTO MOŽE DOVESTI DO TEŠKIH OPEKLINA.</u></p>			
3-3	21	Sigurnosni ispusni prekidač	Mikroprekidač koji pruža zaštitu posudi za prženje u slučaju da operator nehotice ispusti mast iz posude za prženje dok je uključen glavni prekidač; prekidač automatski isključuje grijanje kada je ispusni ventil otvoren

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE

(Nastavak)

Sl. Br.	Stavka Br.	Opis	Funkcija
3-3	22	Posuda za filtriranje masti	Odvojiva posuda u kojoj je smješten filtar i u kojoj se skuplja mast koja se ispušta iz posude za prženje; također se koristi za uklanjanje i odbacivanje stare masti
			
<p>Prilikom pomicanja posude za filtriranje masti u kojoj se nalazi vruća mast, valja primjenjivati krajnji oprez kako biste izbjegli opeklina od vrućih površina ili prskanja tekućine.</p>			
3-3	23	Jedinica filtra	Spaja filtar s crpkom, te omogućava lako uklanjanje filtra i posude za filtriranje
3-3	24	Filtar ventil	Kad je glavni prekidač u položaju "PUMP", ovaj dvosmjerni ventil usmjerava filtriranu masT iz posude za filtriranje natrag u posudu za prženje
3-3	25	Odvod za kondenzaciju	Cijev koja služi za provođenje kondenzata nastalog kao rezultat kondenzacije pare, u spremnik za kondenzat
3-3	26	Spremnik za kondenzat	Mjesto gdje se skuplja kondenzat, nastao kao rezultat kondenzacije pare; povremeno uklonite i ispraznite spremnik
3-3 3-8	27	Crijevo za ispiranje (opciono)	ručno crijevo koje se koristi za ispiranje ostataka hrane iz posude za prženje u posudu za filtriranje; spaja se s brzorastavljivom spojnicom
3-3	28	Ventil za kontrolu protoka plina (Plin s plamenikom)	Kontrolira protok plina do plamenika, samo za modele
3-6 3-7	29	Ograničenje visoke temperature	Kontrola koja kontrolira temperaturu masti; ako temperatura masti prelazi granicu sigurnog rada, ova kontrola otvara i zatvara dotok topline do posude za prženje; kad temperatura masti padne do granice sigurnog rada, kontrola se mora ručno resetirati pritiskom na crveni gumb za reset, koji se nalazi u upravljačkoj ploči, iza vrata
			
		Plinska	Električna
3-4	30	Sklopke - gumb za reset (samo za električne modele)	Zaštitni uređaji koji prekidaju strujno kolo kada struja prekorači nazivnu vrijednost
3-7	31	Sklopnici (samo električni modeli)	Releji koji usmjeravaju snagu do grijača; jedan relej je u nizu s visokom granicom, drugi je u nizu s kontrolama; standardna jedinica koristi 2 elektromehanička sklopnika, dok računalom kontrolirane jedinice imaju jedan elektromehanički i jedan sklopnik od žive
3-9	32	Zaštitna sklopka (samo za jednofaznu struju)	Otvora strujni krug, te uklanja napajanje elemenata

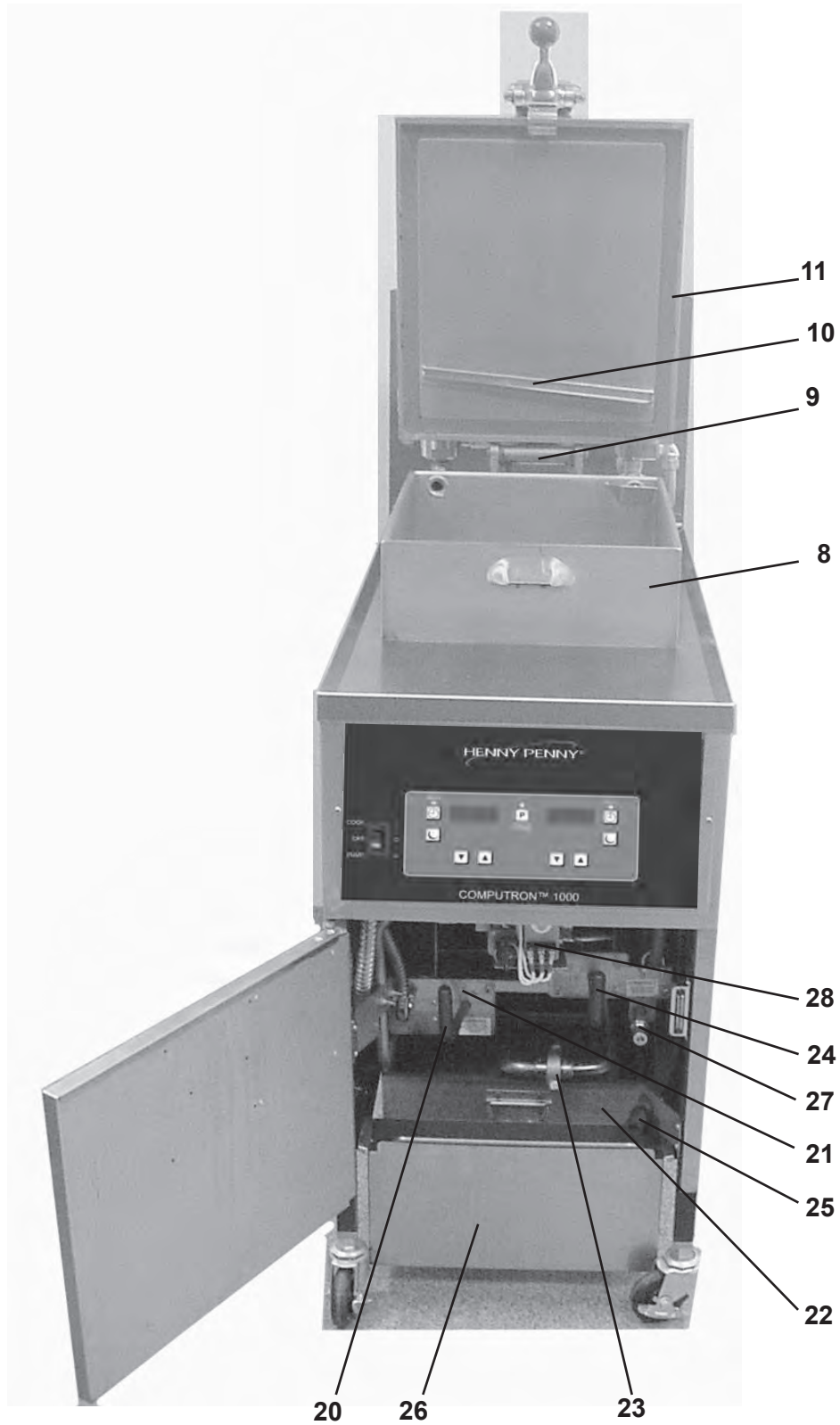
3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE
(Nastavak)



ELEKTRIČNI MODEL

Slika 3-2. Upravljačke kontrole

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE
(Nastavak)

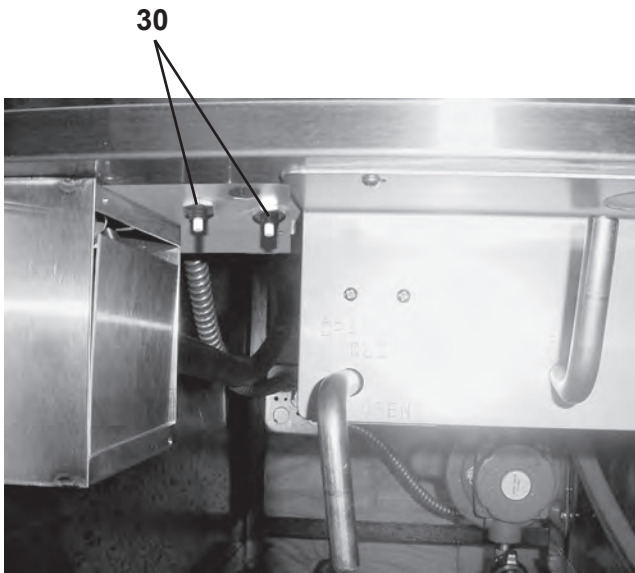


PLINSKI MODEL

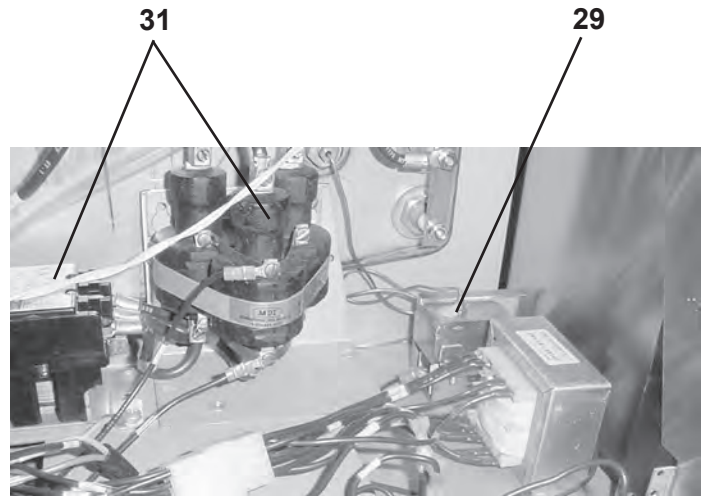
Slika 3-3. Upravljačke kontrole

3-1. UPRAVLJAČKE KOMPONENTE

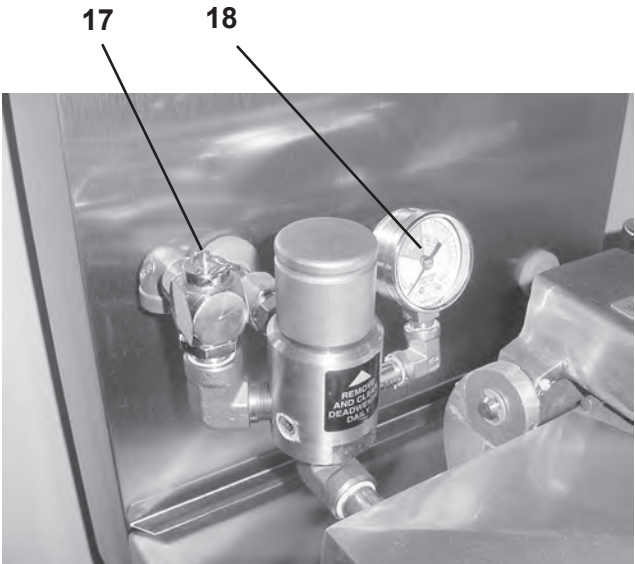
(Nastavak)



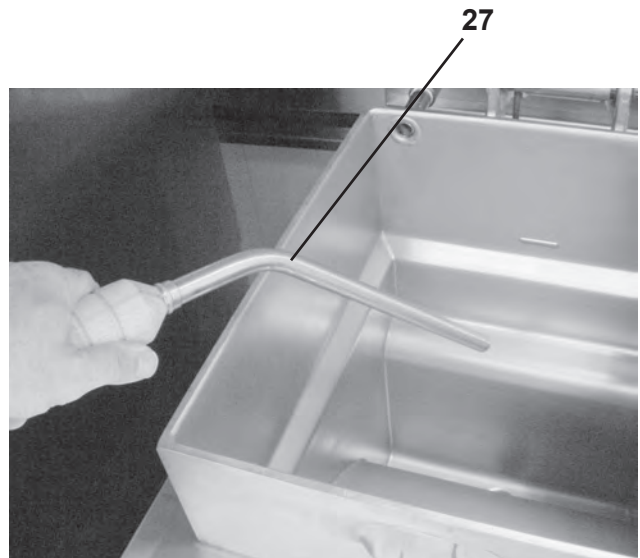
Slika 3-4.



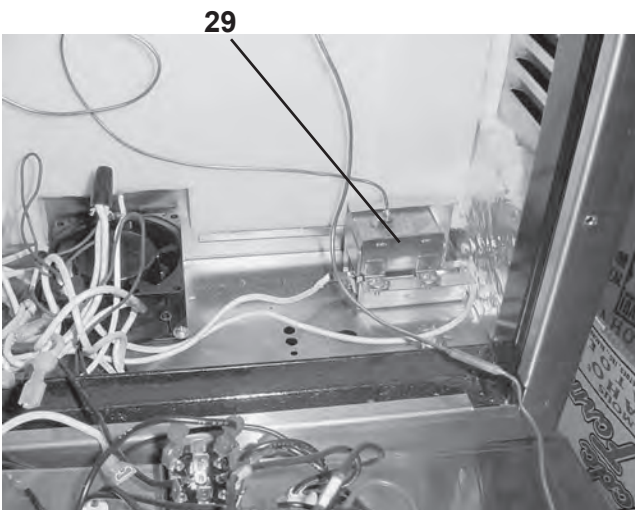
Slika 3-7.



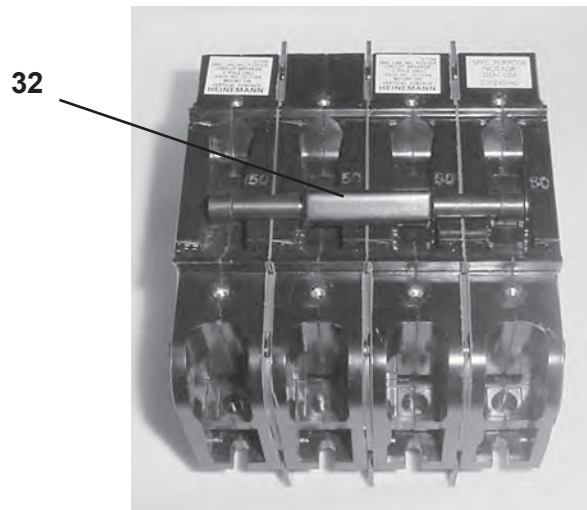
Slika 3-5.



Slika 3-8.



Slika 3-6



Slika 3-9

3-2. PUNJENJE ILI DODAVANJE MASTI

NAPOMENA

Prije samog kuhanja i dodavanja masti u posudu za prženje, pobrinite se da su posuda za prženje, sklop mrežice filtra i posuda za filtriranje čisti. Sklop mrežice filtra i posuda za filtriranje trebaju se očistiti sapunom i vrućom vodom i temeljito osušiti prije ponovnog sklapanja. U tom trenutku, potrebno je očistiti i posudu za prženje. Pogledajte odjeljak Čišćenje posude za prženje.

OPREZ

Količina masti za prženje uvijek mora biti do oznake za razinu masti koja se nalazi na stražnjoj strani posude za prženje (pogledajte sliku na sljedećoj strani). Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do požara i/ili oštećenja na fritezi.

Kada koristite čvrstu mast, preporučuje se da mast otopite na drugom izvoru topline prije stavljanja u posudu za prženje. Elementi na električnim fritezama, ili površine posude za prženje na plinskim fritezama moraju biti u potpunosti uronjene. U protivnom, može doći do požara ili oštećenja friteze.

1. Preporuča se uporaba masti za prženje visoke kvalitete. Neke masti za prženje niske kvalitete imaju visok sadržaj vlage i mogu izazvati pjenjenje ili prekuhavanje.



Kako bi izbjegli opekline tijekom ulijevanja vruće masti u posudu za prženje, nosite rukavice i budite pažljivi da bi izbjegli prskanje.




2. Za električni model 500 potrebno je 21,8 kg (48 lb) tekuće masti za prženje, a za model 561 29,5 kg (65 lb). Za plinski model potrebno je 19,5 kg (43 lb). Model 500 friteze imaju indikator s 2 oznake razine koje se nalaze na stražnjoj strani posude za prženje, dok modeli 561 i 600 imaju indikator samo s 1 oznakom razine. Linije indikatora razine masti pokazuju odgovarajuće razine masti za prženje.
3. Hladnu mast za prženje treba uliti do 12,7 mm (1/2 inča) ispod donje oznake indikatora razine s jednom linijom, a u slučaju posuda za prženje s indikatorom s 2 linije, mast treba uliti do donje linije indikatora razine. Mast se širi tijekom zagrijavanja i treba sezati do linije indikatora razine kada je vruća, ili do gornje linije indikatora razine za modele 500.

3-3. UPUTE ZA ODRŽAVANJE MASTI



SLIJEDITE UPUTE U NASTAVKU KAKO BI IZBJEGLI PRELIJEVANJE MASTI PREKO POSUDE ZA PRŽENJE, ŠTO MOŽE REZULTIRATI TEŠKIM OPEKLINAMA, OSOBNIM OZLJEDANA, POŽAROM I/ILI OŠTEĆENJEM IMOVINE.

1. Kako bi zaštitili, i sačuvali najduži vijek trajanja masti pritisnite  kako bi smanjili temperaturu na 135 °C (250 °F) kada friteza nije nesporedno u uporabi. Pokvarena mast mnogo dimi, čak i na nižim temperaturama.
2. Prženje proizvoda uvaljanih u krušne mrvice iziskuje učestalo filtriranje kako bi se mast održala čistom. Mast treba filtrirati nakon svakog 3 do 6 ciklusa kuhanja. Za postizanje najbolje kvalitete proizvoda, Nemojte preći 6 ciklusa kuhanja bez filtriranja. Pogledajte odjeljak Filtriranje masti za prženje.
3. Održavajte količinu masti za prženje na odgovarajućoj razini za kuhanje. Dodajte svježju mast po potrebi.
4. Nemojte pretrpati košaru s proizvodima (5,4 kg (12 lb) za model 600 friteze; 6,4 kg (14 lb) za model 500 friteze i 8,2 kg (18 lb) za model 561) ili stavljati proizvode koji imaju visok sadržaj vlage u košaru.



KOD DUGOTRAJNE UPORABE SMANJUJE SE TOČKA ZAPALJIVOSTI MASTI. BACITE MAST AKO POKAZUJE ZNAKOVE PRETJERANOG DIMLJENJA ILI PJENJENJA, ILI MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA, OSOBNE OZLJEDE, POŽARA I/ILI OŠTEĆENJA IMOVINE.

3-4. SMJERNICE ZA KUHANJE
PROIZVODA

U sljedećoj tablici prikazano je propisano vrijeme prženja i temperature prženja za prvu fazu kuhanja, za tlačnu fritezu tvrtke Henny Penny i naše posebne smjese za pohanje (PHT Fryer Breeding Mixes).

NAPOMENA

Sve propisane postavke vremena i temperature odnose se na punjenje od 4,5 kg (10 funti).

Proizvod (veličina po komadu)	Temperatura	Vrijeme(min.)
Piletina (1 kg (2-1/4 lb), 8 ili 9 komada)	157°C (315°F)	10-11
Riba (11 g (4 oz))	157°C (315°F)	3,5
Škampa	157°C (315°F)	2
Pastrva (28 g do 45 g (10-16 oz))	157°C (315°F)	5
Svinjski kotleti (11 g do 14 g (4-5 oz)) 1/2 do 3/4 inča (12,7-19 mm) debljine)	157°C (315°F)	5
Rebarca (1,13 kg (2-1/2 lb))	157°C (315°F)	14
Istucani odrezak (17 do 28 g (6-10 oz)) 6,4 do 25,4 mm (1/4 do 1 inč) debljine)	157°C (315°F)	5
Teleći odrezak (11 g (4 oz))	157°C (315°F)	4
Krumpir (4,5 kg (10 lb), narezan na klinove)	157°C (315°F)	8


3-5. POSTUPAK PRŽENJA PILETINE

Slijedi opis upravljačkih postupaka za friteze s Computron 1000 kontrolama.

1. Provjerite kako bi se uvjerali da su svi kontrolni prekidači isključeni a ispusni ventil i ventil filtra zatvoreni.
2. Uklonite košaru iz posude za prženje i ostavite poklopac otvoren.
3. Pobrinite se da je posuda za prženje napunjena mašću do ogovarajuće razine. Pogledajte odjeljak s uputama za Sipanje ili dodavanje masti.
4. Pobrinite se da je friteza priključena na napajanje. Uređaji na plin, pobrinite se da je friteza priključena na dovod plina te da je uključen plinski ventil - Pogledajte odjeljak POSTUPAK PALJENJA I GAŠENJA PLINSKOG SPROVODNIKA I PLAMENIKA.
5. Na zaslonu se prikazuje "OFF" dok je prekidač u položaju ON. Na zaslonu se zatim prikazuje vrijeme kuhanja i uređaj automatski prelazi na ciklus topljenja (Melt Cycle) dok temperatura masti ne dosegne 110 °C (230 °F). Upravljačka ploča zatim automatski izlazi iz ciklusa topljenja (Melt Cycle).

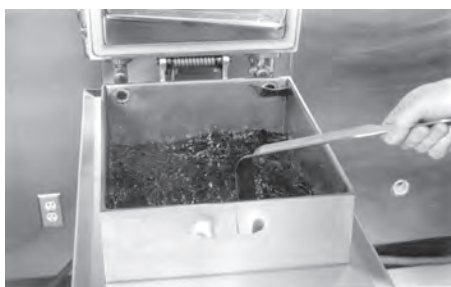
NAPOMENA

Tlačna friteza iz serije PFG-600 sadrži nekoliko sigurnosnih uređaja koji isključuju dovod plina kada se aktiviraju. Navedene postupke treba slijediti za ponovno pokretanje otvorene friteze, a ako se gašenje ponovi, potrebno je obavijestiti kvalificiranog tehničara.


Ciklus topljenja (Melt Cycle) može se preskočiti, po želji, pritiskom i držanjem gumba  na 3 sekunde.

OPREZ

Nemojte preskakati ciklus topljenja (Melt Cycle) osim ako se otopilo dovoljno masti da u cjelosti prekrije zakrivljene površine plinskih friteza i elemente na električnim fritezama. Ako se ciklus topljenja (Melt Cycle) preskoči prije nego mast pokrije sve plinske posude za prženje ili elemente, može doći do jakog dimljenja masti ili požara.



Korak br. 6

5. Nakon izlaska iz ciklusa topljenja (Melt Cycle), mast se zagrijava dok se ne upali lampica  i ne prikaže vrijeme kuhanja.
6. Držeći ručicu košare, temeljito promiješajte mast kako bi ujednačili temperaturu po cijeloj posudi za prženje.
7. Nakon što se temperatura masti ujednači do zadane vrijednosti, spustite košaru u posudu za prženje.

3-5. POSTUPAK PRŽENJA PILETINE

(Nastavak)



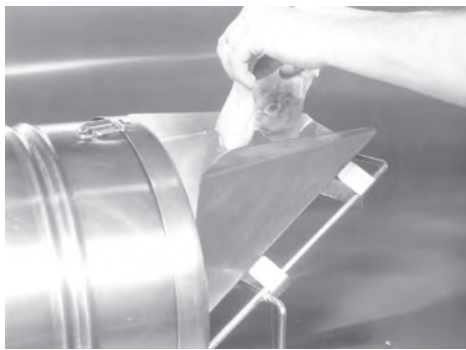
Korak br. 8

8. Uzmite komade piletine, ili 4-5 izrezanih pilića, iz hladnjaka i stavite ih u sudoper. Operite piletinu, i u ovom trenutku, odvojite batak od zabatka.



Korak br. 9

9. Uklonite višak masnoće s batka.
10. Izvadite piletinu iz vode i kratko ocijedite, ali neka komadi ostanu vlažni.



Korak br. 11

11. Ako se koristi stroj za paniranje, napunite spremnik stroja za paniranje s približno 8 do 10 funti PHT smjese za paniranje. Stavite vlažne ali ocijeđene komade u žlijeb na jednoj strani stroja za paniranje.



Korak br. 12

12. Dozvolite paniranim komadima da se spuste na pladanj nakon izlaska iz stroja za paniranje.

**3-5. POSTUPAK PRŽENJA
PILETINE (Nastavak)**




Korak br. 13



Korak br. 17

13. Ako se ne koristi stroj za paniranje, hranu treba staviti u suhu smjesu i ručno je umiješati kako bi se svaki komad hrane ravnomjerno uvaljao u smjesu.
14. Otrсите višak smjese za paniranje i stavite panirane proizvode na pladanj za pohranu na hladnije mjesto. Paniranu hranu pokrijte vlažnom krpom kako bi sačuvala vlažnost. Paniranu hranu treba ostaviti da odmara najmanje 30 minuta prije prženja, da bi mogla upiti začine iz smjese za paniranje i da bi mrvice bolje prionule za proizvod.
15. Odredite postavke vremena i temperature prema vrsti proizvoda koji će se pržiti.
16. Postavite kontrole na željenu temperaturu i vrijeme. Vidi odjeljak Upute za programiranje C1000.

NAPOMENA

Prije stavljanja proizvoda u košaru, uvjerite se da se mast zagrijala do točne temperature prženja, za tu vrstu proizvoda. Također provjerite da je  uključeno.

17. Stavite hranu u košaru potopljenu u mast tako što ćete prvo staviti najveće komade (batake i zabatake). Na taj način će se veći i teži komadi pržiti na masti nekoliko sekundi dulje. Ostavite poklopac otvoren.



Budite pažljivi kako biste izbjegli prskanje vruće masti. U suprotnom, može doći do teških opeklina.

Nemojte pretrpavati košaru, ili stavlјati proizvode koji imaju visok sadržaj vlage. Maksimalni iznos kapaciteta punjenja je 5,4 kg (12 lb) za model 600 friteze; 6,4 kg (14 lb) za model 500 friteze i 18,2 kg (18 lb) za model 561. Nepoštivanje ovih uputa može uzrokovati prelijevanje masti preko posude za prženje. Može doći do teških opeklina, požara ili oštećenja uređaja.

18. Podignite košaru malo iznad posude i protresite ju, kako bi se svi komadi hrane odvojili. Vratite košaru u mast. Na taj način ćete spriječiti pojavu bijelih točki na isprženom proizvodu.

3-5. POSTUPCI PRŽENJA PILETINE

(Nastavak)



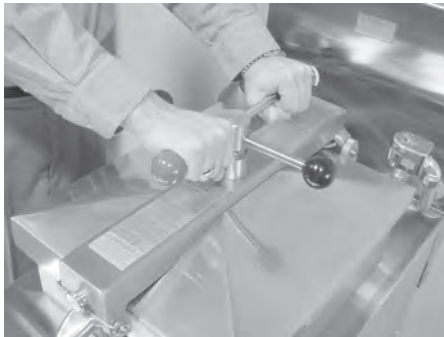
Korak br. 19

19. Uklonite ručku košare i brzo zatvorite poklopac. Zatvorite i zabrtvite zasun poklopca.
20. Zategnite vreteno na poklopcu u smjeru kazaljke na satu kako biste propisno osigurali i pričvrstili poklopac. Postavite crvenu kuglu na vretenu u ravni s crvenom kuglom na zasunu.



POKLOPAC MORA BITI PROPISNO ZABRTVLJEN ILI MOŽE DOĆI DO CURENJA KOMPRIMIRANE MASTI I PARE IZ POSUDE ZA PRŽENJE. MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA.

21. Pritisnite .




Korak br. 20

22. U roku od nekoliko minuta, manometar bi trebao pokazati na "OPERATING ZONE". Ako se to ne desi, ponovno provjerite postupke, a zatim vidite odjeljak koji govori o otklanjanju problema.



Tijekom rada, izvršite sljedeće provjere:

- Provjerite da li kazaljka manometra očitava "Operating Zone". Posuda za prženje se mora ispuniti propisanom količinom hrane kada koristite novu mast, ili ne će biti sakupljeno dovoljno pare da bi se dobio tlak potreban za spremanje hrane. - ako ne postignete potreban tlak, pogledajte dio koji govori o otklanjanju problema ili nazovite svoju lokalnu Henny Penny uslugu ako je potrebno
- Provjerite da li ventil za odvod i filter cure

23. Na kraju ciklusa kuhanja (tajmer dosegne nulu), friteza se automatski otpušta, tajmer ispusti zvučni signal, a na zaslonu bljeska "DONE" (gotovo). Pritisnite gumb  da biste isključili alarm.



NE PODIŽITE RUČICU ILI NE OTVARAJTE NA SILU BRAVU POKLOPCA PRIJE NEGO MANOMETAR POKAŽE "0" PSI. PARA I MAST KOJI PRSNU NAPOLJE ĆE IZAZVATI TEŠKE OPEKLINE.

3-5. POSTUPCI PRŽENJA PILETINE
(Nastavak)

24. Nakon što tlak padne na nulu, okrenite vreteno u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za oko jedan krug.

OPREZ

Nemojte okretati konzolu vretena kada otvarate poklopac. Može doći do oštećenja trapezne matice u prečagi.

25. Odmah podignite poklopac kako bi se omogućilo da većina kondenzacije s poklopca iscure prema dolje kroz odvodni kanal, a ne natrag u mast.

OPREZ

Kako biste izbjegli oštećivanje šarke, ne dopustite da poklopac lupi o svoju zapreku.



Korak BR. 26

26. Umetnite ručicu u košaru. Podignite košaru i okačite je na stranu posude za prženje da se ocijedi. Neka se proizvod ocijedi oko 15 sekundi prije nego što ga stavite na pladanj.

27. Proizvod odmah stavite u posudu za zagrijavanje.

28. Prije nego što počnete pržiti sljedeću turu, sačekajte dok se ne upali, koje pokazuje da se mast ponovno ugrijala.



OPASNOST
OPASNOST OD POŽARA

AKO TEMPERATURA MASTI DOSEGNE 216 °C (420 °F), ODMAH ISKLJUČITE NAPAJANJE NA GLAVNOM PREKIDAČU I POPRAVITE FRITIZU. AKO TEMPERATURA MASTI DOSEGNE TOČKU ZAPALJENJA, JAVIT ĆE SE VATRA, ŠTO ĆE DOVESTI DO TEŠKIH OPEKLINA I/ILI DO OŠTEĆENJA IMOVINE.





3-6. UPUTE ZA PROGRAMIRANJE

C1000



Programiranje tajmera

1. Kada god se prikaže vrijeme kuhanja, pritisnite gumb ispod odgovarajućeg zaslona kako biste izmijenili vrijeme kuhanja.

Programiranje zadane temperature

1. Pritisnite gumb  jednom za prikaz trenutne temperature masti a zatim pritisnite gumb  ponovno za prikaz zadane temperature.
2. Dok je na zaslonu prikazana zadana temperatura, pritisnite   kako biste izmijenili vrijednost zadane temperature.












NAPOMENA

Ako se pritiskom na   na zaslonu prikaže "LOCK", to znači da su kontrole zaključane i moraju biti otključane prije promjene vremena ili željene temperature. Vidi odjeljak Upute za programiranje C1000.









3-7. POSEBNO PROGRAMIRANJE ZA C1000

Opcija posebnog programiranja koristi se za postavljanje sljedećih stavki:

- Fahrenheit i Celzij
- Pokretanje sustava
- Zaključavanje i otključavanje kontrolnih tipki
- Vrstu friteze – Otvorena ili tlačna
- Izvor topline - električni; plinski s elektroničkim paljenjem
- Vrstu posude - jednodijelna ili podijeljena
- Vrstu ulja - čvrsto ili tekuće

1. Za ulazak u posebno programiranje (Special Programming), isključite prekidač napajanja (na bilo koju stranu). Pritisnite i držite pritisnutim gumb  i ponovno uključite prekidač napajanja.
2. "SPEC" "PROG" a zatim "DEG" (STUPNJEVI) u "°F" ili "°C". Koristite   da odaberete "°F" ili "°C".
3. Pritisnite  i na zaslonu će se pojaviti "INIT".
Pritisnite i držite  i na zaslonu će se pojaviti "In-3", "In-2", "In-1" a zatim "Init Sys" "DONE DONE". Kontrole su sada resetirane na tvorničke parametre, vrijeme je postavljeno na 0:00 a temperatura na 88 °C ili 190 °F.
4. Pritisnite  i na zaslonima će se pojaviti "LOCK" ili "UNLOCK". Koristite   da odaberete "LOCK" ili "UNLOCK".
5. Pritisnite  i na lijevom zaslonu će se pojaviti "FRYR" a na desnom zaslonu bi trebalo pisati "PRES". Koristite   za promjenu iz "OPEN" na "PRES" ako je potrebno.

3-7. POSEBNO PROGRAMIRANJE
ZA C1000 (Nastavak)

6. Pritisnite gumb  a na zaslonu će se prikazati “HEAT”. Koristite gumb   za izmjenu izvora topline: “ELEC” za električne modele; “GAS” za uređaje kod kojih je kontrolor u uspravnom položaju; SSI za uređaje s elektroničkim paljenjem.
7. Pritisnite gumb  na zaslonima se prikazuju opcije “VAT” (posuda) i “FULL” (puna) ako su kontrolne tipke postavljene na “PRES” u 5. koraku.
8. Pritisnite gumb  na zaslonima se prikazuju opcije “MELT” i “Solid” ili “LIQD”. Koristite gumb   za odabir opcije “Solid”, ako koristite čvrstu mast, ili opcije “LIQD”, ako koristite tekuću mast.
9. Pritisnite i držite pritisnutim gumb  za izlaz iz posebnog programiranja, u bilo kojem trenutku.

3-8. PROGRAMIRANJE REDOVNOG ODRŽAVANJA

Baš kao i ostali uređaji za držanje hrane, Henny Penny tlačna friteza iziskuje posebnu brigu i održavanje. U nastavku je priložena tablica koja sadrži kratki pregled aktivnosti planiranog održavanja.

Postupak	Učestalost
Filtriranje zaštitnog uređaja za ručno resetiranje motora filter crpke-ručno resetiranje	po potrebi
Filtriranje masti	nakon svakog 3 do 6 ciklusa kuhanja
Čišćenje opcionog pladnja za mrvice	po potrebi
Sprječavanje problema s crpkom filtra	po potrebi
Zamjena masti	po potrebi
Zamjena ovojnice filtra	po potrebi
Zamjena karbonskog filtra	po potrebi
Čišćenje posude za prženje	prije zamiene masti
Čišćenje ventila za kontrolu tlaka	svakodnevno
Postupci zatvaranja na kraju smjene	svakodnevno
Provjerite opciono crijevo za ispiranje zbog propadanja	sedmično
Okretanje brtve poklopca	svaka tri mjeseca
Podmazivanje poklopca	svaka tri mjeseca
Podešavanje graničnika	svaka tri mjeseca
Provjerite zategnutost šipki za razdvajanje grijača	svaka tri mjeseca
Očistite sigurnosni odzračni ventil	godišnje

3-9. ZAŠTITNI UREĐAJ MOTORA CRPKE FILTRA-ZA RUČNO RESETIRANJE



Na motoru pumpe filtra se nalazi gumb za ručno resetiranje, smješten na stražnjoj strani motora, za slučaj da dođe do pregrijavanja motora. Pričekajte oko 5 minuta prije nego što pokušate ponovno pokrenuti ovaj zaštitni uređaj kako bi omogućili hlađenje motora. Motor filtra nalazi se na stražnjoj strani friteze. Potrebno je malo snage da se pritisne gumb za resetiranje, a može se koristiti i odvijač kako bi gumb vratili u prvobitni položaj.

Električne friteze s serijskim brojevima HB013JB ili manjim, i plinske friteze s serijskim brojevima od GA085JB i manjim, imaju gumb za resetiranje, kome se pristupa uklaňanjem pristupne ploče na lijevoj ploči uređaja.



Kako biste spriječili opekline uzrokovane prskanjem masti, postavite glavni prekidač uređaja u položaj OFF prije resetiranja zaštitnog uređaja za ručno resetiranje motora crpke filtra.

3-10. FILTRIRANJE **MASTI**

U slučaju preženja panirane hrane potrebno je češće filtriranje. Kušajte hladnu mast svaki dan kako bi provjerili okus. Pazite da se mast ne pjenuje tijekom ciklusa prženja. Bacite mast čim pokaže znakove pjenjenja. Očistite posudu za prženje na sljedeći način, svaki put kada mijenjate mast ili provodite filtriranje:

1. Postavite prekidač za napajanje u položaj OFF. Uklonite i operite košaru friteze sapunom i vodom. Temeljito isperite.

NAPOMENA

Najbolji učinak postižu se kada se mast filtrira na normalnoj temperaturi za prženje.



Korak br. 2

2. Metalnom lopaticom ostružite sve nakupine masti na rubovima posude za prženje. Nemojte strugati grijeće elemente na električnim uređajima, ili zakrivljene dijelove posude za prženje kod plinskih uređaja.

OPREZ

Struganjem elemenata električne friteze, ili zakrivljenih dijelova posude za prženje kod plinske friteze, stvaraju se ogrebotine na tim površinama, što dovodi do toga da se smjesa za paniranje zalijepi i zapali.

Nemojte strugalicom za posudu, ili nekom drugom alatkom za čišćenje udarati po obodu posude za prženje. Može doći do oštećenja posude za prženje i nepravilnog zatvaranja poklopca tijekom ciklusa kuhanja.



Korak br. 4



Posuda za filtriranje mora biti stavljena do kraja u fritezu, a poklopac na mjestu. Budite sigurni da je rupa u poklopcu u ravni s odvodom prije otvaranja odvoda. Nepoštivanje ovih uputa uzrokuje prskanje masti i može dovesti do tjelesnih ozljeda.

Površine friteze i košare će biti vruće. Budite pažljivi tijekom filtriranja kako ne bi došlo do pojave opeklina.

3. Polako otvorite ispusni ventil, u početku na pola a zatim u potpuno otvoreni položaj. Na taj način ćete izbjeći pretjerano prskanje vruće masti tijekom ispuštanja u posudu za filtriranje masti.
4. Dok se mast ispušta iz posude za prženje, uzmite četke za čišćenje posude za prženje (proizvodi tvrtke Henny Penny s serijskim brojem 12105 uključuju obje četke), kako biste očistili posudu za prženje i grijeće elemente (u slučaju električne friteze). Ukoliko se odvod napuni smjesom za paniranje, koristite bijelu četku kako bi smjesu za paniranje izgurali u posudu za filtriranje.

3-10. FILTRIRANJE **MASTI (Nastavak)**

5. Kada se ispusti sva mast, ostružite ili iščetkajte rubove i dno posude za prženje.
6. Isperite posudu za prženje na sljedeći način::
 - a. Zatvorite ispusni ventil.
 - b. Otvorite ventil filtra.
 - c. Spustite poklopac i držite zatvoren.
 - d. Postavite prekidač za napajanje u položaj PUMP. Pažljivo otvorite poklopac kako biste provjerili da se mast ispravno vraća u posudu. Napunite 1/3 posude za prženje, zatim isključite crpku.



Korak 6e



Korak 7a



NE DRŽANJE POKLOPCA ZATVORENIM TAKO DA PRVA KOLIČINA MASTI NE PLJUSNE IZ POSUDE ZA PRŽENJE ĆE IZAZVATI TEŠKE OPEKLINA.

AKO POSTOJE MJEHURIĆI ZRAKA U MASTI, MOGUĆE JE DA PRIKLJUČAK FILTRA NA PRIRUBNICI CIJEVI FILTRA NIJE DOBRO ZATEGNUT. AKO JE TAKO, ISKLJUČITE CRPKU I KORISTITE ZAŠTITNI UBRUS ILI RUKAVICE ZA ZATEZANJE PRIRUBNICE. OVA PRIRUBNICA ĆE BITI VRELA I MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA.

- e. Operite i istrljajte unutrašnjost posude za prženje. Koristite "L" četku za čišćenje grijaćih elemenata.
- f. Nakon što su strane i dno očišćeni, otvorite ventil za odvod.
7. Ako vaša friteza ima crijevo za ispiranje filtra, može se koristiti sljedeći postupak čišćenja.
 - a. Pričvrstite crijev za ispiranje filtra s brzorastavljivom spojnicom s muškom spojnicom u vratima pored ručice ventila filtra. Da biste to učinili, povucite natrag prsten s oprugom na ženskoj strani brzorastavljive spojnice i neka škljocne preko muške polovice spojnice.

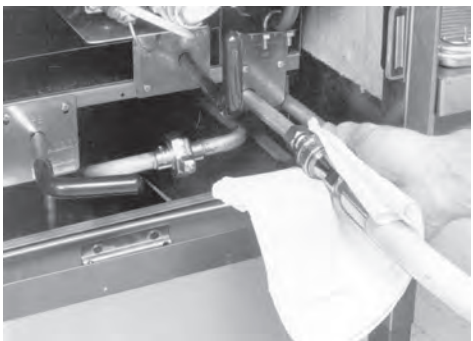
**3-10. FILTRIRANJE
MASTI (Nastavak)**



Korak 7b



Korak 7c



Korak 7f

- b. Dok u ruci držite drvenu dršku crijeva pobrinite se da je mlaznica crijeva okrenuta prema dnu posude za prženje. Spustite poklopac preko mlaznice, zatvorite ventil filtra, i postavite glavni prekidač u položaj PUMP. Pažljivo čuvajte mlaznicu kako bi izbjegli pretjerano prskanje.



Budite pažljivi kako biste spriječili pojavu opekline uzrokovanih prskanjem vruće masti.

- c. Isperite unutrašnjost posude za prženje. Posebnu pažnju posvetite površinama koje se teško čiste, kao što je dno posude za prženje. Kod električnih modela očistite oko grijaćih elemenata.
- d. Nakon dostatnog ispiranja s mašću, zatvorite ispusni ventil. Postavite prekidač za napajanje u položaj OFF.



SPOJITE I ODSPOJITE CRIJEVO ZA ISPIRANJE FILTRA SAMO KADA SE GLAVNI PREKIDAČ NALAZI U POLOŽAJU OFF. TAKOĐER, KORISTITE SUH UBRUS ILI RUKAVICU KAKO BISTE IZBJEGLI OPEKLINE. AKO SE NE BUDETE PRIDRŽAVALI OVIH UPUTA MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA UZROKOVANIH PRSKANJEM VRUĆE MASTI IZ MUŠKE SPOJNICE.

- f. Odvojite crijevo. Kraj crijeva podignite visoko na jedan minut, kako bi ostatak masti u crijevu iscurio u posudu za prženje.
8. Iscrpите svu mast iz posude za filtriranje natrag u posudu za prženje. Zatvorite poklopac tijekom prvog vala ispumpane masti.

3-10. FILTRIRANJE
MASTI (Nastavak)



Korak br. 9

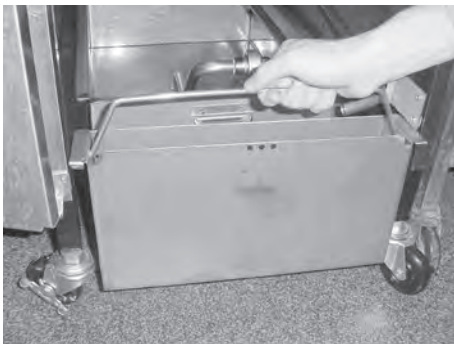
9. Kad crpka crpi samo zrak, mast u posudi za prženje će proključati. Prvo zatvorite ventil filtra, a zatim prebacite glavni prekidač napajanja s PUMP na OFF. Ovo će spriječiti da se crpka filtra i žlijebovi napune mašću.

NAPOMENA

Kada se jave mjehurići, odmah zatvorite ventil filtra. Ovo sprječava da zrak prodrije u mast, i time se produžava upotrebljivost masti.

10. Provjerite razinu masti, ako je potrebno, dok ne dosegne liniju indikatora razine na stražnjem zidu posude za prženje, ili najvišu liniju indikatora razine za modele 500.

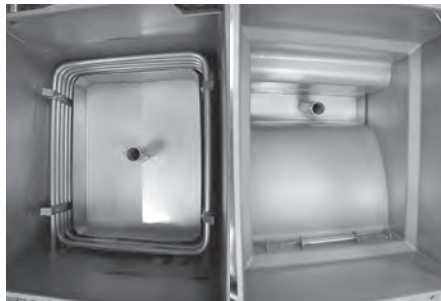
11. Nakon završetka postupka filtriranja, ispraznite i zamijenite posudu kondenzata.



Korak br. 11

12. Ako se u tom trenutku treba nastaviti s prženjem, vratite glavni prekidač napajanja u položaj ON, i dozvolite dovoljno vremena za ponovno zagrijavanje masti.

3-11. ČIŠĆENJE OPCIONOG PLADNJA ZA MRVICE



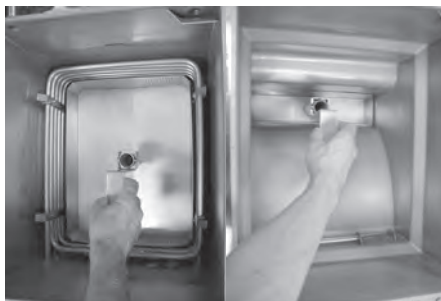
Električna

Plinska



Električna

Plinska



Električna

Plinska



Električna

Plinska

Pladanj za mrvice unapređuje postupak filtriranja zbog toga što se sitnije čestice hrane, koje je se teško filtriraju, zadržavaju u pladnju. Smanjuje se nakupljanje mrvica u posudi za filtriranje masti, pa se mast brže crpi natrag u posudu za prženje. Također, ostaci hrane mogu se izvaditi iz posude za mrvice i iskoristiti za pravljenje umaka.

Pogledajte u nastavku postupak uklanjanja pladnja za mrvice:

1. Ispustite mast iz posude za prženje u prihvatnu posudu.

2. Umetnite dostavljenu ručicu pod kutom da bi prošli zadebljanja na osovini.



Koristite zaštitni ubrus ili rukavice prilikom vađenja pladnja za mrvice. Pladanj za mrvice i površine posude za prženje mogu biti vruće te može doći do pojave opekline.

3. Okrenite ručicu sve dok usjeci na ručici ne prođu ispod zadebljanja na osovini.

4. Izvadite pladanj za mrvice iz posude za prženje.

5. Očistite posudu za prženje od mrvica prije nego što vratite pladanj za mrvice i ulijete mast u posudu za prženje.

3-12. SPRJEČAVANJE PROBLEMA S CRPKOM FILTRA

Sljedeći koraci će vam pomoći da izbjegnute probleme s crpkom filtra:

1. Obratite pažnju da je karbonski filter postavljen s glatkom stranom prema dolje a da su ručice na okviru stegnute dolje preko izbočina na vanjskoj strani okvira.
2. Ventil filtra treba uvijek biti zatvoren tijekom prženja.
3. Iscrpiti svu mast iz žlijebova filtra pokretanjem motora crpke filtra sve dok mast u posudi za prženje ima mjehuriće ili ključa.

3-13. ZAMJENA OVOJNICE FILTRA

Ovojnica filtra potrebno je zamijeniti nakon 10-12 filtriranja ili svaki put kada dođe do začepljenja zbog mrvica. Postupite na sljedeći način:

1. Uključite prekidač za napajanje u položaj OFF.
2. Uklonite i ispraznite posudu kondenzata.
3. Odvojite jedinicu filtra i uklonite posudu za kondenzat smještenu ispod posude za prženje. Ako je to dostupno, posuda za kondenzat može imati kotače, što olakšava transport posude za filtriranje i sklopa filtra.



Korak br. 3

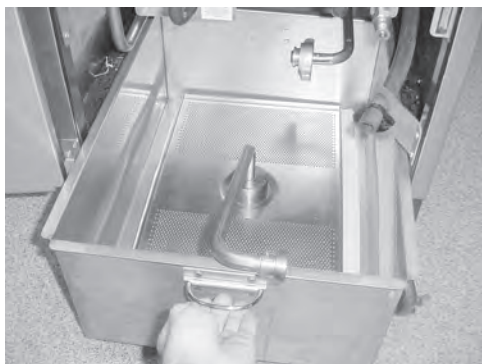
Sklop filtra



Jedinica može biti vruća! Koristite zaštitni ubrus ili rukavicu, u suprotnom može doći do teških opekлина.

Ako se u posudi za filtriranje tijekom pomicanja nalazi mast, budite pažljivi kako biste izbjegli prskanje, u suprotnom može doći do teških opekлина .

4. Izvadite sklop mrežice filtra iz posude kondenzata.
5. Obrišite nakupljenu mast i mrvice s posude kondenzata. Očistite posudu kondenzata sapunom i vodom, zatim temeljito isperite vrućom vodom.



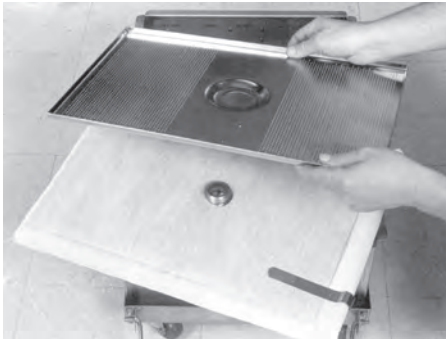
Korak br. 4

**3-13. ZAMJENA OVOJNICE
FILTRA (Nastavak)**



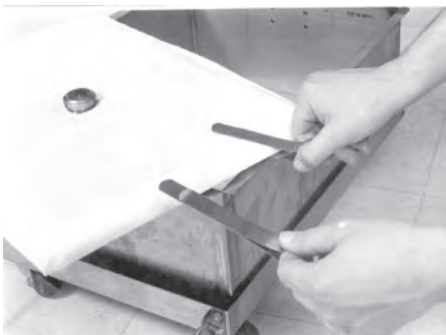
Korak br. 7

6. Odspojite usisnu cijev s sklopa mrežice filtra.



Korak br. 8

7. Uklonite sito za skupljanje mrvica i temeljito ga očistite sapunom i vodom. Temeljito isperite vrućom vodom.



Korak br. 9

8. Uklonite spojke filtra i bacite ovojnicu filtra.

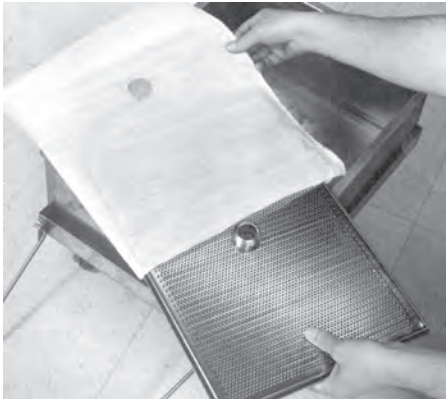
9. Očistite gornju i donju mrežicu filtra sapunom i vodom. Temeljito isperite vrućom vodom.

NAPOMENA

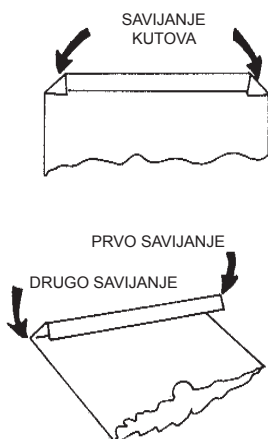
Obratite pažnju da mrežice filtra, sito za skupljanje mrvica, spojke filtra i usisnu cijev temeljito posušite prije nego spojite ovojnicu filtra, jer će voda uništiti papir filtra.

10. Spojite gornju mrežicu filtra s donjom mrežicom filtra.

**3-13. ZAMJENA OVOJNICE
FILTRA (Nastavak)**



Korak br. 12

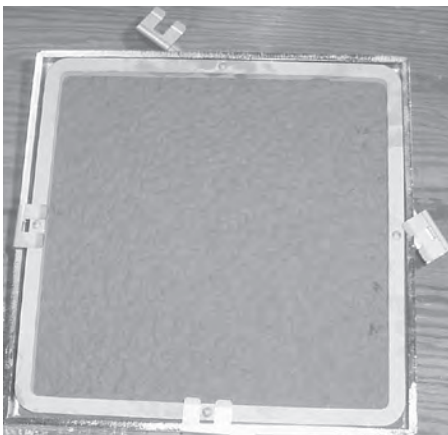


11. Ubacite mrežice u ovojnicu filtra.
12. Savijte kutove unutra a zatim preklopite otvoreni kraj dva puta.
13. Pričvrstite ovojnicu s dvije spojke filtra.
14. Zamijenite sito za skupljanje mrvica na vrhu papira filtra. Pričvrstite usisnu cijev.
15. Postavite cijeli sklop mrežice filtra natrag u posudu za filtriranje i vratite posudu natrag na mjesto ispod friteze.
16. Ručno spojite jedinicu filtra. Nemojte koristiti ključ za pričvršćivanje.
17. Vratite posudu za kondenzat natrag na mjesto. Friteza je sada spremna za uporabu.

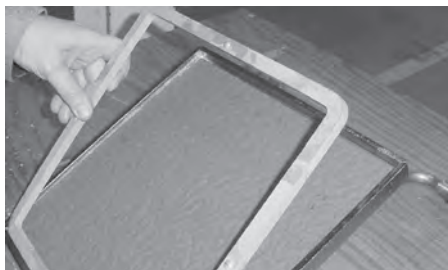
3-14. ZAMJENA KARBONSKOG FILTRA



Korak br. 3



Korak br. 7



Korak br. 7

Karbonski filtar treba zamijeniti svaki dan ili svaki put kada se začepi mrvicama. Postupite na sljedeći način:

1. Uključite prekidač za napajanje u položaj OFF.
2. Uklonite i ispraznite posudu kondenzata.
3. Odvojite jedinicu filtra i uklonite posudu za filtriranje masti smještenu ispod posude za prženje.



Koristite zaštitni ubrus ili rukavicu kada želite odspojiti jedinicu filtra i ukloniti sklop karbonskog filtra, u suprotnom može doći do teških opekлина.

Ako se u posudi za filtriranje tijekom pomicanja nalazi mast, budite pažljivi kako biste izbjegli prskanje, u suprotnom može doći do teških opekлина .

4. Opciona tertena kolica mogu se koristiti za sigurno prenošenje posude za filtriranje u kojoj se nalazi vruća mast.
5. Bacite mast, ili ju vratite natrag u posudu za prženje.
6. Koristeći zaštitni ubrus ili rukavicu, uklonite sklop karbonskog filtra iz posude za filtriranje.
7. Ostavite sklop karbonskog filtra na pult ili stol i skinite 4 spojke s okvira uložka karbonskog filtra, i sklonite okvir s sklopa.

3-14. ZAMJENA
KARBONSKOG FILTRA
(Nastavak)



Korak br. 9

8. Uklonite i bacite stari uložak filtra. Temeljito očistite i osušite posudu, okvir i rešetku.

9. Vratite rešetku, okvir i novi karbonski filter natrag u sklop filtra s glatkom stranom okrenutom prema rešetki i pričvrstite spojka.

10. Gurnite posudu za filtriranje natrag na mjesto ispod posude za prženje i ručno spojite jedinicu filtra. Nemojte koristiti ključ za pričvršćivanje.

11. Gurnite posudu za kondenzat natrag na mjesto. Friteza je sada spremna za uporabu.

3-15. ČIŠĆENJE POSUDE ZA
PRŽENJE

Nakon prve instalacije friteze, kao i prije svake izmjene masti, posudu za prženje treba temeljito očistiti na sljedeći nači:

1. Postavite glavni prekidač napajanja u položaj OFF, i izvucite utikač iz zidne utičnice.



Pomicanje posude za prženje, ili posude za filtriranje, u kojoj se nalazi vruća mast se ne preporuča. Može doći do prskanja vruće masti. To može dovesti do teških opekline.

Posuda za filtriranje mora biti stavljena do kraja u fritezu, a poklopac na mjestu. Postarajte se da rupa na poklopcu stoji odmah iznad otvora odvodne cijevi prije nego otvorite ventil. Nepoštivanje ovih uputa može uzrokovati prskanje masnoće i dovesti do osobne ozljede korisnika.

3-15. ČIŠĆENJE POSUDE ZA PRŽENJE (Nastavak)

2. Ako se u posudi za prženje nalazi vruća mast, mora se ispustiti na način da se ispusni ventil polako otvori na pola. Ostavite tako nekoliko minuta, potom ventil polako postavite u potpuno otvoreni položaj.
3. Zatvorite ispusni ventil i bacite mast koja se nalazi u posudi za filtriranje. Potom vratite posudu za filtriranje na mjesto ispod posude za prženje, ostavljajući sklop mrežice filtra.
4. Napunite posudu za prženje vrućom vodom do indikatora razine. U vodu dodajte 4 do 6 unca sredstva za čišćenje friteze (Henny Penny broj dijela 12101) i temeljito promiješajte. Košara za prženje može se staviti u posudu za prženje radi čišćenja.



Uvijek nosite zaštitne naočale ili štitnik za lice i zaštitne gumene rukavice tijekom čišćenja posude za prženje jer je otopina za čišćenje izrazito alkalna. Izbjegavajte prskanje otpine ili drugi oblik kontakta s očima ili kožom. U suprotnom može doći do teških opekline i mogućeg sljepila. Pažljivo pročitajte upute na sredstvu za čišćenje. Ako otopina dođe u dodir s očima, oči temeljito isprati hladnom vodom i potražiti savjet liječnika.



NAOČALE ZA ZAŠTITU OD PRSKANJA KEMIKALIJA



RUKAVICE ZA RUKOVANJE KEMIKALIJAMA

5. Postavite glavni prekidač napajanja u položaj POWER a kontrolnim gumbima podesite temperaturu na 90,5 °C (195 °F).

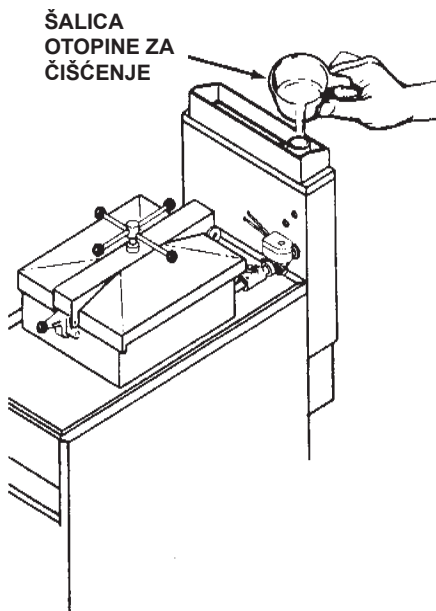



NE ZATVARAJTE POKLOPAC DOK JE VODA I/ILI SREDSTVO ZA ČIŠĆENJE U FRITEZI VODA POD TLAKOM SE PREGRIJAVA. KADA SE POKLOPAC OTVORI, VODA I PARA KOJI IZLAZE ĆE IZAZVATI TEŠKE OPEKLINE.



Tvrtka Henny Penny raspolaže s sljedećim sredstvima za čišćenje:
 Pjenušavo sredstvo za skidanje masti- Dio br. 12226
 PHT Tekuće sredstvo za čišćenje - Dio br. 12135
 PHT Sredstvo za čišćenje u prahu - Dio br. 12101
 Obratite se svom lokalnom distributeru za detalje.

3-15. ČIŠĆENJE POSUDE ZA PRŽENJE (Nastavak)



6. Kada zasvijetli  a temperatura otopine iznosi 90,5 °C (195 ° F), odmah postavite prekidač napajanja u položaj OFF.

OPREZ

Neprekidno promatrajte otopinu kako ne bi došlo do kipljenja koje može uzrokovati oštećenje kontrola.

UPOZORENJE
OPASNOST OD OPEKLINA

Ako otopina za čišćenje u posudi za prženje počne da se pjeni i kipi, odmah postavite prekidač napajanja u položaj OFF i ne pokušavajte da ju zadržite zatvaranjem poklopca ili može doći do teških opekline.

NAPOMENA

Ulijte šalicu vruće otopine za čišćenje (iz posude za prženje) u toranj za kondenzaciju kako biste ga održali čistim i propusnim.

7. Ostavite otopinu za čišćenje da odstoji 15 do 20 minuta dok je uređaj isključen.
8. Koristeći četku za čišćenje friteze (Henny Penny dio br. 12105), istrljajte unutrašnjost posude za prženje, brtvu poklopca i radnu površinu friteze.

OPREZ

Ne koristite otopinu za čišćenje na poklopcu ili šarki poklopca. Ovi dijelovi su od aluminija, te mogu zahrđati ako dođu u dodir s PHT sredstvom za čišćenje.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivna sredstva za čišćenje, ili sredstva za čišćenje/dezinfekciju koja sadrže klor, brom, jod ili amonijak jer njima možete oštetiti površine od nehrđajućeg čelika i skratiti vijek trajanja uređaja.

Ne koristite vodeni top (ili uređaj pod pritiskom) za čišćenje uređaja kako ne biste oštetili uređaj.

9. Nakon čišćenja, otvorite ispusni ventil i ispusite otopinu za čišćenje iz posude za prženje u posudu za filtriranje a potom bacite.
10. Zamijenite praznu posudu za filtriranje, zatvorite ispusni ventil i ponovno napunite posudu za prženje s čistom vrućom vodom do odgovarajuće razine.

3-15. ČIŠĆENJE POSUDE ZA PRŽENJE (Nastavak)

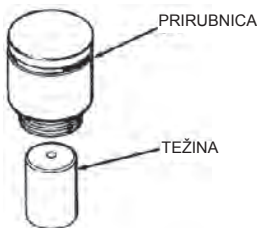
11. Dodajte oko 8 unci destiliranog octa i zagrijte otopinu do 90,5 °C (195 °F).
12. Koristeći čistu četku, istrljajte unutrašnjost posude za prženje i oblogu poklopca. Na taj način neutralizirat će se zaostali alkalij od smjese za čišćenje.
13. Ispustite vodu za ispiranje s octom i bacite ju.
14. Ispirite posudu za prženje čistom vrućom vodom.
15. Temeljito osušite posudu za filtriranje i unutrašnjost posude za prženje.

NAPOMENA

Pobrinite se da što bolje posušite unutrašnjost posude za prženje, otvor ispusnog ventila i sve drugE dijelovi koji će doći u dodir s svježom mašću.

16. Zamijenite sklop filtra za čišćenje u posudi za filtriranje i instalirajte ga ispod friteze.
17. Napunite fritezu svježom mašću.

3-16. ČIŠĆENJE VENTILA ZA KONTROLU TLAKA



Korak br. 3



Na kraju svakog dana, ventil za kontrolu tlaka mora se čistiti na sljedeći nači:



NEMOJTE POKUŠAVATI DA UKLONITE KAPICU VENTILA ZA KONTROLU TLAKA DOK JE FRITEZA U UPORABI. U SUPROTNOM, MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA ILI DRUGIH OZLJEDA.

1. Postavite prekidač za napajanje u položaj OFF. Budite sigurni da je ispušten sav tlak i otvorite poklopac.
2. Odvijte kapicu ventila za kontrolu tlaka i uklonite kapicu i uteg.



Kapica ventila za kontrolu tlaka može biti vruća. Koristite zaštitni ubrus ili rukavicu, u suprotnom može doći do pojave opeklina.

Neodržavanje ventila za kontrolu tlaka na svakodnevnoj osnovi može rezultirati prevelikim nakupljanjem tlaka u posudi. To može uzrokovati teške ozljede i opeklina.

3. Ispusnu cijev očistite četkom od nehrđajućeg čelik (Henny Penny dio br. 12147).

**3-16. ČIŠĆENJE VENTILA
ZA KONTROLU TLAKA
(Nastavak)**



Korak br. 6

4. Očistite kapicu i uteg ventila za kontrolu tlaka u vrućoj vodi s deterdžentom. Pobrinite se da temeljito očistite unutrašnjost kapice ventila i uteg.
5. Unutrašnjost i otvor ventila za kontrolu tlaka očistite čistim ubrusom od tkanine koja ne otpušta dlačice.
6. Posušite uteg i kapicu ventila za kontrolu tlaka.
7. Zamijenite uteg i kapicu ventila za kontrolu tlaka. Prstom zategnite kapicu.

**3-17. POSTUPCI
ZATVARANJA NA
KRAJU SMJENE**

- Na kraju svakog dana ili radne smjene, obavite sljedeće postupke:
1. Filtrirajte mast sukladno uputama u odjeljku Filtriranje masti.
 2. Postavite prekidač za napajanje u položaj OFF.
 3. Stavite košaru friteze u sudoper na pranje.
 4. Očistite ventil za kontrolu tlaka prema uputama u odjeljku Čišćenje ventila za kontrolu tlaka.
 5. Prospite vodu iz posude za kondenzat.

OPREZ

Ako je potrebno odvojiti kablsku vezicu, pobirnite se da je ponovno spojite nakon što fritezu vratite na mjesto na kojem je prvobitno bila postavljena.

**3-18. UPUTE ZA UPORABU
DIREKTNO-POVEZANOG
DODATNOG SUSTAVA ZA
MAST**



Slika 1.



Slika 2.

1. Spojite žensku brzorastavljivu spojnicu, koja je spojena na crijevo u stražnjem dijelu friteze, na odgovarajuću mušku brzorastavljivu spojnicu u zidu. Nakon priključivanja, crijevo može ostati spojeno osim ako se friteza ne pomjera. Slika 1.

OPREZ

Da bi sustav pravilno radio, spojite crijevo samo na povratni vod za mast.

2. Otvorite ventil za odvod i ispustite mast iz željene posude za prženje u posudu za filtriranje.
3. Nakon što sva mast iscure iz posude za prženje, okrenite i držite crvenu ručicu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu prema dolje. Slika 2.
4. Dok držite ručicu prema dolje, postavite prekidač POWER/PUMP u položaj PUMP. Mast se sada crpi iz posude za odvod.
5. Nakon što sva mast iscure iz posude za prženje, postavite prekidač POWER/PUMP u položaj OFF.
6. Vratite crvenu ručicu u početni položaj.
7. U posudu se sada može nasuti svježa mast

3-19. OKRETANJE BRTVE POKLOPCA

Okretanje brtve poklopca sprječava ranu neispravnost poklopca i gubitak tlaka tokom ciklusa kuhanja.



1. Izvrnite 4 vijka (2 na svakoj strani) koji drže brtvu poklopca oko 12,7 mm (1/2 inča).



2. Uz pomoć običnog manjeg odvijača skinite brtvu na kutovima, a zatim izvucite brtvu s poklopca.

NAPOMENA

Provjerite da li na brtvi ima poderotina ili ogrebotina. Ako je brtva oštećena, potrebno ju je zamijeniti.

3. Očistite brtvu i ležište brtve vrućom vodom i sredstvima za čišćenje. Temeljito isperite vrućom vodom.



4. Postavite brtvu s "dobrom" stranom okrenutom napolje i zavrnite 4 vijka.

NAPOMENA

Postavite četiri kuta brtve poklopca. Postavite brtvu na mjesto, krećući od kutova prema sredini na svakoj strani.

3-20. PODMAZIVANJE POKLOPCA



Da biste produžili vijek trajanja komponenti poklopca, podmazujte kuglasto ležište i vreteno, na sljedeći način:

1. Zatvorite i zabrtvite poklopac i okrenite vreteno u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaustavi.
2. Pritisnite prednju stranu prečage prema dolje, izvucite sigurnosnu spojnicu, pomjerite zasun i podignite prečagu.
3. Koristeći mazivo za vreteno (dio br. 12124), podmažite kuglasti ležaj i poklopac.
4. Okrenite vreteno u smjeru kazaljke na satu i podmažite navoje na vretenu s mazivom za vreteno.
5. Okrenite vreteno u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, postavite poklopac i prečagu u istu ravan, izvucite sigurnosnu spojnicu i jakim pritiskom vratite prečagu na mjesto.
6. Friteza je sada spremna za uporabu.

3-21. PODEŠAVANJE GRANIČNIKA



Korak br. 2



Korak br. 3

Da biste produžili vijek trajanja brtve poklopca i spriječili istjecanje pare, provjeravajte podešenost graničnika svaka tri mjeseca, na sljedeći način.

1. Zatvorite i zabrtvite poklopac i okrenite vreteno u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaustavi..
2. Koristeći imbus ključ 3/16", otpustite 2 vijka na vanjskom prstenu graničnika.
3. Okrenite unutarnji prsten u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi.

NAPOMENA

Umetnite mali odvijač ili imbus ključ u rupu u unutarnji prsten kako bi vam pomoglo pri okretanju prstena.

4. Okrenite vreteno u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi. Brtva poklopca sada dodiruje rub posude za prženje.
5. Od prednje strane friteze, okrenite vreteno najmanje 3/4 okreta, ali ne više od 1 okreta. Jedna od ručica vretena bi trebala da je u ovom trenutku u ravni s crvenom kuglom zasuna
6. Polako okrenite vreteno preko ovog položaja, tako da bi trebalo da stoji na položaju pokazujući 7 časova.

NAPOMENA

Položaj koji pokazuje 7 časova služi da bi se omogućilo dodatno blago okretanje vretena za ublažavanje bilo kojeg bočnog tlaka na zadržacu. Bočni tlak drži zadržac u zaključanom položaju, čak i kada je sav tlak ispušten.

Kada je podešavanje dovršeno, ako je crna kugla na vretenu u ravni s crvenom kuglom na zasunu, odvrnite crnu kuglu i crvenu kuglu na vretenu i promijenite im mjesta na osovini. Crvena kugla na vretenu sada bi trebala biti u ravni s crvenom kuglom na zasunu.

**3-21. PODEŠAVANJE
GRANIČNIKA (Nastavak)**

- Okrenite unutarnji prsten u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaustavi u dnu otvora vratila.
- Zategnite imbus vijke.

NAPOMENA

Ako se poklopac ne zatvori dobro, para će izlaziti pored brtve tokom prženja. Ponovno namjestite graničnik, ovaj put okretanjem vretena 1 pun obrtaj nakon početnog kontakta brtve poklopca s rubom posude za prženje (korak br. 5).

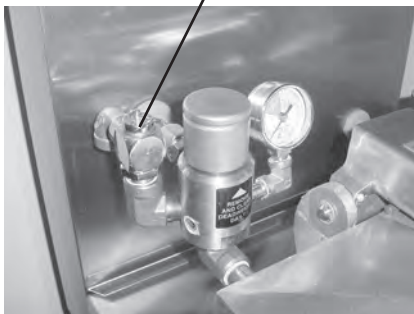
**3-22. ČIŠĆENJE
SIGURNOSNOG
ODZRAČNOG VENTILA**



NE POKUŠAVAJTE DA SKINETE SIGURNOSNI VENTIL DOK JE FRITEZA UKLJUČENA, INAČE ĆE DOĆI DO TEŠKIH OPEKLINA ILI DRUGIH TJELESNIH OZLJEDA.

NE RASTAVLJAJTE ILI MODIFICIRAJTE OVAJ SIGURNOSNI ODZRAČNI VENTIL. NEOVLAŠTENI DIRANJE OVOG VENTILA MOŽE UZROKOVATI TEŠKE OZLJEDE TE ĆE PONIŠTITI SUGLASNOST PROIZVOĐAČA I JAMSTVO NA UREĐAJ.

SIGURNOSNI VENTIL



- Skinite poklopac ventila za kontrolu zraka a onda i ventil za kontrolu zraka.
- Koristite ključ da otpustite ventil iz cijevnog koljena, okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste ga skinuli.
- Očistite unutrašnjost cijevnog koljena s toplom vodom.

NAPOMENA

Okrenite sigurnosni odzračni ventil prema stražnjem dijelu friteze kada ponovno postavljate odzračni ventil.

- Uronite sigurnosni odzračni ventil u sapunicu na 24 sata. Koristite 1 naprema 1 odnos razrjeđenja. Ventil se ne može rastaviti. Tvornički je podešen da se otvori na 14-1/2 funti tlaka (999 mbar). Ako se ne otvori ili zatvori, mora se zamijeniti.

**3-23. PROVJERITE &
ZATEGNITE ŠIPKE ZA
RAZDVAJANJE GRIJAČA
(samo za Model 500)**

Da biste produžili trajanje temperaturne sonde, visoke granice i elemenata, provjerite svakih 90 dana zategnutost vijaka na šipkama za razdvajanje grijača, na sljedeći način:



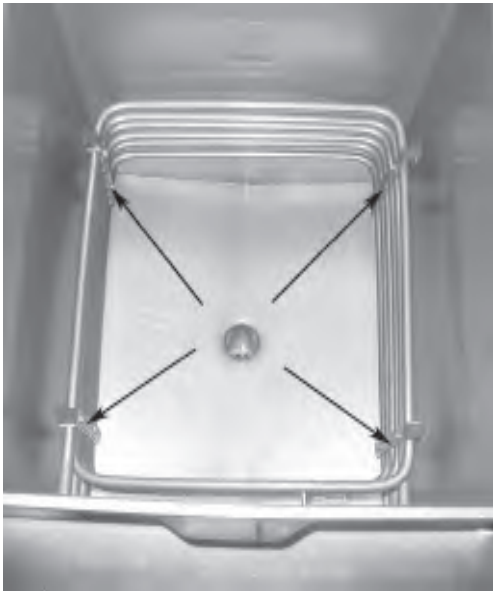
Ocijedite mast i ostavite fritezu neka se ohladi prije nego što nastavite s sljedećim koracima. Površine friteze će biti vruće i može doći do opekline.

1. Provjerite jesu li sve šipke za razdvajanje grijača na mjestu (4 komada), i zategnite sve vijke šipki za razdvajanje grijača koristeći nasadni ili viljuškasti ključ 5/16".



Ako nedostaju ili su oštećeni vijci ili šipke za razdvajanje, naručite komplet br. 14685 od najbližeg distributera Henny Penny proizvoda.

2. Vratite mast nazad u posudu za prženje i uređaj je sada spreman za uporabu.



**3-24. SEZONSKO
ZATVARANJE**

1. Ispraznite i očistite posudu za prženje prema uputama u odjeljku Čišćenje posude za prženje.
2. Postavite glavnu sklopku u položaj OFF i isključite električni kabel iz utičnice, ako je moguće.
3. Na plinskim modelima podesite ventil za plin u položaj OFF. Zatvorite glavni ventil dovoda plina.
4. Zatvorite poklopac ali nemojte zatezati vreteno.
5. Uklonite i ispraznite posudu kondenzata.
6. Očistite unutarnje strane spremnika za ispušne plinove na plinskim modelima.

**3-25. PRŽENA PILETINA
(IZREZANA NA
KOMADE)**

1. Izrežite pile neto težine oko 1,13 do 1,2 kg (2 1/2-2 3/4 funte) na 8 ili 9 komada. Na taj način od devet komada možete poslužiti tri večere, s tri komada piletine po porciji.
2. Operite i temeljito posušite komade piletine. Odvojite batak o zabatka i uklonite višak masnoće s batka.
3. Komade unaprijed uvaljajte u mrvicu (ako koristite smjesu za paniranje tvrtke Henny Penny) kako bi panirani komadi piletine mogli odstojati najmanje 30 minuta prije prženja. Ako panirani komadi odstoje malo prije prženja, meso će lažke upiti sastojke a smjesa za paniranje će bolje prionuti uz meso. Panirani komadi mesa mogu se držati u hladnjaku do 24 sata prije prženja. Na taj način eliminira se kontinuirana potreba pripreme hrane za paniranje i štedi vrijeme.
4. Za najbolji učinak, meso pržite 10 do 11 minuta na temperaturi od 160 °C (320 °F).

**3-26. PILETINA IZREZANA
NA ČETVRTINE**

Slijedite postupak opisan u odjeljku “Piletina izrezana na komade”, i ostavite da se prži još 2 do 3 minute. Komadi su veći pa ih je potrebno dulje pržiti.

3-27. PILETINA NA ŽARU

1. Cijele polovice (težine 2 od 2-1/2 lb. (9-1,13 g) s manje iznutrice): Pripremite piletinu tako što ćete ju temeljito oprati i osušiti.
2. Stavite pile u fritezu, cijelo ili izrezano na polovice.
3. Polovice pržite 12 minuta na temperaturi od 154 °C (310 °F). Cijelo pile pržite 15 minuta na temperaturi od 154 °C (310 °F).
4. Nakon prženja, cijelo pile ili polovice stavite u posudu u kojoj se nalazi topao umak od prženja. Za najbolji učinak, piletinu ostavite u umaku od prženja najmanje 30 minuta prije posluživanja.

**3-28. PRŽENI SVINJSKI/
TELEĆI KOTLETI**

1. Kotlete temeljito operite i osušite.
2. Svinjske kotlete uvaljajte u smjesu za (porcija veličine 11 g, debljine 12,7 do 19 mm (4 oz, 1/2-3/4 inča) paniranje tvrtke Henny Penny.
3. Pržite 5 minuta na temperaturi od 157°C (315°F). Ako su kotleti veći, pržite svaku porciju još minut dulje na svakih 60 g (2 unce).

**3-29. SVINJSKI KOTLETI
NA ŽARU**

1. Pržite kotlete (11 g (4 oz) porcija) 5 minuta na temperaturi od 152 °C (305 °F).
2. Nakon prženja, kotlete stavite u topao umak od prženja.
3. Kotlete ostavite u umaku 30 minuta prije posluživanja na minimalnoj temperaturi od 66 °C (150 °F).

3-30. REBRA NA ŽARU

1. Pripremite rebarca (porcije od 1,13 kg (2-1/2 funte) i manje) tako što ćete odstraniti masne dijelove.
2. Prije posluživanja rebarca izrežite na manje komade. (Ako prije prženja rebarca uvaljate u smjesu za paniranje tvrtke Henny Penny poboljšat će se okus.)

3-30. REBRA NA ŽARU
(Nastavak)

3. Rebarca pržite 13 minuta na temperaturi od 135 °C (275 °F).
4. Nakon prženja, rebarca dobro prelitu umakom od prženja, ili staviti u posudu u kojoj se nalazi topao umak.
5. Ostavite rebarca u umaku na temperaturi od 66 °C (150 °F), 30 minuta kako bi upili mirise.
6. Porcije rebaraca koje su teže od 9 g (2-1/2 funte) morat će se dulje pržiti. Svaku porciju od 1,4 kg (3 funte) pržite oko 15 minuta.

3-31. RAMSTEK I FILET
MIGNON

1. Porcije odreska (17-23 g (6 do 8 oz) normalne debljine) koje izvana trebaju poprimiti smeđu boju, a iznutra trebaju ostati još malo krvave, pržite 4 do 9 minuta na temperaturi od 157 °C (315 °F).
2. Porcije odreska koje izvana trebaju poprimiti smeđu boju, a iznutra ne treba ostati krvav, pržite 7 do 8 minuta na temperaturi od 157 °C (315 °F).

3-32. RIBLJI FILETI

1. Očistite, operite i ocijedite. Koristite komade težine 11 g (4 oz).
2. Marinirajte ili uvaljajte u mrvice.
3. Pržite 3 -1/2 minute na 157 °C (315 °F).

3-33. ŽABLJI BATACI

1. Očistite, operite i ocijedite.
2. Marinirajte ili uvaljajte u mrvice.
3. Pržite 7 minuta na 157 °C (315 °F).

3-34. KAMENICE

1. Očistite, operite i ocijedite. Uklonite djeliće školjke.
2. Uvaljajte u mrvice.
3. Pržite do 2 minute na 157 °C (315 °F).

3-35. ŠKAMPE

1. Očistite, operite i ocijedite.
2. Uvaljajte u mrvice.
3. Pržite 3 minute na 157 °C (315 °F).

3-36. REP JASTOGA

1. Očistite, operite i ocijedite.
2. Pržite 6 minuta na 157 °C (315 °F).

3-37. KRUMPIR

1. Koristite američki krumpir 1. klase iz države Idaho, neoljušten. Operite i izrežite na 8 klinova. Posušite i uvaljajte u mrvice.
2. Pržite 8 minuta na 157 °C (315 °F). Ako se koriste manji krumpiri, može se smanjiti vrijeme prženja.

3-38. KUKURUZNI KLIP

1. Očistite, operite i ocijedite.
2. Pržite 4 minute na 157 °C (315 °F).

3-39. KARFIOL

1. Očistite, operite i ocijedite.
2. Izrežite na komade veličine 25,4 mm (1 inč).
3. Uvaljajte u mrvice.
4. Pržite 2 minute na 157 °C (315 °F).

ODJELJAK 4. RJEŠAVANJE PROBLEMA

4-1. VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Ispravak
Prekidač napajanja u položaju ON ali friteza nikako ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> Otvoreno strujno kolo 	<ul style="list-style-type: none"> Friteza uključena Provjerite sklopku ili osigurač na zidu
Tlak se ne ispušta na kraju ciklusa kuhanja	<ul style="list-style-type: none"> Solenoidna ili ispusna cijev začepljene 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite ispusni ventil i pustite tlak iz posude za prženje; očistite sve cijevi, solenoidni ventil i spremnik ispusnih plinova
Radni tlak previsok	<ul style="list-style-type: none"> Ventil za kontrolu tlaka začepljen 	<ul style="list-style-type: none"> Isključite fritezu i pustite da se ohladi ispusni ventil i pustite tlak iz posude za prženje; očistite ventil za kontrolu tlaka; vidi odjeljak Čišćenje ventila za kontrolu tlaka



NEMOJTE KORISTITI UREĐAJ AKO MANOMETAR POKAZUJE VISOK TLAK. MOŽE DOĆI DO TEŠKIH OZLJEDA I OPEKLINA. ODMAH OKRENITE PREKIDAČ POWER/PUMP U POLOŽAJ OFF, TAKO ĆE SE OMOGUĆITI ISPUŠTANJE TLAKA I HLAĐENJE UREĐAJA. NEMOJTE KORISTITI UREĐAJ DOK SE NE PRONAĐE I ISPRAVI UZROK VISOKOG TLAKA.

Tlak se ne razvija	<ul style="list-style-type: none"> Nema dovoljno proizvoda u posudi za prženje Metalni odstojnik nije uklonjen s ventila za kontrolu tlaka Neispravna štampana ploča Brtva poklopca počela propuštati 	<ul style="list-style-type: none"> Posudu za prženje ispunite propisanom količinom hrane kada koristite novu mast Uklonite odstojnik; vidi odjeljak Upute za raspakiranje Servisni tehničar treba provjeriti kontrole Okrenite ili zamijenite brtvu poklopca
Masnoća se ne zagrijava	<ul style="list-style-type: none"> Gumb plinskog ventila okrenut u položaj OFF Otvoren ispusni ventil Aktivirano ograničenje visoke temperature 	<ul style="list-style-type: none"> Pobrinite se da je gumb kontrolnog ventila protoka gasa okrenut u položaj ON Zatvorite ispusni ventil Resetirajte ograničenje visoke temperature; vidi odjeljak Upravljače kontrole
Pjenjenje ili prekuhavanje	<ul style="list-style-type: none"> Vidi dijagram temperature prekuhavanja na fritezi i odjeljak s uputama za početak rada u ovom priručniku 	<ul style="list-style-type: none"> Slijedite postupke za slučaj prekuhavanja navedene u dijagramu
Masnoća se ne ispušta	<ul style="list-style-type: none"> Začepljen ispusni ventil 	<ul style="list-style-type: none"> Gurnite štap za čišćenje kroz ispusni ventil
Ne radi motor filtra	<ul style="list-style-type: none"> Pregrijan motor 	<ul style="list-style-type: none"> Resetirajte motor; vidi odjeljak s uputama za Resetiranje zaštitnog uređaja motora crpke filtra

NAPOMENA

Više podataka o rješavanju problema možete pronaći u tehničkom priručniku, na web stranici www.hennypenny.com, ili 800-417-8405 ili 937-456-8405.

4-2. ŠIFRE POGREŠAKA

U slučaju kvara upravljačkog sustava, digitalni zaslon će prikazati "Error Message" (poruka o pogrešci). Te poruke su šifrirane: "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E20", "E31", "E41", "E46", "E54", i E-70-A & B. Stalan ton se čuje kada se prikazuje šifra pogreške, a da biste isključili ovaj ton, pritisnite bilo koju tipku.

ZASLON	UZROK	ISPRAVAK NA ZASLONU
"E-4"	Pregrijavanje upravljačke ploče	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u ON; ako zaslon prikaže "E-4", to znači da se upravljačka ploča pregrijala; provjerite da ventilacijske rešetke sa svake strane uređaja nisu zaklonjene.
"E-5"	Pregrijavanje masti	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u ON; ako zaslon prikaže "E-5", treba provjeriti sustav grijanja i temperaturnu sondu
"E-6 A"	Temperaturna sonda otvorena	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u ON; ako zaslon prikaže "E-6", provjerite temperaturnu sondu; da biste je zamijenili, pogledajte Tehnički priručnik
"E-6 B"	Temperaturna sonda skraćena	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u ON; ako zaslon prikaže "E-6", provjerite temperaturnu sondu; da biste je zamijenili, pogledajte Tehnički priručnik
"E-10"	Visoka granica	Resetirajte visoku granicu ručno pritiskajući gumb za resetiranje; ako se visoka granica ne resetira, mora se zamijeniti; pogledajte Tehnički priručnik
"E-15"	Prekidač za odvod prikazuje	Zatvorite odvod, koristeći ručicu za ventil odvoda; ako zaslon i dalje "E-15", provjerite mikroprekidač odvoda; pogledajte Tehnički priručnik

4-2. ŠIFRE POGREŠAKA (Nastavak)

ZASLON	UZROK	ISPRAVAK NA ZASLONU
“E-41”, “E-46”	Pogreška u programiranju	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u položaj ON; ako zaslon prikaže neku od ovih šifri pogrešaka, pokušajte da ponovno pokrenete kontrolu (Odjeljak za posebno programiranje), ako je šifra pogreške i dalje prisutna, zamijenite upravljačku ploču; pogledajte Tehnički priručnik
“E-20 C”	Moduli paljenja ne reaguju	Pritisnite gumb timera da pokušate proces paljenja ponovno; a ako je šifra “E-20 C” i dalje prisutna, provjerite modul paljenja, ili svjećicu; pogledajte Tehnički priručnik
“E-20 D”	Kontrolor rada nije upaljen ili plamen nije detektiran	Pritisnite tipku timera da pokušate proces paljenja ponovno; a ako je šifra “E-20 D” i dalje prisutna, provjerite modul paljenja, ili senzor plamena; pogledajte Tehnički priručnik
“E-31”	Nema kratkospojnika ventilatora Kontrola podešena na IDG umjesto na SSI na plinskim uređajima	Provjerite ima li kratkospojnika na konektoru s 12 pinova i postavite ga ako nedostaje Pogledajte C1000 odjeljak o posebnom programiranju i podesite kontrole na SSI u koraku br. 6
“E-54”	Kvar na PCB komponenti	Prebacite prekidač u položaj OFF, zatim ga vratite u položaj ON; ako je šifra “E-54” i dalje prisutna, zamijenite PBC
“E-70A”	Nema premosnika prekidača ventilatora	Provjerite kratkospojnik na spoju od 12 pinova s pločom
“E-70B”	Nema MV premosnika	Provjerite kratkospojnik od konektora do ploče
“TEMPERATURA PRENISKA ZA TLAK”	Moguće je da ima vode u posudi za prženje	Neka je ulje u posudi za prženje i na odgovarajućoj razini



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

* FMO\$ - † † ! - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Croatian-Translated from Original