



KASUTUS- J U H E N D

RÕHUFRITÜÜR (elektriline)

MUDEL

PFE-590

PFE-592



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTREERIGE GARANTII VEEBIS ADDRESSIL WWW.HENNYPENNY.COM

Originaaljuhend

Lugege juhend enne seadme kasutamist läbi

HENNY PENNY

8 ÜHIKUT MAHUTAV ELEKTRILINE RÕHUFRITÜÜR

ETTEVAATUST

Fritüüri paigaldamisel ja kasutamisel peab olema tagatud, et vesi ei saaks puutuda kokku rasvaga.

TEATIS

See seade ei ole ette nähtud välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga kasutamiseks.

TEATIS

Seda seadet ei tohi kasutada isikud (sh lapsed), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel pole piisavalt kogemusi ja teadmisi, v.a juhul, kui neid jälgib nende ohutuse eest vastutav isik või kui see isik on andnud neile kasutamise kohta vajalikud juhised.

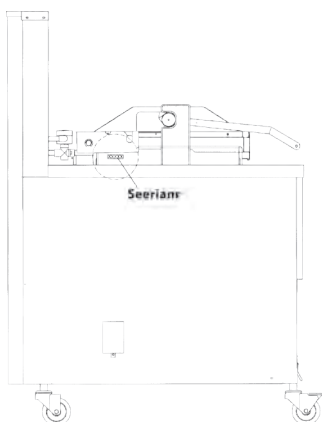
HENNY PENNY – 8 ÜHIKUT MAHUTAV ELEKTRILINE RÕHUFRITÜÜR

TEHNILISED ANDMED

Kõrgus	61" (155 cm)
Laius	24" (61 cm)
Sügavus	41 ¾" (107 cm)
Põrandapind	Umbes 7 ruutjalga (0,65 m ²)
Poti maht	8 ühikut kana – 22 naela (9,9 kg) 100 naela rasva (45 kg)
Elektriandmed	208 V AC, 3-faasiline, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 V AC, 3-faasiline, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 200 V AC, 3-faasiline, (Delta), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 A 240 V AC, 3-faasiline, (Delta), 50 Hz, 17 kW, 40,9 A 380 V AC, 3-faasiline, 50 Hz, 17 kW, 25,8 A 415 V AC, 3-faasiline, 50 Hz, 17 kW, 23,7 A 400 V AC, 3-faasiline, 50 Hz, 17 kW, 24,6 A
Küttekeha	Kaks 8500 vatist elektrilist sukelementi
Tarnemass	Umbes 758 naela (344 kg)

TEATIS

Kaane taga asuval tagakattel on tüübisilt, millel on kirjas fritüüri tüüp, seerianumber, garantii kuupäev ja muud fritüüri seotud andmed. Lisaks on seerianumber stantsitud friteerimispoti välisküljele. Vaadake allolevat joonist.



SISUKORD

Peatükk	lk
Peatükk 1. SISSEJUHATUS.....	1
1-1. Rõhufritüür	1
1-2. Õige hooldus.....	1
1-3. Abi	1
1-4. Ohutus.....	2
 Peatükk 2. PAIGALDAMINE	 5
2-1. Sissejuhatus	5
2-2. Lahtipakkimine.....	5
2-3. Fritüüri asukoha valimine.....	9
2-4. Fritüüri loodimine.....	9
2-5. Fritüüri ventileerimine.....	10
2-6. Elektrilised nõuded.....	10
2-7. Rahvusvahelised elektrilised nõuded	11
 Peatükk 3. KÄSITSEMINE.....	 15
3-1. Töökomponendid.....	15
3-2. Kaane käsitsemine	18
3-3. Sulatustsükli kasutamine	19
3-4. Juhtseadised ja indikaatorid.....	20
3-5. Ekraaniteated	21
3-6. Õli lisamine	22
3-7. Üldine käsitsemine	23
3-8. Õli hooldamine	25
3-9. Filtreerimisjuhised.....	25
3-10. Filtrilehe vahetamine	27
3-11. Friteerimispoti puhastamine	28
3-12. Filtripumba mootorikaitse käsitsi lähtestamine.....	29
3-13. Korrapärane hooldus	29
3-14. Ennetav hooldus	30
3-15. Programmeerimine	35
3-16. Eriprogrammi režiim	37
 Peatükk 4. VEAOTSING.....	 41
4-1. Veaotsingu juhised.....	41
4-2. Veakoodid	42
 Lisa A. IGA-AASTANE ENNETAV HOOLDUS.....	 43

PEATÜKK 1. SISSEJUHATUS

1-1. RÕHUFRITÜÜR

Henny Penny rõhufritüür on toidutöötlemisseadmetiku põhiseade, mida tohib kasutada ainult asutustes ja kommertseesmärgil toidu valmistamiseks.

R-K-A

Rõhu, kuumuse ja aja kombinatsiooni reguleeritakse automaatselt, et saada tulemuseks optimaalselt maitsev ja isuäratav toode.

Rõhk

Rõhul on sellise toiduvalmistamise puhul oluline osa. Rõhk tekib toidust eralduva loomuliku niiskuse läbi. Patenteeritud kaas hoiab seda niiskust kinni ja kasutab seda auru jaoks. Kuna aur tekib ruttu, püsib suurem osa loomulikke mahlasid toidus. Juhtklapp laseb üleliigse auru potist välja ja hoiab pidevat ühtlast aururõhku.

Kuumus

Tekkiv kuumus on veel üks rõhufritüüri oluline omadus. Energiasääst on võimalik tänu seadme lühikesele friteerimisajale, madalale temperatuurile ja roostevabast terasest friteerimispoti võimele hoida kuumust.

Aeg

Aeg on oluline, kuna lühem friteerimisele kuluv aeg annab kasutajale täiendavat majanduslikku kasu. Road saavad lauale toomiseks valmis kiiremini kui tavalise lahtise fritüüri friteerimisel.



TEATIS

16. augustil 2005 jõustus Euroopa Liidus Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) direktiiv. Meie tooted täidavad elektroonikaromude direktiivi nõudeid. Samuti oleme oma tooted üle vaadanud seoses vastavusega Ohtlike ainete piiramise (RoHS) direktiiviga ning oleme selle direktiiviga vastavuse saavutamiseks teostanud toodete juures vajalikud muudatused. Nende direktiividega vastavuse säilitamiseks ei tohi seda toodet visata sortimata olmeprügi hulka. Teabe saamiseks õige käitlemistoimingu kohta pöörduge lähima Henny Penny edasimüüja poole.

1-2. ÕIGE HOOLDUS

Nagu iga teine toidukäitlemisseade, vajab ka Henny Penny rõhufritüür hooldust. Selles kasutusjuhendis on toodud hooldus- ja puhastusnõuded, mille järgimine peab alati olema seadme kasutamise regulaarseks osaks.

1-3. ABI

Välise abi vajaduse tekkimisel pöörduge kohaliku edasimüüja poole või helistage telefonil 180 0417 8405 või 193 7456 8405.

**1-4.
OHUTUS**

Henny Penny rõhufritüüriil on mitmeid ohutusfunktsioone. Kuid ainus viis ohutu töö tagamiseks on täielikult mõista asjakohaseid paigaldamis-, käsitsemis- ja hooldusjuhiseid. Käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste eesmärgiks on aidata teil õppida asjakohaseid toiminguid. Eriti tähtsa või ohutusega seotud teabe tähistamiseks kasutatakse märksõnu OHT, HOIATUS, ETTEVAATUST ja TEATIS. Nende kasutust kirjeldatakse allpool.



OHUHÄIRE SÜMBOLIT kasutatakse koos märksõnaga OHT, HOIATUS või ETTEVAATUST, mis tähistab kehavigastuse ohu liiki.

TEATIS

TEATIS rõhutab eriti olulist teavet.

ETTEVAATUST

ETTEVAATUST ilma ohuhäire sümbolita tähistab potentsiaalselt ohtlikku olukorda, mis, kui seda ei väldita, võib põhjustada varalist kahju.



ETTEVAATUST koos ohuhäire sümboliga tähistab potentsiaalselt ohtlikku olukorda, mis, kui seda ei väldita, võib põhjustada kerge või keskmise kehavigastuse.



HOIATUS tähistab potentsiaalselt ohtlikku olukorda, mis, kui seda ei väldita, võib põhjustada raske kehavigastuse või surma.



OHT TÄHISTAB SAABUVAT OHTLIKKU OLUKORDA, MIS, KUI SEDA EI VÄLDITA, PÕHJUSTAB RASKE KEHAVIGASTUSE VÕI SURMA.

1-4.
OHUTUS (JÄRG)



Ekvipotentsiaalse maanduse sümbol



Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) sümbol



VÕI



Löögiohu sümbolid



VÕI



Kuuma pinna sümbolid

PEATÜKK 2. PAIGALDAMINE

2-1. SISSEJUHATUS

Selles peatükis on toodud Henny Penny fritüüri PFE-590 lahtipakkimise ja paigaldamise juhised.

TEATIS

- Seadme tohib paigaldada ainult vastava väljaõppega spetsialist.



Ärge läbistage fritüüri mis tahes tööriistaga või töövahendiga, näiteks trelli või kruvidega, kuna selle tagajärjeks võib olla komponentide kahjustus või elektrilööök.

2-2. LAHTIPAKKIMISE JUHISED

TEATIS

Igasugused tarnimisel tekkinud kahjustused tuleb tarneagendi juuresolekul üles märkida ja enne agendi lahkumist allkirjastada.

1. Lõigake põhikasti ümbritsevad plastrihmad läbi ja eemaldage need.
2. Eemaldage kasti kaas ja tõstke põhikast fritüüriilt.
3. Eemaldage pakkimisel kasutatud nurgatoed (4).
4. Lõigake kanduri/sõrestiku ümbert lahti pakkekile ja eemaldage see fritüüri luugi pealt.
5. Lõigake lahti ja eemaldage fritüüri platvormil hoidvad metalllindid.



Kõik raskused peavad olema enne kaane haagi avamist paigaldatud, vastasel korral võivad tagajärjeks olla vigastused.

6. Eemaldage fritüür platvormilt.



Fritüüri liigutamisel olge ettevaatlik, et vältida kehavigastusi. Fritüür kaalub umbes 758 naela (344 kg).

**2-2.
LAHTIPAKKIMISE
JUHISED
(JÄRG)**

7. Eemaldage kaubaaluselt raskused, mis on kinnitatud fritüüri alla kaubaaluse külge.

ETTEVAATUST

Ärge laske kukkuda. Iga raskus kaalub umbes 18 naela (8,1 kg). Käsitsege ettevaatlikult, et vältida vigastusi.

8. Eemaldage tagumine hoolduskate.
9. Pange seitse raskust raskuste koostu. Vaadake lehekülgi 2–4.
10. Pange tagumine hoolduskate tagasi.

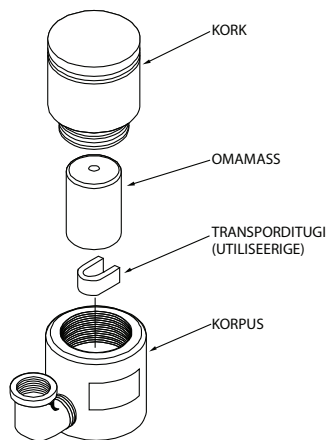
HOIATUS

Vigastuste vältimiseks ja seadme ohutu töö tagamiseks peab tagumine hooldusluuk olema kinnitatud.

11. Lõigake hoiatussildid kaane koostult. Nüüd võite kaane haagi avada.
12. Eemaldage tarvikud filtri tühjendusosaluselt.
13. Seadke rõhuklapp tööks valmis.

TEATIS

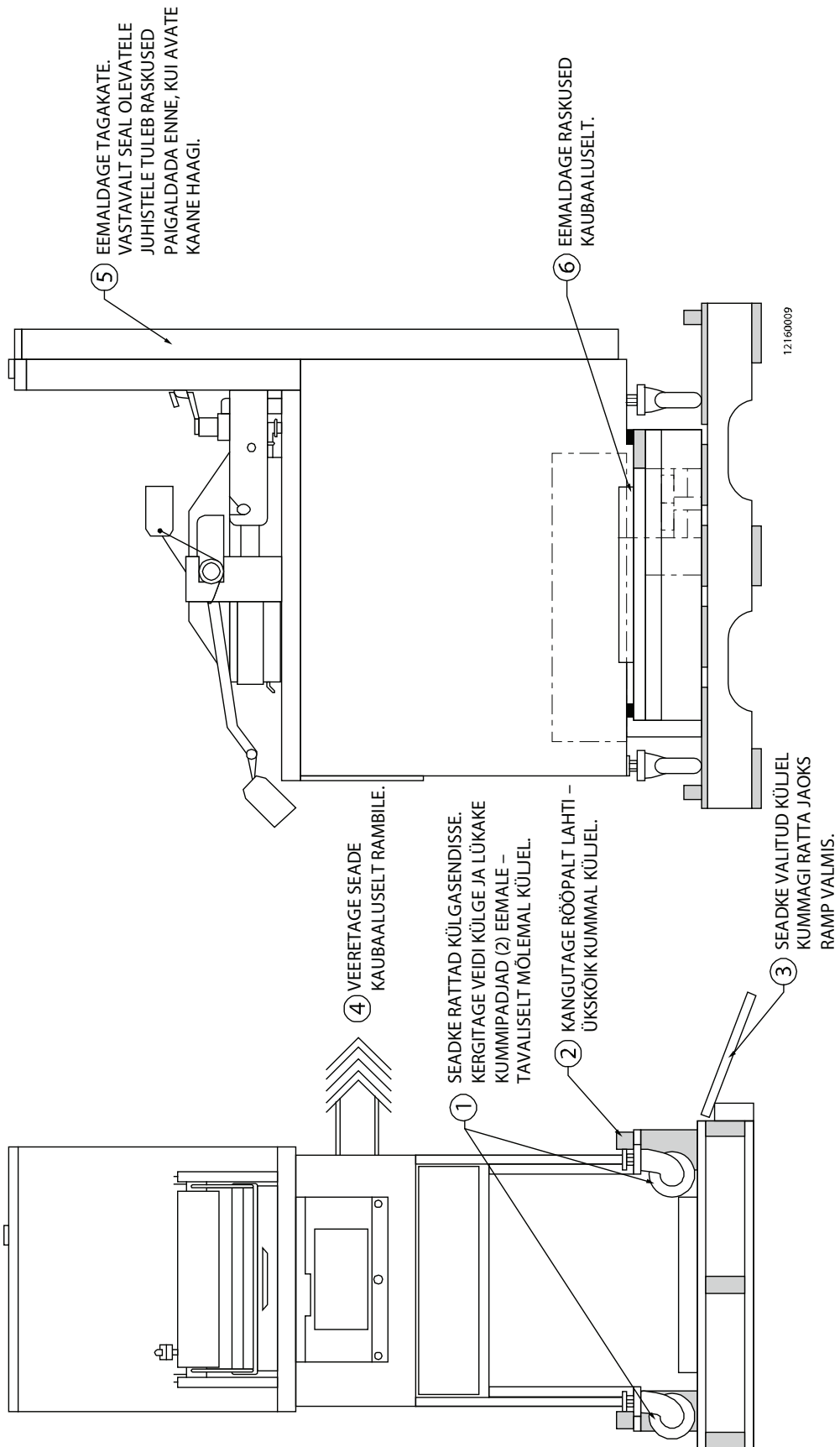
Metallist transporditugi asetatakse raskuste koostu korpusesse, et kaitsta raskuste ava ja raskuseid transportimise ajal. See tugi tuleb eemaldada enne paigaldamist ja käivitamist.

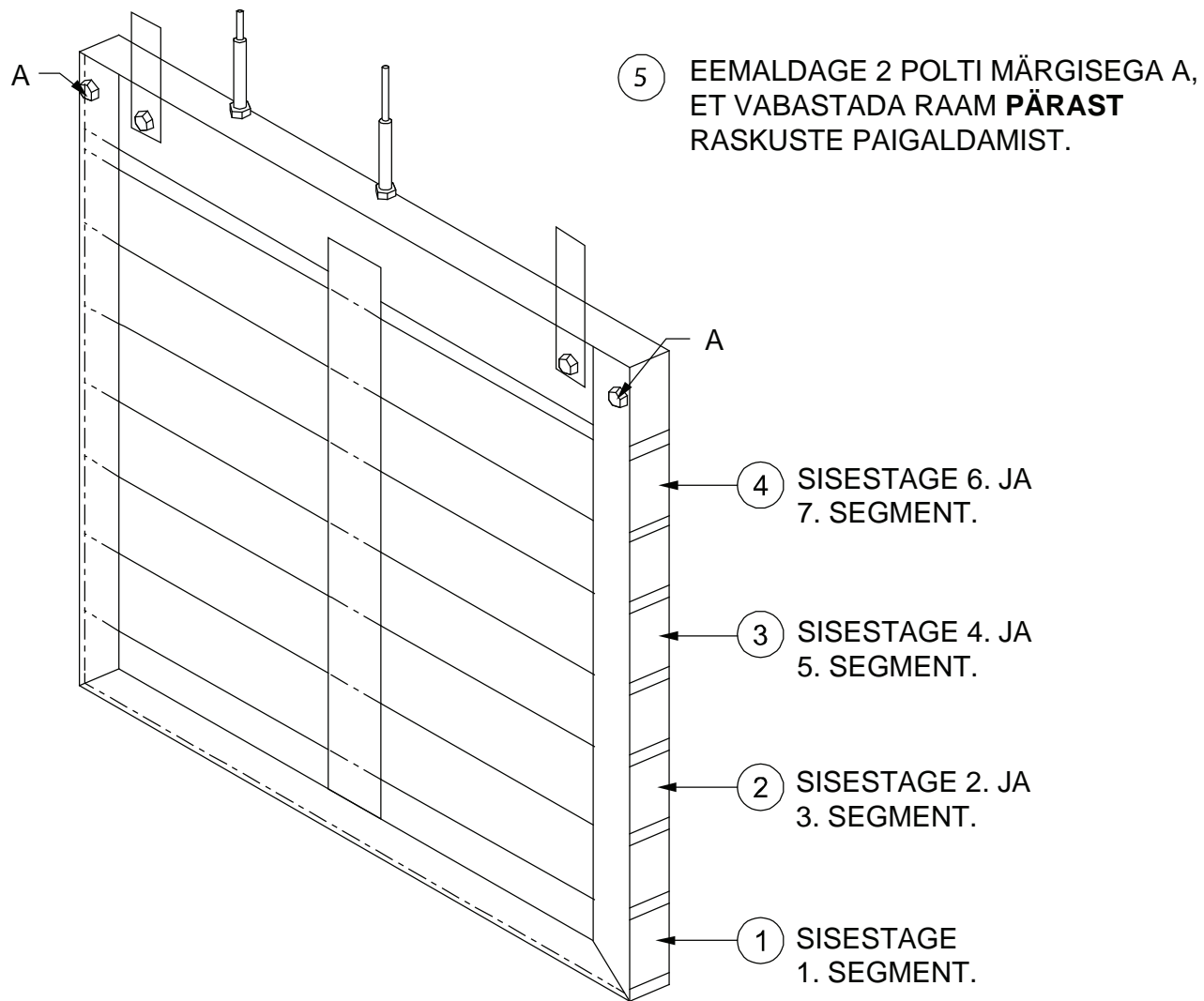


12160006

- A. Keerake rõhuklapi kork maha.
B. Eemaldage rõhuklapp.
C. Eemaldage ja utiliseerige metallist pakitugi.
D. Puhastage rõhuklapi ava kuiva lapiga.
E. Asetage rõhuklapp rõhuklapi avale. Keerake rõhuklapi kork käsitsi taas kinni.
14. Eemaldage kaitsepaber fritüürikapilt. Puhastage välispinda niiske lapiga.

Valikuline rambilt laadimine





- * IGA RASKUS KAALUB UMBES 18 NAELA (8,1 KG) – KÄSITSEGE ETTEVAATLIKULT.
- * KÕIK SEGMENTID ON ÜHESUGUSED.
- * KÕIK SEGMENTID TULEB PAIGALDADA JA RAAMI KÜLGE KINNITADA ENNE KAANE AVAMIST.

12160010

**2-3.
ASUKOHA
VALIMINE**

Fritüüri õige asukoht on töötamise, kiiruse ja mugavuse seisukohalt väga tähtis. Valige selline asukoht, kus sisse- ja väljalaadimine oleks lihtne ning ei segaks toidutellimuste lõplikku komplekteerimist. Seadme kasutajad leiavad, et kiire ja katkematu töö tagab toore toote lõpuni friteerimine ja seejärel soojendites hoidmine. Väljastamislaud peaks olema olema vähemalt ühel pool fritüüri. Pidage meeles, et parim tõhusus saavutatakse sirgjoonelise tööprotsessiga, st toores ühelt poolt sisse ja lõpetatud teiselt poolt välja. Tellimuse komplekteerimise saab toimetada eemale vaid väikese tõhususe kao hinnaga. Fritüüri õige hooldamise jaoks läheb fritüüri igal küljel vaja 24 tolli (60,96 cm) vaba ruumi. Hooldamiseks saab küljepaneeli eemaldada.



Tulekahju ja toiduainete rikkumise vältimiseks ei tohiks fritüürialust ruumi kasutada varude hoidmiseks.



Kuuma rasva pritsmetest tingitud põletuste vältimiseks paigaldage ja seadistage fritüür nii, et oleks takistatud selle kaldumine või liikumine. Stabiliseerimiseks võib kasutada kinnitussidemeid.

**2-4.
FRITÜÜRI
LOODIMINE**

Õige töö tagamiseks loodige fritüüri nii küljelt-küljele kui ka eest taha, kasutades loodi friteerimispoti serva lapikutel aladel.



NENDE JUHISTE EIRAMINE VÕIB PÕHJUSTADA RASVA ÜLEVOOLAMIST FRITEERIMISPOTIST, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIB OLLA RASKE PÕLETUS, KEHAVIGASTUS, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

2-5. FRITÜÜRI VENTILEERIMINE

Fritüüri asukohas peab olema piisava ventileerimise tagamiseks tõmbevarje või ventilatsioonisüsteem. See on hädavajalik auru ja praadimis lõhnade tõhusaks eemaldamiseks. Väljalaskesüsteemi varikatte konstrueerimisel peab olema eriti tähelepanelik, et see ei hakkaks segama fritüüri töötamist. Asjakohase süsteemi konstrueerimisel soovitame abi saamiseks pöörduda kohaliku ventilatsiooni- või küttesüsteemidega tegeleva ettevõtte poole.

TEATIS

Ventilatsioon peab vastama kohalikele ja riiklikele normatiividele. Pöörduge kohaliku päästemeeti või ehitusjärelevalve ametkonna poole.

2-6. ELEKTRILISED NÕUDED

Elektriline fritüür vajab tööks 208 või 240 volti, kolme faasi ja 50/60 hertsit. Toitekaabel võib olla juba fritüüri külge kinnitatud või ühendatakse paigaldamise ajal. Õige toite valimiseks vaadake andmesilti, mis on paigaldatud kaane kohale, tagakatte vasakule küljele.



Fritüür peab olema piisavalt ja ohutult maandatud, vastasel juhul võib tagajärjeks olla elektrilöök. Õigeks maandamiseks tutvuge kohalike elektrieeskirjadega või nende puudumisel USA riiklike elektrieeskirjadega (NEC) ANSI/NFPA nr 70 (praegune väljaanne). Kanadas tuleb elektriihendused teostada vastavalt eeskirjale CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 ja/või kohalikele eeskirjadele.

Elektrilöögi vältimiseks tuleb see seade varustada välise kaitselülitiga, mis katkestab kõigi maandamata elektrijuhtide ühendused. Seadme peatoitelüliti ei katkesta kõigi liinide ühendusi.

Fritüüri ja toiteallika vahele tuleb sobivasse kohta paigaldada eraldi katkestuslülitit, mis vastab ülepinge III kategooria tingimustele ja millel on õige mahtuvusega kaitsmed või lahklülitid. See peaks olema isoleeritud vaskühendus näitajatega 600 V ja 90 °C. Kui juhtme pikkus ületab 50 jalga (15,24 m), kasutage suurema ristlõikega juhtmeid.

Vaadake peatükist 2-7 rahvusvahelisi elektrilisi nõudeid.

2-7.
RAHVUSVAHELISED
ELEKTRILISED NÕUDED

Väljaspool USA-d ei tohi tarnida ühendatud toitekaabliga seadmeid, kuna ühendamisnõuded on teistsugused. Tehases on saadaval fritüürid, mis on ühendatud 208, 240, 380 ja 415 V, 3 faasi ja 50 Hz jaoks. Fritüüris on olemas klemmiplokk, mida saab kasutada kaabli juhtmete ühendamiseks. Parempoolse küljepaneeli sees olev silt näitab, kuidas seadet ühendada.

TEATIS

CE-tähisega seadmete puhul on klemmiplokki ühendatavate juhtmete miinimumristlõige 0,16 tolli (4 mm). Painduva toitekaabli kasutamise korral peab see olema HO7RN-tüüpi.

Järgige toitekaabli ühendamiseks neid samme.

1. Eemaldage seadme parempoolne küljepaneel.
2. Viige tõmbekaitsega kaabel ühenduskarpi.
3. Ühendage juhtmed klemmiplokiga, järgides küljepaneelil olevat ühendamisskeemi.
4. Tõmmake kaabel sirgeks ja viige see läbi raamil oleva klambri, see asub fritüüri tagumise vasaku jala juures. Seejärel viige kaabel raami alt läbi ja fritüüri tagaosant välja, et see ei segaks filtri äravoolupanni.



Filtri äravoolupann peab olema fritüüri all nii taga kui võimalik ja kate peab olema oma kohale kinnitatud. Veenduge, et auk kattes oleks äravooluga kohakuti enne, kui avate äravoolu. Nende juhiste eiramise tagajärjel hakkab rasv pritsima ja võib põhjustada vigastusi.

5. Fritüür on nüüd ühendatud.

**2-7.
RAHVUSVAHELISED
ELEKTRILISED NÕUDED
(JÄRG)**

TEATIS

- Toitekaablid peavad olema õlikindlad, varjestatud painduvad kaablid, mitte kergemad kui tavalised polükloropreen- või samaväärsed sünteetilised elastomeervarjestusega kaablid.
- Fritüüri ahelas soovitatakse kasutada 30 mA nimiväärtusega kaitseseadet, näiteks jäävoolu kaitselülitit (RCCB) või maandusrikke voolukatkestit (GFCI).



(AINULT CE-TÄHISEGA SEADMED!)
Elektrilöögiohu vältimiseks tuleb see seade siduda ekvipotentsiaalse sidumisühenduse abil teiste seadmetega või puudutatavate metallpindadega seadme läheduses. Seade on selleks otstarbeks varustatud ekvipotentsiaalse sangaga. Ekvipotentsiaalne sang on tähistatud sümboliga.



ÜLEKEEMISE VÄLTIMINE HENNY PENNY FRITÜÜRIDES



**NENDE JUHISTE EIRAMINE VÕIB
PÕHJUSTADA ÕLI ÜLEVOOLAMISE PAAGI
SERVAST, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIB OLLA
RASKE PÕLETUS VÕI KEHAVIGASTUS.
TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.**

- **ÕLI TOHIB SEGADA AINULT HOMMIKUSE KÄIVITAMISE AJAL.
ÄRGE SEGAGE ÕLI ÜHELGI TEISEL AJAL.**
- **FILTREERIGE ÕLI VÄHEMALT KAKS KORDA PÄEVAS.**
- **FILTREERIGE AINULT SIIS, KUI KUVATAKSE NÄIT „COOL“ (JAHE).**
- **PÜHKIGE FILTREERIMISE AJAL IGASUGUNE PURU
FRITEERIMISPOTI PINDADELT JA JAHETSOONILT.**
- **VEENDUGE, ET FRITÜÜR OLEKS LOODIS.**
- **VEENDUGE, ET ÕLITASE EI OLEKS KUNAGI KÕRGEMAL KUI
FRITEERIMISPOTI ÜLEMISE TASEME INDIKAATORJON.**
- **VEENDUGE, ET GAASI JUHTKLAPP JA PÕLETID OLEKS ÕIGESTI
REGULEERITUD. (AINULT GAASISEADMED)**
- **KASUTAGE SOOVITATUD TOOTEKOGUSEID.**

**LISATEAVET NENDE JUHISTE KOHTA SAATE HENNY PENNY
KASUTUSJUHENDIST JA KFC STANDARDITE TEEGIST.**

ABI SAAMISEKS HELISTAGE HENNY PENNY TEENINDUSOSAKONNA NUMBRILE

180 0417 8405

VÕI

193 7456 8405.

PEATÜKK 3. KÄSITSEMINE

3-1. TÖÖKOMPONENDID

Lüliti TOIDE/PUMP

Kolme asendiga lüliti, keskmine asend on OFF (väljas). Keerake lüliti asendisse POWER (toide), et fritüüri kasutada, keerake lüliti asendisse PUMP, et kasutada filtripumpa. Enne filtripumba kasutamist peavad olema täidetud teatud tingimused, mida kirjeldatakse selles peatükis hiljem.

Friteerimispoti

Selles mahutis on küpsetusõli, kütteelemendid, kuni 8 ühikut toodet ja piisav jahetsoon puru kogumiseks.

Kandur

Roostevabast terasest kanduril on viis riulit, millel toode asub friteerimise ajal ja pärast seda (4 küpsetusriiul ja 1 katteriul).

Kaane tihend

Tagab rõhu jaoks vajaliku tiheduse friteerimispoti kambris.

Rõhuklapi koost

Rõhuklapp aitab hoida friteerimispotis ühtlast rõhutaset; üleliigne rõhk lastakse korstna kaudu välja. Eemaldage rõhuklapi kork kord päevas ja puhastage korki, raskust ja rõhuklapi ava. Vaadake ennetava hoolduse peatükki.

Ohutusklaap



Määrduvad rõhuklapi koostu korral võib fritüüris tekkida liiga suur rõhk. Tagajärjeks võivad olla rasked vigastused ja põletused.



TÖÖ AJAL VÕIB SEE KLAPP VÄLJASTADA SUURE KOGUSE KÕRGE RÕHU ALL OLEVAT AURU, VETT, ÕHKU, GAASI VÕI ÕLI. ÄRGE KATKE KORGIGA, SULGEGE EGA TAKISTAGE VÄLJASTUST ÜHELGI VIISIL. VÄLJASTUSE TAKISTAMISE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA RASKED PÕLETUSED JA/VÕI SEADMETE KAHJUSTAMINE.

**3-1.
TÖÖKOMPONENDID (JÄRG)**

ASME heakskiiduga vedrujõul toimiv klapp on seadistatud 14,5 psi (999 mbar) peale. Kui juhtklapis peaks tekkima tõrge, laseb see ohutusklapp üleliigse rõhu välja, hoides friteerimispoti kambris rõhu 14,5 psi (999 mbar) peal. Kui see toimub, lülitage COOK/PUMP (küpseta/pump) lüliti asendisse OFF (väljas), et lasta kogu rõhk friteerimispotist välja.



Kui ohutusklapp aktiveerub, lülitage toitelüliti asendisse OFF (väljas). Laske fritüüri enne järgmist kasutuskorda hooldada, et vältida tõsiseid põletusi ja vigastusi.



**ÄRGE TÕMMAKE SEDA RÕNGAST.
TAGAJÄRJEKS ON TÕSISED AURUPÕLETUSED.**



**ÄRGE KASUTAGE TESTHOOPA EGA
RÕNGAST PAIGALDAMISE AJAL SEADME
TÕSTMISEKS.**

Ohutusklapi rõngas

Manomeeter

Näitab rõhku friteerimispotis.

Magnetklapp

Elektromehaaniline seade, mis hoiab friteerimispotis rõhku.

Magnetklapp sulgub küpsetustsükli alguses ja avaneb automaatselt küpsetustsükli lõpus. Kui see klapp määrdub või kui tefflonist kontaktpind on kahjustatud, siis rõhku ei teki ja klappi tuleb remontida, lähtudes tehnilise juhendi hoolduspeatükist.

Äravoolumklapp

Kahesuunaline kuulklapp, tavaliselt suletud asendis. Keerake käepidet, et tühjendada õli friteerimispotist äravoolumpannile.



**ÄRGE AVAGE ÄRAVOOLUKLAPPI, KUI
FRITEERIMISPOTT ON RÕHU ALL. KUUM
ÕLI TUNGIB VÄLJA JA TAGAJÄRJEKS ON
TÕSISED PÕLETUSED.**

3-1. TÖÖKOMPONENDID (JÄRG)

Äravoolu lukustuslüüti

See mikrolüüti kaitseb friteerimispoti, kui käsitseja laseb õli kogemata friteerimispotist välja ajal, kui pealüüti on asendis COOK (küpsetamine). Lüüti lülitab kuumuse automaatselt välja, kui äravooluklapp avatakse.

Kondensaadi äravoolupann

Auruväljastuse süsteemis tekkiva kondensaadi kogumiskoht, mis tuleb tühjendamiseks eemaldada regulaarselt, tavaliselt iga päev.

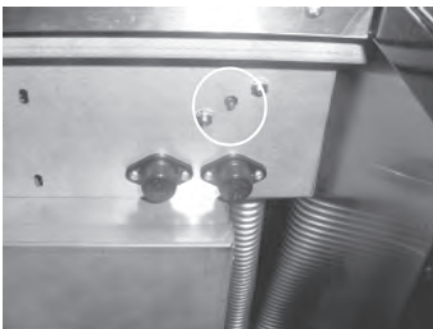
Õli segamissüsteem

Seadmel on olemas segamisfunktsioon, mis tagab, et õli on korralikult segatud, et vältida niiskuse kogunemist ja selle tagajärjel friteerimispotis keemist. Juhtseade aktiveerib filtripumba eelseadistatud välpade alusel regulaarselt, et segada õli.

Kaane haak

Fritüüri kaane esiosal on mehaaniline kinniti, mis sobib kronsteiniga friteerimispoti esisosas. See seade hoiab kaant all kaane asukohta lukustamisel, kuid selle eesmärk ei ole hoida friteerimispotis rõhku.

Temperatuuripiiraja



Joonis 3-1

See on ohutuskomponent, mis mõõdab õli temperatuuri. Kui õli temperatuur ületab 420 °F (212 °C), siis see juhtseade avaneb ja lülitab friteerimispoti kuumutuse välja. Kui õli temperatuur langeb ohutu tasemini, tuleb juhtseade käsitsi lähtestada, vajutades selleks punast lähtestamisnuppu, mis asub juhtpaneeli all paremal, fritüüri ees.

Õhuklapp

Pumpab õlisse regulaarselt õhku, et õli temperatuur oleks ühtlane. See toimib ainult siis, kui seade on pikka aega kasutamata olnud ja kui kuumutamine algab külmkäivitusest.

Filtri äravoolupann

Eemaldatav filtriga pann kogub friteerimispotist väljalastud õli kokku, samuti kasutatakse seda vana õli eemaldamiseks.



Kui pannis on kuum õli, olge ülimalt ettevaatlik, et vältida põletusi.

3-1. TÖÖKOMPONENDID (JÄRG)

Filtriikoost

Ühendab filtri filtripumbaga ja võimaldab filtri ja äravoolupanni hõlpsalt eemaldada.

Kaitsmed

Kaitseseadis, mis katkestab vooluahela, kui vool ületab määratud nimipinget.

3-2. KAANE KÄSITSEMINE

Kaane sulgemine:

1. Laske kaas alla, kuni see puutub friteerimispotiga kokku, ja fikseerige kaas kaane haagiga.
2. Tõmmake kaane käepidet ettepoole kuni peatumiseni.
3. Tõstke kaane käepidet üles kuni peatumiseni.
4. Tõmmake kaane käepidet enda poole kuni peatumiseni.
5. Vajutage kaane käepidet alla, et kaas oma kohale fikseerida.



KAAS PEAB OLEMA KORRALIKULT HAAGIGA KINNITATUD, VASTASEL KORRAL VÕIB RÕHU ALL OLEV ÕLI JA AUR FRITEERIMISPOTIST VÄLJA TUNGIDA. TAGAJÄRJEKS ON RASKED PÖLETUSED.



ÄRGE TÕSTKE KAANT EGA SURUGE KAANE HAAKI LAHTI ENNE, KUI MANOMEETERIL ON NÄIT 0. VÄLJUV AUR JA ÕLI PÕHJUSTAVAD RASKEID PÖLETUSI.

TÕSISTE VIGASTUSTE VÄLTIMISEKS ÄRGE KÄSITSEGE, KUI KAAS POLE KINNITATUD JA KÕIK KOMPONENDID PAIGALDATUD.

ÄRGE MUUTKE ÜHTEGI KOMPONENTI EGA KAANE LUKUSTAMISMEHCHANISMI, ET VÄLTIDA RASKEID VIGASTUSI.

Kaane avamine:

1. Tõstke käepidet ettevaatlikult kuni peatumiseni.
2. Lükake kaane käepidet tagasi kuni peatumiseni.
3. Langetage käepidet.

**3-2.
KAANE
KÄSITSEMINE
(JÄRG)**

ETTEVAATUST

Langetage käepide enne, kui üritate kaant tõsta, kuna vastasel korral võite kaant kahjustada.

4. Lükake käepidet tagasi.
5. Avage eesmine kaane haak.

TEATIS

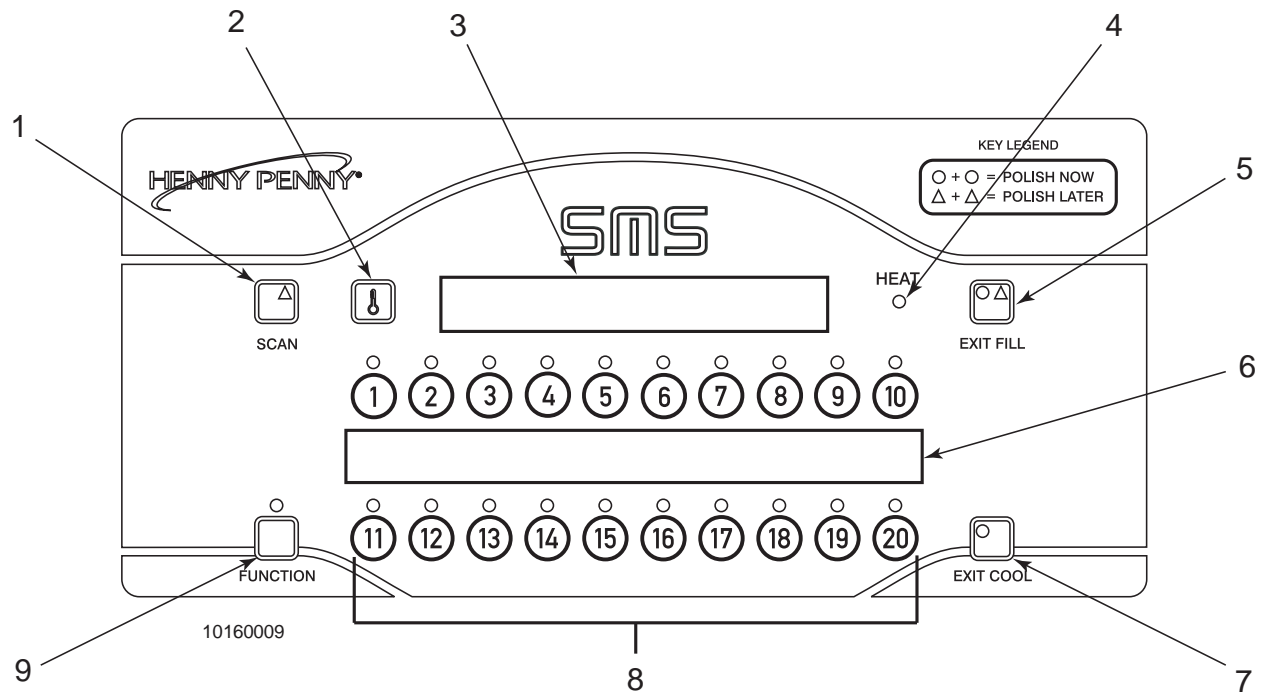
Kui kaant on raske liigutada, lõpetage fritüüri kasutamine ja võtke ühendust teenindusega. Kaablid tuleb välja vahetada.

**3-3.
SULATUSTSÜKLI
KASUTAMINE**

Kui õli temperatuur on alla 185 °F (85 °C) ja lüliti POWER/PUMP (toide/pump) on asendis POWER (toide), lülitub fritüür sulatustsükklisse. Õli kuumeneb aeglaselt, et vältida õli kõrbemist. Kuumutus lülitub tsükliliselt sisse ja välja, et õli aeglaselt sulatada. Alates temperatuurist 185 °F (85 °C) jääb kuumutus sisse lülitatuks kuni saavutatakse 250 °F (121 °C) ehk jahutusrežiim. Jahutusrežiimist väljumiseks vajutage nuppu EXIT COOL (välju jahutusest).

Vaadake peatükki õli lisamise kohta.

**3-4.
JUHTSEADISED JA
INDIKAATORID**



Nr	Nimi	Kirjeldus
1	Nupp SCAN (skanni)	Võimaldab kasutajal vaadata järgemööda kõiki aktiivseid taimereid.
2	Temperatuurinupp	Võimaldab kasutajal vaadata õli temperatuuri küpsetustsükli ajal.
3	Digitaalne ekraan	Ekraan näitab küpsetusaegasid koos viipade ja teadetega.
4	Indikaator HEAT (kuumus)	Näitab, kui juhtseade nõuab kuumust. Kui vajalik õlitemperatuur on saavutatud, siis tuli kustub.
5	Nupp EXIT FILL (välju täitmisest)	Pärast fritüüri filtreerimist, kui ollakse filtri lukustusrežiimis, on ekraanil kiri „FILL“ (täitmine) ja vajutada tuleb nuppu EXIT FILL (välju täitmisest).
6	Menüüriba	Näitab iga tootenuuga seotud toote nime.
7	Nupp EXIT COOL (välju jahutusest)	Pärast küpsetamist või filtreerimist lülitub fritüür automaatselt jahutusrežiimi (see hoiab õli madalamal temperatuuril, et pikendada õli kasutusiga). Selleks, et kuumutada õli sihttemperatuurini, tuleb vajutada nuppu EXIT COOL (välju jahutusest).
8	Toote valimisnupud	Nendega saab valida küpsetatava toote.
9	Nupp FUNCTION (funktsioon)	Kasutatakse juhtseadiste programmeerimisel.

3-5. EKRAANITEATED

Töö ajal näidatakse digitaalsel ekraanil teateid. Allolevas tabelis on kirjas mõned enim levinud teated.

Teade	Kirjeldus
HI (kõrge)	Ekraanil on kiri „HI“ (kõrge), kui õli temperatuur ületab sihttemperatuuri 40 °F jagu.
DROP (langus)	Ekraanil on kiri „DROP“ (langus), kui õli on saavutanud sihttemperatuuri (kiri „DROP“ kuvatakse 2° alla sihttemperatuuri ja 4° üle sihttemperatuuri).
DONE (valmis)	Küpsetustsükli lõpus kuvatakse ekraanil kiri „DONE“ (valmis).

3-6. ÕLI LISAMINE

ETTEVAATUST

Õlitase peab fritüüri soojenduse töötamise ajal olema alati kütteelementidest kõrgemal, friteerimispoti tagaosas asuvate tasemeindikaatorite juures (joonis 3-3). Selle nõude eiramine võib põhjustada tulekahju ja/või fritüüri kahjustuse.

Tahke õli kasutamisel tuleks õli sulatada eelnevalt välise kuumusallikaga ja panna alles siis friteerimispoti. Kütteelemendid peavad olema täielikult õlisse sukeldunud. Vastasel korral võib tagajärjeks olla tulekahju või friteerimispoti kahjustused.

1. Fritüüris on soovitatav kasutada kõrge kvaliteedilist friteerimisõli. Mõnedel madalama klassi õlidel on kõrge niiskusesisaldus, mis põhjustab vahutamist ja ülekeemist.



Joonis 3-3



Kui kallate kuuma õli friteerimispoti, kandke kindaid ja vältige pritsimist, et vältida tõsiseid põletusi.

2. See elektriseade vajab 100 naela (45 kg) õli. Friteerimispotil on tagaosas 2 tasemeindikaatorit, mis näitavad, kui kuumutatud õli tase on õige. Joonis 3-3.
3. Külma õli tuleb lisada kuni madalama indikaatorini.



JÄLGIGE, ET ÕLITASE EI ULATUKS KUNAGI ÜLE ÜLEMISE INDIKAATORJOONE. NENDE JUHISTE EIRAMISE KORRAL VÕIB ÕLI PAAGI SERVAST ÜLE VOOLATA, MILLE TAGAJÄRJES VÕIVAD OLLA RASKED PÕLETUSED, KEHAVIGASTUSED, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

Täielikud juhised leiate KFC standardite teegist.

**3-7.
ÜLDINE
KÄSITSEMINE**

Järgige allnäidatud protseduuri fritüüri esimesel käivitamisel ja samuti iga kord, kui käivitate mahajahtunud või väljalülitatud fritüüri. Need on üldkehtivad juhised. Järgige fritüüri käsitlemisel kindlasti ka KFC standardite teeki.

1. Veenduge, et friteerimispotis oleks piisavalt palju õli – kuni madalama tasemeindikaatorini.



ÄRGE KOORMAKE RIULEID ÜLE EGA ASETAGE RIIULITESSE VÄGA KÕRGE NIISKUSESISALDUSEGA TOOTEID. 22 NAELA (9,9 KG) ON MAKSIMAALNE TOOTEKAAL TÄIS FRITEERIMISPOTI KOHTA. NENDE JUHISTE EIRAMINE VÕIB PÕHJUSTADA ÕLI ÜLEVOOLAMISE FRITEERIMISPOTI SERVAST, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA RASKED PÖLETUSED, KEHAVIGASTUSED, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

2. Keerake lüliti POWER/PUMP (toide/pump) asendisse POWER (toide) ja vajutage vajaliku toote nuppu, et valida küpsetatava toote kogus.
3. Segage õli, kui seda kuumutatakse külmkäivitusest. Jagage kindlasti kuni jahetsoonini välja.



ÄRGE SEGAGE ÕLI ÜHELGI TEISEL AJAL, V.A HOMMIKUSE KÄIVITAMISE AJAL. NENDE JUHISTE EIRAMINE VÕIB PÕHJUSTADA ÕLI ÜLEVOOLAMISE FRITEERIMISPOTI SERVAST, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA RASKED PÖLETUSED, KEHAVIGASTUSED, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

**3-7.
ÜLDINE
KÄSITSEMINE (JÄRG)**

4. Laske fritüüril kuumeneda, kuni digitaalsel ekraanil kuvatakse näit „DROP“ (langus). (Vajutage nuppu EXIT COOL (välju jahutusest), kui ekraanil kuvatakse näit „COOL“ (jahe)).

TEATIS

Kuumutus lülitub sisse ja välja umbes 10 kraadi enne temperatuuri sihtväärtust, et vältida sihtväärtuse ületamist (proportsionaaljuhtimine).

5. Enne toote riulitele laadimist, kastke riuleid kuuma õli sisse, et toode ei jääks riulite külge.
6. Lükake paneeritud tootega riulid kaanel olevasse kandurisse, alustades alumisest, et vältida toote kahjustamist.
7. Langetage kaas ja lukustage ning vajutage vastava toote nuppu (2, 4, 6 või 8 ühikut).
8. Tsükli lõpus väljastatakse rõhk automaatselt, kõlab alarm ja ekraanil kuvatakse näit „DONE“ (valmis). Sel ajal vajutage sobiva toote nuppu (2, 4, 6 või 8 ühikut).
9. Oodake enne kaane avamist, kuni manomeeter näitab friteerimispotis rõhuväärtust „0“.



**ÄRGE TÕSTKE KAANT EGA SURUGE KAANE
HAAKI LAHTI ENNE, KUI MANOMEETERIL
ON NÄIT „0“ PSI. VÄLJUV AUR JA ÕLI
PÕHJUSTAVAD RASKEID PÕLETUSI.**

10. Avage kaas ja tõstke ettevaatlikult.
11. Kasutage riuli käepidemeid, et eemaldada tootega riulid kandurilt, alustades ülemisest riulist.

**3-8.
ÕLI HOOLDAMINE**



**JÄRGIGE ALLOLEVAID JUHISEID, ET ÕLI EI
SAAKS FRITEERIMISPOSTIT ÜLE VOOLATA
JA PÕHJUSTADA RASKEID PÕLETUSI, MUID
VIGASTUSI, TULEKAHJU JA/VÕI VARALIST
KAHJU.**

1. Selleks, et kaitsta õli ajal, kui fritüüri ei kasutata mõnda aega, tuleks fritüür seada jahutusrežiimi.
2. Paneeritud toodete friteerimisel tuleb filtreerida, et õli oleks puhas. Õli tuleks filtreerida vähemalt kaks korda päevas – pärast lõunaaega ja päeva lõpus.
3. Hoidke õlitaset küpsetamiseks vajalikul tasemel. Lisage vajaduse korral uut õli.
4. Ärge koormake riuleid tootega üle (22 naela (9,9 kg) on maksimum) ja ärge asetage riulitele väga kõrge niiskusesisaldusega toodet.



**PIKA KASUTUSAJA VÄTEL KAHANEB ÕLI
SÜTTIMISTEMPERatuur. KUI ÕLI JUURES ON
MÄRGATA LIIGSET SUITSEMIST VÕI VAHUTAMIST,
SIIS EEMALDAGE ÕLI. SEE VÕIB PÕHJUSTADA
RASKEID PÕLETUSI, KEHAVIGASTUSI, TULEKAHJU
JA/VÕI VARALISE KAHJU.**

**3-9.
FILTREERIMISJUHISED**

Henny Penny elektrilise, 8 ühikuga rõhufritüüri, mudel 590, puhul tuleb puhastada ning õli filtreerida ja „poleerida“ vähemalt kaks korda – pärast lõunaaega ja päeva lõpus. Vaadake KFC standardite teeki.

Filtreerige õli kohe pärast küpsetustsükli, kui õli temperatuur on jahutusrežiimis.

ETTEVAATUST

Laske õli välja, kui selle temperatuur on 250 °F (121 °C) või madalam. Kõrgemate temperatuuride korral võib puru pärast õli väljalaskmist kõrbed fritüüri teraspoti pindadele.

**3-9.
FILTREERIMISJUHISED
(JÄRG)**



FILTREERIGE AINULT SIIS, KUI KUVATAKSE NÄIT „COOL“ (JAHE). EIRAMISE KORRAL VÕIB ÕLI PAAGI SERVAST ÜLE VOOLATA, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA RASKED PÕLETUSED, KEHAVIGASTUSED, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

Suurte mahtude küpsetamise korral võib jahetsoon kiiremini puruga täituda ja seega võib olla vajalik sagedamini puhastada. Filtreerimisprotseduuri alla käib ka puru eemaldamine friteerimispoti jahetsoonist.

1. Keerake lüliti POWER/PUMP (toide/pump) asendisse OFF (väljas).
2. Veenduge, et filtri äravoolupann oleks fritüüri all ja et filtrikoost oleks kinnitatud püstise toru külge, mis väljub pannist.



Filtri äravoolupann peab olema fritüüri all nii taga kui võimalik ja kate peab olema oma kohale kinnitatud. Veenduge, et auk kattes oleks äravooluga kohakuti enne, kui avate äravoolu. Nende juhiste eiramise tagajärjel hakkab rasv pritsima ja võib põhjustada vigastusi.

Fritüüri ja riulite pinnad on kuumad. Olge filtreerimisel ettevaatlik, et vältida põletusi.

3. Eemaldage küpsetusriulid ja hoidik ning pühkige kaane alaosa puhtaks. Kallutage kaas eest, et puhastada friteerimispotti.
4. Tõmmake äravoolu käepidet enda poole, et avada äravooluklappi. Käepide peab olema suunatud otse fritüüri esiosa poole. Kasutage suurt valget harja, et puhastada õli äravoolamise ajal puru friteerimispoti elementidelt, külgedelt ja põhjast. Kasutage vajaduse korral äravoolu puhastusvarrast, et lükata puru läbi äravooluava, mis asub friteerimispoti alaosas. Kasutage väikest sirget valget harja, et puhastada elementide ja friteerimispoti seina vahelist ala.

Õlisegaja



Äravoolu
puhastusvarras

Väike valge
hari



PÜHKIGE FILTREERIMISE AJAL IGASUGUNE PURU FRITEERIMISPOTI PINDADELT JA JAHETSOONILT. EIRAMISE KORRAL VÕIB ÕLI FRITEERIMISPOTI SERVAST ÜLE VOOLATA, MILLE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA RASKED PÕLETUSED, KEHAVIGASTUSED, TULEKAHJU JA/VÕI VARALINE KAHJU.

3-9. FILTREERIMISJUHISED (JÄRG)

- Kraapige puru ja purust moodustunud rõngas friteerimispotist ja visake ära. Ärge laske purul tühjeneda filtri äravoolupanni. See puru võib anda kastmele kõrbenud maitse. Pühkige kõiki pindasid puhta niiske rätikuga. Kui jahetsooni tilgub vett, kuivatage rätikuga enne, kui pumpate õli tagasi friteerimispotti.

ETTEVAATUST

Ärge koputage poti kaabitsat ega ka ühtegi muud vahendit vastu friteerimispoti serva. See võib friteerimispotti kahjustada ja kaas ei pruugi seetõttu enam küipsetustsükli ajal korralikult sulgeda.

- Seadke äravoolu käepide taas suletud asendisse, et äravool sulgeda.
- Keerake lüliti POWER/PUMP (toide/pump) asendisse PUMP ja kui kogu õli on pumbatud friteerimispotti, keerake äravoolu käepide suletud asendisse, et äravool sulgeda.



OHT

PÕLETUSOHT

KUI ÕLIST TULEB ÕHUMULLE, ON VÕIMALIK, ET FILTRITORU FILTRIÜHENDUS EI OLE KORRALIKULT KINNITATUD. KUI SEE ON NII, LÜLITAGE PUMP VÄLJA JA KASUTAGE KAITSVAT LAPPI VÕI KINNAST KOOSTU TUGEVAMALT KINNIKEERAMISEKS. KOOST ON KUUM JA VÕIB PÕHJUSTADA RASKEID PÕLETUSI.

3-10. FILTRILEHE VAHETAMINE

Filtrileht tuleb välja vahetada pärast 10–12 filtreerimist või vastavalt sellele, kui palju on see puruga ummistunud. Vaadake KFC standardite teeki.



HOIATUS

PÕLETUSOHT

Kasutage filtrikoostu lahtivõtmisel kaitsvat lappi või kinnast, vastasel korral võivad tagajärjeks olla tõsised põletused.

Olge õliga täidetud filtripanni liigutamisel ettevaatlik, et vältida pritsmetest tingitud raskeid põletusi.

TEATIS

Veenduge enne filtrilehe paigaldamist, et filtrid, purupüüdur, filtriklambrid ja püstine toru oleksid täiesti kuivad, kuna vesi hävitaks filtripaberi.

**3-11.
FRITEERIMISPOTI
PUHASTAMINE**

Pärast fritüüri esmast paigaldamist ja iga kord enne õli vahetamist tuleb friteerimispotti järgmisel viisil põhjalikult puhastada.

1. Keerake lüliti POWER/PUMP (toide/pump) asendisse OFF (väljas) ja tõmmake toitepistik seinast.



Kuuma õli sisaldavat fritüüri või filtri äravoolupanni ei soovitata liigutada. Kuum õli võib välja pritsida ja põhjustada tõsiseid põletusi.

Filtri äravoolupann peab olema fritüüri all nii taga kui võimalik ja kate peab olema oma kohale kinnitatud. Veenduge, et auk kattes oleks äravooluga kohakuti enne, kui avate äravoolu. Nende juhiste eiramise tagajärjel hakkab rasv pritsima ja võib põhjustada vigastusi.

2. Kui friteerimispotis on kuuma õli, laske see välja, tõmmates äravoolu käepidet aeglaselt enda poole.
3. Sulgege äravooluklapp ja visake õli ära.
4. Tõstke kaas, eemaldage kaanelt riulid ja kandur ning kallutage kaant taha, et kaas ei segaks puhastamist.
5. Puhastamisjuhised leiate KFC standardite teegist.



ÄRGE SULGEGE KAANT, KUI VESI JA/VÕI PUHASTUSVAHEND ON FRITEERIMISPOTIS. RÕHU ALL OLEV VESI KUUMENEV ÜLE. KAANE AVAMISEL PÕHJUSTAB VÄLJUV VESI JA AUR RASKEID PÕLETUSI.



Kui friteerimispotis olev puhastusvahend hakkab vahutama ja üle keema, lülitage toitelüliti kohe asendisse OFF (väljas) ja ärge üritage seda kaane sulgemisega piirata, kuna tagajärjeks võivad olla rasked vigastused.

**3-11.
FRITEERIMISPOTI
PUHASTAMINE
(JÄRG)**

ETTEVAATUST

Ärge kasutage terasvilla või muid abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka kloori, broomi, joodi või ammoniaaki sisaldavaid puhastusaineid, kuna need kulutavad roostevabast terasest pindu ja lühendavad seadme eluiga. Ärge kasutage seadme puhastamiseks veejuga (survepesu), sest see kahjustab komponente.

TEATIS

Veenduge, et friteerimispoti sisemus, äravooluklapi avaus ja kõik uue õliga kokku puutuvad pinnad oleksid võimalikult kuivad.

**3-12.
FILTRIPUMBA
MOOTORIKAITSE
KÄSITSI LÄHTESTAMINE**

Filtripumba mootoril on ülekuumenemise puhuks manuaalne lähtestusnupp, mis asub mootori tagaosas. Kui mootor ei käivitu, oodake umbes 5 minutit, enne kui üritate seda kaitseseadist lähtestada; nii saab mootor jahtuda. Eemaldage paneel seadme vasakult küljekattelt, et pääseda ligi lähtestusnupule. Lähtestamine võib veidi jõudu nõuda, lähtestusnupu kasutamiseks võib kasutada kruvikeeraja abi.



Õli pritsimisest tulenevate põletuste vältimiseks keerake seadme toitelüliti asendisse OFF (väljas) enne, kui lähtestate filtripumba mootori käsitsi lähtestamise seadme.

**3-13.
KORRAPÄRANE
HOOLDUS**

Nagu iga teine toidukäitlemisseade, vajab ka Henny Penny rõhufritiür õiget hooldust. Iga-aastase ennetava hoolduse kontroll-loend on kirjas lisa A. Iga-aastased ennetava hoolduse tööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

Allolev tabel annab ülevaate plaanipärasest hooldusest. Edasistes peatükkides on kirjas kasutaja tehtavad ennetavad hooldustööd.

Toiming	Sagedus
Õli filtreerimine	Vaadake KFC standardite teeki
Õli vahetamine	Vaadake KFC standardite teeki
Filtrilehe vahetamine	Vaadake KFC standardite teeki
Rõhuklapi koostu puhastamine	Iga päev (vaadake ennetava hoolduse peatükki)
Friteerimispoti puhastamine	Vaadake KFC standardite teeki
Nylatron-materjali puhastamine	Iga kuu (vaadake ennetava hoolduse peatükki)
Kaanetihendi ümberpööramine	Iga 90 päeva järel (vaadake ennetava hoolduse peatükki)
Iga-aastane ennetav hooldus	Kord aastas (vaadake lisa A)

**3-14.
ENNETAV HOOLDUS**



Rõhuklapi koostu puhastamine – iga päev



**ÄRGE ÜRITAGE EEMALDADA
RÕHUKLAPI KORKI FRITÜÜRI TÖÖ
AJAL. TAGAJÄRJEKS ON RASKED
PÕLETUSED VÕI MUUD VIGASTUSED.**

1. Puhastage rõhuklapi koostu iga päev pärast fritüüri kasutamise lõpetamist. Fritüür peab olema välja lülitatud ja rõhk peab olema välja lastud. Avage kaas ja eemaldage seejärel rõhuklapi kork ja rõhuklapp.



**Rõhuklapi kork võib olla kuum. Põletuse
vältimiseks kasutage kaitseks riidet või kindaid.
Määrduvad rõhuklapi koostu korral võib fritüüris
tekkida liiga suur rõhk. Tagajärjeks võivad olla
rasked vigastused ja põletused.**

2. Pühkige nii kork kui rõhuklapp pehme lapiga puhtaks. Puhastage korgi sisemust, rõhuklapi pesa ja rõhuklapi ava ümbrust hoolikalt.
3. Puhastage väljastustoru roostevabast terasest harjaga (Henny Penny detailinr 12147).
4. Kuivatage detailid ja pange kohe tagasi, et vältida kahjustusi või kaotamist.

Nylatron-materjalide puhastamine – kord kuus

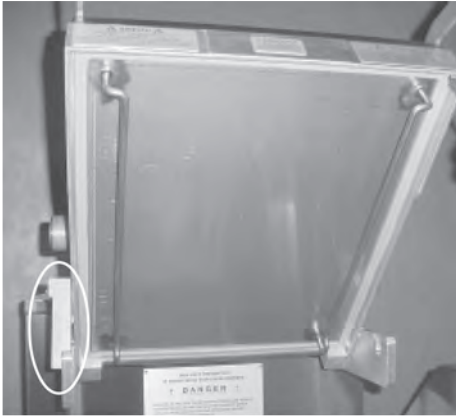
1. Pihustage nylatron-materjale Henny Penny biolaguneva vahutava rasvalahustiga (detaili nr 12226).
2. Liigutage kaant korduvalt üles ja alla, et rasvalahusti saaks jaotuda.
3. Pühkige nylatron-materjali, et eemaldada toidujäägid, rasv ja rasvalahusti jäägid.

Kaanetihendi ümberpööramine – iga 90 päeva tagant

Tihendi ümberpööramine aitab vältida kaanetihendi varajast kasutuskõlbmatuks muutumist ja rõhukadu küpsetustsükli ajal.

1. Tõstke kaas üles ning eemaldage riulid ja kandur.
2. Hoidke kaane käepidemest kinni, tõstke kaane esiosa, kuni see peatub püstises asendis.

**3-14.
ENNETAV HOOLDUS
(JÄRG)**



Kaanetihendi ümberpööramine (järg)



Veenduge, et metallist hoob kaane vasakul küljel oleks vertikaalses asendis, hoides kaant üleval, vastasel korral võivad tagajärjeks olla rasked vigastused. (Vaadake vasakul olevat pilti).

3. Kasutage õhukest lapikut kruvikeerajat, et tihend nurkadest lahti kangutada. Eemaldage tihend.

TEATIS

Kontrollige tihendit, et sellel poleks rebendeid või muid katkiseid kohti. Kui tihend on kahjustatud, tuleb see välja vahetada.

4. Puhastage tihendit ja tihendipesa kuuma veega.
5. Pöörake tihend ümber, nii et teine külg jääks väljapoole.

TEATIS

Paigaldage kaanetihendi 4 nurka. Siluge tihend oma kohale, liikudes igal küljel nurkadest keskele.

Kaane rullikute määrimine – kord aastas

Fritüüri tagaosas asuvaid kaane rullikuid tuleb määrada vähemalt kord aastas, et tagada kaane hõlbus liikumine.

1. Eemaldage fritüüri tagakate.
2. Kasutage spindlimääret (detaili nr 12124), et paigutada väike kogus määret nii ülemistele kui ka alumistele rullikutele. Määrige kindlasti nii vasakpoolseid kui ka parempoolseid rullikuid.

**3-14.
ENNETAV HOOLDUS
(JÄRG)**

OHUTUSKLAPP



Ohutusklaapi puhastamine – kord aastas



**ÄRGE ÜRITAGE EEMALDADA OHUTUSKLAPPI
FRITÜÜRI TÖÖ AJAL, VASTASEL KORRAL ON
TAGAJÄRJEKS RASKED PÕLETUSED VÕI MUUD
VIGASTUSED.**

**ÄRGE DEMONTEERIGE EGA MUUTKE
SEDA OHUTUSKLAPPI. SELLE KLAPIGA
MANIPULEERIMISE TAGAJÄRJEKS VÕIVAD OLLA
RASKED VIGASTUSED, SAMUTI TÛHISTAB SEE
KÕIK KASUTUSLOAD JA SEADME GARANTII.**

TEATIS

Ärge kasutage torutange. Kasutage
keermetihendit mõõdukalt.

1. Kasutage manomeetri eemaldamiseks mutrivõtit.
2. Kasutage mutrivõtit, et klapp torukolmikult lõdvendada, eemaldamiseks keerake vastupäeva.
3. Puhastage torukolmiku sisemust kuuma veega.

TEATIS

Keerake ohutusklaapi fritüüri tagaosas suunas, kui
paigaldate ohutusklaapi tagasi.

4. Hoidke ohutusklaapi seebivees 24 tundi. Kasutage 1 : 1 lahjendust. Klappi ei tohi demonteerida. See on tehases seadistatud avanema 14-1/2 naelase (6,6 kg) rõhu juures. Kui see ei avane või sulgu, tuleb see välja vahetada.

**3-14.
ENNETAV HOOLDUS
(JÄRG)**

Raskuste kaablite kontrollimine – kord aastas

Henny Penny 8 ühikuga fritüürid kasutavad kahe kaabliga raskuste mehhanismi, mis aitab kaant tõsta ja langetada. Kaableid tuleb visuaalselt kontrollida kord aastas, nt plaanilise hoolduse või tavalise teeninduse käigus. Kaablid, mis on vanemad kui 10 aastat, tuleb välja vahetada olenemata kontrolli tulemusest.



Joonis 1

TEATIS

Kui kaant on raske liigutada, lõpetage fritüüri kasutamine ja võtke ühendust teenindusega. Kaablid tuleb välja vahetada.

1. Kasutage 3/8" võtit, et eemaldada 6 seibmutrit tagakatte servadest, nagu on näidatud joonisel 1.
2. Tõstke tagakate üles ja tõmmake alt välja, et eemaldada keermestatud tikkpoltidelt. Joonis 2. (Ülemise kate eemaldamine kergendab tagakate eemaldamist, kuid see pole vajalik).



Joonis 2



Vaade raskustele pärast kate eemaldamist

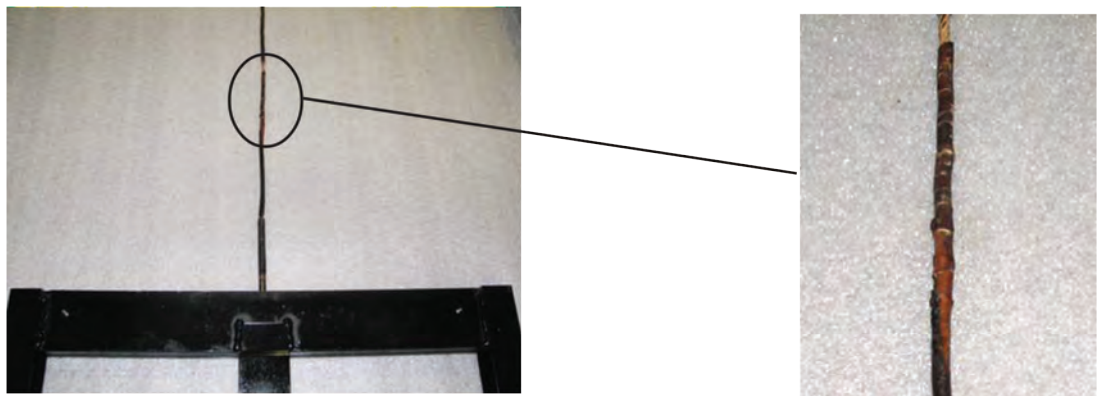
**3-14.
ENNETAV HOOLDUS
(JÄRG)**

Raskuste kaablite kontrollimine – kord aastas (järg)

3. Kontrollige raskuste kaableid. Kui kaabli ümbrised on mõranenud või kui ümbrises on tükid puudu või kui on näha muid selgeid kulumise märke, laske teenindusel mõlemad kaablid välja vahetada.

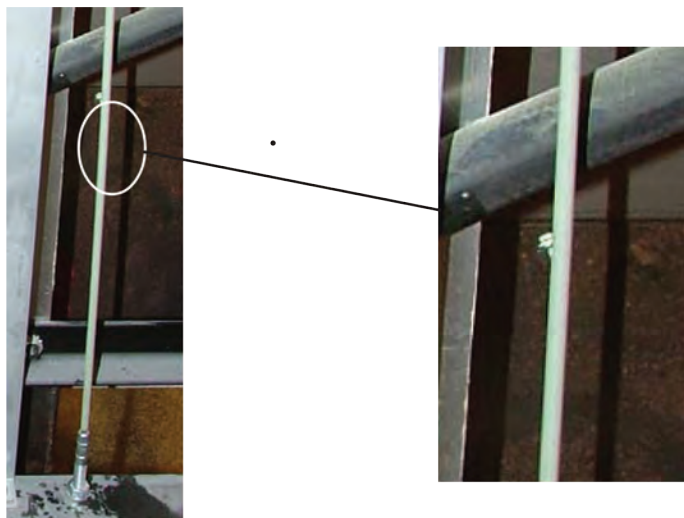
POLE KORRAS – VAHETAGE

Mõrad ümbrises ja ilmselged kulumised märgid.



OK

Pole märke mõradest ega muust kulumisest.



3-15.
PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon) kaks sekundit. Ekraanil kuvatakse kiri „REG PROGRAM“ (programmi registreerimine) ja seejärel „CODE“ (parool).
2. Sisestage parool 1 2 3. Ekraanil kuvatakse kiri „SELECT PRODUCT“ (valige toode).

TEATIS

Kui programmeerimisrežiimis ei vajutada umbes 1 minuti jooksul ühtegi nuppu, lülitub juhtseade tagasi küpsetusrežiimi.

3. Vajutage sobivat tootenuppu (1–10), et määrata, millist toodet soovite programmeerida.
4. Ekraani vasakul küljel vilguvad kirjad „INT1“ ja „TIME“ (aeg). Parempoolsel küljel kuvatakse küpsetustsükli algusaeg, mida saab muuta, kui vajutada vastavaid numbreid. Näide. Vajutage 1,0,0,0 ja ekraani paremal küljel vilgub näit 10:00, mis tähendab, et algusaeg on seatud 10 minuti peale.
5. Kui aeg on seatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage ning ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „INT1“ ja „TEMP“ (temperatuur). Parempoolne külg näitab algtemperatuuri ja seda saab muuta, kui vajutada vastavaid numbreid. Näide. Vajutage 2, 5, 0 ja ekraani paremal küljel kuvatakse 250° F, mis tähendab, et algustemperatuuriks on seadistatud 250 °F.
6. Kui temperatuur on seadistatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage ning ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „INT1“ ja „PRESS“ (rõhk). Vajutage ükskõik millist tootenuppu (1–0), et lülitada rõhku sisse või välja.
7. Kui rõhk on määratud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage ning ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „INT1“, „LOAD“ (koormus) ja „COMP“ (kompenseerimine). Tehases seadistatud koormuse kompenseerimisväärtus kuvatakse ekraani paremal küljel.

**3-15.
PROGRAMMEERIMINE
(JÄRG)**

8. Pärast koormuse kompenseerimist vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel kuvatakse näidud „PROP“ (proportsionaalne) ja „CONTROL“ (juhtimine) ning ekraani paremal küljel kuvatakse tehases seadistatud proportsionaalne juhtimistemperatuur.
9. Pärast proportsionaalset juhtimist vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „ALM 1“ (alarm 1) ja „TIME“ (aeg) ning esimese alarmi aeg kuvatakse ekraani paremal küljel. Alarmi aja muutmiseks vajutage vajaliku toote nuppu, et määrata aeg. Näide. Vajutage 1, 0, 0, 0. Ekraani paremal küljel vilgub 10:00, mis tähendab, et taimer loendab 10 minutist nulli, pärast mida kõlab alarm.
10. Kui alarm on seadistatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „ALM 1“ (alarm), „SELF-“ (ise) ja „CANCEL“ (tühistaja) ning ekraani paremal küljel „YES“ (jah) või „NO“ (ei). Jah ja ei valimiseks saab kasutada ükskõik millist tootenuppu (1–0). „YES“ (jah) tähendab, et alarm vaigib iseseisvalt pärast mitut piiksu. „NO“ (ei) tähendab, et keegi peab käsitsi vastavat tootenuppu vajutama alarmi vaigistamiseks.
11. Korrake alarmide 2 ja 3 jaoks samme 9 ja 10.
12. Kui alarm 3 on seadistatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „FILTER“ ja „CYCLES“ (tsüklid) ja ekraani paremal küljel kuvatakse filtritsükli väärtus. Väärtuseks on küpsetustsüklite arv, mis tuleb läbida enne, kui juhtseade annab käsitsejale märku, et õli vajab filtreerimist.

**3-15.
PROGRAMMEERIMINE
(JÄRG)**

13. Kui filtreerimise väärtus on seadistatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „EOC“ (tsükli lõpp) ja „EXIT“ (välju) ning ekraani paremal küljel on näit „COOL“ (jahutus). Tsükli lõpu (EOC) väljumispunktiks saab määrata COOL (jahutus), SETP (temperatuuri sihtväärtus) või FLTR (filtreerimine), kui vajutada mõnda tootenuppu (EOC). Pärast küpsetustsükli lõppu saab juhtseade naasta: jahutusse (COOL), temperatuuri sihtväärtusele või anda kasutajale märku õli filtreerimise vajadusest.
14. Kui tsükli lõpu käitumine on seadistatud, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad näidud „HEAD“ (ühik) ja „COUNT“ (kogus) ning ekraani paremal küljel on number. Paremal olev number näitab, mitu ühikut kana küpsetatakse, kui vajutatakse vastava toote nuppu. Numbrit saab muuta, kui vajutada vastava toote nuppu.

TEATIS

Järgmise toote saab programmeerida programmeerimisrežiimis, kui tegutseda järgnevalt.

Vajutage ja hoidke nuppu SCAN (skanni) programmeerimisrežiimis suvalisel ajal ning ekraan kuvab kirja „SELECT PRODUCT“ (valige toode). Seejärel vajutage vajaliku toote nuppu (1–0) ja nüüd saate seda toodet programmeerida.

15. Sekundite välja programmeerimiseks vajutage ajarežiimis või esimeses režiimis nuppu SCAN ja vabastage. Ekraani vasakul küljel vilguvad kirjad „INT2“ ja „TIME“ (aeg). Seejärel tegutsage varem kirjeldatud juhiste järgi, alustades sammust 4.

**3-16.
ERIPROGRAMMI
REŽIIM**

Kasutamise ülevaade

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), kuni ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“ (registreerimise programm). Kohe, kui ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 1 kord ja vabastage, kuni ekraanil kuvatakse kiri „REVIEW USE“ (kasutamise ülevaade).
2. Ekraanil kuvatakse „DAILY“ (igapäevane). Vajutage vajaliku toote nuppu, et näha selle toote kasutamist. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), et väljuda eriprogrammi režiimist.

**3-16.
ERIPROGRAMMI
REŽIIM (JÄRG)**

Kasutamise lähtestamine

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), kuni ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“ (registreerimise programm). Kohe, kui ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 2 korda ja vabastage, kuni ekraanil kuvatakse kiri „RESET USE“ (kasutamise lähtestamine).
2. Kui ekraanil kuvatakse „CODE“ (parool), sisestage 1-3-5. Ekraanil kuvatakse „DAILY“ (igapäevane) ja vajutus vastava toote nupule lähtestab selle väärtusele 0.

Tehase vaikeseaded (F/C, gaas/elekter, kõlari helitugevus, kõlari sagedus, paroolid, süsteemi lähtestamine)

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), kuni ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“ (registreerimise programm). Kohe, kui ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 3 korda ja vabastage, kuni ekraanil kuvatakse kiri „FAC PRESET“ (tehase vaikeseaded).
2. Kui ekraanil kuvatakse „CODE“ (parool), sisestage 2-9-5-7. Ekraanil vilguvad „DEG“ (temperatuuriühik) ja „MODE“ (režiim). Vajutage suvalist tootenuppu, et vahetada ühikute °F ja °C vahel.
3. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage ning ekraanil vilguvad kirjad „TYPE“ (tüüp) ja „FRYR“ (fritüür). Vajutage suvalist tootenuppu, et vahetada valikute „GAS“ (gaas) ja „ELEC“ (elekter) vahel.
4. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) kaks korda ja vabastage ning ekraanil vilguvad näidud „SPKR“ (kõlari) ja „VOL“ (helitugevus). Helitugevust saab valida vahemikus 01 kuni 10, seejuures 10 kõige valjem.
5. Vajutage nuppu FUNCTION 3 korda ja vabastage ning ekraanil vilguvad näidud „SPKR“ (kõlari) ja „FREQ“ (sagedus). Sagedust saab valida vahemikus 100 kuni 2000.
6. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 10 korda ja vabastage ning ekraanil kuvatakse näit „INITIALIZE SYSTEM“ (süsteemi lähtestamine). Vajutage ja hoidke suvalist tootenuppu ja ekraanil loendatakse väärtuselt 5 nulli. Kui mahaloendus on läbi, vabastage tootenupp ja juhtseade lähtestub taas tehases seadistatud parameetritele.

TEATIS

Enne, kui üritate muuta teisi režiime tehase vaikeseadistuste režiimis, helistage Henny Penny tehnilise teeninduse osakonnale numbril 180 0417 8405 või 193 7456 8405.

**3-16.
ERIPROGRAMMI
REŽIIM (JÄRG)**

Tehnika sisendi/väljundi režiim

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), kuni ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“ (registreerimise programm). Kohe, kui ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 4 korda ja vabastage, kuni ekraanil kuvatakse kiri „TECH I-O“ (tehnika sisend/väljund).
2. Kui ekraanil kuvatakse „CODE“ (parool), sisestage 2-4-6 (CE-seadmete puhul 1-7-7-6). Ekraanil kuvatakse vaheldumisi „HEAT“ (kuumus), „PRESSURE“ (rõhk) ja „PUMP“. Lisaks vilguvad valgusdiodid numbrite 1, 2 ja 3 kohal vaheldumisi.
3. Kuumutusahela testimiseks vajutage ja hoidke nuppu 1.
4. Rõhusüsteemi testimiseks vajutage ja hoidke nuppu 2.
5. Pumbasüsteemi testimiseks vajutage ja hoidke nuppu 3.


**3-16.
ERIPROGRAMMI
REŽIIM (JÄRG)**

Kuumuse juhtimine

1. Vajutage ja hoidke nuppu FUNCTION (funktsioon), kuni ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“ (registreerimise programm). Kohe, kui ekraanil kuvatakse „REG PROGRAM“, vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) 6 korda ja vabastage, kuni ekraanil kuvatakse kiri „HEAT CNTRL“ (kuumuse juhtimine).
2. Kui ekraanil kuvatakse „CODE“ (parool), sisestage 1-2-3-4. Ekraanil vilguvad näidud „MELT“ (sulatus), „EXIT“ (välju) ja „TEMP“ (temperatuur) koos õli temperatuuriga, mille saavutamisel seade väljub sulatustsüklist. See väärtus peaks olema 180 °F (82 °C) ja seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
3. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) ja vabastage ning ekraanil kuvatakse näidud „MELT“ (sulatus), „CYCLE“ (tsükkel) ja „100s“ koos perioodi (impulsi) pikkusega 4000. Seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
4. Vajutage nuppu FUNCTION kaks korda ja vabastage ning ekraanil kuvatakse näidud „MELT“ (sulatus), „ON-“ (sees), „TIME“ (aeg) ja „100s“ koos ajaga, mis näitab, kui kaua on kuumutus sisse lülitatud. See peaks olema 1700 ja seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
5. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) kolm korda ja vabastage ning ekraanil kuvatakse näidud „COOL“ (jahutus), „SET-“ (määratud) ja „POINT“, koos temperatuuriga, mille juures juhtseade väljub sulatustsüklist. See on seatud väärtusele 250 °F (121 °C) ja seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
6. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) neli korda ja vabastage, et ekraanil kuvatakse näidud „AUTO“ (automaatne) ja „IDLE“ (ooterežiim) koos kirjaga „OFF“ (väljas). Seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
7. Vajutage nuppu FUNCTION (funktsioon) viis korda ja vabastage, et ekraanil kuvatakse näidud „AUTO“ (automaatne), „IDLE“ (ooterežiim), ja „MMSS“ koos kirjaga „0:00“. Seda ei tohi muuta ilma tehasega nõu pidamata.
8. Kuumutuse juhtrežiimi viimast 3 funktsiooni kasutab ainult tehas ja neid ei tohi muuta.

PEATÜKK 4. VEAOTSING

4-1. VEAOTSINGU JUHIS

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Toitelüliti on sisse lülitatud, kuid fritüür ei tööta.	<ul style="list-style-type: none"> Toiteahel on katkestatud. 	<ul style="list-style-type: none"> Fritüür on vooluvõrku ühendatud. Kontrollige seinal olevat kaitselülitit või kaitset.
Rõhk ei välju küpsetusükli lõpus.	<ul style="list-style-type: none"> Magnetklapp või väljastus on ummistunud. 	<ul style="list-style-type: none"> Lülitage OFF (välja) ja laske fritüüril jahtuda, et rõhk friteerimispotist välja lasta. Laske kõiki väljastusi ja magnetklappi väljastuspaaki puhastada.
Töörõhk on liiga suur.	<ul style="list-style-type: none"> Rõhuklapp on ummistunud. 	<ul style="list-style-type: none"> Lülitage OFF (välja) ja laske fritüüril jahtuda, et rõhk friteerimispotist välja lasta. Puhastage rõhuklappi. Vaadake peatükki rõhuklapi koostu puhastamise kohta.
 <p>ÄRGE KASUTAGE, KUI MANOMEETER NÄITAB SUURT RÕHKU. TAGAJÄRJES ON RASKED VIGASTUSED JA PÕLETUSED. LÜLITAGE TOITE/PUMBA LÜLITI KOHE ASENDISSE OFF (VÄLJAS), ET VABASTADA RÕHK JA LASTA SEADMEL JAHTUDA. ÄRGE JÄTKAKE SEADME KASUTAMIST ENNE, KUI KÕRGE RÕHU PÕHJUS ON LEITUD JA KÕRVALDATUD.</p>		
Rõhk ei kogune.	<ul style="list-style-type: none"> Friteerimispotis on liiga vähe toodet. Metallist transpordihoidikut ei eemaldatud raskuste koostult. Rõhk ei ole programmeeritud. Kaane tihend lekib. 	<ul style="list-style-type: none"> Pange uue õli kasutamisel friteerimispoti maksimaalne kogus toodet. Eemaldage transpordihoidik; vaadake lahtipakkimise juhiseid. Kontrollige programmeerimist. Pöörake kaanetihend ümber või vahetage välja.
Õli ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> Äravooluklapp on avatud. Temperatuuripiiraja rakendus. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulgege äravooluklapp. Lähtestage temperatuuripiiraja; vaadake töökomponentide peatükki.
Vahutab või keeb üle.	<ul style="list-style-type: none"> Vaadake fritüüril ülekeemise tabelit ja käsitlemise peatüki algust selles kasutusjuhendis. 	<ul style="list-style-type: none"> Järgige ülekeemise protseduure selles tabelis.
Õli ei voola ära.	<ul style="list-style-type: none"> Äravooluklapp on ummistunud. 	<ul style="list-style-type: none"> Lükake puhastusvarras läbi äravooluklapi.
Filtri mootor ei käivitu.	<ul style="list-style-type: none"> Mootor on üle kuumenenud. 	<ul style="list-style-type: none"> Lähtestage mootor; vaadake filtripumba mootorikaitse lähtestamise peatükki.

TEATIS

Täpsemat teavet veaotsingu kohta saate tehnilisest juhendist, mis on saadaval aadressil www.hennypenny.com või võtke ühendust numbril 180 0417 8405 või 193 7456 8405.

**4-2.
VEAKOODID**

Juhtsüsteemi rikke korral kuvatakse digitaalekraanil „veateade“. Need teated on koodiga: „E04“, „E05“, „E06“, „E41“. Veakoodi kuvamisel kostab pidev helisignaali, mille vaigistamiseks vajutage mis tahes tootenuppu.

KUVA	PÕHJUS	LAHENDUS
„E04“	Juhtpult kuumeneb üle	Keerake lüliti asendisse OFF (väljas), seejärel tagasi asendisse ON (sees). Kui ekraanil on jätkuvalt teade „E04“, kuumeneb pult liigselt. Tuvastage ülekuumenemise põhjused juhtpaneeli taga. Kui paneel on jahtunud, peaksid juhtseadised taas normaalselt töötama. Kui teade „E04“ ei kao, vahetage juhtpult välja.
„E05“	Õli kuumeneb üle	Keerake lüliti asendisse OFF (väljas), seejärel tagasi asendisse ON (sees). Kui ekraanil on teade „E05“, tuleb kontrollida kuumutusahelat ja temperatuurisondi. Kui seade on jahtunud, peaksid juhtseadised taas normaalselt töötama. Kui teade „E05“ ei kao, vahetage juhtpult välja.
„E06“	Temperatuurianduri tõrge	Keerake lüliti asendisse OFF (väljas), seejärel tagasi asendisse ON (sees). Kui ekraanil on teade „E06“, tuleb kontrollida temperatuurisondi. Kui temperatuurisond on remonditud või välja vahetatud, peaksid juhtseadised taas normaalselt töötama. Kui teade „E06“ ei kao, vahetage juhtpult välja.
„E41“	Programmeerimisriike	Keerake lüliti asendisse OFF (väljas), seejärel tagasi asendisse ON (sees). Kui ekraanil on teade „E41“, tuleb juhtpult lähtestada (vaadake programmeerimise peatükki). Kui veakood ei kao, vahetage juhtpult välja.
„E71“	Pumbamootori relee rike või ühenduse probleem	Vahetage relee välja, kui kontaktid on kinni jäänud. Kontrollige juhtmeühendust lüliti POWER/PUMP (toide/pump) või seinakontaktis. L1 ja N võivad olla valesti ühendatud.

LISA A. IGA-AASTANE ENNETAV HOOLDUS

See lisa sisaldab iga-aastase ennetava hoolduse kontroll-loendit.



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

**193 7456 8400
193 7456 8402 Faks**

**Kaugekõnetasuta USA-s
180 0417 8417
180 0417 8434 faks**

www.hennypenny.com