



**HENNY PENNY®**

*Globální řešení pro společné stravování*

# **Henny Penny Tlaková fritéza**

**Model PFE-590  
Model PFE-592**

**PŘÍRUČKA PRO OBSLUHU FRITÉZY**

# ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA HENNY PENNY S KAPACITOU 8 KUSŮ

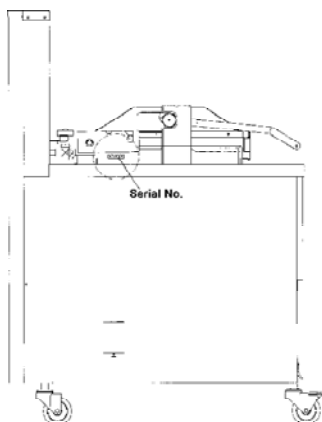
## TECHNICKÁ DATA

Výška	155 cm
Šířka	61 cm
Hloubka	107 cm
Plocha dna	Přibližně 0,65 m <sup>2</sup>
Kapacita hrnce	8 kusů kuřat - 9,9 kg 45 kg tuku
Elektro	208 V stříd. proud, 3-fáz., 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 A 240 V stříd. proud, 3-fáz., 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 A 200 V stříd. proud, 3-fáz., (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 A 240 V stříd. proud, 3-fáz., (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 A 380 V stříd. proud, 3-fáz., 50 Hz, 17 KW, 25,8 A 415 V stříd. proud, 3-fáz., 50 Hz, 17 KW, 23,7 A 400 V stříd. proud, 3-fáz., 50 Hz, 17 KW, 24,6 A
Ohřev	Dva elektrické ponorné prvky s výkonem 8500 W
Převážná hmotnost	Přibližně 344 kg

**NOTICE**

**POZNÁMKA**

Destička s daty na zadním krytu za víkem uvádí informace o typu fritézy, sériovém čísle, datu záruky a další informace týkající se fritézy. Sériové číslo je rovněž vyraženo na vnější straně fritovací nádoby. Viz obrázek níže.



# HENNY PENNY

## ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA SE 8 HLAVAMI



*Fritéza musí být nainstalována a používána takovým způsobem, aby se voda nemohla dostat do kontaktu s potravinovým tukem.*



Toto zařízení nesmí být provozováno pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.



Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud jim taková osoba nevydává pokyny pro použití zařízení.

## ODDÍL 1. ÚVOD

### 1-1. TLAKOVÁ FRITÉZA

Tlaková fritéza Henny Penny patří k základním přístrojům v rámci zařízení pro zpracování potravin, používá se pouze v institucionálních a komerčních provozech společného stravování.

#### **P-H-T**

Automatické ovládání kombinace tlaku (P), vysoké teploty (H) a času (T) vede k vytváření optimálně chutných a zajímavých výrobků.

#### **Tlak**

Tlak patří k základním prvkům této metody přípravy jídla. Tlak je vytvářen s pomocí přirozené vlhkosti potravin. Patentované víko tuto vlhkost zachytí a použije ji jako páru. Protože se pára nahromadí rychle, v jídle zůstane větší díl přirozených šťáv. Provozní ventil slouží k tomu, aby odpouštěl nadměrnou páru z nádoby a udržoval konstantní tlak ostré páry.

#### **Vysoká teplota**

Vytvářená vysoká teplota je dalším důležitým faktorem tlakové fritézy. Úspory energie se realizují v souvislosti s krátkou dobou fritování, nízkou teplotou a zadržováním vysoké teploty díky nerezavějící ocelové fritovací nádobě.

#### **Čas**

Čas je důležitý, protože kratší doba potřebná k fritování potravin vede k dodatečným úsporám pro uživatele. Jídla jsou připravena pro servírování na stůl za kratší čas oproti tomu, kolik by to trvalo v klasické fritéze otevřeného typu.



### **POZNÁMKA**

V zemích Evropské unie vstoupila dne 16. srpna 2005 v platnost direktiva o odpadech elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Naše výrobky byly posouzeny z hlediska direktivy WEEE. Prověřovali jsme naše výrobky také s cílem zjistit jejich soulad s direktivou RoHS (direktiva o omezování nebezpečných látek) a změnili jsme jejich design tak, aby regulačním odpovídaly. Aby bylo učiněno zadost direktivě i nadále, tento přístroj nesmí být likvidován uložním do běžného netříděného odpadu. Informace o správném způsobu likvidace získáte u nejbližšího distributora Henny Penny.



### 1-2. SPRÁVNÁ PÉČE

Jako každý přístroj v rámci zařízení společného stravování také tlaková fritéza Henny Penny vyžaduje péči a údržbu. Požadavky na údržbu a čištění jsou obsaženy v tomto manuálu a je třeba, aby se staly pravidelnou součástí provozu přístroje po celou dobu životnosti.

### 1-3. PODPORA

V případě, že budete potřebovat pomoc zvnějšku, zavolejte svému místnímu distributorovi ve vaší oblasti, nebo zavolejte na americké číslo 001-800-417-8405 nebo 001-937-456-8405.

## 1-4. BEZPEČNOST

Tlaková fritéza Henny Penny má zabudováno mnoho bezpečnostních funkcí. Avšak jediným způsobem, jak zajistit bezpečný provoz, je plně porozumět postupu správné instalace, provozu a údržby. Pokyny v této příručce byly připraveny tak, aby vám pomohly naučit se správné postupy. Tam, kde mají informace zvláštní důležitost nebo vztah k bezpečnosti, uvádíme slova NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, UPOZORNĚNÍ a POZNÁMKA. Jejich používání je popsáno níže.



SYMBOL BEZPEČNOSTNÍ VÝSTRAHY se používá současně se slovy NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ nebo UPOZORNĚNÍ a označuje nebezpečí typu zranění osob.



Slovo POZNÁMKA se používá pro zvýraznění zvláště důležitých informací.



*Slovo UPOZORNĚNÍ použité bez symbolu bezpečnostní výstrahy označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která – pokud se nepodaří vyhnout se jí – může vést ke škodě na majetku.*



*Slovo UPOZORNĚNÍ použité se symbolem bezpečnostní výstrahy označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která – pokud se nepodaří vyhnout se jí – může vést k menšímu nebo střednímu zranění.*



**VAROVÁNÍ** označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která – pokud se nepodaří vyhnout se jí – by mohla vést ke smrti nebo vážnému zranění.



**SLOVO NEBEZPEČÍ OZNAČUJE BEZPROSTŘEDNĚ NEBEZPEČNOU SITUACI, KTERÁ – POKUD SE NEPODAŘÍ VYHNOUT SE JÍ – POUVEDE KE SMRTI NEBO VÁŽNĚMU ZRANĚNÍ.**

## ODDÍL 2. INSTALACE

### 2-1. ÚVOD

Tento oddíl uvádí pokyny k instalaci a vybalení fritézy Henny Penny PFE-590.

**NOTICE**

**POZNÁMKA**

Instalaci tohoto přístroje by měl provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



**VAROVÁNÍ  
NEBEZPEČÍ  
ŠOKU**

Nepropichujte fritézu jakýmkoliv předměty včetně např. vrtáků nebo šroubků, protože by to mohlo vést k elektrickému šoku nebo poškození součástí.

### 2-2. POKYNY PRO ROZBALENÍ

**NOTICE**

**POZNÁMKA**

Jakékoliv poškození při přepravě by mělo být zaznamenáno v přítomnosti pracovníka dodávací společnosti a podepsáno před jeho/jejím odjezdem.

1. Uřízněte plastické pásy z hlavní krabice a odstraňte je.
2. Sundejte víko krabice a zvedněte hlavní krabici z fritézy.
3. Odstraňte rohové podpory balení (4).
4. Uřízněte natažený povlak okolo nosiče/žebřinové krabice a sejměte jej z horní části víka fritézy.
5. Uřízněte a sejměte kovové pásy držící fritézu připoutanou k paletě.



**VAROVÁNÍ**

Všechna vyvažovací závaží musejí být na místě před odepnutím víka, jinak by mohlo dojít ke zraněním.

6. Vyměte fritézu z palety.



**VAROVÁNÍ  
TĚŽKÝ OBJEKT**

Dávejte pozor při posouvání či stěhování fritézy, aby nedošlo ke zraněním. Fritéza váží přibližně 344 kg.

**2-2. POKYNY PRO  
ROZBALENÍ  
(Pokračování)**

7. Sundejte z palety vyvažující závaží, která jsou k paletě připoutaná pod fritézou.



**UPOZORNĚNÍ**

*Nenechte je spadnout. Vyvažující závaží váží každé přibližně 8,1 kg. Manipulujte s nimi opatrně, jinak by mohlo dojít ke zranění.*

8. Sundejte zadní obslužný kryt.  
9. Dejte sedm závaží do sestavy vyvažujícího závaží. Viz strana 2-4.  
10. Vraťte zadní obslužný kryt zpět.



**VAROVÁNÍ**

**Abyste se vyhnuli zranění a zajistili bezpečný provoz přístroje, musí být zadní obslužný kryt na místě.**

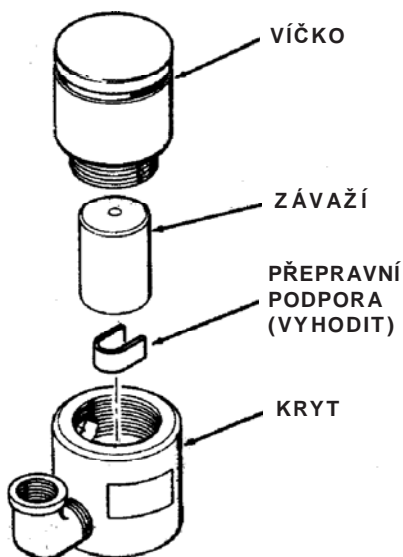
11. Uřízněte ze sestavy víka visačky VAROVÁNÍ. Víko lze teď otevřít.  
12. Vyndejte příslušenství zevnitř filtrační odtokové mísy.  
13. Připravte k provozu ventil závaží



**POZNÁMKA**

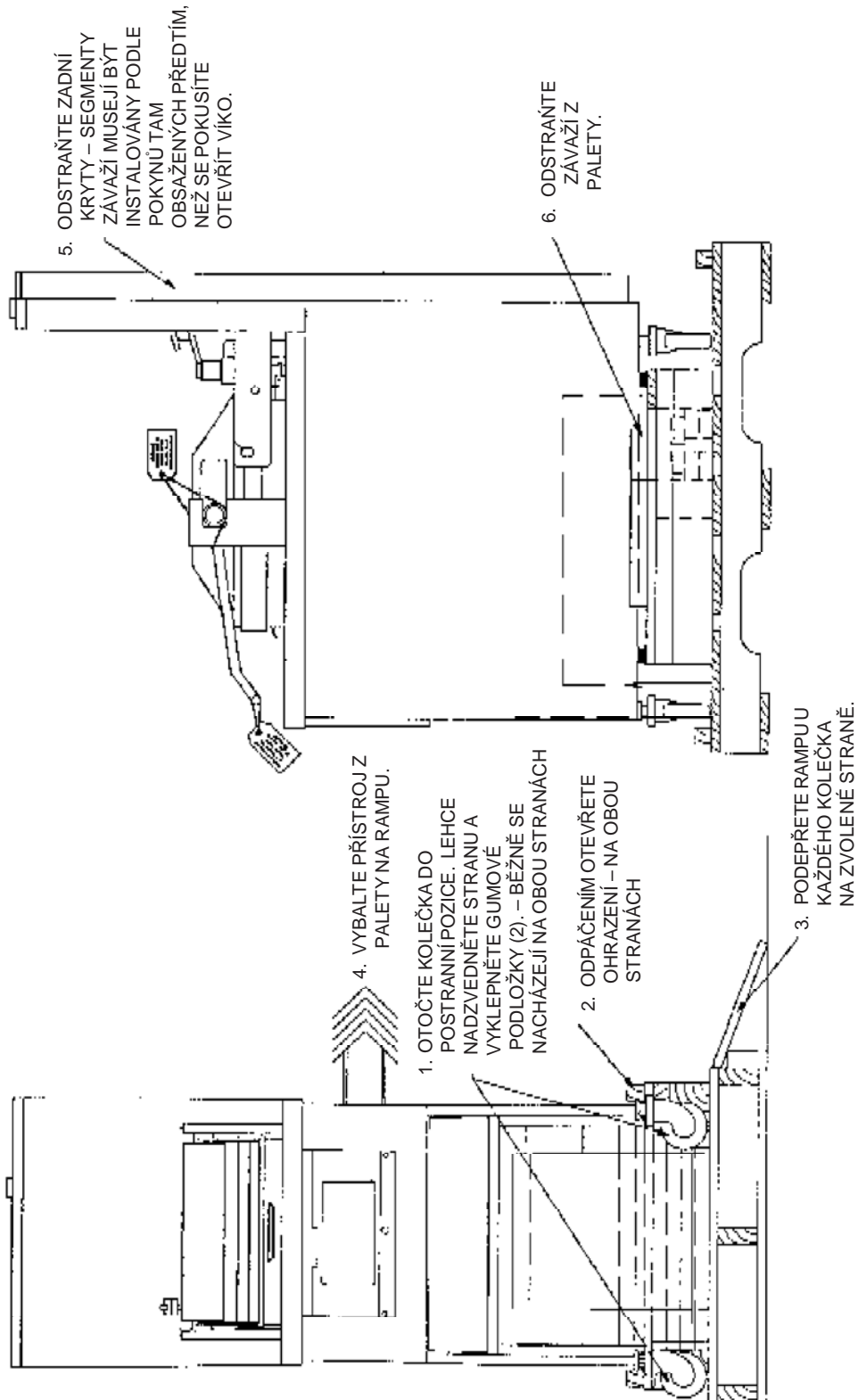
Kovová přepravní podpora je umístěna v sestavě krytu závaží na ochranu ústí závaží a závaží během přepravy. Tato podpora musí být odstraněna před instalací a začátkem provozu.

- A. Odšroubujte víko závaží.  
B. Vyjměte závaží.  
C. Vyjměte a vyhoďte kovové podpory balení.  
D. Očistěte ústí závaží suchou látkou.  
E. Opatrně umístěte závaží přes ústí závaží. Vraťte na místo víčko závaží a pevně zašroubujte

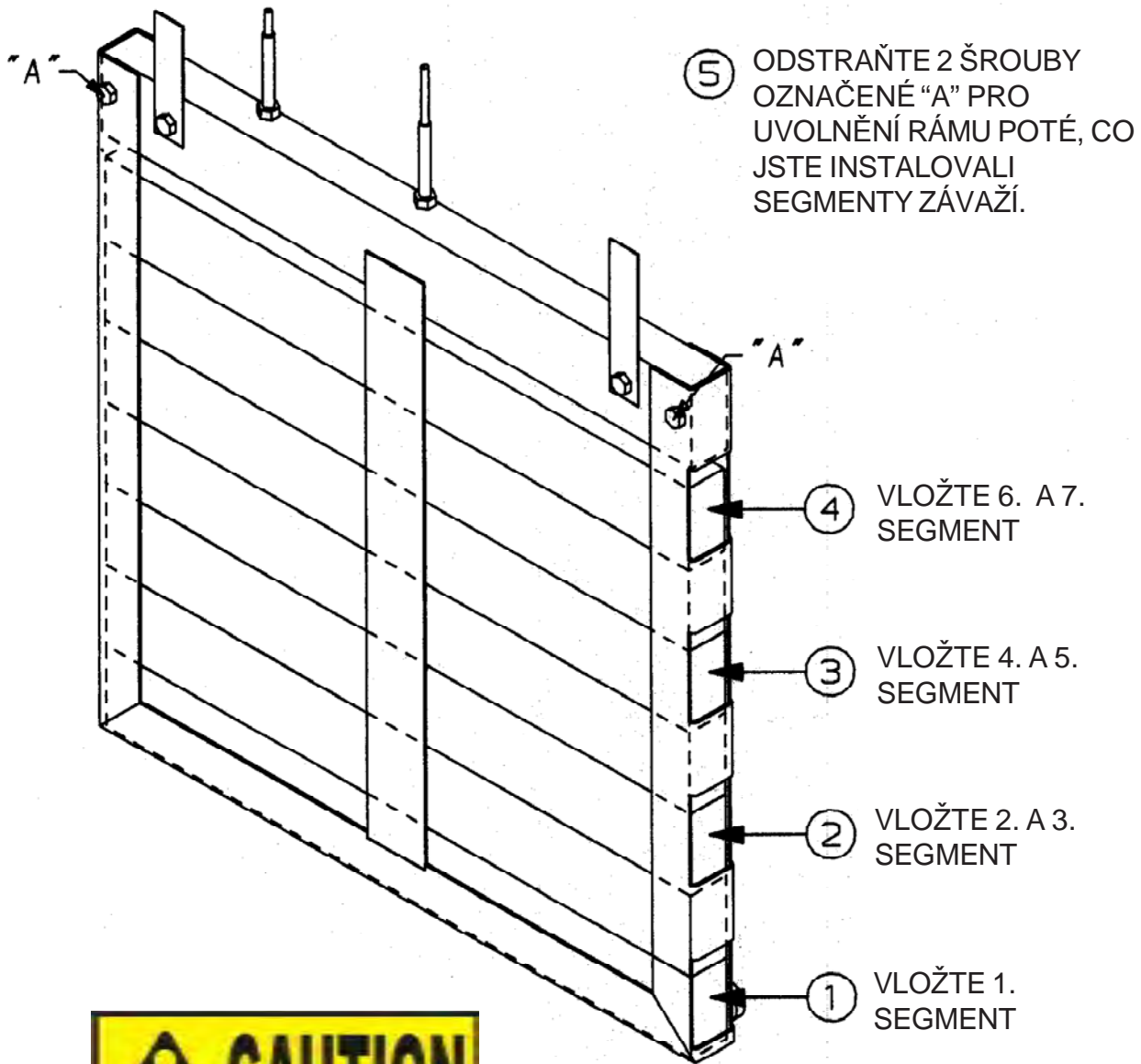


13. Odstraňte ze skříňky fritézy ochranný papír. Vyčistěte vnější povrch vlhkým hadříkem.

### Alternativní možnost vykládky na rampě







### UPOZORNĚNÍ

KAŽDÝ SEGMENT ZÁVAŽÍ VÁŽÍ PŘIBLIŽNĚ 8,1 KG – MANIPULUJTE S NÍM OPATRNĚ.

VŠECHNY SEGMENTY JSOU IDENTICKÉ.

VŠECHNY SEGMENTY MUSEJÍ BÝT INSTALOVÁNY A ZAJIŠTĚNY DO RÁMU PŘEDTÍM, NEŽ SE POKUSÍTE VÍKO OTEVŘÍT.

### 2-3. VÝBĚR UMÍSTĚNÍ

Pro provoz, rychlost a pohodlí je důležité správné umístění fritézy. Zvolte si umístění, které vám bude poskytovat snadné vkládání a vykládání bez toho, že by narušilo konečné sestavování dle objednávek jídel. Obsluha zjistila, že fritování ze syrova do konečného stavu a udržování výrobku v ohřívači nabízí rychlou a kontinuální práci. Alespoň na jedné straně fritézy by měly být k dispozici stoly pro odložení nebo vyložení. Mějte na paměti, že nevyšší efektivnosti bude dosahováno při provozu v přímé linii, tj. syrový produkt na jedné straně a hotový na druhé straně. Sestavování objednávek je možné přesunout dál pouze s malou ztrátou efektivnosti. Pro správný servis fritézy je potřebné mít asi 60.96 cm volného prostoru na všech stranách fritézy. Přístup pro servis je možné získat odstraněním postranního panelu.



**UPOZORNĚNÍ  
NEBEZPEČÍ  
POŽÁRU**

*Abyste se vyhnuli požáru a zničení zásob, oblast pod fritézou by neměla být používána pro skladování zásob.*



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENIN**

**Abyste se vyhnuli vážným popáleninám z vystříknutí horkého tuku, umístěte a instalujte fritézu tak, aby nemohlo dojít k naklopení nebo posunu. Pro zajištění fritézy lze použít upevňovací lana**

### 2-4. VYROVNÁNÍ FRITÉZY

Pro správný provoz vyrovnejte fritézu pomocí vodováhy na rovných plochách okolo okraje fritovací nádoby ze strany na stranu i zepředu dozadu.



**NEBEZPEČÍ**

**NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNŮ PRO VYROVNÁNÍ MŮŽE VÉST K PŘETEČENÍ TUKU PŘES FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR A/NEBO ŠKODY NA MAJETKU.**

## 2-5. VENTILACE FRITÉZY

Fritéza by měla být umístěna tak, aby bylo možné větrat do adekvátního odsávacího krytu nebo větracího systému. Toto je důležité kvůli efektivnímu odstraňování par a pachů z fritování. Je třeba obzvláště dbát na navržení odsávací digestoře tak, aby nedocházelo k interferencím s provozem fritézy. Doporučujeme, abyste pro pomoc s navržením adekvátního systému konzultovali místní společnost, zabývající se ventilací anebo topením.

### **NOTICE** POZNÁMKA

Ventilace musí být v souladu s místními, regionálními a celostátními zákony. Poradte se s místním oddělením požární ochrany nebo stavebními úřady.

## 2-6. ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

Elektrická fritéza vyžaduje 208 nebo 240 voltů třífázového napětí, 50/60 Hz. Zástrčka do sítě může být už k fritéze připojena anebo je poskytnuta při instalaci. Zkontrolujte štítek s údaji namontovaný hned nad víkem, na levé straně zadního ochranného pláště, abyste zjistili správný příkon proudu.



### **VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ ŠOKU**

Tato fritéza **musí** být adekvátně a bezpečně uzemněna, jinak by mohlo dojít k elektrickému šoku. Pro správný postup uzemnění si projděte místní elektrické předpisy a pokud tyto neexistují, pak v USA je to Národní elektrický zákon ANSI/NFPA č. 70 -(současné vydání). V Kanadě jsou veškerá elektická propojení prováděna tak, aby byla v souladu s CSA C22.1 Kanadského elektrického zákona část 1, a/nebo s místními předpisy.

Abyste se vyhnuli elektrickému šoku, toto zařízení musí být vybaveno externím přerušovačem obvodu, který odpojí všechny neuzemněné vodiče. Hlavní vypínač tohoto zařízení neodpojí všechny vodiče vedení.

Oddělený odpojovací přepínač s pojistkami a přerušovači se správnou kapacitou musí být instalován na snadno přístupném místě mezi fritézou a zdrojem proudu. Měl by to být izolovaný měděný vodič určený pro napětí 600 voltů a 90 stupňů C. Pro větší délku než 15,24 m použijte následující větší velikost drátu.

**2-7. MEZINÁRODNÍ  
ELEKTRICKÉ  
POŽADAVKY**

Přístroje používané mimo Spojené státy nemohou být zasílány se zástrčkou do sítě kvůli různým předpisům o elektrických instalacích. Fritézy jsou dostupné z výroby o napětí 208, 240, 380 a 415 voltů, 3-fázový proud, 50 Hz. Uvnitř fritézy je namotnována svorkovnice pro zapojení kabelu. Obtisk na vnitřku pravého postranního panelu pomůže v zapojení přístroje do sítě..

**NOTICE POZNÁMKA**

Přístroje CE vyžadují minimální velikost drátu 4 mm, aby je bylo možné propojit se svorkovnicí. Je-li použit flexibilní síťový kabel, musí to být typ HO7RN.

Pro instalaci síťového kabelu postupujte následovně:

1. Odejměte pravostraný panel přístroje.
2. Instalujte kabel tak, aby byl uvolněný (nikoliv napjatý), do spojovací skříňky.
3. Připojte dráty do svorkovnice podle diagramu zapojení na postranním panelu.
4. Vytáhněte volný konec kabelu a navlékněte ho dolů skrze svorku na rámu u zadní levé nohy fritézy. Potom ved'te kabel pod rámem a ven zadní stranou fritézy tak, aby nedocházelo k interferenci s filtrační odtokovou mísou.

**WARNING VAROVÁNÍ**

**Filtrační odtoková mísa musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to jen bude možné, a kryt musí být na svém místě. Před otevřením odtoku se ujistěte, že otvor v krytu je v zákrytu s odtokem. Nedodržení těchto pokynů způsobí vystříknutí tuku a mohlo by tak dojít ke zranění.**

5. Zapojení fritézy je teď dokončeno.

## PREVENCE VZKYPĚNÍ V PŘÍSTROJÍCH HENNY PENNY



### NEBEZPEČÍ RIZIKO PŘETEČENÍ

NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNŮ MŮŽE VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍM, POŽÁRU A/NEBO ŠKODÁCH NA MAJETKU.

- TUK JE MOŽNÉ MÍCHAT JEN BĚHEM RANNÍHO ZAHÁJENÍ POSTUPU. NEMÍCHEJTE TUK V ŽÁDNOU JINOU DOBU.
- FILTRUJTE TUK MINIMÁLNĚ DVAKRÁT DENNĚ.
- FILTRUJTE POUZE, KDYŽ SE ZOBRAZÍ “COOL” (CHLADNÉ).
- SMEŤTE BĚHEM FILTROVACÍHO PROCESU VŠECHNY PŘÍŠKVARKY Z POVRCHŮ FRITOVACÍ NÁDOBY A Z CHLADNÉ ZÓNY.
- UJISTĚTE SE, ŽE FRITÉZA STOJÍ ROVNĚ.
- URČITĚ NIKDY TUK NENECHÁVEJTE NAD ČAROU - HORNÍM INDIKÁTOREM FRITOVACÍ NÁDOBY.
- UJISTĚTE SE, ŽE OVLÁDACÍ VENTILY PLYNU A HOŘÁKŮ JSOU SPRÁVNĚ NASTAVENY. (POUZE U PLYNOVÝCH PŘÍSTROJŮ)
- POUŽÍVEJTE DOPORUČOVANOU VELIKOST VKLÁDANÝCH PRODUKTŮ

DALŠÍ INFORMACE K TĚMTO POKYNŮM NAJDETE V PŘÍRUČCE PRO OBSLUHU HENNY PENNY A KNIHOVNĚ NOREM KFC.

POTŘEBUJETE-LI POMOC, VOLEJTE SERVISNÍ ODDĚLENÍ  
HENNY PENNY NA AMERICKÉM ČÍSLE

**001-800-417-8405.**

**nebo**

**001-937-456-8405**



## ODDÍL 3. PROVOZ

### 3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY

<b>PŘEPÍNAČ PŘÍKON/PUMPA (POWER/PUMP)</b>	Třícenný přepínač se středovou pozicí OFF (VYP); pro provoz fritézy přepněte přepínač do pozice označené PŘÍKON (POWER); pro provoz filtrační pumpy přepněte přepínač do pozice označené PUMPA (PUMP); před provozem filtrační pumpy musejí být splněny určité podmínky; tyto podmínky jsou popsány později v tomto oddílu
<b>Fritovací nádoba</b>	Tato nádoba obsahuje tuk na přípravu pokrmů, a je navržena tak, aby se do ní vešly ohřívací prvky, 8 kusů produktu a adekvátní chladná zóna pro sběr příškvarků
<b>Nosič</b>	Tento nosič z nerezavějící oceli sestává z pěti polic, obsahujících potravní produkt během a po fritování (4 police na fritování a 1 na pokrytí)
<b>Těsnění víka</b>	Poskytuje tlakový uzávěr komory fritovací nádoby
<b>Sestava závaží</b>	Provozní tlakový odpustní ventil ve stylu závaží se používá na udržování konstantní úrovně tlaku páry ve fritovací nádobě; jakýkoliv nadbytečný tlak páry je odventilován přes odsávací šachtu; jednou za den odejměte víčko závaží a vyčistěte víčko, závaží a ústí závaží. Viz oddíl Preventivní údržba.



### VAROVÁNÍ

**Nečistění sestavy závaží každý den by mohlo vést k tomu, že se ve fritéze nahromadí příliš mnoho tlaku. To by mohlo vést k vážným zraněním a popáleninám.**

### **Bezpečnostní odpustný ventil**

Nastavení ventilu s pružinami o tlaku 999 milibarů schválená ASME; v případě, že provozní ventil bude ucpan, tento bezpečnostní ventil odpustí nadměrný tlak, přičemž udrží komoru fritovací nádoby při tlaku 999 milibarů; pokud se toto stane, přepněte přepínač COOK/ PUMP (FRITOVÁNÍ/PUMPA) do pozice OFF (VYP), aby se vypustil všechen tlak z fritovací nádoby



### VAROVÁNÍ

**Aktivuje-li se bezpečnostní odpustný ventil, přepněte hlavní vypínač do pozice OFF (VYP). Abyste se vyhnuli vážným popáleninám a zraněním, před dalším použitím nechte provést servisní prohlídku fritézy.**



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

**Kroužek bezpečnostního  
odpustného ventilu**



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
POPÁLENIN**

**NETAHEJTE ZA TENTO KROUŽEK. DOŠLO BY K  
VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

**Měrka tlaku**

Ukazuje tlak uvnitř fritovací nádoby.

**Solenoidní ventil**

Elektromechanické zařízení, které pomáhá udržet tlak ve fritovací nádobě

Solenoidní ventil se zavírá na začátku fritovacího cyklu a otevírá se automaticky na konci fritovacího cyklu; pokud se tento ventil zašpiní nebo pokud je teflonová plocha poškrábaná, tlak se nebude hromadit a je třeba provést opravu dle oddílu Údržba v Technickém manuálu

**Odtokový ventil**

Dvoucestný kuličkový ventil, běžně v uzavřené pozici; otočte rukojetí tak, aby došlo k odtoku tuku z fritovací nádoby do filtrační odtokové mísy



**NEBEZPEČÍ  
POD TLAKEM**

**NEOTEVÍREJTE ODTOKOVÝ VENTIL, KDYŽ JE  
FRITOVACÍ NÁDOBA POD TLAKEM. HORKÝ  
TUK MŮŽE VYSTŘÍKNOUT A MOHLO BY TAK  
DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

**Do sebe zapadající odtokový  
přepínač**

Mikropřepínač, který poskytuje ochranu pro fritovací nádobu v případě, že obsluha nedopatřením nechá odtéct tuk z fritovací nádoby v době, kdy je hlavní přepínač v pozici COOK (fritování); přepínač je navržen tak, aby automaticky odřízl (uzavřel) vysokou teplotu při otevření odtokového ventilu.

**Kondenzační odtoková mísa**

Sběrný bod pro kondenzaci, ke které dochází uvnitř systému odvodu par; musí být pravidelně odejímán a vyprázdněn, obvykle denně

**Systém na míchání tuku**

Přístroj je vybaven schopností míchat tuk pro zajištění, aby tuk byl správně promíchán, aby se předešlo hromadění vlhkosti, což by způsobilo var ve fritovací nádobě; filtrační pumpa je aktivována ovladači za přednastavených intervalů pro míchání tuku

**Západka víka**

Víko fritézy je vybaveno mechanickou západkou na přední straně víka, která používá svorku na přední straně fritovací nádoby; toto zařízení udržuje víko dole, zatímco je víko zamykáno na místo, ale není určeno na to, aby udrželo tlak ve fritovací nádobě



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

#### Limit vysoké teploty



Obrázek 3-1

Toto je bezpečnostní komponent, který cítí teplotu tuku; pokud teplota tuku překročí 212°C, tento ovladač otevře a zavře přívod vysoké teploty do fritovací nádoby; když teplota tuku spadne na limit bezpečného provozu, ovladač musí být manuálně resetován stlačením červeného resetovacího tlačítka, umístěného pod ovládacím panelem napravo v přední části fritézy

#### Vzduchový ventil

Pumpuje vzduch do tuku periodicky, aby udržoval tuk na jednotné teplotě; toto funguje pouze pokud přístroj po nějakou dobu byl v nečinnosti, a když dochází k zahřívání z chladného startu

#### Filtrační odtoková mísa

Odnímatelná pánev, která obsahuje filtr a zachytává tuk, který odtéká z fritovací nádoby; také se používá pro odstranění a vyhození starého tuku

#### Filtrační jednotka

Propojuje filtr s filtrační pumpou a umožňuje snadné vyjmutí filtru a odtokové mísy

#### Pojistky

Ochranné zařízení, které přerušuje obvod, jakmile proud přesáhl stanovenou hodnotu

### 3-2. PROVOZ VÍKA

Pro uzavření víka proved'te následující:

1. Dejte víko dolů tak, aby se těsnění dotýkalo fritovací nádoby a uzamkněte víko na místě pomocí západky víka.
2. Zatáhněte za rukojeť víka dopředu, dokud se nezastaví.
3. Zvedněte rukojeť víka nahoru, dokud se nezastaví.
4. Posuňte rukojeť víka směrem k vám, dokud se nezastaví.
5. Zatláčte rukojeť víka dolů tak, aby uzamkla víko na místě.



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
POPÁLENIN**

**VÍKO MUSÍ BÝT UZAMČENO SPRÁVNĚ, JINAK BY TUK POD TLAKEM A PÁRA POD TLAKEM MOHLY UNIKNOUT Z FRITOVACÍ NÁDOBY. DOŠLO BY K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

### 3-2. PROVOZ VÍKA (Pokračování)



## NEBEZPEČÍ

**NEZVEDEJTE RUKOJEŤ A NESNAŽTE SE SILOU OTEVŘÍT ZÁPADKU VÍKA DŘÍVE, NEŽ MĚRKA TLAKU UKAZUJE “0” JEDNOTEK PSI. UNIKAJÍCÍ PÁRA A TUK BY VEDLY K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

**ABYSTE SE VYHNULI VÁŽNÝM ZRANĚNÍM, NEPRACUJTE BEZ TOHO, ABY BYL KRYT VÍKA NA MÍSTĚ A VŠECHNY KOMPONENTY INSTALOVÁNY.**

**ABYSTE SE VYHNULI VÁŽNÝM ZRANĚNÍM, NEMANIPULUJTE S KTERÝMKOLIV KOMPONENTEM MECHANISMU ZAMYKÁNÍ VÍKA.**

Pro otevření víka postupujte následovně:

1. Jemně zvedněte rukojeť, dokud se nezastaví.
2. Zatlačte rukojeť zpět, dokud se nezastaví.
3. Dejte rukojeť dolů.



## UPOZORNĚNÍ

*Rukojeť dejte dolů předtím, než se pokusíte zvednout víko, jinak by mohlo dojít k poškození víka.*

4. Zatlačte rukojeť zpět.
5. Otevřete přední západku víka.

### 3-3. PROVOZ TAVÍCÍHO CYKLU

Je-li tuk pod teplotou 85 stupňů C, přičemž přepínač PŘÍKON/PUMPA (POWER/PUMP) je na pozici POWER (PŘÍKON), fritéza vstoupí do tavícího cyklu. Tuk se pomalu ohřeje, aby nedošlo k jeho spálení. Ohřívací cykly se zapínají a vypínají, aby se tuk pomalu roztavil. Při teplotě 85 stupňů C zůstane ohřev zapnutý, dokud teplota nedosáhne 121 stupňů C, což je tzv. chladný modus. Pro ukončení chladného modu stiskněte tlačítko EXIT COOL (ODEJÍT Z CHLADNÉHO MODU).

Viz oddíl Plnění a přidávání tuku.

### 3-4. PŘEPÍNAČE A INDIKÁTORY

Prohlédněte si obrázek na konci tohoto oddílu.

#### **Tlačítko EXIT COOL**

Po fritování nebo filtrování tuku jde teplota automaticky do chladného modu (Cool Mode), který udržuje tuk při nižší teplotě; tato teplota prodlužuje životnost tuku a minimalizuje dobu ohřívání tuku v dalším fritovacím cyklu; Tlačítko EXIT COOL (Odchod z chladného modu) musí být stlačeno, aby došlo k ohřívání na nastavenou teplotu



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
POPÁLENIN**

**I KDYŽ DISPLEJ BUDE BĚHEM  
POHOTOVOSTNÍHO MODU UKAZOVAT “COOL”  
(CHLADNÝ), TUK JE HORKÝ A MŮŽE  
ZPŮSOBIT POPÁLENINY.**

#### **Tlačítka volby produktů**

Zvolte si počet kusů produktu nebo produkt, který má být fritován, pomocí stlačení tlačítka pod položkou v menu; tuk se pak zahřeje na teplotu, která je udaná pro tuto položku

Opětovné stlačení stejného tlačítka zahájí cyklus fritování; indikátor se změní z “DROP” (signalizující dosažení naprogramované teploty pro daný výrobek) na odpočítávání času fritování v minutách a sekundách

Na konci fritovacího cyklu zazní alarm a indikátor ukáže nápis “DONE” (hotovo); stiskněte tlačítko cyklu, které bliká a alarm přestane; fritéza se pak resetuje do chladného modu



**POZNÁMKA**

Fritovací cyklus lze v kterýkoliv čas zrušit stlačením a podržením tlačítka výrobku.

#### **Displej čas/teplota**

Toto je 4-místný displej typu LED, který ukazuje zbývající dobu fritování během jednotlivých fritovacích cyklů a také na požádání obsluhy teplotu tuku

#### **Indikátor vysoké teploty**

Svítlí, kdykoli ovladač požaduje vysokou teplotu; jakmile je dosažena teplota tuku, světlo se vypne.

### **3-4. PŘEPÍNAČE A INDIKÁTORY** **(Pokračování)**

#### **Teplotní indikátor HI**

Na displeji se ukáže “HI” (VYS.), jakmile teplota tuku je o 40 stupňů F (tj.o 22,22 stupňů C) nad nastavenou teplotou

#### **Indikátor dosažení naprogramované teploty (tzv. „Drop Indicator”)**

Na displeji se objeví “DROP” v případě, že tuk dosáhl nastavenou teplotu (“DROP” se ukáže 2° F (1,1° C) před nastaveným bodem a 4° F (2,2° C) nad nastaveným bodem)

#### **Indikátor “Done” (hotovo)**

Na displeji se ukáže “DONE” na konci fritovacího cyklu

#### **Teplotní tlačítko**

Umožňuje obsluhu číst teplotu tuku, zatímco je ve fritovacím cyklu

#### **Tlačítko SCAN**

Umožňuje obsluhu přepínat mezi různými běžícími časovači

#### **Tlačítko FUNCTION (funkce)**

Používá se při programování ovladačů

#### **Tlačítko EXIT FILL (Opuštění FILL)**

Po filtrování fritézy, pokud je v modu uzamčení filtrace (Filter Lock out Mode), displej zobrazí “FILL” a je třeba stisknout tlačítko EXIT FILL

#### **Mnohonásobné časovače**

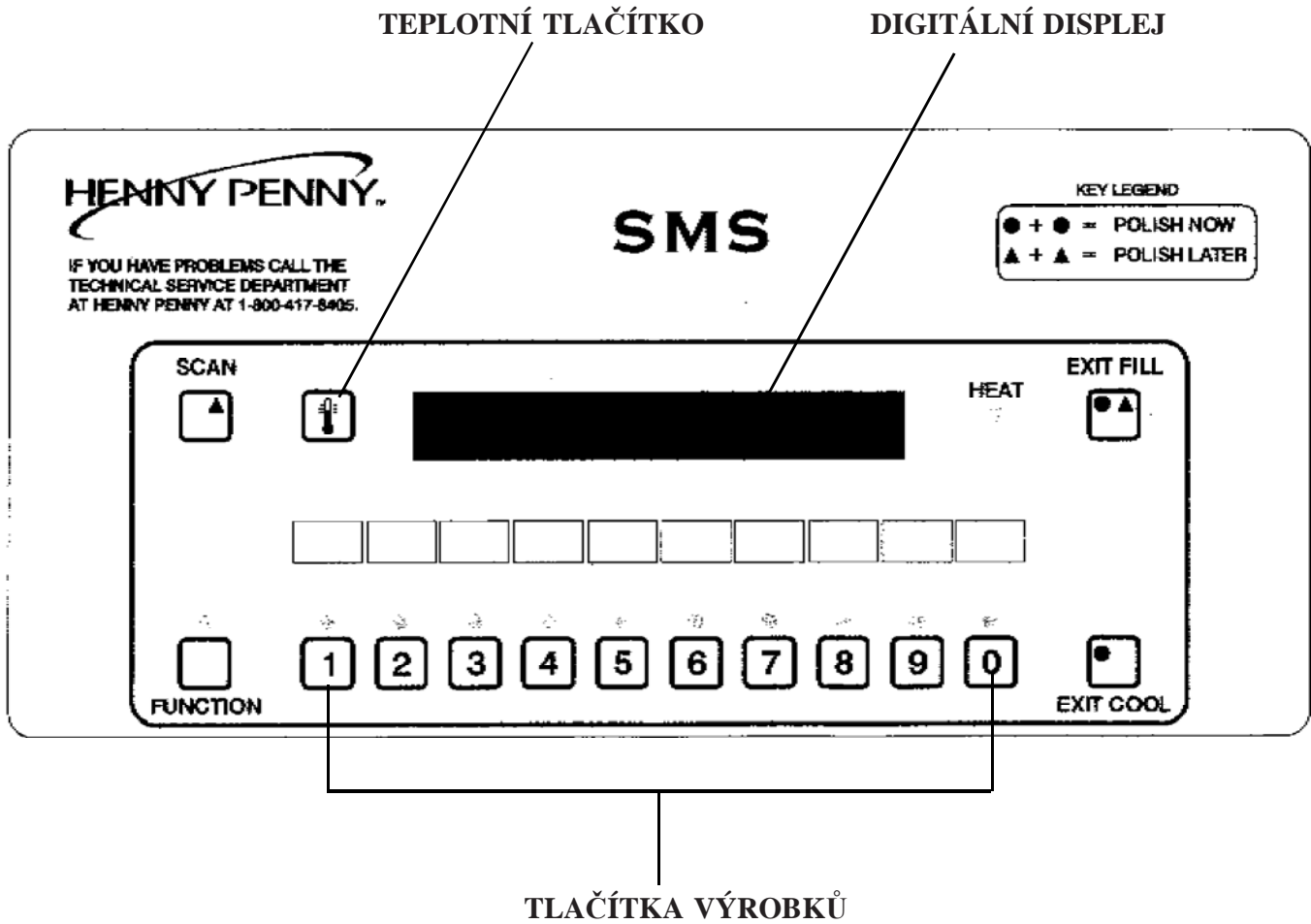
Ovladač má schopnost nechat běžet několik časovačů; pokud je připravován více než jeden výrobek, lze spustit časovač stlačením více než jednoho tlačítka výrobku na fritovací cyklus

**NOTICE**

**POZNÁMKA**

Výrobky musejí mít stejné nastavené body, a tlak musí být naprogramován do pozice vypnuto. Viz oddíl Programování.

**3-4. PŘEPÍNAČE A  
INDIKÁTORY (Pokračování)**



Obrázek 3-2

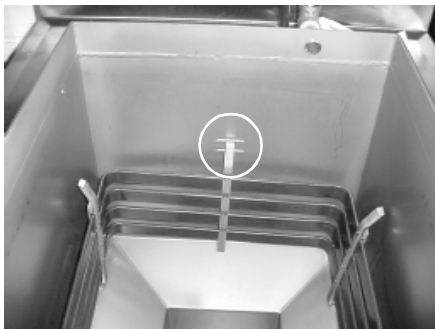
### 3-5. PLNĚNÍ NEBO PŘIDÁVÁNÍ TUKU

## **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Hladina tuku musí vždy být nad ohřívacími prvky, když se fritéza ohřívá a musí také být na úrovni indikátorů hladiny ve fritovací nádobě na zadní straně fritovací nádoby (Obrázek 3-3). Nedodržení těchto pokynů by mohlo vést k požáru a/nebo poškození fritézy.*

*Pokud používáte pevný tuk, doporučuje se tuk roztavit na vnějším zdroji tepla předtím, než ho dáte do fritovacích nádob. Ohřívací prvky musí být plně ponořeny do tuku. Mohlo by dojít k požáru nebo poškození fritovací nádoby.*

1. V tlakové fritéze se doporučuje používání vysoce kvalitního tuku pro fritování. Některé horší tuky mají vysoký obsah vlhkosti a vedou k pění a překypění.



Obrázek 3-3



### **VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENIN**

**Abyste se vyhnuli vážným popáleninám při nalévání horkého tuku do fritovací nádoby, noste rukavice a dávejte pozor, aby nedošlo k vystříknutí.**

2. Elektrický model vyžaduje 45 kg tuku. Fritovací nádoba má 2 čárové indikátory hladiny na zadní stěně fritovací nádoby, které ukazují, když je ohřátý tuk na správné hladině. Obrázek 3-3.
3. Chladný tuk by měl být naplněn po spodní čárový indikátor.



### **NEBEZPEČÍ RIZIKO PŘETEČENÍ**

**ZAJISTĚTE, ABY TUK NEBYL NIKDY NAD HORNÍM ČÁROVÝM INDIKÁTOREM HLADINY. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYŇŮ MŮŽE VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU A ZPŮSOBÍ VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.**

Úplné pokyny najdete v Knihovně norem KFC.

### 3-6. ZÁKLADNÍ OPERACE

Při úvodním spuštění fritézy postupujte podle pokynů uvedených níže a stejně tak postupujte i pokaždé, když je fritéza převedena z chladného stavu nebo stavu, kdy nebyla provozována, zpět do provozu. Toto jsou základní obecné pokyny. Ujistěte se, že při provozu fritézy postupujete podle Knihovny norem KFC.

1. Zajistěte, aby fritovací nádoba byla naplněna tukem na správnou úroveň, po hladinu nižšího čárového indikátoru.



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**NEDÁVEJTE PŘÍLIŠ MNOHO VÝROBKU A NEUMÍSŤUJTE DO POLIC VÝROBEK S EXTRÉMNÍM OBSAHEM VLHKOSTI. 9.9 KG JE MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VÝROBKU NA FRITOVACÍ NÁDOBU. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYŇŮ MŮŽE VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.**

2. Přepněte přepínač POWER/PUMP (PŘÍKON/PUMPA) do pozice POWER (PŘÍKON) a stiskněte odpovídající tlačítko výrobku pro volbu množství výrobku, který má být připravován.
3. Při ohřevu z chladného startu tuk zamíchejte. Míchejte směrem dolů do chladné zóny.



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**NEMÍCHEJTE TUK V ŽÁDNOU JINOU DOBU NEŽ V DOBU RANNÍHO STARTU FRITÉZY. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYŇŮ MŮŽE VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR, A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.**



**3-6. ZÁKLADNÍ OPERACE**  
**(Pokračování)**

4. Nechte fritézu ohřívat do té doby, než digitální displej začne signalizovat dosažení naprogramované teploty slovem “DROP”. (Stiskněte tlačítko EXIT COOL pokud displej ukáže “COOL”)



**POZNÁMKA**

Ohřívání se vypíná a zapíná v cyklech přibližně 10 stupňů před stanovenou teplotou, aby se předešlo přestřelení nastavené teploty. (proporční kontrola)

5. Před vložením výrobků do polic sundejte police do horkého tuku, aby se výrobek nepřilepval k policím.
6. Posuňte police s obaleným výrobkem do nosiče na víku, začněte přitom se spodní řadou, abyste předešli poškození výrobku.
7. Dejte víko dolů a uzamkněte ho, dále stiskněte příslušné tlačítko výrobku (2, 4, 6, nebo 8 kusů).
8. Na konci cyklu se tlak začíná automaticky odpouštět, zazní alarm a na displeji se ukáže “DONE” (“HOTOVO”). V tento okamžik stiskněte příslušné tlačítko výrobku (2, 4, 6, nebo 8 kusů výrobku).
9. Počkejte, dokud měrka tlaku neukáže tlak “0” ve fritovací nádobě, než se pokusíte otevřít víko.



**NEBEZPEČÍ  
SNIŽTE  
TLAK**

**NEZVEDEJTE RUKOJEŤ ANI NÁSILNĚ  
NEOTVÍREJTE ZÁPADKU VÍKA DŘÍVE, NEŽ  
MĚRKA TLAKU UKAZUJE “0” PSI. UNIKAJÍCÍ  
PÁRA A TUK BY VEDL K VÁŽNÝM  
PORANĚNÍM.**

10. Odemkněte víko a opatrně ho zvedněte.
11. Za použití rukojetí polic vyjměte police na výrobky z nosiče. Začněte horní policí.



### 3-7. PÉČE O TUK



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**POSTUPOJTE PODLE POKYNŮ NÍŽE, ABYSTE SE VYHNULI PŘETEČENÍ TUKU PŘES FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍM, POŽÁRU, A/NEBO ŠKODĚ NA MAJETKU.**

1. Na ochranu tuku v době, kdy fritéza není momentálně používána, měla by být tato dána do chladného modu (Cool Mode).
2. Fritování obalených výrobků vyžaduje filtraci, aby se tuk udržoval čistý. Tuk by měl být filtrován minimálně dvakrát denně: po obědové špičce a na konci dne.
3. Udržujte správnou hladinu tuku pro fritování. Podle potřeby přidávejte čerstvý tuk.
4. Nepřepněte police výrobky (max. 9,9 kg), ani do nich nedávejte výrobek s extrémní vlhkostí.



**NEBEZPEČÍ  
NEBEZPEČÍ  
POŽÁRU**

**S DLOUHODOBÝM POUŽÍVÁNÍM SE SNIŽUJE TEPLOTA VZNÍCENÍ TUKU. VYHOĎTE TUK, POKUD VYKAZUJE ZNÁMKY NADMĚRNÉHO KOUŘENÍ NEBO PĚNĚNÍ. MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍM, POŽÁRU, A/NEBO ŠKODĚ NA MAJETKU.**

### 3-8. POKYNY PRO FILTRACI

Elektrická tlaková fritéza Henny Penny na 8 kusů, Model 590, by měla být čištěna a tuk filtrován a čištěn minimálně dvakrát denně; po obědové špičce a na konci dne. Viz Knihovna norem KFC.

Tuk filtrujte okamžitě po cyklu fritování, jakmile je teplota tuku v chladném modu.



**UPOZORNĚNÍ**

*Tuk nechte odtéct při teplotě 250° F (121° C) nebo méně. Vyšší teploty by mohly způsobovat připalování příškvarků na kovovém povrchu fritovací nádoby po odtoku tuku..*

### 3-8. POKYNY PRO FILTRACI (Pokračování)



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**FILTRUJTE POUZE V PŘÍPADĚ, ŽE SE ZOBRAZÍ HLÁŠENÍ “COOL”. POKUD TOMU TAK NEBUDE, MŮŽE TO VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.**

Fritování ve velkých objemech by mohlo způsobit, že se chladná zóna rychleji naplní příškvarky a tak může být častěji potřebné čištění. Část filtračního procesu zahrnuje odstraňování příškvarek z chladné zóny fritovací nádoby.

1. Přepněte přepínač POWER/PUMP (PŘÍKON/PUMPA) do pozice OFF (VYP).
2. Ujistěte se, že odtoková mísa filtru je pod fritézou a že filtrační jednotka je připevněna k potrubí filtru, vycházejícímu z pánve.



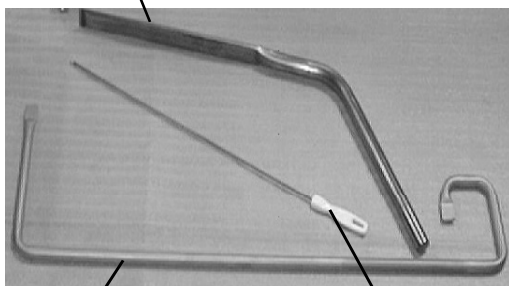
**VAROVÁNÍ**

**Filtrační odtoková mísa musí být tak daleko dozadu pod fritézou, jak to jen půjde, a kryt musí být na místě. Před otevřením odtoku se ujistěte, že otvor v krytu je v zákrytu s odtokem. Nedodržení těchto pokynů způsobí vystříknutí tuku a to by mohlo vést ke zraněním.**

Povrchy fritézy a police budou horké. Při filtrování buďte opatrní, aby nedošlo k popáleninám.

3. Vyjměte fritovací police, nosič a vytřete dno víka. Nakloňte víko ven, abyste mohli vyčistit fritovací nádobu.
4. Zatáhněte za rukojeť odtoku směrem k vám, abyste otevřeli ventil odtoku. Rukojeť by měla směřovat přímo ven do přední části fritézy. Při odtékání tuku použijte na čištění příškvarek z prvků a ze strany dna fritovací nádoby velký bílý kartáč. Je-li to nutné, použijte tyč na vyčištění odtoku, abyste dostali příškvarky skrze otvor odtoku vespod fritovací nádoby. Za použití malého rovného bílého kartáče čistěte mezi prvky a stěnou fritovací nádoby..

Míchačka tuku



Malý bílý kartáč

Tyč pro čištění odtoku



**NEBEZPEČÍ  
RIZIKO  
PŘETEČENÍ**

**OKARTÁČUJTE VEŠKERÉ PŘÍŠKVARKY Z POVRCHŮ FRITOVACÍ NÁDOBY A Z CHLADNÉ ZÓNY BĚHEM FILTRAČNÍHO PROCESU. POKUD TAK NEUČINÍTE, MŮŽE TO VÉST K TOMU, ŽE TUK PŘETEČE FRITOVACÍ NÁDOBU, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.**

**3-8. POKYNY PRO FILTRACI**  
**(Pokračování)**

5. Oškrabte příškvarky a příškvarkové prstence z fritovací nádoby a vyhoďte je. Nenechávejte příškvarky odtéct do filtrační odtokové mísy. Tyto příškvarky mohou způsobit v omáčce spálenou chuť. Otřete všechny povrchy čistým navlhčeným hadříkem. Pokud do chladné zóny kape voda, osušte ji hadříkem před napumpováním tuku zpět do fritovací nádoby.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Netlučte škrabkou nádoby nebo jiným zařízením na čištění do hrany fritovací nádoby. Mohlo by dojít k poškození hrany fritovací nádoby a během fritovacího cyklu by se nemuselo správně zavřít víko.*

6. Vraťte rukojeť odtoku do uzavřené pozice, aby se odtok uzavřel.
7. Přepněte přepínač POWER/PUMP (PŘÍKON/PUMPA) na PUMP (PUMPA), a jakmile byl veškerý tuk napumpován do fritovací nádoby, otočte rukojeť odtoku do uzavřené pozice tak, abyste odtok uzavřeli.



**POKUD Z TUKU VYCHÁZEJÍ VZDUCHOVÉ BUBLINY, JE MOŽNÉ, ŽE SPOJENÍ FILTRU V JEDNOTCE NA FILTRAČNÍ TRUBICI NENÍ SPRÁVNĚ UPEVNĚNO. JE-LI TOMU TAK, VYPNĚTE PUMPU A POUŽIJTE OCHRANNOU LÁTKU NEBO RUKAVICI PŘI UPEVNĚNÍ JEDNOTKY. TATO JEDNOTKA BUDE HORKÁ A MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

**3-8. VÝMĚNA OBÁLKY**  
**FILTRU**

Obálka filtru by měla být vyměňována vždy po 10 - 12 filtrováních, anebo kdykoliv se ucpé zbytky strouhanky. Viz Knihovna norem KFC.



**Při odpojování filtrační jednotky používejte ochranný oděv nebo rukavice, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.**

**Při přesunu filtrační pánve, když je ještě plná tuku, je třeba dávat pozor na vystříknutí, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.**

**NOTICE** POZNÁMKA

Zajistěte, aby filtrační mřížky, zachycovač strouhanky, klipsy filtru a potrubí byly zcela suché předtím, než dojde k sestavování obálky filtru, jinak se může stát, že voda rozpustí filtrační papír.

### 3-10. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍ NÁDOBY

Po úvodní instalaci fritézy a také před každou výměnou tuku by fritovací nádoba měla být důkladně čištěna následujícím způsobem:

1. Přepněte přepínač POWER/PUMP (PŘÍKON/PUMPA) do pozice OFF (VYP), a odpojte přístroj ze zásuvky ve zdi.



#### **VAROVÁNÍ**

**Nedoporučujeme přesun fritézy nebo filtrační odtokové mísy, když obsahuje horký tuk. Horký tuk by mohl vystříknout a mohlo by dojít k vážným popáleninám.**

**Filtrační odtoková mísa musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to půjde, a kryt musí být na místě. Před otevřením odtoku se ujistěte, že otvor v krytu je v zákrytu s odtokem. Nedodržení těchto pokynů způsobí vystříknutí tuku a mohlo by vést ke zranění.**

2. Je-li horký tuk přítomen ve fritovací nádobě, musí být odpouštěn tak, že se pomalu zatáhne za odtokovou rukojeť směrem k vám.
3. Uzavřete odtokový ventil a vyhod'te tuk.
4. Zvedněte víko, vyjměte police a nosič z víka a překlopte víko zpět tak, aby nebránilo čištění.
5. Pokyny o čištění najdete v Knihovně norem KFC.



#### **NEBEZPEČÍ RIZIKO POPÁLENIN**

**NEZAVÍREJTE VÍKO, JE-LI VODA A/NEBO ČISTÍCÍ PROSTŘEDEK VE FRITOVACÍ NÁDOBĚ. VODA POD TLAKEM SE STÁVÁ VYSOCE OHŘÁTOU, KDYŽ JE VÍKO OTEVŘENÉ, UNIKAJÍCÍ VODA A PÁRA POVEDE K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**



#### **VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENIN**

**Pokud čistící roztok ve fritovací nádobě začne pěnit a překypovat, okamžitě přepněte přepínač příkonu na OFF (VYP) a nepokoušejte se zadržet jej uzavřením víka fritézy, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.**

### 3-10. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍ NÁDOBY (Pokračování)

**CAUTION**

**UPOZORNĚNÍ**

*Nepoužívejte drátěnku, jiné abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující chlór, bróm, jód nebo čpavkové chemikálie, protože tyto zhorší materiál z nerezavějící oceli a zkrátí životnost přístroje.*

*Nepoužívejte pro čištění přístroje vodní trysku (tlakový rozstříkovač), jinak by mohlo dojít k poškození komponentu.*

**NOTICE**

**POZNÁMKA**

Zajistěte, aby vnitřek fritovací nádoby, otvor odtokového ventilu, a všechny části, které přijdou do kontaktu s novým tukem, byly co nečistší.

### 3-11. OCHRANA MOTORU FILTRAČNÍ PUMPY - MANUÁLNÍ RESET



Motor filtrační pumpy je vybaven tlačítkem pro manuální reset, umístěným na zadní straně motoru, pro případ, že se motor přehřeje. Pokud motor nechce fungovat, počkejte asi 5 minut, než se pokusíte resetovat toto ochranné zařízení, aby mohl motor vychladnout. Pro resetování tlačítka sejměte přístupový panel na panelu na levé straně přístroje. Resetování vyžaduje určité úsilí, a pro usnadnění resetu tlačítka lze použít šroubovák.



**VAROVÁNÍ  
VYPNĚTE  
PŘÍKON**

**Aby se předešlo popáleninám způsobeným vystřikujícím tukem, přepněte hlavní vypínač přístroje do pozice OFF (VYP), než budete resetovat manuální resetovací ochranné zařízení motoru filtrační pumpy.**

### 3-12. ROZVRH PRAVIDELNÉ ÚDRŽBY

Jako je tomu u každého zařízení pro provoz společného stravování, i tlaková fritéza Henny Penny vyžaduje péči a správnou údržbu. Tabulka uvedená níže poskytuje souhrn potřebné údržby. Následující odstavce uvádějí postupy preventivní údržby, které musí obsluha přístroje provádět.

#### **Postup**

Filtrace tuku  
Výměna tuku  
Výměna obálky filtru  
Vyčištění sestavy závaží  
  
Vyčištění fritovací nádoby  
Obrácení těsnění víka  
  
Lubrikace koleček zadního víka  
  
Čištění bezpečnostního odpustného ventilu

#### **Frekvence**

Viz Knihovna norem KFC  
Viz Knihovna norem KFC  
Viz Knihovna norem KFC  
Denně – viz oddíl  
Preventivní údržba  
Viz Knihovna norem KFC  
Každých 90 dní - viz oddíl  
Preventivní údržba  
Ročně - viz oddíl  
Preventivní údržba  
Ročně - viz oddíl  
Preventivní údržba



### 3-13. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

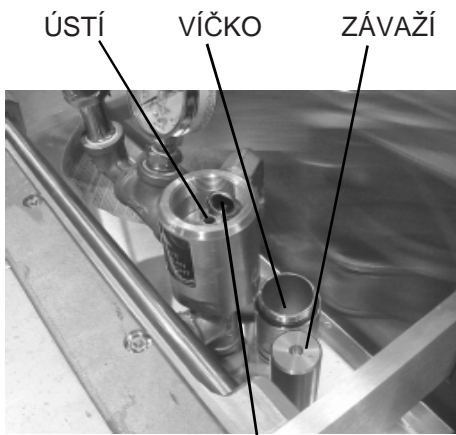
#### Čištění sestavy závaží - denně



#### **VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENIN**

**NEPOKOUŠEJTE SE SEJMOUT VÍČKO ZÁVAŽÍ, KDYŽ JE FRITÉZA V PROVOZU. DOŠLO BY K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM NEBO JINÝM ZRANĚNÍM.**

1. Na konci každodenního používání fritézy je třeba čistit sestavu závaží. Fritéza musí být vypnuta a tlak vypuštěn. Otevřete víčko a poté sejměte víčko ventilu závaží a závaží..



VÝFUKOVÉ  
POTRUBÍ



#### **VAROVÁNÍ**

**Víčko závaží může být horké. Používejte ochranné oděvy nebo rukavice, jinak může dojít k popáleninám.**

**Pokud nedojde k dennímu čištění sestavy závaží, mohlo by to vést k tomu, že se ve fritéze nahromadí příliš mnoho tlaku. To by mohlo vést k vážným zraněním a popáleninám.**

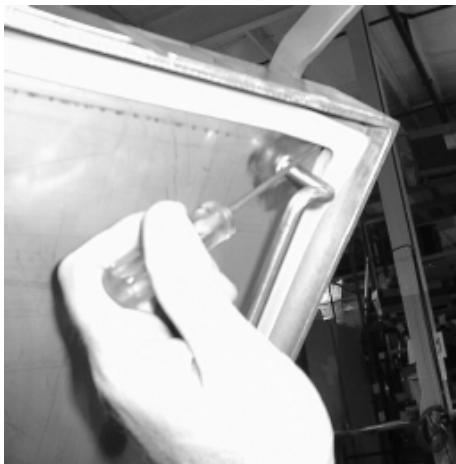
2. Otřete jak víčko, tak i závaží měkkou látkou. Zajistěte, aby bylo důkladně vyčištěno víčko uvnitř, sedlo závaží a okolí ústí závaží.
3. Vyčištěte výfukové potrubí kartáčem z nerezavějící oceli (číslo dílu Henny Penny 12147).
4. Vysušte díly a okamžitě je vraťte na místo, aby nedošlo k poškození nebo ztrátě.

#### **Obrácení těsnění víka - každých 90 dní**

Obrácení těsnění víka pomáhá předcházet předčasnému selhání těsnění víka a ztrátě tlaku během fritovacího cyklu.

1. Zvedněte víko a vyjměte police a nosič.
2. Uchopte rukojeť víka, zvedněte předek víka vzhůru, dokud se nezastaví ve svislé pozici.

### 3-13. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA (Pokračování)



#### Obrácení těsnění víka (Pokračování)



#### VAROVÁNÍ

Zajistěte, aby kovové rameno na levé straně víka bylo ve svislé pozici a drželo víko svisle, jinak by mohlo dojít k vážným zraněním. (Viz foto nalevo.)

3. Za použití šroubováku s tenkou čepelí vypáčte těsnění v rozích. Vyjměte těsnění ven.



#### POZNÁMKA

Zkontrolujte těsnění z hlediska trhlin nebo škrábnutí. Je-li těsnění poškozené, je třeba ho vyměnit.

4. Vyčistěte těsnění a sedlo těsnění horkou vodou.
5. Otočte těsnění tak, aby směřovalo opačnou stranou ven.



#### POZNÁMKA

Instalujte 4 rohy těsnění víka. Jemně těsnění zarovnejte na místě tak, že půjdete směrem od rohů do středu každé strany.

#### Lubrikace koleček víka - ročně

Kolečka víka v zadní části fritézy by měla být mazána minimálně jednou ročně, abyste usnadnili pohyb víka.

1. Sejměte zadní plášť fritézy.
2. Za použití mazacího oleje na šrouby, díl číslo 12124, umístěte malé množství oleje na horní i spodní kolečka. Zajistěte, abyste namazali jak levá, tak pravá kolečka.

### 3-13. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA (Pokračování)

BEZPEČNOSTNÍ VENTIL



Čištění bezpečnostního odpustného ventilu - ročně



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENIN**

**NEPOKOUŠEJTE SE VYJMOUT BEZPEČNOSTNÍ VENTIL, JE-LI FRITÉZA V PROVOZU, JINAK BY MOHLO DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM NEBO JINÝM ZRANĚNÍM.**

**NEROZEBÍREJTE ANI NEMODIFIKUJTE TENTO BEZPEČNOSTNÍ VENTIL. MANIPULACE S TÍMTO VENTILEM BY MOHLA ZPŮSOBIT VÁŽNÁ ZRANĚNÍ A ZNEPLATNÍ POVOLENÍ ZE STRANY AGENTUR A ZÁRUKU ZA ZAŘÍZENÍ.**

1. Pro vynětí měrky tlaku použijte klíč.
2. Pro uvolnění ventilu z profilu potrubí tvaru T použijte klíč, pro vyjmutí otočte po směru hodinových ručiček.
3. Vyčistěte vnitřek profilu potrubí tvaru T horkou vodou.



**POZNÁMKA**

Při instalaci odpustného ventilu otočte bezpečnostní odpustný ventil směrem k zadní části fritézy.

4. Ponořte bezpečnostní odpustný ventil na 24 hodin do roztoku mýdlové vody. Použijte míru zředění 1:1. Ventil nelze rozmontovat. Je továrně přednastavený na otevírání při tlaku 14-1/2 liber. Pokud se neotevře nebo nezavře, musí být vyměněn.



### 3-14. PROGRAMOVÁNÍ

1. Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) po dobu dvou sekund. Na displeji se ukáže sdělení “REG PROGRAM” a následně “CODE”.
2. Stiskněte kód 1,2,3. Přes displej přeběhne “SELECT PRODUCT”.



### POZNÁMKA

Nejsou-li stlačena žádná tlačítka během přibližně 1 minuty v Programovém modu, ovladače se přepnou zpět do fritovacího modu.

3. Stiskněte příslušné tlačítko výrobku, (1-0), abyste určili výrobek, který chcete naprogramovat.
4. Na levé straně displeje bliká “INT1” a “TIME”. Pravá strana ukazuje zahajovací čas fritovacího cyklu a je možné ji změnit stisknutím příslušných čísel. Příklad: Stiskněte 1,0,0,0 a na pravé straně displeje bliká 10:00, což nastavuje zahajovací čas na 10 minut.
5. Po nastavení času stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) a na levé straně displeje bliká “INT1” a “TEMP”. Pravá strana ukazuje zahajovací teplotu a lze ji změnit stisknutím příslušných čísel. Příklad: Stiskněte 2,5,0 a na pravé straně displeje se ukáže “250° F”, což nastavuje zahajovací teplotu na 250° Fahrenheita (121,11° C).
6. Poté, co je teplota nastavena, stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) a na levé straně displeje bliká “INT1” a “PRESS”. Stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku, (1-0), abyste vypnuli nebo zapnuli tlak.
7. Po nastavení tlaku stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) a na levé straně displeje bliká “INT1”, “LOAD”, a “COMP”. Továrně přednastavená hodnota vyvážení dávky se ukazuje na pravé straně displeje.

### **3-14. PROGRAMOVÁNÍ** **(Pokračování)**

8. Po vyvážení dávky stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje se ukáží sdělení “PROP” a “CONTROL” a na pravé straně displeje se zobrazí továrně přednastavená doporuční kontrolní teplota.
9. Po doporuční kontrole stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje bliká “ALM 1” a “TIME” a na pravé straně displeje se zobrazuje čas prvního alarmu. Pro změnu času zaznění alarmu stiskněte příslušné tlačítko výrobků. Příklad: Stiskněte 1,0,0,0. Na pravé straně displeje bliká 10:00, což znamená, že když časovač odpočítá do 10 minut, zazní alarm.
10. Po nastavení alarmu stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje bliká “ALM 1”, “SELF-”, a “CANCEL” a na pravé straně displeje se zobrazuje “YES” nebo “NO”. Ano a ne (yes, no) lze přepínat pomocí stisknutí tlačítek výrobků (1 -0). “YES” (ano) znamená, že tón alarmu se po několika pípnutích automaticky zastaví. “NO” (ne) znamená, že někdo musí manuálně stisknout příslušné tlačítko výrobku, aby se tón alarmu zastavil.
11. Pro alarmy 2 a 3 opakujte kroky 9 a 10.
12. Po nastavení alarmu 3 stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje se zobrazí “FILTER” a “CYCLES” a na pravé straně displeje se ukazuje hodnota filtračního cyklu. Hodnota odpovídá počtu fritovacích cyklů, které musejí být dokončeny předtím, než ovladač bude signalizovat obsluze, že tuk potřebuje filtraci

### **3-14. PROGRAMOVÁNÍ** **(Pokračování)**

- Po nastavení hodnoty pro filtraci stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje bliká “EOC” a “EXIT” a na pravé straně displeje se ukazuje “COOL”. Konec cyklu (EOC), tedy bod ukončení lze nastavit na COOL, SETP, nebo FLTR, stlačením kteréhokoliv z tlačítek výrobků (EOC). Na konci fritovacího cyklu mohou být ovladače nastaveny na návrat na: COOL, přednastavenou teplotu nebo na signalizaci obsluhy, že má filtrovat tuk.
- Jakmile je nastavena hodnota nastaveného bodu konce cyklu, stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce). Na levé straně displeje bliká “HEAD” a “COUNT” a na pravé straně displeje se ukazuje číslo. Číslo napravo je číslem počtu kusů, které mají být fritovány po stlačení tlačítka výrobku. Počet lze změnit stlačením příslušného tlačítka výrobku.



### **POZNÁMKA**

V Programovém modu lze programovat další výrobek tímto postupem:

Stiskněte a podržte tlačítko SCAN pokaždé, když jste v Programovém modu, a displejem přeběhne sdělení “SELECT PRODUCT” (Zvolte výrobek). Poté stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku (1-0) a výrobek teď může být programován.

- Pro programování druhého intervalu stiskněte a uvolněte tlačítko SCAN, zatímco budete v Modu času, u prvního modu. Na levé straně displeje bliká “INT2” a “TIME”. Poté následujte výše uvedené kroky a začněte s krokem 4.

### **3-15. MODUS SPECIÁLNÍHO** **PROGRAMU**

#### **Zhodnocení používání**

- Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) na dobu dvou sekund, dokud se na displeji neobjeví “REG PROGRAM”. Jakmile se zobrazí na displeji “REG PROGRAM”, stiskněte a pusťte jedenkrát tlačítko FUNCTION (funkce), dokud se na displeji neobjeví “REVIEW USE”.
- Na displeji se ukazuje “DAILY” (“denně”). Pro prohlížení používání výrobku stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku. Pro odchod z Modu speciálního programu stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce).

### **3-15. MODUS SPECIÁLNÍHO PROGRAMU** **(Pokračování)**

#### **Resetování používání**

1. Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) na dobu dvou sekund dokud se na displeji neukáže “REG PROGRAM”. Jakmile se na displeji zobrazí “REG PROGRAM”, stiskněte a pusťte dvakrát tlačítko FUNCTION (funkce), dokud se na displeji neukáže “RESET USE”.
2. Jakmile se na displeji zobrazí “CODE”, stiskněte 1-3-5. Na displeji se ukáže “DAILY”, poté stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku s cílem resetovat je na hodnotu 0.

#### **Tovární přednastavení (F/C – stupně Fahrenheita/ Celsia, Gas/Electric – Plyn/Elektřina, Speaker Volume – Hlasitost reproduktoru, Speaker Frequency – Frekvence reproduktoru, Codes - Kódy, Initialize System – Incializovat systém)**

1. Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) na dobu dvou sekund, dokud se na displeji neukáže “REG PROGRAM”. Jakmile se na displeji ukáže “REG PROGRAM”, stiskněte a pusťte 3x tlačítko FUNCTION (funkce), dokud se na displeji neukáže “FAC PRESET”.
2. Jakmile se na displeji ukáže “CODE”, vložte 2-9-5-7. Na displeji bliká “DEG” a “MODE”. Stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku pro přeskakování mezi  $\text{şF}$  a  $\text{şC}$  a zpět.
3. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) a na displeji bliká “TYPE” a “FRYR”. Stiskněte kterékoliv tlačítko výrobku pro přeskakování mezi “GAS” (“plyn”) a “ELEC” (“elektřina”) a zpět.
4. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) dvakrát, a na displeji bliká “SPKR” a “VOL”. Hlasitost je možné změnit z 01 na 10, přičemž 10 je nejhlasitější.
5. Stiskněte a pusťte 3x tlačítko FUNCTION (funkce), a na displeji bliká “SPKR” a “FREQ”. Frekvenci lze nastavit od 100 po 2000.
6. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 10x, a přes displej roluje sdělení “INITIALIZE SYSTEM”. Stiskněte a podržte kterékoliv tlačítko výrobku a displej odpočítává od 5 dolů. Jakmile displej odpočítává, uvolněte tlačítko výrobku a ovladač nastaví do ovladačů továrně přednastavené parametry.



#### **POZNÁMKA**

Než se pokusíte o změnu jiných modů v továrně přednastaveném modu, zavolejte prosím Oddělení technických služeb Henny Penny na americkém čísle 001-800-417-8405, nebo 001-937-456-8405.

### **3-15. MODUS SPECIÁLNÍHO PROGRAMU** **(Pokračování)**

#### **Modus Tech I/O**

1. Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) na dobu dvou sekund, dokud se na displeji nezobrazí “REG PROGRAM”. Jakmile se na displeji ukáže “REG PROGRAM”, stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 4x, dokud se na displeji neukáže “TECH I-O”.
2. Jakmile se na displeji zobrazí “CODE”, stiskněte 2-4-6 (u CE přístrojů 1-7-7-6). Na displeji alternují sdělení “HEAT”, “PRESSURE”, a “PUMP”. Alternují rovněž blikající LED 1, 2 a 3.
3. Pro otestování obvodu ohřevu stiskněte a podržte tlačítko 1.
4. Pro otestování tlakového systému stiskněte a podržte tlačítko 2.
5. Pro otestování systému pumpy stiskněte a podržte tlačítko 3.

### **3-15. MODUS SPECIÁLNÍHO PROGRAMU** **(Pokračování)**

#### **Ovládání ohřevu**

1. Stiskněte a podržte tlačítko FUNCTION (funkce) na dobu dvou sekund, dokud se na displeji neobjeví “REG PROGRAM”. Jakmile se na displeji objeví “REG PROGRAM”, stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 6x, než se na displeji objeví “HEAT CNTRL”.
2. Jakmile se na displeji objeví “CODE”, stiskněte 1-2-3-4. Na displeji bliká “MELT”, “EXIT”, a “TEMP” současně s teplotou tuku, při níž přístroj opustí tavící cyklus. Ta by měla být nastavena na 180° F (82° C), a neměla by se měnit bez konzultace s výrobcem.
3. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) a na displeji alternují sdělení “MELT”, “CYCLE”, a “100s” současně s délkou doby pulzace ohřevu 4000. Toto by se nemělo měnit bez konzultace s výrobcem.
4. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 2x a na displeji alternují sdělení “MELT”, “ON-”, “TIME”, a “100s”, současně s délkou času, po kterou je ohřev zapnut. Ta by měla být nastavena na 1700, a neměla by se měnit bez konzultace s výrobcem.
5. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 3x a na displeji alternují sdělení “COOL”, “SET-”, a “POINT” současně s teplotou, při níž ovladač opustí tavící cyklus. Tato je nastavena na 250° F (121° C), a neměla by se měnit bez konzultace s výrobcem.
6. Stiskněte a pusťte tlačítko FUNCTION (funkce) 4x a na displeji alternují sdělení “AUTO”, a “IDLE” současně s “OFF” (VYP). Toto by se nemělo měnit bez konzultace s výrobcem.
7. Stiskněte a pusťte the tlačítko FUNCTION (funkce) 5x a na displeji alternují sdělení “AUTO”, “IDLE”, a “MMSS” současně s “0:00”. Toto by se nemělo měnit bez konzultace s výrobcem.
8. Poslední 3 funkce v modu ovládání ohřevu používá pouze výrobce a neměly by být měněny.

## ODDÍL 4. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### 4-1. PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Náprava
Vypínač je zapnut, ale fritéza je zcela nefunkční	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otevřený obvod</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fritézu zapojit do sítě</li> <li>Zkontrolovat přerušovač nebo pojistku u zdi</li> </ul>
Tlak se na konci fritovacího cyklu neodpouští	<ul style="list-style-type: none"> <li>Solenoidní nebo výpustní linka je ucpaná</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypněte fritézu a nechte ji vychladnout, aby se odpustil tlak ve fritovací nádobě; vyčistěte všechny linky, solenoidní i výpustní nádrž</li> </ul>
Provozní tlak je příliš vysoký	<ul style="list-style-type: none"> <li>Závaží je ucpáno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypněte fritézu a nechte ji vychladnout, aby se odpustil tlak ve fritovací nádobě; vyčistěte závaží; viz oddíl Preventivní údržba</li> </ul>



### NEBEZPEČÍ RIZIKO POPÁLENIN

**NEPROVOZUJTE PŘÍSTROJ, POKUD MĚRKA TLAKU UKAZUJE VYSOKÝ TLAK. MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM A POPÁLENINÁM. OKAMŽITĚ DEJTE PŘEPÍNAČ POWER/ PUMP (PŘÍKON/ PUMPA) DO POZICE OFF (VYP), COŽ ODPUSTÍ TLAK TAK, ŽE DOJDE K VYCHLADNUTÍ PŘÍSTROJE. NEPOKRAČUJTE S POUŽÍVÁNÍM PŘÍSTROJE, DOKUD JSTE NENALEZLI PŘÍČINU VYSOKÉHO TLAKU A NENAPRAVILI JI.**

Tlak se nehromadí	<ul style="list-style-type: none"> <li>Není dost výrobku ve fritovací nádobě</li> <li>Kovová přepravní podpěra nebyla odstraněna ze sestavy závaží.</li> <li>Tlak nenaprogramován</li> <li>Těsnění víka netěsní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umístěte plnou kapacitu výrobku do fritovací nádoby, když používáte čerstvý tuk.</li> <li>Odstraňte přepravní podpěru; viz oddíl Pokyny pro rozbalování</li> <li>Zkontrolujte naprogramování</li> <li>Obraťte nebo vyměňte těsnění víka</li> </ul>
Tuk se neohřívá	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odtokový ventil je otevřen</li> <li>Limit vysoké teploty byl překročen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zavřete odtokový ventil.</li> <li>Resetujte limit vysoké teploty; viz oddíl Provozní komponenty</li> </ul>
Pěnění nebo překypění	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viz graf překypění na fritéze a začátek oddílu Provoz v tomto manuálu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Postupujte dle pokynů v případě překypění na grafu</li> </ul>
Tuk neodtéká	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odtokový ventil je ucpán</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protlačte čisticí tyčí skrz otevřený odtokový ventil</li> </ul>
Motor filtru nechce běžet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motor je přehřátý</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resetujte motor; viz oddíl o manuálním resetování ochrany motoru filtrační pumpy</li> </ul>

### NOTICE

### POZNÁMKA

Podrobnější informace o řešení problémů najdete v Technickém manuálu, který je dostupný na internetových stránkách [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), nebo na americkém tel. čísle 001-800-417-8405 nebo 001-937-456-8405.

#### **4-2. CHYBOVÉ KÓDY**

V případě selhání kontrolního systému ukáže digitální displej “Chybové hlášení”. Tato hlášení jsou kódována: “E04”, “E05”, “E06”, “E41”. Při zobrazení chybového kódu zazní konstatní tón, a pro jeho zrušení je třeba stisknout kterékoliv tlačítko výrobku.

<b>NA DISPLEJI</b>	<b>PŘÍČINA</b>	<b>NÁPRAVA V PANELOVÉ DESCE</b>
“E04”	Ovládací deska se přehřívá	Vypněte do pozice OFF, poté přepněte zpátky na ON; pokud displej stále ukazuje hlášení “E04”, deska se příliš přehřívá; zkontrolujte ji z hlediska známek přehřívání za ovládacím panelem; jakmile se panel ochladí, ovladače by se měly vrátit do normálního stavu; pokud i nadále přetrvává hlášení “E04”, vyměňte ovladač
“E05”	Tuk se přehřívá	Vypněte do pozice OFF, poté zpátky na ON; pokud displej stále ukazuje hlášení “E05”, je třeba zkontrolovat ohřívací obvody a teplotní sondu; jakmile se přístroj ochladí, ovladače by se měly vrátit na normální; pokud přetrvává hlášení “E05”, vyměňte ovladače
“E06”	Selhání teplotní sondy	Vypněte do pozice OFF, poté zpátky na ON; pokud displej stále ukazuje hlášení “E06”, je třeba zkontrolovat teplotní sondu; jakmile je teplotní sonda opravena nebo vyměněna, měly by ovladače fungovat normálně; pokud přetrvává hlášení “E06”, vyměňte ovladače
“E41”	Selhání naprogramování	Vypněte do pozice OFF, poté zpátky na ON. Pokud displej ukazuje “E41”, ovladač by měl být znovu inicializován (viz oddíl Programování); pokud chybové hlášení přetrvává, vyměňte ovládací panel.
“E71”	Selhání relé motoru pumpy nebo problém se zapojením	Pokud jsou kontakty zapojeny do uzavřeného obvodu, vyměňte relé; zkontrolujte zapojení na přepínači POWER/PUMP (PŘÍKON/PUMPA), nebo u zásuvky ve zdi; L1 a N mohou být opačně





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

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

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

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

\* FMO# - Ł # \$ - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4/4: /36

Czech- Translated from Original