



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Tlaková fritéza

Model PFE-590

Model PFE-592

MANUÁL OBSLUHY

HENNY PENNY

POPIS 8 HLAVOVEJ ELEKTRICKEJ TLAKOVEJ FRITÉZY

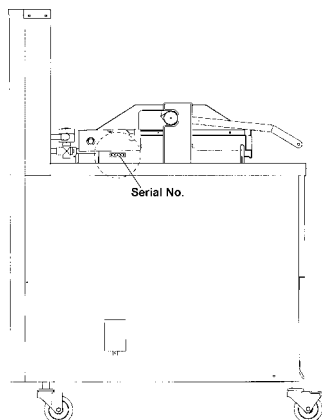
TECHNICKÉ PODMIENKY

Výška	61" (155 cm)
Šírka	24"(61 cm)
Hĺbka	41¾ (107 cm)
Plocha zariadenia	Približne 7 sq.ft. (0,65 m ²)
Kapacita hrnca	8 kusov kurc(iat - (22 lbs.) (9,9 kg) 100 lbs. tuku (45 kg)
Elektrické údaje	208 VAC, 3 fázový, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amps 240 VAC, 3 fázový, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 200 VAC, 3 fázový, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amps 240 VAC, 3 fázový, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 380 VAC, 3 fázový, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Amps 415 VAC, 3 fázový, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amps 400 VAC, 3 fázový, 50 Hz, 17 KW, 24,6 Amps
Ohrievanie	Dve 8,500 wattové elektrické ponorné špirály
Prepravná váha	Približne 758 lbs. (344 kg)

NOTICE

UPOZORNENIE

Tabulka s hodnotami, umiestnená na zadnom plášti za vekom, uvádza informácie o type fritézy, sériové číslo, dobu záruky a iné informácie patriace fritéze. Sériové číslo je taktiet opečiatkované na vonkajšej strane fritovacieho hrnca. Vid nižšie uvedený obrázok.



HENNY PENNY

ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA NA 8 KURČIAT



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



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



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

ČASŤ 1. ÚVOD

1-1. TLAKOVÁ FRITÉZA

Tlaková fritéza Henny Penny je základnou jednotkou zariadenia na spracovávanie jedla, ktorá je využívaná len v inštitučnom a komerčnom procese spracovania potravín.

T-T-C

Na dosiahnutie ideálnej chuti a pôsobivosti výrobku je kombinácia tlaku, tepla a času automaticky kontrolovaná.

Tlak

Táto metóda využíva tlak, ktorý je základom prípravy jedla. Tlak pochádza z prirodzenej vlhkosti jedla. Patentovaný poklop zachytáva túto vlhkosť a využíva ju ako paru. Pretože para rýchlo mohutnie, väčšie množstvo prírodných šŕav ostáva v jedle. Zostava ventilu prepúšťa prebytočnú paru z hrnca a udržiava konštantný tlak pary.

Tepló

Ďalším dôležitým faktorom tejto tlakovej fritézy je vytvorené teplo. Kvôli krátkemu fritovaciemu času zariadenia, nízkej teplote a zadržianiu tepla nehrdzavejúcou oceľou fritovacieho hrnca sú uskutočnené úspory energií.

Cas

Čas je dôležitý, pretože kratší čas fritovania jedál predstavuje ďalšie úspory pre spotrebiteľa. Jedlá sú hotové k servírovaniu v kratšom čase než by sme ich fritovali v tradičnej otvorenej fritéze.

NOTICE

UPOZORNENIE



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

1-2. SPRÁVNA STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

Tlaková fritéza Henny Penny si vyžaduje starostlivosť a údržbu rovnako ako ktorékoľvek iné potravinárske zariadenie. Požadavky na údržbu a čistenie sú zahrnuté v tomto manuáli a musia byť pravidelnou súčasťou jednotky po celý čas jej prevádzky.

1-3. ASISTENÉNE SLUŽBY

V prípade, že by ste potrebovali asistenčné služby, zavolajte miestneho distribútora vo vašej oblasti, alebo volajte 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

1-4. BEZPEČNOST

Tlaková fritéza Henny Penny má zabudovaných veľa bezpečnostných prvkov. Avšak jediným spôsobom ako zaistiť bezpečný chod je celkové pochopenie správnej inštalácie, prevádzky a postupov údržby. Inštrukcie obsiahnuté v tomto manuáli boli spracované tak, aby pomohli prevádzkovateľovi pri študovaní správnych postupov. Slová ako NEBEZPEČENSTVO, VÝSTRAHA, VAROVANIE a UPOZORNENIE sú použité v prípade zdôraznenia informácií obzvlášť dôležitého a bezpečnostného charakteru a ich použitie je uvedené nižšie.



BEZPEČNOSTNÝ VAROVNÝ SYMBOL (VÝKRIČNÍK) sa používa v spojení so slovami ako NEBEZPEČENSTVO, VÝSTRAHA alebo VAROVANIE, ktoré upozorňujú na riziko úrazu.



UPOZORNENIE je použité na zvýraznenie obzvlášť dôležitých informácií.



VAROVANIE použité bez výkričníka označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorej ak sa nepredíde, môže spôsobiť škody na majetku.



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



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



NEBEZPEČENSTVO INDIKUJE BEZPROSTREDNE NEBEZPEČNÚ SITUÁCIU, KTOREJ AK SA NEPREDÍDE, SPÔSOBÍ SMRT ALEBO TŤAŽKÉ PORANENIE.

ČASŤ 2. INŠTALÁCIA

2-1. ÚVOD

Táto časť popisuje inštrukcie na inštaláciu a vybalenie fritézy Henny Penny PFE-590.



UPOZORNENIE

Inštalácia tohto zariadenia musí byť zabezpečená výhradne kvalifikovaným servisným technikom.



VÝSTRAHA NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU EL. PRÚDOM

Neprederavte fritézu predmetmi ako sú vrtáky alebo skrutky. Toto by mohlo spôsobiť poškodenie jednotlivých komponentov zariadenia alebo zasiahnutie elektrickým prúdom.

2-2. VYBALENIE



UPOZORNENIE

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

1. Odstrihnite a odstráňte plastové popruhy z hlavnej krabice.
2. Odstráňte poklop krabice a zdvihnite hlavnú krabicu z fritézy.
3. Odstráňte rotné baliace podpery (4).
4. Prestrihnite elastickú fóliu okolo nosica/drtadla krabice a odstráňte ju z povrchu fritovacieho poklopu.
5. Odstrihnite a odstráňte kovové popruhy pridržiavajúce fritézu k palete.



VÝSTRAHA

Všetky závažia musia byť osadené pred uvoľnením poklopu, ináč môžete dôjsť k úrazu.

6. Vyberte fritézu z palety.



VÝSTRAHA ŤAŽKÝ PREDMET

Pri premiestňovaní fritézy si dávajte pozor, aby ste predišli úrazu. Fritéza váži približne 758 lbs. (344 kg).

2-2. VYBALENIE (pokračovanie)

7. Vyberte z palety závatia, ktoré sú priviazané na paletu pod fritézou.



VAROVANIE

Dajte pozor, aby závažia nespadli. Váha každého závažia je približne 18 lbs. (8,1kg). Manipulujte s opatrnosťou, ináč môže dôjsť k úrazu.

8. Odstráňte zadný obslučný poklop.
9. Vloďte do zaťažovacieho telesa sedem závaží. Vid' strana 2-4.
10. Znovu nasadíte zadný obslučný poklop.



VÝSTRAHA

Aby ste predišli úrazu a zarucili bezpečnú prevádzku zariadenia, musí byť zadný poklop na svojom mieste.

11. Prestrihnite výstratné štítky z telesa poklopu. Poklop môže byť teraz nezaistený.
12. Vyberte príslušenstvo z vnútra filtračnej odtokovej nádoby.
13. Pripravte ventil závatia k prevádzke.

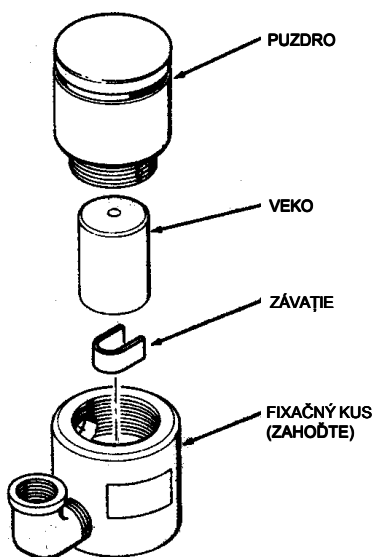


UPOZORNENIE

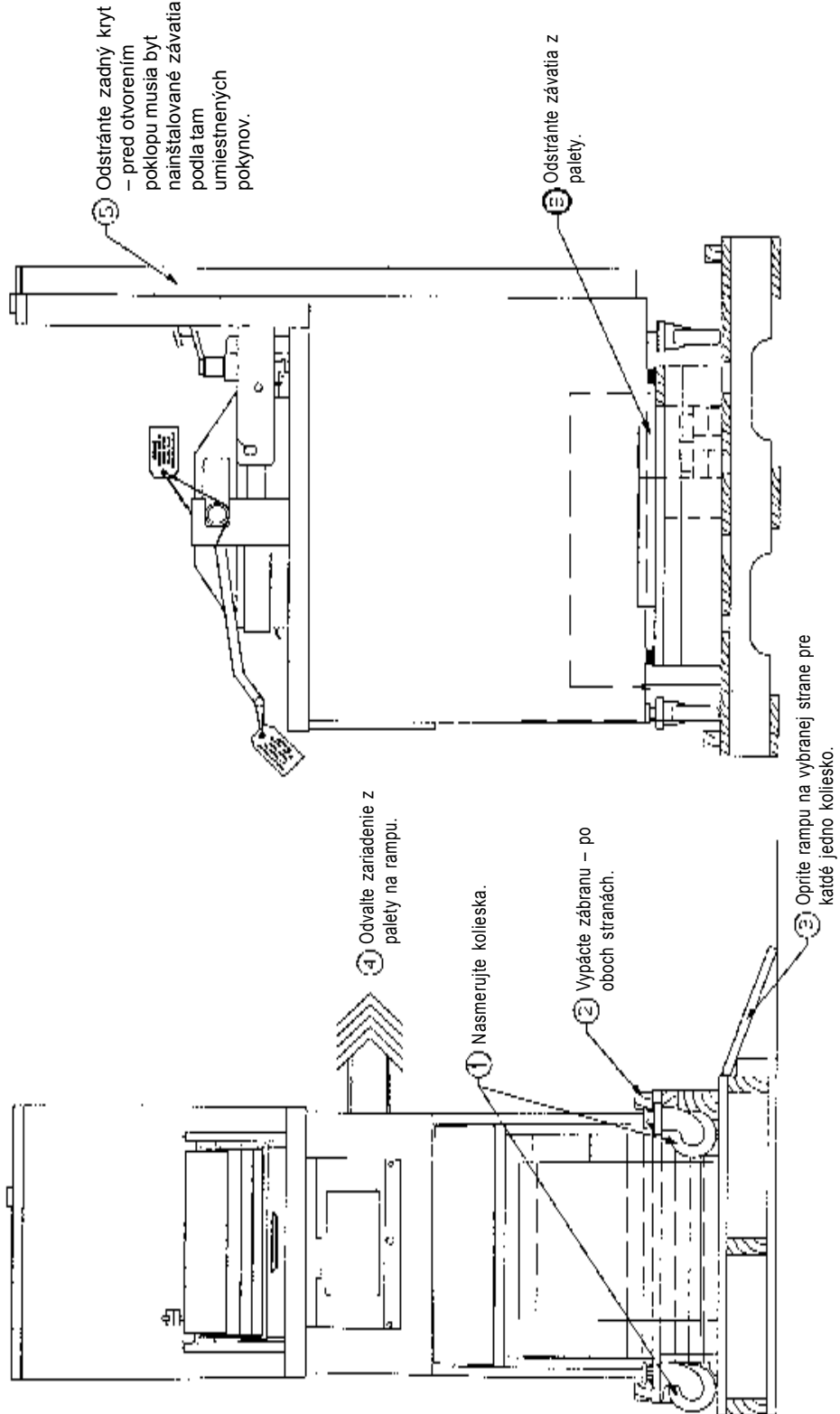
Kovový fixačný kus je umiestnený v puzdre zostavy závatia, aby chránil ústie závatia a teleso samotné počas prepravy. Tento fixačný kus musí byť odstránený pred inštaláciou a spustením zariadenia.

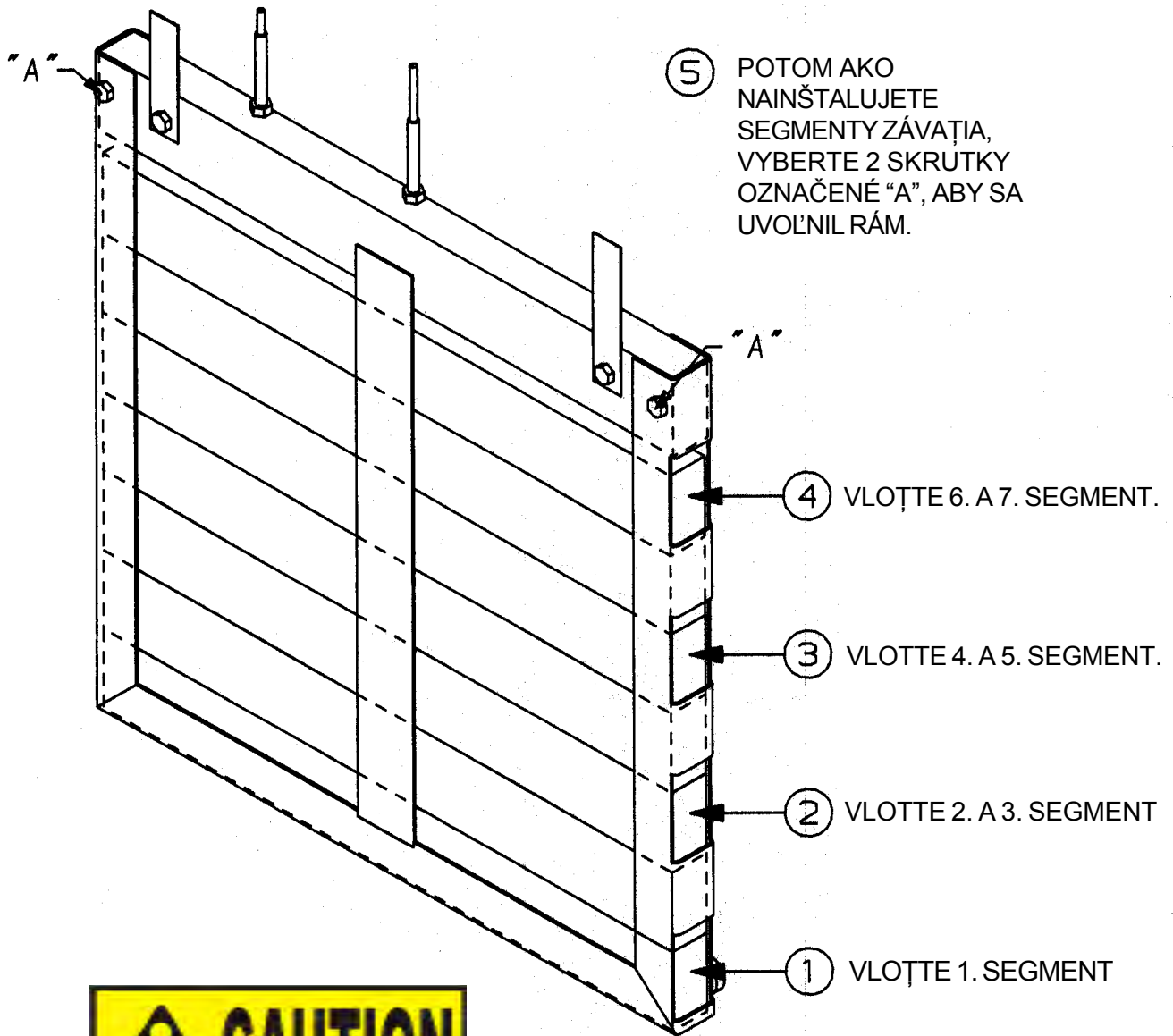
- A. Odskrutkujte veko závatia.
- B. Vyberte závatie.
- C. Vyberte a zahodte kovový baliaci kus.
- D. Vycistite ústie závatia pomocou suchej handry.
- E. Bezpečne umiestnite závatie nad ústie závatia. Znovu nasadte závatie a pritiahnite prstami.

14. Odstráňte ochranný papier zo skrinky fritézy. Ocistite vonkajší povrch pomocou vlhkej handry.



Možné vyloženie zariadenia z plošiny





UPOZORNENIE

- * KAŽDÝ SEGMENT ZÁVAŤIA VÁŤI PRIBLIŽNE 18 LBS. (8,1 KG) - MANIPULUJTE S OPATRNOSŤOU.
- * VŠETKY SEGMENTY SÚ ROVNAKÉ.
- * VŠETKY SEGMENTY MUSIA BYŤ INŠTALOVANÉ A ZABEZPEČENÉ V RÁME PREDTÝM, NEŤ SA POKÚSITE UVOĽNIŤ POKLOP.

2-3. VÝBER MIESTA PRE FRITÉZU

Výber vhodného miesta pre osadenie fritézy je nesmierne dôležitý najmä z pohľadu prevádzky, rýchlosti a pohodlia. Vyberte miesto, ktoré zabezpečí pohodlné vkladanie a vykladanie bez prekážania pri príprave výsledných objednávok. Prevádzkovatelia zistili, že spracovanie zo surového stavu po hotový a následné uloženie jedla v ohrievacom zariadení zaisťuje rýchlú plynulú prevádzku. Prípravné alebo odkladacie stoly by mali byť zabezpečené vedľa fritézy aspoň po jednej strane. Vedzte, že najefektívnejšia prevádzka sa dosiahne pri priamej prevádzke, t.j. surové prípravky na jednej a hotové jedlá na druhej strane. Objednávacia zostava môže byť presunutá inde len s nepatrným znížením efektívnosti prevádzky. Aby ste mohli zariadenie správne obsluhovať, je potrebné po obvode zariadenia ponechať priestor aspoň 24 in (60,96 cm). Prístup pri obsluhu je možné doceliť odstránením bočného panelu.



**VAROVANIE
NEBEZPEČENSTVO
POŽIARU**

Aby ste predišli požiaru a znehodnoteniu potravín, priestor pod fritézou nesmie byť používaný na uskladnenie potravín.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

Aby ste zabránili vážnym popáleninám z oprskania horúcim tukom, nastavte a nainštalujte zariadenie tak, aby ste zamedzili nakláňanie alebo pohyb. Na stabilizáciu je možné použiť pridržiavacie remene.

2-4. NASTAVENIE FRITÉZY DO VODOROVNEJ POLOHY

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



NEBEZPEČENSTVO

NEUPOSLÚCHNUTIE INŠTRUKCIÍ OHĽADNE POLOHOVANIA ZARIADENIA MÔŽE SPÔSOBIT PRETECENIE TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, CO MÔŽE ZAPRÍČINIŤ VÁŽNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POTIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

2-5. VETRANIE FRITÉZY

Fritéza musí byť umiestnená na mieste so zabezpečeným vetraním do adekvátneho digestora alebo systému vetrania. Toto je nevyhnutné pre efektívne odsatie pár a zápachov zo smatenia. Osobitá opatrnosť je nutná pri návrhu odvodného oplechovania digestora, aby tento neobmedzoval obsluhu pri prevádzke fritézy. Odporúčame prekonzultovať návrh adekvátneho systému s miestnou firmou zaoberajúcou sa vetraním a vykurovaním.



UPOZORNENIE

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

2-6. POŽIADAVKY NA DODÁVKU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Elektrická fritéza vyžaduje napojenie na 208 alebo 240 voltov, tri fázy, 50/60 Hz prevádzku. Sieťový kábel môže byť uť pripojený ku fritéze, alebo dodaný pri inštalácii. Za účelom zistenia vhodnosti siete skontrolujte tabuľku s hodnotami zavesenú nad poklopom na ľavej strane zadného plášťa.



VÝSTRAHA NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU EL. PRÚDOM

Fritéza musí byť adekvátne a bezpečne uzemnená proti zásahu elektrickým prúdom. Kvôli správne uzemneniu zariadenia alebo v prípade neprítomnosti miestnych noriem viď miestne elektrické normy spoločne s národnou elektrickou normou ANSI/NFPA č. 70-(súčasný vydanie). V Kanade všetky elektrické prepojenia musia byť urobené v súlade s CSA C22.1, Kanadskou normou o elektrike časť 1, a/ alebo miestnymi normami.

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

Samostatný vypínač so správnou veľkosťou poistiak alebo s ističmi musí byť inštalovaný na vhodnom mieste medzi fritézou a zdrojom energie. Mal by to byť izolovaný medený vodič dimenzovaný na 600 voltov a 90°C. Pre trasy dlhšie ako 50 stôp (15,24 m) použijete nasledujúcu väčšiu veľkosť kábla.

2-7. MEDZINÁRODNÉ POTIADAVKY NA DODÁVKU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Zariadenia, používané mimo Spojených Štátov nemusia byť doručené so sieťovým káblom pripojeným k zariadeniu kvôli rozdielom v elektrických normách iných štátov. Fritézy sú k dispozícii z výroby s kabeláťou vhodnou pre 208, 240, 380 a 415 voltov, tri fázy, 50 Hz prevádzku. Pre rozvod káblov je vo vnútri zariadenia namontovaná svorkovnica. Schéma zapojenia na vnútornej strane pravého panela pomôže pri zapájaní zariadenia.

NOTICE

UPOZORNENIE

CE jednotky vyžadujú minimálnu veľkosť kábla 4 mm, ktorý bude pripojený ku svorkovnici. Ak sa použije ohybný sieťový kábel, ten musí byť typu HO7RN.

Nasledujte tieto postupy na nainštalovanie sieťového kábla:

1. Odstráňte pravý bočný panel z jednotky.
2. Nainštalujte kábel s napäťovou ochranou do skrinky s prípojkou.
3. Pripojte káble ku svorkovnici podľa schémy zapojenia na bočnom paneli.
4. Našponujte kábel a uchyťte ho pomocou svorky na ráme pri zadnej ľavej nohe fritézy. Potom prestrčte kábel popod rám a vyberte ho zo zadnej strany fritézy, tak aby neprekážal filtračnej odtokovej nádobe.



VÝSTRAHA

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

5. Zapojenie fritézy je kompletne.

PREDCHÁDZANIE PREVARENIU VO FRITÉZÁCH HENNY PENNY



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

NEUPOSLÚCHNUTIE TÝCHTO INŠTRUKCIÍ MÔTE VIEST K PRETECENIU TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, CO MÔTE SPÔSOBIT VÁTNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POTIAR A/ ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

- **TUK SA MÔTE MIEŠAT LEN POCAS RANNEJ SPÚŠTACEJ PREVÁDZKY. TUK NEMIEŠAJTE NIKDY INOKEDY.**
- **FILTRUJTE TUK NAJMENEJ DVAKRÁT DENNE.**
- **FILTRUJTE LEN VTEDY, KED JE ZOBRAZENÉ „COOL“.**
- **POCAS PROCESU FILTROVANIA ZOŠKRABTE VŠETKY ZBYTKY Z POVRCHU FRITOVACIEHO HRNCA A STUDENEJ ZÓNY.**
- **UISTITE SA, TE FRITÉZA JE VO VODOROVNEJ POLOHE.**
- **UISTITE SA, TE TUK NIKDY NEPRESIAHNE HORNÚ HLADINU RYSKY VO FRITOVACOM HRNCI.**
- **USTITE SA, TE PLYNOVÝ REGULACNÝ VENTIL A HORÁKY SÚ SPRÁVNE NASTAVENÉ. (LEN PLYNOVÉ ZARIADENIA).**
- **POUTÍVAJTE ODPORÚCANÝ OBJEM NÁPLNE.**

DALŠIE INFORMÁCIE OHLADOM TÝCHTO INŠTRUKCIÍ NÁJDETE V HENNY PENNY MANUÁLI OBSLUHY A ZBIERKE NORIEM KFC.

**PRE ASISTENČNÉ SLUBY VOLAJTE SERVISNÉ ODDELENIE HENNY PENNY
NA ČÍSLE**

1-800-417-8405

alebo

1-937-456-8405

ČASŤ 3. PREVÁDZKA

3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA

POWER/PUMP Prepínač

Trojcestný vypínač so strednou polohou OFF; pre spustenie fritézy prepnete vypínač do vyznačenej polohy POWER; pre spustenie filtračného čerpadla prepnete vypínač do vyznačenej polohy PUMP; ešte pred spustením filtračného čerpadla musia byť splnené určité podmienky; tieto podmienky sú zahrnuté ďalej v tejto časti.

Fritovací hrniec

Táto nádržka uchováva fritovací tuk a je navrhnutá tak, aby obsahla ohrevné špirály, 8 kusov produktu a adekvátne chladnú zónu pre zber zbytkov z fritovania.

Nosič

Tento nehrdzavejúci ocelový nosič pozostáva z piatich fritovacích košíkov a jedlo je v nom uchované počas fritovania ako aj po nom. (4 košíky na fritovanie a 1 na pokrytie).

Tesnenie poklopu

Zaistuje tlakové tesnenie komory fritovacieho hrnca.

Zostava závažia

Závažie je riadené tlakovým prevádzkovým ventilom, ktorý udržiava konštantnú úroveň tlaku pary vo vnútri fritovacieho hrnca; prebytočný tlak pary je odpúšťaný prostredníctvom vývodu pary; odstráňte veko závažia a vyčistite veko, závažie a ústie závažia jedenkrát denne, viď časť Preventívnej údržby.



VÝSTRAHA

Necistenie zostavy závažia katdý den by mohlo spôsobiť vytváranie príliš vysokého tlaku vo fritéze. Následkom môžu byť ťažké poranenia a popáleniny.

Bezpečnostný poistný ventil

ASME schválený prutínový ventil je prednastavený na 14,5 psi (999 mbar); v prípade upchania zostavy ventilu bude tento bezpečnostný ventil prepúšťať prebytočný tlak, aby bolo v komore fritovacieho hrnca 14,5 psi (999 mbar); ak sa stane uvedené, otočte COOK/PUMP vypínač do polohy OFF, aby ste vypustili všetok tlak z fritovacieho hrnca.



VÝSTRAHA

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

3-1. OVLÁDACIE PRVKY

ZARIADENIA

(pokračovanie)

Prstenec bezpečnostného poistného ventilu



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

NEODTIAHNITE TENTO PRSTENEC. DÔJDE K TATKÝM POPÁLENINÁM PAROU.

Tlakomer

Tento tlakomer ukazuje tlak vo vnútri fritovacieho hrnca.

Solenoidový ventil

Elektromechanické zariadenie, ktoré drtí fritovací hrniec pod tlakom.

Solenoidový ventil sa uzatvorí na začiatku fritovacieho cyklu a automaticky sa otvorí na konci cyklu; ak sa ventil zanesie alebo sa teflonové sedlo poškodí, tlak sa nebude hromadiť a závada sa musí opraviť podľa Časti Údržba v Technickom Manuáli.

Odtokový ventil

Dvojcestný guľový uzáver, za bežných podmienok uzavretý; otočte rukoväť, aby ste nechali odtiecť tuk z fritovacieho hrnca do filtračnej odtokovej nádoby.



**NEBEZPEČENSTVO
POD TLAKOM**

NEOTVÁRAJTE ODTOKOVÝ VENTIL, POKIAĽ JE FRITOVACÍ HRNIEC POD TLAKOM. HORÚCI TUK SA UVOLNÍ A SPÔSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.

Ochranný spínač odtoku

Mikrospínač zaistuje ochranu fritovacieho hrnca v prípade, že obsluha zariadenia nevedomene vypustí tuk z fritovacieho hrnca, zatiaľ čo je vypínač v polohe COOK; v prípade, že je odtokový ventil otvorený, vypínač je navrhnutý tak, že automaticky vypne ohrev.

Kondenzačná odtoková nádoba

Toto je zberná nádoba kondenzátu, ktorý sa vytvára v systéme odvádzania pary; musí byť vybratá a vyprázdnená pravidelne, obvykle denne.

Systém miešania tuku

Z dôvodu predchádzania hromadenia vlhkosti spôsobujúceho var vo fritovacom hrnci je toto zariadenie vybavené funkciou miešania tuku, prostredníctvom ktorej sa tuk dôkladne premieša; na miešanie tuku slúži filtračné cerpadlo, ktoré je aktivované ovládacími prvkami ut v nastavených intervaloch.

Západka poklopu

Poklop fritézy je vybavený mechanickým háčikom umiestneným na prednej časti poklopu, ktorý zaťahuje rameno umiestnené vpredu na fritovacom hrnci; toto zariadenie pridržava poklop dolu, pokiaľ je veko uzamknuté na mieste, avšak zariadenie nie je určené na udržiavanie tlaku vo fritovacom hrnci.

3-1. OVLÁDACIE PRVKY ZARIADENIA (pokračovanie)

Obmedzovač vysokej teploty



Obrázok 3-1

Toto je bezpečnostná súčiastka, ktorá sníma teplotu tuku; ak teplota tuku prekročí 420°F (212°C), tento ovládač otvára a uzatvára prívod tepla do fritovacieho hrnca; keď teplota tuku klesne na bezpečnú prevádzkovú hodnotu, ovládač musí byť ručne zresetovaný stlačením červeného gombíka - reset, umiestneného pod kontrolným panelom, napravo, vpredu na prednej časti fritézy.

Vzduchový ventil

Tento ventil pravidelne vháňa vzduch do tuku, aby udržal tuk na stálej teplote; toto funguje len vtedy, keď zariadenie bolo odstavené z prevádzky na určité obdobie, a keď sa nahrieva zo studeného štartu.

Filtračná odtoková nádoba

Vyberateľná nádoba ktorá usídľuje filter a zachytáva tuk pri vyprázdňovaní nádoby sa taktiež používa na odstránenie a znehodnotenie starého tuku.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

Ak je v nádobe horúci tuk, buďte extra opatrní, aby ste predišli popáleninám.

Filtračná zostava

Táto zostava spája filter ku filtračnému čerpadlu, a umotňuje ľahké vyberanie filtra a odtokovej nádoby.

Poistky

Poistka je ochranné zariadenie, ktoré preruší elektrický obvod, keď prúd prekročí menovitú hodnotu.

3-2. OBSLUHA POKLOPU

Uzatvorenie poklopu:

1. Sklopte poklop, pokiaľ sa tesnenie nedostane do kontaktu s fritovacím hrncom, a poklop uzamknite západkou poklopu.
2. Potiahnite rukoväť poklopu dopredu, pokiaľ sa nezastaví.
3. Nadvihnite rukoväť poklopu, pokiaľ sa nezastaví.
4. Zodvihnite rukoväť poklopu von smerom k sebe, pokiaľ sa nezastaví.
5. Potlačte rukoväť poklopu nadol a tým zamknete poklop.



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

POKLOP MUSÍ BYŤ SPRÁVNE ZAISTENÝ, INAK PRETLAKOVANÝ TUK A PARA MÔTU Z FRITOVACIEHO HRNCA UNIKNÚŤ. UVEDENÉ SPOSOBÍ ŤAŽKÉ POPÁLENINY.

3-2. OBSLUHA POKLOPU **(pokračovanie)**



NEBEZPEČENSTVO

NENADVIHUJTE RUKOVÄŤ ALEBO NASILU NEOTVÁRAJTE ZÁPADKU POKLOPU PREDTÝM AKO MANOMETER UKAZUJE „0“ PSI. UNIKAJÚCA PARA A TUK SPÔSOBÍ VÁŤNE POPÁLENINY.

NEPREVÁDZKUJTE BEZ KRYTU POKLOPU UMIESTNENÉHO NA PÔVODNOM MIESTE A VŠETKÝCH NENAINŠTALOVANÝCH KOMPONENTOV, ABY STE PREDIŠLI VÁTNEMU ÚRAZU.

ABY STE PREDIŠLI VÁTNEMU ÚRAZU, NEMANIPULUJTE SO TIADNÝMI KOMPONENTAMI NA UZATVÁRACOM MECHANIZME POKLOPU.

Otvorenie poklopu:

1. Jemne zdvihnite rukoväť, pokiaľ sa nezastaví.
2. Potlačte rukoväť späť, pokiaľ sa nezastaví.
3. Sklopte rukoväť.



VAROVANIE

Sklopte rukoväť predtým ako sa pokúsíte otvoriť poklop, inak to môže spôsobiť poškodenie poklopu.

4. Potlacte rukoväť späť.
5. Odistite prednú západku poklopu.

3-3. RIADENIE CYKLU **ROZPÚŠŤANIA**

Ak je tuk pod 185oF (85oC) s vypínačom POWER/PUMP otočeným v polohe POWER, fritéza spustí cyklus roztápania. Tuk sa ohrieva pomaly, aby sme zamedzili jeho spálenie. Teplo cykluje v polohách on a off, aby zabezpečilo pomalé rozpúšťanie tuku. Pri 185oF (85oC) ohrev pokračuje, pokiaľ nedosiahne teplotu 250oF (121oC), t.j. pokiaľ nedosiahne Cool Mode. Pre opustenie COOL MODE stlačte gombík EXIT COOL.

Vid' časť Napĺňanie a pridávanie tuku.

3-4. VYPÍNACE A UKAZOVATELE

Tlačidlo EXIT COOL

Pozrite si zobrazenie na konci tejto časti.

Po dovarení alebo filtrácii tuku teplota automaticky prejde na Cool Mode, ktorá udržiava tuk na nižšej teplote; táto teplota predĺžuje životnosť tuku a minimalizuje čas potrebný na zohriatie tuku pre ďalší cyklus varenia; tlačidlo EXIT COOL musí byť stlačené, aby sa spustil ohrev na nastavenú teplotu.



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO POPÁLENIA**

**HOCI DISPLEJ NACÍTA „COOL“ POCAS
ZÁLOTNÉHO RETIMU, TUK JE HORÚCI A SPÔSOBÍ
POPÁLENINY.**

Tlačidlo pre výber tovaru

Slacním tlačidla umiestneným pod ponúkajúcimi položkami vyberte počet kusov alebo tovar, ktorý sa má variť; tuk sa potom ohreje na teplotu odpovedajúcu spracovávanému množstvu potravín.

Opakovaným slacním toho istého tlačidla sa začne cyklus varenia; displej sa zmení z „DROP“ na odčítavanie času varenia zobrazený v minútach a sekundách.

Na konci cyklu varenia zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí „DONE“; stlačte gombík, ktorý bliká, aby ste zastavili zvukový alarm; fritéza sa potom znovu nastaví do Cool Mode.



UPOZORNENIE

Cyklus varenia je možné prerušiť kedykoľvek stlačením a drtáním tlačidla produktu.

Displej Času/Teploty

Toto je 4 ciferný LED displej, ktorý na základe požiadavky od obsluhy ukazuje zostávajúci čas varenia počas cyklov varenia a taktiež teplotu tuku.

Ukazovateľ teploty

Toto svetlo zasvieti vtedy, keď ovládač požaduje teplo; keď sa dosiahne požadovaná teplota tuku, svetlo sa vypne.

3-4. VYPÍNAČE A UKAZOVATELE **(pokračovanie)**

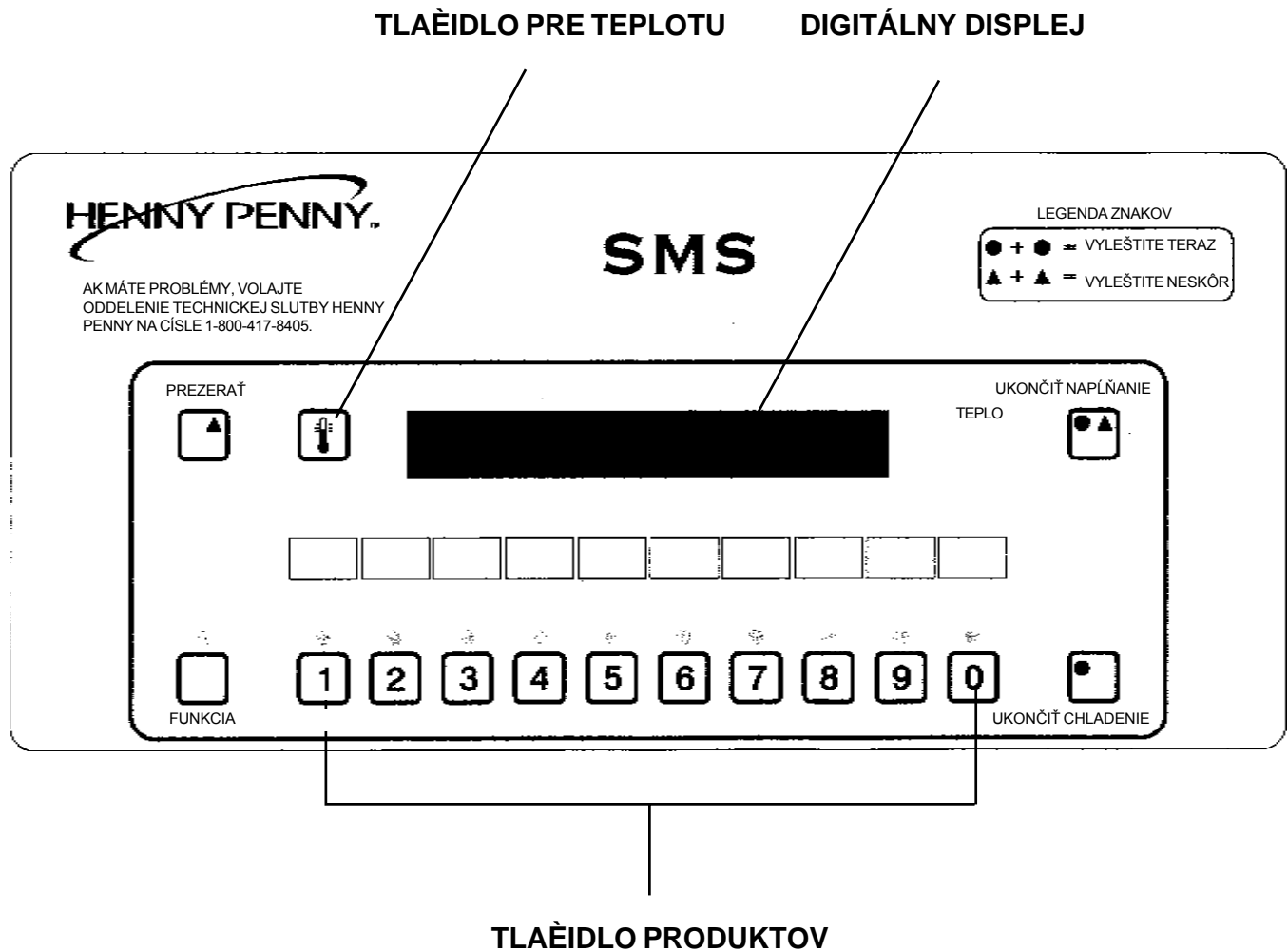
HI ukazovateľ teploty	Displej ukazuje „HI“, ak teplota tuku je 40°F nad nastavenou hodnotou.
Ukazovateľ poklesu	Displej ukazuje „DROP“, keď tuk dosiahne nastavenú teplotu (ukážete „DROP“ 2s pred nastavenou hodnotou a 4s nad nastavenou hodnotou).
Ukazovateľ ukončenia procesu	Displej ukazuje „DONE“ na konci cyklu varenia.
Tlačidlo pre teplotu	Umožňuje obsluhu precízať teplotu tuku počas cyklu varenia.
SCAN tlačidlo	Umožňuje obsluhu prepínať medzi niekoľkými časovacmi, ktoré sú v prevádzke.
Tlačidlo FUNCTION	Používaný pri programovaní ovládacov.
Tlačidlo EXIT FILL	Po filtrovaní fritézy, ak je vo Filter Lockout Mode, displej ukáže „FILL“ a EXIT FILL tlačidlo musí byť stlačené.
Časovače (viacero)	Ovládac má schopnosť ovládať niekoľko časovacov; ak sa varí viac než jeden produkt, časovac môže byť spustený stlačením viac než jedného tlačidla počas cyklu varenia.

NOTICE

UPOZORNENIE

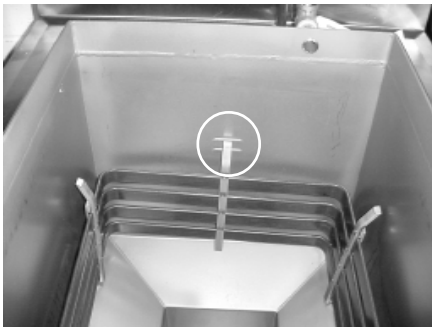
Produkty musia mať rovnako nastavené hodnoty a tlak musí byť odstavený z programu. Vid časť programovanie.

3-4. VYPÍNAČE A UKAZOVATELE (pokračovanie)



Obrázok 3-2

3-5. NAPÁŤANIE ALEBO PRIDÁVANIE TUKU



Obrázok 3-3

CAUTION

VAROVANIE

Hladina tuku musí byť vždy nad ohrevnými špirálami, keď sa fritéza nahrieva, a na úrovni rysiek na zadnej strane fritovacieho hrnca (obrázok 3-3). Neuposlúchnutie týchto inštrukcií by mohlo spôsobiť požiar a/alebo poškodenie fritézy.

Keď používate stuhnutý tuk, odporúčame rozpustiť ho najskôr v inom zariadení, predtým než ho dáte do fritovacieho hrnca. Ohrevné špirály musia byť úplne ponorené v tuku. Ináč môže nastať požiar alebo poškodenie zariadenia.

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



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

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

2. Elektrický model vytaduje 100 lbs. (45 kg) tuku. Fritovací hrniec má 2 polohy rysiek vyrytých na zadnej strane steny fritovacieho hrnca, ktoré ukážu správnu hladinu zohriateho tuku. Vid obrázok 3-3.
3. Studený tuk by mal byť naplnený po spodnú rysku.



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

UISTITE SA, ŽE TUK NIKDY NEPRESIAHNE HORNÚ MEDZU RYSIEK. NEUPOSLÚCHNUTIE INŠTRUKCIÍ MÔŽE SPÔSOBIŤ PRETEČENIE TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, ČO ZAPRÍČINI VÁŤNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

Pre kompletne inštrukcie, vid' zbierku noriem KFC.

3-6. ZÁKLADNÁ OPERÁCIA

Nasledujte nižšie uvedený postup týkajúci sa prvého spustenia fritézy ako aj spustení, pri ktorých je fritéza spustená zo studeného alebo vypnutého stavu späť do prevádzky. Toto sú základné, všeobecné inštrukcie. Keď obsluhujete fritézu, uistite sa, že postupujete podľa zbierky noriem KFC.

1. Uistite sa, te fritovací hrniec je naplnený tukom po správnu hladinu, po spodnú rysku.



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

NEPREPLŇTE ALEBO NEVKLADAJTE VÝROBKU S NADMERNÝM OBSAHOM VLNKOSTI DO FRITOVACÍCH KOŠÍKOV. 22 LBS. (9,9 KG) JE MAXIMÁLNE MNOŽSTVO VÝROBKU NA JEDEN FRITOVACÍ HRNIEC. NEUPOSLÚCHNUTIE INŠTRUKCIÍ MÔŽE SPÔSOBIŤ PRETEČENIE TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, ČO MÔŽE ZAPRÍČINIŤ VÁŽNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

2. Otočte vypínač POWER/PUMP do polohy POWER a stlačte príslušné tlačidlo produktu pre výber množstva výrobku, ktoré sa má variť.
3. Miešajte tuk pri zohrievaní zo studeného štartu. Dbajte na to, aby ste tuk premiešali aj v dolnej časti studenej zóny.



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

TUK NEMIEŠAJTE NIKDY INOKEDY LEN PRI RANNOM SPÚŠŤANÍ. NEUPOSLÚCHNUTIE INŠTRUKCIÍ MÔŽE SPÔSOBIŤ PRETEČENIE TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, ČO MÔŽE ZAPRÍČINIŤ VÁŽNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

3-6. ZÁKLADNÁ OPERÁCIA **(pokraèovanie)**

4. Dovoľte, aby fritéza ohrievala, pokiaľ digitálny displej nezobrazí „DROP“. (Stlačte tlačidlo EXIT COOL, ak sa zobrazí na displeji „COOL“.)



UPOZORNENIE

Z dôvodu zamedzenia prekroenia prednastavenej teploty, ohrev cykluje v polohe on a off zhruba 10 stupnov pred prednastavenou teplotou (proporcionálna regulácia).

5. Predtým, ako vložíte výrobok do fritovacích košíkov, stiahnite košíky do horúceho tuku, aby ste zamedzili prilepeniu sa výrobku o košíky.
6. Zosunúte fritovacie košíky s obalovaným výrobkom do nosiča na poklope tak, že začnete od spodného radu, aby ste zabránili poškodeniu výrobku.
7. Stiahnite a uzamknite poklop a následne stlačte príslušné tlačidlo výrobku (2, 4, 6, alebo 8 kusov).
8. Na konci cyklu sa tlak začne automaticky odpúšťať, alarm sa rozoznie a na displeji sa zobrazí „DONE“. V tomto okamihu stlačte príslušné tlačidlo výrobku (2, 4, 6, alebo 8 kusov).
9. Počkajte, kým tlakomer ukáže nulový (0) tlak v hrnci, predtým než sa pokúsite otvoriť poklop.



**NEBEZPECENSTVO
POD TLAKOM**

**NENADVIHUJTE RUKOVÄŤ ČI NÁSILÝM
NEOTVÁRAJTE ZÁPADKU, PREDTÝM NEĽ
TLAKOMER DOSIAHNE „0“ PSI. UNIKAJÚCA PARA A
TUK VÁM SPÔSOBIA VÄŤNE POPÁLENINY.**

10. Odomknite a opatrne zodvihnite poklop.
11. Použitím rúkovičiek na fritovacích košíkoch vyberte fritovacie košíky s výrobkom z nosiča, začnite s vrchným fritovacím košíkom.

3-7. STAROSTLIVOSŤ O TUK



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

NASLEDUJTE NIŽŠIE UVEDENÉ INŠTRUKCIE, ABY STE ZABRÁNILI PRETEČENIU TUKU CEZ FRITOVACÍ HRNIEC, ČO MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŤNE POPÁLENINY, ÚRAZ, POŽIAR A/ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

1. Aby ste ochránili tuk, keď sa zariadenie bezprostredne nepoužíva, fritéza by mala byť uvedená do Cool Mode.
2. Fritovanie obalovaných jedál si vyžaduje filtráciu, aby tuk zostal čistý. Tuk by mal byť filtrovaný minimálne dvakrát denne: po náročnom obedňajšom vyťažení a na konci dňa.
3. Udržiavajte hladinu tuku na správnej úrovni. V prípade potreby pridajte čerstvý tuk.
4. Nepreplňte fritovacie košíky produktom (22 lbs. (9,9 kg) maximum) a takisto nevkladajte do fritovacích košíkov výrobky s nadmerným obsahom vlhkosti.



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POZIARU**

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

3-8. INŠTRUKCIE K FILTRÁCI

Elektrická 8 hlavová tlaková fritéza Henny Penny, model 590, musí byť vyčistená a vyleštená a tuk musí byť filtrovaný aspoň dvakrát denne: po náročnom obedňajšom vyťažení a na konci dňa. Postupujte podľa zbierky noriem KFC.

Ak teplota tuku je v COOL Mode, okamžite prefiltrujte tuk podľa Cook Cycle.



VAROVANIE

Vypustte tuk pri 250°F (121°C) alebo menej. Vyššie teploty spôsobia po vypustení tuku pripálenie zvyškov na steny oceľového fritovacieho hrnca.

3-8. INŠTRUKCIE K FILTRÁCIÍ (pokračovanie)



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

FILTRUJTE LEN VTEDY, KEĎ JE ZOBRAZENÉ „COOL“. NERIADENÍM SA POKYNOV MÔŽE DÔJSŤ K PRETEČENIU TUKU CEZ FRITOVČÍ HRNIEC, ČO MÁ ZA NÁSLEDOK POPÁLENINY, ÚRAZ, POŤIAR A/ ALEBO ŠKODY NA MAJETKU.

Náročné varenie môže spôsobiť rýchlejšie zanášanie studenej zóny zbytkami, čo môže vyžadovať častejšie čistenie. Časť filtračného procesu predstavuje odstraňovanie zbytkov zo studenej zóny fritovacieho hrnca.

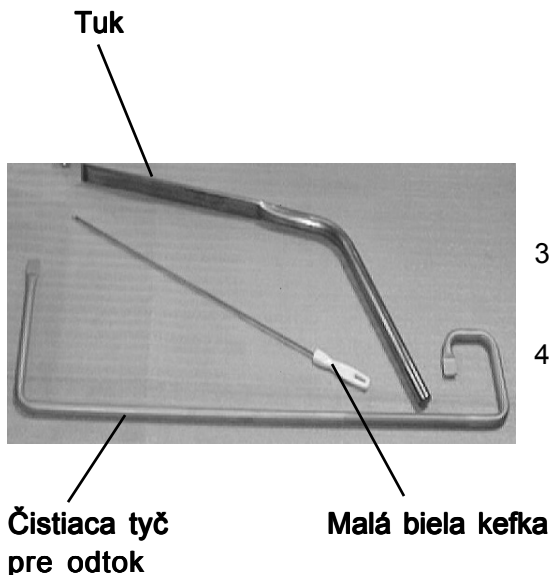
1. Otočte vypínač POWER/PUMP do polohy OFF.
2. Uistite sa, že filtračná odtoková nádoba je pod fritézou a filtračná zostava je pripevnená k pevnému filtračnému potrubiu vychádzajúcemu z nádoby.



VÝSTRAHA

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

Povrchy fritézy a fritovacie košíky budú horúce. Pri filtrácii buďte opatrný, aby ste sa nepopáliť.



3. Odstráňte fritovacie košíky a nosič a pretrite spodnú časť poklopu. Odsadte poklop z dôvodu čistenia fritovacieho hrnca.
4. Na otvorenie odtokového ventilu pritiahnite rukoväť odtoku smerom k sebe. Rukoväť by mala smerovať priamo von, t.j. na predok fritézy. Poutite veľkú bielu kefku na odstránenie zbytkov zo špirál a zo strán ako i dna fritovacieho hrnca, zatiaľ čo tuk odteká. Ak je potrebné, poutite čistiacu tyč na pretlačenie zbytkov cez odtok na dne fritézy. Poutitím malej rovnej bielej kefky vycistíte priestor medzi špirálami a stenou fritovacieho hrnca.



**NEBEZPEČENSTVO
RIZIKO PRETEČENIA**

POCAS PROCESU FILTROVANIA ZOŠKRABTE VŠETKY ZBYTKY Z POVRCHOV FRITOVACIEHO HRNCA A STUDENEJ ZÓNY. NERIADENÍM SA TÝCHTO POKYNOV MÔŽE DÔJSŤ K PRETEČENIU TUKU CEZ FRITOVČÍ HRNIEC, ČO MÁ ZA

3-8. INŠTRUKCIE K FILTRÁCII **(pokračovanie)**

5. Zoškrabte zvyšky a zaschnuté časti z fritovacieho hrnca a zahodte ich. Nedovoľte, aby zvyšky odtekali do filtračnej odtokovej nádoby. Tieto zvyšky môžu zapríčiniť spálenú chuť omáčky. Pretrite všetky povrchy s čistou vlhkou handrou. Ak voda kvapne do studenej zóny, utrite ju s handrou ešte pred nacerpaním tuku do fritovacieho hrnca.

CAUTION

VAROVANIE

Nebúchajte škrabkou alebo iným čistiacim náradím po okraji fritovacieho hrnca. Uvedené by mohlo spôsobiť poškodenie okraja fritovacieho hrnca a poklop by nemusel riadne tesniť počas fritovacieho cyklu.

6. Na uzatvorenie odtoku vráťte rukoväť odtoku do uzatvorenej polohy.
7. Otočte vypínač POWER/PUMP do polohy PUMP, a keď sa všetok tuk prečerpá do fritovacieho hrnca pre uzavretie odtoku, natočte rukoväť odtoku do uzavretej polohy.

⚠ DANGER
BURN RISK

NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA

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

3-9. VÝMENA FILTRAČNÉHO **OBALU**

Obal filtra by mal byť vymenený po 10-12 filtráciách alebo kedykoľvek, keď sa upcháva zbytkami. Postupujte podľa zbierky noriem KFC.

⚠ WARNING
BURN RISK

VÝSTRAHA
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA

Použite ochrannú handru alebo rukavicu, keď odpájate filtračnú jednotku, aby ste predišli ťažkým popáleninám.

Ak sa filtračná nádoba prenáša, pokiaľ je plná tuku, buďte opatrný, aby ste zabránili oprskaniu, inak to môže spôsobiť vážne popáleniny.

NOTICE

UPOZORNENIE

Uistite sa, že mriežky filtra, zachytávač zvyškov, svorky filtra a sacie potrubie sú úplne suché, predtým než iná súčiastka filtračného obalu alebo voda zničí filtračný papier.

3-10. ČISTENIE FRITOVACIEHO HRNCA

Po počiatkovej inštalácii fritézy ako i pred každou výmenou tuku by mal byť fritovací hrniec dôkladne vyčistený, ako je uvedené ďalej:

1. Prepnite vypínač POWER/PUMP do polohy OFF, a odpojte zariadenie zo stenovej elektrickej zásuvky.



VÝSTRAHA

Premiestňovanie či uť fritovacieho hrnca alebo filtračnej nádoby plnej horúceho tuku sa neodporúča. Horúci tuk môže vyliť. Uvedené by mohlo spôsobiť ťažké popáleniny.

Filtračná odtoková nádoba musí byť zatlačená pod fritézou tak hlboko ako sa len dá, a kryt musí byť nasadený. Predtým než odtok otvoríte, uistite sa, že dierka v poklope lícuje s odtokom. Neuposlušnutie týchto inštrukcií spôsobí oprskanie tukom a mohlo by zapríčiniť úraz.

2. Ak je horúci tuk vo fritovacom hrnci, tento musí byť odpúšťaný pomaly pomocou pritiahnutia rukoväte odtoku smerom von k sebe.
3. Uzatvorte odtokový ventil a odstráňte tuk z filtračnej nádoby.
4. Otvorte poklop, vyberte fritovacie košíky a nosič z poklopu a nasadte poklop späť, tak že poklop nebude prekážať pri čistení.
5. Pre inštrukcie o čistení postupujte podľa zbierky noriem KFC .



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

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



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

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

3-10. ČISTENIE FRITOVACIEHO HRNCA (pokračovanie)

CAUTION

VAROVANIE

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

Nepoužívajte vodnú hadicu (tlakový rozstrekač) na čistenie zariadenia, inak môže spôsobiť poruchu komponentov zariadenia.

NOTICE

UPOZORNENIE

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

3-11. RUČNÉ ZRESETOVANIE – OCHRANA MOTORA a FILTRACNÉHO ČERPADLA



V prípade prehriatia je motor filtračného čerpadla vybavený ručne zresetovateľným tlačidlom, umiestneným na jeho zadnej strane. Ak motor nebude fungovať, počkajte asi 5 minút, predtým než sa pokúsite zresetovať ochrannú jednotku, aby motor vychladol. Odstráňte prístupový panel umiestnený na ľavej strane panela zariadenia pre zresetovanie tlačidla. Zresetovanie vyžaduje určitú námahu a skrutkovač môže byť pri zresetovaní nápomocný.



**VÝSTRAHA
VYPNITE
ELEKTRICKÝ PRÚD**

Predtým než zresetujete ručné ochranné zariadenie motora filtračného čerpadla, prepnite hlavný prívod elektrického prúdu do polohy OFF, aby ste predišli popáleninám z oprskania tukom.

3-12. PRAVIDELNÝ PLÁN ÚDRŽBY

Tlaková fritéza Henny Penny si vyžaduje starostlivosť a pravidelnú údržbu rovnako ako ktorékoľvek iné potravinárske zariadenie. Dole uvedená tabuľka poskytuje prehľad naplánovanej údržby. Nasledujúce body poskytujú postupy preventívnej údržby, ktoré vykoná obsluha.

Procedúra

Filtrácia tuku

Vid' zbierka noriem KFC

Výmena tuku

Vid' zbierka noriem KFC

Výmena filtračného obalu

Vid' zbierka noriem KFC

Cistenie zostavy závatia preventívnej

Denne – vid' časť údržby

Cistenie fritovacieho hrnca

Vid' zbierka noriem KFC

Otocenie tesnenia poklopu

Každých 90 dní - vid' časť preventívnej údržby

Mazanie valčekov zadného

Ročne - vid' časť preventívnej údržby

Cistenie bezpečnostného

Ročne - vid' časť preventívnej

poistného ventilu preventívnej údržby

Ročne - vid' časť údržby

3-13. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA

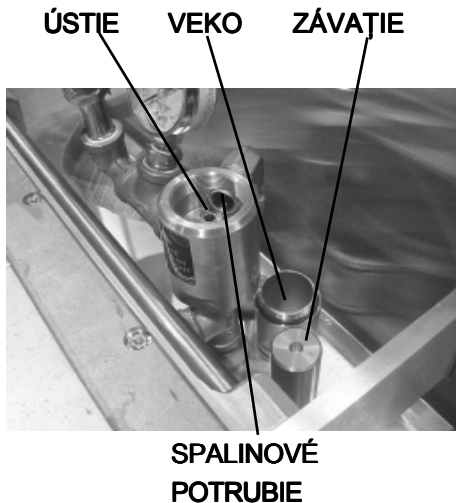
Cistenie zostavy závatia – denne



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

**AK JE FRITÉZA V PREVÁDZKE, NEPOKÚŠAJTE SA
VYBRAT VEKO ZÁVATIA. SPŔOSOBÍ TATKÉ
POPÁLENINY A INÉ ÚRAZY.**

1. Na konci každého dňa po použití fritézy musí byť zostava závatia vyčistená. Fritéza musí byť vypnutá a tlak uvoľnený. Otvorte poklop a vyberte veko závatia a samotné závaťie.



VÝSTRAHA

Veko závatia môže byť horúce. Použite ochrannú handru alebo rukavicu, aby ste predišli popáleniu.

Necistenie zostavy závatia každý den by mohlo spôsobiť, že fritéza bude vytvárať príliš veľa tlaku. Uvedené by mohlo spôsobiť také úrazy a popáleniny.

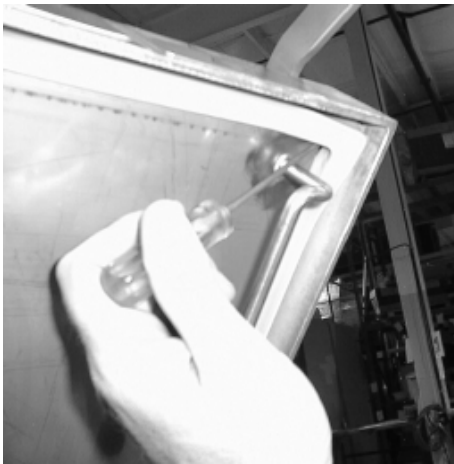
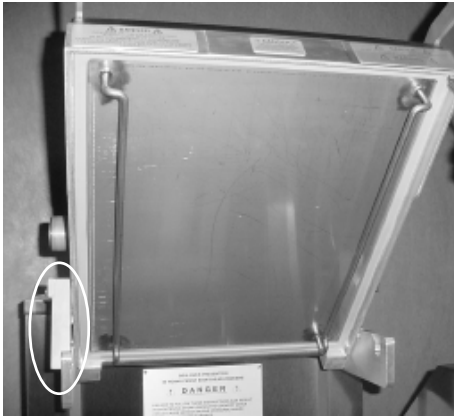
2. Pretrite oboje ako veko závatia tak aj samotné závaťie s mäkkou handrou. Uistite sa, že ste dôkladne vyčistili vnútrajšok veka, plochu závatia a okolie ústia závatia.
3. Vyčistite spalinové potrubie pomocou kefy z nehrdzavejúcej ocele (výrobok Henny Penny pod číslom 12147).
4. Vysušte všetky časti a ihneď nasadte, aby ste predišli ich poškodeniu alebo strate.

Otočenie tesnenia poklopu – každých 90 dní

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

1. Nadvihnite poklop a vyberte fritovacie košíky a nosič.
2. Uchopte rukoväť poklopu a nadvihnite predok poklopu, pokiaľ sa nezastaví vo vzpriamenej polohe.

3-13. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA (pokračovanie)



Otočenie tesnenia poklopu (pokračovanie)



VÝSTRAHA

Uistite sa, že kovová rúčka umiestnená na ľavej strane poklopu je vo vertikálnej polohe držiac poklop vo vzpriamenej polohe, inak to môže spôsobiť ťažké úrazy. (Viď fotografiu naľavo.)

3. Pomocou skrutkovača s tenkou čepelou vypáčte tesnenie na rohoch. Odstráňte tesnenie.



UPOZORNENIE

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

4. Vycistite tesnenie a sedlo tesnenia horúcou vodou.
5. Pretočte tesnenie opačnou stranou nahor.



UPOZORNENIE

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

Mazanie valčekov poklopu - ročne

Valčeky poklopu na zadnej strane fritézy musia byť mazané aspon jedenkrát rocne, aby umotnili ľahký pohyb poklopu.

1. Odstráňte zadný plášť fritézy.
2. Pomocou mazadla skrutky, výrobok číslo 12124, dajte malé množstvo mazadla na oba vrchné a spodné valčeky. Uistite sa, že ste namazali oba ľavé a pravé valčeky.

3-13. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA (pokračovanie)

BEZPEČNOSTNÝ VENTIL



Čistenie bezpečnostného poistného ventilu - ročne



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

NEPOKÚŠAJTE SA ODSTRÁNIť BEZPEČNOSTNÝ POISTNÝ VENTIL, AK JE FRITÉZA V PREVÁDZKE. TOTO MÔTE SPÔSOBIť TATKÉ POPÁLENINY A INÉ ÚRAZY.

NEROZOBERAJTE RESP. NEMODIFIKUJTE BEZPEČNOSTNÝ POISTNÝ VENTIL. MANIPULÁCIA S TÝMTO VENTILOM BY MOHLA SPÔSOBIť VÁTNE PORANENIA A BUDE ANULOVAT OSVEDCENIE A ZÁRUKU ZARIADENIA.

1. Použijete francúzsky kľúč na odstránenie tlakomera.
2. Použijete francúzsky kľúč na povolenie ventilu z T - prípojky potrubia. Ventil otočte proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho vybrali.
3. Vyčistíte vnútro potrubia horúcou vodou.



UPOZORNENIE

Keď znovu inštalujete poistný ventil, otočte bezpečnostný poistný ventil smerom ku zadnej strane fritézy.

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

3-14. PROGRAMOVANIE

1. Stlačte a podržte vypínač FUNCTION po dobu dvoch sekúnd. Na displeji sa zobrazí „REG PROGRAM“, po ktorom bude nasledovať „CODE“.
2. Stlačte kód 1, 2, 3. „SELECT PRODUCT“ prechádzajúci naprieč displeja.

NOTICE

UPOZORNENIE

Ak nie sú ťiadne tlačidlá stlačené v Program Mode približne v priebehu 1 minúty, ovládače sa vrátia späť do Cook Mode.

3. Stlačte príslušné tlačidlo produktu (1-0) na identifikáciu produktu, ktorý chcete naprogramovať.
4. Na ľavej strane displeja bliká „INT1“ a „TIME“. Na pravej strane je zobrazený čas zaciatku fritovacieho cyklu, ktorý môže byť zmenený stlačením príslušných čísiel. Napr.: na nastavenie pociatocného času 10 minút, stlacte 1,0,0,0 a na pravej strane displeja bliká „10:00“.
5. Potom ako je čas nastavený, stlačte a uvoľnite tlačidlo „FUNCTION“, na ľavej strane displeja bliká „INT1“ a „TEMP“. Na pravej strane displeja je zobrazená začiatočná teplota, ktorá môže byť zmenená stlačením príslušných čísiel. Napr.: na nastavenie „250° F“ stlačte 2,5,0 a na pravej strane displeja sa zobrazí „250° F“.
6. Potom ako je teplota nastavená, stlacte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION; na ľavej strane displeja bliká „INT1“ a „PRESS“. Na zapnutie alebo vypnutie tlaku stlacte akékoľvek tlačidlo produktu (1-0).
7. Potom ako je tlak nastavený, stlacte a uvoľnite tlačidlo „FUNCTION“; na ľavej strane displeja bliká „INT1“, „LOAD“ a „COMP“. Na pravej strane displeja je znázornená hodnota kompenzácie zátate, ktorá je prednastavená vo výrobe.

3-14. PROGRAMOVANIE **(pokračovanie)**

8. Po kompenzácií zátate stlačte a uvoľnite tlačidlo „FUNCTION“. Na ľavej strane displeja je zobrazený „PROP“ a „CONTROL“ a na pravej strane displeja je znázornená proporcionálne regulovaná teplota, ktorá je prednastavená vo výrobe.
9. Po proporcionálnej regulácií stlačte a uvoľnite tlačidlo „FUNCTION“. Na ľavej strane displeja bliká „ALM 1“ a „TIME“ a na pravej strane displeja je znázornený časovac prvého alarmu. Aby ste zmenili čas alarmu, stlačte príslušné tlačidlá produktu na nastavenie času. Napr.: stlačte 1,0,0,0. „10:00“ bliká na pravej strane displeja, čo znamená odpočítavanie času od 10 minút, kým zaznie alarm.
10. Potom ako je alarm nastavený, stlačte a uvoľnite tlačidlo „FUNCTION“. Na ľavej strane displeja bliká „ALM 1“ „SELF-“, a „CANCEL“, a na pravej strane displeja je znázornené „YES“ alebo „NO“. Yes alebo No môžu byť prepnuté stlačením akýchkoľvek tlačidiel produktu (1-0). YES znamená to, že tón alarmu automaticky vypne po niekoľkých pípnutiach. NO znamená to, že niekto musí manuálne vypnúť tón alarmu, a to stlačením príslušného tlačidla produktu.
11. Zopakujte kroky 9 a 10 pre alarmy 2 a 3.
12. Potom ako je alarm 3 nastavený, stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION. Na ľavej strane displeja je zobrazené „FILTER“ a „CYCLES“ a na pravej strane displeja je hodnota cyklu filtrovania. Hodnota je číslo fritovacích cyklov, ktoré musia byť ukončené predtým než ovládace budú signalizovať prevádzkovateľovi zariadenia potrebu filtrácie tuku.

3-14. PROGRAMOVANIE **(pokračovanie)**

- Potom ako je hodnota filtrácie nastavená, stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION. Na ľavej strane displeja bliká „EOC“ a „EXIT“ a na pravej strane displej zobrazí „COOL“. Ukončenie cyklu (EOC) tzv. únikový bod môže byť nastavený na COOL, SETP alebo FITR stlačením akýchkoľvek tlačidiel produktu (EOC). Na konci fritovacieho cyklu môžu byť ovládače nastavené späť na: COOL, nastavenú hodnotu teploty, alebo signalizovať prevádzkovateľovi zariadenia potrebu filtrácie tuku.
- Po prednastavení hodnoty ukončenia cyklu, stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION. Na ľavej strane displeja bliká „HEAD“ a „COUNT“, a na pravej strane displeja je zobrazené číslo. Po stlačení tlačidla produktu, číslo zobrazené napravo udáva množstvo kusov kurčiat, ktoré sa majú fritovať. Číslo môže byť zmenené stlačením príslušného tlačidla produktu.

NOTICE

UPOZORNENIE

Kým ste v programovacom režime, ďalší produkt môže byť naprogramovaný nasledovaním týchto postupov:

Stlačte a držte tlačidlo SCAN kedykoľvek, pokiaľ ste v programovacom režime a displejom prejde „SELECT PRODUCT“. Potom stlačte ktorékoľvek tlačidlo produktu (1-0), a tento produkt môže byť naprogramovaný.

- Na naprogramovanie druhého intervalu, stlačte a uvoľnite tlačidlo SCAN, pokiaľ ste v Time (casovom) režime prvého režimu. Na ľavej strane displeja bliká „INT2“ a „TIME“. Potom postupujte podľa hore uvedených krokov a začnite od kroku 4.

3-15. REŽIM ŠPECIÁLNEHO **PROGRAMU**

Použitie :“review“

- Stlačte a držte tlačidlo FUNCTION po dobu 2 sekúnd, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REG PROGRAM“. Akonáhle sa zobrazí na displeji „REG PROGRAM“, jedenkrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REVIEW USE“.
- Na displeji sa zobrazí „DAILY“. Aby ste videli použitie toho ktorého produktu, stlačte hociktoré tlačidlo produktov. Stlačte a držte stlačené tlačidlo FUNCTION pre opustenie režimu Špeciálny program.

3-15. RETÍM ŠPECIÁLNEHO PROGRAMU (pokračovanie)

Použitie: „reset“

1. Stlačte a držte tlačidlo FUNCTION po dobu 2 sekúnd, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REG PROGRAM“. Akonáhle sa zobrazí na displeji „REG PROGRAM“, dvakrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „RESET USE“.
2. Keď sa na displeji zobrazí „CODE“, stlačte 1-3-5. Na displeji sa zobrazí „DAILY“, potom stlačte ktorékoľvek tlačidlo produktov, aby ste ho zresetovali na 0.

Prednastavenia vo výrobe (F/C, Plyn/Elektrika, Hlasitosť reproduktora, Frekvencia reproduktora, Kódy, Systém spúšťania)

1. Stlačte a držte tlačidlo FUNCTION po dobu 2 sekúnd, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REG PROGRAM“. Akonáhle sa zobrazí na displeji „REG PROGRAM“, trikrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „FAC PRESET“.
2. Keď sa na displeji zobrazí „CODE“, stlačte 2-9-5-7. Na displeji bliká „DEG“ a „MODE“. Stlačte ktorékoľvek tlačidlo produktov, aby ste prepli z „šF“ na „šC“, a naopak.
3. Stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji bliká „TYPE“ a „FRYR“. Stlačte ktorékoľvek tlačidlo produktov, aby ste prepli z „GAS „ na „ELEC“ alebo opačne.
4. Dvakrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji bliká „SPKR“ a „VOL“. Hlasitosť môže byť zmenená z 01 na 10, kde 10 býva to najhlasnejšie.
5. Trikrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, a na displeji bliká „SPKR“ a „FREQ“. Frekvencia môže byť nastavená od 100 do 2000.

NOTICE

UPOZORNENIE

Predtým než sa pokúsite zmeniť iné retímy v retíme Prednastavenia vo výrobe, zavolať prosím oddelenie technického servisu Henny Penny na tomto tel. čísle 1-800-417-8405 alebo 1-937-456-8405.

**3-15. REĎÍM ŠPECIÁLNEHO
PROGRAMU (pokračovanie)**

ReĎím Tech I/O

1. Stlačte a drĎte tlačidlo FUNCTION po dobu 2 sekúnd, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REG PROGRAM“. Akonáhle sa zobrazí na displeji „REG PROGRAM, štyrikrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „TECH I-O“.
2. Keď sa na displeji zobrazí „CODE“, stlačte 2-4-6 (1-7-7-6 pre jednotky CE). Na displeji sa striedavo zobrazí „HEAT“, „PRESSURE“ a „PUMP“. Taktiež budú nad 1, 2 a 3 striedavo blikať LED kontrolky.
3. Na kontrolu tepelného okruhu stlačte a drĎte tlačidlo 1.
4. Na kontrolu systému tlaku stlačte a drĎte tlačidlo 2.
5. Na kontrolu systému čerpania stlačte a drĎte tlačidlo 3.

3-15. REŽÍM ŠPECIÁLNEHO PROGRAMU (pokračovanie)

Kontrola ohrevu

1. Stlačte a podržte tlačidlo FUNCTION po dobu 2 sekúnd, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „REG PROGRAM“. Akonáhle sa zobrazí na displeji „REG PROGRAM“, šesťkrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „HEAT CNTRL“.
2. Keď sa na displeji zobrazí „CODE“, stlačte 1-2-3-4. Na displeji bliká „MELT“, „EXIT“ a „TEMP“ súčasne s teplotou tuku, na ktorú zariadenie opustí cyklus roztápania. Táto musí byť nastavená na 180°F (82°C) a nesmie byť zmenená, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
3. Stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji je striedavo zobrazené „MELT“, „CYCLE“ a „100s“ súčasne s dĺžkou doby (pulzu) „4000“. Toto nesmie byť zmenené, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
4. Dvakrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION, a na displeji je striedavo zobrazené „MELT“, „ON-“, „TIME“ a „100s“ súčasne s dĺžkou času ohrevu. Tento by mal byť nastavený na 1700 a nesmie byť zmenený, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
5. Trikrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji je striedavo zobrazené „COOL“, „SET-“, a „POINT“ súčasne s teplotou, v ktorej ovláda výstupy z cyklu roztápania. Táto je nastavená na 250°F (121°C) a nesmie byť zmenená, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
6. Štyrikrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji je striedavo zobrazené „AUTO“ a „IDLE“ súčasne s „OFF“. Toto nesmie byť zmenené, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
7. Päťkrát stlačte a uvoľnite tlačidlo FUNCTION a na displeji je striedavo zobrazené „AUTO“, „IDLE“ a „MMSS“ súčasne s 0:00. Toto nesmie byť zmenené, pokiaľ to nie je konzultované s továrňou.
8. Posledné tri funkcie v režime Kontroly ohrevu sú použité len továrňou a nesmú byť zmenené.

ČASŤ 4. ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

4-1. NÁVOD NA ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Problém	Príčina	Nápravné opatrenia
Sietový vypínač je v polohe ON, ale fritéza je úplne mimo prevádzky	<ul style="list-style-type: none"> Otvorený okruh 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte fritézu Skontrolujte istič alebo poistku na stene
Tlak sa neuvolní na konci fritovacieho cyklu	<ul style="list-style-type: none"> Upchaný solenoid alebo vývod pary 	<ul style="list-style-type: none"> Vypnite a umožnite fritéze schladieť sa, aby uvoľnila tlak vo fritovacom hrnci; majte všetky kanáliky, solenoid a výfukovú nádrž vyčistené
Prevádzkový tlak je príliš vysoký	<ul style="list-style-type: none"> Závažie je upchané 	<ul style="list-style-type: none"> Vypnite a umožnite fritéze schladieť sa, aby uvoľnila tlak vo fritovacom hrnci; vyčistite závažie; vid' časť Preventívnej údržby



**NEBEZPEČENSTVO
NEBEZPEČENSTVO
POPÁLENIA**

NEPREVÁDZKUJTE ZARIADENIE V PRÍPADE, KE TLAKOMER UKAZUJE VYSOKÝ TLAK. SPÔSOBÍ TO TATKÉ ÚRAZY A POPÁLENINY. OKAMTITE PREPNITE VYPÍNAČ POWER/PUMP DO POLOHY OFF, CO UVOLNÍ TLAK A UMOŤNÍ ZARIADENIU VYCHLADIT SA. NEPOKRACUJTEV PREVÁDZKE ZARIADENIA, POKIAL SA PRÍČINA VYSOKÉHO TLAKU NENÁJDE A NEOPRAVÍ.

Problém	Príčina	Nápravné opatrenia
Nevytvára sa tlak	<ul style="list-style-type: none"> Málo surovín vo fritovacom hrnci Kovový fixačný kus nebol odstránený zo zostavy závažia. Tlak nie je naprogramovaný Tesnenie poklopu netesní 	<ul style="list-style-type: none"> Keď používate čerstvý tuk, využite plnú fritovacia kapacitu fritovacieho hrnca Odstráňte fixačný kus; vid' časť Vybalenie Skontrolujte programovanie Obráťte alebo vymeňte tesnenie poklopu
Tuk sa nezohrieva	<ul style="list-style-type: none"> Odtokový ventil je otvorený Horná hranica teploty sa vypla 	<ul style="list-style-type: none"> Uzatvorte odtokový ventil. Zresetujte hornú hranicu teploty; vid' časť Ovládacie prvky
Penenie a prekypenie	<ul style="list-style-type: none"> Vid diagram prekypenia na fritéze a začiatok časti Ovládacie prvky v tomto manuáli 	<ul style="list-style-type: none"> Nasledujte procedúry prekypenia z diagramu
Tuk neodteká	<ul style="list-style-type: none"> Odtokový ventil je upchaný 	<ul style="list-style-type: none"> Pretlačte čistiacu tyč otvoreným odtokovým ventilom
Filtračný motor nebeťí	<ul style="list-style-type: none"> Prehriaty motor 	<ul style="list-style-type: none"> Zresetujte motor; vid' časť Ručné zresetovanie ochrany motora filtračného čerpadla

NOTICE

UPOZORNENIE

Podrobnejšie informácie ohľadom odstraňovania porúch sú k dispozícii v Technickej príručke, dostupné na www.hennypenny.com, alebo číse 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

4-2. CHYBOVÉ HLÁSENIA

V prípade chyby kontrolného systému digitálny displej zobrazí chybu ("Error Message"). Tieto odkazy sú kódované: "E04", "E05", "E06", "E41" a "E71". Ak sa zobrazí chybový kód, zaznie nepretržitý tón, a na zrušenie tohto tónu stlačte akékoľvek tlačidlo produktov.

ZOBRAZENIE	PRÍČINA	OPATRENIA NA PANELOVOM ROZVÁDZAČI
"E04"	Prehriatie kontrolného panela	Prepnite vypínač do polohy OFF a následne ho znovu prepnete späť do polohy ON; ak displej stále ukazuje „E04“, panel sa nadmerne prehrieva; skontrolujte príznaky prehrievania sa za kontrolným panelom; keď sa panel schladí, ovládače by sa mali vrátiť späť do normálu; ak „E04“ naďalej pretrváva, vymeňte jednotku.
"E05"	Prehriatie tuku	Prepnite vypínač do polohy OFF a potom späť do ON; ak sa na displeji objaví „E05“, skontrolujte okruh ohrevu a snímač teploty; keď sa jednotka schladí, ovládače by sa mali vrátiť späť do normálu; ak „E05“ pretrváva, vymeňte jednotky.
"E06"	Porucha snímača teploty	Prepnite vypínač do polohy OFF a potom späť do ON; ak sa na displeji zobrazí „E06“, skontrolujte snímač teploty; po oprave snímača, resp. výmene, ovládače by sa mali vrátiť späť do normálu; ak „E06“ pretrváva, vymeňte jednotky.
"E41"	Porucha programovania	Prepnite vypínač do polohy OFF a potom späť do ON; ak sa na displeji zobrazí „E41“, ovládač by sa mal znovu spustiť (viď časť Programovanie); ak chybové hlásenie pretrváva, vymeňte kontrolný panel.
"E71"	Porucha relé na čerpacom motore alebo problém s kabeláťou	Vymeňte relé, ak sa kontakty zasekli; skontrolujte kabeláť POWER/PUMP alebo pri stenovej zásuvke; L1 a N môžu byť prehodené.



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

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

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

www.hennypenny.com

* FMO# - Ž # %- A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Slovakian-Translated from Original