



HENNY PENNY®

Globální řešení pro gastronomii

Henny Penny
Tlaková fritéza - Elektrická

Model PFE-591

MANUÁL PRO OBSLUHU

HENNY PENNY

ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA NA 8 KUSU

TECHNICKÁ DATA

Výška	61" (155 cm)
Šírka	24" (61 cm)
Hĺoubka	41¾" (107 cm)
Podlahový prostor	Približne 7 ctverecních stop (0,65 ctverecních metru)
Kapacita hrnce	8 kusu kurete - 21 liber (9,5 kg) 100 liber tuku (45 kg)
Elektro	208 VAC, 3 fáze, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 Amp 240 VAC, 3 fáze, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 Amp 200 VAC, 3 fáze, (Delta), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 Amp 240 VAC, 3 fáze, (Delta), 50 Hz, 17 kW, 40,9 Amp 380 VAC, 3 fáze, 50 Hz, 17 kW, 25,8 Amp 415 VAC, 3 fáze, 50 Hz, 17 kW, 23,7 Amp
Ohrev	Dva 8500 wattové elektrické ponorné prvky
Hmotnost dodávky	Približne 758 liber (344 kg)

NOTICE

UPOZORNENÍ

Deska s údaji, umístěná na panelu na pravé straně, poskytuje informace o typu fritézy, sériovém čísle, datu záruky, a další informace o fritéze. Sériové číslo je uvedeno rovněž na vnější straně fritovacího hrnce. Viz níže uvedený obrázek.



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 FRITÉŽA

Tlaková fritéza Henny Penny je základním přístrojem v zařízení na zpracování jídel. Našla široké použití v institucionálních a komerčních provozech společného stravování.

P-H-T

Kombinace tlaku, vysoké teploty a času je automaticky kontrolována tak, aby poskytovala optimální výstup ve formě chutného a prahotivého výrobku.

Tlak

Tlak u této metody přípravy jídel základem. Tlak vzniká v souvislosti s přirozenou vlhkostí jídla. Patentované víko tuto vlhkost zachytí a používá ji jako páru. Proto pára se vytvoří rychle, zůstane větší část přirozených šťáv uvnitř jídla. Funkční ventil odpustí nadbytečnou páru z hrnce a udržuje konstantní tlak ostré páry.

Vysoká teplota

Vytvořená vysoká teplota je dalším důležitým faktorem tlakové fritézy. Úspory energie se daří vzhledem ke krátké době fritování u tohoto zařízení, k nízké teplotě a retenci vysoké teploty fritovacím hrncem z nerezové oceli.

Cas

Cas je důležitý, proto čím kratší je doba, po kterou se jídlo frituje, tím více úspor může uživatel dosáhnout. Jídla jsou připravená k servírování za kratší dobu, než kdyby se fritovala v běžné fritéze otevřeného typu.

1-2. SPRÁVNÁ PÉČE

Jako u kteréhokoliv zařízení pro přípravu jídel vyžaduje i tlaková fritéza Henny Penny péči a údržbu. Pokyny pro údržbu a čištění jsou obsaženy v tomto manuálu a musejí se stát pravidelnou součástí obsluhy zařízení po celou dobu jejího používání.

1-3. POMOC

Pokud byste potřebovali vnější pomoc, zavolejte svému místnímu nezávislému distributorovi Henny Penny nebo zavolejte přímo společnosti Henny Penny do USA na číslo 1-800-417-8405 bezplatně anebo na číslo 1-937-456-8405.

1-4. BEZPECNOST

Tlaková fritéza Henny Penny má vestaveno mnoho bezpečnostních prvků. Avšak jediný způsob, jak zajistit bezpečné fungování, je plně porozumět správné instalaci, pracovním postupům a údržbě. Návod v tomto manuálu byl připraven tak, aby vám pomohl naučit se správné postupy. Tam, kde jsou informace zvláště důležité nebo souvisejí s bezpečností, jsou použita slova NEBEZPEČÍ (DANGER), VAROVÁNÍ (WARNING), OPATRNĚ (CAUTION) a UPOZORNĚNÍ (NOTICE). Jejich použití je popsáno níže.



BEZPECNOSTNÍ VÝSTRAŇNÝ SYMBOL se používá u NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ, nebo OPATRNĚ, což označuje typ nebezpečí s možným zraněním osob.



UPOZORNĚNÍ (NOTICE) se používá pro zdůraznění zvláště důležitých informací.



OPATRNĚ (CAUTION) při použití bez bezpečnostního výstražného symbolu označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí není možné vyhnout, může vést ke škodám na majetku.



OPATRNĚ (CAUTION) při použití s bezpečnostním výstražným symbolem označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí není možné vyhnout, může vést k menšímu nebo mírnému zranění.



VAROVÁNÍ (WARNING) označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí není možné vyhnout, může vést ke smrti nebo vážnému zranění.



NEBEZPEČÍ (DANGER) OZNAČUJE BEZPŘÍMĚ HROZÍCÍ SITUACI, KTERÁ, POKUD SE JÍ NENÍ MOŽNÉ VYHNOUT, ZPŮSOBÍ SMRT NEBO VÁŽNÉ ZRANĚNÍ.

ODDÍL 2. INSTALACE

2-1. ÚVOD

Tento oddíl poskytuje návod k instalaci a rozbalení u fritézy Henny Penny Model PFE-591.

NOTICE UPOZORNENÍ

Instalace tohoto přístroje by měl provádět jen kvalifikovaný servisní technik.



VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ ŠOKU

Nepropichujte fritézu jakýmikoliv objekty jako jsou vrtáky nebo šrouby, protože by mohlo dojít k elektrickému šoku nebo poškození dílu.

2-2. NÁVOD K ROZBALENÍ

NOTICE UPOZORNENÍ

1. Uríznete a odstraníte z hlavní krabice plastické pásy.
2. Odejmete víko krabice a zvednete hlavní krabici z fritézy.
3. Odejmete podpěry balení v rozích (4).
4. Uríznete natahovací fólii, která je okolo nosice/•ebrinové krabice a odejmete ji z horní části víka fritézy.
5. Uríznete a odejmete kovové pásy, pridrůující fritézu k paletě.



VAROVÁNÍ

Všechna vyva•ovací telesa musejí být nalo•ena předtím, ne• otevřete západku víka, jinak by mohlo dojít ke zranění osob.

6. Vyjmete fritézu z palety.



VAROVÁNÍ TEŽKÝ OBJEKT

Budte opatrní při přesouvání fritézy, aby nedošlo ke zranění. Fritéza vá•í přibližne 758 liber (344 kg).

**2-2. NÁVOD K
ROZBALENÍ
(Pokračování)**

7. Odejmete z palety vyvařovací telesa pod fritézou, která jsou k paletě připásována.



OPATRNE

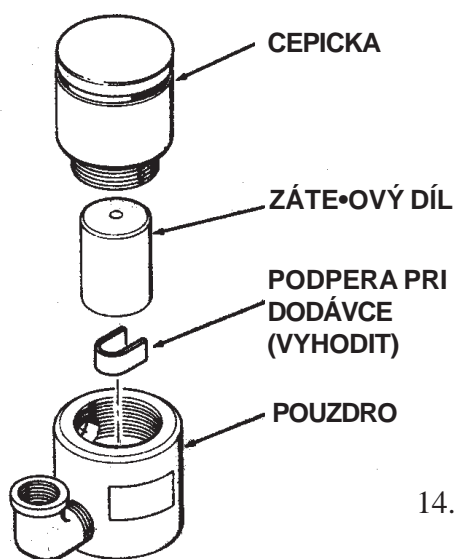
Neupouštějte je. Vyvařovací telesa váží každé přibližně 18 liber (8,1 kg). Manipulujte s nimi obezretně, jinak by mohlo dojít ke zraněním.

8. Odejmete zadní kryt.
9. Naložte sedm závaží do sestavy vyvařovacích teles. Viz str. 2-4.
10. Vymentěte zadní kryt.
11. Urízněte ze sestavy víka varovací návestí. Víko může teď být odjištěno.
12. Odejmete příslušenství zevnitř filtrační odtokové pánve.
13. Připravte na práci ventil zátečového dílu



UPOZORNENÍ

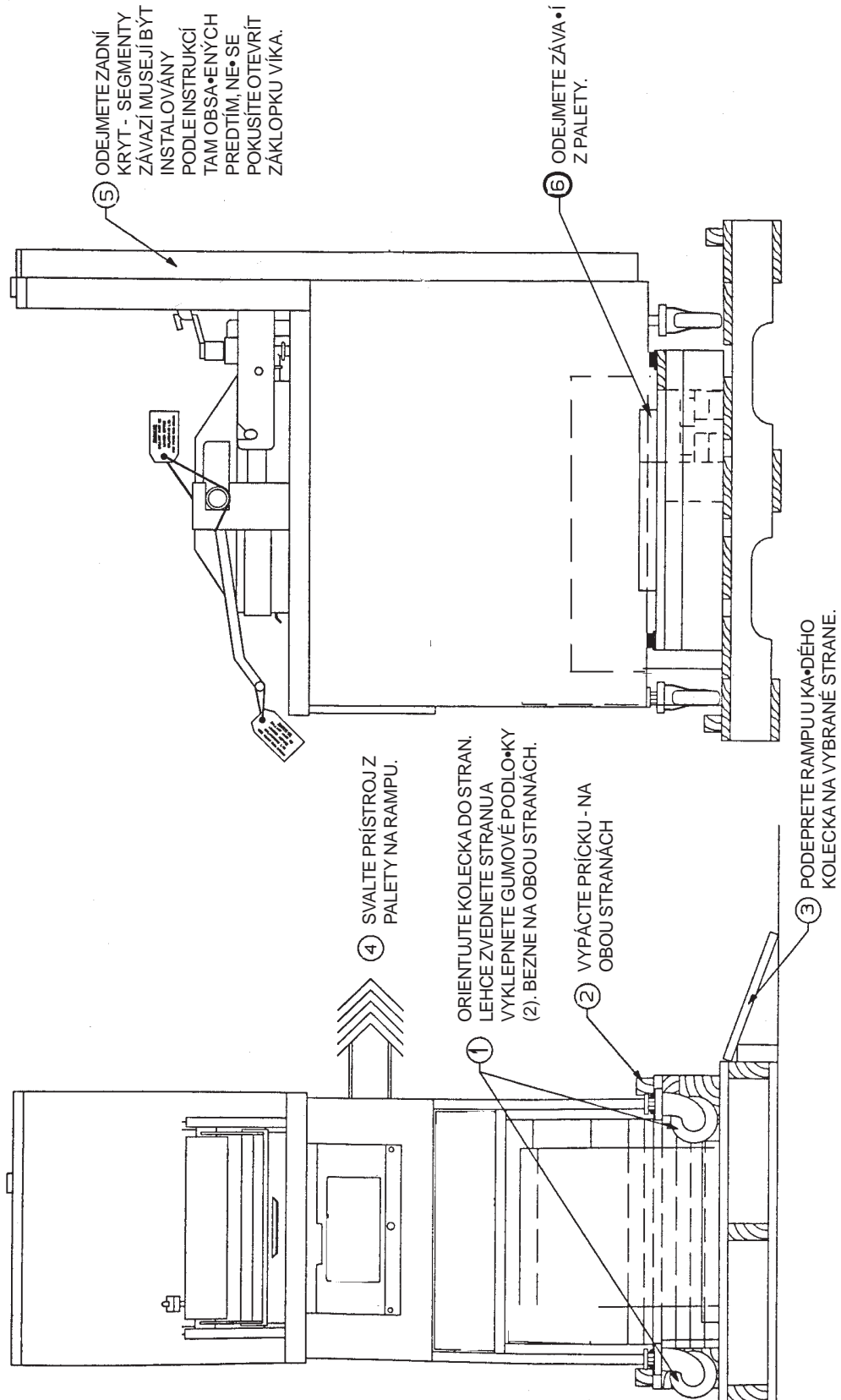
Kovová rozpera balení je umístěna uvnitř pouzdra ventilu zátečového dílu na ochranu hrdla zátečového dílu a zátečového dílu během dodávky. Odejmete tuto rozperu balení před instalací, aby se vytvořil tlak.

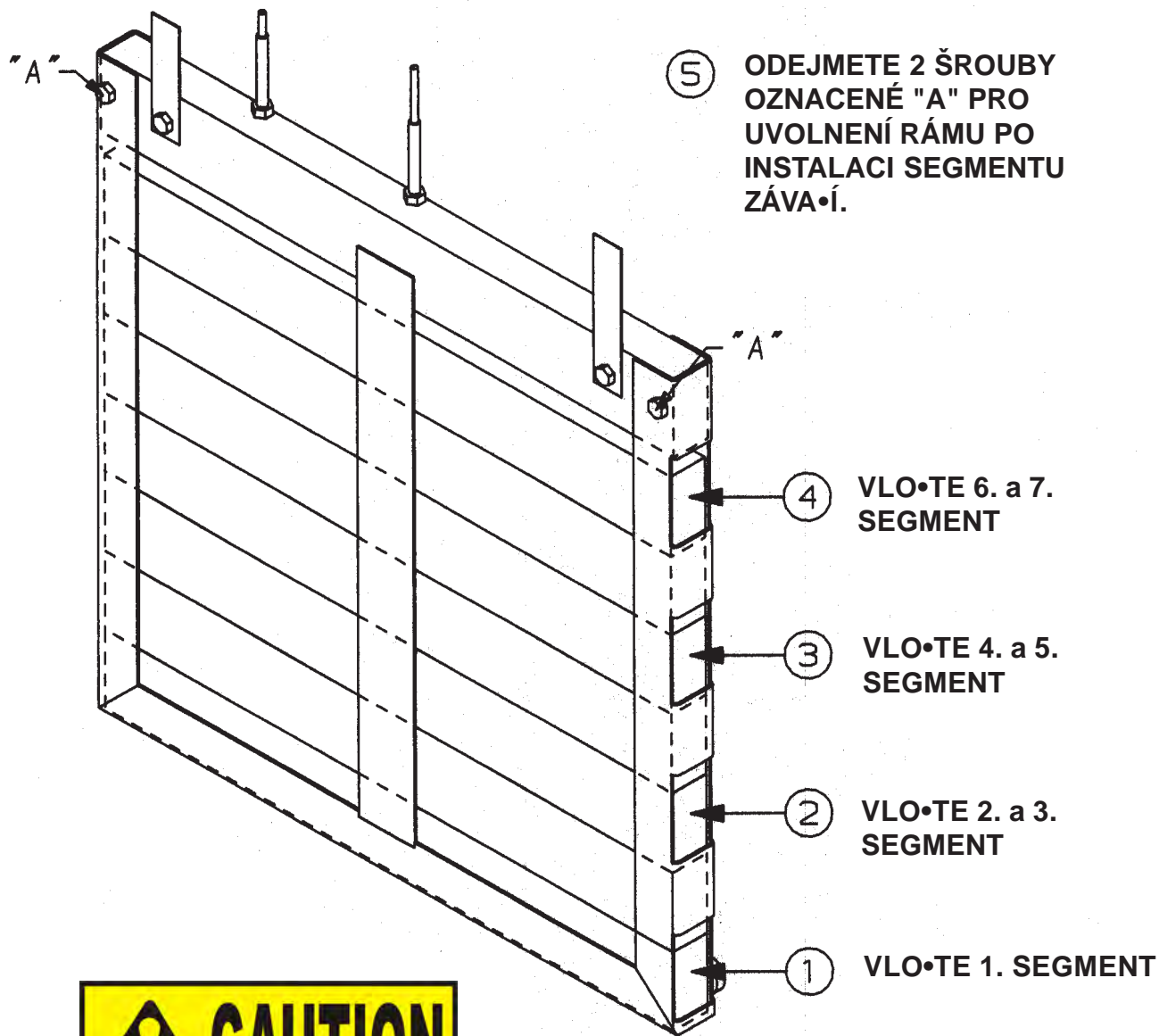


- A. Odšroubujte víko zátečového dílu.
B. Odejmete zátečový díl.
C. Odejmete a vyhodíte kovovou rozperu balení.
D. Vycistete hrdlo zátečového dílu suchou látkou.
E. Opatrně umístíte zátečový díl přes hrdlo zátečového dílu. Vymentěte víko zátečového dílu, pevně uchopte.

14. Odejmete ze skřínky fritézy ochranný papír. Vnější povrch je třeba očistit vlhkým hadříkem.

Alternativní vykládka rampy





OPATRNE

- ◆ KA•DÝ SEGMENT ZÁVA•Í VÁ•Í PŘIBLI•NE 18 LIBER (18,1 KG) - MANIPULUJTE S NIMI OPATRNE.
- ◆ VŠECHNY SEGMENTY JSOU IDENTICKÉ.
- ◆ VŠECHNY SEGMENTY MUSEJÍ BÝT INSTALOVÁNY A ZABEZPECENY V RÁMU PREDTÍM, NE• SE POKUSÍTE OTEVRÍT ZÁKLOPKU VÍKA.

2-3. VÝBER UMÍSTENÍ FRITÉZY

Správné umístění fritézy je velmi důležité pro její práci, rychlost, a pohodlí. Vyberte si umístění, které poskytne jednoduchost naplnování a vyprazdňování bez narušení procesu konečné kompletace objednávek jídel. Obsluhující personál zjistil, že fritování od syrového stavu do konečného stavu a udržování výrobku v ohřívaci umožňuje rychlou nepřetržitou práci. Odkládací stoly by měly být k dispozici vedle nejméne na jedné straně fritézy. Nezapomente, že nejlepší efektivita bude dosahována prací v přímé linii, tj. syrové polotovary na jedné straně a hotové na druhé straně. Kompletace objednávek může být posunuta jinam s pouze mírnou ztrátou efektivity. Pro správnou obsluhu fritézy je třeba zajistit 24 palců (60,96 cm) volného prostoru na všech stranách fritézy. Prístup pro servis lze získat tak, že se odejme postranní díl.



**OPATRNĚ
NEBEZPEČÍ POŽÁRU**

Aby nedošlo k požáru a zničení zásob, nemel by být prostor pod fritézou používán pro skladování zásob.



**VAROVÁNÍ
RIZIKO POPÁLENÍ**

Pro prevenci vážných popálenin z vystrikujícího horkého tuku umístete a instalujte fritézu tak, aby se predešlo naklápení nebo pohybu. Pro stabilizaci lze použít upevňovací šnůry.

2-4. NIVELIZACE FRITÉZY

Pro správnou funkci vyrovnejte fritézu ze strany na stranu a zepředu dozadu za použití vodováhy na rovných plochách okolo příruby fritovacího hrnce.



NEBEZPEČÍ

NEDODRŽENÍ TECHTO NIVELIZACNÍCH INSTRUKCÍ MUŽE VÉST K PRETECENÍ TUKU Z FRITOVACÍHO HRNCE, COŽ BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANENÍM OSOB, POŽÁRU A/NEBO ŠKODE NA MAJETKU.

2-5. VENTILACE FRITÉZY

Fritéza by měla být umístěna tak, aby bylo zajištěno vetřání do adekvátní odsávacího potrubí nebo ventilacního systému. Toto je důležité pro umožnění efektivního odstranování výparu a pachu z fritování. Zvláštní obezřetnost je třeba při navrhování digestore tak, aby bylo možné se vyhnout interferencím s prací fritézy. Doporučujeme vám poradit se s místní společností, zabývající se ventilací nebo topením, aby pomohla navrhnout adekvátní systém.

NOTICE

UPOZORNENÍ

Ventilace musí být v souladu s místními, státními a federálními předpisy. Poradte se s vaším místním oddělením poární služby nebo stavebním úřadem.

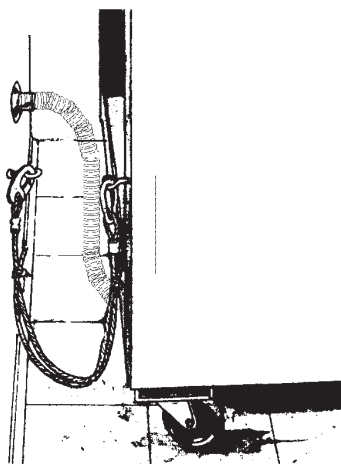
2-6. ELEKTRICKÉ PO•ADAVKY

Elektrická fritéza vyžaduje servis 208 nebo 240 voltu, tři fáze, 50/60 Hz. Elektrická zástrčka může být již připojena k fritéze, nebo poskytnuta při instalaci. Zkontrolujte destičku s údaji namontovanou hned nad víkem, na levé straně zadního pláště, abyste zjistili správný příkon proudu.



**VAROVÁNÍ
NEBEZPEČÍ ŠOKU**

KABELOVÁ ZÁBRANA



I-šroub je třeba zajistit ke stěně budovy za použití přijatelných stavebních praktik.

CAUTION OPATRNĚ

SÁDROKARTONOVÁ KONSTRUKCE
Zajistete I-šroub ke cvočku ve stěně budovy. Nepřipojujte pouze do sádrokartonu. Preferovaný způsob instalace je přibližně šest palců na každou stranu. Kabelová zábrana musí být nejméně o šest palců kratší než flexibilní privadec.

Tato fritéza musí být adekvátně a bezpečně uzemněna, jinak by mohlo dojít k elektrickému šoku. Postupy správného uzemnění lze zjistit z místních elektrických předpisů nebo pokud tyto neexistují, ve Federálním elektrickém zákoníku, ANSI/NFPA c. 70-(současné vydání). V Kanadě je třeba veškerá elektrická propojení dělat v souladu s CSA C22.1, Kanadským elektrickým zákoníkem část 1, a/nebo místními předpisy.

Aby bylo možné se vyhnout elektrickému šoku, musí být toto zařízení vybaveno externím prerušovacím obvodem, který rozpojí všechny neuzemněné vodice. Hlavní vypínač na tomto zařízení nerozpojuje vodice všech vedení.

Separátní rozpojka s pojistkami nebo prerušovací se správnou kapacitou musí být instalována na pohodlně dostupném místě mezi fritézou a zdrojem elektriny. Měl by to být izolovaný medeň vodice nastavený na 600 voltu a 90° C. Pro delší vzdálenosti než 50 stop (15,24 m) použijte další větší velikost drátu.

NOTICE

UPOZORNENÍ

Permanentně zapojené elektrické fritézy s kolečky musí být instalovány s flexibilním privadecem a kabelovou zábranou, je-li instalace prováděna v USA. Viz ilustrace vlevo. Díry pro zajištění kabelové zábrany k fritéze jsou k dispozici v zadní části rámu fritézy. Kabelová zábrana nezabrání naklopení fritézy.

**2-7. MEZINÁRODNÍ
ELEKTRICKÉ
PO•ADAVKY**

Prístroje používané mimo USA nemusejí byť dodávané se zástrčkou pripojenou k prístroji kvuli ruzným zpusobum zapojení. Fritézy jsou k dispozici z továrny s nastavením na 208, 240, 380 a 415 voltu, 3 fáze, 50 Hz. Terminální blok se montuje dovnitr fritézy kvuli pripojení kabelu. Obtisk na vnitru pravostranného panelu pomu•e pri pripojení prístroje.



UPOZORNENÍ

Prístroje CE vy•adujú minimálnú veľkosť drátu 4 mm pro pripojení na terminálnú blok. Je-li pou•it flexibilní síťový kabel, musí být typu HO7RN.

Pri instalaci síťového kabelu postupujte následovne

1. Odejmete pravostranný panel prístroje.
2. Instalujte kabel tak, aby nedocházelo k napnutú, ke spojovací skrinice.
3. Pripojte dráty k terminálnému bloku podle zapojovacího diagramu na postranním panelu.
4. Zatáhnete za praves kabelu a provlechte ho dolu pres závlacku na rámu u zadní levé nohy fritézy. Potom protáhnete kabel pod rám a ven ze zadní strany fritézy tak, aby si nevadil s filtrační odtokovou pávní.



VAROVÁNÍ

Filtrační odtoková pánev musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to jen pujde, a kryt musí být na svém místě. Ujistete se, •e díra v krytu je v zákrytu s odtokem a to predtím, ne• otevřete odtok. Nedodr•ení techto pokynu zpusobí vystríknutí tuku a mohlo by vést ke zranení osob.

5. Zapojení fritézy je ted hotové.

PREVENCE VYVRENÍ U PRÍSTROJU HENNY PENNY



NEBEZPEČÍ RIZIKO PRETECENÍ

NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK PRETECENÍ TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO BY MOHLO ZPUSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY A ZRANENÍ OSOB, POŠKŮBAJÍCÍ A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.

- TUK LZE MÍCHAT POUZE BEHEM RANNÍHO ZAHÁJENÍ PROCESU PŘÍPRAVY. NEMÍCHEJTE TUK V KTEROUKOLIV JINOU DOBU.
- FILTRUJTE TUK NEJMÉNE DVAKRÁT DENNE.
- FILTRUJTE POUZE KDYŽ JE TUK POD 275°F (135°C).
- OCISTETE VEŠKERÉ PŘÍŠKVAROKY Z POVRCHOVÝCH PLOCH FRITOVACÍHO HRNCE A STUDENOU OBLAST BEHEM FILTRACNÍHO PROCESU.
- UJISTETE SE, ŽE FRITÉZA STOJÍ VODOROVNE.
- UJISTETE SE, ŽE TUK NIKDY NENÍ NAD HORNÍ "PLNICÍ" ČAROU FRITOVACÍHO HRNCE.
- UJISTETE SE, ŽE VENTIL PRO OVLÁDÁNÍ PLYNU A HORÁKY JSOU SPRÁVNĚ NASTAVENY. (JEN U PRÍSTROJE NA PLYN)
- POUŽÍVEJTE DOPORUCENÉ MNOŽSTVÍ VKLÁDANÉHO POLOTOVARU.

PRO DALŠÍ INFORMACE O TOMTO NÁVODU SI PŘEČTETE MANUÁL PRO OBSLUHU HENNY PENNY A KNIHOVNU NOREM KFC.

PRO POMOC VOLEJTE SERVISNÍ ODDELENÍ HENNY PENNY NA ČÍSLE

1-800-417-8405.
nebo na
1-937-456-8405
(obe čísla jsou v USA).

ODDÍL 3. PRÁCE S PRÍSTROJEM

3-1. KOMPONENTY PRO PRÁCI

Fritovací hrnec

Tato nádoba se naplňuje tukem a je postavena tak, aby jsou v ní umístěny ohřívací prvky, vejde se do ní 8 kusu výrobku a adekvátní chladná zóna pro sber přístroju

Nosic

Tento nerezavející ocelový nosic se skládá z peti stojanu, obsahujících výrobek (jídlo) během a po fritování

Tesnení víka

Poskytuje tlakový uzáver pro komoru fritovacího hrnce

Sestava zátečového dílu

Ventil pro odpouštění pracovního tlaku ve stylu zátečového dílu se používá na udržování konstantní hladiny tlaku páry uvnitř fritovacího hrnce; jakýkoliv nadměrný tlak páry je vypuštěn přes odsávací šachtu; odejmete cepicku zátečového dílu a ocistete cepicku, zátečový díl, a hrdlo zátečového dílu jedenkrát denne; viz oddíl o preventivní údržbě.



VAROVÁNÍ

Nedodržení každodenního čištění sestavy zátečového dílu by mohlo vést k tomu, aby se ve fritéze vytvoří příliš mnoho tlaku. To by mohlo vést k vážným zranením a popáleninám.

Bezpečnostní odpouštěcí ventil

Sada pružinového ventilu schválená ASME při 14,5 psi (liber na ctvereční palec, tj. 999 milibaru); v případě, aby se operací ventil ucpe, odpustí nadměrný tlak tento bezpečnostní ventil, a udrží tak komoru fritovacího hrnce při tlaku 14.5 psi (999 mbar); Pokud k tomu dojde, vypnete prepínac COOK / PUMP do pozice OFF (vypnuto), aby došlo k vypuštění veškerého tlaku z fritovacího hrnce



VAROVÁNÍ

Pokud se aktivuje bezpečnostní odpouštěcí ventil, vypnete hlavní vypínac do pozice OFF (vypnuto). Aby nenastaly vážné popáleniny a zranení, nechte před dalším použitím fritézy provést servis.

Krouček bezpečnostního odpouštěcího ventilu



NEBEZPEČÍ RIZIKO POPÁLENÍ

NÁSLEDKEM BUDOU VÁŽNÉ POPÁLENINY Z PÁRY.

3-1. KOMPONENTY PRO PRÁCI **(Pokracování)**

Tlakomer

Ukazuje tlak uvnitř fritovacího hrnce.

Solenoidový ventil

Elektromechanické zařízení, které vede k udržování tlaku ve fritovacím hrnci

Ventil se uzavírá na začátku fritovacího cyklu a otevírá se automaticky na konci fritovacího cyklu; pokud by se tento ventil zašpinil nebo teflonové sedlo poškrábalo, tlak se nevytvoří a musí být provedena oprava podle oddílu o údržbě v technickém manuálu.

Odtokový ventil

Dvoucestný kulickový ventil, normálně v uzavřené pozici; otočte rukojet tak, aby odtekl tuk z fritovacího hrnce do filtrační odtokové pánve



**NEBEZPEČÍ
NATLAKOVÁNO**

NEOTEVÍREJTE ODTOKOVÝ VENTIL, KDY JE FRITOVACÍ HRNEC POD TLAKEM. Z TOHOTO VENTILU SE BUDE VYPAROVAT HORKÝ TUK A MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.

Prepínac blokování odtoku

Mikroprepínac, který poskytuje ochranu fritovacího hrnce v případě, že obsluha nedopatřením odpustí tuk z fritovacího hrnce v době, kdy je hlavní vypínac v pozici COOK (fritování); prepínac je navržen tak, aby automaticky vypnul ohřívání v době, kdy je otevřen odtokový ventil

Kondenzací odtoková pánev

Sberný bod pro kondenzaci vytvořenou uvnitř systému odpouštění par; musí být periodicky odejmuta a vyprázdnena, obvykle denne

Míchací systém pro tuk

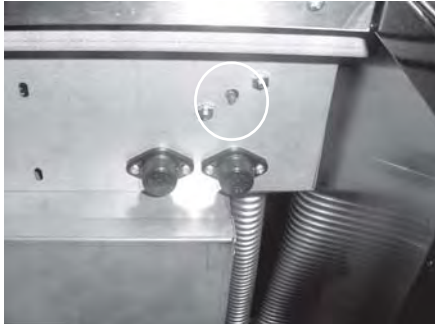
Zajišťuje správné míchání tuku pro prevenci akumulace vlhkosti, což způsobuje vření ve fritovacím hrnci; filtrační pumpa je aktivována ovladací, při přednastavených intervalech, aby se míchal tuk

Západka víka

Mechanická záklopka na přední straně víka, která zapadá do svorky na přední straně fritovacího hrnce; toto zařízení drží víko dole, zatímco víko je uzavřeno na místě, ale není zamýšleno pro udržování tlaku ve fritovacím hrnci

3-1. KOMPONENTY PRO PRÁCI **(Pokracování)**

Limit vysoké teploty



Toto je bezpečnostní prvek, který rozpozná teplotu tuku; pokud teplota tuku překročí 420°F (212°C), tento ovladac otevre a zavre vysokou teplotu do fritovacího hrnce; když teplota tuku spadne na bezpečný limit pro práci, ovladac musí být manuálně resetován stlacením červeného resetovacího tlačítka, umístěného pod ovládacím panelem, napravo v přední části fritézy

Vzduchový ventil

Pumpuje periodicky vzduch do tuku, aby udržoval tuk na stále stejné teplotě; toto funguje pouze když přístroj po nějakou dobu byl v necinnosti, a když se ohřívá z chladného startu.

Filtrací odtoková pánev

Vyjímatelná pánev, která má v sobě filtr a zachytává tuk, když je odpouštěn z fritovacího hrnce; také se používá na odejmutí a vyhození starého tuku



**VAROVÁNÍ
RIZIKO POPÁLENÍ**

Když je horký tuk v této pánvi, buďte mimořádně opatrní, aby nedošlo k popáleninám.

Filtrací jednotka

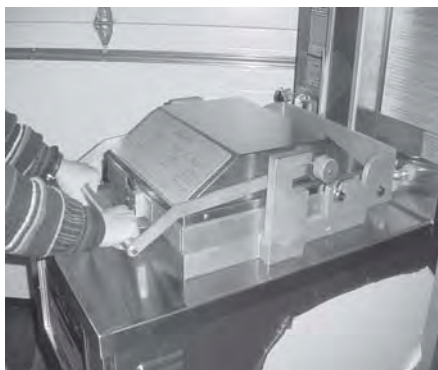
Propojuje filtr s pumpou filtru, a umožňuje jednoduché vyjmutí filtru a odtokové pánve

Pojistky

Ochranné zařízení, které prerušuje obvod, když proud překracuje predepsanou hodnotu

3-2. PRÁCE S VÍKEM

Pro uzavření víka:



1

1. Dejte víko dolu, a• zapadne na místo.



2

2. Zatáhnete rukojet víka dopředu, a• se zastaví.



3

3. Vytáhnete na víku rukojet, dokud se nezastaví.



4

4. Dejte rukojet víka ven smerem k vám, dokud se nezastaví.



5

5. Stlacte rukojet víka dolu tak, aby se víko uzavřelo v místě.



**NEBEZPECÍ
NATLAKOVÁNO**

VÍKO MUSÍ BÝT ZAVRENO NA ZÁPADKU SPRÁVNE, NEBO BY NATLAKOVANÝ TUK A PÁRA MOHLY UNIKNOUT Z FRITOVACÍHO HRNCE. DOŠLO BY K VÁ•NÝM POPÁLENINÁM.

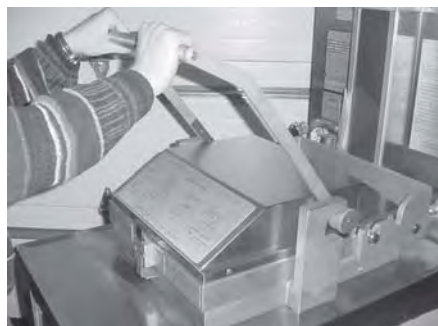
ABYSTE SE VYHNULI VÁ•NÉMU ZRANENÍ OSOB, NEPRACUJTE BEZ KRYTU VÍKA NA SVÉM MÍSTĚ A BEZ INSTALACE VŠECH KOMPONENTU.

ABYSTE SE VYHNULI VÁ•NÉMU ZRANENÍ OSOB, NEMANIPULUJTE S KTERÝMKOLIV KOMPONENTEM UZAVÍRACÍHO MECHANISMU VÍKA.

3-2. PRÁCE S VÍKEM (Pokracování)



1



2



3



4



5

Pro otevření víka:



NEBEZPEČÍ

NEZVEDEJTE RUKOJET A NEOTEVÍREJTE SILOU ZÁKLOPKU VÍKA DŘÍVE NE• TLAKOMER UKÁ•E "0" PSI. UNIKAJÍCÍ PÁRA A TUK BY MOHL VÉST K VÁ•NÝM POPÁLENINÁM.

1. Jemne zvednete rukojet, dokud se nezastaví.

2. Zatlačte rukojet zpet, dokud se nezastaví.

3. Dejte dolu rukojet.



OPATRNE








Dejte dolu rukojet, ne• se pokusíte zvednout víko, jinak by mohlo dojít k poškození.

4. Zatlačte rukojet zpet.





5. Otevřete přední západku víka a zvednete víko.

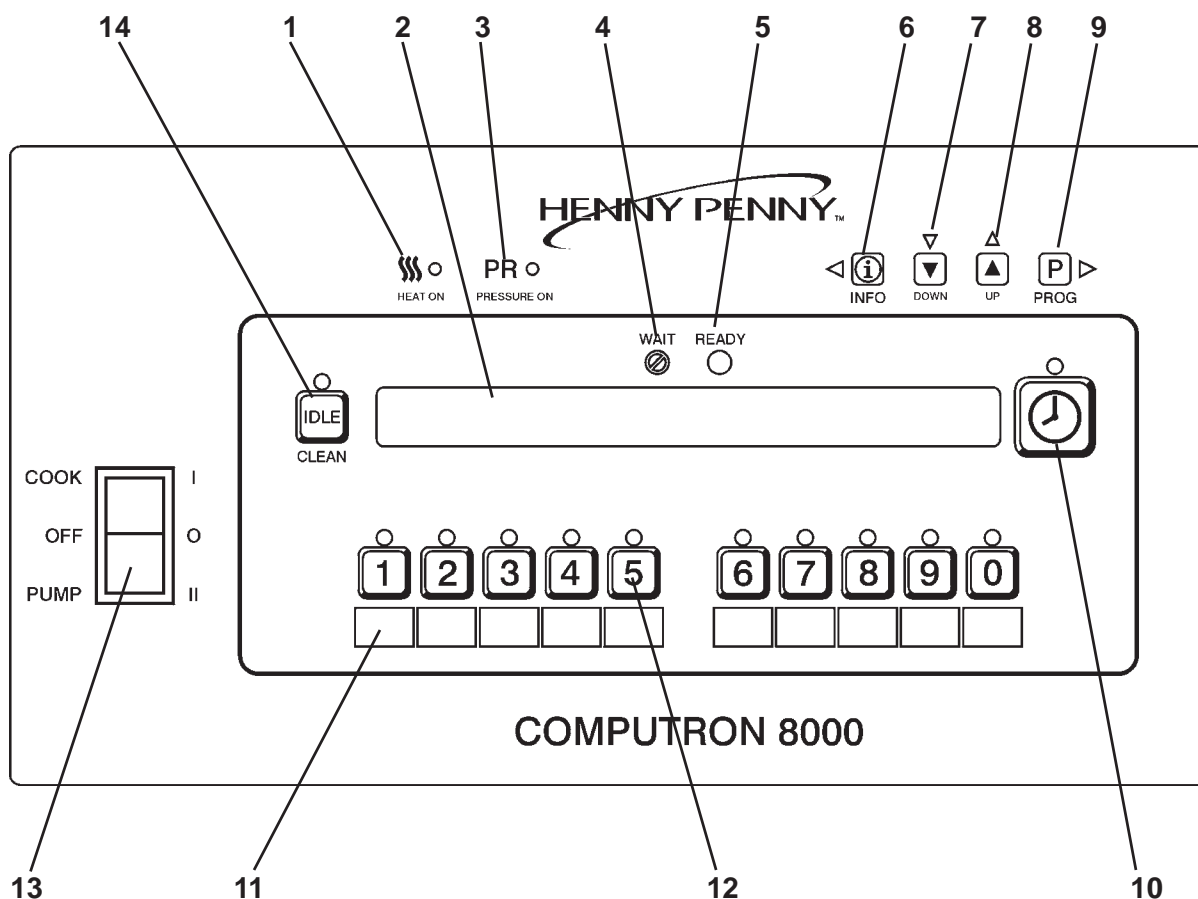
3-3. PREPÍNACE A INDIKÁTORY

Prohlédnete si obrázek na konci tohoto oddílu.

Obr. c.	Poloha c.	Popis	Funkce
3-1	1	 OHREV ZAPNUT	Svítlí kdy• ovladac po•aduje ohřívání; prvky naskočí a ohřívají tuk.
3-1	2	Digitální displej	Ukazuje všechny funkce fritovacího cyklu, programových modu, diagnostických modu a alarmu
3-1	3	PR ○ TLAK ZAPNUT	Svítlí kdy• se solenoid uzavře a tlak se začne vytvářet uvnitř fritovacího hrnce
3-1	4	ČEKÁNÍ 	Bliká kdy• teplota tuku není na správné úrovni pro fritování výrobku
3-1	5	PRIPRAVEN 	Svítlí kdy• teplota tuku je 5° F pod a• 15° F nad fritovací teplotou, co• signalizuje obsluze, •e teplota tuku je na správné úrovni pro fritování výrobku
3-1	6	 INFO	Stisknete pro zobrazení následujících informací o fritéze a stavu fritézy: a. Teplota tuku b. Teplota - po•adovaná hodnota c. Počet fritovacích cyklu do uzamčení filtru, pokud je funkce zapnuta d. Pokud je zapnuta funkce výměny oleje (SP17 nebo SP18), ukazuje se procento fritovacích cyklu nebo hodiny. e. Datum a čas
			Po stisknutí v programovém modu ukazuje předchozí nastavení; jeho stisknutí současně s  umo•ní přístup do informačního modu, který obsahuje historické informace o obsluze a výkonu fritézy
3-1	7 a 8	  DOLU NAHORU	Pou•ívá se na úpravu hodnoty současně zobrazovaného nastavení v programových modech

3-3. PREPÍNACE a INDIKÁTORY (Pokracování)

Obr. c.	Poloha c.	Popis	Funkce
3-1	9		Stisknete pro přístup do programových modů; jakmile jste v programovém modu, je používáno na posun k dalšímu nastavení; pokud je stisknuto současně s  , je zpřístupněn informační modus, který obsahuje historické informace o obsluze a výkonu fritézy
3-1	10		Používá se pro zahájení a zastavení fritovacích cyklů, a pro zastavení časovace na konci pozdrbovacího cyklu
3-1	11	Okno s kartou menu	Karta menu - název výrobku (jídla), který se pojí k jednotlivým tlačítkům v okně pro výběr výrobku; prouček menu karty je umístěn vzadu za obtiskem.
3-1	12	Tlačítka pro výběr výrobku	Tlačítka se používají pro výběr výrobku pro fritování; Jak používat tlačítka na zahájení fritovacích cyklů - viz oddíl 3, Speciální programový modus položka SP-10
3-1	13	Prepínac FRITOVÁNÍ/ PUMPA	Trojcestný prepínac s centrální pozicí OFF (vypnuto); pro práci s fritézou zapnete prepínac do pozice COOK (fritování); pro práci s filtrační pumpou zapnete prepínac do pozice PUMP; před prací s filtrační pumpou musejí být splněny určité podmínky; tyto jsou popsány dále v oddílu pokynu pro filtraci tohoto manuálu
3-1	14	 CISTIT IDLE (NECINNÝ)	Používá se pro manuální vložení modu nečinnosti, nebo modu vycištění



Obrázek 3-1




















COOK	(FRITOVAT)
OFF	(VYPNUTO)
PUMP	(PUMPA)
IDLE	(NECINNÝ)
CLEAN	(CISTIT)
HEAT ON	(VYSOKÁ TEPLOTA ZAPNUTA)
PRESSURE ON	(TLAK ZAPNUT)
INFO	(INFO)
DOWN	(DOLU)
UP	(NAHORU)
PROG	(PROG)
WAIT	(CEKÁNÍ)
READY	(PRIPRAVEN)

3-4. NASTAVENÍ HODIN


NOTICE



UPOZORNENÍ

Po úvodním startu, nebo výměně PC boardu, pokud se na displeji automaticky objeví "CLOCK SET", začnete krokem 4.

1. Stisknete a podržíte  po dobu 5 sekund dokud se na displeji neukáže "LEVEL 2".
2. Stisknete  a "CLOCK SET", a na displeji se ukazuje "ENTER CODE".
3. Stisknete   
4. Na displeji bliká "CS-1, SET, MONTH", a měsíc.
5. Stisknete   pro změnu měsíce.
6. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-2, SET, DATE", s blikajícím datem.
7. Stisknete   pro změnu data.
8. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-3, SET, YEAR", současně s blikajícím rokem.
9. Stisknete   pro změnu roku.
10. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-4, SET, HOUR", současně s blikající hodinou "AM" (dopoledne) nebo "PM" (odpoledne).
11. Pro změnu hodiny a nastavení AM/PM (dopoledne/odpoledne) stisknete   .
12. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-5, SET, MINUTE", s blikajícími minutami.
13. Pro změnu minut stisknete  .

3-4. NASTAVENÍ HODIN (Pokracování)


14. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-6, CLOCK MODE", soucasne s "1.AM/PM".

"1.AM/PM" je cas pocítaný po 12 hodinách, "2.24-HR" je 24hodinový cas. Stisknete   , pokud chcete pocítání casu zmenit.

15. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ", soucasne s "2.US".

Stisknete   pro zmenu následujícího:

- "1.OFF" = žádné automatické prizpusobení pro letní cas.
- "2.US" = Automaticky aplikuje prizpusobení letnímu casu USA. Letní cas je aktivován první nedeli v dubnu. Deaktivace letního casu nastane poslední nedeli v říjnu.
- "3.EURO" = Automaticky aplikuje prizpusobení na evropský (stredoevropský) letní cas. Letní cas je aktivován poslední nedeli v breznu. Letní cas je deaktivován poslední nedeli v říjnu.


16. Stisknete  a na displeji se ukazuje "CS-8, BEGIN NEW DAY" soucasne s "3:00AM".

Toto nastavení ukazuje cas dne, kdy statistiky zacínají pocítat nový pracovní den. Pokud je nastaven napr. na 3:00AM, potom pozdní nocní fritovací cykly a filtrací operace od pulnoci do 3:00AM (3 hodin ráno) v úterý ráno jsou zahrnuty do pondelních statistik.

Hodnota CS-8 mu•e být nastavena od 12:00AM (pulnoc) do 8:00AM (ráno), v pulhodinových prídavcích (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, atd.). Prednastavená hodnota u softwaru pro be•ný trh je 3:00 AM.

Pro zmenu casu, kdy má zacínat "nový" den,

stisknete   .

17. Nastavení hodin je ted dokonceno. Pro odchod z nej stisknete a podr•te  .

3-5. PLNENÍ NEBO PRIDÁVÁNÍ TUKU

CAUTION

OPATRNE

Hladina tuku musí vždy být nad ohřívacími prvky, když se fritéza zahřívá a na úrovni indikátoru hladiny na fritovacím hrnci vzadu (Obrázek 3-3). Nedodržení těchto pokynů by mohlo vést k požáru a/nebo poškození fritézy.

Při použití pevného tuku se doporučuje rozpustit tuk na vnějším zdroji tepla před jeho umístěním ve fritovacích hrncích. Ohřívací prvky musí být zcela ponořeny v tuku. Jinak by mohlo dojít k požáru nebo poškození fritovacího hrnce.

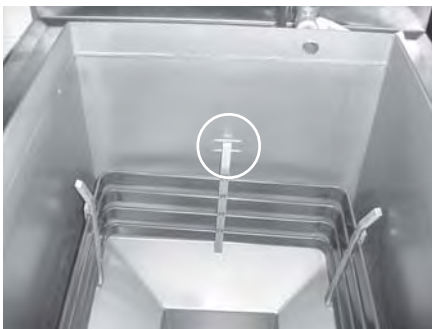
1. Doporučuje se, aby byl v otevřené fritéze používán vysoce kvalitní fritovací tuk. Některé tuky nízké kvality mají vysoký obsah vlhkosti a způsobí vypenění nebo vyvření.



VAROVÁNÍ

Abyste se vyhnuli vážným popáleninám při nalévání horkého tuku do fritovacího hrnce, noste rukavice a dávejte pozor, abyste se vyhnuli vystríknutí.

2. Elektrický model vyžaduje 100 liber (45 kg) tuku. Fritovací hrnec má na zadní stěně dvě úrovně ukazatelů hladiny tuku, které ukazují, kdy je zahrátý tuk na správné hladině.
3. Chladný tuk by měl být naplněn po úroveň nižšího ukazatele (indikátoru).



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PRETECENÍ**

**UJISTETE SE, ŽE TUK NIKDY NENÍ NAD HORNÍMÍ ČÁRÝ (UKAZATELE).
NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA
NÁSLEDEK PRETEK TUKU PŘES FRITOVACÍ
HRNEC, CO MŮŽE ZPUSOBIT VÁŽNÉ
POPÁLENINY, ZRANENÍ OSOB, POŽÁR A/NEBO
ŠKODU NA MAJETKU.**

**3-6. DOPORUCENÍ PRO UKLÁDÁNÍ
VÝROBKU DO PRIHRÁDEK**

Prihrádkové pozice se uvádějí od spodu:

- 4 _____
- 3 _____
- 2 _____
- 1 _____

Pozici dna je treba pokud mo•no nepou•ívat pro malé dávky, proto•e je bli•ší chladné zóne. (Olej je chladnější u dna fritovacího hrnce a více horký nahore.) U větších dávek však je obvykle v oleji dostatek turbulence, tak•e spodní prihrádka je potom dostatecne horká.

Horní pozici je treba se vyhýbat u malých dávek kvuli nedostatečnému pokrytí olejem. U větších dávek má horní prihrádka dobré pokrytí olejem, proto•e objem výrobku na ni•ších prihrádkách zvyšuje celkovou hladinu oleje.

Fritování v JEDNÉ prihrádce
(dávka 2 kusu)

- 4 _____
- 3 _____
- 2 OOOOOOOOO
- 1 _____

Fritování ve DVOU prihrádkách
(dávka 4 kusu)

- 4 _____
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 _____

Fritování ve TRECH
prihrádkách
(dávka 6 kusu)

- 4 _____
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOO

Fritování ve CTYRECH
prihrádkách
(dávka 8 kusu)

- 4 OOOOOOOOO
- 3 OOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOO

3-7. ZÁKLADNÍ PRÁCE

Pokaždé, kdy poprvé začínáte používat fritézu, nebo když je fritéza zapínána z chladného stavu anebo vypnutého stavu, následujte níže popsané postupy.

1. Ujistete se, že je fritovací hrnec naplněn tukem po spodní čáru - indikátor.



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PRETECENÍ**

NEPREHÁNEJTE PLNENÍ A NEUMÍSTUJTE DO PRIHRÁDEK VÝROBKY S EXTRÉMNÍ VLHKOSTÍ. 21 LIBER (9,5 KG) JE MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ VÝROBKU NA FRITOVACÍ HRNEC. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK PRETEK TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO BY MOHLO ZPUSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANENÍ OSOB, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.


2. Přepnete prepínač COOK/PUMP do pozice COOK (fritování) a stisknete tlačítko příslušného produktu, abyste vybrali výrobek, který má být fritován. Přístroj automaticky přejde do tavicího cyklu. Jakmile teplota dosáhne 250° F (121° C), ovladače přejdou do cyklu ohřívání a ohřívají tuk na přednastavenou teplotu.
3. Míchejte tuk, zahrívající se z "chladného" startu. Ujistete se, že mícháte dolů do "chladné zóny".




**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PRETECENÍ**

NEMÍCHEJTE TUK V ŽÁDNOU JINOU DOBU KROMĚ RANNÍHO ROZJEZDU PRÁCE. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK PRETEK TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO BY MOHLO ZPUSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANENÍ OSOB, POŽÁR A/NEBO ŠKODU NA MAJETKU.

3-7. ZÁKLADNÍ PRÁCE (Pokracování)

4. Nechte fritézu ohrívát a• do té doby, ne• svítí  .

NOTICE UPOZORNENÍ



Obejdete tavicí cyklus, pokud si to prežete, stlačením tlačítka výrobku a jeho podr•ením po dobu peti sekund. Displej ukazuje "EXIT MELT? 1=YES 2=NO". Stisknete  pro odchod z procesu tavení.


CAUTION OPATRNĚ

Neobcházejte Tavicí cyklus, dokud nebylo rozpušteno dostatečné množství tuku, aby plně pokrylo všechny ohřívací prvky. Pokud je Tavicí cyklus obejit předtím, než všechny ohřívací prvky jsou pokryty, mohlo by dojít k nadměrnému kouření tuku, nebo k požáru.


NOTICE UPOZORNENÍ

Vysoká teplota kolísá plus minus 10 stupňů před dosažením přednastavené teploty, čímž se napomáhá prevenci přestřelení přednastavené teploty. (proporční ovládání)


Jakmile byl opuštěn tavicí cyklus, bliká  a• do dosažení 5° před dosažením přednastavené teploty. Potom svítí  a na displeji se ukazuje vybraný výrobek.

5. Před naplněním výrobku do přihrádek, ponorte přihrádky do horkého tuku, abyste předešli přilepení výrobku na přihrádky.
6. Nechte přihrádky obaleného produktu vklouznout do nosice na víku, a začnete se spodním patrem, abyste se vyhnuli poškození výrobku.
7. Sklapnete a uzamknete víko a stisknete  .

NOTICE UPOZORNENÍ

Behem první minuty fritování je možné vybrat jiný výrobek, pokud jste stiskli špatné tlačítko výrobku. Pro zkontrolování teploty tuku stisknete  nebo pro zastavení

fritovacího cyklu stisknete  .

8. Na konci cyklu se tlak odpustí automaticky a zazní alarm, zatímco displej ukazuje "DONE" (hotovo). Potom stisknete  .


3-7. ZÁKLADNÍ PRÁCE (Pokracování)

8. Pockejte a tlakomer uká•e "0" jako tlak v hrnci, ne• se pokusíte otevřít víko.



**NEBEZPEČÍ
NATLAKOVÁNO**


**NEZVEDEJTE RUKOJET A NEOTEVÍREJTE
SILOU ZÁKLOPKU VÍKA DRÍVE, NE• UKÁ•E
TLAKOMER "0" PSI. UNIKAJÍCÍ PÁRA A TUK BY
MOHL VĚST K VÁ•NÝM POPÁLENINÁM.**

10. Odemknete a opatrne zvednete víko.
11. Za pou•ití rukojetí přihrádek odejmete přihrádky s výrobkem z nosice, a zacnete horní přihrádkou, abyste se vyhnuli poškození výrobku.
12. Pokud byl naprogramován čas kvality (čas pozdr•ení), ovladac automaticky zapne casovac pozdr•ení. Displej alternativne ukazuje vybraný výrobek a zbývající čas kvality v minutách. Pokud je vybrán jiný výrobek během cyklu pozdr•ení, displej pouze ukazuje vybraný výrobek.
13. Na konci modu pozdr•ení zazní tón, displej bliká "QUALITY", a výrobek, který byl odpocítáván. Stisknete a pustte .



UPOZORNENÍ

Ve fritovacím cyklu, kdy• se na displeji ukazuje "FILTER SUGGESTED" (navr•ena filtrace), má obsluha mo•nost v tuto dobu provést filtraci nebo pokracovat ve fritování. Avšak pokud obsluha pokracuje ve filtraci, během dalšího jednoho nebo dvou fritovacích cyklu se objeví filtrační uzamcení (Filter Lockout).


Objeví-li se "FILTER LOCKOUT", potom se na displeji ukazuje "YOU *MUST* FILTER NOW....." (musíte filtrovat ted), jediné tlačítko, které funguje, je v tu dobu , dokud není přístroj prefiltrován.


PROG

Následujte filtrační pokyny v tomto manuálu.

3-7. ZÁKLADNÍ PRÁCE (Pokracování)

Jakmile je filtrace hotová a prepínač COOK/PUMP je znovu zapnut, na displeji se ukazuje "IS POT FILLED" (je hrnec naplněn), a následně "1=YES 2=NO".

Je-li tuk ve fritovacím hrnci na správné hladině, stisknete  a ovladače začnou běžný ohřívací proces.

Pokud tuk NENÍ na správné hladině, stisknete  a displej proběhne "TURN OFF UNTIL FILLED..." (vypnete dokud není naplněno). Vypnete prepínač COOK/PUMP do pozice OFF, naplníte fritovací hrnec na správnou hladinu, potom prepínač COOK/PUMP znovu zapnete do pozice COOK (fritování).

Na displeji se znovu ukazuje "IS POT FILLED" a následně "1=YES 2=NO". Tentokrát stisknete  a přístroj znovu začne normální ohřívací proces.



OPATRNĚ

Když se fritéza zahřívá, hladina tuku musí vždy být nad ohřívacími prvky. Nedodržení těchto pokynů by mohlo vést k požáru a/nebo poškození fritézy.

3-8. PÉČE O TUK



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PRETECENÍ**

NÁSLEDUJTE NÍŽE UVEDENÉ POKYNY, ABYSTE SE VYHNULI PRETEKU TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANENÍM OSOB, POŽÁRU, A/ NEBO ŠKODE NA MAJETKU.

1. Aby byl chráněn tuk, když není fritéza v okamžitém používání, měla by být fritéza dána do modu nečinnosti.
2. Fritování obalených výrobků vyžaduje filtraci, aby byl tuk udržován čistý. Tuk by měl být filtrován nejméně dvakrát denne, po obědň špicce a na konci dne.

3-8. PÉCE O TUK (Pokracování)

3. Udržujte tuk na správné hladině pro fritování. Podle potřeby přidejte čerstvý tuk.
4. Nepřeplňte naplnění košu výrobkem (max. 21 liber (9,5 kg)), nebo do košu neumístete výrobek s extrémní vlhkostí obsahu.



**NEBEZPEČÍ
NEBEZPEČÍ POŽÁRU**

PRI DELŠÍM POUŽÍVÁNÍ SE SNIŽUJE BOD VZNÍCENÍ TUKU. VYHODTE TUK, POKUD VYKAZUJE ZNÁMKY NADMERNÉHO KOURENÍ NEBO PENENÍ. MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANENÍM OSOB, POŽÁRU, A/ NEBO ŠKODE NA MAJETKU.

3-9. POKYNY PRO FILTRACI

Elektrická osmikusová fritéza Henny Penny, Model PFE-591, musí být čištěna a tuk filtrován nejméně dvakrát denne; po polední špicce a na konci dne.

CAUTION

OPATRNĚ

Tuk nechte odčíst při 275° F (135° C) nebo méně. Vyšší teploty způsobují připalování přiškvarku na ocelových plochách fritovacího hrnce poté, co je tuk odpuštěn.



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PRETECENÍ**

FILTRUJTE POUZE KDYŽ JE TEPLOTA TUKU MENŠÍ NEŽ 275° F (135° C). V PŘÍPADE NEDODRŽENÍ TOHOTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK PRETEK TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO VEDE K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANENÍM OSOB, A/NEBO ŠKODE NA MAJETKU.

3-9. POKYNY PRO FILTRACI (Pokracování)

Fritování velkých objemu výrobku by mohlo způsobit rychlejší naplnění chladné zóny příškvarky a mohlo by být nutné častěji provádět čištění. Součástí procesu je odstranování příškvarky z chladné zóny fritovacího hrnce.

1. Vypnete prepínač COOK/PUMP do pozice OFF (vypnuto).
2. Zajistete, aby filtrační odtoková pánev byla pod fritézou a filtrační jednotka byla upevněna ke stoupacímu potrubí, vycházejícímu z pánve.

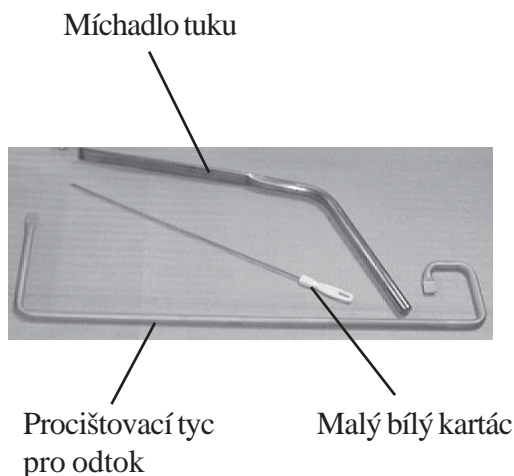


VAROVÁNÍ

Filtrační odtoková pánev musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to půjde, a kryt musí být na místě. Neotevřete odtok, ujistete se, že díra v krytu je v zákrytu s odtokem. Nedodržení těchto pokynů způsobí vystríknutí tuku a mohlo by vést ke zranění osob.

Povrchy fritézy a přihrádky budou horké. Při filtraci budete opatrní, abyste se vyhnuli popálení.

3. Odejmete fritovací přihrádky a nosič, a utřete dno víka. Odklopte víko tak, abyste mohli vycistit fritovací hrnec.
4. Zatáhnete odtokovou rukojet k vám tak, abyste otevřeli odtokový ventil. Rukojet by měla směřovat přímo ven k přední části fritézy. Použijte kartáč tvaru L na vycištění příškvarky z ohřívacích prvků a ze stran a dna fritovacího hrnce, když tuk odtéká. Použijte rovný kartáč pro zatlačení příškvarky přes odtokový otvor ve dnu fritovacího hrnce, pokud je to nutné, a pro vycištění prostoru mezi ohřívacími prvky a stěnou fritovacího hrnce.



NEBEZPEČÍ RIZIKO PRETECENÍ

BEHEM FILTRACNÍHO PROCESU OCISTETE KARTÁCEM VŠECHNY PŘÍŠKVARKY Z POVRCHU FRITOVACÍHO HRNCE A CHLADNÉ ZÓNY. NEDODRŽENÍ TECHTO POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK PRETEK TUKU PŘES FRITOVACÍ HRNEC, CO BY MOHLO ZPUSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, ZRANĚNÍ OSOB, POŠÁRA/ NEBO ŠKODU NA MAJETKU.

3-9. POKYNY PRO FILTRACI **(Pokracování)**

5. Jakmile odtekl veškerý tuk, oškrabte nebo okartáčujte strany a dno fritovacího hrnce, a otočte rukojet odtokového ventilu do uzavřené pozice.

CAUTION

OPATRNĚ

Netřískejte škrabkou hrnce nebo jiným čistícím nástrojem o hranu fritovacího hrnce. Mohlo by dojít k poškození hrany fritovacího hrnce a víko by se během fritovacího cyklu nemuselo správně zavřít.

6. Pokud je u vaší fritézy k dispozici alternativní hadice na propláchnutí filtru, je možné použít následující čistící proceduru, jinak pokračujte na krok 7.
- Připojte hadici na proplachování filtru přes její rychlorozpojovací díl do samčího dílu, umístěného vedle rukojeti ventilu filtru. Nechte sklouznout zpět průhledný krouček na samičí straně rychlorozpojovacího dílu a nechte ho zaklapnout na místo přes samčí polovinu dílu.
 - Ujistete se, že tryska hadice směřuje dolů do dna fritovacího hrnce a ventil filtru je v uzavřené pozici. Posuňte prepínač COOK/PUMP do pozice PUMP. Držte trysku opatrně, abyste se vyhnuli nadměrnému vystríknutí.



**VAROVÁNÍ
RIZIKO POPÁLENÍ**

Budte opatrní, abyste předešli popáleninám, způsobeným vystríknutím horkého tuku.

- Propláchnete vnitřek fritovacího hrnce. Zvláště pracujte na obtížně očištěných plochách, jako je dno fritovacího hrnce a trubice horáku.
- Po důkladném propláchnutí tukem zavřete odtokový ventil.
- Vypnete prepínač COOK/PUMP do pozice OFF (vypnuto).



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO POPÁLENIN**

SPOJUJTE A ROZPOJUJTE HADICI PRO PROPLACHOVÁNÍ FILTRU POUZE KDYŽ JE HLAVNÍ VYPÍNAČ V POZICI OFF - VYPNUTO. ABYSTE SE VYHNULI POPÁLENINÁM, POUŽÍVEJTE TAKÉ SUCHÝ HADRÍK NEBO RUKAVICI. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNU BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM ZE STRÍKÁNÍ HORKÉHO TUKU ZE SAMČÍHO DÍLU.

- Odpojte hadici a zvednete konec spojovacího dílu na minutu do výšky, aby mohl zbývajícím tukem odtéct z hadice do fritovacího hrnce.

3-9. POKYNY PRO FILTRACI (Pokracování)

7. Prepnete prepínac COOK/PUMP do pozice PUMP.
8. Jakmile byl veškerý tuk prepumpován do fritovacího hrnce, vypnete prepínac COOK/PUMP.



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO POPÁLENIN**

POKUD Z TUKU VYCHÁZEJÍ VZDUCHOVÉ BUBLINKY, JE MOŽNÉ, ŽE SPOJKA FILTRU NA JEDNOTCE NA FILTRACNÍ TRUBICI NENÍ SPRÁVNE UPEVNĚNA. POKUD JE TOMU TAK, VYPNETE PUMPU A POUŽIJTE OCHRANOU LÁTKU NEBO RUKAVICI PŘI UPEVŇOVÁNÍ SPOJOVACÍ JEDNOTKY. TATO JEDNOTKA BUDE HORKÁ A MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.

3-10. VÝMENA OBALU FILTRU

Obal filtru by měla být menena po 10 - 12 filtrováních, nebo k dykoliv se ucpe se zbytky trojobalu. Postupujte následovne:

1. Posunte prepínac COOK/PUMP do pozice vypnuto - OFF.
2. Odejmete a vyprázdnete kondenzacní odtokovou pánev.
3. Rozpojte filtrační jednotku a odejmete filtrační odtokovou pánev zespodu fritovacího hrnce.



**VAROVÁNÍ
RIZIKO POPÁLENÍ**

Použijte ochrannou látku nebo rukavici při odpojování filtrační jednotky, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.

Pokud je filtrační pánev presouvána, když je plná tuku, buďte opatrní, abyste predešli vystríknutí, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.

4. Zvednete z odtokové pánve sestavu filtračního síta.
5. Otrete tuk a zbytky trojobalu z filtrační odtokové pánve. Vycistete filtrační odtokovou pánev mýdlem a vodou. Dukladne propláchnete horkou vodou.
6. Vyvléknete stoupacku ze sestavy filtračního síta.
7. Odejmete zachytávac zbytku trojobalu a dukladne vycistete horkou vodou.

3-10. VÝMENA OBALU FILTRU
(Pokracování)

8. Odejmete svorky filtru a vyhodte obal filtru.
9. Vycistete horní a dolní filtrační síto mýdlem a vodou. Dukladne propláchnete horkou vodou.

CAUTION

OPATRNE

Ujistete se, že filtrační síta, zachytávac zbytku, svorky filtru a stoupacka jsou dukladne suché predtím, než dojde k montáži obalu filtru, protože voda rozpustí filtrační papír.

10. Namontujte horní filtrační síto na dolní filtrační síto.
11. Zasunte síta do čistého obalu filtru.
12. Prehnete rohy a potom dvojíte preložené otevřený konec.
13. Zacyvaknete na místo obal filtru s dvema záchytnými svorkami filtru.
14. Vymente síto - zachytávac zbytku na horní strane filtračního papíru. Zašroubujte sestavu nasávací stoupacky.
15. Umístete kompletní sestavu filtračního síta zpět do filtrační odtokové pánve, vymente čistý koš na drobky a zasunte pánev zpět na místo pod fritézou.
16. Spojte filtrační jednotku rukou. Na upevnění nepoužívejte francouzský klíč.
17. Zasunte kondenzační odtokovou pánev zpět na místo. Fritéza je teď připravena k práci.

3-11. OCHRANA MOTORU FILTRACNÍ PUMPY - MANUÁLNÍ RESETOVÁNÍ



Motor filtrační pumpy je vybaven tlačítkem manuálního resetování, umístěným v zadní části motoru, v případě, že se motor preheje. Pokud motor nepoběží, počkejte asi 5 minut, než se pokusíte resetovat toto ochranné zařízení, abyste umožnili motoru ochladit se. Odejmete přístupový panel na levé straně jednotky pro resetování tlačítka. Zatlačení na resetovací tlačítko vyžaduje určité úsilí, a pro usnadnění lze použít šroubovák.



VAROVÁNÍ VYPNETE PŘÍKON PROUDU

Pro predejití popáleninám způsobeným vystríknutím tuku vypnete hlavní vypínač přístroje do pozice OFF, než budete resetovat ochranné zařízení pro manuální resetování motoru filtrační pumpy.

3-12. VYČIŠTĚNÍ FRITOVACÍHO HRNCE

Po úvodní instalaci fritézy a také před každou výmenou tuku by měl být fritovací hrnec důkladně vyčištěn následujícím způsobem:

1. Prepnete prepínač COOK/PUMP do pozice OFF (vypnuto), a odpojte jednotku z elektrické zásuvky ve zdi.



VAROVÁNÍ

Posouvání fritézy nebo filtrační odtokové pánve, když obsahuje horký tuk, se nedoporučuje. Horký tuk může vystríknout a způsobit vážné popáleniny.

Filtrační odtoková pánev musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak je to jen možné, a kryt musí být na místě. Ujistete se, že otvor v krytu je v zákrytu s odtokem předtím, než otevřete odtok. Nedodržení těchto pokynů způsobí vystríknutí tuku a mohlo by vést ke zranění osob.

2. Pokud je ve fritovacím hrnci přítomen horký tuk, musí být odpuštěn tak, že pomalu zatáhnete za rukojet odtoku směrem k sobě.
3. Uzavřete odtokový ventil a vyhodte tuk.
4. Zvednete víko, odejmete z víka přihrádky a nosič a nakloníte víko zpět, aby nevadilo při čištění.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Henny Penny má k dispozici následující čisticí prostředky:

Penící odmašťovač - díl č. 12226

Tekutý čistic PHT - díl č. 12135

Tekutý práškový čistic PHT - díl č. 12101

Detaily zjistíte u vašeho místního distributora.

3-12. ČIŠTENÍ FRITOVACÍHO HRNCE (Pokracování)

5. Naplněte fritovací hrnec po čárové ukazatele horkou vodou. Přidejte 8 a 10 uncí čistice fritézy (Henny Penny - díl číslo 12101) do vody a důkladně promíchejte.



VAROVÁNÍ





Při čištění fritovacího hrnce **vždy** noste ochranné brýle. Proti chemikáliím nebo ochranný štít na tvář a ochranné gumové rukavice, protože čistící roztok je vysoce zásaditý. Vyhněte se vystríknutí nebo jinému kontaktu roztoku s vašimi očima nebo kůží. Jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám a možná i oslepnutí. Důkladně si přečtěte návod na čistícím prostředku. Pokud roztok přijde do styku s vašimi očima, důkladně je propláchnete chladnou vodou a okamžitě vyhledejte lékaře.



OCHRANNÉ
BRÝLE PROTI
VYSTRÍKJÍCÍM
CHEMIKÁLIÍM



CHEMICKY
REZISTENTNÍ
RUKAVICE

6. Přepnete přepínač COOK/PUMP na COOK a vložíte modus čištění stlačením a podržením  a dokud se na displeji neukáže "CLEAN OUT?", "1=YES 2=NO". Stisknete  pro zahájení modu čištění. Fritéza ukazuje na displeji "CLEAN-OUT MODE*" a ohřívá se na předprogramovanou teplotu (195°F (91°C max.)) potom automaticky začne odpočítávání přednastaveného času. Pokud je to třeba, použijte   pro přizpůsobení teploty a udržení čistícího roztoku tak, aby nedošlo k vyvěření.



NEBEZPEČÍ RIZIKO POPÁLENIN

NEZAVÍREJTE VÍKO, KDYŽ JE VE FRITOVACÍM HRNCI VODA NEBO ČISTÍCÍ PROSTREDEK. VODA POD TLAKEM SE STANE VYSOCE ZAHRÁTOU. JE-LI VÍKO OTEVŘENÉ, UNIKAJÍCÍ VODA A PÁRA POVEDE K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.



OPATRNĚ

Neustále pozorujte čistící roztok, abyste se ujistili, že nevyvěre a nezpůsobí poškození ovladačů.

Nepoužívejte drátenku, jiné drsné čistící prostředky nebo čistící prostředky obsahující chemikálie jako chlor, brom, jód nebo cpavek, protože tyto zhorší stav materiálu z nerezavějící oceli a zkrátí životnost přístroje.

Pro vycištění přístroje nepoužívejte vodní trysku (tlakový rozprašovač), jinak by mohlo dojít k selhání komponent.

3-12. ČIŠTĚNÍ FRITOVACÍHO HRNCE (Pokracování)



VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENÍ

Pokud čistící roztok ve fritovacím hrnci začne penit a prevarovat se, okamžitě vypnete vypínač do pozice OFF a nepokoušejte se situaci zvládnout tak, že zavřete víko fritézy nebo by mohlo dojít k vážným popáleninám.

7. Za použití kartáče na fritézu (Henny Penny - díl číslo 12105) oškrabte vnitřek fritovacího hrnce, rámeček víka a okolo opacné strany vrchu fritézy.
8. Po vyčištění vypnete prepínač COOK/PUMP. Otevřete odtokový ventil a odpustte čistící roztok z fritovacího hrnce do filtrační odtokové pánve a vyhodte ho.
9. Uzavřete odtokový ventil a znovu naplníte fritovací hrnec obyčejnou horkou vodou po horní čárku - ukazatel.
10. Přidejte přibližně 16 uncí destilovaného octa a vložte opět modus čištění (viz krok 6).
12. Za použití čistého kartáče oškrabte vnitřek fritovacího hrnce a vložku víka. Toto neutralizuje zásaditost, která zbyla po použití čistícího prostředku.
13. Odpustte octovou oplachovací vodu a vyhodte ji.
14. Opláchnete fritovací hrnec za použití čisté horké vody.
15. Důkladně vysušte filtrační odtokovou pánvi a vnitřek fritovacího hrnce.



UPOZORNĚNÍ

Zajistete, aby byl vnitřek fritovacího hrnce, otvor odtokového ventilu a všechny části, které přicházejí do kontaktu s novým tukem co nejučistší.

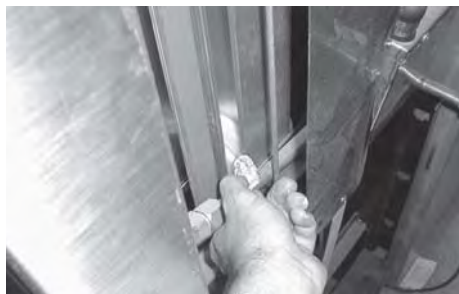
16. Vymonte čistou sestavu filtračního síta ve filtrační odtokové pánvi a instalujte pod fritézu.
17. Naplníte znovu fritézu čerstvým tukem.

3-13. PRAVIDELNÁ ÚDR•BA

Jako je tomu u veškerého vybavení v gastronomii, i tlaková fritéza Henny Penny vyžaduje péči a správnou údržbu. Tabulka níže poskytuje přehled plánované údržby. Následující odstavce krok za krokem popisují procedury údržby, které má dělat obsluha.

Procedura	Frekvence
Filtrování tuku	Denne (nejméně dvakrát za den)
Výmena tuku	Podle potřeby
Výmena obalu filtru	Po 10 - 12 filtrováních nebo kdy• dojde k ucpání
Cištění fritovacího hrnce	Po úvodní instalaci a každé výměně tuku
Cištění sestavy ventilu záte•ového dílu	Denne - viz oddíl o preventivní údržbě
Odmontování tesnění víka	Každých 90 dní - viz oddíl o preventivní údržbě
Namazání koleček víka	Rocne - viz oddíl o preventivní údržbě
Cištění bezpečnostního odlehčovacího ventilu	Rocne - viz oddíl o preventivní údržbě

3-14. PREVENTIVNÍ ÚDR•BA



Namazání koleček víka

Kolečka víka v zadní části fritézy by měla být mazána nejméně jednou ročně, aby se umožnil snadný pohyb víka.

1. Odejmete zadní kryt fritézy.
2. Za použití mazacího prostředku, dílu číslo 12124, umístíte na horní i spodní kolečka malé množství mazadla. Ujistíte se, že mažete jak levá, tak i pravá kolečka.

3-14. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA **(Pokracování)**

Cištění sestavy záte•ového dílu - denne



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO POPÁLENIN**

NEPOKOUŠEJTE SE ODEBÍRAT CEPICKU ZÁTE•OVÉHO DÍLU, ZATÍMCO FRITÉZA PRACUJE. MOHLO BY DOJÍT K VÁ•NÝM POPÁLENINÁM NEBO JINÝM ZRANENÍM.



1. Na konci ka•dého dne pou•ívání fritézy musí být sestava záte•ového dílu vycištěna. Fritéza musí být vypnuta (OFF) a tlak odpuštěn. Otevřete víko a potom odejmete cepicku ventilu záte•ového dílu a záte•ový díl.



VAROVÁNÍ

Cepicka záte•ového dílu mu•e být horká. Pou•ijte ochrannou látku nebo rukavici, jinak by mohlo dojít k popáleninám.

Pokud nedojde ka•dý den k vycištění sestavy záte•ového dílu, mohlo by dojít k tomu, •e se ve fritéze nahromadí příliš mnoho tlaku. To by mohlo vést k vá•ným zranením a popáleninám.

2. Omyjte jak cepicku, tak i záte•ový díl jemnou látkou. Ujistete se, •e dukladne vycistíte vnitrek cepicky, sedlo záte•ového dílu a okolí ústí záte•ového dílu.
3. Vycistete trubici pro výpusť kartácem z nerezavející oceli (Henny Penny - díl číslo 12147).
4. Osušte díly a okam•ite je vymente, aby nedošlo k poškození nebo ztrátě.

3-14. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA (Pokracování)



Odmontování tesnění víka - každých 90 dní

Odmontování tesnění víka pomáhá předcházet předčasnému selhání tesnění a ztrátě tlaku během fritovacího cyklu.

1. Zvednete víko a odejmete přihrádky a nosic.
2. Uchytíte rukojet víka, zvednete predek víka nahoru, dokud se nezastaví ve svislé pozici.



VAROVÁNÍ

Ujistete se, že kovové rameno na levé straně víka je ve svislé pozici a drží víko svisle, jinak by mohlo dojít k vážným zraněním. (Viz foto na levé straně.)

3. Za použití šroubováku s úzkou cepelí vyjmete ven tesnění v rozích. Odejmete tesnění pryč.



UPOZORNENÍ

Zkontrolujte tesnění z hlediska možných trhlinek nebo škrábnutí. Pokud je tesnění poškozené, je třeba ho vyměnit.

4. Vycistete tesnění a sedlo tesnění horkou vodou.
5. Otočte tesnění tak, aby opacná strana směřovala ven.



UPOZORNENÍ

Instalujte 4 rohy tesnění víka. Jemně doladte dosednutí tesnění na místo, delejte to od rohu doprostřed na každé straně.

3-14. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA (Pokracování)

BEZPEČNOSTNÍ VENTIL



Cištění bezpečnostního odpouštěcího ventilu - rocne



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO POPÁLENIN**

NEPOKOUŠEJTE SE ODEJMOUT BEZPEČNOSTNÍ VENTIL, KDYŽ FRITÉZA PRACUJE, JINAK BY MOHLO DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM NEBO JINÝM ZRANĚNÍM.

1. Pro vyjmutí tlakomeru používejte francouzský klíč.
2. Pro uvolnění ventilu z fitinky trubice ve tvaru T otočte proti směru hodinových ručiček, abyste ho mohli vyjmout.



UPOZORNĚNÍ

Otočte bezpečnostní odpouštěcí ventil směrem k zadní straně fritézy při reinstalaci odpouštěcího ventilu.


3. Vycistete vnitřek fitinky trubice ve tvaru T horkou vodou.
4. Ponorte bezpečnostní odpouštěcí ventil do mýdelnatého vodního roztoku po dobu 24 hodin. Používejte poměr redení 1 ku 1. Ventil nemůže být rozmontován. Je továrně přednastaven, aby se otevíral při tlaku 14-1/2 liber (6,6 kg). Pokud se neotevře nebo nezavře, musí být vyměněn.



**NEBEZPEČÍ
RIZIKO POPÁLENIN**


NEROZMONTOVÁVEJTE ANI NEMODIFIKUJTE TENTO BEZPEČNOSTNÍ VENTIL. NEODBORNÁ MANIPULACE S TÍMTO VENTILEM BY MOHLA ZPUSOBIT VÁŽNÁ ZRANĚNÍ A ZNEPLATNÍ SCHVÁLENÍ ZE STRANY ÚRADU A ZÁRUKU NA ZARÍZENÍ.

3-15. PROGRAMOVÁNÍ

1. Stisknete a podržte  po dobu jedné sekundy, dokud se na displeji neukáže "PROG", a hned za ním "ENTER CODE".
2. Vložíte kód 1, 2, 3. a "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" prebehne po displeji.
3. Stisknete a pustíte požadované tlačítko výrobku (1 až 10).










NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud během přibližně 2 minut není stlačeno žádné tlačítko, zatímco jste v programovém modu, ovladače prepne zpět do fritovacího modu.




Stisknete  pro zkopírování výrobku, vymazání výrobku, prednastavení výrobku, vymazání všech výrobků nebo prednastavení všech výrobků. Viz oddíl Kopírování/mazání prednastavení výrobku.

4. Stisknete a pustíte . Název toho výrobku se ukazuje na displeji. Např. "NAME" "FRIES" ("název" se smaží).




Výměna názvu výrobku

- a. Stisknete a pustíte   a první písmenko nebo číslice začne blikat.
- b. Stisknete a pustíte   pro výměnu prvního blikajícího písmenka.
- c. Pro pokračování k dalšímu písmenku stisknete . Potom stisknete   pro výměnu tohoto písmenka.
- d. Opakujte krok c až do vložení 7 písmen.
- e. Stisknete a podržte  pro odchod z programového modu, nebo stisknete a pustíte  dokud se na displeji neukáže "PRELOAD" pro pokračování s programovým modem.

5. Modus predbežné nakládky (PRELOAD) umožňuje obsluhu nejprve vhodit velké kusy, když je víko nahore, předtím, než vhodí zbytek výrobku. Cyklus predbežné nakládky běží vždy bez tlaku a vždy se reguluje nejprve na fritovací teplotu kroku

1. Stisknete   pro nastavení času predbežné nakládky nebo stisknete , pokud není požadována žádná predbežná nakládka.


3-15. PROGRAMOVÁNÍ (Pokracování)


6. Stisknete a pustíte  a na displeji se současně s přednastaveným časem ukazuje "1. COOK TIME". Stisknete   pro změnu času. Čas se ukazuje v minutách a sekundách. Stisknete a podržíte tlačítka a čas poskóčí po pětisekundových přírůstcích na maximální hodnotu 59:59.



7. Stisknete a pustíte  a na displeji se ukáže "1. TEMP" současně s přednastavenou teplotou na pravé straně displeje.

Stisknete   pro změnu teploty.


Stisknete a podržíte tlačítka a teplota poskóčí po pětistupňových přírůstcích na maximální hodnotu 380°F (193°C), a min. 190°F (88°C).

8. Stisknete a pustíte  a na displeji se ukazuje "1. PRESSURE" současně s "YES" nebo "NO". Stisknete

  pro vytvoření tlaku v prvním kroku, nebo ne.


9. Stisknete a pustíte  a "2. step 2 AT" se ukazuje na displeji současně s časem kroku 2. Pokud není pokračován krok 2, nastavte čas na "0:00" a stisknete . Pokud je



pokračován krok 2, stisknete   a nastavte čas.

Potom stisknete  pro nastavení teploty a tlaku.


NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pro výrobek lze naprogramovat až 10 kroků, s opakováním výše uvedeného kroku pro každý fritovací krok.

10. Stisknete a pustíte  a na displeji se ukazuje "ALARM


- 1 AT 0:00". Stisknete a pustíte   pro nastavení alarmu. Např.: pokud byl fritovací cyklus nastaven na 3 minuty, a alarm měl spustit po 30 sekundách ve fritovacím cyklu, v tuto dobu by bylo na displeji nastaveno "2:30". Když časová odpočítá do 2:30, alarm spustí.

3-15. PROGRAMOVÁNÍ (Pokracování)

Po nastavení času alarmu stisknete  a na displeji bliká "ALARM" a "TYPE", s typem alarmu na pravé straně displeje. "TIME", "SHAKE", "STIR", "ADD", a "LID" (čas, protřepat, zamíchat, přidat a víko) lze nastavit stlačením







. Zazní alarm a bliká typ alarmu co• vybízí obsluhu k protřepání koše, zamíchání produktu, nebo přidání produktu. Pokud je vybrán "TIME" (čas), na displeji bliká zbývající čas. Pokud je vybráno "LID" (víko), na displeji bliká "CLOSE LID" (zavrete víko). Odpočítávání časovace je

pozastaveno, dokud není zavřeno víko a stisknuto  (casovac) pro restart casovace.

NOTICE


UPOZORNENÍ




Lze programovat a• 4 alarmy. Poté, co je nastaven první, je možné se dostat k dalším alarmům opětovným stlačením  .




11. Stisknete a pustíte  dokud se na displeji neukazuje "QUALITY TMR" současně s přednastaveným časem pozdr•ením. Stisknete a pustíte   pro úpravu času pozdr•ení, a• po max. 59:59.

NOTICE


UPOZORNENÍ

Pro odchod z programového modu v kteroukoliv dobu s tisknete a podr•te  po dobu 2 sekund.

12. Stisknete a pustíte  a na displeji se ukazuje "LOAD COMP" současně s hodnotou vyv•ení nakládky. Toto automaticky přizpůsobí čas velikosti a teplotě fritovací dávky. Stisknete a pustíte   pro změnu této hodnoty na max. 20 a min. 0 nebo "OFF" (vypnuto). Přednastavení v továrne je na 5.


13. Stisknete a pustíte  a na displeji se uká•e "LCOMP REF" (pokud je vyv•ení nakládky nastaveno na "OFF", potom se na displeji ukazuje "___") současně s průměrnou teplotou vyv•ení nakládky. Toto je vaše průměrná fritovací teplota pro výrobky, které připravujete. Casovac se zrychlí při teplotě nad toto nastavení a zpomalí při teplotách pod toto nastavení. Stisknete a pustíte   pro změnu této hodnoty.



3-15. PROGRAMOVÁNÍ

Nebo, chcete-li použít prednastavenou fritovací teplotu jako referenční bod pro vyváženou nakládku, stisknete  ,

dokud neblíká na displeji "STEP-X" a "TEMP". Tedy například pokud je fritovací teplota 350°, časovací zrychlí, když je teplota tuku nad 350°, a zpomalí, když je teplota pod 350°.

14. **Prejít na "necinnost poté, co je hotovo"?**

Stisknete a pustíte  a na displeji se ukazuje "GO

TO IDLE, AFTER DONE" ("prejít na necinnost poté, co je hotovo" současně s "YES" nebo "NO". Stisknete   to preskakování mezi YES a NO (ano a ne).



15. **Modus cyklu filtrace (Alternativne)**

Aby se v programovém modu výrobku objevilo "FILTER AFTER" (filtrace po), musí být zapnuto sledování filtrace ve speciálním programovém modu. Máte možnost naprogramovat "mixed" (každý produkt má svoje vlastní počítání filtrace) nebo "global" (všechny výrobky mají stejné počítání).

Stisknete  .

“2,Mixed”

a. "FILTER AFTER" se ukazuje na displeji současně s prednastaveným počtem fritovacích cyklů.

b. Stisknete a pustíte   dokud se na displeji neukáže požadovaný počet fritovacích cyklů mezi filtracemi. Např., pokud je pro výrobek nastaveno 4, pokudé, když je tento výrobek vybrán, odpocítá 1/4 nebo 25%. Potom pokudé, když je výrobek fritován, jsou přičítána procenta a je dosaženo 100% nebo více. Potom displej ukazuje "FILTER SUGGESTED" (navržená filtrace).

“3,GLOBAL”




a. "“FILTER INCL" se ukazuje na displeji současně s "NO" nebo "YES"

b. Stisknete a pustíte   na "YES" (ano), pokud tento výrobek má být zahrnut do počítání filtrace, nebo "NO" (ne), pokud nemá být zahrnut.

3-15. PROGRAMOVÁNÍ (Pokracování)

Kopírování/Vymazání prednastavení výrobku


Výrobky a jejich prednastavení lze kopírovat z jednoho menu na ovladací do jiného místa, prednastavit ovladace na tovární nastavení, nebo vymazat výrobky a všechny jejich hodnoty.

1. Stisknete a podržte  po jednu sekundu, dokud se na displeji neukáže "PROG", následováno "ENTER CODE".
2. Vložíte kód 1, 2, 3. Po displeji prebehne "SELECT PRODUCT...PRESS PROG", následováno "DOWN" FOR OPTIONS" ("dolu" pro možnosti)
3. Stisknete  a "***OPTION**", následovně se na displeji ukazuje "*1. COPY A PROD". Znovu stisknete , pokudé, kdy chcete videt následující možnosti:
 - *1. COPY A PROD
 - *2. ERASE A PROD
 - *3. PRESET A PROD
 - *4. ERASE ALL
 - *5. PRESET ALL
4. Pro výber jedné z výše uvedených možností stisknete




 zatímco se požadovaná možnost ukazuje na displeji.

Výber PRESET A PROD, nebo PRESET ALL PROD nastaví tovární nastavení v položkách těchto menu.

NOTICE UPOZORNENÍ

Stisknete  v kteroukoliv dobu, chcete-li opustit menu možností, nebo počkejte 30 sekund a ovladac ho automaticky opustí.

Následují příklady kopírování a mazání výrobku:

Kopírování 
Stisknete  pro výber právě zobrazované možnosti "COPY A PROD". "COPY __ TO __" se ukazuje na displeji. První sada znamének "_" bliká. Vyberte výrobek, ze kterého si přejete kopírovat. Napr. po stlacení tlačítka  :

se ukazuje na displeji "COPY 2 TO __".

3-15. PROGRAMOVÁNÍ (Pokracování)


Dále stisknete výrobek, do něj chcete kopírovat, např. stlačením




Ovladac odpoví potvrzovací zprávou:


“COPY 2 TO 0?”


“1=YES 2=NO”

Stisknete  (YES) a ovladac zkopíruje výrobek c. 2 na pozici výrobku c. 0 (výrobek c. 2 je ponechán nedotčen) a displej ukazuje “* COPIED *”, potom se vrací ke kroku "Select Prog Product" (výber prog. výrobku) s již vybraným výrobkem c. 0.

Stisknete  (NO), nebo nestisknete žádné tlačítko po dobu 20 sekund, a ovladac zobrazí "X CANCELED X" a opustí kopírovací proces. V tomto případě nejsou učiněny žádné změny.

Mazání


V kroku "Select Prog Product" stisknete . Na displeji se zobrazí “* * OPTIONS * *” a následně “*1. COPY A PROD”.

Stisknete  ještě trikrát, abyste dosáhli možnosti "vymazat vše" - "Erase All" option:

“*2. ERASE A PROD” (vymaže jediný produkt)


“*3. PRESET A PROD” (nastaví tovární nastavení)

“*4. ERASE ALL”

Stisknete  pro výber zrovna na displeji zobrazené možnosti "Erase All". Ovladac odpoví s potvrzující zprávou:

"ERASE ALL PROD ?" (vymazat všechny výrobky?)

"1=YES 2=NO" (ano, ne)

Stisknete  (YES) pro potvrzení, že chcete vymazat všechny výrobky zpět na "prázdné" hodnoty. Ovladac odpoví tak, že vymaže každý výrobek individuálně.

“ERASING 1”

“ERASING 6”

“ERASING 2”

“ERASING 7”

“ERASING 3”

“ERASING 8”

“ERASING 4”

“ERASING 9”

“ERASING 5”

“ERASING 0”


(erasing znamená "práve mažu")

Potom se krátce zobrazí “* ALL ERASED *” (vše vymazáno) a nakonec se vrátí k displeji "Select Prog Product".

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS

Speciální programový modus se používá na nastavení detailnějších parametru uvedených níže.

- SP-1** · stupne Fahrenheita nebo Celsia
- SP-2** · jazyk: anglictina, francouzština, nemeina, španelština a portugalština
- SP-3** · inicializace systému
- SP-4** · audio hlasitost
- SP-5** · audio tón
- SP-6** · typ tuku, který má být roztaven - tekutý, pevný
- SP-7** · modus necinnosti
- SP-8** · sledování filtrace
- SP-9** · tlačítka výrobku
- SP-10** · minuty čištění
- SP-11** · teplota čištění
- SP-12** · nominální hodnota amplitudy
- SP-13** · nižší limit, hodnota amplitudy (v procentech)
- SP-14** · vyšší limit, hodnota amplitudy (v procentech)
- SP-15** · zmena programového kódu



1. Stisknete a podržte  po dobu 5 sekund dokud se na displeji neukáže "L-2" a "LEVEL 2", a následně "SP PROG" a "ENTER CODE (vložit kód)".
2. Vložit kód 1, 2, 3, a na displeji se ukáže "SP- 1 ", "TEMP, PRÍSTROJE".

NOTICE

UPOZORNENÍ

Je-li vložen špatný kód, zazní alarm a na displeji se ukáže "BAD CODE". Počkejte několik sekund, ovladač přepne zpět do fritovacího modu, a opakujte výše uvedené kroky.

Pro odchod v kteroukoliv dobu ze speciálního programového

modu stisknete a podržte  tlačítko po dobu 2 sekund, nebo pro návrat k předchozímu nastavení stisknete  .

INFO

Stupne Fahrenheita nebo Celsia (SP-1)

a. Následujte kroky 1 a 2 výše.

b. Displej bliká "SP- 1" a ukazuje "TEMP, UNITS",

současne s "°F" nebo "°C". Stisknete  .


DOWN

UP

tlačítka pro preskakování z "°F" na "°C", nebo obrácene.




3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)

Jazyk (SP-2)

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete a pustíte  tlačítko. Na displeji bliká "SP-2" a "LANGUAGE" současně s jazyka (Např.: "1.ENGL")
- Pro preskakování k požadovanému jazyku ho stisknete a pustíte.




Inicializace systému (SP-3)

Tento krok resetuje ovladače, ale nevymaže nastavení výrobku.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete a pustíte dvakrát tlačítko  [PROG]. Na displeji bliká "SP-3" a "DO SYSTEM INIT" současně s "INIT".
- Stisknete a podržíte  . Na displeji se ukazuje "INIT", zazní tón a na pravé straně displeje bliká "IN 3", "IN2", "IN 1". Když začne na levé straně displeje blikat "INIT", pustíte tlačítko  . Když na displeji ukazuje "DONE", inicializace je dokončena a ovladače teď mají továrne přednastavené parametry.




Audio hlasitost (SP-4)

Hlasitost reproduktoru může být upravena.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete 3krát tlačítko  . Na displeji bliká "SP-4" a "AUDIO VOLUME" současně s hodnotou hlasitosti.
- Stisknete   pro úpravu hlasitosti reproduktoru; 10 je maximální hodnota a 1 je minimální hodnota.

Audio tón (SP-5)




Tón reproduktoru může být upraven.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete 4krát tlačítko  . Na displeji bliká "SP-5" a "AUDIO TONE (HZ)" současně s hodnotou tónu.
- Stisknete   pro úpravu tónu reproduktoru; 2000 je maximum, 50 je minimum.

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)

Typ tuku, který má být roztaven - tekutý nebo pevný (SP-6)

Tavicí cyklus mu•e být nastaven na typ tuku, který je pou•íván.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete a pustte 5krát tlačítko  . Na displeji bliká "SP-6" a "MELT CYCLE SELECT" soucasne s "1=LIQ" nebo "2=SOLID".
- Stisknete   pro preskakování z jednoho typu na druhý.

CAUTION





OPATRNE

Typ tuku, který se ve fritéze pou•ívá, urcuje výši teploty, která se pou•ívá v tavicím cyklu. Pokud jsou ovladace nastaveny na pevný tuk, pou•ívá se ni•ší teplota ne• kdy ovladace jsou nastaveny na tekutý tuk. Príliš vysoká teplota aplikovaná na pevný tuk zpusobí mnoho koure a mohla by zpusobit po•ár. Prizpusobte toto nastavení typu tuku, který zrovna pou•íváte.









Pri pou•ití pevného tuku se doporučuje rozpustit tuk na vnejším zdroji pred jeho umístěním ve fritovacím hrnci. Pokud nejsou prvky plne pokryty tukem, mohlo by dojít k po•áru nebo poškozění fritovacího hrnce.

Modus necinnosti (SP-7)

Naprogramovaný modus necinnosti umo•nuje sní•ení teploty tuku, kdy• není zrovna tuk pou•íván. Toto šetrí tuk a zařízení.




- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete a pustte 6krát tlačítko  . Na displeji bliká "SP-7" a "IDLE MODE ENABLED?" soucasne s "NO" nebo "YES".
- Stisknete a pustte   pro preskakování z NO na YES, nebo naopak.
- Je-li na displeji "YES", je zapnut modus necinnosti.
Stisknete a pustte  . Na displeji se ukazuje "SP-7A" a "IDLE SETPT TEMP" soucasne s prednastavenou teplotou.

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokračování)

- e. Změňte přednastavenou teplotu necinnosti stlačením  
- f. Stisknete a pustíte  . Na displeji se ukazuje "SP-7B" a "AUTO-IDLE MINUTES" současně s přednastaveným časem.
- g. Stisknete   pro nastavení minut, po které zůstává fritéza v necinnosti, ne• je zapnuta auto-necinnost (Auto-idle); 60 je maximum, OFF je minimum. Napr.: "30" na displeji znamená, •e pokud není výrobek fritován v tomto fritovacím hrnci po dobu 30 minut, ovladač automaticky aktivuje přednastavenou teplotu necinnosti, naprogramovanou výše.
- h. Stisknete a pustíte  . Na displeji se ukazuje "SP-7C" a "GO IDLE AT MELT EXIT?".
- i. Stisknete   pro preskakování z NO na YES, nebo naopak. Je-li na displeji "YES", fritéza automaticky vstoupí do modu necinnosti, jakmile je opuštěn tavicí modus.





Sledování filtrace zapnuto (Sp-8)

Ovladače mohou být nastaveny tak, aby signalizovaly obsluhu, kdy• tuk potřebuje filtraci. Sledování filtru musí být zapnuto pro programování počtu fritovacích cyklů mezi filtračními procedurami. (Viz Cykly filtrace oddíl 2-2.)

- a. Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- b. Stisknete a pustíte  dokud na displeji nezačne blikat "SP-8" a "FILTER TRACKING ENABLED" současně s "1,OFF".
- c. Pro zapnutí sledování filtru stisknete   a displej mu•e preskakovat mezi "1,OFF", "2,MIXED" a "3,GLOBAL".









NOTICE UPOZORNĚNÍ

Nastavení "mixed" (smíšené) umo•ňuje obsluhu nastavit různá množství fritovacích cyklů, mezi filracemi, pro ka•dý výrobek. Pokud obsluha chce mít jedno nastavení pro všechny výrobky, jdete na krok h.

- d. Pokud je vybráno "2,MIXED", stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8A" následováno "SUGGEST FILTER AT" a hodnotou mezi 75% a 100%. Pro změnu této hodnoty   pustíte [DOWN] [UP].
- e. Stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8B" následováno "LOCKOUT ENABLED?" a "YES" nebo "NO".

Stisknete a pustíte   pro výber ano (YES) nebo ne (NO).








3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)

- f. Stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8C", pokud bylo v kroku e vybráno YES. Na displeji se ukazuje "FILTER LOCKOUT AT..." a hodnota mezi 100% a 200%. Pro změnu této hodnoty stisknete  .
- g. Stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8D", následováno "LOCKOUT-HEAT OIL... a teplota (prednastavena na 300°F (149°C). Kdy• se objeví uzamčení kvůli nutné filtraci, fritéza se ohřeje na tuto nastavenou teplotu a displej ukazuje "FILTER LOCKOUT/WAIT". Potom jakmile je nastavená teplota dosa•ena, na displeji se ukazuje "FILTER LOCKOUT/" "YOU *MUST* FILTER NOW" (filtracní uzamčení, musíte filtrovat teď). Pou•ijte   pro změnu tohoto nastavení teploty.
- h. Teď se vraťte zpět ke kroku modu filtračního cyklu oddílu p rogramování, a naprogramujte počet fritovacích cyklu mezi filtracemi.
- i. Pokud je vybráno "3,GLOBAL", na displeji se ukazuje "SP-8A" následováno "GLOBAL FILTER CYCLES". Pravá strana displeje ukazuje číslo 1 to 99. Stisknete   pro nastavení po•adovaného počtu fritovacích cyklu mezi filtracemi.

NOTICE UPOZORNENÍ

Ve fritovacím modu se uprostřed displeje ukazuje počet globálních fritovacích cyklu, které zbývají.





Napr.: "----- 5x -----".

- j. Stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8B", následováno "LOCKOUT ENABLED?" a "YES" nebo "NO". Stisknete a pustíte   pro výběr ano (YES) nebo ne (NO).
- k. Stisknete  a na displeji se ukazuje "SP-8D", následováno "LOCKOUT-HEAT OIL... a teplota (prednastavena na 300°F (149°C). Kdy• se objeví uzamčení z důvodu nutnosti filtrace, fritéza se ohřeje na tuto nastavenou teplotu, a displej ukazuje "FILTER LOCKOUT/WAIT". Potom jakmile je dosa•ena nastavená teplota, "FILTER LOCKOUT/" "YOU *MUST* FILTER NOW" (uzamčení filtrem, musíte filtrovat teď) se ukazuje na displeji. Pou•ijte   pro změnu tohoto nastavení teploty.
- l. Teď se vraťte ke kroku v modu filtračního cyklu v oddílu programování. Stisknete , dokud se na displeji neuká•e "FILTER INCL". Ka•dý výrobek musí být nastaven na "YES", aby byl zahrnut do sledování filtrace.

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)




Tlacítka výrobku (Sp-9)

Tento módus vám umo•ňuje nastavit způsob, jakým jsou výrobky vybírány, a jakým se zahajují fritovací cykly, ve fritovacím modu.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete a pustíte  dokud na displeji neblíká "SP-9" a "PRODUCT BUTTONS".
- Pri pou•ití první mo•nosti, "1,COOK", stlacením výrobkového tlačítka zobrazí ten výrobek a zahájí fritovací cyklus. Kdy• se nic nefrituje, neuká•e se na displeji žádný výrobek.
- Stisknete   pro zobrazení druhé mo•nosti. Pokud pou•ijete "2,SELECT", stisknutím tlačítka výrobku zobrazí pouze výrobek. Stisknete  pro zahájení fritovacího cyklu.




Teplota čištění (Sp-10)

Toto vám umo•ňuje nastavit počet minut modu čištění.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete  dokud se na displeji neuká•e "SP-10" a "CLEAN-OUT MINUTES" současně s přednastavenými minutami.
- Stisknete   pro změnu počtu minut, a• do max. 99.

Teplota čištění (Sp-11)

Toto vám umo•ňuje nastavit teplotu modu čištění.

- Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- Stisknete  dokud se na displeji neuká•e "SP-11" a "CLEAN-OUT TNP" současně s nastavenou teplotou.
- Stisknete   pro změnu teploty a• po max. 195°F (91°C).

Nominální hodnota amplitudy (SP-12) - nepou•ívá se u modelu 591

"SP-12", "AMPS RDG, NOMINAL" by se mělo ukazovat na levé straně displeje, a "OFF" na pravé straně.

Hodnota spodního limitu amplitudy (SP-13) - nepou•ívá se u modelu 591

"SP-13" a "AMPS RDG, LOW LIMIT" by se mělo ukazovat na levé straně displeje, a "OFF" na pravé straně.

Hodnota horního limitu amplitudy (SP-14) - nepou•ívá se u modelu 591






"SP-14" a "AMPS RDG, HIGH LIMIT" by se mělo ukazovat na levé straně displeje, a "OFF" na pravé straně.

s

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)






Zmena kódu mana•era (SP-15)

Toto obsluze umo•nuje zmenit programový kód, nebo mana•eruv kód (továrne nastaveno na 1, 2, 3) pou•íváný pro přístup do programování výrobku, speciálního programování, nastavování hodin, datová komunikace (Data Comm), a mody ovládání ohřívání.

- a. Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- b. Stisknete  dokud se na displeji neuká•e "SP-15" a "CHANGE, MGR CODE? 1=YES" soucasne s "CODE".
- c. Stisknete  . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" se ted ukazuje na displeji. Stisknete tlačítka výrobku s novým kódem.
- d. Pokud jste spokojeni s kódem, stisknete  . "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" se ted ukazuje na displeji. Stisknete tlačítka se stejným kódem v kroku c.
- e. Pokud jste spokojeni s kódem, stisknete  . Na displeji se ukazuje *CODE CHANGE*.
- f. Pokud nejste spokojeni s kódem, stisknete  a "*CANCELLED*" se ted ukazuje na displeji, potom se prepne na "SP-15" a "CHANGE, MGR CODE, 1=YES". Potom je mo•né opakovat kroky popsane výše.

Zmena kódu pou•ívání (SP-16)

Toto obsluze umo•nuje zmenit kód pou•ívání (tovární nastavení je na 1, 2, 3) pou•ívané na resetování pou•íváných dat v informacním modu.

- a. Postupujte podle kroku 1 a 2 výše.
- b. Stisknete  dokud se na displeji neuká•e "SP-16" a "CHANGE, USG CODE? 1=YES" soucasne s "CODE".
- c. Stisknete  . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" se ukazuje na displeji. Stisknete tlačítka výrobku s novým kódem.
- d. Pokud jste s kódem spokojeni, stisknete  . "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT, se ted ukazuje na displeji. Stisknete tlačítka se stejným kódem v kroku c.
- e. Pokud jste spokojeni s kódem, stisknete  . "*CODE CHANGE*" se ted ukazuje na displeji.
- f. Pokud nejste spokojeni s kódem, stisknete  a na displeji se ukazuje "*CANCELLED*", potom se prepne zpět na "SP-16" a "CHANGE, USG CODE, 1=YES". Potom je mo•né opakovat kroky popsane výše.

3-16. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÝ MODUS (Pokracování)


Výmena tuku a fritovací cykly (SP-17)



Tento modus obsluhuje nastavit počet fritovacích cyklů mezi výmenami tuku. Když je dosažen nastavený počet fritovacích cyklů, ovladač zobrazí "CHANGE OIL". Tento modus je jen připomenutím, a fritovací cyklus může pokračovat.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Aby toto fungovalo, musí obsluha resetovat Hodnocení používaných dat v informačním modu. Viz příslušný krok v oddílu informačního modu.

a. Následují kroky 1 a 2 uvedené výše.

b. Stisknete  dokud se na displeji neukáže "SP-17" a "CHANGE OIL A-COOK CYCLES" se ukazuje na displeji současně s počtem fritovacích cyklů nebo "OFF" (vypnuto).

c. Stisknete   pro změnu počtu fritovacích cyklů ("OFF" pro 5000 cyklů).


Výmena tuku a fritovací cykly (SP-18)


Tento modus obsluhuje nastavit počet hodin zapnutého přístroje mezi výmenami tuku. Tyto hodiny nejsou pouze fritovacím časem, ale celkovým časem, po němž je fritéza zapnutá. Když je dosažen nastavený počet hodin, ovladač zobrazí "CHANGE OIL" (vyměňte olej). Tento modus je jen připomenutím, a fritování může pokračovat.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Aby toto fungovalo, musí obsluha resetovat Hodnocení používaných dat v informačním modu. Viz příslušný krok v oddílu informačního modu.

a. Následují kroky 1 a 2 uvedené výše.

b. Stisknete  dokud se na displeji neukáže "SP-18" a "CHANGE OIL B-HOURS" současně s počtem hodin nebo "OFF" (vypnuto).

c. Stisknete   pro změnu počtu hodin. ("OFF" pro 999 hodin).






NOTICE UPOZORNĚNÍ

Stisknete a podržte v kteroukoliv dobu pro odchod ze  SPECIÁLNÍHO PROGRAMOVÉHO MODU.

3-17. ZÁPIS DAT, KONTROLA OHREVVU, TECH. MODUS, a STAT. MODUS

Zápis dat, kontrola ohřevu, tech. a stat. modus jsou zdokonalené diagnostické a programové módy, hlavně cílené pouze pro použití společností Henny Penny. Pro více informací o těchto módech kontaktujte servisní oddělení na tel. 1-800-417-8405, nebo 1-937-456-8405 (oba čísla v USA).


3-17. INFORMACNÍ MODUS

Tento modus shromažďuje a uchovává historické informace o frekvenci a práci obsluhy. Stisknete  a  současně a na displeji se ukáže "*INFO MODE*". Stisknete  nebo  pro přístup ke krokům a stisknete  pro prohlížení statistik v každém kroku. Informační modus je zamýšlen pro technické použití, ale obsluha si může prohlédnout následující informace:


1. **E-LOG (chybový záznam)** - posledních 10 chyb a čas, kdy se objevily
2. **LAST LOAD (poslední nakládka)** - informace o posledním fritovacím cyklu, nebo právě probíhajícímu cyklu.
3. **DAILY STATS (denní statistika)** - informace o posledních sedmi dnech.
4. **REVIEW USAGE (používání hodnocení)** - informace akumulované od poslední doby, kdy tato data byla manuálně resetována
5. **INPA VHDSFM** - poskytuje test vstupu fritézy
6. **OUTP** - ukazuje stav ohřívace a tlak
7. **OIL TMP** - teplota tuku
8. **CPU TMP** - teplota PC boardu
9. **ANALOG** - stav konvertoru ovladace (a-to-d)


NOTICE


UPOZORNENÍ


Stisknete  a podržte pro opuštění informačního modu v kteroukoliv dobu, nebo po 2 minutách, ovladace automaticky přejdou zpět k běžné práci.

1. E-LOG (záznam chybových kódů)

Stisknete  a "1A" (datum a čas) "*NOW*" se teď ukazuje na displeji. Toto je současné datum a čas.

Stisknete  a pokud byla zaznamenána chyba, "1B" (datum, čas a informace o chybovém kódu) se ukazuje na displeji. Toto je poslední chybový kód, který ovladace zaznamenaly.


Stisknete  a můžete se podívat na další poslední chybový kód. V oddílu E-LOG lze uchovávat až 10 chybových kódů (1B až 1K).

Stisknete  pro pokračování na LAST LOAD (poslední nakládka).

3-17. INFORMACNÍ MODUS

(Pokracování)

2. POSLEDNÍ NAKLÁDKA

Stisknete  pro prohlížení následujících informací z posledního fritovacího cyklu.

FUNKCE

DISPLEJ UKAZUJE NAPR.:



Čas dne, kdy byl zahájen poslední fritovací cyklus	STARTED 10.25A
Výrobek (poslední fritovaný výrobek)	PRODUCT -2-
Připravena? (Byla fritéza připravena před startem?)	READY? YES
Zastavena: Čas, který zbývá nebo sekundy po zhotovení	*DONE* + 9 SECS
Aktuální ubíhnutý čas fritování (reální v sekundách)	ACTUAL TIME 7:38
Programovaný čas fritování	PROG TIME 7:00
Aktuální čas vs. prog. čas (v proc.)	ACT / PROG 109%
Max. teplota během frit. cyklu	MAX TEMP 327°F
Min. teplota během frit. cyklu	MIN TEMP 313°F
Prům. teplota během frit. cyklu	AVG TEMP 322°F
Vysoká teplota zap. (v proc.) během frit. cyklu	HEAT ON 73%

Pouze pokud právě fritujete:

Souc. krok fritování, nastav. a zbýv. čas	STEP 1:325°F 6:47
Aktuální tepl. oleje, poc. stupnu pod prům. nakládky a souc. čas nastavení (skutečné sek./ck sek.)	313°F LC-12° 1.06

Stisknete  pro pokračování na denní statistiky- DAILY STATS.

3. DAILY STATS (resetovat každý den)

Stisknete  pro prohlížení následujících informací o práci u každého z posledních 7 dnu. Stisknete  pro výběr dne.

FUNKCE

DISPLEJ UKAZUJE NAPR.:


Den, kdy tato data byla zaznamenána	TUE* APR-30
Počet hodin: Minuty, kdy fritéza byla zapnuta	TUE* ON HRS 13:45
Kolikrát byl v ten den filtrován olej	TUE* FILTERED 3
Celkový počet fritovacích cyklu v ten den	TUE* TOTAL CK 38
Fritovací cykly u výrobku c. 1	TUE* COOK -1- 17
Fritovací cykly u výrobku c. 2	TUE* COOK -2- 9
Fritovací cykly u výrobku c. 3	TUE* COOK -3- 5
Fritovací cykly u výrobku c. 4	TUE* COOK -4- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 5	TUE* COOK -5- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 6	TUE* COOK -6- 6
Fritovací cykly for výrobku c. 7	TUE* COOK -7- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 8	TUE* COOK -8- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 9	TUE* COOK -9- 1
Fritovací cykly for výrobku c. 0	TUE* COOK -0- 0

Stisknete  pro pokračování na REVIEW USAGE (hodnocení používání).

3-17. INFORMACNÍ MODUS

(Pokracování)


4. HODNOCENÍ POU·ÍVÁNÍ

Stisknete  pro prohlí·ení akumulovaných informací od té doby, kdy došlo k manuálnímu resetování dat:

FUNKCE	DISPLEJ NAPR.:
Den, kdy byla naposledy resetována data pou·ívání	SINCE APR-19
Pocet hodin, kdy byla fritéza zapnuta	PWR ON HRS 165
Kolikrát byl olej filtrován	FILTERED 34
Celkový pocet fritovacích cyklu	TOTAL CK 462
Procento fritovacích cyklů pred výmenou oleje	OIL WEAR -A- 73%
Procento hodin pred výmenou oleje	OIL WEAR -B- 47%
Fritovací cykly u výrobku c. 1	COOKED -1- 193
Fritovací cykly u výrobku c. 2	COOKED -2- 107
Fritovací cykly u výrobku c. 3	COOKED -3- 58
Fritovací cykly u výrobku c. 4	COOKED -4- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 5	COOKED -5- 13
Fritovací cykly u výrobku c. 6	COOKED -6- 69
Fritovací cykly u výrobku c. 7	COOKED -7- 0
Fritovací cykly u výrobku c. 8	COOKED -8- 7
Fritovací cykly u výrobku c. 9	COOKED -9- 15
Fritovací cykly u výrobku c. 10	COOKED -0- 0
Resetování dat o pou·ívání: Vlo·te mana·. kód (1, 2, 3 nebylo-li zmeneno) v tomto kroku pro vynulování	RESET USG /

Stisknete  pro pokracování do INP A_CVHDSF_M

5. INP A_CVHDSF_M

Stisknete  pro prohlí·ení stavu komponent a vstupu. Pokud je detekován vstupní signál, objeví se identifikující písmeno (viz ní·e). Pokud signál není detekován, zobrazí se "_".

Je-li prepínac COOK/PUMP na pozici COOK a všechny vstupy byly detekovány, "H_P_A_CVHDSF_M" se ukazuje na displeji. Viz ní·e pro "definici" kódu.

- A = COOK/PUMP na pozici COOK.
- B = COOK/PUMP na pozici PUMP
- C = Solenoidová kontinuita; neuká·e se se zapnutým tlakem
- V = Volty - 24 VAC detekováno
- H = horní limit - pokud je přítomno "H", horní limit je v pořádku; pokud chybí "H", horní limit není v pořádku (prehrátý) nebo chybný
- D = DRAIN SWITCH- pokud je přítomno "D", odtoková rukojet je uzavřena; pokud "D" chybí, odtok je otevřen nebo chybný
- S = prepínac COOK/PUMP zapnut na ON blokovací obvod: pokud je přítomno "S", prepínac COOK/PUMP je v pozici COOK. Pokud chybí "S", prepínac COOK/PUMP je buď vypnutý, nefunguje nebo nesprávně zapojený.
- F = FAN
- M = MV - detekuje 24 V spojku k terminálu MV

3-17. INFORMACNÍ MODUS (Pokracování)

Stisknete  pro prohlížení specifického stavu každého vstupu.

Podtrhovátka ("_") naznačuje, že vstup není v současné době detekován (zjištěn). Zaškrtnuté znaménko ("P") naznačuje, že signál detekuje normální vstup. Blikající znaménko ("X") naznačuje, že signál je právě zjišťován (detekován), ale je zjištěn jako polovlnový (částečně nepodarený) vstup.

NOTICE

UPOZORNENÍ

Signály V, H, D, S, F, P a M níže jsou zapojeny v sériích. Když chybí v sekvenci první signál, obvykle to vede rovněž k chybení všech signálů napravo od něj.

Stisknete  pro pokračování na OUTPUT H* P_.

6. OUTPUT H* P_


Tento modus zobrazí stav komponent a výstupu. Pokud je detekován signál výstupu, zobrazí se identifikační písmenko (viz níže), a po něm "*". Pokud je výstup vypnut, zobrazí se "_".


“H” = Výstup ohrevu

“P” = Výstup tlaku


Je-li zapnut ohrev, "H*" se ukazuje na displeji. Pokud je vypnut, na displeji se ukazuje "H_". Pokud ovladací cítí problém s výstupem ohrevu, na displeji se ukazuje "H*", přičemž "*" bliká.

Pokud je zapnut tlak, na displeji se ukazuje "P*". Pokud je tlak vypnutý, "P_" se ukazuje na displeji. Pokud ovladací zjistí problém s výstupem tlaku, na displeji se ukazuje "P*" a "*" bliká.

Stisknete  pro prohlížení stavu amplitud "DRAW" (natažení) každého výstupu. "HP" a "PP" na displeji znamená, že amplitudy jsou dobré. Blikající "X" za H nebo P znamená příliš mnoho proudu.


Stisknete  pro prohlížení stavu No Connect/Ground ("NC/GND", žádné propojení/uzemnění) každého výstupu. Toto monitoruje možný problém s relé na výstupovém PC boardu.


"HV" a "PP" na displeji znamená, že všechno na výstupovém PC boardu je dobré. Blikající "X" za H nebo P znamená, že existuje problém.

Stisknete  pro prohlížení výstupu a vstupu (viz krok 10) společně.

3-17. INFORMACNÍ MODUS (Pokracování)

Stisknete  a "6. PMP_AIR_" ukazuje na displeji.

Stisknete  pro prohlížení stavu amplitud "DRAW" (natažení) výstupu motoru pumpy a vzduchového ventilu. "PMPP" a "AIRP" na displeji znamená že amplitudy jsou dobré. Blikající "X" za "PMP" nebo "AIR" znamená příliš mnoho proudu.

Stisknete  pro prohlížení stavu No Connect/Ground ("NC/GND", žádné propojení/uzemnění) u každého výstupu. Toto sleduje možný problém s relé na výstupovém PC boardu.

Stisknete  pro pokračování k hodnotě OIL TMP.

7. OIL TMP

Tento krok ukazuje současnou teplotu arašídového oleje. Displej ukazuje "7. OIL TMP (temp.)".

Stisknete  pro pokračování na hodnotu CPU TMP.

8. CPU TMP


Tento krok ukazuje současnou teplotu PC boardu.

Stisknete  pro pokračování k hodnotě ANALOG.


9. ANALOG <1> 2.86V

Tento krok zobrazuje současný stav kteréhokoliv kanálu ovladace konvertoru a-to-d (analog-digitál). Toto může být užitečné pro technika, který se snaží najít problém s fritézou nebo ovladacem.

Zobrazená hodnota může být preskakována mezi volty a bity

stlacením . Pokud má zobrazená hodnota desetinou čárku (tečku), je to voltá (0 a 5 VDC). Pokud se nezobrazí žádná desetinná čárka, hodnota je v bitech a-to-d (0 - 4095).

NOTICE UPOZORNENÍ

Stisknete a podržte  pro opuštění informačního modu v kteroukoliv dobu, nebo po 2 minutách, ovladace automaticky přejdou zpět k normální činnosti.

ODDÍL 4. ODSTRANOVÁNÍ PROBLÉMU

4-1. PRUVODCE ODSTRANOVÁNÍM PROBLÉMU

Problém	Prčina	Oprava
Vypínač zapnut, ale fritéza zcela nefunkční	<ul style="list-style-type: none"> Otevřený obvod 	<ul style="list-style-type: none"> Fritéza zapnuta do zásuvky Kontrola rozdelovace nebo pojistky u zdi
Tlak se neodpouští na konci fritovacího cyklu	<ul style="list-style-type: none"> Solenoidová nebo výpustní linie je ucpaná 	<ul style="list-style-type: none"> Vypnete a nechte fritézu ochladit, aby se vypustil tlak ve fritovacím hrnci; vycistete všechny linky, solenoid i výpustní nádr•
Pracovní tlak je příliš vysoký	<ul style="list-style-type: none"> Záte•ový díl ucpan 	<ul style="list-style-type: none"> Vypnete a nechte fritézu ochladit, aby se vypustil tlak ve fritovacím hrnci; vycistete záte•ový díl; viz oddíl Preventivní údr•ba



**NEBEZPECÍ
RIZIKO POPÁLENIN**

NEPRACUJTE S PRÍSTROJE, POKUD TLAKOMER UKAZUJE VYSOKÝ TLAK. JINAK BY MOHLO DOJÍT K VÁ•NÝM ZRANENÍM A POPÁLENINÁM. OKAM•ITE DEJTE PREPÍNAC COOK/PUMP DO POZICE OFF (VYPNUTO), CO• ODPUSTÍ TLAK TÍM, •E UMO•NÍ PRÍSTROJI, ABY SE OCHLADIL. NEZACÍNEJTE ZNOVU POU•ÍVAT PRÍSTROJ, DOKUD NEBYLA NALEZENA A ODSTRANENA PRÍČINA VYSOKÉHO TLAKU.

Tlak se nevytvorí	<ul style="list-style-type: none"> Není dost výrobku ve fritovacím hrnci Kovová rozpera pri dodávce nebyla odejmuta ze záte•ového dílu Tlak není programován Tesnení víka prosakuje 	<ul style="list-style-type: none"> Umístete plnou kapacitu výrobku do fritovacího hrnce pri pou•ití cerstvého tuku. Odejmete rozperu; viz oddíl pokynu k rozbalování Zkontrolujte programování Odmontujte nebo vymente tesnení víka
Tuk se neohrívá	<ul style="list-style-type: none"> Odtokový ventil je otevřený Prekročen limit vysoké teploty 	<ul style="list-style-type: none"> Uzavrete odtokový ventil Resetujte teplotní limit pro ohrev na vysokou teplotu; viz oddíl pracovních komponentu
Penení nebo vyvření	<ul style="list-style-type: none"> Viz obrázek vyvření na fritéze a začátek operacního oddílu v tomto manuálu 	<ul style="list-style-type: none"> Následujte procedury pri vyvření podle obrázku
Tuk ne odtéká	<ul style="list-style-type: none"> Odtokový ventil je ucpan 	<ul style="list-style-type: none"> Zatlacte cisticí tyčí pres otevřený odtokový ventil
Motor filtru nebe•í	<ul style="list-style-type: none"> Motor je prehrátý 	<ul style="list-style-type: none"> Resetujte motor; viz oddíl o manuálním resetování ochrany motoru filtrační pumpy

NOTICE UPOZORNENÍ

Podrobnější informace o odstranování problému jsou k dispozici v technickém manuálu, na stránkách www.hennypenny.com nebo na tel. v USA: 1-800-417-8405 nebo 1-937-456-8405.

4-2. TABULKA CHYBOVÝCH KÓDU

V prípade selhání kontrolního systému digitální displej ukazuje chybové hlášení. Tato hlášení jsou kódována: "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E-25", "E-26", "E-27", "E41", "E46", "E47", "E48", "E70A" a "B" a "E92". Při zobrazení chybového hlášení zazní alarm, pro utišení tohoto alarmu stisknete jakékoliv tlačítko.

DISPLEJ	PRÍČINA	OPRAVA ROZVODNÉ DESKY
"E-4"	Prehrievání kontrolního panelu	Prepnete prepínac do pozice OFF - vypnuto, potom znovu zapnete na pozici ON; pokud displej ukazuje "E-4", deska ovladace se stává príliš horkou; zkontrolujte mrí•ky na ka•dé strane prístroje z hlediska obstrukcí; zkontrolujte chladicí vejír, existuje-li.
"E-5"	Tuk se prehrievá	"E-5" Prepínac tuku vypnete do pozice OFF, potom znovu zapnete do pozice ON; pokud displej ukazuje "E-5", je treba zkontrolovat ohrivací obvody a teplotní sondu
"E-6 A"	Teplotní sonda je otevrená	Vypnete prepínac do pozice OFF, potom znovu zapnete do pozice ON; pokud displej ukazuje "E-6", zkontrolujte teplotní sondu
"E-6 B"	Teplotní sonda je zkrácená	Vypnete prepínac do pozice OFF, potom ho znovu zapnete do pozice ON; pokud displej ukazuje "E-6", zkontrolujte teplotní sondu
"E-10"	Horní limit	Resetujte horní limit manuálne zatlačením na resetovací tlačítko; pokud se horní limit neresetuje, musí být zmenen
"E-15"	Selhání odtokového prepínace	Zavrete odtok za pou•ití rukojeti odtokového ventilu; pokud displej ještě stále ukazuje "E-15", zkontrolujte odtokový mikroprepínac
"E-25"	Ohrivací amplitudy jsou príliš vysoké	Ohrivací prvky tahají príliš mnoho proudu; zkontrolujte ohrivací obvod
"E-26"	Ohrivací amplitudy jsou v návěsu	Ohrivací prvky tahají proud, kdy• ovladace nepo•adují vysokou teplotu; zkontrolujte ohrivací obvod a ovladace
"E-27"	Ohrivací amplitudy jsou príliš nízké	Ohrivací prvky mají ni•ší proud ne• se cekalo; zkontrolujte ohrivací obvod

4-2. TABULKA CHYBOVÝCH KÓDU **(Pokracování)**

DISPLEJ	PRÍČINA	OPRAVA ROZVODNÉ DESKY
"E-41", "E-46"	Selhání programování	Vypnete prepínac do pozice OFF, potom znovu zapnete na ON, pokud displej ukazuje nekterý z chybových kódu, zkuste znovu inicializovat ovladac; pokud chybový kód pretrvává, vymente ovládací panel
"E-47"	Selhání chipu analogového konvertoru nebo 12-voltového příkonu	Vypnete prepínac do pozice OFF, potom znovu zapnete na ON, pokud "E-47" pretrvává, vymente panel I/O board, nebo PC board; pokud jsou tóny reproduktoru tiché, pravdepodobne jde o selhání I/O boardu
"E-48"	Chyba na vstupu systému	Nechte vymenit PC board
"E-70 B"	Chybný prepínac příkonu proudu, nebo zapojení prepínace; vadný I/O board	Nechte zkontrolovat prepínac soucasne s jeho zapojením; nechte vymenit vstupový a výstupový panel (Input/Output board), pokud je to nutné
"E-92"	24 VAC pojistka na I/O boardu je otevřená	Nechte zkontrolovat komponenty ve 24-voltovém obvodu (T.J., hor. limit, prepínac odtoku) z hlediska zkratu



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# - 7 fl 7 - ' * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Czech-Translated from Original