

**Henny Penny  
Tlaková fritéza  
Model 500  
Model 561  
Model 600**

**UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA**

ZAREGISTROVÁNÍ ZÁRUKY ONLINE NA  
[WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



**NOTICE** POZNÁMKA

Tato příručka by měla být ponechána na výhodném místě k budoucímu nahlédnutí.

Schéma elektrického zapojení pro tento přístroj je umístěno na zadním ochranném krytu ovládacího panelu.

Na významném místě umístěte pokyny, které se mají dodržovat, pokud uživatel ucítí plyn. Tyto informace byste měli získat, když budete konzultovat místního dodavatele plynu

Nebraňte průtoku spalovacího a ventilačního vzduchu. Kolem přístroje musí být ponechána odpovídající volná plocha pro dostatek vzduchu do spalovací komory.

Fritéza Model 600 je vybavena nepřetržitým řízením. Fritéza se ale nedá spustit bez elektřiny. Když se elektřina obnoví, vrátí se fritéza automaticky do běžného provozu.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Z okolí přístroje odstraňte hořlavé látky.*

**WARNING** VAROVÁNÍ

**Nevhodná instalace, úprava, změna, provádění servisu nebo údržby může způsobit poškození majetku, úraz nebo smrt. Předtím, než se pokusíte o instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení, si důkladně přečtěte tyto pokyny pro instalaci, provoz a údržbu.**

**DANGER** VÝSTRAHA

**NESKLADUJTE ANI NEPOUŽÍVEJTE BENZÍN NEBO JINÉ HOŘLAVÉ PLYNY A TEKUTINY V BLÍZKOSTI TOHOTO NEBO JAKÉHOKOLIV JINÉHO ZAŘÍZENÍ. MOHLO BY DOJÍT K POŽÁRU NEBO EXPLOZI.**

## Technické údaje výrobků označených CE (určených pro střední Evropu)

Jmenovitý tepelný výkon:  
(čistý)

Zemní plyn ( $I_{2H}$ ) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2E}$ ) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2L}$ ) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 21,1 KW (72 000 Btu/h)

Jmenovitý tepelný výkon:  
(hrubý)

Zemní plyn ( $I_{2H}$ ) = 23,4 KW (80 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2E}$ ) = 23,4 KW (80 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 23,4 KW (80 000 Btu/h)  
Zemní plyn ( $I_{2L}$ ) = 23,4 KW (80 000 Btu/h)  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 22,9 KW (78 000 Btu/h)

Vstupní tlak:

Zemní plyn ( $I_{2H}$ ) = 20 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2E}$ ) = 20 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2L}$ ) = 25 mbar  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 30 mbar  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 37 mbar  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 50 mbar

Zkušební tlak:

Zemní plyn ( $I_{2H}$ ) = 8.7 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2E}$ ) = 8.7 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 8.7/10 mbar  
Zemní plyn ( $I_{2L}$ ) = 10 mbar  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 25 mbar

Velikost vstřikovače:

Zemní plyn ( $I_{2H}$ ) = 1.04 mm  
Zemní plyn ( $I_{2E}$ ) = 1.04 mm  
Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 1.04 mm  
Zemní plyn ( $I_{2L}$ ) = 1.04 mm  
Kapalný propan ( $I_{3p}$ ) = 0.66 mm

Velikost omezovače: Zemní plyn ( $I_{2E+}$ ) = 4.1 mm

Tento přístroj musí být nainstalovaný podle pokynů výrobce a platných předpisů a může být používán pouze na místě s přiměřeným větráním. Před instalací a používáním zařízení si přečtěte zcela tyto pokyny.

# HENNY PENNY

## ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA SE 4 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.



## OBSAH

<b>Kapitola</b>	<b>Strana</b>
Kapitola 1. ÚVOD .....	1-1
1-1. Tlaková fritéza .....	1-1
1-2. Správná péče .....	1-1
1-3. Pomoc .....	1-1
1-4. Odlišnosti v modelech .....	1-1
1-5. Bezpečnost .....	1-2
 Kapitola 2. INSTALACE .....	 2-1
2-1. Úvod .....	2-1
2-2. Pokyny při vybalování .....	2-1
2-3. Výběr místa pro fritézu .....	2-3
2-4. Vyrovnání fritézy .....	2-3
2-5. Odvětrávání fritézy .....	2-4
2-6. Přívod plynu .....	2-5
2-7. Plynové potrubí .....	2-6
2-8. Zkouška na únik plynu .....	2-9
2-9. Nastavení regulátoru tlaku plynu .....	2-9
2-10. Postup při zapálení a vynutí plamene plynového hořáku .....	2-9
2-11. Seřízení plamene hořáku (pouze u plynové fritézy) .....	2-10
2-12. Seřízení regulátoru tlaku plynu (pouze u plynové fritézy) .....	2-10
2-13. Elektrické požadavky (elektrická fritéza) .....	2-11
2-14. Elektrické požadavky (plynová fritéza) .....	2-12
2-15. Testování fritézy .....	2-12
2-16. Ložiska motoru .....	2-12
 Kapitola 3. PROVOZNÍ POKYNY .....	 3-1
3-1. Provozní komponenty .....	3-1
3-2. Plnění a přidávání tuku .....	3-9
3-3. Péče o pokrmový tuk .....	3-10
3-4. Pokyny ke smažení výrobku .....	3-11
3-5. Pokyny při smažení kuřete .....	3-12
3-6. Pokyny při programování C1000 .....	3-17
3-7. Speciální programování C1000 .....	3-17

## Obsah (pokračování)

<b>Kapitola</b>	<b>Strana</b>
Kapitola 3. PROVOZNÍ POKYNY (pokračování)	
3-8. Plán pravidelné údržby .....	3-19
3-9. Ruční resetování motorového jističe filtračního čerpadla .....	3-19
3-10. Filtrování pokrmového tuku .....	3-20
3-11. Čištění volitelné nádoby na drobky .....	3-24
3-12. Prevence problémů s filtračním čerpadlem.....	3-25
3-13. Výměna obvodového pláště filtru .....	3-25
3-14. Výměna čističe s aktivním uhlím .....	3-28
3-15. Čištění nádoby na smažení .....	3-29
3-16. Čištění závaží přetlakového ventilu .....	3-32
3-17. Postupy před nočním uzavřením .....	3-33
3-18. Provozní pokyny pro volitelný systém zkrácení napřímo .....	3-34
3-19. Obrácení těsnění poklopu .....	3-35
3-20. Mazání poklopu .....	3-36
3-21. Nastavení okrajové zarážky.....	3-37
3-22. Čištění pojistného přetlakového ventilu .....	3-38
3-23. Kontrola a utažení tyčí rozmetadla (pouze modely 500 a 561) .....	3-39
3-24. Sezónní odstavení .....	3-40
3-25. Smažené kousky kuřete .....	3-40
3-26. Čtvrtky kuřete .....	3-41
3-27. Grilované kuře .....	3-41
3-28. Smažené vepřové/telecí kotlety .....	3-41
3-29. Grilované vepřové kotlety .....	3-41
3-30. Grilovaná žebírka.....	3-41
3-31. Steak ze svíčkové a Filet Mignon .....	3-42
3-32. Rybí filé.....	3-42
3-33. Žabí stehýnka.....	3-42
3-34. Ústřice.....	3-42
3-35. Krevety .....	3-42
3-36. Humří ocas.....	3-43
3-37. Brambory .....	3-43
3-38. Kukuřičný klas.....	3-43
3-39. Květák.....	3-43
 Kapitola 4. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD .....	 4-1
4-1. Průvodce odstraňováním závad .....	4-1
4-2. Chybové kódy.....	4-2
 Významový slovník .....	 G-1

Seznam distributorů – Domáci a mezinárodní



## KAPITOLA 1. ÚVOD

### 1-1. TLAKOVÁ FRITÉZA

Tlaková fritéza Henny Penny je základní jednotkou zařízení pro zpracování potravin. Našla široké použití v ústavních a obchodních potravinářských provozovnách.

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

Kombinace tlaku, tepla a času je řízena automaticky, aby bylo dosaženo optima z hlediska chutného a líbivého výrobku.

#### **Tlak**

Tlak je základem této metody přípravy potravin. Tento tlak vzniká z přirozené vlhkosti potravin. Patentovaný poklop zachycuje tuto vlhkost a využívá ji jako páru. Protože se tato pára vytváří rychle, je v jídle zachovaná převážná většina přirozených šťáv. Exkluzivní odvodušňovací soustava odvádí přebytečnou páru z nádoby a udržuje stálý nízký tlak ostré páry.

#### **Tepl**

Uvolněné teplo je dalším významným faktorem této tlakové fritézy. Běžný doporučený provoz při smažení je mezi 315 a 325°F (157 a 163°C). To má za následek úspory energie a prodlužuje dobu smažení pokrmového tuku. Úspory energie jsou realizované kvůli krátké době smažení přístroje, nízké teplotě a zadržování tepla nádoby na smažení z nerezové oceli.

#### **Čas**

Čas je důležitý, protože kratší čas spojený se smažením potravin se odráží v dodatečných úsporách pro uživatele. Potraviny jsou připraveny k podávání za kratší dobu, než by jim to trvalo v běžné fritéze otevřeného typu.

### **NOTICE** POZNÁMKA



Od 16. srpna 2005 vstoupila v účinnost směrnice pro Evropskou unii o energeticky úsporných elektrických přístrojích a elektronice (WEEE). Naše výrobky byly ohodnoceny touto směrnicí. Naše výrobky jsme také podrobili revizi, zda odpovídají směrnici o omezení nebezpečných látek (RoHS) a předělali jsme naše výrobky tak, jak bylo potřeba, aby vyhověly této směrnici. Aby byly dále ve shodě s těmito směrnicemi, nemůže být tento přístroj likvidován jako netříděný komunální odpad. Ohledně správné likvidace se prosím obraťte na vašeho nejbližšího obchodního zástupce firmy Henny Penny.

### 1-2. SPRÁVNÁ PÉČE

Jako každé zařízení používané v potravinářství vyžaduje tlaková fritéza Henny Penny péči a údržbu. Požadavky na údržbu a čištění jsou obsaženy v této příručce a musí se vždy stát pravidelnou částí provozu přístroje.

### 1-3. POMOC

Pokud byste potřebovali pomoc zvenčí, zavolejte vašemu oblastnímu zástupci firmy Henny Penny, volejte bezplatnou zákaznickou linku Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 nebo 1-937-456-8405, nebo jděte na webové stránky Henny Penny na [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

### 1-4. ODLIŠNOSTI V MODELECH

Tento manuál pokrývá plynové i elektrické modely, stejně tak jako různé možnosti a hlavní příslušenství. Tam, kde se informace týkají pouze jednoho modelu, je to tak uvedeno.

## 1-5. BEZPEČNOST

Tlaková fritéza Henny Penny může mít vestavěné bezpečnostní prvky. Jediným způsobem, jak zajistit bezpečný provoz, je však plně pochopit postupy správné instalace, provozu a údržby. Pokyny v této příručce byly připraveny, aby vám pomohly naučit se správné postupy. Tam, kde je informace obzvláště významná nebo se týká bezpečnosti, jsou použita slova UPOZORNĚNÍ, VAROVÁNÍ, VÝSTRAHA a POZNÁMKA. Jejich použití je popsáno níže.



U slov VÝSTRAHA, VAROVÁNÍ nebo UPOZORNĚNÍ se používají BEZPEČNOSTNÍ VÝSTRAŽNÉ SYMBOLY, které označují nebezpečí zranění.



POZNÁMKA

POZNÁMKA se používá k upozornění na zvláště důležitou informaci.



UPOZORNĚNÍ

*UPOZORNĚNÍ používané s bezpečnostním výstražným symbolem označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud bychom jí nezabránili, by měla z následků škodu na majetku.*



ATSARGIAI

*UPOZORNĚNÍ používané s bezpečnostním výstražným symbolem označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud bychom jí nezabránili, by měla za následek lehké nebo střední zranění.*



VAROVÁNÍ

**VAROVÁNÍ** označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud bychom jí nezabránili, by měla za následek smrt nebo vážný úraz.



VÝSTRAHA

**VÝSTRAHA OZNAČUJE BEZPROSTŘEDNĚ HROZÍCÍ NEBEZPEČNOU SITUACI, KTERÁ, POKUD BYCHOM JÍ NEZABRÁNILI, BY MĚLA ZA NÁSLEDEK SMRT NEBO VÁŽNÝ ÚRAZ.**

**1-5. BEZPEČNOST**  
**(Pokračování)**



Symbol ekvipotenciálního uzemnění



Symbol energeticky úsporného elektrického přístroje a elektronického zařízení (WEEE)



nebo



Symboly nebezpečí zasažení elektrickým proudem



nebo



Symboly horkého povrchu



## KAPITOLA 2. INSTALACE

### 2-1. ÚVOD

Tato kapitola poskytuje instalační pokyny pro elektrické a plynové modely tlakových fritéz Henny Penny.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Instalaci tohoto přístroje by měl provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



**VAROVÁNÍ**  
**NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ**  
**ELEKTRICKÝM**  
**PROUDEM**

Nepropichujte fritézu žádnými předměty jako vrtáky nebo šrouby, protože by to mohlo způsobit zasažení elektrickým proudem nebo poškození součástky.

### 2-2. POKYNY PŘI VYBALOVÁNÍ

Fritéza je dodávána přišroubovaná k dřevěné základně a přikrytá krabicí z lepenky. Plynové i elektrické modely jsou dodávány kompletně smontované. Pokud jsou objednány, doplňková kolečka jsou zabalena a zaslána zvlášť.

1. Odřízněte pásku od spodní části lepenkové krabice.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Jakékoliv poškození během přepravy by mělo být zaznamenáno v přítomnosti zástupce speditéra a podepsáno před jeho odchodem.

2. Nadzdvihněte lepenkovou krabici z fritézy.
3. Otevřete poklop fritézy a vyjměte košík a veškeré příslušenství.
4. Položte fritézu na její místo, nastavte na podpěrách.



**VAROVÁNÍ**  
**TĚŽKÝ**  
**PŘEDMĚT**

Dávejte při přesouvání fritézy pozor, abyste předešli poranění osoby. Fritéza váží přibližně 300 liber (136 kg).



Krok 2

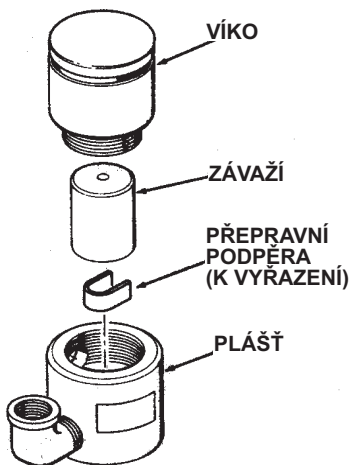


Krok 4

## 2-2. POKYNY PŘI VYBALOVÁNÍ



**Krok 8**



5. Vyjměte 4 nožní šrouby z dřevěné přepravní základny. Odeberte a odložte dřevěnou základnu.
6. Našroubujte přepravní šrouby zpět do noh, abyste získali seřízení vyrovnání nohou. Pokud byla objednaná, nainstalujte do noh kolečka, pojistnými kolečky dopředu.
7. Umístěte fritézu do vzpřímené pozice.
8. Připravte sestavu ventilu se závažím k provozu:

### **NOTICE** POZNÁMKA

Kovová přepravní podpěra je umístěná uvnitř pláště sestavy přetlakového ventilu se závažím, aby chránila hrdlo ventilu se závažím během přepravy. Tato podpěra musí být před instalací a spuštěním odstraněna.

- a. Odšroubujte uzávěr ventilu se závažím.
  - b. Vyjměte kulaté závaží.
  - c. Vyjměte a vyřaďte přepravní podpěru.
  - d. Očistěte ústí závaží suchým hadříkem.
  - e. Znovu nasad'te závaží a upevněte uzávěr ventilu se závažím.
9. Otevřete poklop a ze vnitřku fritézy vyjměte těsnící materiál a mřížky.
  10. Ze skříňky fritézy vyjměte ochranný papír. Je potřeba vyčistit vnitřní plochy navlhčeným hadříkem.

### 2-3. VÝBĚR MÍSTA PRO FRITÉZU

Správné umístění fritézy je velmi důležité pro provoz, rychlost a pohodlí. Vyberte místo, které dovolí snadné nakládání a vykládání bez toho, aby překážel konečné kompletaci objednávek na jídlo. Provozovatelé zjistili, že smažení od suroviny do konce procesu a udržování výrobku v teple umožňuje rychle probíhající službu. U alespoň jedné strany fritézy by měly být vyvěšené tabulky nakládání a vyklápění. Mějte na paměti, že nejlepší účinnost dosáhnete lineárním provozem, tj. surovina na jedné straně a konečný výrobek na druhé. Kompletace objednávek se může posunovat pouze s nepatrnou ztrátou účinnosti. Ke správné obsluze fritézy je na obou stranách fritézy potřebný volný prostor 24 palců (60,96 cm). Přístup pro servisní činnosti může být získán odstraněním bočního panelu. Pro správnou dodávku vzduchu do spalovací komory je také je potřeba alespoň 6 palců (15,24 cm) okolo základny plynového přístroje.



**UPOZORNĚNÍ  
NEBEZPEČÍ  
POŽÁRU**

*Abyste předešli požáru, instalujte plynovou fritézu s minimálním volným prostorem kolem všech hořlavých a nehořlavých materiálů 6 palců (15,24 cm) ze strany a 6 palců (15,24 cm) ze zadu. Při správné instalaci je plynová fritéza určena pro provoz na hořlavých podlahách v sousedství hořlavých zdí.*

*Abyste zabránili požáru a zničení potravin, oblast pod fritézou by neměla být používána ke skladování potravin.*

*Nerozprašujte aerosolové spreje v blízkosti tohoto zařízení, když je v provozu.*



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Abyste předešli bolestivým popáleninám od stříkajícího horkého pokrmového tuku, umístěte a instalujte fritézu tak, abyste zabránili nahýbání se nebo pohybu. Pro stabilizaci můžete použít přídržná poutka.**

### 2-4. VYROVNÁNÍ FRITÉZY



Pro správný provoz vyrovnejte fritézu ze stran a zepředu dozadu. Použijte libelu na rovných plochách kolem rámu fritézy.



**VÝSTRAHA**

**CHYBA V DODRŽOVÁNÍ TĚCHTO POKYNŮ PRO VYROVNÁNÍ MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK ZKRÁCENÉ PŘETĚKÁNÍ NÁDOBY NA SMAŽENÍ, COŽ BY MOHLO ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY, PORANĚNÍ OSOBY, POŽÁR ANEBŮ ŠKODU NA MAJETKU.**

## 2-5. ODVĚTRÁVÁNÍ FRITÉZY

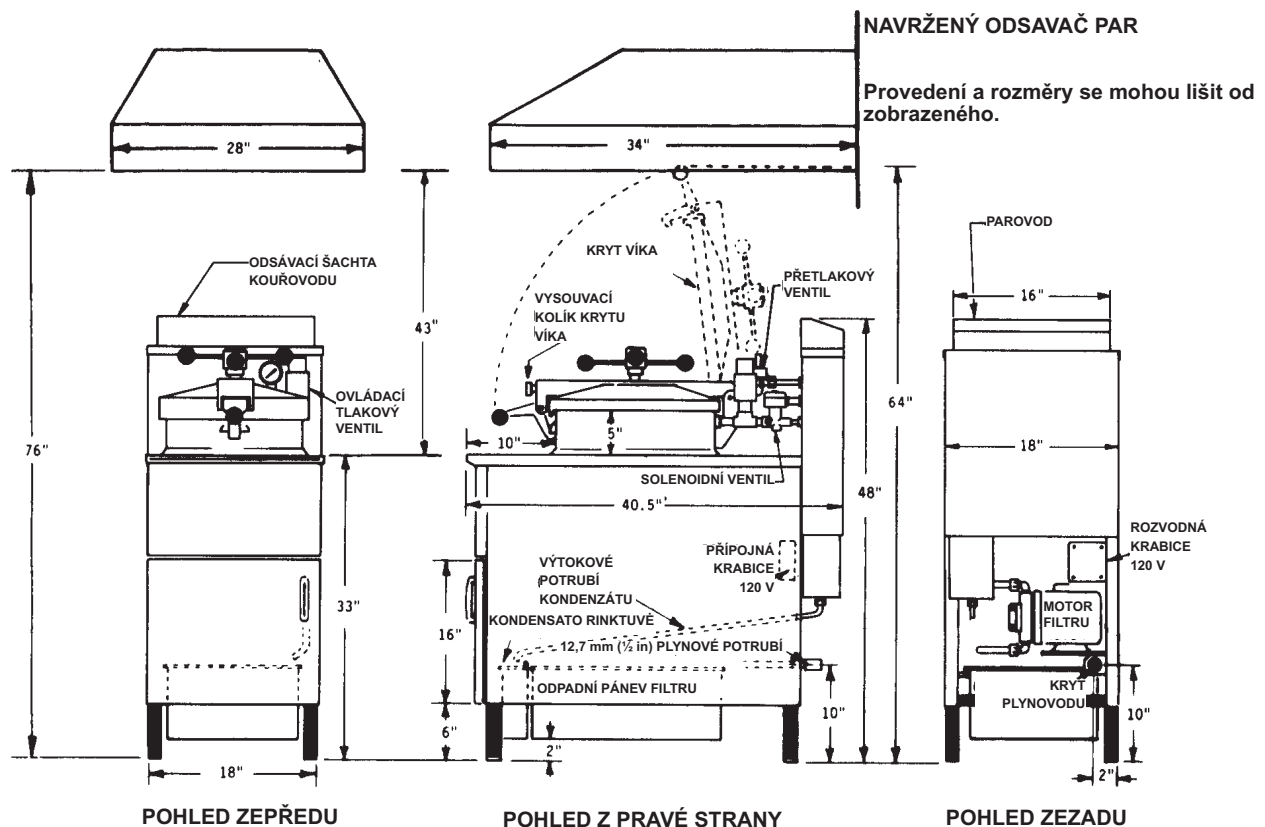
Fritéza musí být umístěná s rezervou pro odvětrávání do odpovídajícího odsávajícího krytu nebo ventilačního systému. Je to nezbytné k tomu, aby bylo umožněno efektivní odstraňování spalin a zápachu ze smažení. Při navrhování digestoře musí být přijata speciální bezpečnostní opatření, aby bylo zabráněno zasahování do provozu fritézy. Doporučujeme konzultovat místní firmu zabývající se ventilací nebo vytápěním, aby vám pomohla navrhnout odpovídající systém.

### NOTICE POZNÁMKA

Ventilace musí vyhovovat místním a státním zákonům. Obráťte se na vaše místní oddělení protipožární ochrany nebo stavební úřady.

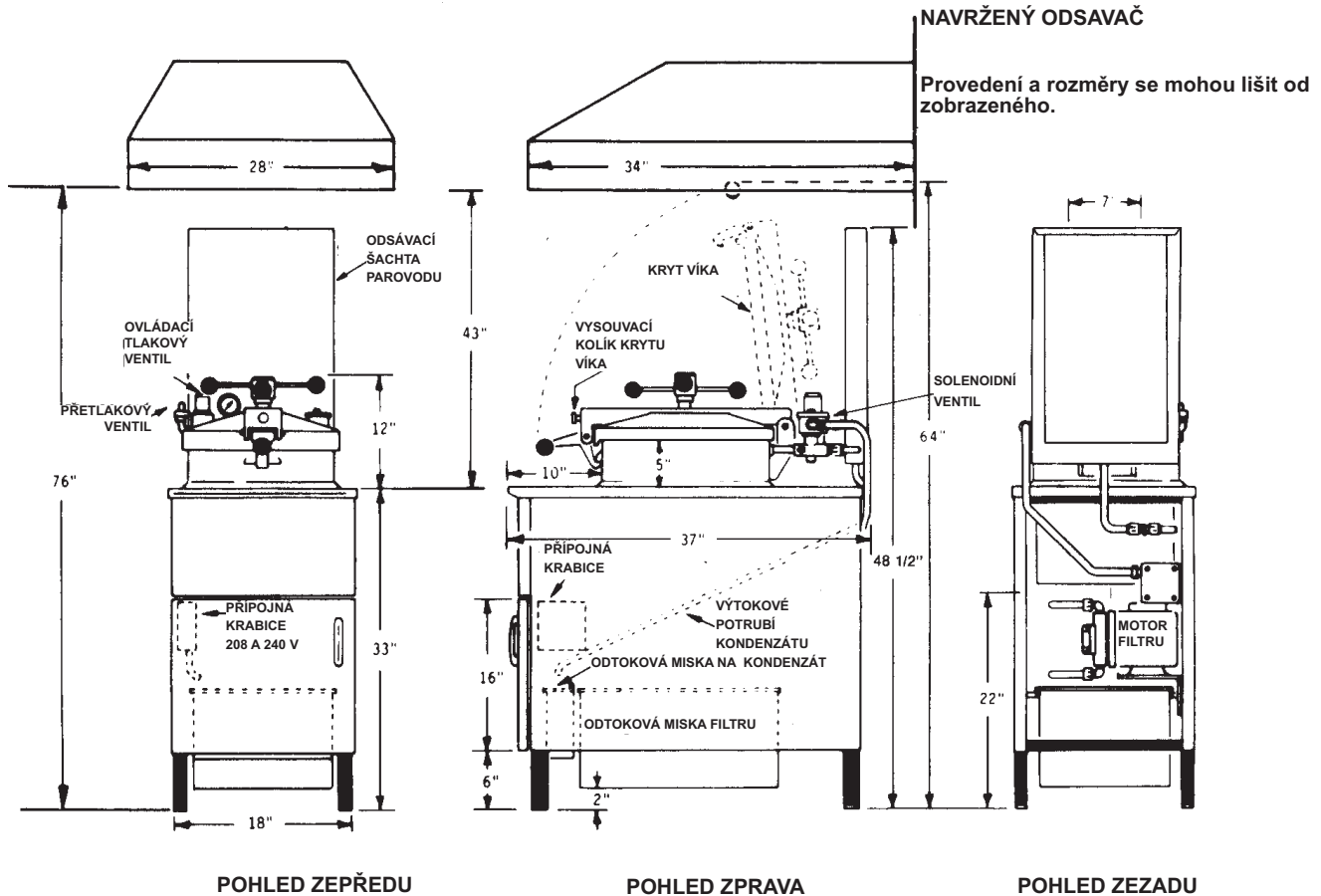
### CAUTION UPOZORNĚNÍ

*Při instalaci plynové fritézy nepřipojujte odbočku ke odsávací šachtě kouřovodu. Může to narušit provoz hořáku, způsobit špatné fungování a možný negativní zpětný tah.*



PLYNOVÝ MODEL 600





ELECTRICKÝ MODEL 500

## 2-6. PŘÍVOD PLYNU

Plynová fritéza je k dispozici na závodě buď pro zemní nebo propanový plyn. Zkontrolujte údajový štítek na pravé straně panelu skříně, abyste určili správné požadavky na přívod plynu. Minimální přívod je pro zemní plyn 7 stop vodního sloupce (1,7 kPa), a 10 stop vodního sloupce (2,49 kPa) pro propan. Maximální přívod plynu je 14 stop vodního sloupce (3,49 kPa nebo 0,5 psi.)

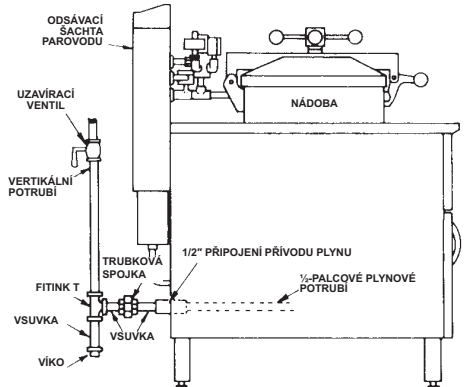


**VAROVÁNÍ  
NEBEZPEČÍ  
VÝBUCHU**

Nepokoušejte se používat žádný jiný plyn než je stanoveno na údajovém štítku. Pokud to budete požadovat, váš obchodní zástupce může nainstalovat výstroj pro úpravu. Nesprávné zásobování plynem může způsobit výbuch nebo požár, který může mít za následek bolestivá poranění nebo škodu na majetku.

## 2-7. PLYNOVÉ POTRUBÍ

Ohledně doporučeného schématu zapojení fritézy ke hlavnímu přívodnímu plynovému potrubí odkazujeme níže.



PLYNOVÁ FRITÉZA, POHLED ZLEVA



**VAROVÁNÍ**

Abyste zabránili možnému vážnému poranění osob:

- Instalace musí být odpovídat americké normě American National Standard Z223.1-Latest Edition National Fuel Gas Code a místním zákonům pro komunální budovy. V Kanadě musí být instalace v souladu s kanadskou normou Gas Authority Standard CSA B149-& 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances a s australským předpisem Australian Gas Association current edition of AS5601 Gas Installations.
- Fritéza a její ruční uzavírací ventil musí být během jakýchkoliv tlakových zkoušek tohoto systému o zkušebních tlacích přesahujících 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar) odpojený od plynového potrubí).
- Fritéza musí být izolovaná od plynového potrubí zavřením uzavíracího ventilu během jakýchkoliv tlakových zkoušek tohoto systému o zkušebních tlacích které se rovnají nebo jsou nižší než 1/2 psig (3,45 kPa) (34,47 mbar).
- Pro plynofikovaná připojení by mělo být použito běžné 1/2 palcové potrubí z černé oceli a pružné armatury.
- Nepoužívejte litinové dílce.
- I když je doporučováno 1/2 palcové potrubí, mělo by potrubí být odpovídajícího průměru a instalováno tak, aby umožňovalo zásobování plynem dostatečné k tomu, aby splňovalo maximální požadavky bez zbytečné ztráty tlaku mezi měřícím přístrojem a fritézou. Ztráta tlaku v plynovém potrubí by neměla přesáhnout 0,3 palce vodního sloupce (0,747 mbar).

Měla by být provedena opatření pro pohyb fritézy pro čištění a servisní práce. To může být provedeno:

1. Instalací ručního uzavíracího ventilu a přerušovací jednotky nebo
2. Instalováním konektoru provedení A.G.A pro vysoké zatížení, která odpovídá normě pro konektory pro stěhovatelny plynové přístroje ANSI Z21.6, nebo CAN/CSA 6.16 s rychlým přerušovacím spojkovým zařízením (Henny Penny Part No. 19921), vyhovující americké normě ANSI standard Z21.41 nebo CAN 1-6.9. Musí být poskytnuty také adekvátní prostředky aby se omezil pohyb fritézy bez závislosti na konektoru a rychlé odpojovací zařízení nebo jeho přidružené potrubí k omezení pohybu fritézy.

**2-7. PLYNOVÉ POTRUBÍ**  
**(pokračování)**

3. Správné připojení pružného plynového potrubí a kabelové zarážky viz obrázky na následující straně.

**NOTICE** POZNÁMKA

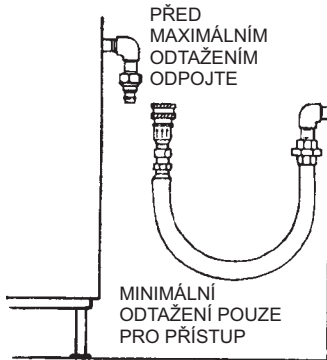
Kabelová zarážka omezuje vzdálenost, ze které může být fritéza vytažena ze zdi. Pro čištění a servisní práce musí být kabel otevřený rozepnutím od přístroje a pružné plynové potrubí odpojeno. Umožní to lepší přístup ke všem stranám fritézy, Plynové potrubí a kabelová zarážka musí být po dokončení čištění a servisních prací znovu připojena.

## 2-7. PLYNOVÉ POTRUBÍ (pokračování)

### PLYNOVÉ POTRUBÍ

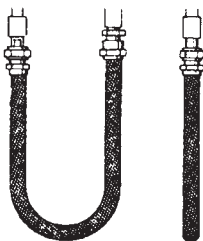
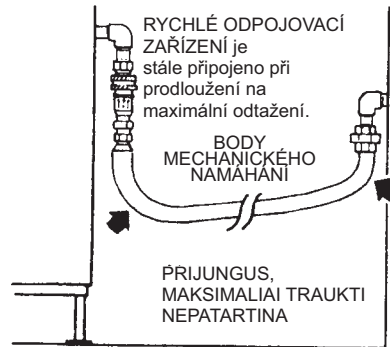
#### SPRÁVNĚ

MINIMÁLNÍ ODTAŽENÍ zařízení od zdi přípustné pro přístupnost k rychlému odpojovacímu zařízení.



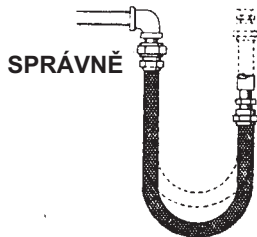
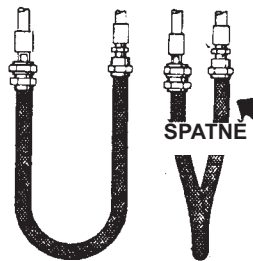
#### ŠPATNĚ

Při odtahování přístroje od zdi SE VYVARUJTE OSTRÝCH OHYBŮ A SMYČEK. (Maximální odtahování zauzluje konce, i při správné instalaci, a snižuje životnost konektoru).



#### SPRÁVNĚ

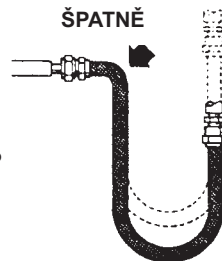
Propojení a hadice by měly být instalované ve stejné rovině, jak je na obrázku vlevo. NEVYROVNÁVEJTE PROPOJENÍ – způsobuje to torzní kroucení a přílišné napětí, které způsobuje předčasné poškození.



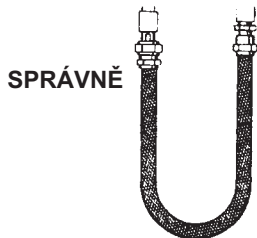
#### SPRÁVNĚ

Toto je správný způsob instalace kovové hadice na vertikální příčník. Povšimněte si jedné, přirozené smyčky.

Když umožníte ostrý ohyb, jak je ukázané napravo, kovová hadice se v bodě předčasného poškození spojky mechanicky namáhá a přetáčí se.



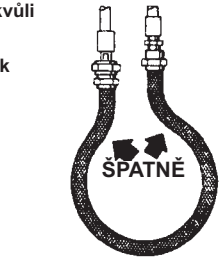
#### ŠPATNĚ



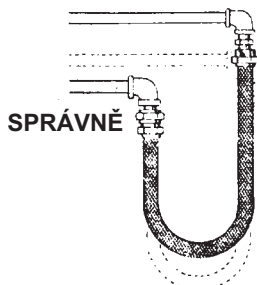
#### SPRÁVNĚ

Udržujte minimální nebo větší průměr ohybu mezi spojkami kvůli jejich delší životnosti.

Stahování průměru i spojek, jak je na obrázku vpravo, vytváří zdvojené ohyby způsobující poškození armatur pracovní únavou.



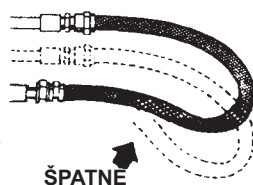
#### ŠPATNĚ



#### SPRÁVNĚ

U všech instalací, kde není nutné "samovypouštění" připojte kovovou hadici ve vertikální smyčce.

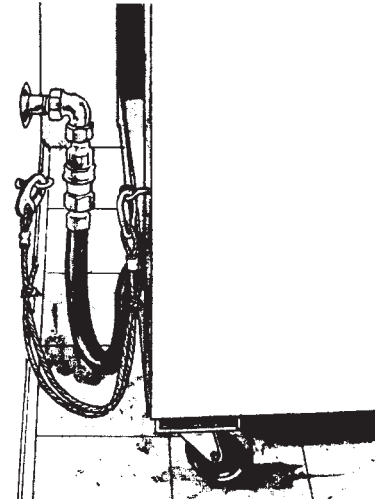
NEPŘIPOJUJTE KOVOVOU HADICI HORIZONTÁLNĚ – pokud není nutné "samovypouštění", pak použijte podpěru v nižší rovině jak je ukázané nalevo.



#### ŠPATNĚ

### KABELOVÁ ZARÁŽKA

Podívejte se prosím na obrázek níže, když instalujete kabelovou zádržku na všech stahovatelných plynových fritézách.



Šroub s I-profilem musí být připevněn k budově za použití stavebních předpisů.

**CAUTION**

**UPOZORNĚNÍ**

#### KONSTRUKCE SUCHÉ ZDI

Připevněte šroub s I-profilem k stavěcímu šroubu. Nepřipevňujte jen k suché zdi. Umístěte šroub s I-profilem ve stejné výšce jako plynofikace. Preferovaná instalace je přibližně 6 palců k jedné nebo druhé straně plynofikace. Kabelová zádržka musí být alespoň o šest palců kratší než pružné plynové potrubí.

**CAUTION**

**UPOZORNĚNÍ**

Tam, kde je to třeba pro zamezení ostrým záhybům nebo nadměrnému ohnutí, použijte kolena. Pro usnadnění posunu instalujte s nepevnou smyčkou. Zařízení na plyn je před většími posuny třeba odpojit. (Minimální posuny jsou pro odpojení hadice možné.)

## 2.8 ZKOUŠKA NA ÚNIK PLYNU

### **NOTICE** POZNÁMKA

Před zapnutím přívodu plynu se ujistěte, že knoflík vypínače plynového ventilu na plynovém regulačním ventilu je v pozici OFF (VYPNUTO).

Po instalaci potrubí a armatur proveďte zkoušku na únik plynu. Jednoduchá zkušební metoda je zapnout plyn a otřete všechny přípojky mýdlovým roztokem. Pokud se objeví bubliny, signalizuje to unikající plyn. V tomto případě musí být potrubní přípojky předělány.



**VAROVÁNÍ  
ŽÁDNÝ  
OTEVŘENÝ  
OHEŇ**

**Abyste zabránili požáru nebo výbuchu, nepoužívejte nikdy při zkoušení úniku plynu zapálenou sirku nebo otevřený plamen. Zapálený plyn by mohl způsobit vážná poranění osob nebo škodu na majetku.**

## 2-9. NASTAVENÍ REGULÁTORU TLAKU PLYNU

Regulátor tlaku plynu na automatickém plynovém ventilu je nastaven na výrobním závodě následovně:

Zemní plyn: 3,5 palce vodního sloupce (0,87 kPa)

Propan: 10,0 palců vodního sloupce (2,49 kPa)

### **NOTICE** POZNÁMKA

Regulátor tlaku plynu byl nastaven firmou Henny Penny a uživatel ho nemusí upravovat.

## 2-10. POSTUP PŘI ZAPÁLENÍ A VYPNUTÍ PLAMENE PLYNOVÉHO HOŘÁKU



**Krok 4**

### **Postup při zapálení – Zapálení pevného skupenství**

1. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice OFF (vypnuto).
2. Otočte knoflík vypínače plynového ventilu proti směru hodinových ručiček do pozice OFF (vypnuto). (OFF směřuje dolů)
3. Počkejte dostatečně dlouhou dobu, abyste nechali uniknout veškerý plyn, který se mohl nahromadit uvnitř hořáku (alespoň 5 minut).
4. Otočte knoflík vypínače plynového ventilu po směru hodinových ručiček do pozice ON (zapnuto). (ON směřuje dolů)
5. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice ON (zapnuto).
6. Počkejte asi 45 sekund, než se hořák zapálí.
7. Poslouchejte zapálení plynového hořáku.
  - U plynových trysek uvnitř hořáku bude při zapálení plynu slyšitelný zvuk.

**2-10. POSTUP PŘI ZAPÁLENÍ  
A VYPNUTÍ PLAMENE  
PLYNOVÉHO HOŘÁKU  
(pokračování)**

8. Hořák svítí a funguje, dokud teplota pokrmového tuku nedosáhne přednastavené teploty, a když teplotní čidla zhasnou, nastavte regulátor na požadovaný časový úsek.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Nenechávejte hořák po dobu více než 10 sekund bez pokrmového tuku v nádobě na smažení, jinak může dojít k poškození nádoby.*

9. Nádoba na smažení by se měla čistit podle pokynů v kapitole 3.
10. Nádoba na smažení musí být naplněna pokrmovým tukem po správnou hladinu. Podívejte se na kapitolu Plnění a přidávání pokrmového tuku..

**Postup při vypínání**

1. Otočte knoflík vypínače plynového ventilu proti směru hodinových ručiček do pozice OFF (vypnuto).
2. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice ON (zapnuto).

**2-11. SEŘÍZENÍ PLAMENE  
HOŘÁKU**

Plamen hořáku je přednastavený z výrobního závodu. Pokud je potřeba seřízení, kontaktujte vašeho místního nezávislého obchodního zástupce firmy Henny Penny.

**2-12. SEŘÍZENÍ REGULÁTORU  
TLAKU PLYNU (POUZE U  
PLYNOVÉHO MODELU)**

Regulátor tlaku plynu je přednastavený z výrobního závodu na 3,5 palce vodního sloupce (0,87 kPa) pro zemní plyn (10,0 palců (2,49 kPa) pro propan). Pokud je potřeba seřízení, kontaktujte vašeho místního nezávislého obchodního zástupce firmy Henny Penny

**2-13. ELEKTRICKÉ  
POŽADAVKY  
(ELEKTRICKÁ FRITÉZA)**

Elektrická fritéza je k dispozici z výrobního závodu pro vedení 208, 220/240 nebo 440/480 V, pro 1 nebo 3 fáze, výkon 60 Hz. Musí být objednaný správný elektrický kabel jako příslušenství nebo opatřený při instalaci. K určení správného zdroje proudu zkontrolujte údajový štítek na vnitřní straně dvířek fritézy.



**VAROVÁNÍ  
NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ  
ELEKTRICKÝM  
PROUDEM**

Tato fritéza musí být adekvátně a bezpečně uzemněna, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem. Ohledně postupů při uzemnění se podívejte na místní zákony týkající se elektřiny nebo pokud místní zákony chybí, na federální (v USA) National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(v platném znění). V Kanadě musí být všechna elektrická připojení provedena v souladu s CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 anebo místními zákony.

Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, musí být tento přístroj vybavený vnějším elektrickým jističem, který odpojí všechny neuzemněné vodiče. Hlavní vypínač na tomto přístroji neodpojuje všechny vodiče vedení.

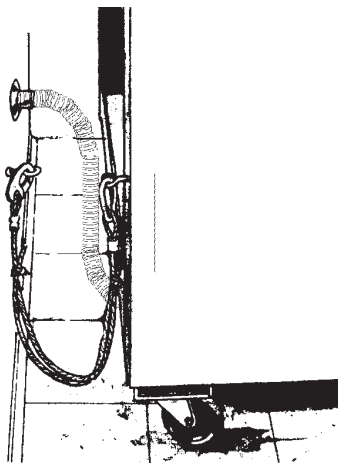
Napájení budícího obvodu vedení by mělo být o velikosti udané v údajové tabulce. Měl by to být měděný vodič stanovený pro 600 V a 90°C. Pro potrubí delší než 50 stop (15,24 m), použijte další větší průměr drátu.



**POZNÁMKA**

Neustále zapojené fritézy s kolečky musí být instalované s pružným trubkovým vedením a kabelovou zarážkou, když jsou instalovány v USA. Viz obrázek vlevo. Pro připevnění kabelové zarážky k fritéze jsou v zadní rámu fritézy k dispozici díry. Kabelová zarážka nechrání fritézu před nahýbáním se.

**KABELOVÁ ZARÁŽKA**



Šroub s I-profilem musí být připevněn k budově pomocí vhodných postupů pro stavbu budov.



**UPOZORNĚNÍ**

**KONSTRUKCE SUCHÉ ZDI**

Připevněte šroub s I-profilem k stavěcímu šroubu. Nepřipevňujte jen k suché zdi. Umístěte šroub s I-profilem ve stejné výšce jako plynofikace. Preferovaná instalace je přibližně 6 palců k jedné nebo druhé straně plynofikace. Kabelová zarážka musí být alespoň o šest palců kratší než pružné plynové potrubí

**Tabulka elektrických specifikací**

Volty	Fáze	KW	Ampéry
208	Jedna	11,25	54
208	Jedna	13,50	65
208	Tři	11,25	31
208	Tři	13,50	38
240	Jedna	11,25	52
240	Jedna	13,50	58
240	Tři	11,25	30
240	Tři	13,50	33
480	Tři	11,25	14
480	Tři	13,50	16

**2-13. ELEKTRICKÉ  
POŽADAVKY  
(ELEKTRICKÁ FRITÉZA)  
(pokračování)**

Dodatečné elektrické osvědčení pro země střední Evropy:

- Elektrické kabely musí být odolné proti oleji, stíněné pružné kabely, ne lehčí než běžné polychloroprenové nebo jiné odpovídající syntetické elastomerem stíněné kabely a musí být typu HO7RN.
- Doporučujeme, aby bylo na obvodu fritézy použito ochranné zařízení stanovené pro 30 mA, jako je jistič zbytkového proudu (RCCB) nebo přerušovač obvodu zemního poruchového proudu (GFCI).



**VAROVÁNÍ  
NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ  
ELEKTRICKÝM  
PROUDEM**

(POUZE PRO PŘÍSTROJE S OZNAČENÍM CE (pro střední Evropu)!)

Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, musí být tento přístroj přivázaný k dalším přístrojům nebo kovovým povrchům, kterých se dotýká v těsné blízkosti tohoto přístroje ekvipotenciálním zemnicím drátem. Tento přístroj je pro tento účel vybavený ekvipotenciálním očkem. Ekvipotenciál je označený následujícím symbolem





## **2-14. ELEKTRICKÉ POŽADAVKY (PLYNOVÁ FRITÉZA)**

Plynová fritéza vyžaduje 120V, jednu fázi, 60 Hz, 10 A, 3drátový uzemněný rozvod nebo 230V, jednu fázi, 50 Hz, 5 A, 3fázový rozvod. Fritéza na 120 V je pro vaši ochranu před úrazem elektrickým proudem z výrobního závodu vybavená uzemněným kabelem a zástrčkou a měla by být zastrčena do třípólové uzemněné elektrické zásuvky. Neřežte nebo neodstraňujte uzemňovací kontakt. Za pravou stranou panelu je umístěno schéma elektrického zapojení a může být zpřístupněno odstraněním bočního panelu. 230V zásuvka musí vyhovovat všem místním, státním a národním předpisům.



**VAROVÁNÍ  
NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ  
ELEKTRICKÝM  
PROUDEM**

**Neodpojujte zemnicí kolík. Tato fritéza MUSÍ být adekvátně a bezpečně uzemněna, jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.**

**Ohledně postupů při uzemnění se podívejte na místní zákony týkající se elektřiny nebo pokud místní zákony chybí, na federální (v USA) National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(v platném znění). V Kanadě musí být všechna elektrická připojení provedena v souladu s CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 anebo místními zákony.**

**Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, musí být tento přístroj vybavený vnějším elektrickým jističem, který odpojí všechny neuzemněné vodiče. Hlavní vypínač na tomto přístroji neodpojuje všechny vodiče vedení.**

## **2-15. TESTOVÁNÍ FRITÉZY**

Každá tlaková fritéza Henny Penny byla před odesláním kompletně zkontrolována a otestována. Je však dobrou praxí zkontrolovat správný provoz přístroje. Při testování a prvotním naložení výrobku se obraťte na kapitolu Provoz a postupy C1000






## **2-16. LOŽISKA MOTORU**

Ložiska elektrického motoru jsou permanentně promazávána. NEMAŽTE.

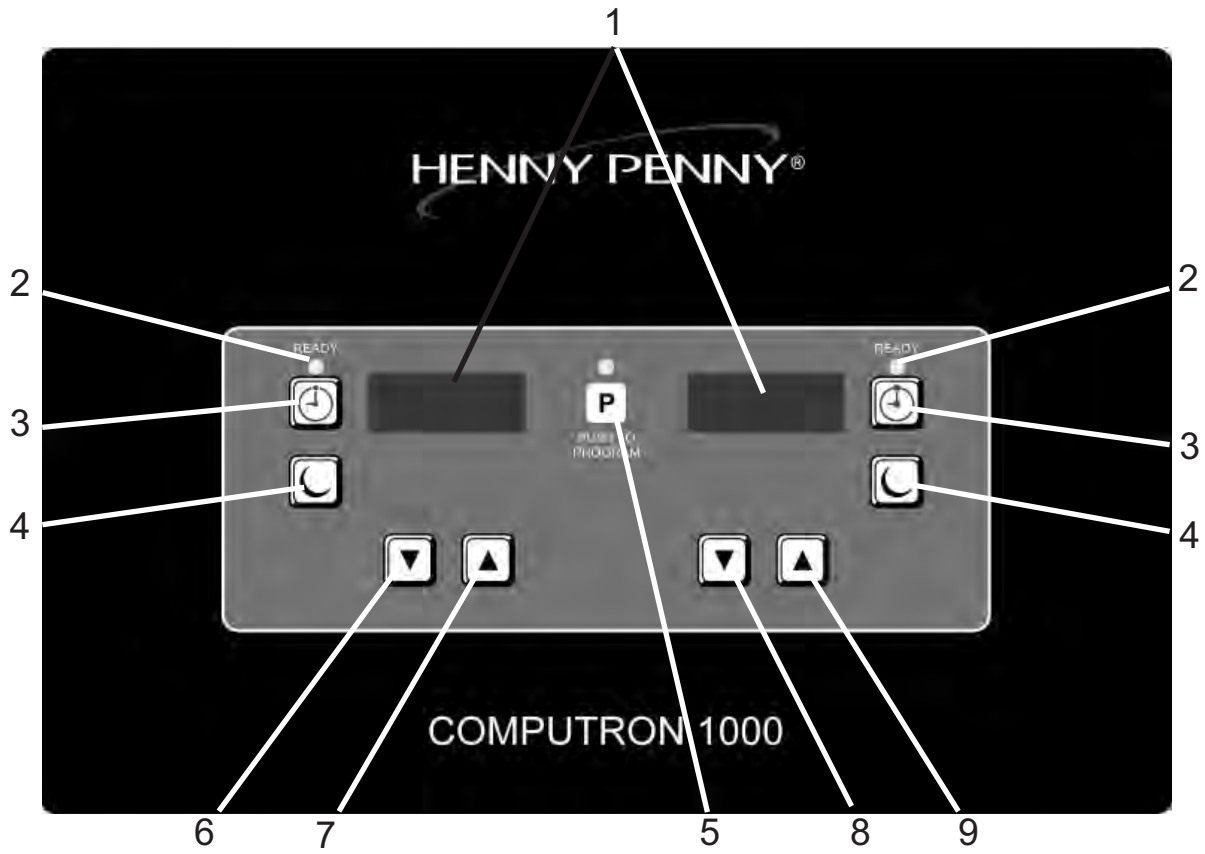


## KAPITOLA 3. PROVOZNÍ POKYNY

### 3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY Ovládací prvky C1000 – Obrázek 3-1.

Obr. č.	Pol. č.	Popis	Funkce
3-1	1	Digitální displej	Ukazuje teplotu pokrmového tuku, odpočítávání časovače během cyklu smažení a výběry v programovacím režimu; teplotu pokrmového tuku můžete zobrazit, když stisknete jednou nebo dvakrát, abyste si prohlédli nastavenou teplotu; když teplota pokrmového tuku přesáhne 425°F (218°C), na displeji se objeví “E-5, FRYER TOO HOT”.
3-1	2		Tato světelná dioda svítí, když je teplota pokrmového tuku v rozmezí 5° nastavené teploty a signalizuje tím obsluze, že teplota pokrmového tuku je nyní na teplotě vhodné pro pomoření výrobku do nádoby na smažení.
3-1	3		Tlačítko časovače se používá ke spuštění a zastavení cyklu smažení.
3-1	4		Tlačítka volnoběhu se používají ke spuštění režimu volnoběhu, který snižuje teplotu pokrmového tuku během období, kdy se nepoužívá; pro vystoupení z režimu volnoběhu stiskněte a držte.
3-1	5		Tlačítko programování se používá k přístupu do programovacích režimů; jakmile jste v programovacím režimu, používá se k postoupení na další parametr .
3-1	6 ir 7		Používá se k nastavení hodnoty aktuálně zobrazeného nastavení v programovém režimu a ke změně nastavené teploty pokrmového tuku

**3-1 PROVOZNÍ KOMPONENTY (pokračování)**



**Obr. 3-1**

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

<b>Obr. č.</b>	<b>Pol. č.</b>	<b>Popis</b>	<b>Funkce</b>
3-3	8	Nádoba na smažení	Obsahuje pokrmový tuk na smažení a odpovídající chladnou zónu pro sběr drobků.
3-3	9	Pružina poklopu	Pomáhá při nazdvižení poklopu a pak ho drží otevřený (je pokrytá ochranným krytem)
3-3	10	Odvodový kanál kondenzátu	Odvádí vlhkost, která se sbírá na vložce poklopu, když je poklop otevřený, do výtokového potrubí a zabraňuje, aby kapky kondenzátu nepadaly do pokrmového tuku.
3-3	11	Těsnění poklopu	Poskytuje tlakové těsnění pro komoru nádoby na smažení
3-2	12	Západka poklopu	Pružinou zatížená západka, která poskytuje praktické blokování, aby udržela poklop zavřený; tato západka, spolu se šroubem a těsněním poklopu, dává tlakově utěsněnou komoru na smažení
3-2	13	Šroub	Montážní celek, který je utažen poté, co je poklop uzavřen na západku a užívá tlak na vrchní část poklopu. Těsnění poklopu pak užívá tlak proti okraji nádoby na smažení; po vytvoření jedné libry vnitřního tlaku vložka poklopu zatlačí blokovací spínadlo nahoru do blokovacího stavěcího kroužku, zabraňující šroubu, aby se otáčel, zatímco se v nádobě na smažení vytváří přetlak
3-2	14	Zarážka poklopu	Stavěcí kroužek se závitem používaný k dosažení správné těsnosti mezi těsněním poklopu a okrajem nádoby; děje se to regulováním počtu otáček šroubu po směru hodinových ručiček
3-2	15	Přetlakový ventil	Tento přetlakový pojistný ventil typu závaží udržuje stálou úroveň tlaku páry uvnitř nádoby na smažení; přebytečná pára je odváděna odvodní šachtou






**VAROVÁNÍ**




**Nedodržení denního čištění přetlakového ventilu by mohlo způsobit, že se ve fritéze vytvoří příliš moc tlaku. Mohlo by dojít k vážným úrazům popáleninám.**

### 3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY

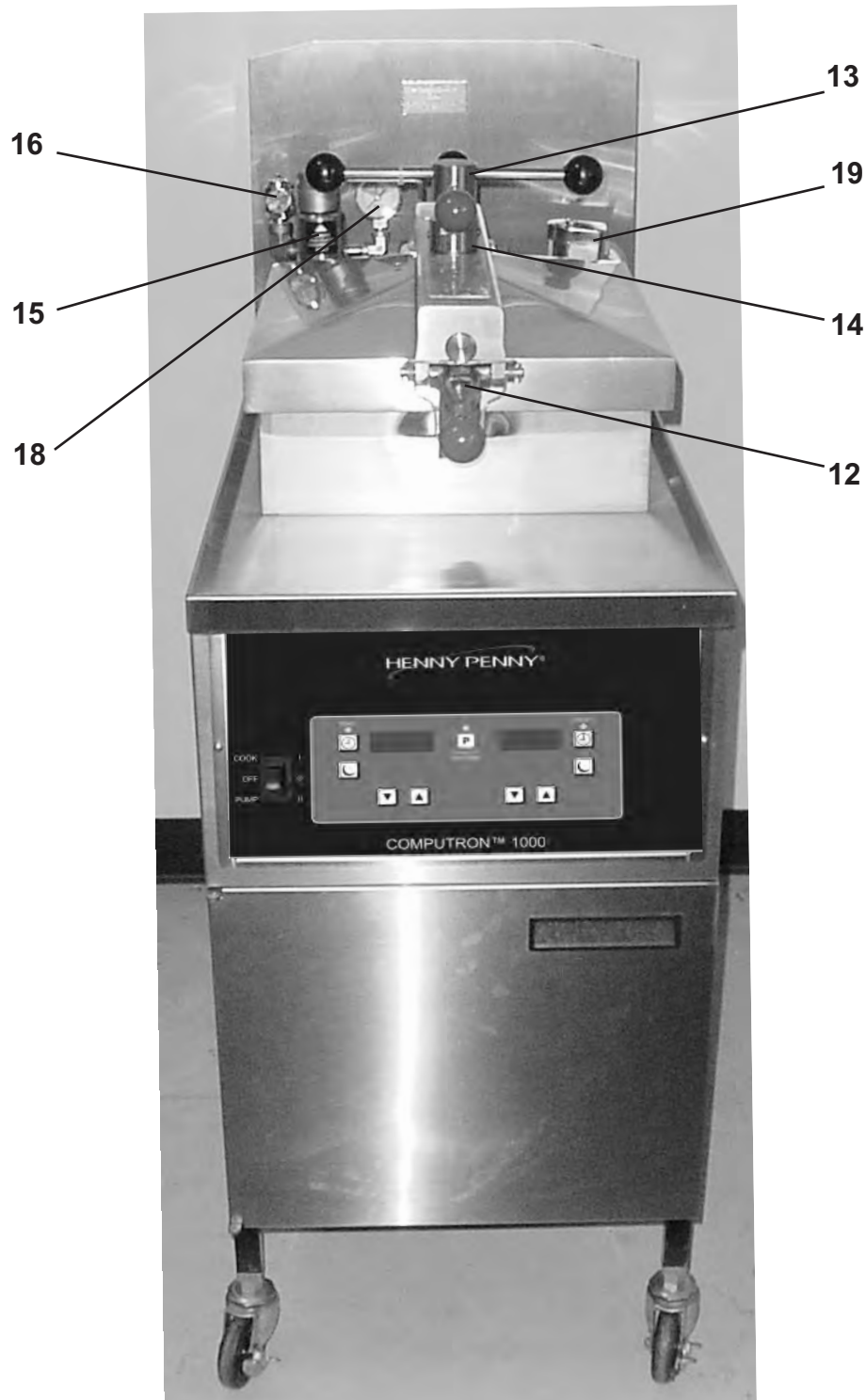
#### (pokračování)

Obr. č.	Pol. č.	Popis	Funkce
3-2	16	Bezpečnostní přetlakový ventil	Jedná se o pružinový ventil schválený ASME a nastavený na tlak 14,5 psi; pokud je přetlakový ventil zanesený, uvolňuje přebytečný tlak, ve komoře na smažení ponechává tlak na 14,5 psi (999 mbar); pokud k tomu dojde, otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF, aby se uvolnil veškerý tlak z fritézy.
 <b>VAROVÁNÍ</b>			
<p><b>Když se aktivuje bezpečnostní přetlakový ventil, otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF. Abyste předešli vážnému úrazu, dejte fritézu před dalším použitím do údržby.</b></p>			
3-2	17	Kroužek bezpečnostního přetlakového ventilu	
 <b>VÝSTRAHA RIZIKO POPÁLENÍ</b>			
<p><b>NETAHEJTE ZA TENTO KROUŽEK, MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM OD PÁRY.</b></p>			
3-2 3-5	18	Tlakoměr	Ukazuje tlak uvnitř fritézy
3-2	19	Solenoidní ventil	Elektromechanické zařízení, které udržuje tlak ve fritéze; solenoidní ventil se uzavírá na začátku cyklu smažení a otevírá se automaticky ovládacím zařízením na konci cyklu smažení; pokud se tento ventil zanesne nebo je teflonové ložisko odřené, tlak se nevytvoří a ventil se musí opravit.
3-3	20	Nuotako vožtuvas (je zobrazeno pouze držadlo)	Dvoucestný kulový ventil, který je běžně uzavřený; k vypuštění pokrmového tuku z nádoby na smažení do sběrné misky filtru otočte držadlo
 <b>VÝSTRAHA NATLAKOVANÉ</b>			
<p><b>NEOTVÍREJTE VYPOUŠTĚCÍ VENTIL KDYŽ JE FRITÉZA POD TLAKEM. HORKÝ TUK SE VYLEJE A MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.</b></p>			
3-3	21	Ochranný spínač vypouštění	Mikrospínač, který poskytuje ochranu fritézy v případě, že obsluha neúmyslně vypouští pokrmový tuk z fritézy, zatímco je hlavní síťový vypínač zapnutý; spínač automaticky uzavírá teplo, když je vypouštěcí ventil otevřený

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

Obr. č.	Pol. č.	Popis	Funkce
3-3	22	Sběrná miska filtru	Vytahovací miska, která uzavírá filtr a zachycuje tuk při vypouštění z nádoby na smažení. Používá se také k odstranění a vyhození starého pokrmového tuku.
			 <p><b>VAROVÁNÍ RIZIKO POPÁLENÍ</b></p> <p><b>Když posunujete se sběrnou miskou filtru, která obsahuje horký pokrmový tuk, dávejte velký pozor, abyste předešli popáleninám od horkých ploch nebo stříkání.</b></p>
3-3	23	Filtrační spojka	Spojuje filtr s filtračním čerpadlem a umožňuje snadné vyjmutí filtru a sběrné misky.
3-3	24	Filtrační ventil	Když je síťový vypínač v pozici PUMP, tento dvoucestný ventil směřuje přefiltrovaný tuk ze sběrné misky zpět do nádoby na smažení.
3-3	25	Výtokové potrubí kondenzátu	Hadice používaná k nasměrování kondenzátu nasbíraného ve výfukovém systému páry do kondenzační misky
3-3	26	Miska pro vypouštění kondenzátu	Místo sběru kondenzátu, tvořené uvnitř výfukového systému páry. Pravidelně vyjímejte a vyprazdňujte.
3-3	27	Oplachová hadice (volitelné)	Ruční hadice používaná k oplachování zbytků jídla z nádoby na smažení do misky filtru. Připojuje se k rychlé rozpojovací armatuře.
3-3	28	Plynový regulační ventil (pouze u plynových modelů)	Reguluje průtok plynu k hořáku
3-6 3-7	29	Vysokoteplotní omezovač	Regulátor, který snímá teplotu pokrmového tuku; pokud teplota pokrmového tuku přesáhne provozní mez, tento regulátor otevírá a zavírá teplo do fritézy; když teplota pokrmového tuku poklesne na mez pro bezpečný provoz, musí být regulátor ručně resetovaný stisknutím červeného resetovacího tlačítka, umístěného pod řídicím panelem, za dveřmi.
		 <p><b>PLYNOVÝ</b></p>	 <p><b>ELEKTRICKÝ</b></p>
3-4	30	Jističe – resetování tlačítko (pouze u elektrických modelů)	Ochranné zařízení, které přeruší obvod, když proud přesáhne jmenovitou hodnotu
3-7	31	Stykače (pouze u	Relé, které nasměrují proud do topných článků. Jedno relé je sériově zapojené s vysokoteplotním omezovačem, další je sériově zapojené s funkčními klávesami. Běžný přístroj používá 2 elektromechanické stykače, zatímco počítačem řízené přístroje mají jedenn elektromechanický a jeden rtuťový stykač.
3-9	32	Jistič (pouze u jednofázového modelu)	Otvírá elektrický obvod a odebírá elektrický proud k článkům.

**3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY (pokračování)**

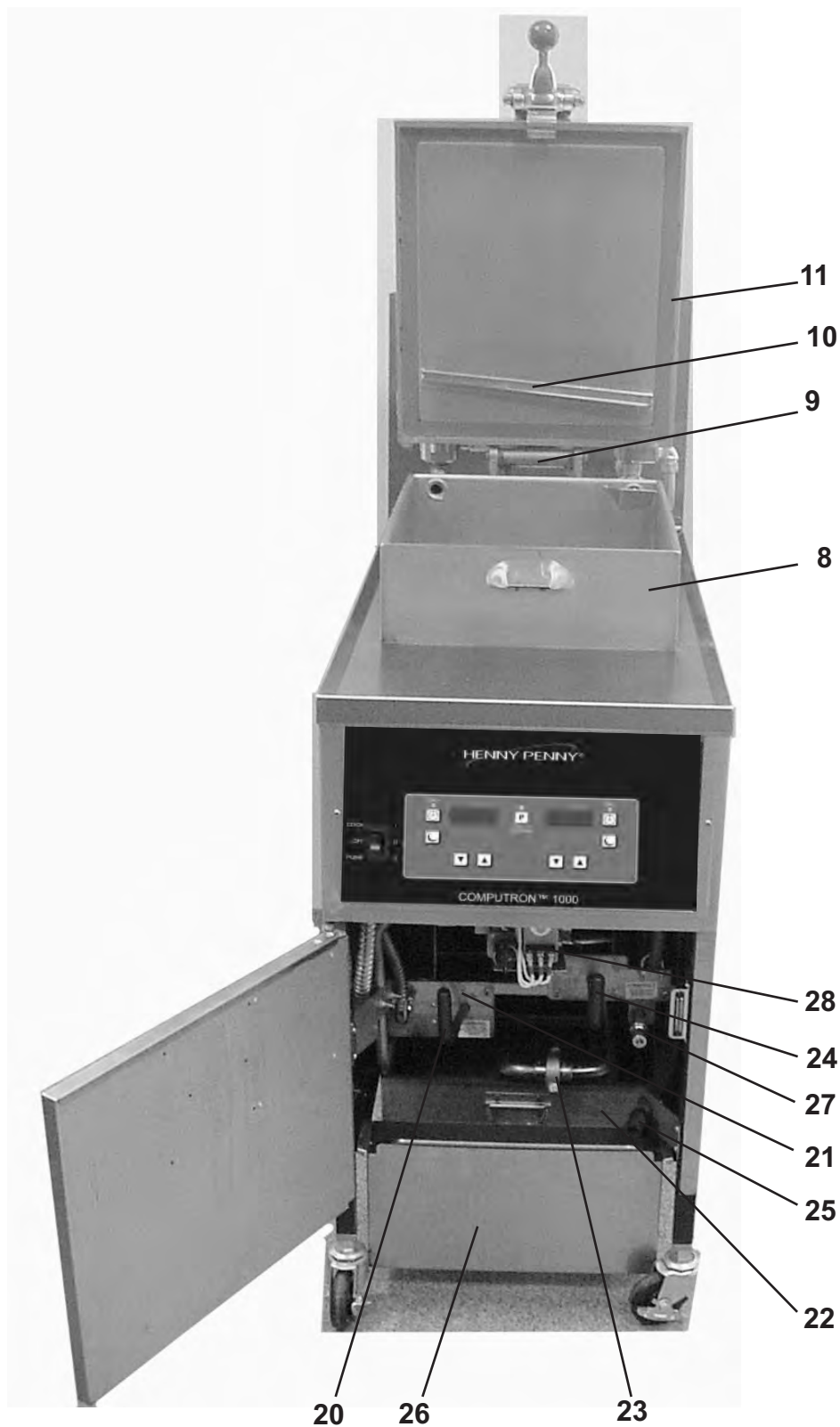


*ELEKTRICKÝ MODEL*

**Obr. 3-2. Ovládací funkční klávesy**



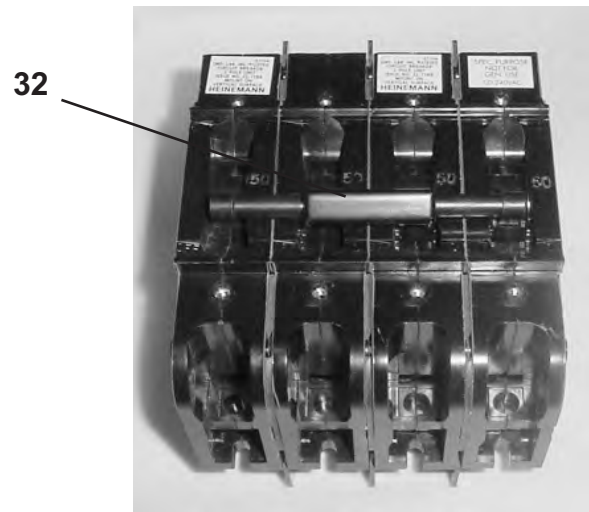
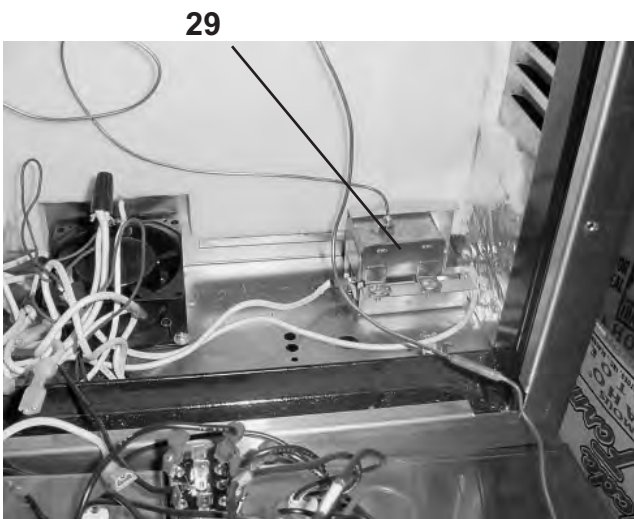
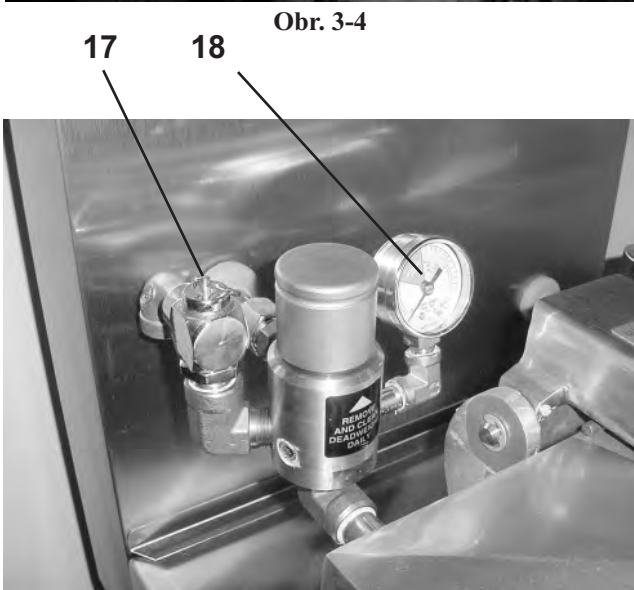
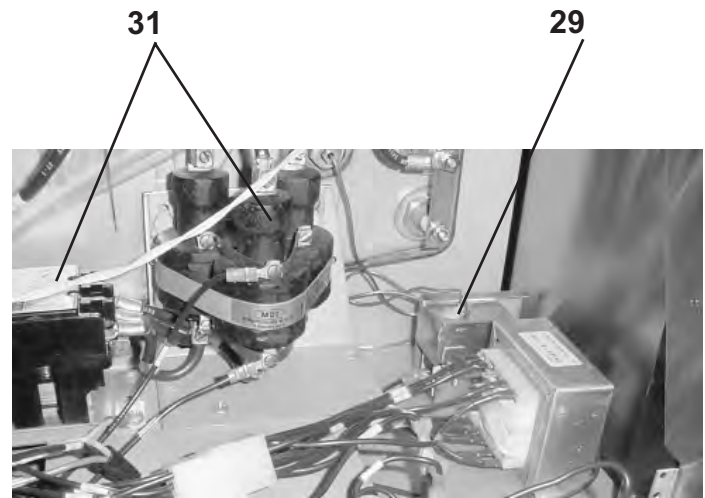
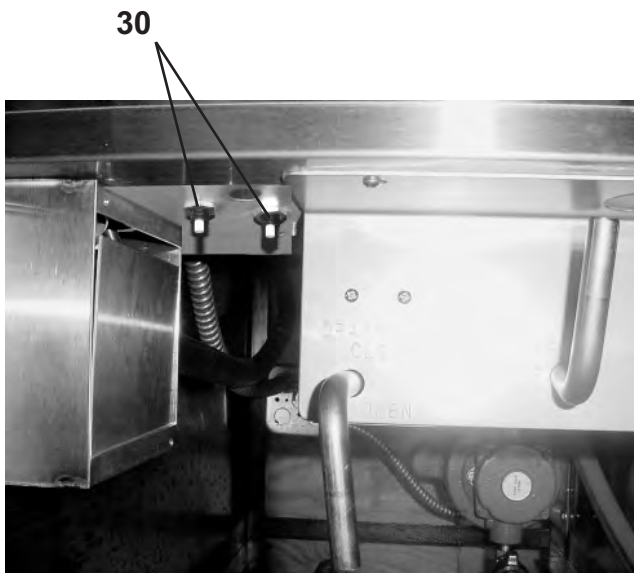
**3-1. PROVOZNÍ KOMPONENTY (pokračování)**



**PLYNOVÝ MODEL**

**Obr. 3-3. OVLÁDACÍ FUNKČNÍ KLÁVESY**

**Obr. 3-3. Funkční klávesy**



### 3-2. PLNĚNÍ A PŘIDÁVÁNÍ POKRMOVÉHO TUKU

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Před samotným smažením a přidáváním pokrmového tuku do nádoby na smažení se přesvědčte, že je nádoba na smažení, filtrační síto a vypouštěcí miska čistá. Filtrační síto a vypouštěcí miska by se měly umýt prostředkem na nádobí a horkou vodou a před opětovným smontováním důkladně osušit. Přitom by se měla umýt také nádoba na smažení. Podívejte se na kapitolu Čištění nádoby na smažení.

#### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Hladina pokrmového tuku musí být vždy na ukazateli hladiny pokrmového tuku na zadní části fritézy (viz fotografie na následující stránce). Při nedodržování těchto pokynů by mohlo by dojít k požáru anebo k poškození fritézy.*

*Když používáte ztužený pokrmový tuk, doporučujeme před jeho vložením do nádoby na smažení rozpustit tuk na vnějším elektrickém zdroji. Články u elektrické fritézy nebo povrch nádoby na smažení u plynové fritézy musí být zcela ponořené. Mohlo by dojít k požáru nebo poškození fritézy.*

1. Doporučuje se používat ve fritéze vysoce kvalitní pokrmové tuky určené na smažení. Některé druhořadé mají vysoký obsah vlhkosti a způsobují pění a vzkypění.

#### **WARNING** VAROVÁNÍ **BURN RISK** RIZIKO POPÁLENÍ

**Abyste předešli vážným popáleninám při lití horkého pokrmového tuku do nádoby na smažení, mějte na sobě rukavice a dejte pozor na to, aby nedošlo ke stříkání.**




2. Elektrický model 500 vyžaduje 48 liber (21,8 kg) tekutého tuku a model 561 vyžaduje 65 liber (29,5 kg). Plynový model vyžaduje 43 liber (19,5 kg). Fritézy model 500 mají 2 úroňové kontrolní rysky vepsané na zadní zdi nádoby na smažení, zatímco modely 561 a 600 mají pouze 1 úroňový indikátor. Čáry stavoznaku ukazují správné hladiny tuku.
3. Studený pokrmový tuk by se měl plnit ½ palce (12,7 mm) pod 1 kontrolní rysku a u fritézy se 2 kontrolními ryskami by měl být pokrmový tuk rovnoběžný s nižší kontrolní ryskou. Při zahřátí se pokrmový tuk rozpíná a když je horký, měl by být na kontrolní rysce nebo na horní kontrolní rysce u modelu 500s.

### 3-3. PÉČE O POKRMOVÝ TUK



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČÍ  
PŘETEČENÍ**

**DODRŽUJTE POKYNY NÍŽE ABYSTE ZABRÁNILI PŘETEČENÍ POKRMOVÉHO TUKU, KTERÉ BY MOHLO MÍT ZA NÁSLEDEK VÁŽNÉ POPÁLENÍ, PORANĚNÍ OSOBY, POŽÁR ANEBO POŠKOZENÍ MAJETKU.**

1. Abyste pokrmový tuk chránili a získali z něj maximální životnost,  snižte teplotu na 250° F (135° C), když se fritéza ihned nepoužívá. Kazící se tuk hodně kouří i při nižších teplotách.
2. Smažení obalených potravin vyžaduje filtrování, aby tuk zůstal čistý. Pokrmový tuk by se měl čistit každých 3 až 6 cyklů smažení. Pro vysoce kvalitní výrobek nepřesahujte bez filtrování 6 cyklů pečení. Podívejte se na kapitolu Filtrování pokrmového tuku.
3. Udržujte tuk na správné hladině pro smažení. Když je to potřeba, přidejte čerstvý pokrmový tuk.
4. Nepřeplňujte košíky výrobkem (12 liber (5,4 kg) u fritéz modelu 600; 14 liber (6,4 kg) u fritéz modelu 500 a 18 liber (8,2 kg.) u modelu 561) ani do košíků nevkládejte výrobek obsahující hodně vlhkosti.



**VÝSTRAHA  
NEBEZPEČÍ  
POŽÁRU**

**S DELŠÍM POUŽÍVÁNÍM SE SNIŽUJE TEPLOTA VZNÍČENÍ POKRMOVÉHO TUKU, VYLIJTE TUK POKUD UKAZUJE ZNÁMKY NADMĚRNÉHO KOUŘENÍ NEBO PĚNĚNÍ. MOHLO BY DOJÍT K VÝŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍ OSOB, POŽÁRU ANEBO POŠKOZENÍ MAJETKU.**

### **3-4. POKYNY KE SMAŽENÍ VÝROBKU**

Následující tabulka dává doporučené doby smažení a teploty pro jednostupňové smažení pomocí tlakové fritézy Henny Penny kombinované s našimi speciálními směsmi pro smažení „PHT Fryer Breeding Mixes“.

#### **NOTICE POZNÁMKA**

Všechny doporučené nastavovací hodnoty času a teploty jsou pro náklad o hmotnosti 10 liber (4,5 kg).

<b>Výrobek (velikost na kus)</b>	<b>Teplota</b>	<b>Čas (Min.)</b>
<b>Kuře</b> (2-1/4 libry (1 kg), 8 nebo 9 kusů)	315°F (157°C)	10-11
<b>Ryba</b> (4 unce (0.11 kg))	15°F (157°C)	3,5
<b>Kreveta</b>	315°F (157°C)	2
<b>Pstruh</b> (10 až 16 uncí (0,28-0,045 kg))	315°F (157°C)	5
<b>Vepřové kotlety</b> (4 až 5 uncí (0,11-1,4 kg), 1/2 až 3/4 palce (12,7-19 mm tloušťka)	315°F (157°C)	5
<b>Žebírka</b> (2-1/2 libry (1,13 kg kus))	275°F (135°C)	14
<b>Steak nakrájený na kostky</b> (6 to 10 uncí (.17-.28 kg), 1/4 až 1 palce (6,4-25,4 mm tloušťka)	315°F (157°C)	5
<b>Telecí kotleta</b> (4 unce (0,11 kg))	315°F (157°C)	4
<b>Brambory</b> (10 liber (4,5 kg), nakrájet na klínky)	315°F (157°C)	8


### **3-5. POSTUP PŘI SMAŽENÍ KUŘETE**

Následuje popis provozních postupů pro fritézy s ovládacím zařízením Computron 1000.

1. Zkontrolujte pohledem, jestli jsou všechny řídicí spínače vypnuté a vypouštěcí a filtrační ventily jsou zavřené.
2. Vyjměte košík z nádoby na smažení a nechte poklop otevřený.
3. Přesvědčte se, že je nádoba na smažení naplněna pokrmovým tukem po správnou úroveň. Podívejte se na kapitolu Plnění a přidávání pokrmového tuku.
4. Přesvědčte se, že je k fritéze připojen elektrický proud. U plynových přístrojů se přesvědčte, že je ke fritéze připojené plynové potrubí a plynový ventil je otevřený. Viz kapitola POSTUP ZAPÁLENÍ A ZASTAVENÍ PLYNOVÉHO VEDENÍ A HOŘÁKU.
5. Dokud není síťový vypínač otočený do pozice ON, ukazuje displej "OFF". Displej nyní ukazuje dobu smažení a přístroj automaticky přejde na cyklus tání, dokud teplota pokrmového tuku nedosáhne 230°F (110°C). Regulátor pak automaticky cyklus tání opustí.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Tlaková fritéza série PFG-600 má několik bezpečnostních zařízení, které uzavrou přívod plynu, když jsou aktivované. Výše uvedené postupy by měly být dodržované když se znovu spouští otevřená fritéza a když se opakuje uzavírání, měl by být informován kvalifikovaný technik.


Cyklus tání může být podle přání obejit stlačením a podržením  po dobu 3 sekund.

#### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Nevynechávejte cyklus tání, dokud se nerozpustilo dost pokrmového tuku, aby zcela pokryl povrch plynové nádoby na smažení a základních prvků na elektrické fritéze. Pokud je cyklus tání vynechán předtím, než je zcela pokryta plynová nádoba na smažení nebo základní prvky, dojde k nadměrnému kouření z pokrmového tuku nebo k požáru.*



**Krok 7**

6. Jakmile skončí cyklus tání, je pokrmový tuk zahříván, dokud se nerozsvítí  a nezobrazí doba pečení.
7. Pomocí držátka košíku důkladně míchejte tukem, aby se stabilizovala teplota po celé pečící nádobě.
8. Jakmile se teplota pokrmového tuku stabilizovala na zadané teplotě, ponořte košík do nádoby na smažení.

### **3-5. POSTUP PŘI SMAŽENÍ KUŘETE (pokračování)**



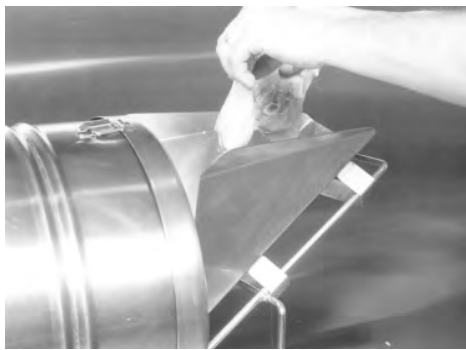
**Krok 9**

9. Vezměte kousky kuřete z chladničky (4 nebo 5 rozporcovaných kuřat) a dejte je do mycího dřezu. Omyjte kuře a v tomto místě zlomte stehno od kloubu hřbetní kosti.



**Krok 10**

10. Odstraňte ze stehen veškerý přebytečný tuk.
11. Vyjměte kuře z vody a lehce osušte, ale nechte, aby si části ponechaly vlhkost.



**Krok 12**

12. Pokud používáte strojek na obalování, naplňte obalovací buben průměrně 8 až 10 librami obalovací směsi PHT Breading Mix. Vložte vlhké, ale osušené kousky do násypky na jednom konci obalovacího stroje.



**Krok 13**

13. Nechejte kousky obalené ve strouhance padat na táč, jak vycházejí z bubnu obalovacího stroje.

### **3-5. POSTUP PŘI SMAŽENÍ KUŘETE (pokračování)**




**Krok 14**



**Krok 18**

14. Pokud nepoužíváte stroj na obalování, měla by být potravina vložena do suché směsi a převalovaná rukama tak, aby byl každá kousek potraviny zcela pokrytý.
15. Setřepete veškerou přebytečnou strouhanku a položte obalený výrobek na táč k uložení v chladniče. Abyste uchováli vlhkost, přes obalenou potravinu dejte vlhkou utěrku. Obalované jídlo by mělo být uloženo v chladniče před smažením minimálně po dobu 30 minut, aby mohlo do sebe vstřebat koření z obalovací směsi a aby strouhanka lépe přilnula k výrobku.
16. Určete čas a teplotu nastavení podle typu výrobku, který se má smažit.
17. Nastavte regulátor na požadovanou teplotu a čas. Viz kapitola Pokyny pro programování C1000.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Před vložením výrobku do košíku se ujistěte, že je pokrmový tuk na správné teplotě pro tento druh výrobku. Zkontrolujte také, že je zapnuto .

18. Vložte potravinu do ponorného košíku nejdříve vložením větších kousků (stehna). To dá větším kouskům čas, aby se smažily v tuku o několik sekund déle. Nechejte kryt otevřený.

#### **WARNING** VAROVÁNÍ **BURN RISK** RIZIKO POPÁLENÍ

Dávejte pozor, aby tuk nestříkal. Mohlo by dojít k vážným popáleninám.

**Nepřetěžujte košík a nekládejte do košíku výrobek s vysokým obsahem vlhkosti. Maximální velikost nákladu je 12 liber (5,4 kg.) u frotéz model 600; 14 liber (6,4 kg.) u fritéz model 500 a 18 liber (8,2 kg.) u modelu 561. Nedodržení těchto pokynů by mohlo mít za důsledek přetečení tuku z fritézy. Mohlo by dojít k vážným popáleninám, požáru nebo škodám na přístroji.**

19. Zdvihněte košík lehce z pokrmového tuku a zatřeste jím, kousky se oddělí. Vraťte košík do tuku. Správné provedení zamezí bílým tečkám na hotovém výrobku.



**3-5. POSTUP PŘI SMAŽENÍ  
KUŘETE (pokračování)**



**Krok 20**




**Krok 21**

20. Vyměňte držadlo košíku a rychle zavřete víko. Zavřete víko západkou.
21. Utáhněte šroub víka po směru hodinových ručiček, abyste víko správně zajistili a utěsnili. Seříd'te červený knoflík na šroubu s červeným knoflíkem na západce víka.



**VÝSTRAHA  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**


**VÍKO MUSÍ BÝT SPRÁVN Ě ZAJIŠTĚNO, JINAK BY NATLAKOVANÝ TUK A PÁRA MOHLY UNIKNOUT Z FRITÉZY A DOŠLO BY K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM.**

22. Stiskněte .
23. Za několik minut by měl tlakoměr narůst do PROVOZNIHO PÁSMA. Pokud ne, zkontrolujte znovu postupy a pak se podívejte do kapitoly Odstraňování poruch.



**POZNÁMKA**

Během provozu proved'te následující kontroly:

- Přesvědčte se, že ručička tlakoměru ukazuje hodnoty v provozním pásmu. Při použití nového tuku musí být do nádoby na smažení vložený plný náklad, jinak nebude vytvořeno dost páry k tomu, aby byl získán jmenovitý tlak na smažení.
  - Pokud se tlak nevytvoří, podívejte se do kapitoly Odstraňování poruch nebo zavolejte vašemu oblastnímu zástupci Henny Penny pro servis, když to bude potřeba
  - Zkontrolujte vypouštěcí a filtrační ventil na netěsnosti
24. Na konci cyklu pečení (časovač dosáhne nulu), fritéza automaticky sníží tlak , zazní bzučák časovače a na displeji bliká "DONE" (Hotovo). Stiskněte  knoflík, abyste vypnuli alarm.



**VÝSTRAHA  
SNÍŽENÍ  
TLAKU**

**NEZVEDEJTE DRŽÁK POKLOPU NEBO SE NESNAŽTE OTEVŘÍT ZÁPADKU POKLOPU PŘEDTÍM, NEŽ SE NE TALKOMĚRU OBJEVÍ "0" PSI. UNIKAJÍCÍ PÁRA A POKRMOVÝ TUK BY MOHL ZPŮSOBIT VÁŽNÁ POPÁLENÍ.**

### **3-5. POSTUP PŘI SMAŽENÍ KURĚTE (pokračování)**

25. Poté, co tlak poklesne na nulu, otočte šroub proti směru hodinových ručiček přibližně o 1 otáčku..

#### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Neotáčejte ani neměňte orientaci otáčení, když otvíráte poklop. Mohlo by dojít k poškození lichoběžníkového šroubu uvnitř příčniku.*

26. Nadzdvihněte rychle poklop, abyste umožnili, aby většina kondenzátu na poklopu stekla dolů a odtekla odvodňovacím kanálem a ne zpět do pokrmového tuku.

#### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ


*Abyste zabránili poškození závěsu poklopu, nenechávejte poklop bouchat proti jeho zarážce.*



Krok 27

27. Vložte držátko do košíku. Zdvihněte košík a zavěste ho na stranu fritézy k odtečení. Nechte z výrobku odtekat přebytečný tuk asi 15 sekund předtím, než ho vyklopíte na plech.

28. Vložte výrobek ihned do ohřívací skříně.

29. Před smažením další dávky počkejte, než se zapne , signalizující, že se pokrmový tuk ohřál.

#### **DANGER** VÝSTRAHA **FIRE HAZARD** NEBEZPEČÍ POŽÁRU





**POKUD TEPLOTA TUKU PŘESÁHNE 420°F (216°C), OKAMŽITĚ VYPNĚTĚ PŘÍVOD ELEKTŘINY NA HLAVNÍM JISTIČI A DEJTE FRITÉZU OPRAVIT. POKUD TEPLOTA POKRMOVÉHO TUKU PŘESÁHNE JEHO TEPLOTU VZNÍCENÍ, DOJDE K POŽÁRU, KTERÝ MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK VÁŽNÁ POPÁLENÍ ANEBU ŠKODY NA MAJETKU.**

### 3-6. POKYNY PŘI PROGRAMOVÁNÍ C1000



#### Programování časovače

1. Kdykoliv se zobrazí doba smažení, stiskněte místo pod příslušnou obrazovkou pro změnu doby smažení.

#### Programování nastavené teploty

1. Stiskněte jednou  abyste viděli aktuální teplotu tuku a stiskněte  znovu, abyste viděli nastavenou teplotu.
2. Když je na obrazovce nastavená teplota, stiskněte   pro změnu nastavené teploty.










### **NOTICE** POZNÁMKA

Pokud se při stisknutí   zobrazuje “LOCK” (Uzamčení), jsou ovládací klávesy uzamčeny (blokovány) a před změnou doby nebo nastavení teploty musí být odblokovány. Viz kapitola Speciální programování C1000.









### 3-7. SPECIÁLNÍ PROGRAMOVÁNÍ C1000

Speciální programování se používá k nastavení položek níže:

- Stupně Fahrenheita nebo Celsia
- Spuštění systému
- Zablokování nebo odblokování ovládacích kláves
- Typ fritézy – Otevřená nebo tlaková
- Tepelný zdroj – Elektrický; Plynový s elektronickým zapalováním
- Typ nádrže – Plná nebo dělená
- Typ oleje – Pevný nebo tekutý

1. Pro vstup do otevřeného programování vypněte síťový (obě strany). Stiskněte a držte  znovu síťový vypínač zapněte.
2. “SPEC” “PROG”, dále “DEG” “°F” nebo “°C”. K výběru “°F” nebo “°C” použijte  .
3. Stiskněte  a na displeji se zobrazí “INIT”.  
Stiskněte a držte  a displej zobrazí “In-3”, “In-2”, “In-1” dále “Init Sys” “DONE DONE”. Ovládací klávesy jsou nyní znovu nastaveny na parametry zadané z výrobního závodu, čas je nastavený na 0:00 a teplota na 190°F nebo 88°C.
4. Stiskněte  a na displeji se zobrazí “LOCK” nebo “UNLOCK”. K výběru “LOCK” nebo “UNLOCK” použijte [down arrow/up arrow].
5. Stiskněte  a na levé části displeje se zobrazí “FRYR” a pravá strana displeje by měl ukazovat “PRES”. Pokud je to nutné, použijte ke změně “OPEN” na “PRES”  .

**3-7. SPECIÁLNÍ**  
**PROGRAMOVÁNÍ C1000**  
**(pokračování)**

6. Stiskněte  a na displeji se zobrazí “HEAT”. Pro změnu tepelného zdroje použijte  : “ELEC” pro elektrické modely; “GAS” pro přístroje se vzpřímeným vodícím čepem; SSI pro přístroje se zapalováním pevným skupenstvím.
7. Stiskněte  a na displeji se zobrazí “VAT” a “FULL” pokud jsou ovládací klávesy v kroku 5 nastaveny na “PRES”.
8. Stiskněte  a na displeji se zobrazí “Solid” nebo “LIQD”.  
K výběru použijte “Solid”  , pokud vyberete ztužený potravinový tuk nebo “LIQD”, pokud používáte tekutý potravinový tuk.
9. K opuštění speciálního programování kdykoliv stiskněte a držte .

### 3-8. PLÁN PRAVIDELNÉ ÚDRŽBY

Jako každé zařízení v potravinářství vyžaduje tlaková fritéza péči a řádnou údržbu. Tabulka níže uvádí přehled pravidelné údržby.

<b>Postup</b>	<b>Frekvence</b>
Ruční resetování motorového jističe filtračního čerpadla	Dle potřeby
Filtrování pokrmového tuku smažení	Každé 3 až 6 cyklů
Čištění volitelné pánve na odpadlé kousky strouhanky	Dle potřeby
Prevence problémů s filtračním čerpadlem	Dle potřeby
Výměna pokrmového tuku	Dle potřeby
Výměn pláště filtru	Dle potřeby
Výměna filtru s aktivním uhlím	Dle potřeby
Čištění nádoby na smažení	Před výměnou pokrmového tuku
Čištění přetlakového ventilu se závažím	Denně
Postupy při nočním uzavření	Denně
Kontrola opotřebení volitelné oplachovací hadice	Týdně
Obrácení těsnění poklopu	Čtvrtletně
Mazání poklopu	Čtvrtletně
Nastavení zarážky	Čtvrtletně
Kontrola těsnosti prutů rozmetače	Čtvrtletně
Čištění pojistného přepouštěcího ventilu	Jednou ročně

### 3-9. RUČNÍ RESETOVÁNÍ MOTOROVÉHO JISTIČE FILTRAČNÍHO ČERPADLA



Motor filtračního čerpadla je vybaven knoflíkem pro ruční resetování, umístěným na zadní části motoru v případě, že se motor přehřeje. Předtím, než se pokusíte resetovat tuto ochranu, počkejte 5 minut, abyste nechali motor vychládnout. Filtrační motor je na zadní straně fritézy. Stisknout resetování je trochu namáhavé a jako pomoc při resetování tohoto knoflíku se dá použít šroubovák.

U elektrických fritéz s výrobním číslem HB013JB a nižším a u plynových fritéz s výrobním číslem GA085JB a nižším se dá knoflík pro resetování stisknout odstraněním přístupového panelu na levé straně přístroje.



**VAROVÁNÍ  
VYPNUTÍ ELEKTŘINY**

**Abyste předešli popáleninám způsobeným stříkajícím tukem, otočte před ručním resetováním motoru filtračního čerpadla hlavní síťový vypínač přístroje do polohy OFF (vypnuto).**

### **3-10. FILTROVÁNÍ** **POKRMOVÉHO TUKU**

Smažení obalovaných potravin vyžaduje časté filtrování. Sledujte každý den vůni pokrmového tuku. Sledujte během cyklů smažení pokrmový tuk, zda nepění. Pokud vykazuje pokrmový tuk známky pění, ihned ho vyhod'te.

Čistěte nádobu na smažení následovně pokaždé, když se pokrmový tuk mění nebo filtruje:

1. Otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF. Vyjměte a očistěte košík na smažení ve vodě prostředkem na nádobí. Důkladně opláchněte.

**NOTICE** POZNÁMKA

Nejlepších výsledků dosáhnete, když se pokrmový tuk filtruje za běžné teploty smažení.

2. K seškrábání jakýchkoliv nánosů ze stran nádoby na smažení použijte kovovou škrabku. Neoškrabujte teplotní články u elektrických přístrojů nebo zakřivenou část u plynových nádob na smažení.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Oškrabování teplotních článků u elektrické fritézy nebo zakřivených částí u plynové nádoby na smažení vytváří na těchto plochách škrábance způsobující přilepování a připalování strouhanky.*

*Nebouchejte škrabkou nebo jiným čistícím nástrojem na okraj nádoby na smažení. Mohlo by dojít k poškození okraje nádoby a poklop by nemusel během cyklu smažení dobře těsnit.*

**WARNING** VAROVÁNÍ

**Sběrná miska filtru musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to jen bude možné, a kryt na místě. Před otevřením vypouštěcího kanálu se ujistěte se, že otvor v krytu se kryje s vypouštěcím kanálem. Nedodržení těchto pokynů způsobuje stříkání tuku a mohlo by mít za následek poranění osob.**

**Povrchy fritézy a košíku budou horké. Při filtrování buďte opatrní, abyste se nepopálili.**

3. Otevřete velmi pomalu vypouštěcí ventil, nejdříve napůl a pak pomalu do úplného otevření. Zabrání to nadměrnému stříkání horkého tuku při odtékání do sběrné misky filtru.
4. Při odtékání tuku z nádoby na smažení používejte kartáče na fritézu (Henny Penny výrobní číslo 12105 zahrnuje oba kartáče) pro čištění stran fritézy a teplotních článků (pokud jde o elektrický přístroj). Když se odpadní kanál naplní strouhankou, použijte bílý kartáč, abyste protlačili strouhanku do filtrační misky.



**Krok 2**



**Krok 4**

### **3-10. FILTROVÁNÍ** **POKRMOVÉHO TUKU** **(pokračování)**

5. Když je všechno pokrmový tuk vytečený, oškrábejte nebo okartáčujte strany a dno nádoby na smažení.
6. Nádobu na smažení opláchněte následovně:
  - a. Uzavřete vypouštěcí ventil.
  - b. Otevřete filtrační ventil.
  - c. Snižte poklop a nechte ho zavřený.
  - d. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice PUMP. Opatrně otevřete poklop abyste viděli, jestli se tuk správně vrací. Naplňte nádobu na smažení do 1/3, pak vypněte čerpadlo.



**Krok 6e**



**Krok 7a**



**VÝSTRAHA**  
**RIZIKO**  
**POPÁLENÍ**

**NEDODRŽENÍ TOHO, ŽE NECHÁTE VÍKO ZAVŘENÉ ABY PRVNÍ VLNA VRACEJÍCÍHO SE POKRMOVÉHO TUKU NEVYSTRÍKLA Z NÁDOBY, MŮŽE VÉST K VÝŽNÝM POPÁLENINÁM.**

**POKUD SE V TUKU OBJEVUJÍ VZDUCHOCÉ BUBLINY, JE MOŽNÉ, ŽE PŘIPOJENÍ FILTRU KE SPOJCE NA FILTRAČNÍ TRUBICI NENÍ SPRÁVNĚ UTAŽENO. POKUD JE TO TAK, VYPNĚTE ČERPADLO A POUŽIJTE PŘI UTAHOVÁNÍ SPOJKY OCHRANNOU LÁTKU NEBO RUKAVICE. SPOJKA BUDE HORKÁ A MOHLO BY DOJÍT K VÝŽNÝM POPÁLENINÁM.**

- e. Omyjte a oškrábejte strany fritézy. K čištění topných článků použijte "L" kartáč.
- f. Po očištění stran a dna otevřete vypouštěcí ventil.
7. Pokud máte k dispozici u vaší fritézy volitelnou hadici na oplach filtru, můžete použít následující postup.
  - a. Připevněte hadici na oplach filtru její rychlospojku uvnitř dveří vedle držátka filtračního ventilu. Přitom posuňte dozadu pružinový kroužek na samičí straně rychlospojky a nechte ho zaklapnout do místa nad samčí polovinou rychlospojky.

### **3-10. FILTROVÁNÍ** **POKRMOVÉHO TUKU** **(pokračování)**



**Krok 7b**



**Krok 7c**



**Krok 7f**

- b. Zatímco držíte dřevěné držátko, přesvědčte se, že trysk hadice směřuje dolů na dno fritézy. Stáhněte poklop dolů přes trysku, zavřete filtrační ventil a otočte hlavní síťový vypínač do pozice PUMP. Držte trysku opatrně, abyste předešli nadměrnému stříkání.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Bud'te pozorní, abyste zabránili popáleninám způsobeným stříkáním horkého tuku.**

- c. Opláchněte vnitřek nádoby na smažení. Zvláště intenzivně pracujte na oblastech, které se špatně čistí, jako je dno nádoby na smažení. U elektrických modelů čistěte okolo topných článků..
- d. Po dostatečném opláchnutí tukem uzavřete vypouštěcí ventil.
- e. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice OFF.



**VÝSTRAHA**

**PŘIPOJUKTE A ODPOJUKTE OPLACHOCOU HADICI FILTRU POUZE KDYŽ JE HLAVNÍ SÍŤOVÝ VYPÍNAČ V POZICI V POZICI OFF. POUŽIJTE TAKÉ OCHRANNOU LÁTKU NEBO RUKAVICE, ABYSTE PŘEDEŠLI POPÁLENINÁM. NEDODRŽENÍ BY MOHLO VÉST K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM OD HORKÉHO TUKU STŘÍKAJÍCÍHO Z POLOVINY SPOJOVACÍHO DÍLU S VNĚJŠÍM ZÁVITEM.**

- f. Odpojte hadici. Zdvihněte na minutu do výšky konec hadice se spojovacím dílem, aby zbývající tuk v hadici odtekl do nádoby na smažení.
8. Vyčerpajte veškerý tuk z filtrační misky a zpět do nádoby na smažení. Během první čerpané dávky uzavřete poklop.



### **3-10. FILTROVÁNÍ** **POKRMOVÉHO TUKU** **(pokračování)**



**Krok 9**

9. Když čerpadlo čerpá pouze vzduch, zdá se, že pokrmový tuk v nádobě vře. Zavřete nejdříve filtrační ventil a pak otočte hlavní síťový vypínač z polohy PUMP do OFF. To naplní čerpadlo filtru a potrubí od napájecího ventilu tukem.

### **NOTICE** POZNÁMKA

Když se objeví bubláni, ihned zavřete filtrační ventil. To zabrání provzdušnění tuku a tím se zvýší jeho životnost.

10. Pokud je to nutné, kontrolujte hladinu tuku, dokud dosahuje po čáru ukazatele hladiny na zadní stěně nádoby na smažení nebo horní čáru ukazatele hladiny u modelu 500s.

11. Po dokončení filtrování vyprázdněte a vyměňte vypouštěcí misku kondenzátu.

12. Když se má v té době pokračovat ve smažení, otočte hlavní síťový vypínač do polohy ON a nechte tuk znovu zahřát.



**Krok 11**

### **3-11. ČIŠTĚNÍ VOLITELNÉ MISKY NA DROBKY**

Miska na drobký umožňuje zdokonalený postup filtrace, protože jemné, těžko filtrovatelné částice jsou nyní zadržované v misce. Snižuje se shromažďování uvnitř misky filtru a rychleji se přečerpává tuk zpět do nádoby na smažení. Usmažené kousky strouhanky mohou být vyjmuté z misky na drobký a použité do omáčky.

Viz postup vyjmutí misky na drobký níže:



Elektrická

Plynová



Elektrická

Plynová



Elektrická

Plynová



Elektrická

Plynová

1. Odčerpajte tuk z nádoby na smažení ke vstupní misce.

2. Vložte poskytnuté držadlo v úhlu, abyste prošli nosným jádrem na držadle.



**VAROVÁNÍ  
HORKÝ  
POVRCH**

**Při vyjímání misky na drobký používejte ochrannou látku nebo rukavice. Miska na drobký a povrch nádoby na smažení mohou být horké a mohlo by dojít k popálení.**

3. Otáčejte držadlem, dokud jsou zářezy na držadle pod nosným jádrem.

4. Nadzvedněte misku na drobký směrem ven z nádoby na smažení.

5. Umyjte nádobu na smažení od všech drobků předtím, než znovu nainstalujete nádobu na drobký a vrátíte do nádoby tuk.

### **3-12. PREVENCE PROBLÉMŮ S FILTRAČNÍM ČERPADLEM**

Abyste předešli problémům s filtračním čerpadlem, pomohou následující kroky:

1. Ujistěte se, že je čistič s aktivním uhlím nainstalovaný hladkou stranou dolů a že ramena na rámu jsou zachycená přes výběžky na vnější straně rámu.
2. Během smažení musí být filtrační ventil vždy uzavřený.
3. Přečerpajte veškerý tuk z filtračního potrubí spuštěním motoru filtračního čerpadla, dokud se nezdá, že tuk v nádobě na smažení bublá nebo vře.

### **3-13. VÝMĚNA OBVODOVÉHO PLÁŠTĚ FILTRU**

Obvodový plášť filtru by se měl měnit po 10-12 filtrováních nebo kdykoliv se zanesou drobky. Postupujte následovně:

1. Otočte hlavní síťový počítač do pozice OFF.
2. Vyjměte a vyprázdněte sběrnou misku na kondenzát.
3. Odpojte filtrační spojku a vyjměte sběrnou misku pod nádobou na smažení. Pokud je k dispozici, sběrná miska může mít pod sebou kolečka umožňující snadnou přepravu filtrační nádoby a filtru.



**Krok 3**

**Filtrační spojka**



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Spojka může být horká! Používejte ochrannou látku nebo rukavici, jinak by mohlo dojít k vážným popáleninám.**

**Pokud se s filtrační nádobou posunuje, když je plná tuku, dávejte pozor abyste zabránili stříkání, jinak by mohlo dojít k popáleninám.**



**Krok 4**

4. Vyjměte síto ze sběrné misky.
5. Otrete ze sběrné misky tuk a drobky. Umyjte sběrnou misku přípravkem na nádobí a vodou, pak důkladně opláchněte horkou vodou.

### **3-13. VÝMĚNA OBVODOVÉHO PLÁŠTĚ FILTRU (pokračování)**



**Krok 7**



**Krok 8**



**Krok 9**

6. Vyvlékněte sací stoupací potrubí ze síta.
7. Vyjměte zachycovač drobků a důkladně umyjte přípravkem na nádobí a vodou. Důkladně opláchněte horkou vodou.
8. Vyjměte svorky filtru a vyhod'te obvodový plášť filtru.
9. Umyjte vrchní a spodní síto filtru přípravkem na nádobí a vodou. Důkladně opláchněte horkou vodou.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Před montáží obvodového pláště filtru se ujistěte, že síta filtru, zachytávač drobků, svorky filtru a sací stoupací potrubí jsou důkladně osušené, protože voda by zničila filtrační papír.

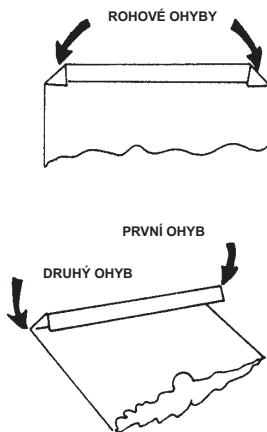
10. Smontujte horní síto filtru ke spodnímu.

### **3-13. . VÝMĚNA OBVODOVÉHO PLÁŠTĚ FILTRU (pokračování)**



**Krok 12**

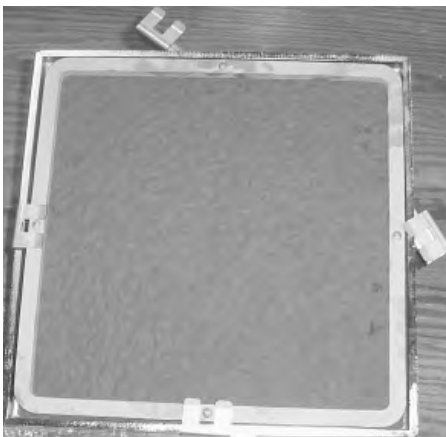
11. Nechte sklouznout síta do čistého obvodového pláště filtru.
12. Ohněte rohy dovnitř a pak ohněte dvakrát otevřený konec
13. Připevněte obvodový plášť na místě dvěma filtračními přichytkami.
14. Vyměňte síto zachytávače drobků na horní části filtračního papíru. Našroubujte sací stoupací potrubí.
15. Vložte kompletní filtrační síto zpět do sběrné misky filtru a zasuňte misku zpět na místo pod fritézou.
16. Připojte ručně filtrační spojku. Nepoužívejte k utažení klíč.
17. Zasuňte sběrnou misku na kondenzát zpět na místo. Fritéza je nyní připravená k provozu.



### **3-14. VÝMĚNA ČISTIČE S AKTIVNÍM UHLÍM**



**Krok 3**



**Krok 7**



**Krok 7**

Aktyvintosios anglies filtrą reikia keisti kasdien arba tuomet, kai jis užsikemša trupiniais. Keiskite taip:

1. Pagrindinį maitinimo jungiklį pasukite į OFF (išjungties) padėtį.
2. Išimkite ir ištuštinkite kondensato rinktuve.
3. Atjunkite filtro atvamzdį ir iš po talpyklos ištraukite filtro nuotekų rinktuve.



**VAROVÁNÍ  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**Atjungdami filtro atvamzdį ir išimdami aktyvintosios anglies filtrą mūvėkite apsaugines pirštines arba rankas nuo karčio apsaugokite kitokiomis priemonėmis, nes galite smarkiai nudegti.**

**Išimdami riebalų pilną filtro nuotekų rinktuve, elkitės atsargiai saugodamiesi taškymo, nes galite sukelti sunkius nudegimus.**

4. Norint saugiai pergabenti filtro rinktuve su karštais riebalais, galima pasinaudoti atskirai įsigyjamu filtro rinktuvės vežimėliu.
5. Riebalus išmeskite arba supumpuokite atgal į kepimo talpykla.
6. Mūvėdami apsauginėmis pirštinėmis arba imdami su audeklu, aktyvintosios anglies filtrą išimkite iš nuotekų rinktuvės.
7. Aktyvintosios anglies filtrą pasidėkite ant spintelės ar stalo ir pasukite 4 spaustukus, tvirtinančius aktyvintosios anglies įdėklo rėmą; tada rėmą atskirkite nuo kitų komponentų.

### **3-14. VÝMĚNA ČISTIČE S AKTIVNÍM UHLÍM (pokračování)**



**Krok 9**

8. Vyjměte a vyhod'te staré těsnění filtru. Omyjte a osušte důkladně misku, rám a mřížku.
9. Vložte mřížku, rám a nový čistič s aktivním uhlím do sestavy hladkou stranou směrem k mřížce a zajistěte svorkami.
10. Zasuňte suchou nádobu zpět pod fritézu a rukou připojte filtrační spojku. Nepoužívejte k utažení klíč.
11. Zasuňte sběrnou misku na kondenzát zpět na místo. Fritéza je nyní připravená k provozu

### **3-15. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA SMAŽENÍ**

Po počáteční instalaci fritézy i před každou výměnou pokrmového tuku by měla být nádoba na smažení důkladně umytá následovně:

1. Otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF a vyjměte zástrčku přístroje ze zásuvky.



**VAROVÁNÍ**

**Přesouvání nádoby na smažení nebo misky filtru, pokud obsahuje horký pokrmový tuk, se nedoporučuje. Horký tuk může vystříknout a mohlo by dojít k vážným popáleninám.**

**Sběrná miska filtru musí být tak daleko vzadu pod fritézou, jak to jen bude možné, a kryt na místě. Před otevřením vypouštěcího kanálu se ujistěte, že otvor v krytu se kryje s vypouštěcím kanálem. Nedodržení těchto pokynů způsobuje stříkání tuku a mohlo by mít za následek poranění osob.**

### 3-15 ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA SMAŽENÍ (pokračování)

2. Pokud je v nádobě na smažení horký pokrmový tuk, musí být vypuštěn pomalým otevřením vypouštěcího ventilu na půl otáčky. Nechejte po dobu několika minut, pak pomalu otevřete ventil do plně otevřené pozice.
3. Zavřete vypouštěcí ventil a vyhoďte tuk ve filtrační misce. Pak nainstalujte sběrnou misku filtru s vynecháním filtračního síta.
4. Naplňte nádobu na smažení po rysku horkou vodou. Přidejte do horké vody 4 až 6 uncí čistícího prostředku na fritézy (Henny Penny – díl číslo 12101) a důkladně promíchejte. Košík na smažení může být při čištění umístěn uvnitř fritézy.



**VAROVÁNÍ**

Při čištění fritézy vždy používejte ochranné brýle proti stříkání nebo obličejový ochranný štít a ochranné gumové rukavice, protože čistící roztok je vysoce alkalický. Zabraňte stříkání nebo jinému kontaktu roztoku s očima nebo kůží. Mohlo by dojít k vážným popáleninám a možné slepotě. Pozorně si přečtěte pokyny na čistícím přípravku. Pokud se roztok dostane do kontaktu s vašimi očima, opláchněte důkladně studenou vodou a ihned navštivte lékaře.



CHEMICKÉ  
BRÝLE PROTI  
STŘÍKÁNÍ



RUKAVICE  
ODOLNÉ VŮČI  
CHEMIKÁLIÍM

5. Přepněte hlavní síťový vypínač do pozice POWER a nastavte ovládací prvky na 195°F (90,5°C).



**VÝSTRAHA  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**NEUZAVÍREJTE POKLOP S VODOU ANEBŮ ČISTÍCÍM PŘÍPRAVKEM V NÁDOBĚ NA SMAŽENÍ. VODA SE POD TLAKEM STÁVÁ PŘEHŘÁTOU. KDYŽ SE POKLOP OTEVŘE, UNIKAJÍCÍ VODA A PÁRA ZPŮSOBÍ VÁŽNÉ POPÁLENINY.**

**NOTICE** POZNÁMKA

Henny Penny má dostupné následující čistící přípravky:

Pěnící odmašťovací přípravek – Díl č. 12226

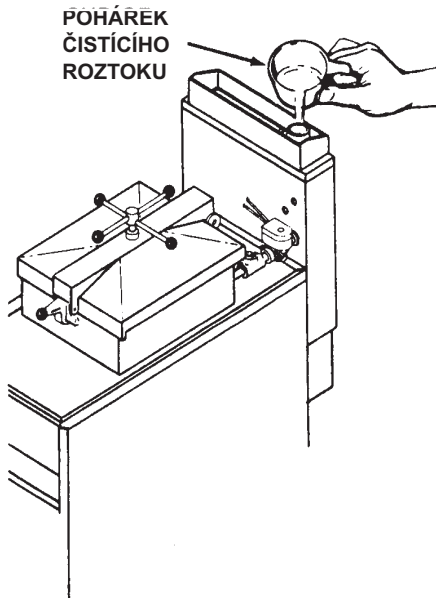
PHT tekutý čistící přípravek – Díl č. 12135


PHT suchý práškový čistící přípravek – Díl č. 12101

Pro podrobnosti se obraťte na vašeho místního distributora.



### 3-15. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA SMAŽENÍ (pokračování)



6. Když naskočí  a teplota roztoku je na 195°F (90,5°C), ihned otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Sledujte neustále čistící roztok, abyste se přesvědčili, že nekypí, to by mohlo poškodit ovládací prvky.*

**WARNING** VAROVÁNÍ  
**BURN RISK** RIZIKO  
POPÁLENÍ

Pokud čistící roztok ve fritéze začíná pěnít a kypět, **ihned otočte síťový vypínač do polohy OFF a nepokouejte se potlačit to uzavřením poklopu fritézy**, mohlo by dojít k vážným popáleninám.

**NOTICE** POZNÁMKA

Nalijte pohárek horkého čistícího roztoku (nabraného z nádoby na smažení) do kondenzační věže, aby zůstal volný a čistý.

7. Nechte čistící roztok ustát po dobu 15 až 20 minut při vypnutém přístroji.
8. Pomocí kartáče na fritézu (Henny Penny díl č. 12105), odhrňte vnitřek nádoby na smažení, vložku poklopu a kolem okénka poklopu fritézy.

**CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Nepoužívejte čistící roztok na poklop nebo na závěs poklopu. Tyto části jsou hliníkové a zkorodovaly by, pokud se PHT čistící přípravek dostane do kontaktu s nimi.*

*Nepoužívejte drátěnku, jiné abrazivní čističe anebo čistící/dezinfekční přípravky obsahující chlór, bróm, jód nebo čpavkové chemikálie, protože by poškodily nerezový materiál a zkrátily by životnost přístroje.*

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

9. Po čištění otevřete vypouštěcí ventil a vypusťte čistící roztok z nádoby na smažení do vypouštěcí misky a vyhoďte ho.
10. Vraťte na místo prázdnou vypouštěcí misku, zavřete vypouštěcí ventil a znovu naplňte nádobu na smažení horkou vodou na vhodnou hladinu.

### 3-15. ČIŠTĚNÍ NÁDOBY NA SMAŽENÍ (pokračování)

11. Přidejte přibližně 8 uncí (1/4 litru) destilovaného octa a přiveďte roztok na 195° F (90,5°C).
12. Pomocí čistícího kartáče vydrhněte vnitřek nádoby na smažení a vložku poklopu. To zneutralizuje alkalické látky zanechané čistícím prostředkem.
13. Vypusťte splaškovou octovou vodu a vyhoďte ji.
14. Vypláchněte nádobu na smažení čistou horkou vodou.
15. Důkladně osušte vypouštěcí miskou a vnitřek nádoby na smažení.

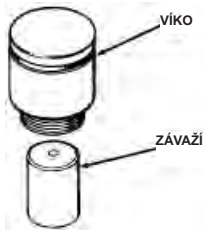
### **NOTICE** POZNÁMKA

Přesvědčte se, že vnitřek nádoby na smažení, otvor vypouštěcího ventilu a všechny části, které přijdou do kontaktu s novým pokrmovým tukem, jsou zcela suché.

16. Vyměňte čistý filtr ve vypouštěcí misce a instalujte ji pod fritézu.
17. Znovu naplňte fritézu čerstvým pokrmovým tukem.

Na konci každého dne se musí závaží přetlakového ventilu čistit následovně:

### 3-16. ČIŠTĚNÍ ZÁVAŽÍ PŘETLAKOVÉHO VENTILU



**VÝSTRAHA  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**NEPOKOUŠEJTE SE ODSTRANIT VÍKO ZÁVAŽÍ, KDYŽ JE FRITÉZA V PROVOZU. DOŠLO BY K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM NEBO JINÝM PORANĚNÍM.**

1. Otočte hlavní síťový vypínač do polohy OFF (vypnuto). Přesvědčte se, že veškerý tlak byl uvolněn a otevřete poklop.
2. Vyšroubujte víko závaží a vyjměte klobouček a závaží.



**VAROVÁNÍ**

**Víko závaží může být horké. Používejte ochrannou látku nebo rukavice, jinak by mohlo dojít k popáleninám.**

**Nedodržení denního čištění sestavy závaží přetlakového ventilu by se mohlo odrazit v tom, že se ve fritéze vytvoří příliš velký tlak. Mohlo by dojít k vážným úrazům a popáleninám**

3. Očistěte výfukovou trubku nerezovým kartáčem (Henny Penny díl č. 12147).



**Krok 3**



### 3-16. ČIŠTĚNÍ ZÁVAŽÍ PŘETLAKOVÉHO VENTILU (pokračování)



**Krok 6**

4. Umyjte víko závaží a závaží v horké saponátové vodě. Ujistěte se, že jste důkladně očistili vnitřek víka ventilu a závaží.
5. Očistěte vypouštěcí otvor závaží a vnitřek závaží čistým bezprašným hadříkem.
6. Osušte závaží a víko závaží.
7. Vraťte na místo závaží a víko závaží. Utáhněte prsty klobouček.

### 3-17. POSTUPY PŘI ZAVÍRÁNÍ NA NOC

Na konci každého dne nebo směny proveďte následující postupy:

1. Přefiltrujte pokrmový tuk podle kapitoly Filtrování pokrmového tuku.
2. Otočte hlavní síťový vypínač do pozice OFF.
3. Vložte košík na smažení do dřezu k umytí.
4. Očistěte závaží podle kapitoly Čištění závaží.
5. Vylijte vodu ze sběrné misky na kondenzát.

### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Pokud je nutné odpojení kabelové zářezky, ujistěte se, že jste znovu připojili zářezku po vrácení fritézy do jejího původního místa instalace.*

### **3-18. PROVOZNÍ POKYNY PRO VOLITELNÝ SYSTÉM ZKRÁCENÍ NAPŘÍMO**



**Obr. 1**



**Obr. 2**

1. Připojte samičí část rychlospojky, která je připojená k hadici na zadní části fritézy, ke správné samčí části rychlospojky na zdi. Jakmile je připojená, může hadice zůstat připojená, pokud se fritéza nepřesunuje. Obr. 1.

### **CAUTION** UPOZORNĚNÍ

*Aby systém pracoval správně, připojujte hadici pouze ke zpětnému vedení pokrmového tuku.*

2. Otevřete vypouštěcí ventil a odkapejte pokrmový tuk z požadované nádoby na smažení do vypouštěcí misky.
3. Jakmile je tuk z nádoby na smažení vyčerpán z nádoby na smažení, otočte červené držadlo proti směru hodinových ručiček, do pozice dolů a držte. Obr.2.
4. Když držíte držadlo dolů, otočte spínač POWER/PUMP do pozice PUMP. Tuk se nyní přečerpává z vypouštěcí misky.
5. Jakmile je veškerý tuk pryč z vypouštěcí misky, otočte spínač POWER/PUMP do pozice OFF.
6. Otočte červené držadlo zpět do původní pozice.
7. Fritéza je nyní připravená pro čerstvý pokrmový tuk.

### **3-19. OBRÁCENÍ TĚSNĚNÍ POKLOPU**

Obrácení těsnění poklopu pomáhá zabránit brzkému selhání těsnění poklopu a ztrátě tlaku během cyklu smažení.



1. Vyšroubujte 4 šrouby těsnění poklopu (2 na každé straně) o asi 1/2 palce (12,7 mm).



2. Pomocí plochého šroubováku vypáčíte těsnění v rozích a pak vytáhněte těsnění z poklopu.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Zkontrolujte těsnění, jestli na něm nejsou trhliny a škrábance. Když je těsnění poškozené, musí být vyměněno

3. Umyjte těsnění a ložisko těsnění horkou vodou a čistícím prostředkem. Opláchněte čistou horkou vodou.



4. Instalujte těsnění „dobrou“ stranou ven a utáhněte 4 šrouby.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

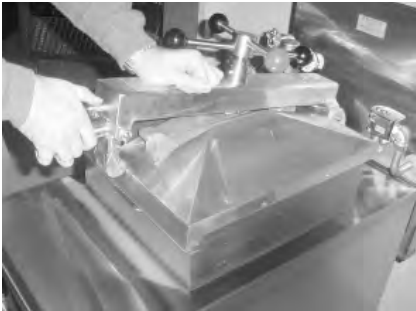
Instalujte čtyři rohy těsnění poklopu. Uhlad'te těsnění na místo, pracujte od rohů směrem ke středu každé strany.

### **3-20. MAZÁNÍ POKLOPU**

Abyste prodloužili životnost součástí poklopu, promazávejte sedlo kulového kloubu a šroub, podle kroků uvedených níže:



1. Zavřete a zablokujte poklop a otočte šroub proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.



2. Zatlačte dolů na přední část příčnicku, vytáhněte uvolňovací kolík, zdvihněte západku a zdvihněte příčník.



3. Pomocí mazacího oleje (díl č. 12124), namažte sedlo kulového kloubu ve středu víka poklopu.

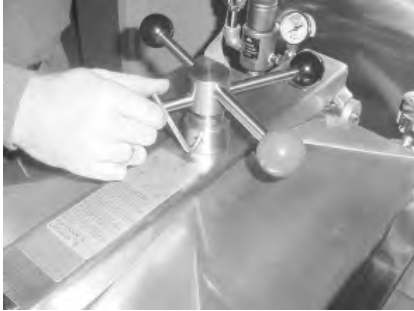


4. Otáčejte šroubem, dokud se nezastaví a pak namažte závity na šroubu mazacím olejem.

5. Otáčejte šroubem proti směru hodinových ručiček dokud se nezastaví, vyrovnejte víko s příčnickem, vytáhněte uvolňovací kolík a pevně zatlačte příčník zpět na místo.

6. Fritéza je nyní připravená k použití.

### **3-21. NASTAVENÍ OKRAJOVÉ ZARÁŽKY**



**Krok 2**



**Krok 3**

Abyste prodloužili životnost těsnění poklopu a pomohli zabránit úniku páry, kontrolujte čtvrtletně nastavení okrajové zarážky, podle kroků uvedených níže.

1. Zavřete a zablokujte poklop a otočte šroub proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.
2. Pomocí 3/16" Allenova klíče uvolněte 2 sady šroubů na vnější obrubě okrajové zarážky.
3. Otáčejte vnitřní obrubu po směru hodinových ručiček dokud se nezastaví.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Vložte malý šroubovák nebo Allenův šroub do otvoru ve vnitřní obrubě, aby vám pomohl otočit obrubu.

4. Otáčejte šroub po směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví. Těsnění poklopu se nyní dotýká obruby nádoby na smažení.
5. Z přední části fritézy otočte šroubem alespoň o 3/4 otáčky, ale ne více než o 1 otáčku. Jedno z ramen šroubu by mělo být v té době v řadě s červeným kulovým kloubem západky.
6. Jemně otočte šroub za tuto pozici, tak jako by ukazovalo kolem 7. hodiny.

#### **NOTICE** POZNÁMKA

Pozice 7. hodiny je pouze pro umožnění jemného dodatečného vyladění šroubu, aby se uvolnil veškerý boční tlak proti blokovacímu kolíku. Boční tlak drží kolík v zablokované pozici i když byl veškerý tlak uvolněný.

Po dokončení nastavení, pokud je černý kulový kloub na šroubu v rovině s červeným kulovým kloubem na poklopu, vyšroubujte černý kulový kloub a červený kulový kloub na šroubu a změňte umístění na šroubu. Červený kloub na šroubu by měl nyní být v rovině s červeným kloubem na poklopu.

### 3-21. NASTAVENÍ OKRAJOVÉ ZARÁŽKY (pokračování)

7. Otáčejte vnitřní manžetu proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví o spodní zdířku šroubu.
8. Utáhněte Allenovy (šestihřanné) šrouby.

### **NOTICE** POZNÁMKA

Pokud poklop správně netěsní, kolem těsnění uniká během smažení pára. Znovu nastavte okrajový doraz, tentokrát otočením šroubu a 1 plnou otáčku po počátečním kontaktu těsnění poklopu s okrajem nádoby na smažení (krok 5).

### 3-22. ČIŠTĚNÍ POJISTNÉHO POPOUŠTĚCÍHO VENTILU

### **DANGER** VÝSTRAHA **BURN RISK** RIZIKO POPÁLENÍ

**NEPOKOUŠEJTE SE SEJMOUT POJISTNÝ  
POPOUŠTĚCÍ VENTIL, KDYŽ SE FRITÉZA V  
PROVOZU, NEBO BY MOHLO DOJÍT K VÁŽNÝM  
POPÁLENINÁM NEBO DALŠÍM ÚRAZŮM.  
NEDEMONTUJTE ANI NEUPRAVUJTE TENTO  
POJISTNÝ VENTIL. MANIPULACE S TÍMTO  
VENTILEM BY MOHLA ZPŮSOBIT VÁŽNÁ PORANĚNÍ  
A OSVĚDČENÍ A ZÁRUKA NA PŘÍSTROJ BY BYLY  
ZBAVENY PLATNOSTI.**

1. Odstraňte víko a závaží popouštěcího ventilu.
2. K uvolnění ventilu od potrubního oblouku otočte proti směru hodinových ručiček, abyste ho odstranili.
3. Očistěte vnitřek potrubního oblouku horkou vodou.

### **NOTICE** POZNÁMKA

Při opětovné instalaci popouštěcího ventilu otočte pojistný popouštěcí ventil směrem k zadní části fritézy.

4. Ponořte pojistný popouštěcí ventil po dobu 24 hodin do roztoku prostředku na nádobí a vody. Použijte zředovací poměr 1:1. Ventil se nedá demontovat. Je přednastavený ve výrobním závodě na 14-1/2 liber tlaku (999 mbar). Pokud se neotevírá nebo nezavírá, musí být vyměněný.

POJISTNÝ VENTIL



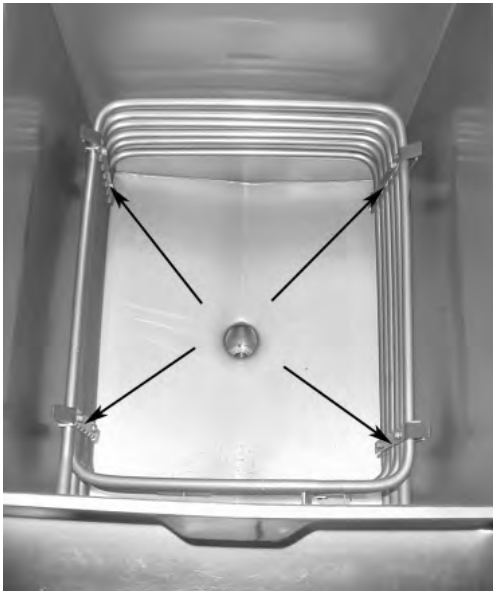


**3-23. KONTROLA A UTAŽENÍ**  
**TYČÍ ROZMETADLA**  
**(pouze u modelu 500)**

Abyste prodloužili životnost teplotní sondy, výškové meze a součástíek, kontrolujte každých 90 dní utažení šroubů tyče rozmetadla podle níže uvedených kroků:



**VAROVÁNÍ**  
**RIZIKO**  
**POPÁLENÍ**



**Osušte tuk a nechejte fritézu vychladnout, než budete pokračovat dalšími kroky. Povrch fritézy bude horký a mohlo by dojít k popálení.**

1. Zkontrolujte, že všechny tyče rozmetadla jsou na místě (4 sady), a pomocí 5/16" nástrčky nebo klíče utáhněte všechny šrouby rozmetadla.



**POZNÁMKA**

Pokud chybí nebo jsou poškozené šrouby nebo rozmetadlo, objednejte sadu č.14685 od vašeho nejbližšího obchodního zástupce firmy Henny Penny.

2. Načerpajte pokrmový tuk zpět do nádoby na smažení a přístroj je nyní připravený k použití.

### **3-24. SEZÓNŇÍ ZASTAVENÍ PROVOZU**

1. Osušte a umyjte fritézu podle kapitoly Čištění fritézy
2. Otočte hlavní jistič do polohy OFF (vypnuto) a pokud je to možné, odpojte elektrickou šňůru ze zásuvky.
3. U plynových modelů otočte plynový ventil do OFF (vypnuto). Zavřete plynový ventil u hlavního rozvodu plynu.
4. Zavřete poklop, ale neutahujte šroub.
5. Vyjměte a umyjte vypouštěcí nádobu na kondenzát.
6. U plynových modelů umyjte vnitřek nádrže výfuku páry.

### **3-25. SMAŽENÉ PORCOVANÉ KUŘE**

1. Nakrájejte kuřata na 8-9 kousků o čisté hmotnosti 2 1/2 až 2 3/4 libry (1,13-1,3 kg). Devět kousků vám umožní servírovat z každého kuřete 3 hlavní jídla.
2. Omyjte kousky kuřete a důkladně osušte. Zlomte stehenní kost od přední části hřbetu a odstraňte ze stehna přebytečný tuk.
3. Obalte kousky předem ve strouhance (když použijete obalovací směs na smažení Henny Penny Fryer Breading Mix) tak, aby obalené kuře odleželo před smažením pod dobu alespoň 30 minut. Obalení předem dá strouhance možnost, aby prosákla do masa a lépe přilnula k výrobku. Kousky mohou být obalené a uloženy v chladničce až 24 hodin před smažením. Tento postup vyloučí neustálé obalování a ušetří práci.
4. Teplota smažení pro nejlepší výsledky je 320°F (160°C) po dobu 10 až 11 minut.

### **3-26. KUŘECÍ ČTVRTKY**

Postupujte podle postupu “Zmrazené porcované kuře” výše a nechte smažit o 2 až 3 minuty déle. Porce jsou větší a budou potřebovat čas smažení navíc.

### **3-27. GRILOVANÁ KUŘATA**

1. Celé půlky (2 to 2-1/2 liber. (0.9-1.13 kg) bez drobů): Připravte kuřata důkladným umytím a osušením.
2. Vložte je do fritézy celé nebo je rozkrájejte na poloviny.
3. Teplota smažení je pro poloviny 310°F (154°C) po dobu 12 minut. Celé kuře by se mělo smažit při 310°F (154°C) po dobu 15 minut.
4. Po skončení smažení vložte poloviny nebo celá kuřata do pekáče s teplou grilovací omáčkou. Pro lepší výsledek nechte před podáváním minimálně 30 minut v grilovací omáčce.

### **3-28. SMAŽENÉ VEPŘOVÉ/ TELECÍ KOTLETY**

1. Kotlety důkladně omyjte a osušte.
2. Obalte vepřové kotlety ve strouhance (0,11 kg, 12,7-19 mm tloušťky) se směsí na smažení Henny Penny Fryer Mix.
3. Smažte při 315°F (157°C) po dobu 5 minut. Když jsou kotlety větší, nechejte je smažit další minuty na každých 0,06 kg na porci navíc.

### **3-29. GRILOVANÉ VEPŘOVÉ KOTLETY**

1. Smažte kotlety (0,11 kg) na porci) po dobu 5 minut při 305°F (152°C).
2. Po skončení smažení vložte kotlety do teplé grilovací omáčky.
3. Kotlety by měl zůstat v grilovací omáčce minimálně po dobu 30 minut před podáváním při teplotě 150°F (66°C).

### **3-30. GRILOVANÁ ŽEBÍRKA**

1. Připravte si kusy žebírek (1,13 kg a menší) ořezáním přebytečného tuku.
2. Nakrájejte žebírka před přípravou na porce vhodné pro servírování (Lepší chuť žebírkům dodá před smažením obalení ve směsi na smažení Henny Penny Fryer Mix.)

**3-30. GRILOVANÁ ŽEBÍRKA**  
**(pokračování)**

3. Žebírka by se měla smažit po dobu 13 minut při teplotě 275°F (135°C).
4. Žebírka by pak měla být z obou stran dobře potřena grilovací omáčkou nebo vložena do pekáče se teplou grilovací omáčkou.
5. Nechejte žebírka v omáčce při 150°F (66°C) po dobu 30 minut, aby chuť mohla prosáknout.
6. Kousky žebírek, které jsou větší než 2-1/2 liber (0,9 kg) budou potřebovat ke smažení čas navíc. Používejte průměrně 15 minut na 3-librová žebírka (1,4 kg).

**3-31. STEAK ZE SVÍČKOVÉ A**  
**FILET MIGNON**

1. Pro porce steaku (0,17- 0,023 kg) běžné tloušťky), které mají být servírované středně propečené smažte po dobu 4 minut při teplotě 315°F (157°C).
2. Když chcete servírovat steak dobře propečený, smažte po dobu 7 až 8 minut při 315°F (157°C).

**3-32. RYBÍ FILÉ**

1. Očistěte, omyjte a osušte . Použijte kusy o hmotnosti 0,11 kg.
2. Marinujte nebo obalte ve strouhance.
3. Smažte po dobu 3 1/2 minuty při 315°F (157°C).

**3-33. ŽABÍ STEHÝNKA**

1. Očistěte, omyjte a osušte.
2. Marinujte nebo obalte ve strouhance.
3. Smažte po dobu 7 minut při 315°F (157°C).

**3-34. ÚSTRICE**

1. Očistěte, omyjte a osušte. Odstraňte části mušlí.
2. Obalte ve strouhance.
3. Smažte po dobu 2 minut při 315°F (157°C).

**3-35. KREVETA**

1. Očistěte, omyjte a osušte.
2. Obalte ve strouhance.
3. Smažte po dobu 3 minut při 315°F (157°C).

**3-36. HUMŘÍLOCAS**

1. Očistěte, omyjte a osušte.
2. Smažte po dobu 6 minut při 315°F (157°C).

**3-37. BRAMBORY**

1. Použijte brambory prvotřídní kvality (v USA např. U.S. No. 1 grade Idaho), oloupané. Omyjte a nakrájejte na kousků. Osušte a obalte ve strouhance.
2. Smažte po dobu 8 minut při 315°F (157°C). Pokud použijete menší brambory, může se doba smažení snížit.

**3-38. KUKUŘIČNÝ KLAS**

1. Očistěte, omyjte a osušte.
2. Smažte po dobu 4 minut při 315°F (157°C).

**3-39. KVĚTÁK**

1. Očistěte, omyjte a osušte.
2. Nakrájejte na kousky 1 palec (25,4 mm).
3. Obalte ve strouhance.
4. Smažte po dobu 2 minut při 315°F (157°C).



## KAPITOLA 4. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### 4-1. PRŮVODCE ODSTRAŇOVÁNÍM ZÁVAD

Problém	Příčina	Náprava
Síťový vypínač je zapnutý, ale fritéza je zcela mimo provoz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otevřený obvod</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zapojte fritézu do sítě</li> <li>Zkontrolujte přerušovač nebo pojistku na zdi</li> </ul>
Tlak neodsává na konci pečícího cyklu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Solenoidní nebo výfukové potrubí je ucpané</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypněte fritézu a nechte ji vychladnout abyste snížili tlak ve fritéze; pročistěte všechna potrubí, solenoid a výfukovou nádrž</li> </ul>
Příliš vysoký provozní tlak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Závaží je ucpané</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypněte fritézu a nechte ji vychladnout abyste snížili tlak ve fritéze; pročistěte závaží; viz kapitola Čištění závaží</li> </ul>



**VÝSTRAHA  
RIZIKO  
POPÁLENÍ**

**NEPROVOZUJTE PŘÍSTROJ, POKUD TLAKOMĚR UKAZUJE VYSOKÝ TLAK. MŮŽE DOJÍT K VÁŽNÝM ZRANĚNÍM A POPÁLENÍM. IHNEDE DEJTE SPÍNAČ ELEKTRINY/ČERPADLA DO POZICE OFF, TO SNÍŽÍ TLAK TÍM, ŽE NECHÁ PŘÍSTROJ VYCHLADNOUT. NEPOKRAČUJTE V PROVOZU PŘÍSTROJE DOKUD NENÍ ZJIŠTĚNA A ODSTRANĚNA PŘÍČINA VYSOKÉHO**

Nevytváří se tlak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ve fritéze není dost výrobku</li> <li>Není odstraněná kovová přepravní rozpěrka ze závaží</li> <li>Vadná deska s plošnými spoji</li> <li>Těsnění krytu netěsní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dejte do fritézy výrobek v plné kapacitě když používáte čerstvý pokrmový tuk</li> <li>Vyjměte přepravní rozpěrku; viz kapitola Pokyny při vybalování</li> <li>Nechte rozvodné desky zkontrolovat servisním technikem</li> <li>Obraťte nebo vyměňte těsnění krytu</li> </ul>
Pokrmový tuk nehřeje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Knoflík plynového ventilu je otočený do pozice OFF.</li> <li>Otevřený vypouštěcí ventil</li> <li>Vypnutý vysoký teplotní rozsah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ověřte si, že je knoflík plynového ventilu otočený do pozice ON</li> <li>Zavřete vypouštěcí ventil</li> <li>Znovu nastavte vysoký teplotní rozsah; viz kapitola Ovládací panely</li> </ul>
Tuk pění nebo překypuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prohlédněte si tabulku Překypění ve fritéze a začátek kapitoly Provoz v této příručce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Držte se postupů z tabulky</li> </ul>
Pokrmový tuk se nevypouští	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vypouštěcí ventil je ucpaný</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protlačte čisticí tyč otevřeným vypouštěcím ventilem</li> </ul>
Motor filtru neběží	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je přehřátý motor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seřídte motor; viz kapitola Kryt motoru filtru čerpadla – ruční seřízení</li> </ul>

### NOTICE POZNÁMKA

Podrobnější informace o odstraňování závad jsou dostupné v technické příručce, na [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), nebo tel. č. 800-417-8405 nebo 937-456-8405.

## **4-2. CHYBOVÉ KÓDY**

V případě poruchy řídicího systému zobrazí digitální displej “Chybové hlášení.” Tato hlášení jsou zakódovaná: “E4”, “E5”, “E6”, “E10”, “E15”, “E20”, “E31”, “E41”, “E46”, “E54”, a E-70-A & B. Při zobrazení chybového hlášení se ozve stálý tón. Pro zrušení tohoto tónu stiskněte jakoukoliv klávesu.

<b>DISPLEJ</b>	<b>PŘÍČINA</b>	<b>KOREKCE ROZVODNÉ DESKY</b>
“E-4”	Přehřátí řídicího panelu	Otočte vypínač do pozice OFF, pak ho znovu přepněte na ON; pokud displej ukazuje “E-4”, řídicí panel se příliš přehřívá; zkontrolujte mřížky chladiče na každé straně přístroje, zda tam nejsou nějaké překážky
“E-5”	Přehřátí pokrmového tuku	Otočte vypínač do pozice OFF, pak ho znovu přepněte na ON; pokud displej ukazuje “E-5”, měli byste zkontrolovat topné obvody a teplotní sondu
“E-6 A”	Otevřená teplotní sonda	Otočte vypínač do pozice OFF, pak ho znovu přepněte na ON; pokud displej ukazuje “E-6”, zkontrolujte teplotní sondu; při výměně se podívejte do Technické příručky
“E-6 B”	Zkratovaná teplotní sonda	Otočte vypínač do pozice OFF, pak ho znovu přepněte na ON; pokud displej ukazuje “E-6”, zkontrolujte teplotní sondu; při výměně se podívejte do Technické příručky
“E-10”	Vysoký limit	Znovu nastavte teplotní limit ručním zatlačením na tlačítko Reset; pokud se vysoký limit znovu nenastaví, musí být vyměněný; podívejte se do Technické příručky
“E-15”	Porucha vypouštěcího spínače	Uzavřete odtok pomocí držadla vypouštěcího ventilu; pokud displej stále ukazuje “E-15”, zkontrolujte vypouštěcí mikrospínač; podívejte se do Technické příručky



**4-2. CHYBOVÉ KÓDY (pokračování)**

DISPLEJ	PŘÍČINA	KOREKCE ROZVODNÉ DESKY
“E-41”, “E-46”	Chyba programování	Otočte vypínač do pozice OFF, pak ho znovu přepněte na ON; pokud displej ukazuje některý z chybových kódů, zkuste opětovně spustit řízení (kapitola Speciální program). Pokud chybový kód přetrvává, vyměňte řídicí panel; podívejte se do Technické příručky
“E-20 C”	Moduly zapalování neodpovídají	Abyste znovu zkusili zapálení, stiskněte knoflíky časovače; pokud hlášení “E-20 C” přetrvává, přezkoušejte modul zapalování nebo elektrický zapalovač, podívejte se do Technické příručky
“E-20 D”	Piloty se nezapálí nebo není žádná známka plamene.	Abyste znovu zkusili zapálení, stiskněte knoflík časovače; pokud hlášení “E-20 D” přetrvává, přezkoušejte modul zapalování nebo senzor plamene, podívejte se do Technické příručky
“E-31”	Chybí spojovací drát ventilátoru	Zkontrolujte spojovací drát na 12-kolíkovém konektoru a pokud chybí, přidejte ho
	Funkční klávesa je nastavená na IDG namísto na SSI u plynového přístroje	Viz kapitola Speciální programování C1000 a nastavení funkčních kláves na SSI v kroku 6
“E-54”	Porucha součástky PCB	Otočte spínač do pozice OFF (vypnuto), pak zpět na ON (zapnuto). Když přetrvává hlášení “E-54”, dejte PCB vyměnit.
“E-70A”	Chybí spojovací drát ventilátoru	Zkontrolovali jste spojovací drát na 12-kolíkovém konektoru k panelu
“E-70B”	Chybí MV kabelová spojka	Zkontrolovali jste spojovací drát na konektorech k panelu
“TEPLOTA JE PRO TLAK PŘÍLIŠ NÍZKÁ ”	Možná voda ve fritéze	Přesvědčte se, že ve fritéze je olej a že je na správné výšce hladiny







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

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

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

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

\* FMO# - #1 fl - ' \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-5-16

Czech-Translated from Original