

Henny Penny
Model OFE-290

FM07-485-A - Polish
12-1-08

INSTRUKCJA DLA SERWISANTÓW

HENNY PENNY

6-HEAD ELECTRIC OPEN FRYER

SPECIFICATIONS

Wysokość	155 cm (61 cali)
Szerokość	61 cm (24 cali)
Długość	107 cm (41 1/2 cali)
Zajm. powierzchnia posadzki	ok. 0,65 m. kw. (7 st. kw.)
Pojemność kadzi	6 szt. kurczaka - 21 funty (9,5 kg) 45 Kg tłuszczu piekarskiego (100 funtów)
Elektryczność	208 VAC, 3-fazowy, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 A 240 VAC, 3-fazowy, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 A 200 VAC, 3-fazowy, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 A 240 VAC, 3-fazowy, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 A 380 VAC, 3-fazowy, 50 Hz, 17 KW, 25,8 A 415 VAC, 3-fazowy, 50 Hz, 17 KW, 23,7 A 400 VAC, 3-fazowy, 50 Hz, 17 KW, 24,6 A
Nagrzewnica	Dwa zanurzone elem. grzewcze po 8 500 W
Masa do transportu	Ok. 269 Kg. (593 funtów)

WAŻNE

Tabliczka informacyjna, umieszczona na ścianie bocznej z prawej strony, podaje model frytownicy, jej numer fabryczny, datę ważności gwarancji, oraz inne informacje o urządzeniu.

ROZDZIAŁ 1. WSTĘP

1-1. WSTĘP

Frytownica Henny Penny stanowi podstawowy zestaw do obróbki produktów żywnościowych. Zestaw ten wykorzystuje się wyłącznie w zakładach żywienia zbiorowego.

1-2. KONSERWACJA

Podobnie jak wszelkie inne urządzenia do obróbki żywności, frytownica Henny Penny wymaga odpowiedniej dbałości i konserwacji. W niniejszej instrukcji zamieszczono wymogi w zakresie jej konserwacji i czyszczenia, które powinny wejść do stałego harmonogramu czynności obsługi urządzenia.

1-3. POMOC

Gdyby potrzebna była pomoc z zewnątrz, prosimy zadzwonić na 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

1-4. BEZPIECZEŃSTWO.

Frytownica Henny Penny posiada wiele funkcji zabezpieczających obsługę. Jednak jedyną metodą zapewnienia naprawdę bezpiecznej pracy jest pełne opanowanie zasad poprawnego montażu, eksploatacji oraz konserwacji urządzenia. Zamieszczone w niniejszej instrukcji procedury mają na celu pomóc obsłudze w opanowaniu odpowiednich czynności. Gdziekolwiek podawane są informacje o szczególnym znaczeniu, lub bezpośrednio związane z bezpieczeństwem, pojawią się słowa DANGER (Zagrozenie), WARNING (Uwaga), CAUTION (Ostrożnie) oraz NOTE (Ważne). Poniżej podajemy charakterystykę zastosowanych słów ostrzegawczych.



Słowo Zagrozenie (DANGER) wskazuje na nieuchronne zagrożenie które spowoduje bardzo poważne obrażenia, jak oparzenia drugiego lub trzeciego stopnia, utratę wzroku i inne trwałe uszkodzenia ciała.

Uwaga

Słowo Uwaga (WARNING) używane jest dla określenia czynności, które, w razie niewłaściwego wykonania może spowodować obrażenia ciała, jak np. oparzenia, utratę wzroku oraz uszkodzenie frytownicy.

Ostrożnie

Słowo Ostrożnie (CAUTION) używane jest dla zwrócenia uwagi na czynność która, niewłaściwie wykonana, może uszkodzić frytownicę lub obrabiany produkt.

WAŻNE

Słowo WAŻNE (NOTE) używane jest dla zaznaczenia szczególnie istotnych informacji.

ROZDZIAŁ 2. MONTAŻ**2-1. ROZPAKOWANIE
INSTRUKCJEZ****WAŻNE**

estaw ten powinien być rozpakowywany jedynie przez kwalifikowanego serwisanta.

1. Przycinamy i zdejmujemy metalowe opaski z pudła.
2. Zdejmujemy pokrywę pudła i ściągamy karton z frytownicy.
3. Wyjmujemy podkładki narożnikowe (4).
4. Przycinamy i zdejmujemy metalowe opaski mocujące frytownicę do palety. Nie odryglowujemy pokrywy przed wykonaniem czynności nr. 5, 6 i 7.
5. Zdejmujemy frytownicę z palety.

Uwaga

Masa frytownicy wynosi około 270 Kg (600 funtów). Podczas przemieszczania frytownicy, należy zachować daleko posuniętą ostrożność dla uniknięcia obrażeń i urazów.

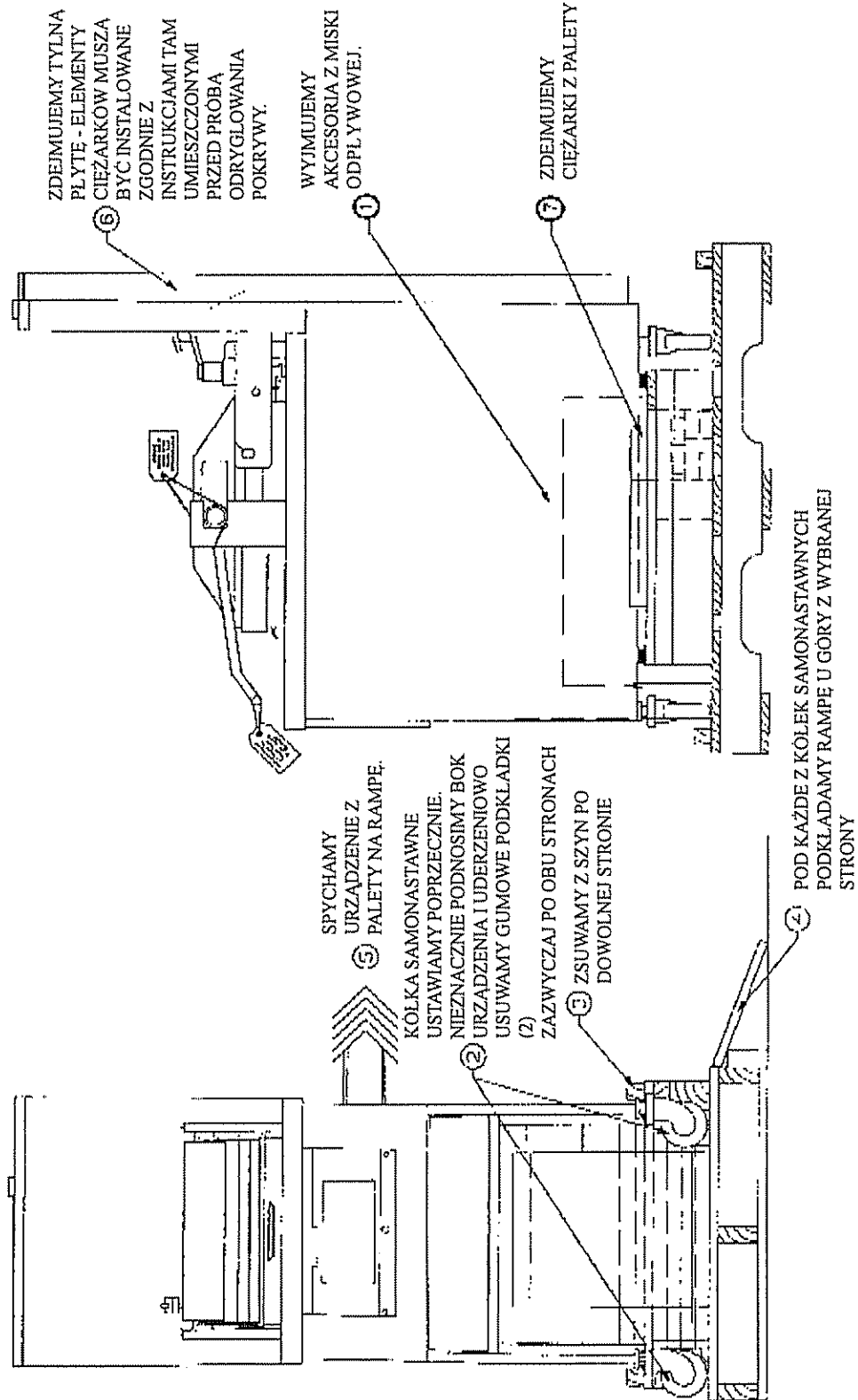
6. Zdejmujemy pokrywę tylną.

Uwaga

Ciężarki do odciaźnika zapakowane są oddzielnie u dołu zestawu i ważą ok. 8,1 kg. (18 funtów). Należy obchodzić się z nimi i ostrożnie dla uniknięcia ryzyka urazów. Wszystkie segmenty muszą być zmontowane przed podjęciem próby odryglowania pokrywy górnej.

7. Ładujemy wszystkie siedem ciężarków do zestawu odciaźnika, następnie usuwamy śruby z górnego prawego i lewego rogu – które wyrzucamy.
8. Zakładamy ponownie pokrywę tylną.
9. Odcinamy etykiety ostrzegawcze z zestawu pokrywy. Obecnie można odryglować pokrywę.
10. Usuwamy pakuły papierowe z obudowy frytownicy. Powierzchnię zewnętrzną należy przetrzeć wilgotną szmatką.

Opcjonalny rozładunek na rampie

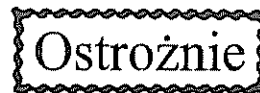


2-2. WYBÓR FRYTOWNICY

Właściwy dobór miejsca ustawienia frytownicy ma duże znaczenie dla jej wydajności, szybkości i wygody obsługi. Należy wybrać miejsce umożliwiające łatwe wkładanie i wyjmowanie obrobionego surowca nie kolidując z ostatecznym składaniem zamówionych porcji. Doświadczenie operatorów wskazuje, że jednorazowe całkowite smażenie surowca i następnie przechowywanie go w podgrzewaczu sprzyja sprawnej i bezprzestojowej obsłudze. Obok frytownicy, przynajmniej po jednej ze stron powinna znaleźć się stół zrzutowy. Należy pamiętać, że największą sprawność osiągnąć się przestrzegając jednokierunkowego ruchu produktu, tzn. surowiec po jednej stronie, obrobiony produkt po drugiej stronie urządzenia. Składanie zamówionych porcji można odsunąć dalej, przy nieznacznej tylko stracie wydajności. Dla zapewnienia frytownicy właściwej obsługi technicznej, wymaga się ok. 61 cm (24 cali) wolnej przestrzeni po każdej stronie urządzenia. Dostęp do konserwacji urządzenia uzyskać można zdejmując płytę boczną obudowy.

WAŻNE

Frytownica powinna być zainstalowana w sposób zapobiegający jej przechylaniu oraz wszelkiemu ruchowi mogącemu spowodować rozchapywanie gorącego tłuszczu. Osiągnąć to można samym umiejscowieniem frytownicy, lub przy pomocy uchwytów stabilizacyjnych.



Miejsca pod podgrzewaczem 290 nie wolno wykorzystywać do składowania. Pod podgrzewaczem umieszczona jest miska filtra, więc materiały przechowywane pod zestawem uległyby dewastacji oraz zmniejszyłyby bezpieczeństwo pożarowe.

2-3. POZIOMOWANIE FRYTOWNICY

For Dla zapewnienia bezawaryjnej pracy, frytownica musi być wypoziomowana poprzecznie jak i wzdłużnie. Stosując poziomice ułożoną na płaskich odcinkach kołnierza kadzi, obracamy śrubę regulacyjną lub rolkę aż do osiągnięcia poziomu.



Niezastosowanie odpowiedniego wypoziomowania frytownicy spowodować może, że tłuszcz wypłynie z kadzi, co stałoby się przyczyną ciężkich oparzeń, innych obrażeń ciała, pożaru i/lub innych szkód materialnych.

2-4. ODPOWIETRZANIE

The Lokalizacja frytownicy powinna brać pod uwagę możliwość odprowadzania powietrza do odpowiedniego kaptura wentylacyjnego, lub wprost do przewodów systemu wentylacji. Ma to znaczenie zasadnicze dla skutecznego usuwania pary i zapachów odsmażalniczych. W projektowaniu okapu wentylacyjnego należy zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie jego bezkolizyjności z czynnościami obsługi. Zalecamy skonsultowanie się z miejscową firmą instalującą systemy wentylacyjne / grzewcze dla zaprojektowania optymalnego systemu.

WAŻNE

Wentylacja musi być zgodna z miejscowymi, okręgowymi i krajowymi normami dla branży. Informacje uzyskać można od miejscowej straży pożarnej lub lokalnych władz budowlanych.

2-5. INST. ELEKTRYCZNA WYMOGI

Frytownica wymaga zasilania prądem zmiennym o napięciu 208 lub 240 V, trójfazowym, 50/60 Hz. Sam przewód zasilania może być już zamontowany w urządzeniu lub dostarczany przy montażu. W celu ustalenia konkretnych parametrów zasilania elektrycznego, należy zajrzeć na tablicę informacyjną umieszczoną tuż ponad klapą pokrywy, po lewej stronie osłony tylnej.

Uwaga

Frytownicę tę **KONIECZNIE** trzeba właściwie i bezpiecznie uziemić, inaczej dojść może do porażenia elektrycznego. Poprawne procedury uziemienia znaleźć można w miejscowych normach, lub, w braku miejscowych norm, w publikacji National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(wydanie aktualne). Na terenie Kanady, wszelkie przyłączenia elektryczne powinny być wykonane zgodnie z normą CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, i/lub normami lokalnymi.

Pomiędzy frytownicą i źródłem zasilania, w dogodnym miejscu, należy zainstalować oddzielny wyłącznik wyposażony w odpowiedniej wartości bezpieczniki lub autowylłączniki. Powinien to być izolowany przewód miedziany o nominalnym napięciu 600 V oraz 90° C. Przy długościach większych niż 15,24 m (50 stóp), stosujemy przewód o jeden rozmiar grubszy.

Ostrożnie

Główny wyłącznik zasilania w tym urządzeniu nie odłączamy wszystkich przewodników od napięcia. Urządzenie to musi zostać wyposażone w zewnętrzny autobezpiecznik, odłączający wszystkie nieuziemiowane przewody.

2-6. PRÓBA FRYTOWNICY

Przed wysyłką, każda frytownica Henny Penny została poddana dokładnemu przeglądowi. Mimo to, dobrą zasadą jest ponowna kontrola urządzenia po jego zmontowaniu.

2-7. ZAGRANICZNE WYMOGI ELEKTRYCZNE

Urządzenia przeznaczone do wysyłki poza USA nie mogą być dostarczane z przewodem zasilania podłączonym do zestawu, z uwagi na inne wymogi miejscowych przepisów bezpieczeństwa. Frytownice można zamawiać z fabrycznym okablowaniem na zasilanie 208, 240, 380 oraz 415 V, trójfazowe, 50 Hz, oraz 400 V, 50 Hz dla CE. W obudowie frytownicy zamontowano baterię końcówek gotowych do przyłączenia okablowania. Po wewnętrznej stronie prawej ściany bocznej znajduje się nalepka, która może być pomocna w instalacji okablowania el.

W celu zainstalowania przewodu zasilania, prosimy przestrzegać następującej procedury:

WAŻNE

Zestawy CE wymagają przewodu typu HO7RN-F.

1. Demontujemy prawą płytę boczną obudowy urządzenia.
2. Demontujemy płytę czołową - znajduje się ona za gałką filtra i mocownikiem szybkoodłączalnym.
3. Przewlekamy przewód przez wychód puszkii połączeniowej.
4. Przyłączamy kable do baterii końcówek zgodnie ze schematem elektrycznym na płycie bocznej.
5. Ściągamy przewody, aby zlikwidować luz i mocujemy śrubki na wychodzie puszkii.
6. Ściągamy przewód, likwidując luz i mocujemy go przy pomocy zacisku z tyłu kadzi.
7. Ściągamy przewód, likwidując luz, i przy pomocy zacisku mocujemy do obudowy przy tylnej lewej nóżce frytownicy.

Ostrożnie

Upewniamy się, że przewód jest wystarczająco obciągnięty, aby nie plątał się przy misce pod filtrem, blokując pełne wsunięcie jej na miejsce. Mogłoby to spowodować wylew gorącego tłuszczu na posadzkę.

8. Przygotowanie elektryczne frytownicy zostało zakończone.

**ZAPOBIEGANIE KUPIENIU
WE FRYTOWNICACH OŚMIOGŁOWICOWYCH HENNY PENNY**



NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ PRZELANIE SIĘ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO PRZEZ WIERZCH KADZI, CO MOŻE SPOWODOWAĆ GROŻNE OPARZENIA, OBRAŻENIA CIAŁA, POŻAR I/LUB STRATY MATERIALNE.

- DOPUSZCZA SIĘ MIESZANIE TŁUSZCZU **JEDYNIĘ PODCZAS PORANNEJ PROCEDURY ROZRUCHOWEJ. NIE NALEŻY MIESZAĆ TŁUSZCZU W ŻADNYCH INNYCH OKOLICZNOŚCIACH.**
- ODFILTROWUJEMY TŁUSZCZ PRZYNAJMNIEJ DWA RAZY NA DOBĘ.
- ODFILTROWUJEMY TYLKO, JEŚLI WYŚWIETLACZ WSKAZUJE Zimny (COOL).
- PODCZAS ODFILTROWYWANIA, USUWAMY SZCZOTKĄ WSZELKIE SKWARKI Z POWIERZCHNI KADZI I STREFY ZIMNEJ.
- UPEWNIAMY SIĘ, ŻE URZĄDZENIE STOI POZIOMO.
- UPEWNIAMY SIĘ, ŻE TŁUSZCZ NIE SIĘGA NIGDY POWYŻEJ GÓRNEJ KRESKI NAPEŁNIENIA KADZI („FILL”).
- UPEWNIAMY SIĘ, ŻE ZAWÓR DOPIŁYWOWY GAZU I PALNIKI SĄ PRAWIDŁOWO WYREGULOWANE. (TYLKO DLA URZĄDZEŃ GAZOWYCH)
- ZALECANA MASA ŁADUNKU

DALSZE INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ ZNALEŹĆ MOŻNA W BROSZURZE INSTRUKCJI DLA SERWISANTÓW HENNY PENNY.

ABY UZYSKAĆ POMOC Z DZIAŁU OBSŁUGI KLIENTA HENNY PENNY PROSIMY DZWONIĆ NA NUMER

1-800-417-8405.

lub

937-456-8405

ROZDZIAŁ 3. EKSPLOATACJA

3-1. REGULATORY STERUJĄCE

Wyłącznik Zasilanie/Pompa (Power/Pump)	Wyłącznik Zasilanie/Pompa jest trójpozycyjnym wyłącznikiem w którym położenie pośrednie odpowiada stanowi „WYŁ”. Dla uruchomienia frytownicy, nastawiamy wyłącznik w położenie „Zasilanie”. Dla uruchomienia pompy filtra, nastawiamy wyłącznik w położenie „Pompa” (Pump). Przed uruchomieniem pompy muszą jednak zostać spełnione pewne warunki. Warunki te omawiamy dalej w tym rozdziale.
Kadź	Jest to pojemnik z tłuszczem piekarskim, mocujący również elementy grzejne, 8 jednostek obrabianego produktu i odpowiednią przestrzeń zimną do zbierania skwarek.
Transporter Smażalniczy	Jest to pojemnik ze stali nierdzewnej posiadający pięć koszyków, na których opiera się obrabiany produkt w czasie i po smażeniu.
Zawór spustowy	Jest to dwukierunkowy zawór kulowy. Pozycją zasadniczą jest położenie zamknięte. Aby opróżnić kadź z tłuszczu, przekręcamy uchwyt.
Przełącznik Blokady Spustu	Przełącznik ten stanowi mikrowyłącznik chroniący kadź przed skutkami nieumyślnego spuszczenia tłuszczu piekarskiego z kadzi podczas, gdy wyłącznik główny jest włączony. Mikrowyłącznik ten ma za zadanie automatyczne odłączenie nagrzewania, gdy zawór spustowy zostaje otwarty.
Układ mieszania tłuszczu	Zestaw frytownicy posiada funkcję mieszania tłuszczu piekarskiego zapewniającą odpowiednie wymieszanie tłuszczu, zapobiegającą koncentracji wilgoci i kipienia tłuszczu w kadzi. Pompa filtra uruchamiana jest przy pomocy regulatora, w ustalonych z góry odstępach czasowych celem wymieszania tłuszczu w kadzi.
Rygiel pokrywy	Pokrywa nagrzewnicy wyposażona jest w mechaniczny rygiel z jej przodu, zahaczający o uchwyt z przodu kadzi.
Ogranicznik temperatury	Podzespół ten wyposażony jest w czujnik temperatury tłuszczu i jeśli temperatura ta przekroczy 230° C (450° F), dojdzie do jego otwarcia, powodującego odcięcie dopływu ciepła do kadzi. Po ponownym opadnięciu temperatury tłuszczu w zakres bezpieczny, konieczne będzie ręczne wyzerowanie tego podzespołu.

3-2. OBSIUGA POKRYWY

Aby zamknąć pokrywę:

1. Opuszczać pokrywę, aż jej rygiel dotknie kadzi.

Aby otworzyć pokrywę:

1. Otwórz rygiel przedni pokrywy.
2. Unieś uchwyt, aby podnieść pokrywę.

**3-3. OBSŁUGA CYKLU
TOPIENIA**

Jeśli temperatura tłuszczu wynosi mniej niż 85°C (185°F), przy wyłączniku Zasilania w położeniu WŁĄCZ (ON) frytownica wchodzi w cykl Topienia. Tłuszcz zostanie ogrzany stopniowo, dla uniknięcia jego przypalenia. Nagrzewanie doprowadzane jest cyklicznie, aby powoli stopić tłuszcz. Od temp. 85°C (185°F), ciepło doprowadzane jest nieprzerwanie do osiągnięcia temp. 121°C (250°F), czyli trybu Zimny (COOL). Aby wyjść z trybu Zimny, wciskamy przycisk Zimny (COOL).

3-4. PRZEŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI

Wskaźnik temperatury

Od chwili włączenia przełącznika Zasilania, wskaźnik podaje aktualną temperaturę kadzi, do chwili uruchomienia cyklu smażenia. Aby odczytać temperaturę podczas cyklu smażenia, wciskamy przycisk Temperatura.

Tryb Zimny

Po zagotowaniu lub odfiltrowaniu tłuszczu temperatura automatycznie wchodzi w tryb Zimny (COOL), który utrzymuje tłuszcz w niższej temperaturze. Temperatura taka przedłuża okres przydatności tłuszczu piekarskiego, oraz skraca czas niezbędny do ponownego ogrzania go w następnym cyklu smażenia.

Wybór cyklu

Aby wybrać rodzaj obrabianego surowca spożywczego, wciskamy przycisk Produkt. Tłuszcz ogrzewa się wtedy zgodnie z temperaturą ustaloną dla tego produktu.

Aby rozpocząć ponownie cykl smażenia, wciskamy ponownie przycisk Produkt. Stoper rozpoczyna odliczanie w dół, podając na wskaźniku minuty i sekundy.

Po zakończeniu cyklu smażenia, wciskamy przycisk Stoper (Timer) ponownie, gdy na wskaźniku pojawi się Zakoncz (Done) i uruchomi się alarm dźwiękowy.

WAŻNE

Dla przerwania cyklu smażenia w dowolnym momencie, wciskamy przycisk Produkt.

Wskaźnik Czasu/Temperatury

Czas pozostający do smażenia w poszczególnych cyklach podawany jest przy pomocy 4-cyfrowego wyświetlacza diodowego (LED), na żądanie pokazującego również temperaturę tłuszczu.

Wskaźnik nagrzewnicy

Lampka nagrzewnicy zapala się zawsze, gdy regulatory uruchamiają nagrzewnicę. Po uzyskaniu wymaganej temperatury tłuszczu, lampka nagrzewnicy wyłącza się.

Wskaźnik wysokiej temperatury (HI)

Wyświetlacz wskazuje Wys (HI) kiedykolwiek temperatura tłuszczu przekracza nastawioną wartość o 40° F lub więcej.

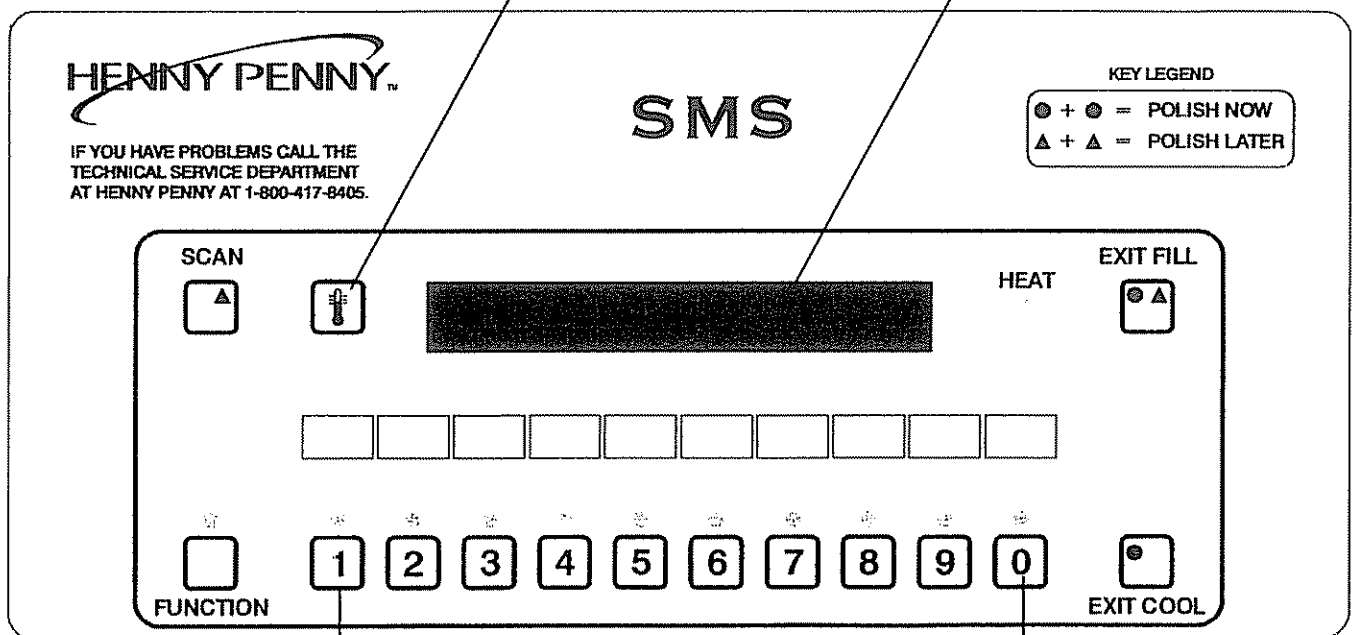
Wskaźnik opuszczenia

Wyświetla się Gotów (Ready), gdy tłuszcz osiągnął nastawioną wartość (+4° do -2°).

3-4. WYŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI (ciąg dalszy)

Wskaźnik Zakończenia (DONE)	Wskaźnik pokazuje Zakoncz (DONE) gdy zakończy się cykl smażenia.
Przycisk Temperatury	Wciskamy go, aby odczytać aktualną temperaturę tłuszczu podczas cyklu smażenia.
Przycisk Wyszukiwania	Wciskamy i przytrzymujemy ten przycisk dla kolejnego przeglądania stanu szeregu aktualnie uruchomionych stoperów.
Przycisk Funkcje	Wciskamy ten przycisk, aby wejść w funkcje programowania regulatorów.
Porzuć Napełnianie	Po odfiltrowaniu kadzi, jeśli urządzenie pozostaje w trybie zaryglowania filtra, ekran wyświetlacza wskazywał będzie Napełnij (FILL) i dlatego należy wcisnąć Porzuć Napełnianie (Exit fill).
Oddzielne stopery	Regulator posiada możliwość obsługi kilku stoperów na raz. Jeśli smażymy dwa lub więcej produktów, można uruchomić stoper dla każdego z nich, wciskając dwa lub więcej przycisków Produktu na dany cykl smażenia

PRZYCISK TEMPERATURY WYŚWIETLACZ CYFROWY



PRZYCISKI PRODUKTU

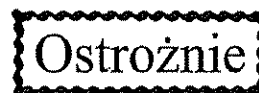
3-5. NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE TŁUSZCZU

1. Zaleca się stosować w otwartej kadzi wysokiej jakości tłuszcz piekarski. Są na rynku tłuszcze piekarskie niższej jakości, o dużej zawartości wody, które powodować mogą pienienie się i kipienie tłuszczu.
2. W przypadku stosowania tłuszczu piekarskiego w postaci stałej, można go wstępnie stopić, a następnie wlać do kadzi. Próby natychmiastowego topienia tłuszczu stałego spowodować mogą przypalanie świeżo dodanego tłuszczu.
3. Model elektryczny wymaga 45 Kg. (100 funtów). Kadź smaźalnicza posiada trzy kreski umieszczone na tylnej ścianie kadzi wskazujące właściwy poziom tłuszczu.
4. Napełniamy kadź zimnym tłuszczem do jednej z dwu dolnych kresek.



NIE NALEŻY napełniać kadzi tłuszczem powyżej górnej linii Napełnienia (Fill). Spowodować to może ulanie tłuszczu się z kadzi, co może być przyczyną poważnych oparzeń lub innych obrażeń cielesnych, pożaru i/lub strat materialnych.

Pełny zestaw instrukcji znaleźć można w biblioteczce norm „KFC Standards Library”.



Podczas nagrzewania kadzi, poziom oleju musi zawsze sięgać powyżej elementów grzejnych. Niezastosowanie tej zasady spowodować może pożar i/lub uszkodzenie frytownicy.

3-6. PODSTAWOWE ZASADY EKSPLOATACJI

Podczas wstępnego rozruchu frytownicy, należy stosować się do procedur podanych poniżej, stosować je należy również zawsze, gdy nagrzewamy kadź od stanu zimnego lub przestojowego. Są to zasady ogólne.

1. Upewnij się, że tłuszcz sięga do właściwego poziomu w kadzi; 1 cala (1,25cm) poniżej wskaźników dolnych.



NIE PRZEPEŁNIAJ kadzi tłuszczem, ani koszy smaźalnicych obrabianym produktem, co spowoduje podniesienie poziomu tłuszczu powyżej górnej kreski ("Fill"). Maksymalny ładunek produktu wynosi 21 funtów (9.5 kg.). Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

2. Ustaw przełącznik Zasilania/Pompy we właściwym położeniu i wciśnij właściwy przycisk produktu dla wybrania ilości obrabianego surowca.
3. Wymieszaj tłuszcz, jeśli jest to rozruch „zimny”. Nie zapomnij wymieszać go aż w dolnej “strefie zimnej”



NIE MIESZAJ tłuszczu w innych okolicznościach, oprócz rozruchu “zimnego”. Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi i poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

4. Pozwalamy frytownicy na nagrzewanie się do chwili, gdy na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się OPUŚĆ (DROP).

3-6. PODSTAWY OBSŁUGI (Ciąg dalszy)

WAŻNE

Regulatory przewidują sterowanie proporcjonalne, co oznacza, że nagrzewnica zacznie się włączać i wyłączać w zakresie ok. 10 stopni F przed osiągnięciem ustawionej temperatury, dla uniknięcia przekroczenia wartości ustawień.

5. Zsuwamy koszyki wypełnione panierowanym surowcem na transporter pokrywy, zaczynając od najniższego rzędu.

WAŻNE

Przed umieszczeniem surowca w koszykach, opuszczamy je na chwilę w gorący tłuszcz, aby zapobiec przywieraniu produktu do koszyków.

6. Opuszczamy i ryglujemy pokrywę i wciskamy odpowiedni przycisk produktu.
7. Po zakończeniu cyklu smażenia, na wskaźniku pojawi się Zakończ (Done) i uruchomi się alarm dźwiękowy. Teraz należy wcisnąć właściwy przycisk Produktu.
8. Sprawnie odryglowujemy i podnosimy pokrywę.
9. Przytrzymując koszyki za ich uchwyty, zdejmujemy je z transportera wraz z produktem, zaczynając od warstwy najwyższej.

3-7. DBAŁOŚĆ O STAN TŁUSZCZU

1. Dla ochrony tłuszczu w czasie, gdy frytownica nie jest w bezpośrednim użytku, należy ustawić ją na tryb Zimny (COOL).
2. Smażenie surowca panierowanego wymaga filtrowania tłuszczu, dla zachowania jego czystości. Należy filtrować tłuszcz przynajmniej dwa razy na dobę; po obiadowym „szczytzie ruchu” oraz po zakończeniu dnia.
3. Utrzymujemy właściwy poziom tłuszczu piekarskiego w kadzi. Dodajemy na bieżąco świeży tłuszcz.
4. Nie przeładujemy koszyków nadmierną ilością produktu, ani nie umieszczamy produktu mocno zawilgoconego w koszach.



Niezastosowanie tej zasady spowodować może wylanie tłuszczu z kadzi lub pożar. **Po wielokrotnym nagrzewaniu tłuszczu piekarskiego, jego punkt zapłonu ulega obniżeniu.** Należy wyrzucić tłuszcz, jeśli widać objawy nadmiernego dymienia lub pienienia – w przeciwnym razie dojść może do poważnych oparzeń, obrażeń ciała i/lub strat materialnych.

3-8. FILTRACJA INSTRUKCJE

Sześciogłowicowa frytownica Henny Penny - model 290 wymaga czyszczenia do połysku przynajmniej dwa razy dziennie – po “obiadowym szczytzie” ruchu i po zakończeniu dnia. Patrz: Standards Library KFC



Należy filtrować tłuszcz bezpośrednio po zakończeniu cyklu smażenia, gdy jego temperatura jest w stanie Zimny (COOL); czyli nie przekracza 250° F (121° C). **NIE ODFILTROWUJEMY TŁUSZCZU BEDĄCEGO W TEMPERATURZE “OPUSZCZANIA”.** Wysoka temperatura może spowodować palenie się skwarek na stalowych powierzchniach kadzi po odpłynięciu tłuszczu.



Filtrujemy jedynie, gdy wskaźnik pokazuje Zimny (COOL). Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, obrażenia cielesne, pożar i/lub szkody materialne.

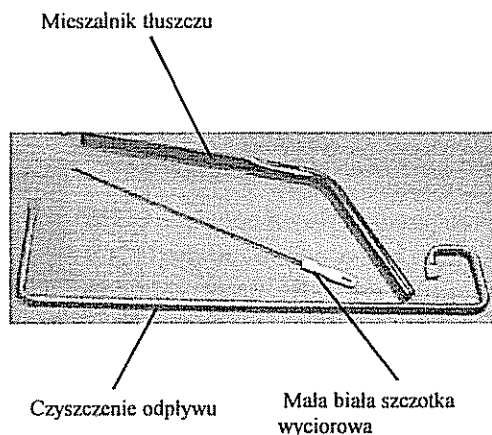
3-8. INSTRUKCJE FILTROWANIA (Ciąg dalszy)

W przypadku wysokich przerobów produktu, może stać się konieczne bardziej częste czyszczenie. Do procedury takiej należy również usuwanie skwarek ze strefy Zimnej kadzi. Maksymalizacja przerobów surowca może być przyczyną szybszego zapełniania się strefy Zimnej skwarkami, i w takim przypadku wskazane byłoby dodatkowe czyszczenie. **POWIERZCHNIE SMAŻALNE JAK I KOSZE PRODUKTU BĘDĄ BARDZO ROZGRZANE. ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ – UNIKAJ OPARZENIA.**

1. Przed spuszczeniem tłuszczu ustawiamy przełącznik Zasilania/ Pompy w położeniu WYŁ (OFF).
2. Sprawdzamy, czy miska spustowa znajduje się pod kadzią, złączka jest mocno dokręcona do rury hydrantowej wychodzącej z miski.



Miska filtracyjna musi znajdować się w położeniu maksymalnie tylnym (opór) pod zestawem grzewczym, z nałożonym kapturem. Przed otwarciem spustu, upewniamy się, że otwór w kaptura znajduje się w linii z odpływem. Niezastosowanie się do tych instrukcji spowoduje wychalpanie gorącego tłuszczu i może spowodować ciężkie oparzenia.



3. Zdejmujemy koszyki smaźalnicze i wycieramy spód pokrywy.
4. Pociągamy uchwyt spustowy ku sobie, otwierając zawór spustowy. Uchwyt powinien być skierowany prosto do zewnątrz ku przodowi urządzenia. Przy pomocy dużej białej szczotki, usuwamy skwarki z rurek nagrzewnicy oraz z bocznych i dolnych powierzchni kadzi w miarę sphywania tłuszczu. Jeśli trzeba, korzystamy z wyciora do przewodu odpływowego, aby wypchnąć skwarki przez otwór odpływowy w dolnej części kadzi. Przy pomocy małej prostej białej szczotki, oczyścimy miejsca pomiędzy elementami grzejnymi a ścianami kadzi.



Podczas procedury filtracyjnej, usuń szczotką **WSZELKIE** skwarki z powierzchni kadzi oraz strefy zimnej. Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, oparzenia i poważne obrażenia cieleśne. Pożar i/lub szkody materialne.

3-8. ISNTRUKCJE - FILTROWANIE (Ciąg dalszy)

5. Zdrapujemy skwarki i pierścień osadowy z kadzi, następnie wyrzucamy je. NIE POZWALAMY na spływanie skwarek do miski filtracyjnej. Skwarki te spowodują ‘przypalony’ smak w sosach. Wszystkie powierzchnie przecieramy czystą wilgotną szmatką. Jeśli w strefę zimną dostałaby się woda, osuszamy szmatką przed ponownym nalaniem tłuszczu do kadzi.
6. Popychamy uchwyt spustowy w położenie ‘zamknięte’ aby zamknąć odpływ.
7. Ustawiamy przełącznik Zasilania/Pompy na Pompę (PUMP).
8. Po całkowitym przelaniu tłuszczu do kadzi, przestawiamy przełącznik Zasilania/Pompy na WYŁ (OFF).

3-9. WYMIANA FILTRA KOPERTY

Kopertę filtra należy wymieniać co 10-12 filtrowań, lub zawsze, gdy zapcha się ona okruchami. Procedura wymiany:

1. Ustawiamy główny wyłącznik zasilania na WYŁ (OFF).
2. Wyjmujemy i opróżniamy miskę odpływową skroplonej pary.
3. Odkrecamy złączkę filtra i wyjmujemy miskę filtracyjną spod kadzi smaźalniczej.



Złączka będzie gorąca. Stosujemy rękawice ochronne lub tkaninę, aby uniknąć poważnych oparzeń.

4. Wyciągamy zestaw ekranu filtracyjnego z miski odpływowej.

UWAGA

Zachowujemy ostrożność dla uniknięcia oparzeń od rozchlapania gorącego tłuszczu.

5. Ocieramy tłuszcz i okruchy z powierzchni miski. Czyścimy powierzchnię miski roztworem mydła i wody. Płuczemy dokładnie gorącą wodą.
6. Odkrecamy podciśnieniową rurę hydrantową z zestawu ekranu filtracyjnego.
7. Wyjmujemy dużą podkładkę i czyścimy dokładnie gorącą wodą

3-9. WYMIANA FILTRA KOPERTY (Ciąg dalszy)

8. Zdejmujemy zaciski filtra i wyrzucamy kopertę filtra.
9. Przy pomocy roztworu wody i mydła czyścimy górny i dolny ekran filtracyjny. Płuczemy dokładnie gorącą wodą.

OSTROŻNIE

Przed montowaniem nowej koperty filtracyjnej upewniamy się, że ekrany filtracyjne, duża podkładka, sito na okruchy, zaciski filtra oraz rura hydrantowa są całkowicie suche, gdyż woda może łatwo rozpuścić papier filtra.

10. Zamontowujemy górny ekran filtracyjny do dolnego ekranu.
11. Wsuwamy ekrany do czystej koperty filtra.
12. Zaginamy rogi do środka, a następnie załamujemy podwójnie stronę otwartą.
13. Mocujemy kopertę na miejscu przy pomocy dwu zacisków filtra.
14. Umieszczamy dużą podkładkę na jej miejscu na papierze filtracyjnym. Dokręcamy ponownie zestaw rury hydrantowej.
15. Zmontowany zestaw filtra wkładamy ponownie do jego miski odpływowej, mocujemy sito na okruchy, po czym wsuwamy miskę na miejsce pod kadzią.
16. Ręcznie dokręcamy złączkę filtra. Nie stosujemy w tym przypadku klucza.
17. Wsuwamy z powrotem na miejsce miskę odpływową skroplonej pary. Obecnie frytownica jest gotowa do pracy.

3-10. ZEROWANIE BEZPIECZNIKA SILNIKA

POMPY Zerowania ręcznego

Silnik pompy filtracyjnej wyposażony jest w ręczny przycisk zerowania, na wypadek włączenia się bezpiecznika termicznego. Ten przycisk umieszczony jest z tyłu silnika. Należy odczekać ok. 5 minut przed próbą wyzerowania tego urządzenia zabezpieczającego.

Uwaga

Aby zapobiec oparzeniom od rozchlapanego tłuszczu, przed ręcznym zerowaniem bezpiecznika silnika pompy, wyłącznik główny zasilania musi być ustawiony w położeniu WYŁ (OFF).

3-11. CZYSZCZENIE KADZI

Po wstępnym montażu frytownicy, jak również przed każdorazową wymianą tłuszczu, należy sumiennie oczyścić kadź, według poniższej procedury:

1. Ustawiamy główny wyłącznik zasilania w położenie WYŁ (OFF), i odłączamy przewód od sieci elektrycznej.



Miska odpływowa filtra musi znajdować się na swoim miejscu pod zaworem spustowym, dla uniknięcia rozchlapania gorących płynów. Niezastosowanie tej zasady spowoduje rozchlapanie i ciężkie oparzenia.

2. Jeśli w kadzi znajduje się gorący tłuszcz piekarski, należy go spuścić, stopniowo pociągając ku sobie uchwyt spustowy.
3. Zamykamy zawór spustowy i usuwamy (wyrzucamy) spuszczonego tłuszczu.
4. Podnosimy pokrywę, zdejmujemy koszyki i transporter.
5. Po instrukcje czyszczenia sięgamy do biblioteczki KFC Standards Library.

3-11. CZYSZCZENIE KADZI (Ciąg dalszy)

OSTROŻNIE

Nie używamy wiórów stalowych lub innych środków ściernych i ścierno-odkażających, jeśli zawierają one chlor, związki bromu, jodynę, lub związki amoniaku, gdyż powodują korozję stali nierdzewnej i skracają trwałość urządzenia.

WAŻNE

Upewniamy się, że wewnątrz kadzi, otwór odpływowy, oraz wszelkie części mające kontakt ze świeżym tłuszczem są maksymalnie osuszone.

6. Napełniamy frytownicę świeżym tłuszczem piekarskim.

OSTROŻNIE

Nigdy nie pochlapujemy urządzenia wodą, np. nie polewamy z węża gumowego. Niezastosowanie tego środka ostrożności może spowodować awarię niektórych podzespołów.

3-12. Systematyczna konserwacja

Podobnie jak inne urządzenia do obróbki żywności, frytownica otwarta Henny Penny wymaga odpowiedniej dbałości i konserwacji. W poniższej tabeli zamieszczono skrótowy harmonogram czynności konserwacyjnych. Poniżej podajemy rozpisane na czynności procedury konserwacyjne możliwe do wykonania przez obsługę.

Częstość	wykonywania
Filtrowanie tłuszczu –	Patrz: KFC Standards Library
Wymiana tłuszczu –	Patrz: KFC Standards Library
Wymiana koperty filtra	Patrz: KFC Standards Library
Czyszczenie kadzi	Patrz: KFC Standards Library

3-13. PROGRAMOWANIE

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), a następnie KOD (CODE)
2. Wciskamy kod 1,2,3,. Po wyświetlaczu przesunie się WYBIERZ PRODUKT (SELECT PRODUCT).

WAŻNE

Jeśli nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, po ok.1 minucie w trybie programowania, regulator powróci samoczynnie do trybu smażenia.

3. Wciskamy odpowiedni przycisk produktu, (1-0), dla stwierdzenia, jaki produkt chcemy wprowadzić
4. Po lewej stronie ekranu zacznie mrużyć "INIT 2" oraz "TIME". Po prawej stronie pojawi się czas rozpoczęcia cyklu smażenia, który można zmienić wciskając odpowiednie cyfry. Np.: po wciśnięciu 1,0,0,0 po prawej stronie wyświetlacza pojawi się 10:00, co ustawia czas rozpoczęcia w minutach.
5. Po ustawieniu czasu, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji, a po lewej stronie wyświetlacza zacznie mrużyć "INT 1" oraz "TEMP". Po prawej stronie pojawi się temperatura początkowa, którą można zmienić wciskając odpowiednie cyfry. Np: po wciśnięciu 2,5,0 po prawej stronie wyświetlacza pojawi się "250° F", co ustawia początkową temperaturę na 250° Fahrenheita.
6. Po ustawieniu czasu, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji, a po lewej stronie wyświetlacza zacznie mrużyć "INT 1" „LOAD” oraz "COMP". Po prawej stronie ekranu pokaże się fabrycznie ustawiona wartość kompensacji obciążenia. wyświetlacz.

3-13. PROGRAMOWANIE (ciąg dalszy)

7. Po skompensowaniu obciążenia wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji. Po lewej stronie wyświetlacza pojawia się "PROP" oraz "CONTROL" a po prawej fabrycznie ustawiona wartość proporcjonalnego sterowania temperaturą.
8. Po proporcjonalnym sterowaniu temperaturą, wciskamy i zwalniamy przycisk FUNKCJI. Po lewej stronie ekranu mrugają ALM 1 oraz TIME, a czas pierwszego sygnału dźwiękowego pojawia się po prawej stronie wyświetlacza. Aby zmienić termin uruchomienia alarmu, wciskamy odpowiednie przyciski produktu dla ustawienia czasu. Np: Press 1,0,0,0. po wciśnięciu 1,0,0,0, po prawej stronie ekranu zacznie mrugać 10:00, co oznacza, że gdy stoper odliczy 10 minut, uruchomi się alarm.
9. Po ustawieniu alarmu, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji. Po lewej stronie ekranu mruga ALM 1, SELF-, oraz CANCEL , a po prawej stronie pokazuje się TAK (YES) lub NIE (NO). TAK i NIE można zmieniać naprzemiennie wciskając dowolny przycisk produktu, (I -0). "TAK" oznacza, że alarm wyłączy się samoczynnie po kilku sygnałach. „NIE” oznacza, że obsługa musi ręcznie wcisnąć odpowiedni przycisk aby zatrzymać dźwięk alarmu.
10. Powtarzamy 9 oraz 10 dla alarmów 2 oraz 3.
11. Po ustawieniu alarmu 3, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji. Po lewej stronie ekranu pojawia się FILTR (FILTER) oraz CYKLE (CYCLES) a kolejny numer cyklu filtra po prawej stronie ekranu. Wartość ta to liczba cykli smażenia do wykonania, zanim sterowniki zakomunikują obsłudze, że tłuszcz wymaga odfiltrowania.
12. Po ustawieniu liczby filtracji, wciskamy i zwalniamy przycisk WYB FUNKCJĘ (SELECT FUNCTION). Po lewej stronie ekranu mruga EOC oraz PORZUĆ (EXIT), natomiast po jego prawej stronie pojawia się Zimny (COOL). Punkt zakończenia cyklu, (EOC), można ustawić na Zimny (COOL), Ustaw (SETP), lub Filtr (FITR), wciskając którykolwiek z przycisków produktu (EOC). Po zakończeniu cyklu smażenia, przyrządy można ustawić ponownie na tryb Zimny (COOL), temperaturę docelową lub komunikowanie obsłudze konieczności odfiltrowania tłuszczu.

3-13. PROGRAMOWANIE (Ciąg dalszy)

13. Po ustawieniu punktu zakończenia cyklu, wciskamy i zwalniamy przycisk FUNKCJI. Po lewej stronie ekranu mruga HEAD, natomiast po jego prawej stronie pojawia się liczba. Liczba po prawej stronie to sztuki kurczaka do jednorazowego smażenia, po wybraniu przyciskiem tego produktu. Liczbę tę można zmienić, wciskając przycisk odpowiedniego produktu. Wskaźnik ten potrafi też sumować liczbę 'pogłównia' (zużycie) danego produktu, na podstawie liczby wykonanych cykli smażenia.

WAŻNE

Stosując poniższe procedury można również zaprogramować inne produkty:

Wciskamy i przytrzymujemy przycisk SKAN (SCAN) w dowolnej chwili w trybie Program, a na wyświetlaczu przesunie się WYBIERZ PRODUKT (SELECT PRODUCT). Następnie wciskamy przycisk produktu, (1-0), i obecnie można zaprogramować produkt.

14. Aby zaprogramować drugi czas smażenia, wciskamy i zwalniamy przycisk SKAN (SCAN) podczas przebywania w trybie CZAS (Time Mode) pierwszego programu. Po lewej stronie ekranu zacznie mrugać "INIT 2" oraz "TIME". Następnie wykonujemy podane powyżej czynności, zaczynając od punktu 4.

3-14. TRYB PROGRAMÓW SPECJALNYCH (SPECIAL PROGRAM MODE)

Przegląd Zużycia

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) jednokrotnie, aż pojawi się PRZEGLĄD ZUŻYCIA (REVIEW USE).
2. Na wyświetlaczu pojawia się CODZIEN ("DAILY"). Aby przejrzeć zużycie danego produktu wciskamy przycisk tego produktu. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji (Function) aby porzucić tryb Prog Spec (Special Program).

3-14. TRYB PROGRAMÓW SPECJALNYCH (SPECIAL PROGRAM MODE) (ciąg dalszy)

Zerowanie Zużycia

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) dwukrotnie, aż pojawi się ZERUJ ZUŻYCIE (RESET USE).
2. Gdy wyświetlacz wskazuje CODE (KOD), wciskamy 1-3-5. Wyświetlacz pokaże CODZIEN (DAILY), wciskamy wtedy wybrany przycisk produktu, aby wyzerować wartość.

Ustawienia fabryczne (F/C, Gaz/Electryczn., Głośnośa, Częstotliwość, Kody, Wyzeruj System)

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) trzykrotnie, aż pojawi się USTAW FABR (FAC PRESET).
2. Po pojawieniu się na ekranie wyświetlacza KOD (CODE), wprowadzamy liczbę 2957. Na ekranie zaczyna mrugać "DEG" oraz TRYB (MODE). Wciskając dowolny przycisk produktu, przechodzimy naprzemiennie od st.F do st.C i odwrotnie.
3. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcje, a na ekranie zaczyna mrugać "TYPE" oraz "FRYR". Wciskając dowolny przycisk Produktu, przechodzimy naprzemiennie od "GAS" do "ELEC" i odwrotnie.
4. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji dwukrotnie, a na wyświetlaczu zacznie mrugać "SPKR" oraz "VOL". Głośność można regulować między 01 oraz 10, gdzie 10 jest ustawieniem najgłośniejszym.
5. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji trzykrotnie, a na wyświetlaczu zacznie mrugać "SPKR" oraz "FREQ". Częstotliwość można ustawić między 100 a 2000.
6. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcje 10-krotnie, a po ekranie przesunie się komunikat "INITIALIZE SYSTEM". Wciskamy i przytrzymujemy dowolny przycisk Produktu, a wyświetlacz zacznie odliczanie od 5 do 0. Po odliczeniu, zwalniamy przycisk Produktu, a sterownik wprowadzi wartości ustawione fabrycznie.

WAŻNE

Przed przystąpieniem do modyfikowania innych trybów z USTAW FABR prosimy skontaktować się z działem obsługi technicznej Henny Penny. Telefon 1-800-417-8405.

**3-14. TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH (SPECIAL
PROGRAM MODE) (ciąg dalszy)**

Tryb WE/WY techniczny

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) czterokrotnie, aż pojawi się WE-WY TECH (TECH I-O).
 2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się KOD (CODE), wciskamy 2-4-6 (w urządzeniach CE – wciskamy 1-7-7-6). Na wyświetlaczu zaczną pojawiać się naprzemiennie "HEAT", "PRESSURE", oraz "PUMP". Ponadto, diody świecące nad 1, 2 oraz 3 zaczną mrugać naprzemiennie.
 3. Aby przetestować obwód grzewczy, wciskamy i przytrzymujemy przycisk 1.
 4. Aby przetestować system sprężający, wciskamy i przytrzymujemy przycisk 2.
 5. Aby przetestować podzespół pompy, wciskamy i przytrzymujemy przycisk 3.
- Tylko dla produktów CE:**
6. Aby przetestować nadmuch, wciskamy i przytrzymujemy przycisk 4.
 7. Aby sprawdzić funkcjonowanie modułu, wciskamy i przytrzymujemy przycisk 5.

WAŻNE

Przed przystąpieniem do testowania zestawów CE, należy najpierw uruchomić nadmuch i moduły.

TEST główny urządzenia

Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) pięciokrotnie, aż pojawi się TEST GLOW (APPL TEST).

Przy włączonym przeł Zasilania, wyświetlacz pokazuje "CURR=", oraz czas, jaki zajęło ogrzanie od 250ş do 300ş F (121ş do 149ş C). Czas ten jest normalnie zapisywany dla wstępnego 'porannego' ogrzania urządzenia.

**3-14. TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH (SPECIAL
PROGRAM MODE)
(ciąg dalszy)**

Sterowanie Nagrzewaniem

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się **PROGR NORM (REG PROGRAM)**. Gdy tylko pojawi się **PROGR NORM (REG PROGRAM)**, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) sześciokrotnie, aż pojawi się **STER NAGRZEW (HEAT CNTRL)**.
2. Gdy na ekranie pojawi się **KOD (CODE)**, wciskamy 1-2-3-4. Na ekranie zaczynają mrugać **“MELT”**, **“EXIT”**, oraz **“TEMP”**, wraz z wartością temperatury tłuszczu, po osiągnięciu której sterownik porzuci cykl Topienia. Wartość ta powinna być ustawiona na 180o \pm F (82o \pm C), i należy pozostawić ją bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
3. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji— na ekranie zaczął pojawiać się naprzemiennie **“MELT”**, **“CYCLE”**, oraz **“100s”**, wraz z czasokresem włączenia nagrzewania oraz z długością okresu (pulsu) wynoszącą 4000. Wartości tej nie należy zmieniać bez konsultacji z wytwórną.
4. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji dwukrotnie — na ekranie zaczął pojawiać się naprzemiennie **“MELT”**, **“ON-”**, **“TIME”**, oraz **“100s”**, wraz z czasokresem włączenia nagrzewania. Te wartość należy ustawić na 1700, i pozostawić bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
5. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji trzykrotnie, a na ekranie pojawiają się naprzemiennie **“COOL”**, **“SET-”**, oraz **“POINT”** wraz z temperaturą, przy której sterownik porzuci cykl topienia. Ustawiona jest ona na 250 \pm F (121 \pm C), i należy pozostawić ją bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
6. Po czterokrotnym wciśnięciu i zwolnieniu przycisku Function, wyświetlacz naprzemiennie wskazuje **“AUTO”** i **“IDLE”** obok **“0:00”**. Należy pozostawić je bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
7. Po pięciokrotnym wciśnięciu i zwolnieniu przycisku Function, wyświetlacz naprzemiennie wskazuje **“AUTO”**, **“IDLE”**, oraz **“MMSS”** obok **“0:00”**. Należy pozostawić je bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
8. Ostatnie 3 funkcje w trybie Sterowania Nagrzewaniem są wykorzystywane tylko przez producenta i nie należy ich zmieniać.