

**Henny Penny**  
**Model PFE-590**

**INSTRUKCJA DLA SERWISANTÓW**

# HENNY PENNY

## 8 HEAD ELECTRIC PRESSURE 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	8 szt. kurczaka - 22 funty (9,9 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 8500 W
Masa do transportu	Ok. 424 Kg. (935 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.

**HENNY PENNY**  
**ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA CIŚNIENIOWA Z**  
**OŚMIOMA GŁOWICAMI GRZEJNYMI**



*Frytownicę należy zainstalować i wykorzystywać w taki sposób, aby woda nie spowodowała zwarcia w instalacji.*



Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego czasomierza lub osobnego systemu zdalnego sterowania.



Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych ani też osób nieposiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie dotyczącym użytkowania tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takiej osoby.

## ROZDZIAŁ 1. WSTĘP

### 1-1. WSTĘP

Frytownica wysokociśnieniowa 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 wysokociśnieniowa 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 wysokociśnieniowa 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 (Zagrożenie), WARNING (Uwaga), CAUTION (Ostrożnie) oraz NOTE (Ważne). Poniżej podajemy charakterystykę zastosowanych słów ostrzegawczych.



Słowo Zagrożenie (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 405 Kg (900 funtów). Podczas przemieszczania frytownicy, należy zachować daleko posuniętą ostrożność dla uniknięcia obrażeń i urazów.

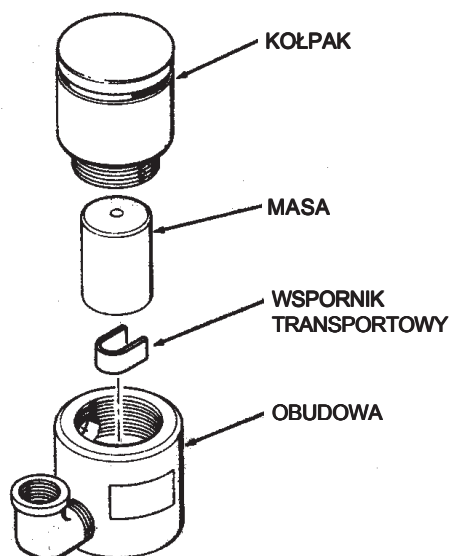
6. Zdejmujemy pokrywę tylną.

#### Uwaga

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

7. Ładujemy wszystkie siedem ciężarków do zestawu odciążnika, następnie usuwamy śruby z górnego prawego i lewego rogu – które wyrzucamy.
8. Zakładamy ponownie pokrywę tylną.

## 2-1. ROZPAKOWANIE INSTRUKCJE



## 10. Przygotowywanie zaworu ciężarkowego.

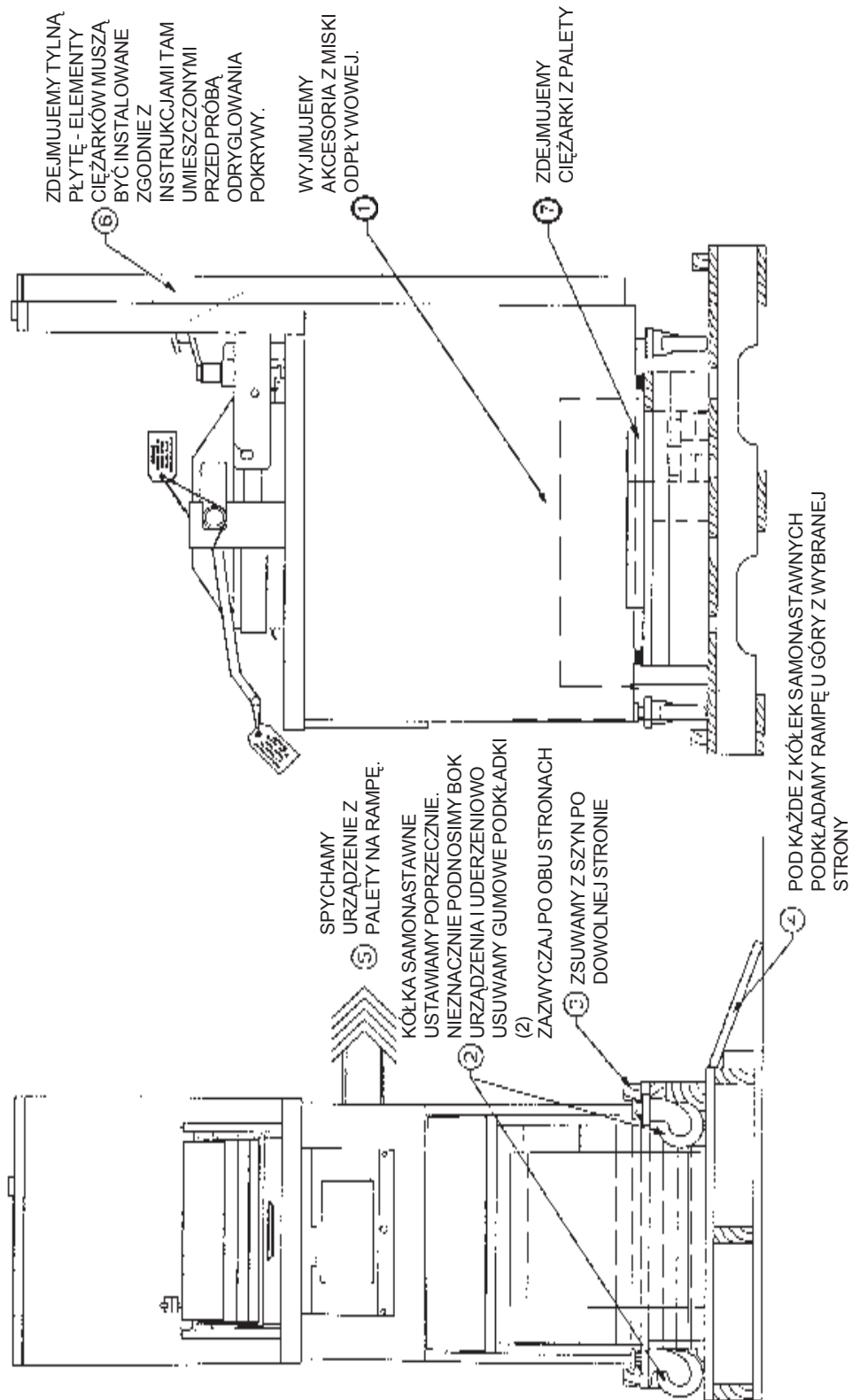
### Ostrożnie

Metalowy wspornik transportowy umieszczony wewnątrz obudowy zaworu ciężarkowego w celu ochrony ciężarka i światła zaworu przed uszkodzeniami transportowymi. Wspornik ten należy usunąć przed montażem zaworu.

- A. Odkręcamy górny kołpak.
- B. Wyjmujemy okrągły ciężarek.
- C. Wyjmujemy i wyrzucamy wspornik transportowy.
- D. Czyścimy światło zaworu miękką suchą ściereczką.
- E. Wkładamy na miejsce ciężarek i mocujemy kołpak górny.

## 11. 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 powinine znaleźć się stół zrzutowy. Należy pamiętać, że największą sprawność osiąga 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 590 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 poziomnicę 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 autowylączniki. 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.

## 2-7. 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 **JEDYNIÉ 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 DOPLÝWOWY GAZU I PALNIKI SĄ PRAWIDŁOWO WYREGULOWANE. (TYLKO DLA URZĄDZEŃ GAZOWYCH)
- ZALECANA MASA ŁADUNKU - 10,9 kg (24 funty)

DALSZE INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ ZNALEŻĆ 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**

**2-6. PRÓBA FRYTOWNICY**

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

**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, przekreślamy 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 zostanie 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.

### 3-1. PRZYRZĄDY STEROWNICZE (Ciąg dalszy)

#### Uszczelka pokrywy

Uszczelka pokrywy umożliwia utrzymanie ciśnienia w kadzi smażalniczej.

#### Zawór roboczy

Zawór ciężarkowy spełniający funkcję zaworu wyrównującego ciśnienie w kadzi umożliwia utrzymanie stałego ciśnienia roboczego pary. Nadmierne ciśnienie pary uchodzi poprzez kominiek wydechowy.

#### **WAŻNE**

Raz dziennie należy zdjąć kołpak ciężarkowy i oczyścić sam kołpak, ciężarek i otwór dla uniknięcia akumulacji nadmiernego ciśnienia w kadzi.

#### Zawór bezpieczeństwa

Jest to zawór typu sprężynowego, zgodny z normami ASME ustawiony na wartość (999 mbar (14,5 psi)). W przypadku zablokowania zaworu roboczego, zawór bezpieczeństwa uwolni nadmiar pary, utrzymując każdą pod ciśnieniem 999 mbar (14,5 psi). Jeśli do tego dojdzie, należy ustawić przełącznik Zasilania/Pompy w położeniu WYŁ (OFF) dla zwolnienia całego ciśnienia z kadzi.

#### Pierścień zaworu bezpieczeństwa

**NIE WOLNO WYCIĄGAĆ PIERŚCIENIA.**



Zlekceważenie spowoduje ciężkie oparzenie parą.

#### Ciśnieniomierz

Ciśnieniomierz wskazuje poziom ciśnienia w kadzi.

#### Zawór elektromagnetyczny

Jest to urządzenie elektromagnetyczne umożliwiające utrzymanie ciśnienia w kadzi.

Zawór elektromagnetyczny zamyka się na początku cyklu smażenia. Gdyby zawór ten uległ zanieczyszczeniu, lub jego teflonowa panewka została zadrapana, uniemożliwi to odpowiedni wzrost ciśnienia w kadzi – zawór trzeba wtedy naprawić.

### 3-2. OBSŁUGA POKRYWY

Aby zamknąć pokrywę:

1. Opuszczamy pokrywę, aż do zetknięcia się uszczelki z kadzią, po czym ryglujemy ją na miejscu za pomocą zatrzasku.
2. Pociągamy uchwyt pokrywy ku sobie, aż do wycucia oporu.
3. Podnosimy uchwyt pokrywy, aż do wycucia oporu.
4. Pociągamy uchwyt pokrywy ku sobie, aż do wycucia oporu.
5. Naciskamy uchwyt pokrywy w dół, aż do jej zaryglowania.



NIE PODEJMUJEMY PRÓB OTWARCIA POKRYWY, ZANIM CIŚNIENIE SPADNIE DO ZERA. Zawsze, gdy frytownica jest pod ciśnieniem, pokrywa pozostaje zaryglowana. Nie staramy się otwierać na siłę rygla pokrywy, lub podnosić jej, gdy jest pod ciśnieniem. Otwarcie pokrywy, gdy kadź jest pod ciśnieniem, umożliwia wydostanie się gorącego tłuszczu i pary, powodując poważne oparzenia.

W celu otwarcia pokrywy:

1. Delikatnie unieś uchwyt, aż do wycucia oporu.
2. Pchnij uchwyt od siebie, aż do wycucia oporu.
3. Opuść uchwyt.
4. Popchnij uchwyt od siebie.
5. Otwórz rygiel przedni pokrywy.

### 3-3. OBSŁUGA CYKLU OPIENIA

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.

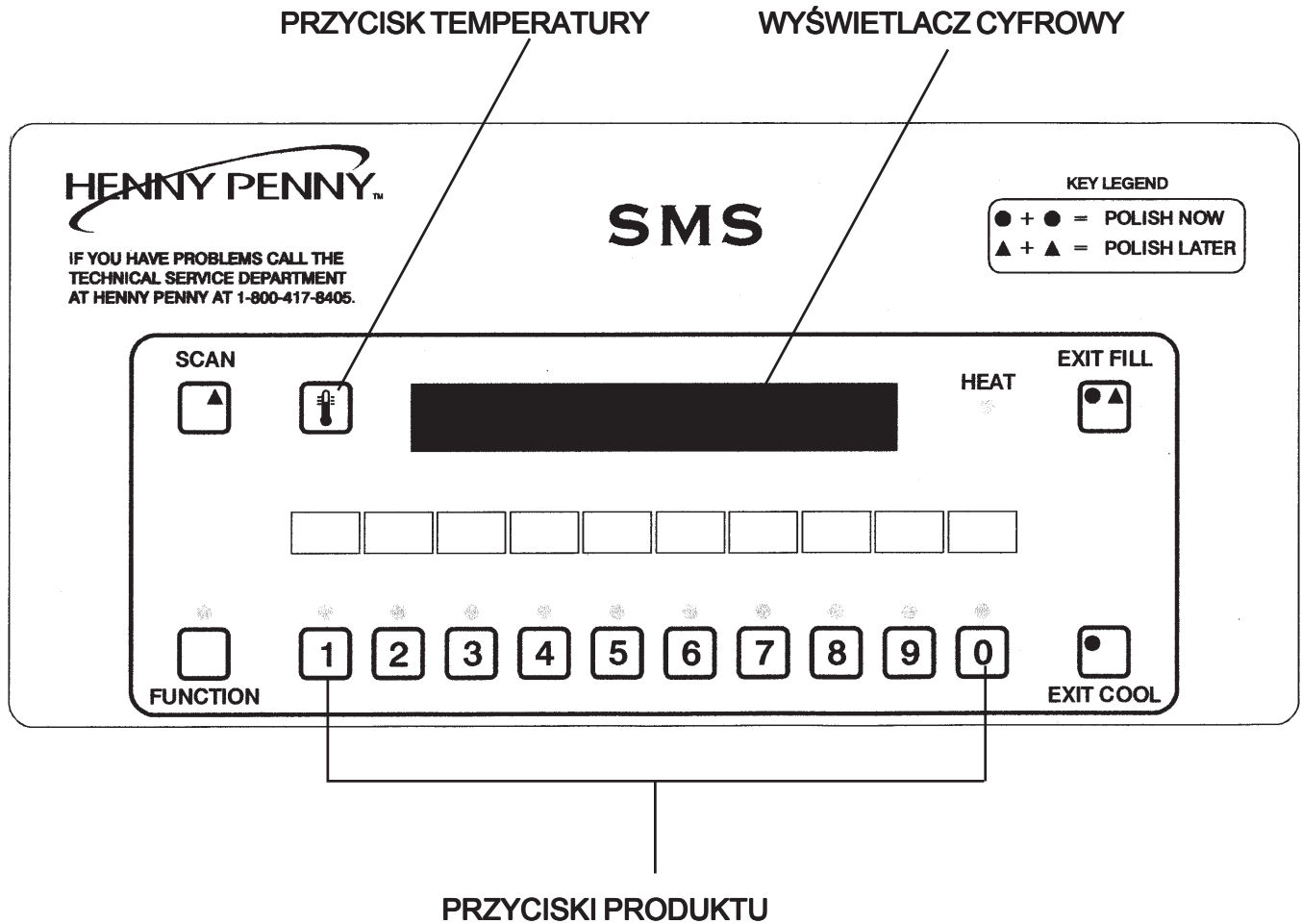
#### Wskaźnik opuszczenia

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



### 3-4. WYŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI (ciąg dalszy)

<b>Wskaźnik Zakończenia (DONE)</b>	Wskaźnik pokazuje Zakoncz (DONE) gdy zakończy się cykl smażenia.
<b>Przycisk Temperatury</b>	Wciskamy go, aby odczytać aktualną temperaturę tłuszczu podczas cyklu smażenia.
<b>Przycisk Wyszukiwania</b>	Wciskamy i przytrzymujemy ten przycisk dla kolejnego przeglądania stanu szeregu aktualnie uruchomionych stoperów.
<b>Przycisk Funkcje</b>	Wciskamy ten przycisk, aby wejść w funkcje programowania regulatorów.
<b>Porzuć Napełnianie</b>	Po odfiltrowaniu kadzi, jeśli urządzenie pozostaje w trybie zaryglowania filtra, ekran wyświetlacza wskazywał będzie Napełnij (FILL) i dlatego należy wcisnąć Porzuć Napełnianie (Exit fill).
<b>Oddzielne stoper</b>	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



### 3-5. NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE TŁUSZCZU

1. Zaleca się, aby w otwartej kadzi stosować wysokiej jakości tłuszcz piekarski. Są na rynku tłuszcze piekarskie niższej jakości, o wysokiej 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 przypalenie 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 bibliotece 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. Napełniamy kadź tłuszczem do odpowiedniego poziomu; "cała (1,25cm) poniżej najniższej kreski.



Upewniamy się, że tłuszcz nie sięga nigdy powyżej górnej kreski napełnienia kadzi. Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

2. Ustawiamy przełącznik Zasilania/Pompy w położeniu zasilania i wciskamy przycisk odpowiedniego produktu w celu wybrania właściwej ilości smażonego surowca.
3. Mieszymy tłuszcz w miarę jego ogrzewania się z rozruchu "zimnego". Pamiętajmy o mieszaniu również na dole, w strefie „zimnej”.



NIE mieszamy tłuszczu w jakichkolwiek innych okolicznościach za wyjątkiem „zimnego” rozruchu. Niezastosowanie tych zasad spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, i wskutek tego poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

4. Pozwalamy frytownicy na nagrzewanie się do chwili, gdy na cyfrowym wskaźniku pojawi się OPUŚĆ (DROP). (Wciskamy przycisk - Porzuć Zimny - Exit Cool, jeśli na wyświetlaczu pojawi się Zimny (COOL).

### 3-6. PODSTAWOWE ZASADY EKSPLOATACJI (Ciąg dalszy)

#### WAŻNE

Na ok. 10 stopni przed osiągnięciem temperatury docelowej, nagrzewanie zacznie się włączać i wyłączać naprzemiennie, dla uniknięcia 'przeskoczenia' ustawionej temperatury. (Proportional Control)

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 następuje samoczynne odprężenie ciśnienia w kadzi, słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukazuje się Zakoncz (DONE). Wciskamy następnie odpowiedni przycisk produktu.
8. Przed próbą otwarcia pokrywy, czekamy aż wskaźnik ciśnieniomierza opadnie do "0".



Sprawdzamy stan ciśnieniomierza. NIE PODEJMujemy prób otwarcia pokrywy, aż ciśnienie spadnie do zera. Otwarcie pokrywy, gdy kadź jest pod ciśnieniem, spowoduje wydostanie się gorącego tłuszczu i pary, powodując poważne oparzenia.

9. Ostrożnie odryglowujemy i otwieramy pokrywę.
10. Przytrzymując koszyki za ich uchwyty, zdejmujemy je z transportera wraz z produktem, zaczynając od warstwy najwyższej.

### 3-7. ZASADY OBCHODZENIA SIĘ Z TŁUSZCZEM PIEKARSKIM

1. Dla ochrony tłuszczu w czasie, gdy frytownica nie jest w bezpośrednim użytku, należy ustawić ją na tryb Zimny (COOL).
2. Wielokrotne smażenie surowca panierowanego wymaga stosowania filtracji 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 kosza surowcem, ani nie wkładamy do kosza produktu skrajnie zawilgoconego.
5. W razie stwierdzenia dymienia lub gwałtownego pienienia tłuszczu, wyrzucamy tę jego partię.



Niezachowanie tej zasady spowodować może wylanie się tłuszczu z kadzi, i wskutek tego poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

### 3-8. FILTRACJA INSTRUKCJE

Ośmiogłowicowa frytownica elektryczna Henny Penny model 590, powinna być czyszczona, a tłuszcz filtrowany, co najmniej dwa razy na dobę; po obiadowym „szczytzie ruchu” oraz po zakończeniu dnia.



Należy filtrować tłuszcz bezpośrednio po zakończeniu cyklu smażenia, gdy jego temperatura jest w trybie Zimny (COOL); czyli nie przekracza 121° C (250° F). **NIE ODFILTROWUJEMY TŁUSZCZU BĘDĄCEGO 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, i wskutek tego poważne obrażenia cieleśne, pożar i/lub szkody materialne.

### 3-8. INSTRUKCJE FILTROWANIA (Ciąg dalszy)

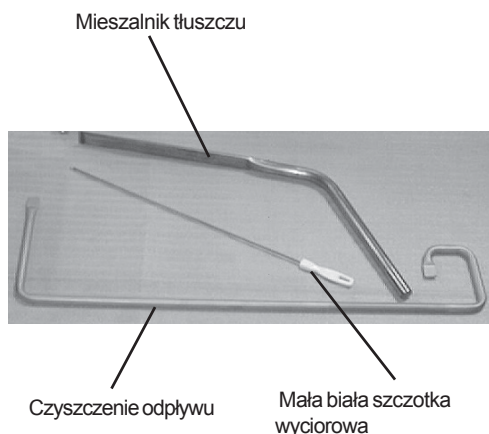
W przypadku wysokich przerobów produktu, może stać się konieczne bardziej częste czyszczenie. Do procedury takiej należy również usuwanie skwarek ze strefy Zimnej kadzi. Maksymalizacja przerobów surowca może być przyczyną szybszego zapełniania się strefy Zimnej skwarkami, i w takim przypadku wskazane 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 spływania 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, czyścimy 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. INSTRUKCJE -  
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  
KOPERTA lub**

Koperta filtracyjna powinna być wymieniana co 10-12 filtracji, zawsze, gdy ulegnie zatkaniu okruchami. Procedura wymiany:

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



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

4. Wyciągamy sito na okruchy i zestaw ekranu filtracyjnego z miski spustowej.

**Uwaga**

Zachowujemy ostrożność dla uniknięcia oparzeń spowodowanych rozchlapaniem gorącego tłuszczu.

5. Ścieramy tłuszcz i okruchy z powierzchni miski. Czyścimy powierzchnię miski roztworem mydła i wody. Spłukujemy dokładnie gorącą wodą.



### 3-9. WYMIANA FILTRA KOPERTA (Ciąg dalszy)

6. Odkręcamy podciśnieniową rurę hydrantową z zestawu ekranu filtrującego.
7. Wyjmujemy dużą podkładkę i czyszcimy dokładnie gorącą wodą.
8. Zdejmujemy zaciski filtra i wyrzucamy kopertę filtra.
9. Przy pomocy roztworu wody i mydła czyszcimy górny i dolny ekran filtrujący. Płuczemy dokładnie gorącą wodą.

### Ostrożnie

Przed przystąpieniem do montażu 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. Zmontowujemy górny ekran filtrujący 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. Wkładamy na miejsce dużą podkładkę u góry papieru filtracyjnego. Dokręcamy ponownie zestaw rury hydrantowej.
15. Zmontowany zestaw filtra wkładamy ponownie do miski odpływowej filtra, mocujemy sito na okruchy, po czym wsuwamy miskę na miejsce pod kadznią.
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. Niewykonanie tych czynności spowoduje rozchlapanie tłuszczu i ciężkie oparzenia.

2. Jeśli w kadzi znajduje się gorący tłuszcz, należy go powoli spuścić, 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 Standards Library KFC.



**NIGDY NIE SPRĘŻAMY KADZI DLA JEJ OCZYSZCZENIA.** Pokrywa pozostaje otwarta. Gorąca woda pod ciśnieniem osiąga superwysokie temperatury i powoduje ciężkie oparzenia w zetknięciu ze skórą.

**Uwaga**

**NIE POZWALAMY** na wrzenie roztworu czyszczącego. Gdyby roztwór w kadzi zaczął pieniać się i kipieć, **NATYCHMIAST USTAWIAMY WYŁĄCZNIK GŁÓWNY ZASILANIA W POŁOŻENIE WYŁ (OFF).**

**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.

### 3-11. CZYSZCZENIE KADZI (Ciąg dalszy)

#### 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.



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

### 3-12. Systematyczna konserwacja

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

<b>Częstość</b>	<b>wykonywania</b>
Odfiltrowanie tłuszczu	Codziennie (przynajmniej 2 razy na dobę)
Wymiana tłuszczu KFC	Patrz: Standards Library
Wymiana koperty filtra KFC	Patrz: Standards Library
Czyszczenie kadzi KFC	Patrz: Standards Library
Czyszczenie zaworu roboczego	Codziennie
Smarowanie wałków pokrywy	Dorocznie

**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 żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po ok. 1 minucie trwania w trybie programowania, przyrządy powrócą samoczynnie do trybu smażenia.
3. Wciskamy odpowiedni przycisk produktu, (1-0), dla stwierdzenia jaki produkt zamierzamy zaprogramować.
4. Po lewej stronie wyświetlacza, zaczną migać "INT1" 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 (Function) a po lewej stronie wyświetlacza zaczną migać "INT1" 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.
7. Po ustawieniu temperatury, wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function), a po lewej stronie ekranu pojawi się "INT1", "LOAD", oraz "COMP". Po prawej stronie ekranu pokaże się fabrycznie ustawiona wartość kompensacji obciążenia.

### 3-13. PROGRAMOWANIE (Ciąg dalszy)

8. Po skompensowaniu obciążenia wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji . Po lewej stronie wyświetlacza pojawia się "PROP" oraz "CONTROL" a po prawej fabrycznie ustawiona wartość proporcjonalnej kontroli temperatury.
9. Po proporcjonalnej kontroli temperatury, 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 czas uruchomienia alarmu, wciskamy odpowiednie przyciski produktu dla ustawienia czasu. Np: 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.
10. 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). Funkcje TAK i NIE można zamieniać naprzemiennie wciskając którykolwiek z przycisków produktu, (I -0). TAK (YES) oznacza, że dźwięk alarmu automatycznie ustanie po kilku tonach. NIE (NO) oznacza, że obsługa musi ręcznie wcisnąć odpowiedni przycisk aby zatrzymać dźwięk alarmu.
11. Powtarzamy 9 oraz 10 dla alarmów 2 oraz 3.
12. 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 przyrządy zakomunikują obsłudze, że tłuszcz wymaga odfiltrowania.
13. Po ustawieniu wartości dla filtra, wciskamy i zwalniamy przycisk WYBIERZ 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 Jałowy (Idle), temperaturę docelową, lub komunikowanie obsłudze konieczność odfiltrowania tłuszczu.

### 3-13. PROGRAMOWANIE (Ciąg dalszy)

- Po ustawieniu punktu zakończenia cyklu, wciskamy i zwalniamy przycisk FUNKCJI. Po lewej stronie ekranu zaczyna mrugać GŁOWICA (HEAD) oraz LICZ (COUNT) a po prawej stronie pojawia się liczba. Liczba po prawej stronie to liczba sztuk kurczaka do jednorazowego smażenia, po wciśnięciu przycisku danego produktu. Liczbę tę można zmienić, wciskając przycisk odpowiedniego produktu. Wskaźnik ten potrafi też sumować liczbę 'pogłowia' (zużycie) danego produktu, na podstawie liczby cykli smażenia.

#### **WAŻNE**

Stosując poniższe procedury można również zaprogramować inne produkty:

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

- Aby zaprogramować kolejny czasokres, wciskamy i zwalniamy przycisk SKAN (SCAN) podczas przebywania w trybie Czasu (Time Mode) pierwszego trybu. Po lewej stronie ekranu zacznie mrugać "INIT 2" oraz "TIME". Następnie wykonujemy powyżej podane czynności, zaczynając od punktu 4.

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

#### **Przegląd Zużycia**

- Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy aż na wyświetlaczu pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się na wyświetlaczu PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji (Function) jednokrotnie aż pojawi się w wyświetlaczu PRZEGLĄD ZUŻYCIA ("REVIEW USE").
- Na wyświetlaczu pojawi się CODZIENNE ("DAILY"). Aby przejrzeć zużycie danego produktu wciskamy przyciski Produktu. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji (Function) aby porzucić tryb Special Program.

### 3-14. TRYB PROGRAMÓW SPECJALNYCH (Ciąg dalszy)

#### Wyzeruj zużycie

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji dwukrotnie, aż pojawi się "RESET USE".
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się KOD (CODE), wciskamy 1-3-5. Na wyświetlaczu pojawi się CODZIENNE (DAILY), i wciskamy przyciski Produktu aby ustawić je na wartość 0.

#### Ustawienia fabryczne (F/C, Gaz/Electryczn., Głośność, Częstotl. Głośnika, Kody, Przeinicjowanie Systemu)

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji 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 z przycisków Produktu, przechodzimy naprzemiennie od  $\$F$  do  $\$C$ , lub odwrotnie.
3. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcje, a na ekranie zaczyna mrugać "TYPE" oraz "FRYR". Wciskając dowolny z przycisków Produktu, przechodzimy naprzemiennie od "GAS" do "ELEC", lub odwrotnie.
4. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji dwukrotnie, a na wyświetlaczu zacznie mrugać "SPKR" oraz "VOL". Głośność można zmieniać między wartościami 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 z przycisków Produktu, a na ekranie system odliczy od 5 w dół. Po zakończeniu odliczania, zwalniamy przycisk Produktu, po czym system przywróci ustawienia fabryczne przyrządów sterujących.

#### WAŻNE

Przed próbami przejścia z trybu Ustawień Fabrycznych (Factory Preset) do innych trybów pracy, prosimy skontaktować się telefonicznie z Działem Pomocy Technicznej Henny Penny. 1-800-417-8405.

### 3-14.RYB PROGRAMÓW SPECJALNYCH (Ciąg dalszy)

#### Tryb I/O - Serwisowy

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji 4-krotnie, aż pojawi się "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 5-krotnie, aż na ekranie pojawi się "APPL TEST".

Przy włączonym przełączniku Zasilania, na ekranie pojawi się "CURR=", wraz z wartościami czasu, który zużyto dla ogrzania urządzenia od 250§ do 300§ F (121§do 149§ C). Czas ten jest normalnie zapisywany dla wstępnego 'porannego' ogrzania urządzenia.



### 3-14. TRYB PROGRAMÓW SPECJANYCH (Ciąg dalszy)

#### Sterowanie nagrzewaniem

1. Wciskamy i przytrzymujemy przycisk Funkcji przez dwie sekundy, aż na ekranie pojawi się PROGR NORM (REG PROGRAM). Gdy tylko pojawi się PROGR NORM („REG PROGRAM”), wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji 6-krotnie, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się „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 regulator porzuci cykl Topienia. Wartość ta powinna być ustawiona na 82ş C (180ş F), i należy pozostawić ją bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
3. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji – na ekranie pojawiają się naprzemiennie „MELT”, „CYCLE”, oraz „100s”, jak również wartość długości impulsu - 4000. Wartość tę należy pozostawić bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
4. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji dwukrotnie — na ekranie zacząć pojawiać się naprzemiennie „MELT”, „ON-”, „TIME”, oraz „100s”, wraz z czasokresem włączenia nagrzewania. Tę wartość należy ustawić na 1700, i pozostawić bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
5. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji trzykrotnie – na ekranie pojawiają się naprzemiennie „COOL”, „SET-”, oraz „POINT”, wraz z ustawioną wcześniej temperaturą trybu Zimnego. Wartość ta ustawiona jest na 121ş C (250ş F), i należy pozostawić ją bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
6. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji czterokrotnie – na ekranie pojawiają się naprzemiennie „AUTO”, oraz „IDLE”, i „OFF”. Należy pozostawić je bez zmian do czasu skontaktowania się z producentem.
7. Wciskamy i zwalniamy przycisk Funkcji pięciokrotnie – na ekranie pojawiają się naprzemiennie „AUTO”, „IDLE”, oraz „MMSS”, i „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.



**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)**

\* FMOŁ - \$%\$ - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -36

Polish-Translated from Original