



INSTRUKCJA OBŚŁUGI

EVOLUTION ELITE™ (gaz)

FRYTOWNICE OTWARTE O ZMNIEJSZONEJ OBJĘTOŚCI OLEJU

MODEL

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

ZAREJESTRUJ GWARANCJĘ ONLINE POD ADRESEM WWW.HENNYPENNY.COM

Przed przystąpieniem do obsługi frytownicy zapoznaj się z instrukcją obsługi

**HENNY PENNY
FRYTOWNICA OTWARTA**



Frytownicę należy zamontować i eksploatować w taki sposób, aby nie dopuścić do kontaktu wody z tłuszczem piekarniczym.



Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego licznika czasowego ani zdalnego układu 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.

UWAGA

Niniejszy podręcznik należy zachować w wygodnym miejscu dla późniejszego użytku.

Schemat połączeń urządzenia znajduje się na drzwiach od strony wewnętrznej.

Umieścić w widocznym miejscu, instrukcja postępowania w razie wycucia gazu. Tę informację należy uzyskać u dostawcy gazu.

Nie blokować dopływu powietrza do spalania i wentylacji. Zachować odpowiednie odległości wokół urządzenia, aby zapewnić dopływ wystarczającej ilości powietrza do komory spalania.

Frytownica otwarta EEG-10X jest wyposażona w układ stałego płomienia pilotującego. Mimo tego, frytownica otwarta nie może działać bez zasilania elektrycznego i nie należy próbować korzystać z niej w razie braku zasilania. Urządzenie powróci automatycznie do normalnej pracy po przywróceniu zasilania.

PRZESTROGA

Aby uniknąć pożaru, utrzymuj obszar wokół urządzenia w stanie wolnym od obcych przedmiotów i materiałów łatwopalnych.



Nieprawidłowy montaż, regulacja, przebrojenie, serwisowanie lub obsługa techniczna grozi uszkodzeniem mienia, zranieniem i śmiercią, Przed przystąpieniem do montażu lub serwisowania tego urządzenia należy zapoznać się uważnie z instrukcjami montażu, obsługi i konserwacji.



W POBLIŻU TEGO, ANI ŻADNEGO INNEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ ANI UŻYWAĆ BENZYNY ANI INNYCH PALNYCH GAZÓW LUB CIECZY. GROZI TO POŻAREM LUB WYBUCHEM.

Dane techniczne produktów ze znakiem CE/AGA

Nominalne obciążenie cieplne: (netto)	Gaz ziemny (I_{2H}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2E}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2E+}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2L}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2HS}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h) Ciekły propan (I_{3P}) = 19,8 kW (67 560 Btu/h)
Nominalne obciążenie cieplne: (brutto)	Gaz ziemny (I_{2H}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Gaz ziemny (I_{2E}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2E+}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2L}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Gaz ziemny (I_{2HS}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) Ciekły propan (I_{3P}) = 21,98 kW (75 000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Ciśnienie zasilania:	Gaz ziemny (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Gaz ziemny (I_{2E}) = 20 mbar Gaz ziemny (I_{2E+}) = 20/25 mbar Gaz ziemny (I_{2L}) = 25 mbar Gaz ziemny (I_{2HS}) = 25 mbar Ciekły propan (I_{3P}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Ciśnienie w punkcie kontrolnym:	Gaz ziemny (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Gaz ziemny (I_{2E}) = 8,7 mbar Gaz ziemny (I_{2E+}) = nie dotyczy Gaz ziemny (I_{2L}) = 8,7 mbar Gaz ziemny (I_{2HS}) = 8,7 mbar Ciekły propan (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Rozmiar dyszy:	Gaz ziemny (I_{2H}) = 2,08 mm Gaz ziemny (I_{2E}) = 2,08 mm Gaz ziemny (I_{2E+}) = 1,70 mm Gaz ziemny (I_{2L}) = 2,30 mm Gaz ziemny (I_{2HS}) = 2,30 mm Ciekły propan (I_{3P}) = 1,30 mm

To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją producenta i obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w miejscu o odpowiedniej wentylacji. Zapoznaj się w całości z niniejszym podręcznikiem przed przystąpieniem do instalacji lub eksploatacji tego urządzenia.

Hałas wytwarzany przez to urządzenie nie przekracza 70 dB(A).

ROZDZIAŁ 1: WPROWADZENIE

1-1. BEZPIECZEŃSTWO

Informacje zawarte w tym podręczniku mają pomóc w zapoznaniu się z zasadami prawidłowej obsługi urządzenia. Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami UWAGA, PRZESTROGA lub OSTRZEŻENIE. Omówiono je poniżej.

W przypadku wystąpienia problemu podczas pierwszego uruchomienia nowego urządzenia należy ponownie zapoznać się z rozdziałem tego podręcznika poświęconym montażowi.

Przed rozpoczęciem rozwiązywania problemów należy ponownie zapoznać się z rozdziałem tego podręcznika poświęconym obsłudze.

Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Omówiono je poniżej:



SYMBOL OSTRZEGAWCZY użyty wraz z hasłem NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA oznacza zagrożenie zranieniem.



Hasło UWAGA oznacza szczególnie ważne informacje.



Hasło PRZESTROGA bez symbolu ostrzegawczego oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować uszkodzenie mienia.



Hasło PRZESTROGA użyte wraz z symbolem ostrzegawczym oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować obrażenia niewielkiego lub średniego stopnia.



Hasło OSTRZEŻENIE oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w razie jej nieuniknięcia, grozi śmiercią lub poważnymi obrażeniami.



HASŁO NIEBEZPIECZEŃSTWO OZNACZA BEZPOŚREDNIO NIEBEZPIECZNĄ SYTUACJĘ, KTÓRA, W RAZIE JEJ NIEUNIKNIĘCIA SPOWODUJE ŚMIERĆ LUB POWAŻNE OBRAŻENIA.

**1-1.
BEZPIECZEŃSTWO
(CIĄG DALSZY)**



Symbol uziemienia



Symbol utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE)



LUB



Symbole ryzyka porażenia prądem elektrycznym



LUB



Symbole gorących powierzchni

**1-2.
WPROWADZENIE**

Frytownica otwarta firmy Henny Penny to podstawowe wyposażenie do obróbki produktów spożywczych zaprojektowane tak, aby smażenie potraw przebiegało lepiej i łatwiej. Pomaga w tym mikroprocesorowy układ sterowania. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego w jednostkach organizacyjnych świadczących usługi gastronomiczne i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.



- Od dnia 16 sierpnia 2005 r. w Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa w sprawie utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (dyrektywa WEEE). Nasze produkty zostały ocenione pod względem zgodności z dyrektywą WEEE. Sprawdziliśmy również, czy nasze produkty są zgodne z dyrektywą w sprawie zmniejszenia ilości substancji niebezpiecznych (dyrektywa RoHS) i zmodyfikowaliśmy konstrukcję naszych produktów tak, aby zapewnić zgodność z tą dyrektywą. Aby zapewnić dalszą zgodność z wymienionymi dyrektywami, urządzenia nie można utylizować wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. W sprawie właściwej utylizacji tego urządzenia prosimy o kontakt z najbliższym przedstawicielem firmy Henny Penny.

**1-3.
CECHY**

- Łatwe czyszczenie
- O 40% mniejsze zużycie oleju
- Kadź pełnowymiarowa lub dzielona
- Sterowanie komputerowe
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Automatyczne uzupełnianie oleju
- Układ autodiagnostyki wbudowany w układ sterowania
- Wbudowany filtr z funkcją filtrowania automatycznego
- Gaz propan lub gaz ziemny; 75 000 BTU/kadź (21,97 kW)

**1-4.
PRAWIDŁOWA
KONSERWACJA**

Podobnie jak w przypadku każdego innego urządzenia używanego w gastronomii, frytownica otwarta firmy Henny Penny wymaga konserwacji i obsługi technicznej. Wymagania dotyczące obsługi technicznej i czyszczenia zamieszczono w niniejszym podręczniku. Czynności te należy uczynić nieodłączną częścią eksploatacji urządzenia i powtarzać je regularnie.

UWAGA

Skontaktuj się z wykwalifikowanym pracownikiem serwisu w przypadku, gdy zachodzi konieczność przeprowadzenia przeglądu technicznego lub naprawy urządzenia.

**1-5.
POMOC**

Jeśli potrzebujesz pomocy zewnętrznej, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem, firmą Henny Penny pod numerem telefonu 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

ROZDZIAŁ 2: MONTAŻ

2-1. WPROWADZENIE

Ta część podręcznika zawiera instrukcje montażu i rozpakowania frytownicy Henny Penny Evolution Elite®.

UWAGA

Montaż tego urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany technik serwisowy.



Nie wolno dziurawić frytownicy żadnymi przedmiotami, jak np. wiertła lub wkręty, grozi to uszkodzeniem podzespołów lub porażeniem prądem elektrycznym.

2-2. ROZPAKOWANIE

UWAGA

Wszelkie uszkodzenia transportowe należy spisać w obecności dostawcy, który musi podpisać protokół przed odjazdem.

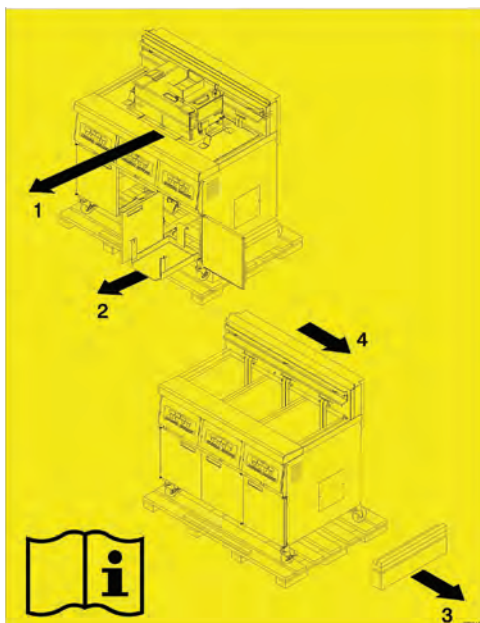
1. Rozetnij i zdejmij metalowe opaski z kartonu.
2. Zdejmij pokrywę kartonową a następnie główne opakowanie kartonowe z frytownicy.
3. Wyjmij narożne wsporniki transportowe (4).
4. Rozetnij folię typu stretch wokół pudła z przenośnikiem/koszykiem i zdejmij ją od góry pokrywy frytownicy.
5. Rozetnij i zdejmij opaski metalowe mocujące frytownicę do palety, a następnie zdejmij frytownicę z palety.

PRZESTROGA

Wyjmij miskę ściekową filtra i półkę wysięgnika z frytownicy przed zdjęciem frytownicy z palety. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia. Rysunek 1.



Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia frytownicy, aby uniknąć zranienia. Frytownica waży od około 600 funtów (272 kg) do 800 funtów (363 kg).



**2-3.
WYBÓR
UMIEJSCOWIENIA
FRYTOWNICY**

Prawidłowe umiejscowienie frytownicy jest niezwykle istotne dla właściwej eksploatacji, szybkości i wygody obsługi. Umiejscowienie frytownicy otwartej powinno zapewniać odpowiednie odległości dla celów serwisowych i obsługowych. Wybierz miejsce, które umożliwi łatwy załadunek i rozładunek bez przeszkadzania w końcowym przygotowaniu posiłków. Operatorzy odkryli, że smażenie od stanu surowego do wykończonego i przechowywanie produktu w ogrzewaczach pozwala zapewnić szybką obsługę w trybie ciągłym. Należy pamiętać o tym, że najwyższą wydajność można uzyskać utrzymując prostą linię operacji, czyli produkt surowy z jednej strony, a produkt wykończony z drugiej strony. Punkt przygotowywania zamówienia można odsunąć z jedynie lekką stratą wydajności.

PRZESTROGA

RYZIKO POŻARU

Aby uniknąć ryzyka pożaru, należy zainstalować frytownicę z minimalną odległością 2 cale (5,08 cm) z boków i 4 cale (10,16 cm) z tyłu od wszelkich materiałów palnych. Minimalna odległość bezpieczeństwa od wszelkich materiałów niepalnych wynosi 0 cali (0,00 cm) z boku i 0 cali (0,00 cm) z tyłu. Pod warunkiem prawidłowego montażu, frytownica otwarta jest zaprojektowana do eksploatacji wyłącznie na podłogach niepalnych.

Nie należy rozpryskiwać aerozoli w pobliżu tego urządzenia w trakcie jego eksploatacji.



OSTRZEŻENIE

RYZIKO OPARZEŃ

Aby zapobiec poważnym oparzeniom od rozprysków gorącego oleju należy tak ustawić frytownicę, aby nie mogło dojść do jej przechylenia lub poruszenia. Do stabilizacji frytownicy można użyć kotew mocujących.

**2-4.
POZIOMOWANIE
FRYTOWNICY**

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie frytownicy, musi być ona wypoziomowana w osi bocznej i w osi przód-tył. Korzystając z poziomicy umieszczonej na płaskich fragmentach wokół kołnierza kadzi, na komorze środkowej wyreguluj kółka samonastawne tak, aby urządzenie było odpowiednio wypoziomowane.

**2-5.
WENTYLACJA
FRYTOWNICY**

Frytownica powinna być ustawiona w miejscu umożliwiającym wentylację za pomocą odpowiedniego okapu lub innego systemu wentylacji. Jest to szczególnie ważne, aby zapewnić wydajne usuwanie oparów i zapachów powstających podczas smażenia. Należy zachować szczególną uwagę podczas projektowania okapu wyciągowego, aby nie przeszkadzał w obsłudze frytownicy. Zalecamy, aby skonsultować się z lokalną firmą z branży instalacji wentylacyjnych, która pomoże zaprojektować odpowiedni system.

UWAGA

Wentylacja musi być zgodna z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Skontaktuj się z odpowiednimi organami nadzoru budowlanego lub strażą pożarną.

**2-6.
ZASILANIE GAZEM**



W przypadku montażu frytownicy otwartej zasilanej gazem, nie należy montować żadnych przedłużeń kanału spalinowego. Grozi to zakłóceniem prawidłowego działania palnika i w efekcie usterkami oraz ryzykiem powstania ciągu wstecznego.

Frytownica otwarta zasilana gazem jest dostępna fabrycznie w wersji przystosowanej do zasilania gazem ziemnym lub propanem. Wymagania dotyczące zasilania gazem podane są na tabliczce znamionowej umieszczonej na lewych przednich drzwiach obudowy. Ciśnienie minimalne dla gazu ziemnego wynosi 7 cali słupa wody (1,7 kPa) (17,0 mbar), a w przypadku propanu 10 cali słupa wody (2,49 kPa) (24,9 mbar).



Nie należy próbować używać żadnego innego gazu niż podany na tabliczce znamionowej. Niewłaściwe zasilanie gazem grozi pożarem lub wybuchem i w efekcie poważnymi zranieniami lub uszkodzeniem mienia.

Sprawdź poniżej zalecany sposób podłączenia frytownicy do przewodu gazowego.



Aby uniknąć ryzyka poważnego zranienia:

- **Instalacja musi być zgodna z przepisami lokalnymi i krajowymi, amerykańską normą ANSI dotyczącą paliw gazowych Z223.1/ NFPA 54 -(aktualne wydanie) oraz lokalnie obowiązującymi przepisami budowlanymi. W Kanadzie normą obowiązującą w zakresie instalacji na gaz ziemny i propan jest CSA B149.1 oraz normy dotyczące instalacji - urządzenia spalające gaz, jak również przepisy lokalne. W Australii należy stosować się do przepisów AS5601.1/2-2010 wydanych przez Australijski Instytut Gazowy.**
- **Frytownica i jej zawór ręczny odcięcia gazu muszą być odłączone od instalacji zasilania gazem w przypadku testów ciśnieniowych przekraczających wartość 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).**

- **Frytownicę należy odciąć od instalacji zasilania gazem przez zamknięcie jej zaworu ręcznego podczas testów ciśnieniowych, podczas których ciśnienie nie przekracza 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34 mbar).**
- **Do wykonania przyłącza do instalacji gazowe należy użyć rury ze stali czarnej o standardowym rozmiarze 1 cala (2,54 cm) i łączników z żeliwa ciągniętego w przypadku frytownic 3- i 4- komorowych lub o rozmiarze 3/4 cala (1,91 cm) dla frytownic 2-komorowych.**
- **Nie używać łączników wykonanych z żeliwa innego niż ciągnięte.**
- **Mimo, że zalecane rozmiary rur to 1 cal (2,54 cm) dla frytownic 3- i 4- komorowych oraz 3/4 cala (1,91 cm) dla frytownic 2-komorowych, należy zastosować instalację rurową o rozmiarze i wykonaniu zapewniającym dostarczenie gazu w ilości wystarczającej do zaspokojenia maksymalnego zapotrzebowania bez nadmiernego spadku ciśnienia między licznikiem a frytownicą. Spadek ciśnienia w instalacji rurowej nie powinien przekroczyć 0,3 cala kolumny wody (0,747 mbar).**

**2-6.
ZASILANIE GAZEM
(CIĄG DALSZY)**

Należy przewidzieć możliwość przeniesienia frytownicy w celu jej czyszczenia i serwisowania. Można tego dokonać w następujący sposób:

1. Montaż ręcznego zaworu odcięcia gazu i elementu rozłączającego lub dwuzłączki.
2. Montaż złączki przystosowanej do pracy przy dużym obciążeniu posiadającego certyfikat CSA. Aby zapewnić możliwość serwisowania tego urządzenia, które jest wyposażone w kółka samonastawne, konieczne jest zastosowanie złącza zgodnego z normą ANSI Z21.69-CAN 6.16 lub CAN 1-6.10m88 i szybkozłącza zgodnego z normą ANSI Z21.41 lub CAN 1-6.9m70. Urządzenie musi być również zainstalowane z uwzględnieniem konieczności wyeliminowania naprężeń złącza, zgodnie z instrukcją producenta.
3. Zapoznaj się z ilustracją na następnej stronie, przedstawiającą prawidłowy sposób podłączenia gazowego przewodu elastycznego i linki ograniczającej naprężenia.

UWAGA

Linka ogranicza odległość, na jaką można odsunąć frytownicę od ściany. Na potrzeby czyszczenia i serwisowania urządzenia linkę należy odłączyć od frytownicy i odłączyć elastyczny przewód gazowy. Pozwoli to uzyskać lepszy dostęp ze wszystkich stron frytownicy. Przewód gazowy i linkę ogranicznika należy koniecznie podłączyć z powrotem po zakończeniu czyszczenia lub serwisowania.

**2-6.
ZASILANIE GAZEM
(CIAĞ DALSZY)**

GAZOWA INSTALACJA RUROWA

DOBRZE

MINIMALNA ODLEGŁOŚĆ ODSUNIĘCIA urządzenia od ściany zapewniająca dostęp do szybkozłącza.



ŹLE

UNIKAĆ OSTRYCH ZAGIĘĆ I ZAŁAMAŃ podczas odsuwania urządzenia od ściany. (Maksymalne odsunięcie spowoduje załamanie końcówek, nawet w razie poprawnego montażu i zmniejszy wytrzymałość złącza.)



DOBRZE

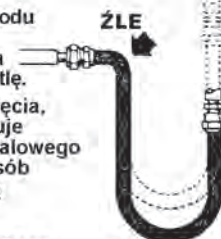


Złącza i przewód elastyczny należy zamontować w tej samej płaszczyźnie, zgodnie z ilustracją z lewej strony. NIE PRZESUWAĆ ZŁĄCZY — powoduje to naprężenia skrętne będące przyczyną przedwczesnej awarii.

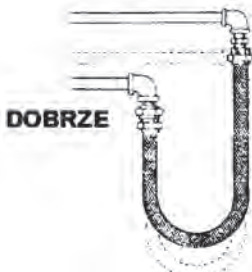
ŹLE



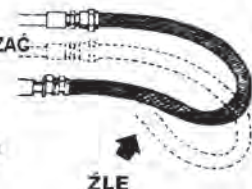
Jest to prawidłowa metoda montażu metalowego przewodu giętkiego w celu uzyskania przejścia pionowego. Uwaga na pojedynczą, naturalną pętlę. Zastosowanie ostrego zagięcia, jak z prawej strony powoduje naprężenia i skręcanie metalowego przewodu giętkiego w sposób powodujący przedwczesną awarię złącza.



Utrzymuj minimalną lub większą średnicę zagięcia między złączami, aby zapewnić jak najdłuższą bezawaryjną pracę. Zmniejszanie średnicy zagięcia przewodu, jak przedstawiono z prawej strony powoduje powstawanie podwójnych wygięć, które są przyczyną zmęczenia materiału i mogą spowodować uszkodzenie złącza.



Wszędzie tam, gdzie nie ma potrzeby stosowania pułapki na skropliny, podłącz przewód metalowy w pętli pionowej. METALOWEGO PRZEWODU ELASTYCZNEGO NIE PODŁĄCZAJ POZIOMO ... o ile nie jest niezbędne uzyskanie efektu "samoczynnego spustu", w takim przypadku zastosować podparcie, jak to przedstawiono z lewej strony.



LINKA OGRANICZAJĄCA

Śruba oczkowa powinna być zamocowana w ścianie budynku zgodnie ze sztuką budowlaną.

PRZESTROGA

KONSTRUKCJE Z PŁYT

KARTONOWO-GIPSOWYCH

Śrubę 1 należy wkręcić w element konstrukcyjny (profil, belka). Nie mocować śruby wyłącznie w płycie kartonowo-gipsowej. Śruba 1 powinna znaleźć się na tej samej wysokości, co rura instalacji gazowej. Zalecana odległość to około 6 cali z dowolnej strony rury. Linka ograniczająca musi być przynajmniej 6 cali krótsza niż elastyczny przewód gazowy.

PRZESTROGA

W razie potrzeby należy użyć kolanek, aby uniknąć ostrych zagięć lub nadmiernego wyginania przewodu. Aby zapewnić możliwość ruchu, pętla powinna być swobodna. Przed maksymalnym odsunięciem od ściany urządzenie gazowe należy odłączyć. (Dopuszczalny jest -minimalny ruch na potrzeby rozłączenia przewodu elastycznego).

**2-7.
KONTROLA
SZCZELNOŚCI
INSTALACJI
GAZOWEJ**

UWAGA

Przed włączeniem dopływu gazu należy sprawdzić, czy pokrętko zaworu gazowego na zaworze regulacyjnym znajduje się w położeniu zamkniętym.

Po zakończeniu pierwszego montażu i po przeniesieniu urządzenia należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej i wszystkich połączeń. Prosta metoda sprawdzenia jest włączenie dopływu gazu i zwilżenie wszystkich połączeń roztworem mydła. Pojawiające się pęcherzyki powietrza oznaczają ulatnianie się gazu. W takim przypadku należy ponownie wykonać połączenia.



Aby uniknąć ryzyka pożaru lub wybuchu, do sprawdzenia szczelności instalacji gazowej nie należy używać zapalki ani innego otwartego płomienia. Zapalenie się gazu grozi poważnym zranieniem lub uszkodzeniem mienia.

**2-8.
NASTAWA
REGULATORA
CIŚNIENIA GAZU**

Regulator ciśnienia gazu na zaworze gazowym jest ustawiony fabrycznie na następującą wartość:

- Gaz ziemny: 3,5 cala słupa wody (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propan 10,0 cali słupa wody (2,49 kPa) (24,9 mbar).

UWAGA

Regulator ciśnienia został nastawiony fabrycznie przez firmę Henny Penny i nie powinien być regulowany przez użytkownika.

**2-9.
WYMAGANIA
DOTYCZĄCE
INSTALACJI
ELEKTRYCZNEJ**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 faza, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 faza, 7 A

Frytownica gazowa zasilana napięciem 120 V jest wyposażona fabrycznie w przewód zasilający z wtyczką z uziemieniem w celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym. Należy ją podłączyć do uziemionego gniazda zasilania (z trzema stykami). Nie należy odcinać ani usuwać styku uziemienia. Wtyczka przewodu zasilania 230 V stosowana do frytownicy zasilanej napięciem 230 V musi być zgodna ze wszystkimi przepisami lokalnymi i krajowymi.



Aby uniknąć ryzyka porażeniem prądem elektrycznym urządzenie musi być wyposażone w zewnętrzny wyłącznik automatyczny, w którym odległość między rozłączonymi stykami wszystkich biegunów nieziemionych wynosi 3 mm. Wyłącznik główny tego urządzenia nie odłącza wszystkich biegunów zasilania.

**2-9.
WYMAGANIA
DOTYCZĄCE
INSTALACJI
ELEKTRYCZNEJ
(CIĄG DALSZY)**




Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy odłączać styku uziemienia. Frytownica musi być odpowiednio i w bezpieczny sposób uziemiona. Patrz lokalne przepisy elektryczne dotyczące prawidłowego uziemienia lub w przypadku braku takich przepisów zastosuj się do normy ANSI/NFPA No. 70-(aktualne wydanie). W Kanadzie wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z normą CSA C22.2 Elektrycznej Normy Kanadyjskiej Część 1 i normy lokalne.

Odłącz zasilanie przed dokładnym czyszczeniem lub serwisowaniem frytownicy.

**2-10.
ŁOŻYSKA SILNIKA**

Łożyska silnika elektrycznego są nasmarowane na stałe. NIE SMAROWAĆ.


**2-11.
ZAPALANIE I
WYGASZANIE
PALNIKÓW**

1. Przeważ wyłącznik zasilania w położenie wyłączone OFF (WYŁ.)
2. Oczekaj przynajmniej 5 minut i przeważ przełącznik w położenie ON (WŁ.)
3. Naciśnij przycisk  na pulpicie sterowniczym (z lewej lub prawej strony).
4. Palnik zostanie zaświecony i pracuje w cyklu topnienia aż do osiągnięcia zadanej temperatury.
5. Po wyświetleniu menu wyboru produktów lub dwóch kresek, naciśnij przycisk wybranego produktu.

UWAGA

Frytownica jest wyposażona w moduł zapłonu z ustalonym czasem bezpieczeństwa (TSA) 90 sekund.

Aby wyłączyć palnik:

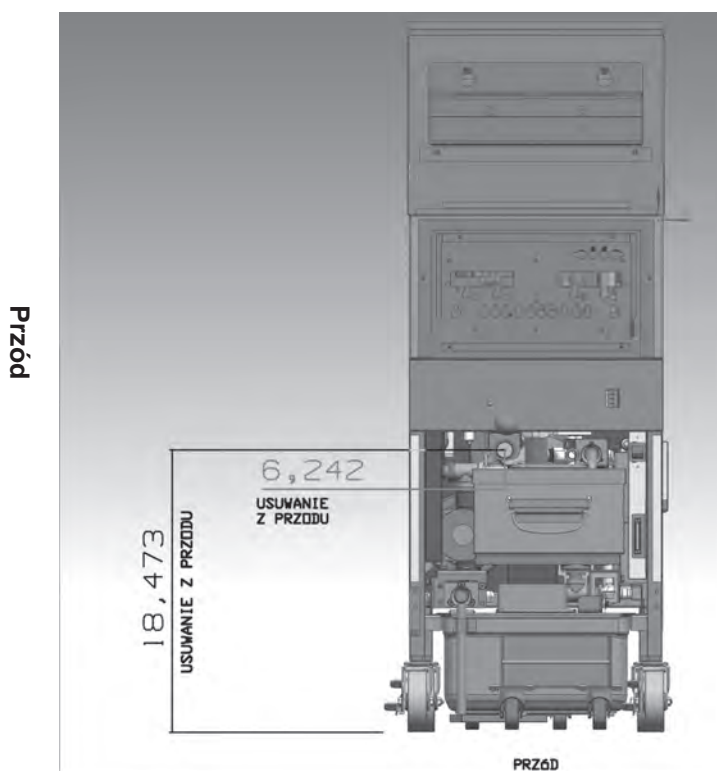
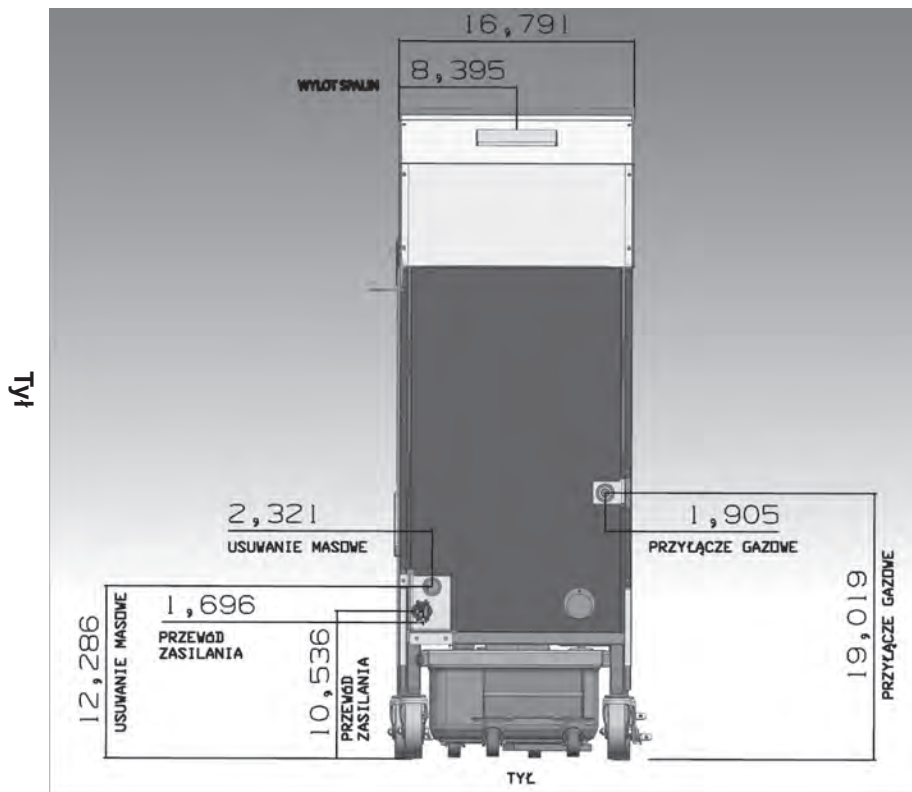
1. Naciśnij przycisk  na pulpicie sterowniczym (z lewej lub prawej strony).
2. Przeważ wyłącznik zasilania w położenie wyłączone OFF (WYŁ.)
UWAGA: Spowoduje to wyłączenie wszystkich kadzi.

**2-12.
TESTOWANIE
FRYTOWNICY**

Każda frytownica Henny Penny została w pełni sprawdzona i przetestowana przez wysyłkę. Jednak do dobrej praktyki należy sprawdzenie, czy urządzenie działa prawidłowo.

**2-13.
WYMIARY**

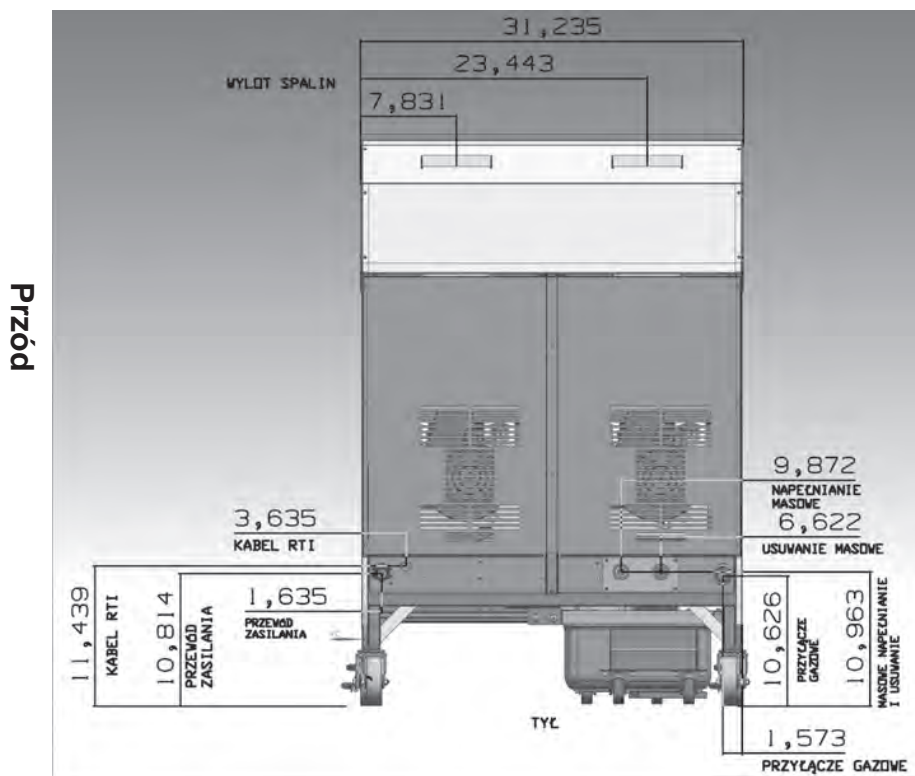
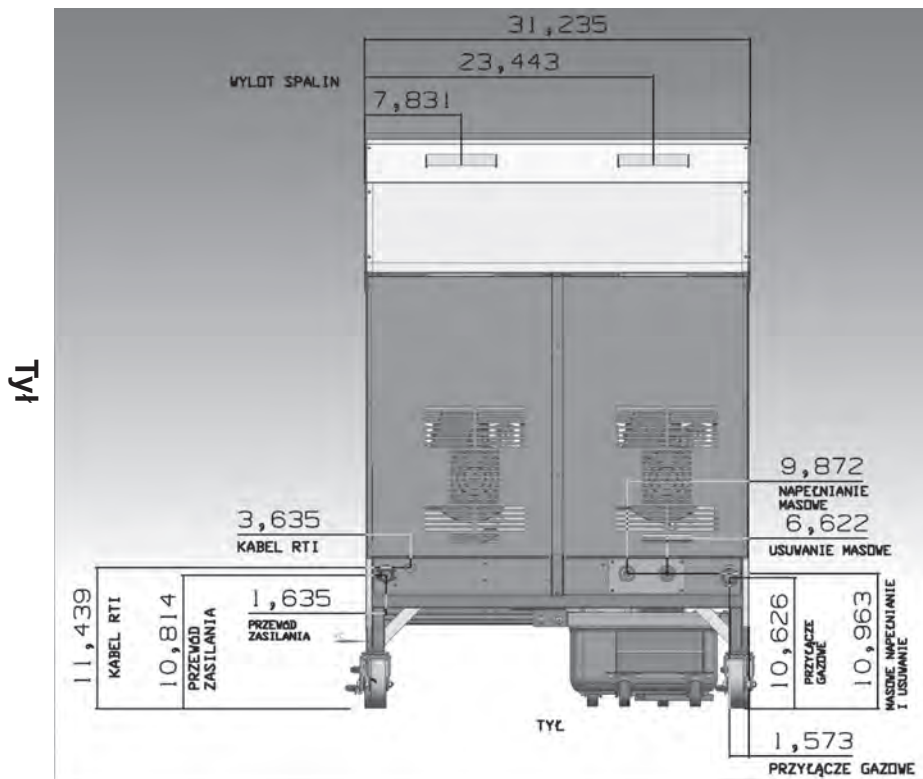
1 KOMORA



Wymiary boczne są identyczne dla wszystkich modeli

**2-13.
WYMIARY
(C.D.)**

2 KOMORY

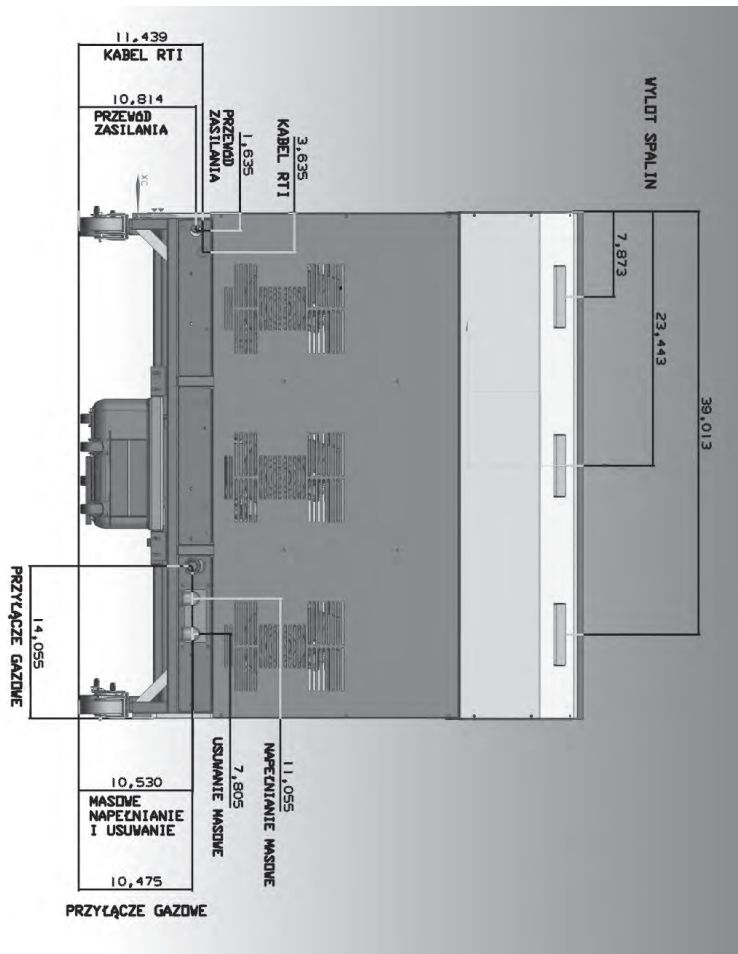


Wymiary boczne są identyczne dla wszystkich modeli

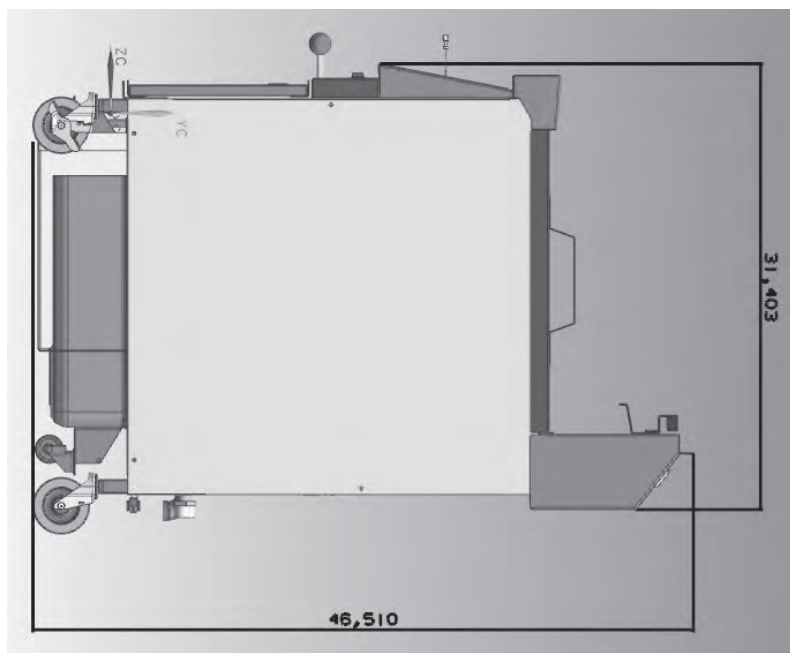
**2-13.
WYMIARY
(CIĄG DALSZY)**

3 KOMORY

Tył



Bok

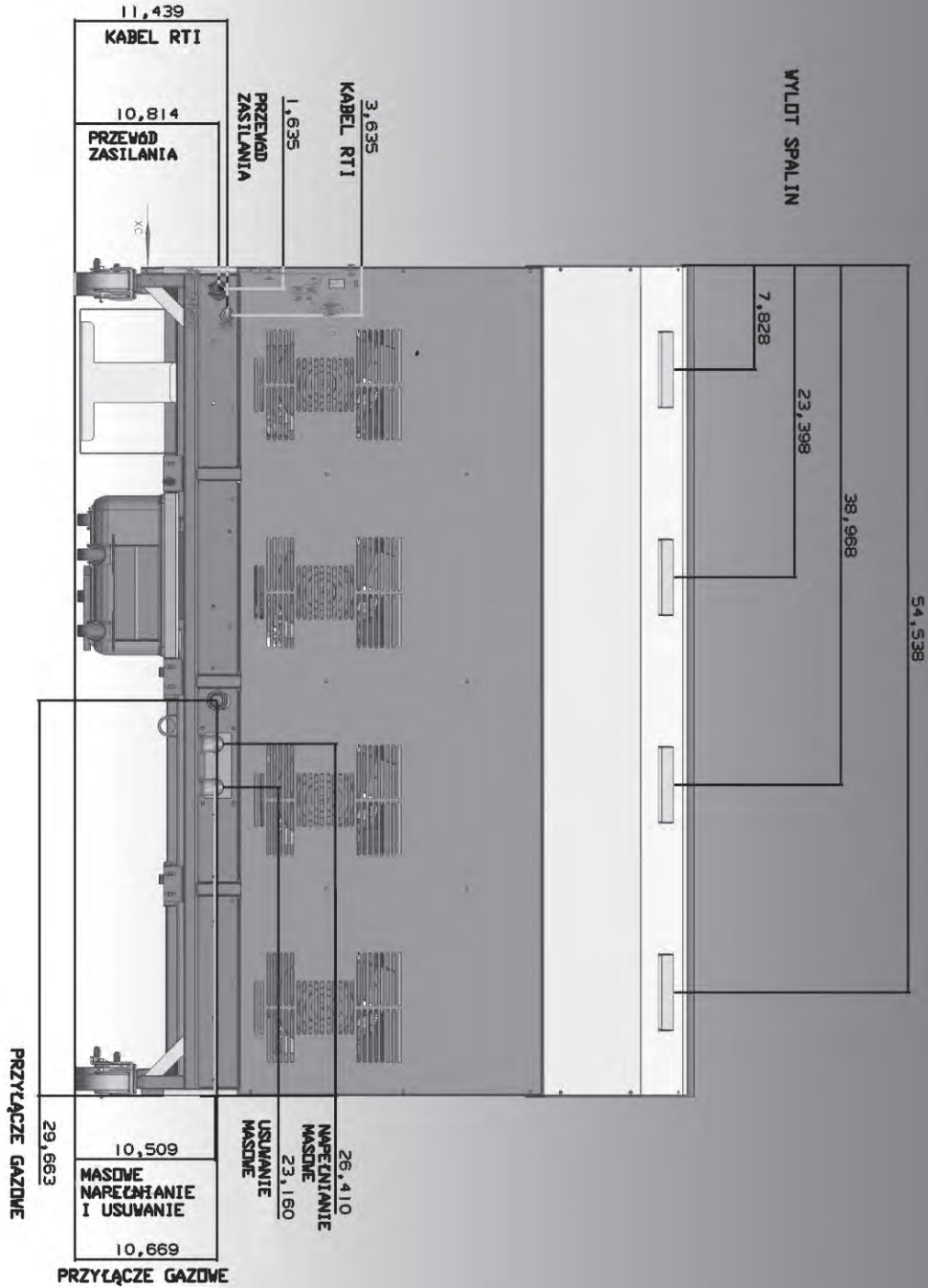


Wymiary boczne są identyczne dla wszystkich modeli

**2-13.
WYMIARY
(CIĄG DALSZY)**

4 KOMORY

TY1

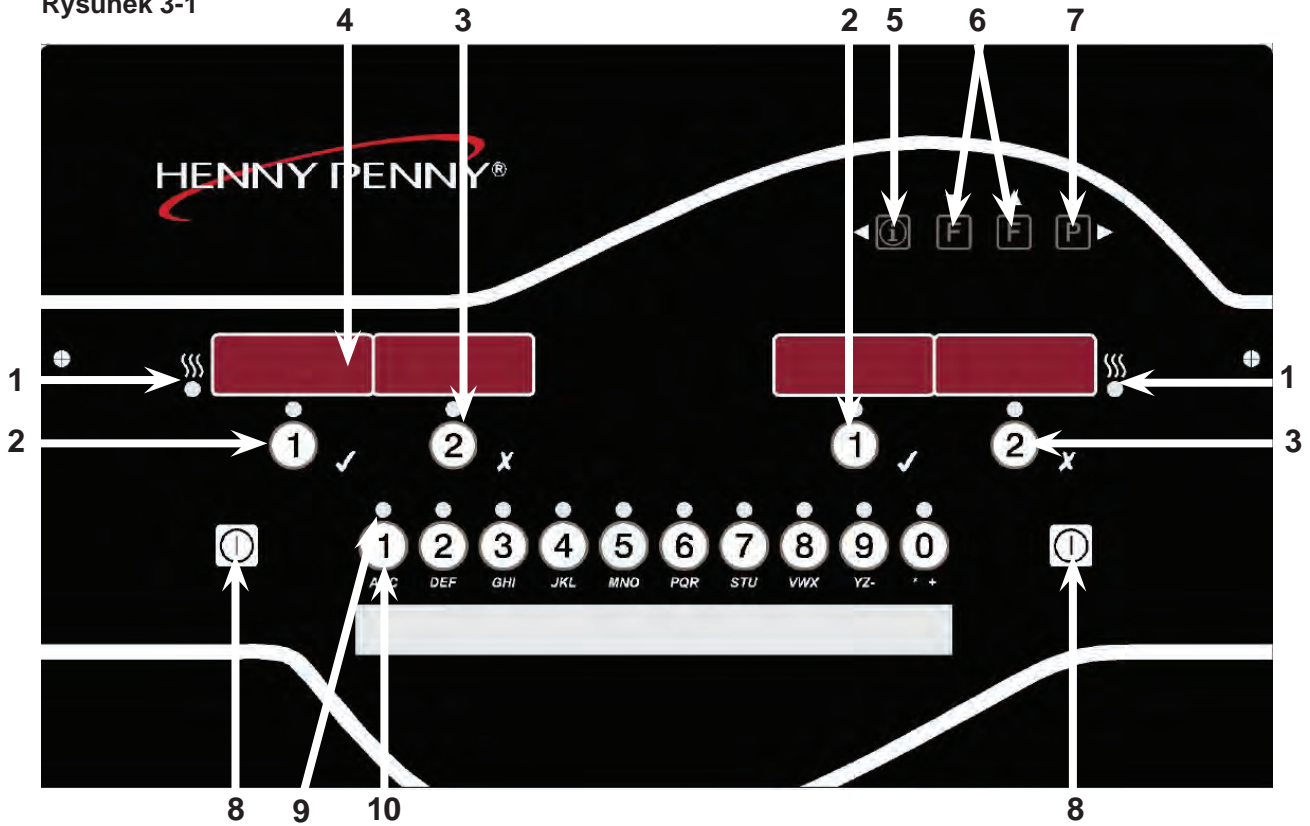


ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA

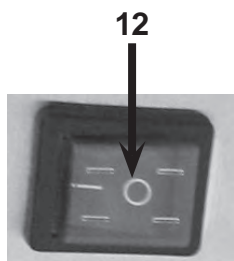
**3-1.
PODZESPOŁY
OBSŁUGOWE**

Patrz objaśnienia na następnych stronach.

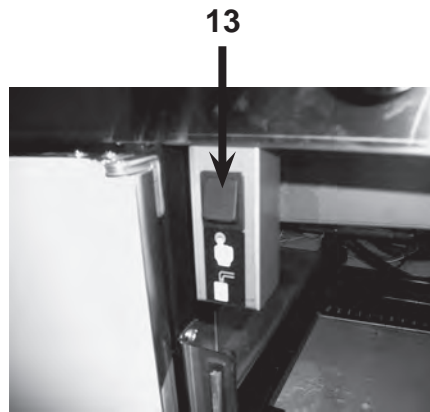
Rysunek 3-1



Rysunek 3-2














Rysunek 3-3






Rysunek 3-4

**3-1.
PODZESPOŁY
OBŚLUGOWE
(CIĄG DALSZY)**

Rys.	Nr	Opis	FUNKCJA
3-1.	1		Wskaźnik LED świecący, gdy układ sterowania aktywuje stan grzania lewej/prawej kadzi, palniki zostają zapalone i podgrzewają olej.
3-1.	2		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w lewym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, potwierdzania, wyboru opcji YES (TAK) lub √.
3-1.	3		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w lewym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, anulowania, wyboru opcji NO (NIE) lub X.
3-1.	4	Wyświetlacz cyfrowy	Przedstawia kody produktów; przedstawia zegar odliczania podczas cyklu smażenia; przedstawia komunikaty dla operatora w trybach filtrowania; przedstawia temperaturę oleju po naciśnięciu przycisku  ; przedstawia kody błędów (również w kilku językach)
3-1.	5		Naciśnij jeden raz, aby wyświetlić rzeczywistą temperaturę oleju; naciśnij dwukrotnie, aby wyświetlić temperaturę nastawy oleju; naciśnij trzykrotnie, aby wyświetlić informacje przywracania temperatury dla każdej kadzi, 250°F-300°F (121°C-149°C). Używany w trybach programowania; używany jako przycisk ◀ w celu powrotu do poprzedniego parametru w trybie Program i w trybie Filter (Filtr).
3-1.	6		Służy do uzyskania dostępu do menu Filter (Filtr); służy również do obsługi przycisków ▲ lub ▼; jedno naciśnięcie tego przycisku powoduje wyświetlenie liczby cykli smażenia przed następnym filtrem-tryb globalny lub tryb albo wartość procentowa przydatności filtra-tryb mieszany; dwukrotne naciśnięcie powoduje wyświetlenie czasu i daty ostatnich filtrów w każdej kadzi; trzykrotne naciśnięcie powoduje wyświetlenie liczby godzin eksploatacji wkładu filtra aktualnie założonego w misce ściekowej.
3-1.	7		Służy do uzyskania dostępu do trybów programowania; służy jako przycisk ▶ do przechodzenia do następnych parametrów w trybach Program i Filter (Filtr); jego naciśnięcie umożliwia wybór drugiego języka i głośności.
3-1.	8		Służy do włączania i wyłączania układu grzewczego lewych kadzi, w modelach z jedną kadzią pełnowymiarową można korzystać z obydwu przycisków.
3-1.	9		Dioda LED każdego przycisku produktu świeci po wybraniu tego produktu lub gdy dany produkt może być przygotowany w aktualnej temperaturze.
3-1.	10		Służy do wybieraniażądanego produktu, w trybie Program służy do nadawania nazw produktom przez wybranie odpowiednich liter. Przycisk  można używać do włączania trybu gotowości, o ile zostanie uaktywniony w trybie programu specjalnego.

**3-1.
PODZESPOŁY
OBSŁUGOWE
(CIĄG DALSZY)**

Rys.	Nr	Opis	FUNKCJA
3-2.	11		Lampka Filter Beacon® znajduje się za każdym czarnym pokrętkiem spustu; gdy świeci na niebiesko, wskazuje konieczność przefiltrowania oleju w tym momencie; migotanie tej lampki informuje o konieczności otwarcia lub zamknięcia spustu.
3-3.	12		Gdy wyłącznik zasilania zostanie przestawiony w położenie ON (WŁ.), do układów sterowania i pomp dostarczone zostanie zasilanie elektryczne.
3-4.	13		W modelach frytownic z układem masowego zasilania olejem naciśnięcie tego przycisku powoduje napełnienie układu pojemnika w kartonie.


**3-1.
PODZESPOŁY
OBSŁUGOWE
(CIĄG DALSZY)**



Nr	Opis	FUNKCJA
1	Zespół miski ściekowej filtra	Olej jest spuszcany do tej miski, a następnie pompowany przez filtry, co pomaga wydłużyć okres użytkowania oleju
2	Pokrętło zaworu spustu	Wysuń czarne pokrętła, aby otworzyć zawór spustu, olej zostanie spuszczone z kadzi; wsuń pokrętła, aby zamknąć zawór spustu, olej może być pompowany do kadzi.
3	Wspornik koszyków	Na tym wsporniku wiszą koszyki gdy nie są używane lub w celu ocieknięcia produktu po zakończeniu cyklu smażenia.
4	Pokrywy kadzi	Służą do zakrywania kadzi, gdy nie jest używana.
5	Wspornik pojemnika w kartonie	Miejsce, gdzie znajduje się pojemnik w kartonie; przechowuje on olej pompowany do kadzi w celu uzupełnienia poziomu oleju w procesie Oil Guardian™





3-2.
TRYB NASTAWY

Po wstępnym rozruchu sterownik wymagał będzie potwierdzenia ustawień frytownicy.

Po włączeniu głównego wyłącznika zasilania, na obydwu wyświetlaczach pojawia się komunikat "OFF" (WYŁ.). Naciśnij przycisk  z dowolnej strony. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat *SETUP* *ENTER CODE* (USTAWIENIA, WPROWADŹ KOD). Naciśnij przyciski 1, 2, 3, na lewym wyświetlaczu pojawi się opcja "LANGUAGE" (JĘZYK), na prawym "ENGLISH" (J. ANGIELSKI).

Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz żądany język wyświetlania: grecki "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", rosyjski "РУССКИЙ", szwedzki "SVENSKA", niemiecki "DEUTSCHE", portugalski "PORTUG.", hiszpański "ESPAÑOL" lub francuski "FRANCAIS".

Naciśnij przycisk , aby kontynuować ustawienia innych elementów:

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURY) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU - 12-HR lub 24-HR)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - ustawianie godziny (skorzystaj z przycisków produktów)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - AM (do południa) lub PM (po południu)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) - MM-DD-YY (MM-DD-RR) lub DD-MM-YY (DD-MM-RR)
- ENTER DATE (USTAW DATE) - Dzisiejsza data (użyj przycisków produktów)
- DAYLIGHT SAVING TIME (CZAS LETNI) - 1.OFF (WYŁ.); 2.US (Od roku 2007); 3.EURO; 4.FSA (USA do roku 2007)
- FRYER TYPE (TYP FRYTOWNICY) - ELEC (ELEKTRYCZNA) lub GAS (GAZOWA)
- VAT TYPE (TYP KADZI) - FULL (PEŁNOWYMIAROWA) lub SPLIT (DZIELONA)
- AUTOLIFT ENABLED? (WŁĄCZYĆ FUNKCJĘ AUTOMATYCZNEGO PODNOSZENIA?) - NO LIFT (NIE) lub YES LIFT (TAK)
- BULK OIL SUPPLY (MASOWE DOSTARCZANIE OLEJU) - YES (TAK) lub NO (NIE)
- BULK OIL DISPOSE (MASOWE USUWANIE OLEJU)? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- S/N (Numer seryjny) - wyświetla numer seryjny urządzenia lub umożliwia jego zapisanie (TEN NUMER SERYJNY POWINIEN BYĆ ZGODNY Z NUMEREM SERYJNYM)
- NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ NA DRZWIACH)
- 2nd LANGUAGE (DRUGI JĘZYK) - po wybraniu drugiego języka można łatwo przełączać się między obydwojema językami naciskając przycisk  w trybie normalnej obsługi. Pierwszy język będzie wyświetlany na lewym wyświetlaczu a drugi na prawym. Naciśnięcie przycisku  pod żądanym językiem powoduje jego wybranie do wyświetlania na ekranie.
- 2nd VOLUME (DRUGI POZIOM GŁOŚNOŚCI) - po ustawieniu drugiego poziomu głośności można łatwo wybierać jeden z nich naciskając dwukrotnie przycisk  w trybie normalnej obsługi. Pierwszy poziom głośności jest wyświetlany na wyświetlaczu z lewej strony (od NONE (BRAK DŹWIĘKU) do 10; 10 jest poziomem najwyższym) a drugi poziom głośności jest wyświetlany na prawym wyświetlaczu. Aby wybrać poziom głośności, naciśnij przycisk  pod żądanym poziomem głośności.
- Wyświetlony zostanie komunikat SETUP COMPLETE - OFF (ZAKOŃCZONO USTAWIENIA, WYŁ.) i urządzenie zostanie wyłączone.

UWAGA

Jeżeli nie podano inaczej, ustawienia zmienia się za pomocą przycisków ▲ lub ▼ .

Tryb Setup (Ustawienia) można również wywołać później, wybierając tryb Special Program (Program specjalny), na poziomie 2 programowania (SP-3).

PRZESTROGA

3-3. NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE OLEJU



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

Poziom oleju musi zawsze sięgać powyżej rur palnika gdy frytownica pracuje w trybie grzania i w zakresie określonym wskaźnikami poziomu oleju znajdującymi się z tyłu kadzi. W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru lub uszkodzenia frytownicy.

Nie zaleca się stosowania tłuszczów w postaci stałej. Tłuszcz w postaci stałej powoduje zatykanie i usterki pomp.

1. Zaleca się, aby do frytownicy otwartej stosować wysokiej jakości olej do smażenia. Niektóre oleje niskiej klasy zawierają duże ilości wilgoci i powodują pienienie oraz przelewanie się gotującego się oleju.
2. Objętość oleju:
Kadzie pełnowymiarowe = 15 kwart/30 funtów (14,2 litra/13,6 kg)
3. Wszystkie kadzie są wyposażone w dwie linie wskazujące poziom umieszczone na tylnej ściance kadzi. Linia górna oznacza właściwy poziom oleju po podgrzaniu. Rysunek 1.
3. Umieść wspornik koszyków wewnątrz kadzi i napełnij ją zimny olejem do poziomu wskaźnika dolnego. Rysunek 2.

OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ

Podczas wlewania gorącego oleju do kadzi zakładaj rękawice ochronne, aby uniknąć poważnych poparzeń. Olej i wszystkie elementy metalowe mające kontakt z olejem są wyjątkowo gorące, zachowaj ostrożność, aby uniknąć rozprysków.

Napełnianie kadzi z układu masowego podawania oleju (frytownica musi być wyposażona w akcesoria opcjonalne, a dla parametru "Bulk Oil Supply?" w trybie Set-Up należy wybrać opcję "YES" ("TAK"))

1. Ustaw wyłącznik główny w położeniu ON (WL.).
2. Umieść wspornik koszyków wewnątrz kadzi. Rysunek 2.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (dowolnej strony) tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat *FILTER MENU* (MENU FILTROWANIA) oraz 1.EXPRESS FILTER (FILTROWANIE EKSPRESOWE)?
4. Naciśnij i zwolnij przycisk ► 6-krotnie, aż wyświetlony zostanie komunikat "7. FILL FROM BULK" (NAPEŁNIANIE ZE ZBIORNIKA MASOWEGO).
5. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "FILL VAT" (NAPEŁNIJ KADŹ), a następnie "√=PUMP" (POMPA) "X=DONE" (GOTOWE). Naciśnij i przytrzymaj ponownie przycisk √, aby napełnić kadź, wyświetlony zostanie komunikat "FILLING" (NAPEŁNIANIE).
6. Po napełnieniu oleju do poziomu wskaźnika dolnego zwolnij przycisk √, wyświetlony zostanie ponownie komunikat "FILL VAT" (NAPEŁNIJ KADŹ) "√=PUMP" (POMPA) "X=DONE" (GOTOWE). Naciśnij dwukrotnie przycisk X, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

UWAGA

Naciśnij i przytrzymaj czarny przycisk znajdujący się za czarnymi drzwiami, w celu napełnienia pojemnika w kartonie z zasobnika masowego, gdy zachodzi taka potrzeba. Rysunek 3.

**3-4.
PORANNA
PROCEDURA
ROZRUCHOWA**

1. Sprawdź, czy wspornik koszyków znajduje się w kadzi i czy kadź jest napełniona olejem do odpowiedniego poziomu.
2. Przetaw wyłącznik zasilania w położenie ON (WŁ.) , aby włączyć grzanie żądanej kadzi. Jeśli wyświetlony zostanie komunikat “IS POT FILLED?” (CZY ZBIORNIK JEST NAPEŁNIONY?), sprawdź, czy poziom oleju jest prawidłowy (patrz część 3-2) i naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję “YES” (TAK).
3. Urządzenie przejdzie automatycznie w cykl topnienia, aż do momentu, w którym temperatura oleju osiągnie 180°F (82°C), cykl ten zostanie wtedy wyłączony.

UWAGA

W razie potrzeby cykl topnienia można pominąć naciskając przycisk √ lub przycisk X i trzymając go w stanie wciśniętym przez 5 sekund.

Wyświetlony zostanie komunikat “EXIT MELT” (WYJŚĆ Z CYKLU TOPNIENIA?) oraz “YES NO” (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję “YES” (TAK), kadź będzie stale podgrzewana do osiągnięcia zadanej temperatury.

PRZESTROGA

Nie pozostawiaj frytownicy bez nadzoru i nie pomijaj cyklu topnienia aż stopiona zostanie ilość oleju wystarczająca do całkowitego zakrycia wszystkich rur palnika. W przypadku pominięcia cyklu topnienia zanim zakryte zostaną rury palnika może dojść do nadmiernego dymienia oleju a nawet pożaru.



NIEBEZPIECZEŃSTWO



RYZIKO PRZEPEŁNIENIA

NIE PRZECIĄŻAĆ ANI NIE UMIESZCZAĆ W KOSZYKACH PRODUKTÓW O NADMIERNEJ ZAWARTOŚCI WILGOCI. 3 FUNTY (1,4 KG) TO MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU DLA KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ I 1,5 FUNTA (0,68 KG) W PRZYPADKU KADZI DZIELONYCH. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ PRZELANIEM SIĘ OLEJU Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM LUB USZKODZENIEM MIENIA.

JEŚLI TEMPERATURA TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO PRZEKROCZY 420°F (216°C), NALEŻY NIEZWŁOCZNIE ODCIĄĆ ZASILANIE NA GŁÓWNYM WYŁĄCZNIKU AUTOMATYCZNYM I WEZWAĆ SERWIS W CELU NAPRAWY FRYTOWNICY. PO PRZEKROCZENIU PUNKTU ZAPŁONU OLEJU DOJDZIE DO POŻARU GROŻĄCEGO POWAŻNYM POPARZENIEM LUB USZKODZENIEM MIENIA.



**3-5.
PODSTAWOWE
CZYNNOŚCI
OBSŁUGOWE**

Frytownica Evolution Elite jest dostępna w wersji z automatycznym podnoszeniem lub bez tej funkcji. Funkcja automatycznego podnoszenia umożliwia automatyczne opuszczanie koszyków do tłuszczu piekarniczego na rozpoczęcie cyklu pieczenia i podnoszenie koszyków na zakończenie tego cyklu.


1. Po wyjściu z cyklu topnienia wskaźnik LOW TEMP (NISKA TEMPERATURA) migota aż do osiągnięcia zadanej temperatury. Po osiągnięciu zadanej temperatury wyświetlona zostanie nazwa produktu, np.: FRY (FRYTKI), można wtedy umieścić produkt w oleju.
2. Naciśnij przycisk licznika czasowego  lub .
3. Wyświetlona zostanie nazwa przygotowywanego produktu (np.: "FRY" (FRYTKI) i licznik czasowy rozpocznie odliczanie do zera.
4. Na zakończenie cyklu pieczenia wygenerowany zostanie alarm dźwiękowy i wyświetlony zostanie komunikat "DONE" (GOTOWE).
5. Naciśnij przycisk licznika czasowego pod pozycją "DONE" (GOTOWE), aby wyłączyć alarm i wyjąć koszyk z kadzi.
6. Jeśli zaprogramowano licznik czasowy zapewnienia jakości produktu (licznik czasu podtrzymania), czas ten zacznie być odliczany automatycznie, gdy użytkownik naciśnie przycisk licznika czasowego w celu zakończenia cyklu pieczenia. Podczas odliczania do zera czasu zapewnienia jakości produktu wyświetlany jest trzyznakowy skrót produktu i symbol "Qn", gdzie "n" to liczba pozostałych minut. Przykład: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", itp.


Na zakończenie odliczania czasu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "QUAL" oraz trzyznakowa nazwa produktu "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Aby zakończyć działanie licznika czasowego, naciśnij przycisk licznika czasowego.

UWAGA

Aby zatrzymać cykl smażenia w dowolnym momencie, naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub .

**3-6.
TRYB GOTOWOŚCI**

Tryb gotowości (Idle Mode) po jego zaprogramowaniu pomaga zmniejszyć koszty oleju i energii przez obniżenie temperatury oleju w nieużywanej kadzi. Aby włączyć tryb gotowości naciśnij przycisk . Tryb ten można również zaprogramować tak, aby był uruchamiany automatycznie po upływie "X" minut nieużywania kadzi.

Niższa temperatura oleju będzie utrzymywana aż do naciśnięcia przycisku , następnie olej zostanie podgrzany do temperatury smażenia. Patrz tryb programów specjalnych SP-7, SP-7A, SP-7B i SP-7C.

**3-7.
OIL GUARDIAN™
(AUTOMATYCZNE
UZUPEŁNIANIE
OLEJU)**

W normalnym trybie pracy układ sterowania automatycznie kontroluje poziom oleju w kadzi. W przypadku, gdy układ sterowania wykryje zbyt niski poziom oleju, urządzenie zacznie automatycznie pompować olej z pojemnika w kartonie do kadzi w celu przywrócenia prawidłowego poziomu oleju.

Ręczne uzupełnianie oleju

Jeśli poziom oleju jest tylko w niewielkim stopniu niższy od wymaganego, można go dodać w dowolnym momencie z pojemnika w kartonie wykonując opisane poniżej czynności. NIE jest to metoda napełniania pustej kadzi.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (dowolna-kadź pełnowymiarowa) aż do wyświetlenia komunikatu “*FILTER MENU*” (MENU FILTROWANIA) oraz “1.EXPRESS FILTER” (FILTROWANIE EKSPRESOWE).
2. Naciśnij pięciokrotnie przycisk **▶** tak, aby wyświetlić komunikat “6.FILL FROM BIB” (NAPEŁNIJ Z POJEMNIKA).
3. Naciśnij przycisk **√**, wyświetlony zostanie komunikat “FILL VAT” (NAPEŁNIJ KADŹ) “√=PUMP” (POMPOWANIE) “X=DONE” (GOTOWE).
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **√**; wyświetlony zostanie komunikat “FILLING” (NAPEŁNIANIE) i rozpocznie się pompowanie oleju ze zbiorniku w kartonie do kadzi.
5. Po napełnieniu kadzi naciśnij przycisk **√**, wyświetlony zostanie komunikat “FILL VAT” (NAPEŁNIJ KADŹ) “√=PUMP” (POMPOWANIE) “X=DONE” (GOTOWE). Naciśnij dwukrotnie przycisk **X**, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

**3-8.
WYBÓR PRODUKTU
O ODMIENNEJ
NASTAWIE
TEMPERATURY**

Jeśli po wybraniu produktu wyświetlony zostanie komunikat “XXX XXX”, oznacza to, że nastawa temperatury nie jest odpowiednia dla tego produktu. Aby zmienić nastawę temperatury wybranego produktu:

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: **1** (FRY).
2. Wyświetlony zostanie komunikat “XXX XXX”.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego **1** lub **2** przez 5 sekund, wyświetlony zostanie komunikat “FRY”.
4. Przed zanurzeniem produktu w oleju odczekaj, aż temperatura oleju osiągnie wartość zadaną.

**3-9.
WYMIANA
POJEMNIKA W
KARTONIE (JIB)**



Rysunek 1

1. Wyświetlony jest komunikat “JIB IS LOW” (NISKI POZIOM OLEJU W ZBIORNIKU W KARTONIE) i uruchomiony został alarm dźwiękowy.
2. Otwórz prawe drzwi, wyjmij pojemnik w kartonie z urządzenia, zdejmij korek znajdujący się w górnej części pojemnika, wyrzuć pusty pojemnik i załóż nowy. Rysunek 1.

**3-10.
ZBIORNIK OLEJU W
MODELU EEG-241**



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Napelnianie zbiornika oleju

1. Wyświetlany jest komunikat "JIB IS LOW" (NISKI POZIOM OLEJU W ZBIORNIKU W KARTONIE) i uruchomiony został alarm dźwiękowy.
2. Otwórz drzwi i wyciągnij zbiornik, następnie zdejmij jego pokrywę. Rysunek 1.
3. Umieść pokrywę zbiornika na wsporniku na drzwiach. Rysunek 2.
4. Wlej olej do zbiornika, do poziomu znaczników [13 funtów (6,12 kg)], a następnie załóż pokrywę i umieść zbiornik z powrotem na swoim miejscu. Rysunek 3.

Wymywanie/czyszczenie zbiornika

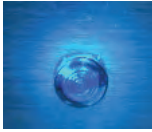
1. Otwórz drzwi i wysuń zbiornik do przodu.
2. Przesuń zbiornik na lewo i wyjmij w kierunku do góry. Rysunek 4.
3. Oczyszcz zbiornik w zlewie za pomocą mydła i wody.

UWAGA

Przed umieszczeniem zbiornika na swoim miejscu należy nasmarować pierścienie samouszczelniające (poniżej) na rurce filtra zimnym olejem. Sprawdź, czy pierścienie samouszczelniające nie są przetarte lub w inny sposób uszkodzone i wymień je w razie konieczności. Do wymiany pierścienia samouszczelniającego użyj małego śrubokręta z płaską końcówką, za pomocą którego podważ pierścienie i zdejmij z końca rurki. Patrz rysunek poniżej.



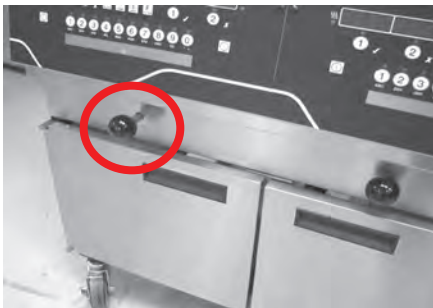
3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

1. Podczas normalnej pracy i po wykonaniu określonej liczbie cykli smażenia zaświeci się lampka Filter Beacon® umieszczona z przodu frytownicy (rysunek 1), na wyświetlaczu będzie pojawiał się okresowo komunikat “FLTR NOW? (PRZEFILTROWAĆ TERAZ?)” “YES NO” (TAK/NIE).


W przypadku naciśnięcia przycisku X opcji NO (NIE), przywrócony zostanie normalny tryb pracy a komunikat o filtrowaniu zostanie wyświetlony później.

2. Sprawdź miskę filtra: Jeżeli miska ściekowa filtra nie znajduje się na swoim miejscu, wyświetlony zostanie komunikat “CHK PAN” (SPRAWDŹ MISKE). Sprawdź, czy rurka filtra jest dokładnie podłączona i czy miska ściekowa filtra została wsunięta do oporu a pokrywa miski jest założona.
3. Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat “SKIM VAT” (ZBIERANIE SZUMOWIN), a następnie “CONFIRM” (POTWIERDŹ) “YES NO” (TAK/NIE). Aby zebrać szumowiny z kadzi naciśnij przycisk √ wybierając opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat “OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Wysuń pokrętkę spustu (rysunek 2), wyświetlony zostanie komunikat “DRAINING” (TRWA SPUSZCZANIE OLEJU), olej zostanie spuszczone z kadzi.



Aby uniknąć przepelnienia miski spustowej, jednorazowo należy spuszczać olej z tylko jednej kadzi. Pojemność miski ściekowej to jedna kadź pełnowymiarowa lub dwie kadzie dzielone. Przelanie się oleju z miski ściekowej na podłogę może sprawić, że stanie się ona śliska, co grozi zranieniem.

UWAGA

Jeśli filtrowanie NIE jest pożądane, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “STOPPED” (ZATRZYMANO), a następnie “CONTINUE FILTER” (KONTYNUUJ FILTROWANIE) “YES NO” (TAK/NIE). Naciśnij przycisk X, wyświetlony zostanie komunikat “QUIT FILTER” (WYŁĄCZ FILTROWANIE) “YES NO” (TAK/NIE), naciśnij przycisk √; funkcja SmartFilter zostanie wyłączona, niebieska lampka zgaśnie, urządzenie powróci do normalnego trybu pracy. Układ sterowania zasugeruje filtrowanie po kilku kolejnych cyklach smażenia.

Jeśli miska zostanie zatkana resztkami produktów, wyświetlony zostanie komunikat “VAT EMPTY” (KADŹ PUSTA) oraz “YES NO” (TAK/NIE). Za pomocą prostej białej szczotki oczyść spust, naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “DRAINING” (TRWA SPUSZCZANIE OLEJU). Uruchomiony zostanie proces filtrowania.

3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™
(CIAĞ DALSZY)

4. Na zakończenie cyklu spuszczenia oleju wyświetlony zostanie komunikat “VAT EMTY” (KADŹ PUSTA) oraz “YES NO” (TAK/NIE). Sprawdź wzrokowo, czy kadź jest pusta i naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “WASHING” (PŁUKANIE). Po ukończeniu procesu filtrowania wyświetlony zostanie komunikat “CLOSE DRAIN” (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby zamknąć spust (rysunek 3). Wyświetlony zostanie komunikat “FILLING” (TRWA NAPEŁNIANIE) i kadź zostanie napełniona olejem.
5. Po napełnieniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat “IS POT FILLED?” (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?). “YES NO” (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest napełniona i naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), układ sterowania zostanie wyłączony (“OFF”).
6. Jeżeli podczas procesu SmartFilter Express™ nie zostanie przywrócony właściwy poziom oleju, naciśnij przycisk X lub wybierz opcję NO (NIE), pompa zostanie uruchomiona na kolejne 30 sekund.
7. Wyświetlony zostanie komunikat “IS POT FILLED? (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?)”. “YES NO” (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest napełniona, następnie naciśnij przycisk √, przywrócony zostanie normalny tryb pracy. Naciśnij przycisk X, pompa będzie uruchomiona przez kolejne 30 sekund. Możesz spróbować napełnić kadź 3-krotnie.

Błąd filtra

8. Po trzech niepomyślnych próbach napełnienia kadzi wyświetlony zostanie komunikat “*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?” (WKŁAD FILTRA ZATKANY?). Naciśnij przycisk √, układ sterowania zostanie wyłączony. Zmień wkład filtra zgodnie z opisem w części Wymiana wkładu filtra.
9. Jeśli wkład nie zostanie wymieniony, FILTER PAD?” (ZMIENŃ WKŁAD FILTRA?) będzie wyświetlany co 4 minuty aż do wymiany wkładu.
10. Podczas kolejnego cyklu SmartFilter Express™ z nowym wkładem filtra, jeśli kadź nie zostanie napełniona po trzech próbach, wyświetlony zostanie komunikat “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE” (WYMAGANY SERWIS FILTRA — PATRZ PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW), a następnie komunikat “YES” (TAK). Naciśnij przycisk √, układ sterowania zostanie wyłączony.

UWAGA

Aby zapewnić całkowite napełnianie kadzi należy czyścić miskę filtra przynajmniej jeden raz dziennie, wymieniać wkład filtra przynajmniej raz dziennie i dbać o to, aby pojemnik w kartonie był pełen a pierścienie samouszczelniające na misce filtra były w dobrym stanie technicznym. Jeśli zakład gastronomiczny pracuje w trybie 24 godzin na dobę, miskę filtra i wkład filtra należy wymieniać dwa razy dziennie.

**3-12.
FILTROWANIE
CODZIENNE**



Rysunek 1



Rysunek 2

Ta procedura filtrowania umożliwia bardziej dokładne oczyszczenie kadzi i powinna być wykonywana raz dziennie. Kadź można filtrować w dowolnym momencie, w kiedy nie trwa cykl smażenia.



Aby uniknąć oparzeń gorącym olejem należy przed rozpoczęciem procedury filtrowania założyć posiadające odpowiednie aprobaty środki ochrony osobistej, w tym fartuch, osłona na twarz i rękawice.

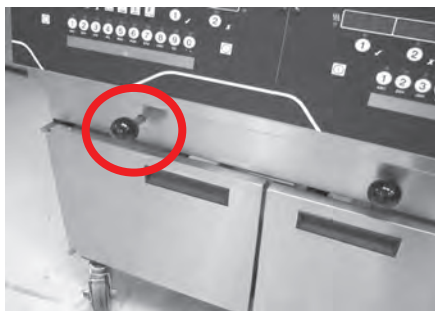
Również, aby uniknąć przepełnienia miski spustowej, jednorazowo należy spuszczać olej z tylko jednej kadzi. Pojemność miski ściekowej to jedna kadź pełnowymiarowa lub dwie kadzie dzielone. Przelanie się oleju z miski ściekowej na podłogę może sprawić, że stanie się ona śliska, co grozi zranieniem.

1. Sprawdź miskę filtra: Nowy wkład filtra można użyć do pierwszego filtrowania danego dnia i do kolejnych operacji filtrowania tego dnia, z wyjątkiem kadzi do smażenia ryb. Po przefiltrowaniu kadzi do smażenia ryb wkład filtra należy każdorazowo wymienić.
2. Należy pamiętać o tym, aby pokrywa miski filtra była założona, rurka spustowa filtra jest dobrze zamocowana a miska ściekowa filtra została wsunięta do oporu i zablokowana na swoim miejscu. Jeśli miska ściekowa oleju i pokrywa nie są zablokowane na swoim miejscu, wyświetlany jest komunikat "CHK PAN" (SPRAWDŹ miskę).
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F**, aż do wyświetlenia komunikatu "1.EXPRESS FILTER?" (FILTROWANIE EKSPRESOWE?).
4. Naciśnij przycisk **▶**, wyświetlony zostanie komunikat "2.DAILY FILTER?" (FILTROWANIE CODZIENNE?).
5. Naciśnij przycisk **√**, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "CONFIRM" (POTWIERDŹ), a następnie "YES NO" (TAK/NIE).
6. Naciśnij przycisk **√**, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu (rysunek 1), wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUST) lub naciśnij przycisk **X**, aby wybrać opcję NO (NIE) i przywrócić normalny tryb pracy.
7. Po spuszczeniu oleju z kadzi, wyjmij z niej wspornik koszyka. Rysunek 2.



Użyj szmatki ochronnej lub rękawic podczas podnoszenia wspornika koszyków. Wspornik może być gorący i grozić oparzeniem.

**3-12.
FILTROWANIE
CODZIENNE
(CIĄG DALSZY)**



Rysunek 3



Rysunek 4

- Oskrob lub przeszczotkuj boki i dno kadzi. Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić sond temperatury.

PRZESTROGA

Nie należy używać do czyszczenia wężny stalowej ani innych narzędzi ściernych, ani też środków czyszczących zawierających związki chloru, bromu, jodu lub amoniaku, które mogą uszkodzić warstwę ochronną stali nierdzewnej i skrócić okres eksploatacji urządzenia.

Nie używać wodnych myjek ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia, grozi to uszkodzeniem jego podzespołów.

- Po oczyszczeniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat "SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?)" "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "WASH VAT" (PRZEMYWANIE KADZI) "YES NO" (TAK/NIE).
- Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "WASHING" (PRZEMYWANIE), olej będzie cyrkulował w kadzi przez kilka minut. Po zakończeniu cyklu przemywania wyświetlony zostanie komunikat "WASH AGAIN?" (PRZEMYĆ PONOWNIE?). "YES NO" (TAK/NIE).

UWAGA

Etap przemywania podczas pierwszego cyklu filtrowania z nowym wkładem filtra trwa o 45 sekund dłużej, w celu "dotarcia" nowego wkładu.

- Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), jeśli konieczne jest dodatkowe przemywanie, lub przycisk X, aby wybrać opcję NO (NIE), wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby zamknąć spust (rysunek 3), wyświetlony zostanie komunikat "RINSING" (PŁUKANIE) i kadź zostanie napełniona olejem.
- Po napełnieniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby otworzyć spust (rysunek 4), wyświetlony zostanie komunikat "RINSING" (PŁUKANIE). Po ukończeniu płukania wyświetlony zostanie komunikat "RINSE AGAIN?" (PRZEPLUKAĆ PONOWNIE?). "YES NO" (TAK/NIE).
- Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), jeśli wymagane jest kolejne płukanie lub przycisk X, aby wybrać opcję NO (NIE). Wyświetlony zostanie komunikat "POLISH" (POLEROWANIE), "YES" (TAK).
- Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK). Olej będzie "polerowany" w procesie cyrkulacji przez układ filtrowania. Wyświetlony zostanie komunikat "5:00 X=STOP". W razie potrzeby naciśnij przycisk X, aby zatrzymać cykl polerowania, w przeciwnym wypadku olej będzie polerowany przez 5 minut.
- Po zakończeniu polerowania oleju wyświetlony zostanie komunikat "FILL VAT?" (NAPEŁNIĆ KADŹ?). "YES" (TAK). Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby zamknąć spust (rysunek 3),

**3-12.
FILTROWANIE
CODZIENNE
(CIAĞ DALSZY)**

- wyświetlony zostanie komunikat “FILLING” (NAPEŁNIANIE), kadz zostanie napełniona olejem.
- Po napełnieniu wyświetlony zostanie komunikat “IS POT FILLED?” (CZY KADZ JEST NAPEŁNIONA?). “YES NO” (TAK/NIE) Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK); frytownica powróci do normalnej pracy.
 - W przypadku naciśnięcia przycisku X wyświetlony zostanie komunikat “FILLING” (NAPEŁNIANIE). Możesz spróbować napełnić kadz 4-krotnie. Następnie wyświetlony zostanie komunikat “ADD QUIT” (ANULOWANIE NAPEŁNIANIA). Naciśnij przycisk √, pompa zacznie napełniać kadz olejem z pojemnika w kartonie. Jeśli kadz jest napełniona, naciśnij przycisk X, wyświetlony zostanie komunikat “IS POT FILLED?” (CZY KADZ JEST NAPEŁNIONA?). “YES NO” (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK); frytownica powróci do normalnej pracy.

**3-13.
USUWANIE OLEJU Z
KADZI ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ**



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



PRZEPACOWANY OLEJ MA NIŻSZĄ TEMPERATURĘ ZAPŁONU. USUŃ OLEJ, JEŚLI WYKAZUJE OBJAWY NADMIERNEGO DYMIEŃ LUB PIENIENIA. W PRZECIWNYM WYPADKU MOŻE DOJŚĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, ZRANIENIA, POŻARU I USZKODZENIA MIENIA.

- Otwórz drzwi, podnieś ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej trzymając za uchwyt na misce. Rysunki 1 i 2.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (dowolny), wyświetlony zostanie komunikat “*FILTER MENU*” oraz “1.EXPRESS FILTER?”.
- Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk ► tak, aby wyświetlony został komunikat “3.DISPOSE” (USUŃ). Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSE?” (USUNĄĆ?). “YES NO” (TAK/NIE).
- Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” (CZY POJEMNIK NA ZUŻYTY OLEJ JEST ZAŁOŻONY?) “YES NO”(TAK/NIE).
- jeśli pojemnik na zużyty olej jest założony (rysunek 3), naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętko spustu, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat “DRAINING” (SPUSZCZANIE OLEJU). Rozpocznie się spuszczenie oleju z kadzi do pojemnika.
- Wyświetlony zostanie komunikat “VAT EMPTY (KADZ OPRÓŻNIONA?) “YES NO” (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadz jest opróżniona i naciśnij przycisk √.
- Wyświetlony zostanie komunikat “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (USUŃ STARY OLEJ Z PRZEWODÓW) “√ PUMP” (POMPOWANIE) “X= DONE” (GOTOWE) Naciśnij i przytrzymaj przycisk √ przez kilka sekund, aby usunąć stary olej z przewodów. Po oczyszczeniu przewodów naciśnij przycisk X.

**3-13.
USUWANIE OLEJU Z
KADZI ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
(CIAĞ DALSZY)**

8. Wyświetlony zostanie komunikat "CLN VAT COMPLETE" (CZYSZCZENIE KADZI UKOŃCZONE) "YES NO" (TAK/NIE). Po oczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu.
9. Wyświetlony zostanie komunikat "MANUAL FILL VAT" (RĘCZNE NAPEŁNIANIE OLEJEM), a następnie "IS POT FILLED?" (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA oraz "YES NO" (TAK/NIE). Napełnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika znajdującego się z tyłu kadzi. Patrz instrukcje napełniania lub dodawania oleju w części 3-3.

Naciśnij przycisk √, frytownica powróci do normalnej pracy.
10. Wyjmij pojemnik na usunięty olej spod frytownicy i załóż zespół miski ściekowej.

**3-14.
USUWANIE OLEJU Z
KADZI ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
SYSTEMU
MASOWEGO
USUWANIA OLEJU**



Rysunek 1



Rysunek 2

1. Podłącz szybkozłącze żeńskie podłączone przewodu giętkiego z tyłu frytownicy do odpowiedniego szybkozłącza męskiego w ścianie. Po podłączeniu, przewód giętki może pozostać podłączony, chyba że zajdzie potrzeba przesunięcia frytownicy. Rysunki 1 i 2.

UWAGA

Aby układ masowego usuwania oleju działał, należy w trybie programu specjalnego lub w trybie ustawień dla parametru "BULK OIL DISPOSE?" (MASOWE USUWANIE OLEJU?) wybrać opcję "YES" (TAK). W trybie programowania specjalnego SP-27 można również dodać hasło (1, 2, 3).

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (lewy lub prawy w przypadku kadzi dzielonych), aż do wyświetlenia pozycji "*FILTER MENU*" (MENU FILTROWANIA) oraz "1.EXPRESS FILTER?" (FILTROWANIE EKSPRESOWE).
3. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk ► tak, aby wyświetlony został komunikat "3.DISPOSE" (USUŃ). Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "DISPOSE?" (USUNĄĆ?). "YES NO" (TAK/NIE) lub wpisz kod 1, 2, 3, jeśli parametr SP-27 jest włączony (YES (TAK)).
4. Naciśnij przycisk √; wyświetlony zostanie komunikat "DRAIN VAT? YES NO" (SPUŚCIĆ OLEJ Z KADZI? TAK/NIE). Naciśnij przycisk X, jeśli w misce ściekowej znajduje się olej. Przejdź do punktu 9.
5. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUSZCZANIE OLEJU). Olej zostanie spuszczone z kadzi do miski ściekowej.
6. Wyświetlony zostanie komunikat "VAT EMTY (KADŹ OPRÓŻNIONA?) "YES NO" (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk √.
7. Wyświetlony zostanie komunikat "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (USUŃ STARY OLEJ Z PRZEWODÓW) "√=PUMP" (POMPOWANIE) "X= DONE" (GOTOWE) Naciśnij i przytrzymaj przycisk √ przez kilka sekund, aby usunąć stary olej z przewodów. Po oczyszczeniu przewodów naciśnij przycisk X.

**3-14.
USUWANIE OLEJU Z
KADZI ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
SYSTEMU
MASOWEGO
USUWANIA OLEJU
(CIAĞ DALSZY)**

8. Wyświetlony zostanie komunikat “CLN VAT COMPLETE” (CZYSZCZENIE KADZI UKOŃCZONE) “YES NO” (TAK/NIE). Po oczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk √.
9. Wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSE” (USUŃ) “√=PUMP” (POMPOWANIE) “X=DONE (GOTOWE). Naciśnij przycisk √.
10. Wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSING...” (USUWANIE) “X=STOP” i rozpocznie się pompowanie oleju z miski ściekowej do pojemnika masowego usuwania oleju. Po wypompowaniu całego oleju z miski naciśnij przycisk X (STOP).
11. Wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSE” (USUŃ) “√=PUMP” (POMPOWANIE) “X=DONE (GOTOWE). Naciśnij przycisk X; wyświetlony zostanie komunikat “CLOSE DRAIN” (ZAMKNIJ SPUST). Zamknij spust.
12. Wyświetlony zostanie komunikat “MANUAL FILL VAT” (RĘCZNE NAPEŁNIANIE OLEJEM) (lub “FILL VAT FROM BULK (NAPEŁNIJ KADŹ Z UKŁADU NAPEŁNIANIA), jeśli występuje układ napełniania), a następnie “IS POT FILLED?” (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA oraz “YES NO” (TAK/NIE). Napełnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika znajdującego się z tyłu kadzi. Patrz instrukcje napełniania lub dodawania oleju w części 3-3.
13. Naciśnij przycisk √, frytownica powróci do normalnej pracy.

**3-15.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-400**



Rysunek 1



Rysunek 2



PRZEPAROWANY OLEJ MA NIŻSZĄ TEMPERATURĘ ZAPŁONU. USUŃ OLEJ, JEŚLI WYKAZUJE OBJAWY NADMIERNEGO DYMIENIA LUB PIENIENIA. W PRZECIWNYM WYPADKU MOŻE DOJŚĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, ZRANIENIA, POŻARU I USZKODZENIA MIENIA.

1. Otwórz drzwi, podnieś ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej trzymając za uchwyt na misce. Rysunki 1 i 2.
2. Zwolnij zatrzask pokrywy i zawieś pokrywę tylną na pojemniku na zużyty olej. Rysunek 3. Sprawdź, czy koszyk na okruszki znajduje się na swoim miejscu.



Rysunek 3

**3-15.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-400
(CIAĞ DALSZY)**



Rysunek 4

3. Wsuń pojemnik na zużyty olej pod frytownicę, do oporu. Sprawdź, czy spust jest dobrze wyrównany z otworem w pojemniku na zużyty olej. Rysunek 4.



ABY UNIKNĄĆ ZRANIENIA, OPARZENIA, ROZLANIA I KOROZJI:

- **NIE PRZEPEŁNIAĆ. POJEMNIK MIEŚCI JEDYNIIE OLEJ Z JEDNEJ KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ LUB DWÓCH KADZI DZIELONYCH.**
- **DO POJEMNIKA NIE WLEWAĆ WODY ANI ŻADNYCH ŚRODKÓW CZYSTOŚCI, WYŁĄCZNIE OLEJ.**
- **NIE TRANSPORTOWAĆ OLEJU BEZ ZAŁOŻONEJ POKRYWY.**

4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (dowolny), wyświetlony zostanie komunikat “*FILTER MENU*” (MENU FILTROWANIA) oraz “1.EXPRESS FILTER?” (FILTROWANIE EKSPRESOWE).
5. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk **▶** tak, aby wyświetlony został komunikat “3.DISPOSE” (USUŃ). Naciśnij przycisk **✓**, wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSE?” (USUNAĆ?). “YES NO” (TAK/NIE). (Jeśli układ sterowania podejrzewa obecność oleju w misce ściekowej, wyświetlony zostanie komunikat “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (OSTROŻNIE, CZY W MISCE ZNAJDUJE SIĘ OLEJ? TAK/NIE). Sprawdź, czy miska ściekowa jest pusta, zanim wykonasz następną czynność).
6. Naciśnij przycisk **✓**, wyświetlony zostanie komunikat “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? YES NO” (CZY POJEMNIK NA ZUŻYTY OLEJ ZNAJDUJE SIĘ NA SWOIM MIEJSCU? TAK/NIE).
7. Jeśli pojemnik na zużyty olej znajduje się na swoim miejscu (rysunek 3), naciśnij przycisk **✓**, wyświetlony zostanie komunikat “OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat “DRAINING” (SPUSZCZANIE OLEJU). Rozpocznie się spuszczenie oleju z kadzi do pojemnika.
8. Wyświetlony zostanie komunikat “VAT EMPTY (KADŹ OPRÓŻNIONA?) “YES NO” (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk **✓**.
9. Wyświetlony zostanie komunikat “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (USUŃ STARY OLEJ Z PRZEWODÓW) “**✓** =PUMP (POMPOWANIE)” “X= DONE (GOTOWE)”. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **✓** przez kilka sekund, aby usunąć stary olej z przewodów. Po oczyszczeniu przewodów naciśnij przycisk **X**.
10. Wyświetlony zostanie komunikat “CLN VAT COMPLETE” (CZYSZCZENIE KADZI UKOŃCZONE) “YES NO” (TAK/NIE). Po oczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk **✓**, wyświetlony zostanie komunikat “CLOSE DRAIN” (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu.

**3-15.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-400
(CIĄG DALSZY)**



Rysunek 5



Rysunek 6

11. Wyświetlony zostanie komunikat “MANUAL FILL POT” (RĘCZNE NAPEŁNIANIE OLEJEM), a następnie “IS POT FILLED?” (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA oraz “YES NO” (TAK/NIE). Napelnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika znajdującego się z tyłu kadzi, a następnie naciśnij przycisk ✓.
12. Wyjmij pojemnik na usunięty olej spod frytownicy i załóż zespół miski ściekowej.
13. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę, następnie wsuń pojemnik na zużyty olej do zbiornika głównego.
14. Złap za drewniany uchwyt i zdejmij zespół węża z obsady. Rysunek 5.
15. Sprawdź, czy dysza węża jest skierowana w stronę zbiornika głównego i przestaw szybko rączkę pompy, aby zalać pompę i rozpocząć pompowanie oleju.



Zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń spowodowanych rozlaniem gorącego tłuszczu piekarniczego.

16. Po opróżnieniu pojemnika umieść z powrotem zespół węża w obsadzie. Rysunek 6.

**3-16.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-450**



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4



PRZEPRACOWANY OLEJ MA NIŻSZĄ TEMPERATURĘ ZAPŁONU. USUŃ OLEJ, JEŚLI WYKAZUJE OBJAWY NADMIERNEGO DYMIEŃ LUB PIENIENIA. W PRZECIWNYM WYPADKU MOŻE DOJŚĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, ZRANIENIA, POŻARU I USZKODZENIA MIENIA.

1. Otwórz drzwi, podnieś ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej trzymając za uchwyt na misce. Rysunki 1 i 2.
2. Zwolnij zatrzask pokrywy i zawieś pokrywę tylną na pojemniku na zużyty olej. Rysunek 3. Sprawdź, czy koszyk na okruszki znajduje się na swoim miejscu.
3. Wsuń pojemnik na zużyty olej pod frytownicę, do oporu. Sprawdź, czy spust jest dobrze wyrównany z otworem w pojemniku na zużyty olej. Rysunek 4.



ABY UNIKNĄĆ ZRANIENIA, OPARZENIA, ROZLANIA I KOROZJI:

- **NIE PRZEPEŁNIAĆ. POJEMNIK MIEŚCI JEDYŃIE OLEJ Z JEDNEJ KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ LUB DWÓCH KADZI DZIELONYCH.**
- **DO POJEMNIKA NIE WLEWAĆ WODY ANI ŻADNYCH ŚRODKÓW CZYSTOŚCI, WYŁĄCZNIE OLEJ.**
- **NIE TRANSPORTOWAĆ OLEJU BEZ ZAŁOŻONEJ POKRYWY.**

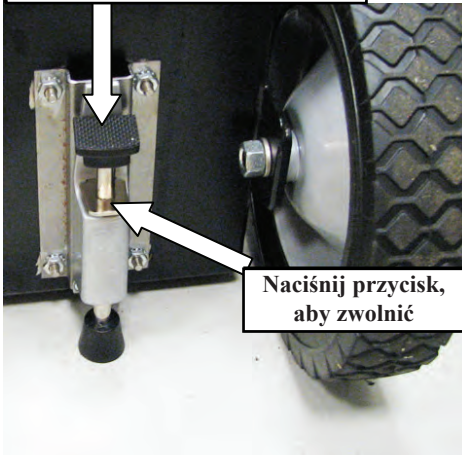
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F** (dowolny), wyświetlony zostanie komunikat “*FILTER MENU*” (MENU FILTROWANIA) oraz “1.EXPRESS FILTER?” (FILTROWANIE EKSPRESOWE).
5. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk **▶** tak, aby wyświetlony został komunikat “3.DISPOSE” (USUŃ). Naciśnij przycisk **✓**, wyświetlony zostanie komunikat “DISPOSE?” (USUNĄĆ?). “YES NO” (TAK/NIE). (Jeśli układ sterowania podejrzewa obecność oleju w misce ściekowej, wyświetlony zostanie komunikat “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (OSTROŻNIE, CZY W MISCE ZNAJDUJE SIĘ OLEJ? TAK/NIE). Sprawdź, czy miska ściekowa



Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem elektrycznym nie należy jednocześnie opróżniać więcej niż jedną każdą pełnowymiarową lub dwie kadzie dzielone.

**3-16.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-450
(CIĄG DALSZY)**

Naciśnij przycisk, aby zablokować

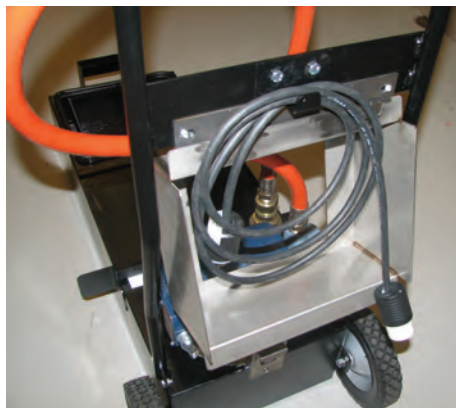


Naciśnij przycisk, aby zwolnić

Rysunek 5



Rysunek 6



Rysunek 7

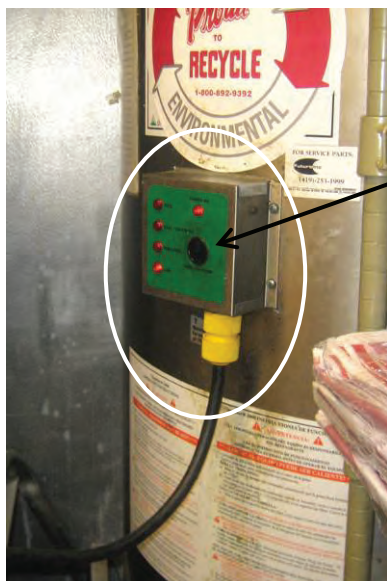


Rysunek 8

- jest pusta, zanim wykonasz następną czynność).
6. Naciśnij przycisk ✓, wyświetlony zostanie komunikat "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? YES NO" (CZY POJEMNIK NA ZUŻYTY OLEJ ZNAJDUJE SIĘ NA SWOIM MIEJSCU? TAK/NIE).
 7. Jeśli pojemnik na zużyty olej znajduje się na swoim miejscu (rysunek 3), naciśnij przycisk ✓, wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUSZCZANIE OLEJU). Rozpocznie się spuszczenie oleju z kadzi do pojemnika.
 8. Wyświetlony zostanie komunikat "VAT EMTY (KADŹ OPRÓŻNIONA?) "YES NO" (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk ✓.
 9. Wyświetlony zostanie komunikat "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (USUŃ STARY OLEJ Z PRZEWODÓW) "✓ =PUMP (POMPOWANIE)" "X= DONE" (GOTOWE). Naciśnij i przytrzymaj przycisk ✓ przez kilka sekund, aby usunąć stary olej z przewodów. Po oczyszczeniu przewodów naciśnij przycisk X.
 10. Wyświetlony zostanie komunikat "CLN VAT COMPLETE" (CZYSZCZENIE KADZI UKOŃCZONE) "YES NO" (TAK/NIE). Po oczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk ✓, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętkę spustu.
 11. Wyświetlony zostanie komunikat "MANUAL FILL POT" (RĘCZNE NAPEŁNIANIE OLEJEM), a następnie "IS POT FILLED?" (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA oraz "YES NO" (TAK/NIE). Napełnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika znajdującego się z tyłu kadzi, a następnie naciśnij przycisk ✓.
 12. Wyjmij pojemnik na usunięty olej spod frytownicy i załóż zespół miski ściekowej.
 13. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę, następnie wsuń pojemnik na zużyty olej do zbiornika głównego.
 14. Naciśnij górną część hamulca, aby zabezpieczyć jednostkę na swoim miejscu. Rysunek 5.
 15. Odłącz złączkę od górnej części ODS i podłącz do zbiornika głównego. Rysunek 6.
 16. Przewód zasilania znajdujący się z tyłu uchwytu pojemnika na zużyty olej podłącz do krótkiego przewodu wyprowadzonego ze skrzynki połączeniowej. Rysunki 7 i 8.

17. Ustaw wyłącznik zasilania w położeniu ON (WŁ.). Rysunek 8.

**3-16.
USUWANIE OLEJU
ZA POMOCĄ
OPCJONALNEGO
POJEMNIKA NA
ZUŻYTY OLEJ
SHUTTLE-ODS-450
(CIAĞ DALSZY)**



Rysunek 9

18. Podłącz przewód elektryczny pojemnika na zużyty olej do gniazda znajdującego się na panelu sterowniczym zbiornika głównego, następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk na panelu sterowniczym zbiornika głównego, aby rozpocząć pompowanie oleju z pojemnika na zużyty olej do zbiornika głównego. Rysunek 9

19. Po opróżnieniu zbiornika zwolnij przycisk i odłącz przewód elektryczny, następnie zwiń go z powrotem na haku uchwytu pojemnika na zużyty olej.



Rysunek 10

20. Używając rękawic lub ściereczki ochronnej odłącz złączkę od zbiornika głównego i podłącz ją z powrotem do pojemnika na zużyty olej. Rysunek 10.



Złączka może być gorąca! Użyj ściereczki ochronnej lub rękawicy, w przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia.

**3-17.
WYMIANA WKŁADU
FILTRA**



Rysunek 1



Rysunek 2

Aby zapewnić dobrą wydajność pompowania oleju wkład filtra (lub element papierowy) należy wymieniać przynajmniej raz dziennie. Jednak w przypadku zakładów gastronomicznych czynnych 24 godziny/dobę, wkłady należy wymieniać dwa razy dziennie.

UWAGA

Jeśli wkład filtra nie zostanie wymieniony, wyświetlany będzie komunikat "CHANGE PAD" (ZMIENŃ WKŁAD). Naciśnij przycisk√, aby anulować wyświetlanie komunikatu, jednak będzie on wyświetlany co 4 minuty aż do wymiany wkładu filtra.

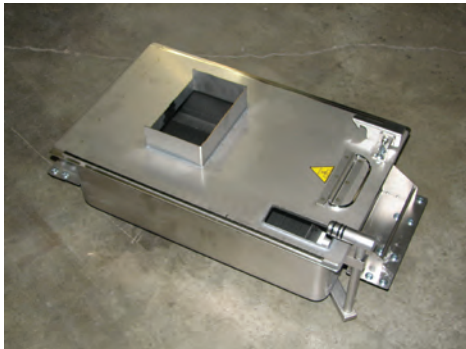
1. Sprawdź, czy główny wyłącznik zasilania znajduje się w położeniu ON (WŁ.).
2. Otwórz drzwi, podnieś ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej trzymając za uchwyt na misce. Rysunki 1 i 2.

OSTRZEŻENIE
RYZIKO OPARZEŃ

Miska może być gorąca! Użyj szmatki ochronnej lub rękawicy, w przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia.

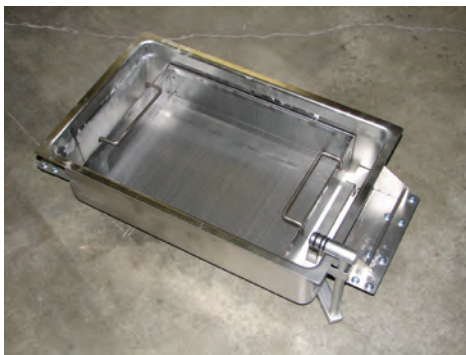
W przypadku wyjmowania miski filtra wypełnionej olejem należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozchlapania oleju. W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

**3-17.
WYMIANA WKŁADU
FILTRA
(CIĄG DALSZY)**



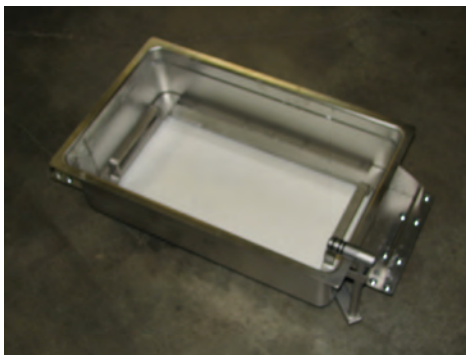
Rysunek 3

3. Podnieś pokrywę miski z miski ściekowej. Rysunek 3.



Rysunek 4

4. Podnieś koszyk na okruszki z miski ściekowej. Zetrzyj olej i okruszki z koszyka na okruszki. Oczyszć koszyk na okruszki wodą z mydłem, następnie dokładnie przepłucz gorącą wodą. Rysunek 4.



Rysunek 5

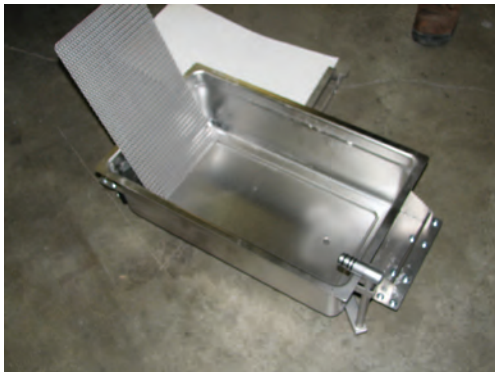
5. Wyjmij pierścień mocujący wkład filtra i oczyść go dokładnie wodą z mydłem. Przepłucz dokładnie w gorącej wodzie. Rysunek 5.



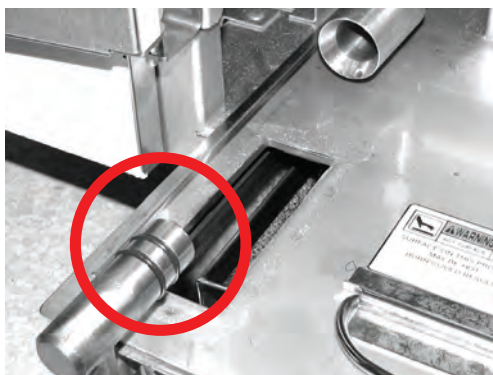
Rysunek 6

6. Wyjmij wkład filtra z miski i wyrzuć wkład. Rysunek 6.

**3-17.
WYMIANA WKŁADU
FILTRA
(CIĄG DALSZY)**



Rysunek 7



Rysunek 8



Rysunek 9

7. Wyjmij sito dolne z miski i oczyść dokładnie wodą z mydłem. Przepłucz dokładnie w gorącej wodzie. Rysunek 7.

8. Zetrzyj olej i okruszki z miski ściekowej. Oczyść miskę ściekową wodą z mydłem, następnie dokładnie przepłucz gorącą wodą.

UWAGA

Upewnij się, że miska ściekowa, sito dolne, koszyk na okruszki i pierścień mocujący są dokładnie wysuszone przed założeniem wkładu filtra, ponieważ woda spowoduje rozpuszczenie wkładu filtra.

9. Zmontuj wszystkie podzespoły w odwrotnej kolejności, umieszczając najpierw sito dolne w misce filtra, następnie wkład filtra, pierścień mocujący i koszyk na okruszki.

10. Wsuń miskę filtra z powrotem pod frytownicę, upewniając się, że rurka filtra na misce jest prawidłowo podłączona do złączki pod frytownicą. Rysunek 8.

11. Sprawdź, czy ogranicznik miski ściekowej jest właściwie założony. Frytownica jest teraz gotowa do normalnej pracy. Rysunek 9

**3-18.
WYJMOWANIE
I CZYSZCZENIE
WSPORNIKA NA
KOSZYKI**



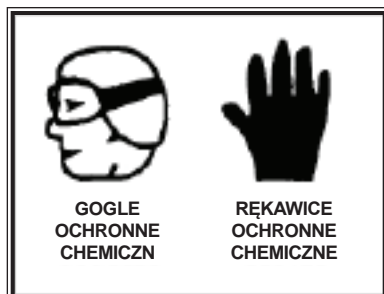
Wspornik na koszyki znajdujący się na osłonie tylnej frytownicy należy systematycznie demontować i czyścić.



Do demontażu wspornika na koszyki należy używać rękawic ochronnych. Wspornik na koszyki może być gorący i grozić oparzeniem.

1. Chwyć wspornik na koszyki dwoma rękami, unieś go i zdejmij z kołków ustalających.
2. Oczyść wspornik w zlewie za pomocą mydła i wody. Wyszusz go dokładnie.
3. Oczyść obszar pod wspornikiem koszyków a następnie załóż wspornik.

**3-19.
TRYB CZYSZCZENIA**



Miska ściekowa filtra musi być wsunięta do oporu pod frytownicą a pokrywa musi być założona. Przed otwarciem spustu sprawdź, czy miska spustowa filtra jest zatrzaśnięta na swoim miejscu a otwór w pokrywie jest wyrównany ze spustem. W przeciwnym wypadku może dojść do rozprysku tłuszczu piekarskiego i zranienia.

Nie zaleca się przesuwania frytownicy ani miski ściekowej gdy zawierają gorący tłuszcz piekarniczy. Gorący tłuszcz piekarniczy może się rozlać powodując poważne oparzenia.

Do czyszczenia kadzi należy zakładać gogle lub osłonę na twarz zabezpieczające przed rozpryskami substancji chemicznych ponieważ roztwór do czyszczenia jest wysoce zasadowy. Należy unikać rozprysków i wszelkiego kontaktu roztworu z oczami lub skórą. Grozi to poważnym poparzeniem. Zapoznaj się dokładnie z instrukcjami na preparacie do czyszczenia. W przypadku, gdy dojdzie do kontaktu roztworu z oczami, należy je przepłukać dokładnie zimną wodą i niezwłocznie zwrócić się o pomoc medyczną.

Również, aby uniknąć przepelnienia miski ściekowej, jednorazowo należy spuszczać olej z tylko jednej kadzi. Pojemność miski ściekowej to jedna kadź pełnowymiarowa lub dwie kadzie dzielone. Przelanie się oleju z miski ściekowej na podłogę może sprawić, że stanie się ona śliska, co grozi zranieniem.

1. Przykryj pobliskie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju we frytownicy roztworem czyszczącym.



Nie należy smażyć produktów w pobliżu kadzi, która jest w trakcie czyszczenia, aby uniknąć zanieczyszczenia oleju lub produktu.

3-19.
TRYB CZYSZCZENIA
(CIĄG DALSZY)

2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **F**, aż do wyświetlenia komunikatu "1.EXPRESS FILTER?" (FILTROWANIE EKSPRESOWE?).
3. Naciśnij i zwolnij przycisk **▶** kilkakrotnie, aż wyświetlony zostanie komunikat "CLEAN-OUT" (CZYSZCZENIE).
4. Naciśnij przycisk **√**; wyświetlony zostanie komunikat "OIL RMVD" (OLEJ USUNIĘTY) "YES NO" (TAK/NIE).
5. Jeśli olej został już usunięty, naciśnij przycisk **√**, wybrany zostanie punkt "Solution Added?" (Roztwór dodany?).

Jeśli w kadzi nadal znajduje się olej, naciśnij przycisk X; wyświetlony zostanie komunikat "DISPOSE?" (USUNĄĆ?). "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk **√**, aby usunąć olej lub naciśnij przycisk X, aby wyjść z trybu czyszczenia.

Wyświetlony zostanie komunikat "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (CZY ZAŁOŻONO POJEMNIK NA USUWANY OLEJ) "YES NO" (TAK/NIE). W przypadku wyboru opcji "NO" (NIE), wyświetlony zostanie komunikat "INSERT DISPOSAL UNIT" (ZAŁÓŻ POJEMNIK NA USUWANY OLEJ). Po założeniu pojemnika naciśnij przycisk **√**, aby wybrać opcję YES (TAK); wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Otwórz spust, wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUSZCZANIE OLEJU). Wyświetlony zostanie komunikat "VAT EMTY (KADŹ OPRÓŻNIONA?) "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk **√** gdy kadź zostanie opróżniona; wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST).

Dotyczy wyłącznie układów masowej obsługi oleju! Wyświetlony zostanie komunikat "CHK PAN" (SPRAWDŹ MISKĘ ŚCIEKOWĄ), w przypadku wykrycia braku miski ściekowej filtra. Gdy miska zostanie założona, wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wsuń pokrętło spustu, wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUSZCZANIE OLEJU) i rozpocznie się spuszczenie oleju z kadzi. Wyświetlony zostanie komunikat "**√**=PUMP" (POMPOWANIE) "X=DONE. (GOTOWE) Naciśnij przycisk **√**, wyświetlony zostanie komunikat "DISPOSING" (USUWANIE OLEJU) i olej zostanie wypompowany z miski ściekowej. Po opróżnieniu miski naciśnij dwukrotnie przycisk X i zamknij spust.

6. Wyświetlony zostanie komunikat "SOLUTION ADDED?" (ROZTWÓR DODANY?) "YES NO" (TAK/NIE). Napełnij kadź gorącą wodą do poziomu 1 cal (25 mm) powyżej górnego wskaźnika napełnienia, dodaj 4 uncje (0,12 litra) preparatu do czyszczenia frytownic otwartych i dokładnie wymieszaj. Naciśnij przycisk **√**, wyświetlony zostanie komunikat "START CLEAN" "YES NO" (ROZPOCZĄĆ CZYSZCZENIE, TAK/NIE).
7. Naciśnij przycisk **√**, wyświetlony zostanie komunikat "CLEANING" (CZYSZCZENIE) i licznik czasowy. Roztwór zostanie podgrzany do temperatury 195°F (91°C) przez jedną godzinę.

W razie potrzeby, podczas procesu czyszczenia dodawaj wody, aby utrzymać poziom 1 cala (25 mm) powyżej górnego wskaźnika napełnienia.

Aby wcześniej zatrzymać cykl czyszczenia naciśnij przycisk X; wyświetlony zostanie komunikat "QUIT CLEANING" (WYŁĄCZ CZYSZCZENIE) "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk **√**, aby anulować pozostały czas licznika i przejść do etapu płukania.

3-19.
TRYB CZYSZCZENIA
(CIĄG DALSZY)

8. Za pomocą szczotki do czyszczenia frytownicy otwartej (nie używać wełny stalowej) wyszoruj wnętrze kadzi. Po upływie jednej godziny wyświetlony zostanie komunikat “CLN DONE” (CZYSZCZENIE GOTOWE) i wygenerowany zostanie sygnał akustyczny. Naciśnij √, wyświetlony zostanie komunikat “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (USUŃ ROZTWÓR Z KADZI)
9. Opróżnij miskę ściekową z wewnętrznych podzespołów filtracyjnych i umieść je w zlewie do wyczyszczenia. Załóż z powrotem pustą miskę ściekową i pokrywę, upewniając się, że została wsunięta do oporu i dokładnie zablokowana na swoim miejscu za pomocą zatrzasku.
10. Wysuń pokrętko spustu i spuść zawartość kadzi do miski ściekowej filtra. Wyjmij miskę ściekową z urządzenia i usuń roztwór czyszczący.



Aby uniknąć oparzeń podczas wylewania gorącego roztworu należy mieć założone rękawice i inne środki ochrony osobistej oraz unikać rozlania i rozpryskania roztworu.

11. Załóż z powrotem pustą miskę ściekową filtra i naciśnij przycisk √. Wyświetlony zostanie komunikat “VAT EMPT (KADŹ OPRÓŻNIONA?) “YES NO” (TAK/NIE).
12. Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “SCRUB VAT COMPLETE” (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE) “YES NO” (TAK/NIE). Użyj szczotki i gąbki do szorowania w celu oczyszczenia kadzi, w razie potrzeby.

PRZESTROGA

Nie należy używać do czyszczenia wełny stalowej ani innych narzędzi ściernych, ani też środków czyszczących zawierających związki chloru, bromu, jodu lub amoniaku, które mogą uszkodzić warstwę ochronną stali nierdzewnej i skrócić okres eksploatacji urządzenia.

Nie używać wodnych myjek ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia, grozi to uszkodzeniem jego podzespołów.

13. Po oczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “RINSE VAT” (PRZEPLUKAJ KADŹ). (Jeśli spust nie jest otwarty, wyświetlony zostanie komunikat “OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST) Otwórz spust.)
14. Nalej czystej wody i około 8 uncji (0,24 litra) roztworu octu destylowanego do kadzi, aby ją przepłukać i odczekaj, aż roztwór octu z wodą spłynie do miski ściekowej. Przepłucz kadź przynajmniej trzykrotnie, jednak zachowaj ostrożność, aby nie przepełnić miski ściekowej. Wyświetlony zostanie komunikat “RINSE COMPLETE” (PŁUKANIE GOTOWE) “YES NO” (TAK/NIE).
15. Po całkowitym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (USUŃ ROZTWÓR Z PRZEWODÓW OLEJU) “√ =PUMP” (POMPOWANIE) “X =DONE” (GOTOWE).

**3-19.
TRYB CZYSZCZENIA
(CIĄG DALSZY)**

Aby upewnić się, że w przewodach oleju nie pozostały resztki roztworu czyszczącego naciśnij i przytrzymaj przycisk √ przez kilka sekund. Po opróżnieniu przewodów naciśnij przycisk X, wyświetlony zostanie komunikat VAT DRY? (KADŹ SUCHA?). "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Wsuń pokrętko spustu, aby zamknąć spust. Przywrócony zostanie normalny tryb pracy.

16. Wyjmij miskę ściekową spod frytownicy i usuń wodę użytą do płukania.
17. Dokładnie osusz kadź ręcznikiem i naciśnij przycisk √. Przywrócony zostanie normalny tryb pracy.

PRZESTROGA

Sprawdź, czy wewnątrz kadzi, otwór zaworu spustowego i wszystkie elementy wchodzące w kontakt z nowym olejem są maksymalnie suche.

18. Sprawdź, czy spust jest zamknięty i załóż z powrotem do frytownicy zespół miski ściekowej filtra, wraz z nowym wkładem filtra. Napełnij kadź olejem zgodnie z opisem Napełnianie lub dodawanie oleju w części 3-3.

**3-20.
SPRAWDŹ/WYMIENIĆ
PIERŚCIEŃ
SAMOUSZCZELNIAJĄCE
MISKI ŚCIEKOWEJ FILTRA**



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Aby zapobiec wyciekom oleju i zapewnić prawidłowe działanie procesu filtracji pierścienie samouszczelniające miski ściekowej filtra należy kontrolować na występowanie przetarć i innych uszkodzeń przynajmniej raz na trzy miesiące. Rysunek 1

1. Otwórz drzwi, podnieś ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej filtra trzymając za uchwyt na misce. Rysunki 2 i 3



Miska może być gorąca! Użyj szmatki ochronnej lub rękawicy, w przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia.


2. Sprawdź wzrokowo 3 pierścienie samouszczelniające na rurce miski ściekowej filtra upewniając się, że nie mają żadnych pęknięć ani przetarć i wymień je w razie potrzeby. Rysunek 1.
3. Do wymiany pierścienia samouszczelniającego użyj małego śrubokręta z płaską końcówką, za pomocą którego podważ pierścień i zdejmij z końca rurki. Nałóż nowy pierścień samouszczelniający na rurkę. Przed umieszczeniem miski ściekowej filtra na swoim miejscu należy nasmarować pierścień samouszczelniający na rurce filtra świeżym, zimnym olejem. Rysunek 4.

**3-21.
PRZYCISK INFO
STATS (STATYSTYKI)**


Temperatura rzeczywista oleju

1. Naciśnij przycisk , wyświetlona zostanie rzeczywista temperatura oleju w każdej kadzi.

Nastawa temperatury

2. Naciśnij dwukrotnie przycisk , na wyświetlaczu pojawi się symbol SP (ang. set-point, nastawa) oraz wartość nastawy temperatury dla każdej kadzi.

Informacja o przywracaniu temperatury dla każdej kadzi

3. Naciśnij trzykrotnie przycisk , na lewym wyświetlaczu pojawi się symbol REC, a na prawym wyświetlaczu pojawi się czas, w którym temperatura oleju zmieniła się z 250°F (121°C) na 300°F (149°C). Na przykład,

REC

5:30


 oznacza, że 5 minut i 30 sekund zajęło przywrócenie temperatury 300°F (149°C) z 250°F (121°C).

UWAGA

Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostaną naciśnięte żadne przyciski w żadnym z trybów statystycznych, przywrócony zostanie normalny tryb pracy.

**3-22.
PRZYCISK FILTER
(FILTR)
STATS (STATYSTYKI)**

Liczba cykli smażenia pozostałych przed filtrowaniem

1. Naciśnij i zwolnij dowolny z przycisków , na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "COOKS REMAIN" (POZOSTAŁE CYKLE SMAŻENIA), a na prawym wyświetlaczu pojawi się liczba cykli smażenia przed następną operacją filtrowania automatycznego. Na przykład,

REMA

IN



 ,

3

6

 oznacza, że po trzech cyklach smażenia w lewej kadzi wyświetlony zostanie komunikat z zapytaniem o to, czy operator jest gotowy do filtrowania. Jednak w prawej kadzi pozostało jeszcze 6 cykli smażenia.

Czas i data

2. Naciśnij dwukrotnie dowolny z przycisków , wyświetlony zostanie komunikat "FILTERED" (PRZEFILTROWANE) oraz informacja o godzinie i dacie ostatniego filtrowania.
3. Naciśnij trzykrotnie jeden z przycisków , wyświetlony zostanie komunikat "FLTR PAD" "XX HOURS" (WKŁAD FILTRA, XX GODZIN) informujący o liczbie godzin, które przepracował obecny wkład filtra.

**3-23.
HARMONOGRAM
PREWENCYJNYCH
CZYNNOŚCI
Z ZAKRESU
UTRZYMANIA
RUCHU**

Podobnie jak w przypadku każdego innego urządzenia używanego w gastronomii, frytownica otwarta firmy Henny Penny wymaga konserwacji i obsługi technicznej. W poniższej tabeli zestawiono podsumowanie okresowych procedur konserwacji do przeprowadzenia przez operatora.

<u>Procedura</u>	<u>Częstotliwość</u>
Filtrowanie tłuszczu piekarniczego	Codziennie
Wymiana wkładu filtra	(codziennie)
Smarowanie pierścieni samouszczelniających miski filtra	Przy okazji każdej wymiany wkładu filtra
Wymiana oleju	Gdy olej dymi, pieni się gwałtownie lub ma nieprzyjemny smak
Czyszczenie kadzi	Przy okazji każdej wymiany oleju
Kontrola pierścieni samouszczelniających miski filtra	Co kwartał
Czyszczenie dmuchawy i szczelin wentylacyjnych	Co pół roku

**3-24.
CZYSZCZENIE
DMUCHAWY
I SZCELIN
WENTYLACYJNYCH**



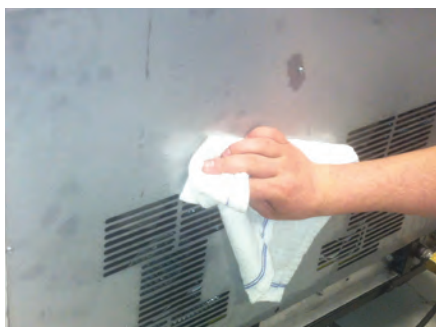
Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Aby zapewnić prawidłowe działanie palnika, należy co pół roku czyścić dmuchawy i szczeliny wentylacyjne.

1. Ustaw wyłącznik główny w położeniu OFF (WYŁ.).
2. Odłącz przewód zasilania i przestaw dźwignię odcięcia gazu w prawo, aby wyłączyć dopływ gazu, następnie odłącz przewód gazowy.
3. Odłącz linkę ogranicznika i ostrożnie odsuń frytownicę od okapu na odległość wystarczającą, aby dostać się za frytownicę.



Aby uniknąć oparzeń, zachowaj ostrożność podczas przesuwania frytownicy, aby nie dopuścić do rozpryskiwania gorącego oleju.

4. Za pomocą szmatki lub ręcznika papierowego oczyść szczeliny wlotu powietrza do dmuchaw, aby zapewnić wystarczający dopływ powietrza do dmuchaw. Rysunek 1.
5. Za pomocą wkrętaka z końcówką krzyżową zdejmij dolny panel tylny. Rysunek 2.
6. Za pomocą szmatki lub ręcznika papierowego oczyść każdy otwór dmuchawy. Rysunek 3.
7. Oczyść szczeliny wentylacyjne wewnątrz panelu tylnego i załóż z powrotem panel tylny. Rysunek 4.
8. Podłącz z powrotem przewód gazowy i przestaw dźwignię zaworu odcięcia gazu w lewo, aby włączyć dopływ gazu, następnie podłącz z powrotem linkę ograniczającą do frytownicy.
9. Podłącz z powrotem wtyczkę przewodu zasilania do gniazda sieciowego i wsuń frytownicę na swoje miejsce.

ROZDZIAŁ 4. TRYB INFORMACYJNY

Poniższe informacje mogą być rejestrowane, wyświetlane i użyte jako pomoc w eksploatacji i obsłudze technicznej.

- 1. E-LOG (DZIENNIK Z KODAMI BŁĘDÓW)
- 2. LAST LOAD (OSTATNI ZAŁADUNEK)
- 3. DAILY STATS (STATYSTYKI DZIENNE)
- 4. OIL STATS (STATYSTYKI OLEJU)
- 5. REVIEW USAGE (EKSPLOATACJA)
- 6. INPUTS (WEJŚCIA)
- 7. OUTPUTS (WYJŚCIA)
- 8. OIL TEMP (TEMPERATURA OLEJU)
- 9. CPU TEMP (TEMPERATURA PROCESORA)
- 10. COMMUNICATION INFO (KOMUNIKACJA)
- 11. ANALOG INFO (DANE ANALOGOWE)
- 12. ACTIVITY LOG (DZIENNIK ZDARZEŃ)
- 13. OIL LEVELS (POZIOMY OLEJU)
- 14. PUMP VALVE INFO (ZAWORY POMP)
- 15. AIF INFO



UWAGA


Nie wszystkie tryby informacyjne zostaną omówione w tej części. Aby zapewnić prawidłowe działanie frytownicy skonsultuj się z firmą Henny Penny Corp. przed zmianą któregokolwiek z tych ustawień. Aby uzyskać więcej informacji na temat tych funkcji, skontaktuj się z działem pomocy technicznej pod numerem telefonu 1-800-417- 8405 lub 1-937-456-8405.


4-1. SZCZEGÓŁY TRYBU INFORMACYJNEGO

1. E-LOG (dziennik z kodami błędów)

Naciśnij równocześnie przyciski  i  wyświetlony zostanie komunikat “*INFO MODE*” (TRYB INFORMACYJNY) oraz “1. E-LOG” (DZIENNIK ZDARZEŃ).

Naciśnij przyciski  i , aby wyjść z trybu informacyjnego w dowolnym momencie.

Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “A. (date & time) *NOW*” (Aktualna data i godzina). Jest to bieżąca data i czas.

Naciśnij przycisk . Jeżeli zarejestrowany został błąd, wyświetlony zostanie komunikat “B. (data, czas, kod błędu)”. Jest to najnowszy zarejestrowany kod błędu. Czasami przed kodem błędu wyświetlane są symbole “L:” lub “R:”, które oznaczają każdą lewą (L) i każdą prawą (R) w przypadku kadzi dzielonych.

Naciśnij przycisk , aby wyświetlić wcześniejszy kod błędu.

W sekcji E-LOG może być zapisanych maksymalnie 10 kodów błędów (od B do K).


**4-1.
SZCZEGÓŁY TRYBU
INFORMACYJNEGO
(CIĄG DALSZY)**

2. LAST LOAD (OSTATNI ZAŁADUNEK) (Informacje dotyczące ostatnich cykli smażenia)

Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “2. LAST LOAD” (OSTATNI ZAŁADUNEK).

Naciśnij przycisk  lub  dla produktu, którego dane chcesz wyświetlić, dioda LED będzie migotała.

Naciśnij przycisk , aby rozpocząć wyświetlanie danych smażenia.

Na przykład, jeśli migota dioda LED przycisku , na wyświetlaczach pojawi się komunikat “PRODUCT FRY L1”.

Jeśli migota dioda LED prawego przycisku , na wyświetlaczach pojawi się komunikat “PRODUCT FRY R2”.

Naciśnij przycisk , aby rozpocząć wyświetlanie danych smażenia.

FUNKCJA

WYŚWIETLACZ:


Produkt (Ostatnio smażony produkt)	PRODUCT	FRY L1
Godzina rozpoczęcia ostatniego cyklu smażenia	STARTED	FEB-04 2:25P
Rzeczywisty zmierzony czas smażenia (rzeczywista liczba sekund)	ACTUAL TIME	1:06
Zaprogramowany czas smażenia	PROG TIME	1:00
Maksymalna temperatura podczas cyklu smażenia	MAX TEMP	350°F
Minimalna temperatura podczas cyklu smażenia	MIN TEMP	313°F
Średnia temperatura podczas cyklu smażenia	AVG TEMP	322°F
Włączone grzanie (procentowo) w cyklu smażenia	HEAT ON	45%
Urządzenie gotowe? (Czy frytownica była gotowa przed rozpoczęciem cyklu?)	READY?	YES
Kiedy cykl smażenia został zatrzymany: Przedwcześnie	QUIT AT	0:10 REM
Po ukończeniu cyklu smażenia	LUB *DONE*	+6 SEC
Różnica (%) między wartością rzeczywistą a zaprogramowanym czasem smażenia	ACT/PROG	1%

**4-1.
SZCZEGÓŁY TRYBU
INFORMACYJNEGO
(CIĄG DALSZY)**

3. STATYSTYKI DZIENNE (Informacje o pracy frytownicy przez ostatnie 7 dni)

Naciśnij przycisk ►, wyświetlony zostanie komunikat “3. DAILY STATS” (STATYSTYKI DZIENNE).

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych smażenia.

Naciśnij prawy przycisk , aby wyświetlić dane dla pozostałych dni tygodnia.

FUNKCJA

WYŚWIETLACZ:

Dzień zarejestrowania danych	APR-30	TUE----- (30 KWIEŃNIA, WTOREK)
Liczba godzin:minut włączenia frytownicy	(L/R) ON HRS	TUE 3:45
Liczba operacji filtrowania	(L/R) FILTERED	TUE 4
Liczba pominiętych operacji filtrowania	(L/R) SKIPPED	TUE 4
Liczba operacji uzupełniania oleju	(L/R) ADD OIL	TUE 4
Liczba wymian oleju	(L/R) DISPOSE	TUE 0
Czas przywracania temperatury oleju	(L/R) RECOVERY	TUE 1:45
Sumaryczna liczba cyklu smażenia tego dnia	(L/R) TOT CK	TUE 38
Liczba cykli zatrzymanych przed wyświetleniem komunikatu *DONE*	QUIT CK	TUE 2
Liczba cykli smażenia dla produktu #1	COOK -1-	TUE 17
Liczba cykli smażenia dla produktu #2	COOK -2-	TUE 9
Liczba cykli smażenia dla produktu #3	COOK -3-	TUE 5
Liczba cykli smażenia dla produktu #4	COOK -4-	TUE 0
Liczba cykli smażenia dla produktu #5	COOK -5-	TUE 0
Liczba cykli smażenia dla produktu #6	COOK -6-	TUE 6
Liczba cykli smażenia dla produktu #7	COOK -7-	TUE 0
Liczba cykli smażenia dla produktu #8	COOK -8-	TUE 0
Liczba cykli smażenia dla produktu #9	COOK -9-	TUE 1
Liczba cykli smażenia dla produktu #0	COOK -0-	TUE 0

**4-1.
SZCZEGÓŁY TRYBU
INFORMACYJNEGO
(CIAĞ DALSZY)**

4. STATYSTYKI OLEJU (informacje dotyczące aktualnego załadunku oleju i średnia dla 4 ostatnich załadunków)

Naciśnij przycisk ►, wyświetlony zostanie komunikat "4. OIL STATS" (STATYSTYKI OLEJU).

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych smażenia.

FUNKCJA	WYŚWIETLACZ:	
Data rozpoczęcia korzystania z nowego oleju	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Liczba dni używania oleju	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Liczba operacji filtrowania danego oleju	(L/R) FILTERED	4
Liczba pominiętych operacji filtrowania danego oleju	(L/R) SKIPPED	0
Liczba cykli smażenia na tym oleju	(L/R) TOT CK	38
Średnia liczba dni na wymianę oleju	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Średnia liczba cykli smażenia na wymianę oleju	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CKS

Naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu (1 do 4), aby wyświetlić średnią liczbę dni na zmianę oleju i średnią liczbę cykli smażenia na zmianę oleju dla jednego z czterech ostatnich załadunków oleju.

Naciśnij przycisk , aby wyświetlić najstarsze dane oleju: Przykład: OIL-4 14 DAYS (OLEJ-4 14 DNI)

Naciśnij przycisk , aby wyświetlić dane oleju z trzeciego od końca załadunku Przykład: OIL-3 12 DAYS (OLEJ-3 12 DNI)

Naciśnij przycisk , aby wyświetlić dane oleju z drugiego od końca załadunku Przykład: OIL-2 15 DAYS (OLEJ-2 15 DNI)

Naciśnij przycisk , aby wyświetlić dane dla poprzedniego załadunku oleju: Przykład: OIL-1 13 DAYS (OLEJ-1 13 DNI)

**4-1.
SZCZEGÓŁY TRYBU
INFORMACYJNEGO
(CIĄG DALSZY)**

5. PRZEGLĄD DANYCH UŻYTKOWANIA (sumaryczne informacje od ostatniego wyzerowania danych)

Naciśnij przycisk ►, wyświetlony zostanie komunikat “4. REVIEW USAGE” (PRZEGLĄD DANYCH UŻYTKOWANIA)

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych smażenia.

FUNKCJA

WYŚWIETLACZ:


Data ostatniego resetowania danych użytkownika	SINCE	APR-19 2011
Liczba godzin włączenia frytownicy	(L/R) ON HRS	4
Liczba operacji filtrowania	(L/R) FILTERED	4
Liczba pominiętych operacji filtrowania danego oleju	(L/R) SKIPPED	0
Liczba operacji uzupełniania oleju	(L/R) ADD OIL	4
Liczba wymian oleju	(L/R) DISPOSE	1
Sumaryczna liczba cykli smażenia	(L/R) TOT CK	38
Liczba cykli zatrzymanych przed wyświetleniem komunikatu *DONE*	QUIT CK	2
Liczba cykli smażenia dla produktu #1	COOK -1-	17
Liczba cykli smażenia dla produktu #2	COOK -2-	9
Liczba cykli smażenia dla produktu #3	COOK -3-	5
Liczba cykli smażenia dla produktu #4	COOK -4-	0
Liczba cykli smażenia dla produktu #5	COOK -5-	0
Liczba cykli smażenia dla produktu #6	COOK -6-	6
Liczba cykli smażenia dla produktu #7	COOK -7-	0
Liczba cykli smażenia dla produktu #8	COOK -8-	0
Liczba cykli smażenia dla produktu #9	COOK -9-	1
Liczba cykli smażenia dla produktu #0	COOK -0-	0
Zerowanie danych dotyczących użytkownika: Wpisz kod obsługowy - 1, 2, 3 aby wyzerować wszystkie dane dotyczące użytkownika	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

ROZDZIAŁ 5. TRYB PROGRAMOWANIA PRODUKTÓW


5-1. MODYFIKACJA USTAWIENÍ PRODUKTU

W tym trybie można zaprogramować następujące elementy:

- Zmiana nazwy produktu
- Przypisywanie przycisków
- Zmiana godziny i temperatury
- Zmiana identyfikatora
- Alarmy
- Liczniki czasowe
- Liczniki zapewnienia jakości
- Dołączanie do liczby
- operacji filtrowania (globalnie)
- Filtrowanie po X załadunkach (mieszane)
- Kompensacja załadunku
- Wartość odniesienia kompensacji załadunku
- Grzanie na pełną moc
- Współczynnik PC

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż wyświetlony zostanie komunikat “PROG” oraz “ENTER CODE” (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktów). Wyświetlone są komunikaty “PRODUCT” (PRODUKT) i “PROGRAM” oraz “SELECT PRODUCT” (WYBIERZ PRODUKT) “-P 1-” (np: NUG).

Zmiana nazwy produktu

3. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz jeden z dostępnych 40 produktów lub naciśnij przycisk wybranego produktu.
4. Naciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat “NAME” (NAZWA), a na prawym nazwa produktu (np.: NUGGETS).
5. Naciśnij przycisk √, pierwsza litera nazwy zacznie migotać. Naciśnij przycisk produktu, migotająca litera zmieni się w pierwszą literę produktu przypisanego do naciśniętego przycisku. Na przykład, jeżeli naciśnięty został przycisk , migotająca litera zmieni się w “A”.

Naciśnij ponownie ten sam przycisk, migotająca litera zmieni się w “B”. Ponowne naciśnięcie tego przycisku spowoduje wybranie litery “C”. Po wyświetleniu żądanej litery naciśnij przycisk ►, aby przejść do kolejnej litery i powtórzyć całą procedurę.

Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk X, aby wyjść z trybu programowania lub naciśnij przycisk ►, aby przejść do pozycji “COOK TIME” (CZAS SMAŻENIA).

Przypisywanie przycisków

6. Naciśnij przycisk ► tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat “ASSIGN BTN” (PRZYPISZ PRZYCISK) oraz nazwa produktu (np. NUGGETS). Jeśli dany produkt ma już przypisany przycisk produktu, dioda LED tego przycisku będzie się świecić. Aby przypisać inne przyciski produktów do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu przez 3 sekundy, dioda LED tego przycisku pozostanie zaświecona. Aby anulować przypisanie produktu do przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu z zaświeconą diodą LED, dioda ta zgaśnie.

**5-1.
MODYFIKACJA
USTAWIEŃ
PRODUKTU
(CIĄG DALSZY)**

Zmiana ustawienia czasu i temperatury

7. Naciśnij przycisk ► tak, aby wyświetlony został komunikat “COOK TIME” (CZAS SMAŻENIA) i za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ zmień wartość czasu w minutach i sekundach, maksymalnie 59:59.
8. Naciśnij przycisk ►, wyświetlony zostanie komunikat “TEMP” oraz zadana temperatura (na prawym wyświetlaczu).
Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ zmień temperaturę. Dostępny zakres temperatury to od 190°F (88°C) do 375°F (191°C).

Zmiana identyfikatora

9. Naciśnij przycisk ► tak, aby wyświetlony został komunikat “COOK ID” (IDENTYFIKATOR SMAŻENIA). Na przykład NUG będzie identyfikatorem dla nuggetsów. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ zmień identyfikator.

Alarmy (1 i 2)

10. Naciśnij przycisk ► tak, aby na lewym wyświetlaczu pojawił się komunikat “ALRM 1”, a na prawym wyświetlaczu czas alarmu. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ ustaw alarm.

Przykład: jeśli cykl smażenia został ustawiony na 3 minuty, a alarm ma być włączony na 30 sekund przed upływem końca cyklu, na wyświetlaczu należy ustawić czas “2:30”. Gdy stan licznika wyniesie 2:30, włączony zostanie alarm dźwiękowy.

Po ustawieniu alarmu naciśnij przycisk ▲, na wyświetlaczu pojawi się komunikat “ALRM 2” i można będzie zaprogramować kolejny alarm.

Licznik czasowy zapewnienia jakości (czas podtrzymania)

11. Naciśnij przycisk ▲ tak, aby wyświetlony został komunikat “QUAL TMR” (TIMER ZAPEWNIENIA JAKOŚCI) oraz aktualna nastawa czasu podtrzymania. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ dostosuj czas podtrzymania, maksymalnie 2 godziny i 59 minut.

Globalne śledzenie filtrowania

Dołącz do liczby operacji filtrowania

12. Naciśnij przycisk ► tak, aby zamigotał komunikat “INCL IN FLTR CNT” (DOŁĄCZ DO LICZBY OPERACJI FILTROWANIA) oraz opcje “YES” (TAK) lub “NO” (NIE). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz opcję “YES”(TAK), jeśli cykle smażenia danego produktu mają być liczone do zalecanej ilości cykli przed przeprowadzeniem procesu filtrowania oleju. Wybierz opcję “NO” (NIE), jeśli dany produkt nie ma być liczony.

Mieszane śledzenie filtrowania

Filtruj po X załadunkach

12. B. Naciśnij przycisk ► tak, aby zamigotał komunikat “FILTER AFTER...” (FILTRUJ PO ...) na lewym wyświetlaczu, a na prawym wyświetlaczu pojawiła się liczba cykli pomiędzy operacjami filtrowania. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ wybierz żądaną wartość, od 0 do 99 załadunków. Parametr ten należy ustawić niezależnie dla każdego produktu.

**5-1.
MODYFIKACJA
USTAWIEŃ
PRODUKTU
(CIĄG DALSZY)**

>Load Compensation (Kompensacja załadunku), Load Compensation Reference (Wartość odniesienia kompensacji załadunku), Full Heat (Pełna moc grzania), PC Factor (Współczynnik PC)<

13. Naciśnij przycisk ► tak, aby wyświetlić komunikat “LD COMP” oraz wartość kompensacji załadunku. Funkcja ta polega na dostosowaniu czasu cyklu do wielkości załadunku i temperatury smażenia. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ wybierz wartość od 0 do 20.

14. Naciśnij przycisk ► tak, aby wyświetlić komunikat “LCMP REF” oraz średnią temperaturę kompensacji załadunku. (Jeśli funkcja kompensacji załadunku jest wyłączona (“OFF”), wyświetlony zostanie komunikat “_ _ _” i nastawy nie można zaprogramować.) Jest to średnia temperatura smażenia dla każdego produktu. Licznik czasu zostaje przyspieszony dla temperatur powyżej tej nastawy i zwolniony dla temperatur poniżej tej nastawy. Naciśnij przycisk produktu lub przyciski ▲ i ▼ , aby zmienić tę wartość.

15. Naciśnij przycisk ► tak, aby wyświetlić komunikat “FULL HT” (CZAS DO PEŁNEJ TEMPERATURY) oraz wyrażoną w sekundach wartość czasu do pełnej temperatury, który ma upłynąć od naciśnięcia przycisku licznika czasowego do osiągnięcia pełnej temperatury grzania. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ wybierz wartość od 0 do 90 sekund.

16. Naciśnij przycisk ► , tak, aby wyświetlony został komunikat “PC FACTR” (WSPÓŁCZYNNIK PROPORCJONALNY) oraz wartość proporcjonalna temperatury, która pomaga zapobiec przekraczaniu zadanej temperatury oleju. Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ wybierz żadaną wartość, od 0 do 50 stopni.

UWAGA

- Za pomocą przycisku można powrócić do poprzednich elementów menu.
- Naciśnij przycisk ► po zakończeniu konfiguracji bieżącego produktu, powrót do punktu “SELECT PRODUCT” (WYBIERZ PRODUKT).
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P** , aby wyjść z trybu PRODUCT PROGRAM (PROGRAMOWANIE PRODUKTÓW).

ROZDZIAŁ 6 PROGRAMOWANIE POZIOMU 2

6-1. TRYB PROGRAMÓW SPECJALNYCH

Tryb programów specjalnych służy do bardziej szczegółowego programowania parametrów takich, jak:

Służy do uzyskania dostępu do następujących elementów

- Tryb programów specjalnych
- Ustawienia zegara
- Komunikacja danych
- Sterowanie grzaniem
- Tryb techniczny
- Statystyki
- Sterowanie filtrowaniem

- SP-1 • Stopnie Fahrenheita lub Celsjusza
- SP-2 • Język: angielski, grecki, rosyjski, szwedzki, niemiecki, portugalski, hiszpański i francuski.
- SP-3 • Inicjalizacja systemu (ustawienia fabryczne)
- SP-4 • Głośność dźwięku
- SP-5 • Ton dźwięku
- SP-6 • Wybór cyklu topnienia - 1.LIQUID (CIECZ); 2.SOLID (STAŁY)
- SP-7 • Włączony tryb gotowości - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-7A • Użyj wartości "0" dla TRYBU GOTOWOŚCI
- SP-7B • Automatyczny tryb gotowości - minuty
- SP-7C • Nastawa temperatury w trybie gotowości
- SP-8 • Tryb śledzenia filtrowania - 1.MIXED (MIESZANY) lub 2.GLOBAL (GLOBALNY)
- SP-8A • Sugeruj filtrowanie przy... - 75% do 100% (TRYB MIESZANY)
- SP-8B • Blokada filtra włączona? - YES (TAK) lub NO (NIE) (TRYB MIESZANY)
- SP-8A • Cykle filtra lewej kadzi - 0 do 99 (TRYB GLOBALNY)
- SP-8B • Cykle filtra prawej kadzi - 0 do 99 (TRYB GLOBALNY)
- SP-8C • Blokada filtra włączona? - YES (TAK) lub NO (NIE) (TRYB GLOBALNY)
- SP-9 • Czas trwania polerowania - X:XX M:SS
- SP-10 • Czas przypomnienia o wymianie wkładu - XX HRS (GODZ.)
- SP-11 • Czas czyszczenia - XX MIN
- SP-12 • Temperatura czyszczenia - XXX °F or C
- SP-13 • Interfejs smażenia - Po zakończeniu cyklu smażenia wyświetlane jest poprzednie menu lub "----"
- SP-14 • Liczba koszyków - 2-BASKETS (2 KOSZYKI) lub 4-BASKETS (4 KOSZYKI)
- SP-15 • Wyświetl wskaźnik gotowania - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-16 • Drugi język: grecki, rosyjski, szwedzki, niemiecki, portugalski, hiszpański i francuski.
- SP-17 • Druga głośność dźwięku
- SP-18 • Tryb oszczędzania energii włączony? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-19 • Typ frytownicy - GAS (GAZ) lub ELECTRIC (ELEKTRYCZNA)
- SP-20 • Typ kadzi - SPLIT (DZIELONA) lub FULL (PEŁNA)
- SP-21 • Funkcja automatycznego podnoszenia włączona? - NO LIFT (NIE) lub YES LIFT (TAK)
- SP-22 • Masowe podawanie oleju? - YES SUPL (TAK) lub NO SUPL (NIE)
- SP-23 • Masowe usuwanie oleju? - YES DISP (TAK) lub NO DISP (NIE)
- SP-24 • Numer seryjny frytownicy
- SP-25 • Zmień kod zarządzania - 1 = YES (TAK)
- SP-26 • Zmień kod użytkownika - 1 = YES (TAK)
- SP-27 • Usuwanie oleju wymaga kodu ? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-28 • Dłuższe napełnianie włączone - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-29 • Pozwalać użytkownikowi wychodzić z trybu napełniania? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-30 • Pomiąć komunikat o usuwaniu szumowin? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- SP-31 • Włączyć przemywanie dwuetapowe? - YES (TAK) lub NO (NIE)

**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P** przez 5 sekund aż do wyświetlenia komunikatu "LEVEL 2", następnie "SP PROG" (PROGRAMOWANIE SPECJALNE) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).

Wpisz kod 1,2,3, wyświetlony zostanie komunikat "SP-1 TEMP FORMAT".

UWAGA

W przypadku podania niewłaściwego kodu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i wyświetlony komunikat "BAD CODE" (NIEPRAWIDŁOWY KOD). Oczekaj kilka sekund, aż układ sterowania powróci do trybu smażenia i powtórz powyższe czynności.

Aby wyjść z trybu programowania specjalnego w dowolnym momencie, naciśnij i przytrzymaj przycisk **P** przez 2 sekundy.

Stopnie Fahrenheita lub Celsjusza (SP-1)

Na wyświetlaczu z lewej strony migota komunikat "SP-1 TEMP FORMAT". Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz °F lub °C.

UWAGA

- Za pomocą przycisku ◀ można powrócić do poprzednich elementów menu.
- Naciśnij przycisk ▶ na zakończenie tego etapu programowania 2 stopnia.

Język (SP-2)

- Naciśnij przycisk ▶, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat "SP-2 LANGUAGE" (JĘZYK). Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ wybierz żądany język.

Inicjalizacja systemu (SP-3)

- Naciśnij przycisk ▶, na lewym wyświetlaczu migotać będzie komunikat "SP-3 DO SYSTEM INIT" (PRZEPROWADŹ INICJALIZACJĘ), a na prawym komunikat "INIT". Aby przywrócić ustawienia fabryczne naciśnij i przytrzymaj przycisk √, rozpocznie się odliczanie "IN 3", "IN2", "IN1". Po wyświetleniu komunikatu "-INIT-" i *DONE* (GOTOWE) zostaną przywrócone domyślne ustawienia fabryczne układu sterowania.

Głośność dźwięku (SP-4)

- Naciśnij przycisk ▶, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat "SP-4 VOLUME" (GŁOŚNOŚĆ SP-4). Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ dostosuj głośność dźwięku, maksymalna głośność to 10, minimalna to 1.

Ton dźwięku (SP-5)

- Naciśnij przycisk ▶, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat "SP-5" i "TONE" (TON). Za pomocą przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼ dostosuj ton dźwięku, maksymalna wartość to 2000, minimalna to 50.


**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

Ciekły lub stały tłuszcz piekarski (SP-6)

- Naciskaj przycisk ► tak, aby na lewym wyświetlaczu pojawił się komunikat “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (WYBÓR CYKLU TOPNIENIA). Jeśli w kadziach nie stosuje się stałego tłuszczu piekarski, na prawym wyświetlaczu wyświetlany będzie komunikat “1.LIQUID” (CIEKŁY).
- Jeśli ma być używany stały tłuszcz piekarski, urządzenie MUSI BYĆ do tego odpowiednio wyposażone. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz na prawym wyświetlaczu opcję “2.SOLID” (CIEKŁY).

Włączony tryb gotowości (SP-7)

Tryb gotowości pozwala na obniżenie temperatury oleju, gdy kadź nie jest używana. Pozwala to obniżyć koszty oleju i energii.

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-7” i “IDLE MODE ENABLED?” (TRYB GOTOWOŚCI WŁĄCZONY?). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję “YES” (TAK) lub “NO” (NIE).
- Gdy wyświetlany jest komunikat “YES” (TAK), naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE” (UŻYJ WARTOŚCI "0" W TRYBIE GOTOWOŚCI). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję “YES” (TAK) lub “NO” (NIE). W przypadku wybrania opcji “YES” (TAK), tryb gotowości można przypisać do przycisku .
- Naciśnij przycisk ▼, na lewym wyświetlaczu migotał będzie komunikat “SP-7B AUTOIDLE MINUTES”. Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów ustaw czas (0 do 60 minut), przez jaki frytownica ma być nieużywana przed włączeniem trybu gotowości.
- Np. wartość “30” oznacza, że jeżeli w danej kadzi nie będzie smażyony żaden produkt przez 30 minut, temperatura oleju zostanie obniżona do zadanej dla trybu gotowości.
- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat “SP-7C IDLE SETPT” (USTAWIENIA TRYBU GOTOWOŚCI). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów ustaw temperaturę trybu gotowości w zakresie od 200° do 375° F (93 do 191° C).

Tryb śledzenia filtrowania (SP-8)

Funkcja śledzenia filtrowania informuje operatora o konieczności przeprowadzenia filtrowania w oparciu o liczbę cykli smażenia pomiędzy operacjami filtrowania.

- Naciśnij przycisk ►, wyświetlony zostanie komunikat “SP-8” i “FILTER TRACKING MODE” (TRYB ŚLEDZENIA FILTROWANIA). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz opcję śledzenia “1.MIXED” (MIESZANEGO) lub “2.GLOBAL”. (GLOBALNEGO).

UWAGA

Śledzenie GLOBALNE oznacza, że wszystkie produkty mają tę samą liczbę cykli smażenia pomiędzy operacjami filtrowania.

Śledzenie MIESZANE oznacza, że dla każdego produktu można ustawić niezależną liczbę cykli smażenia między operacjami filtrowania. Układ sterowania zlicza wartości poszczególnych cykli (patrz przykład z lewej strony) i gdy wartość sumaryczna jest równa lub większa od 1, sugeruje przeprowadzenie filtrowania. Przykład: 1 ładunek ryb, 2 ładunki frytek i 1 ładunek kurczaka równa się 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

Wartość	Liczba cykli Produkt	
Frytki	2	1/2
	8	1/8
	4	1/4

**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

TRYB MIESZANY

- W przypadku wybrania trybu MIESZANEGO, naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-8A” oraz “SUGGEST FILTER AT ...” (SUGERUJ FILTROWANIA PRZY...), na prawym wyświetlana jest wartość od 75% do 100%. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ zmień tę wartość.
- Im niższa wartość, tym szybciej układ sterowania zaleci przeprowadzenie filtrowania. Przykład: W przypadku ustawienia wartości 75%, układ sterowania zasugeruje filtrowanie po ukończeniu 3/4 zaprogramowanej liczby cykli smażenia, podczas gdy w przypadku wybrania wartości 100%, filtrowanie zostanie zasugerowane po ukończeniu pełnej liczby cykli.
- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat “SP-8B” oraz “LOCKOUT ENABLED?” (BLOKADA WŁĄCZONA?). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE).
- W przypadku wyboru opcji YES (TAK), gdy układ sterowania sugeruje filtrowanie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW”, (BLOKADA FILTRA, URUCHOM PROCES FILTROWANIA) i nie będzie możliwe uruchomienie następnego cyklu smażenia jeśli wcześniej nie zostanie przeprowadzony cykl filtrowania oleju w kadzi.
- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-8C” oraz “FILTER LOCKOUT AT...” (BLOKADA FILTRA PRZY...), a na prawym wartość pomiędzy 100% a 250%. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ zmień tę wartość. Im niższa wartość, tym szybciej blokada zostanie włączona.
- Przykład: W przypadku ustawienia wartości 100%, blokada nastąpi gdy licznik cykli osiągnie wartość 1 lub większą. W przypadku ustawienia wartości 200%, przed zablokowaniem zliczone zostanie dwukrotnie więcej cykli. Patrz przykład powyżej.

TRYB GLOBALNY

- W przypadku wyboru trybu GLOBALNEGO, naciśnij przycisk ►.

Kadz pełnowymiarowa

- Jeśli frytownica jest wyposażona w kadz pełnowymiarową, na lewym wyświetlaczu migotał będzie komunikat “SP-8A” i “FULL VAT FILTER CYCLES” (CYKLE FILTRA KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ), a na prawym liczba cykli pomiędzy procedurami filtrowania (0 do 99). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów możesz zmienić tę wartość.
- Naciśnij przycisk ►, komunikat “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (WŁĄCZONA BLOKADA FILTRA?) będzie migotał na lewym wyświetlaczu. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE).
- W przypadku wyboru opcji YES (TAK), naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (CYKLE BLOKADY KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ) a na prawym wyświetlana liczba cykli smażenia przed zablokowaniem kadzi (0 do 99). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów możesz zmienić tę wartość.
- Po osiągnięciu zaprogramowanej liczby cykli wyświetlony zostanie komunikat, “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW” (BLOKADA FILTRA, URUCHOM PROCES FILTROWANIA) i nie będzie możliwe uruchomienie następnego cyklu smażenia jeśli wcześniej nie zostanie przeprowadzony cykl filtrowania oleju w kadzi.

**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

Czas trwania polerowania (SP-9)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-9 POLISH TIME” (CZAS POLEROWANIA). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼ albo użyj przycisków produktów, aby zmienić czas polerowania, dostępny zakres to od 0 do 10 minut.

Czas przypomnienia o wymianie wkładu filtra (SP-10)

- Naciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-10 CHANGE PAD’ REMINDER” (PRZYPOMNIENIE O WYMIANIE WKŁADU FILTRA). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów ustaw czas w zakresie od 0 do 100 godzin.

Czas czyszczenia (SP-11)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (CZAS CZYSZCZENIA). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów ustaw czas w zakresie od 0 do 99 minut.

Temperatura czyszczenia (SP-12)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (TEMPERATURA CZYSZCZENIA). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów wybierz temperaturę czyszczenia z zakresu od 0 do 195° F (90° C).

Interfejs smażenia (SP-13)

- Naciśnij przycisk ►, zacznie migotać komunikat “SP-13 COOKING USER IO” (INTERFEJS SMAŻENIA). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję “SHOWPREV” (WYŚWIETL POPRZEDNIE) lub “SHOW----”. (WYŚWIETL ----).
- Wybór opcji SHOWPREV dla parametru SP-13 spowoduje, że po ukończeniu cyklu smażenia wyświetlone zostanie ostatnio używane menu smażenia. Opcja SHOW---- oznacza, że po zakończeniu cyklu smażenia wyświetlony zostanie komunikat “----” i przed rozpoczęciem kolejnego cyklu należy wybrać pozycję menu.

Liczba koszyków (SP-14)

- Naciśnij przycisk ►, zacznie migotać komunikat “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (LICZBA KOSZYKÓW). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać opcję 2 lub 4 koszyki na komorę.

Wskaźnik smażenia (SP-15)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” (WYŚWIETL WSKAŹNIK SMAŻENIA). Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ wybierz opcję YES (TAK), podczas cyklu smażenia symbol “*” będzie wskazywał aktualnie odliczający licznik czasu. Jeśli wybierzesz opcję NO (NIE) symbol “*” nie będzie wyświetlany podczas cyklu smażenia.

**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

Drugi język (SP-16)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-16 2ND LANGUAGE” (DRUGI JĘZYK). Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ wybierz drugi język.
- Po wybraniu drugiego języka można łatwo przełączać się między obydwojema językami naciskając przycisk **P** w trybie normalnej obsługi.
- Pierwszy język będzie wyświetlany na lewym wyświetlaczu a drugi na prawym. Naciśnięcie przycisku √ spowoduje wybór języka komunikatów.

Druga głośność (SP-17)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-17 2ND VOLUME” (DRUGA GŁOŚNOŚĆ). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów wybierz żądaną drugą głośność.
- Po wybraniu drugiego ustawienia głośności można je łatwo wybrać naciskając dwukrotnie przycisk **P** w trybie normalnej obsługi.
- Pierwszy poziom głośności jest wyświetlany na wyświetlaczu z lewej strony (od NONE (BRAK DŹWIĘKU) do 10; 10 jest poziomem najwyższym) a drugi poziom głośności jest wyświetlany na prawym wyświetlaczu. Aby wybrać poziom głośności, naciśnij przycisk √ odpowiadający wybranej wartości.

Tryb oszczędzania energii (SP-18)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (WŁĄCZONY TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII) . Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ wybierz opcję “YES” (TAK) lub “NO” (NIE).
- W przypadku wyboru opcji YES (TAK), w czasie przerw w użytkowaniu frytownicy przejdzie ona automatycznie w tryb oszczędzania energii, w którym wyłączone zostają dmuchawy. Po wybraniu produktu i uruchomieniu cyklu smażenia dmuchawy i grzanie zostaną przywrócone. W przypadku wyboru opcji NO (NIE), wentylatory będą stale włączone.

Typ frytownicy (SP-19)

- Naciśnij przycisk ►, na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-19 FRYER TYPE” (TYP FRYTOWNICY). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać opcję “GAS” (GAZOWY) lub “ELEC” (ELEKTRYCZNY).

Typ kadzi (SP-20)

- Naciśnij przycisk ►, komunikat “SP-20 VAT TYPE” (TYP KADZI) będzie migotał na lewym wyświetlaczu. Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję “SPLIT” (DZIELONA) lub “FULL” (PEŁNOWYMIAROWA).




Funkcja automatycznego podnoszenia włączona (SP-21)

- Naciśnij przycisk ►, komunikat “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (AUTOMATYCZNE PODNOSZENIE WŁĄCZONE?) będzie migotał na lewym wyświetlaczu. Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ wybierz opcję “YES LIFT” (TAK) lub “NO LIFT” (NIE).
- Jeśli frytownica jest wyposażona w opcję automatycznego podnoszenia, parametr SP-21 należy ustawić na “YES LIFT” (TAK),




**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**

w przeciwnym wypadku ustaw SP-21 na “NO LIFT” (NIE).


Masowe podawanie oleju (SP-22)

- Naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (MASOWE PODAWANIE OLEJU?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz “YES SUPL” (TAK) lub “NO SUPL” (NIE).
- Wybierz opcję YES (TAK), jeśli olej do kadzi jest pompowany ze zbiornika zewnętrznego. W przeciwnym wypadku wybierz dla SP-22 opcję NO (NIE).

Masowe usuwanie oleju (SP-23)






- Naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (MASOWE USUWANIE OLEJU?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz “YES DISP” (TAK) lub “NO DISP” (NIE).
- Wybierz opcję “YES DISP”, jeśli olej z kadzi jest pompowany do zbiornika zewnętrznego na zużyty olej. W przeciwnym wypadku wybierz dla SP-23 opcję NO DISP (NIE).

Rejestr numeru seryjnego (SP-24)

- Naciśnij przycisk , zacznie migotać komunikat “SP-24 S/N √EDIT” (EDYCJA NR SERYJNEGO) oraz numer seryjny urządzenia. TEN NUMER SERYJNY MUSI BYĆ ZGODNY Z NUMEREM SERYJNYM ZAMIESZCZONYM NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ NA DRZWIACH FRYTOWNICY. JEŻELI NIE JEST, MOŻNA GO ZAPISAĆ.

Zmiana kodu programowania (SP-25)

Umożliwia operatorowi zmianę hasła programowania (fabrycznie 1, 2, 3) służącego do zabezpieczenia dostępu do programowania produktów i programowania poziomu 2.






- Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “SP-25 (ZMIENIĆ KOD PROGRAMOWANIA)? I=YES” (TAK). Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (WPISZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ)”. Aby wpisać kod, użyj przycisków produktu.
- Aby zatwierdzić kod, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (POWTÓRZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ)”. Naciśnij te same przyciski, aby powtórzyć kod.
- Jeśli nowy kod ma zastąpić stary, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “*CODE CHANGED*” (ZMIENIONO KOD).
- Jeśli rezygnujesz z tego kodu, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “*CANCEL” (ANULUJ) a następnie przywrócona zostanie pozycja “SP-25” oraz “CHANGE, MGR CODE? I=YES” (ZMIENIĆ KOD PROGRAMOWANIA)?

**6-1.
TRYB PROGRAMÓW
SPECJALNYCH
(CIĄG DALSZY)**




1=TAK). Możesz teraz powtórzyć powyższe czynności.

Zmiana kodu użytkownika (SP-26)




Umożliwia operatorowi zmianę kodu resetowania danych dotyczących użytkownika (kod fabryczny to 1, 2, 3) każdego produktu. Patrz część Przeglądanie danych użytkownika w sekcji Tryb informacyjny.

- Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “SP-26 CHANGE USAGE CODE? (ZMIENIĆ KOD UŻYTKOWNIA?) 1=YES” (TAK). Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (WPISZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ). Aby wpisać kod, użyj przycisków produktu.
- Aby zatwierdzić kod, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (POWTÓRZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ). Naciśnij te same przyciski, aby powtórzyć kod.
- Jeśli nowy kod ma zastąpić stary, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “*CODE CHANGED*” (ZMIENIONO KOD).
- Jeśli rezygnujesz z tego kodu, naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “*CANCEL” (ANULUJ) a następnie przywrócona zostanie pozycja “SP-26” oraz “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (ZMIENIĆ KOD PROGRAMOWANIA? 1=TAK). Możesz teraz powtórzyć powyższe czynności.




Usuwanie oleju wymaga kodu ? (SP-27)

- Naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?”(USUWANIE OLEJU WYMAGA KODU?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE). W przypadku wyboru opcji YES (TAK), w celu usunięcia oleju z kadzi konieczne będzie wprowadzenie kodu 1, 2, 3, w trybie usuwania oleju.




Dłuższy czas napełniania (SP-28)

- Naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (DŁUŻSZY CZAS NAPEŁNIANIA WŁĄCZONY?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE).

Pozwalać użytkownikowi wychodzić z trybu napełniania? (SP-29)

- Naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu migotał będzie komunikat “SP-29 LET USER EXIT FILL” (POZWALAĆ UŻYTKOWNIKOWI WYCHODZIĆ Z TRYBU NAPEŁNIANIA?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE). W przypadku wybrania opcji YES (TAK), użytkownik może wyjść z trybu operacji napełniania Express Filter™.

Pomiń komunikat ‘SZUMOWINY’ (SP-30)

- Naciśnij przycisk , na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” (POMINIĄĆ KOMUNIKAT O SZUMOWINACH?). Za pomocą przycisków  lub  wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE).

6-2.
NIE PRZESZKADZAĆ

Możliwe jest zaprogramowanie funkcji, która w okresach największego ruchu będzie ukrywała komunikat "FILTER NOW?" (URUCHOMIĆ FILTROWANIE?). Dostępne są trzy grupy dni tygodnia: od poniedziałku do piątku (M-F), sobota (SAT) i niedziela (SUN). W każdej z tych grup można zaprogramować cztery przedziały czasowe (M-F 1 do M-F 4, SAT 1 do SAT 4 oraz SUN 1 do SUN 4). Przedział czasowy może mieć długość od 1 do 180 minut.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P** przez 5 sekund aż do wyświetlenia komunikatu "LEVEL 2", następnie "SP PROG" (PROGRAMOWANIE SPECJALNE) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Naciśnij ponownie przycisk **P**, na lewym ekranie migotał będzie komunikat "DO NOT DISTURB" (NIE PRZESZKADZAĆ) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktów).
4. Na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "DO NOT DISTURB ENABLED?" (WŁĄCZONY TRYB NIE PRZESZKADZAĆ?), a na prawym wyświetlaczu opcje YES (TAK) i NO (NIE). Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję YES (TAK) lub NO (NIE).
5. Naciśnij przycisk **P**, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "M-F 1", a na prawym będzie migotał czas. Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ albo przycisków produktów ustaw żądany czas.
6. Naciśnij przycisk **P**, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "M-F 1", a na prawym będzie migotał symbol A lub P. Za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz opcję AM (DO POŁUDNIA) lub PM (PO POŁUDNIU).
7. Naciśnij przycisk **P**, na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "M-F 1", a ostatni z prawej znak będzie migotał. Za pomocą przycisków produktu wpisz czas (do 180 minut) w którym filtrowanie będzie zabronione, po ustawieniu czasu w punkcie 5.
8. Naciśnij przycisk **P**, aby przejść do następnego przedziału czasu, M-F 2.
9. Powtórz punkty 5, 6, 7 i 8 dla pozostałych przedziałów czasu.

**6-3.
NASTAWA ZEGARA**


1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P** przez 5 sekund aż do wyświetlenia komunikatu “LEVEL 2”, następnie “SP PROG” (PROGRAMOWANIE SPECJALNE) oraz “ENTER CODE” (WPROWADŹ KOD).
2. Naciśnij jeszcze dwukrotnie przycisk **P**, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “CLK SET” (NASTAWA ZEGARA) oraz “ENTER CODE” (WPISZ KOD).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktów).
4. Na lewym wyświetlaczu będzie migotał komunikat “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (WPROWADŹ DATĘ MM-DD-RR). Za pomocą przycisków produktów ustaw odpowiednią datę na prawym wyświetlaczu.
5. Naciśnij przycisk **▶**, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “CS-2 ENTER TIME” (WPROWADŹ GODZINĘ) a czas na prawym wyświetlaczu zacznie migotać. Za pomocą przycisków **▲** lub **▼** albo przycisków produktów ustaw żądany czas.
6. Naciśnij przycisk **▶**, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “CS-2 ENTER TIME” (WPROWADŹ GODZINĘ) a na prawym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat AM lub PM. Za pomocą przycisków **▲** lub **▼** wybierz opcję AM (DO POŁUDNIA) lub PM (PO POŁUDNIU).
7. Naciśnij przycisk **▶**, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “CS-3 TIME FORMAT” (FORMAT CZASU), a na prawym “12-HR” lub “24-HR” (12/24 godziny). Za pomocą przycisku **▲** lub **▼** wybierz format 12 lub 24 godzinny.
8. Naciśnij przycisk **▶**, na lewym wyświetlaczu zacznie migotać komunikat “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (CZAS LETNI). Za pomocą przycisków **▲** lub **▼** wybierz czas letni w danym regionie: 1.OFF (WYŁ.); 2.US (Od roku 2007); 3.EURO; 4.FSA (USA do roku 2007)
9. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P**, aby wyjść z bieżącego trybu.

**6-4.
LOGOWANIE DANYCH,
KONTROLA GRZANIA,
TECHNICZNE,
STATYSTYCZNE,
TRYBY KONTROLI
FILTRWANIA**

Funkcje logowania danych, kontroli grzania, statystyk technicznych i trybów sterowania filtrowaniem to zaawansowane tryby diagnostyczne i programowania, przeznaczone głównie dla pracowników firmy Henny Penny. Więcej informacji na temat tych trybów uzyskasz w dziale pomocy technicznej pod numerem telefonu 1-800-417- 8405 lub 1-937-456-8405.

ROZDZIAŁ 7: DIAGNOSTYKA USTEREK

7-1. PRZEWODNIK DIAGNOSTYKI USTEREK


Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyłącznik zasilania jest włączony (ON), ale frytownica nie działa w ogóle.	<ul style="list-style-type: none"> Przerwany obwód 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz frytownicę Sprawdź wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik instalacji elektrycznej
Błąd sterowania "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysoka temperatura oleju 	<ul style="list-style-type: none"> Odczekaj, aż urządzenie ostygnie (15-20 minut), wciśnij metalowy przycisk resetowania z prawej strony elementów sterowania. Jeśli ogranicznik wysokiej temperatury nie zostanie zresetowany, należy go wymienić. 
Kadź nie napełniona do końca	<ul style="list-style-type: none"> Pojemnik w kartonie pusty lub niski poziom oleju Linia oleju z pojemnika w kartonie jest zatkana lub załamana Należy wyczyścić miskę filtra 	<ul style="list-style-type: none"> Napełnij pojemnik w kartonie Sprawdź przewód pojemnika w kartonie Oczyść miskę filtra i wymień wkład lub element papierowy

**7-1.
PRZEWODNIK
DIAGNOSTYKI
USTEREK
(CIĄG DALSZY)**

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pienienie się oleju lub przelewanie się gotującego oleju przez krawędź kadzi.	<ul style="list-style-type: none"> • Woda w oleju • Niewłaściwy lub niskiej jakości olej • Nieprawidłowe filtrowanie • Nieprawidłowe płukanie po wyczyszczeniu kadzi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spuść i oczyść olej • Użyj zalecanego oleju • Patrz procedur filtrowania • Oczyść i przepłucz kadź, następnie dokładnie wysusz
Olej nie jest spuszczaany z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> • Zawór spustowy zatkany okruszkami • Kanał spustowy zatkany 	<ul style="list-style-type: none"> • Otwórz zawór, przetkaj spust szczotką do czyszczenia. • Zdejmij prawy panel boczny i wyjmij zaślepkę kanału i oczyść go.
Silnik filtra pracuje, ale olej pompowany jest powoli	<ul style="list-style-type: none"> • Obluzowane połączenia przewodu filtra • Zatkany wkład lub element papierowy • Filtr nie jest prawidłowo złożony 	<ul style="list-style-type: none"> • Popraw połączenia przewodu filtra • Zmień wkład lub element papierowy filtra • Patrz instrukcja montażu na drzwiach od wewnątrz
Pęcherzyki powietrza w oleju podczas całego procesu filtrowania	<ul style="list-style-type: none"> • Miska filtra nie jest dobrze dociśnięta • Zatkana miska filtra • Uszkodzony pierścień samouszczelniający na króćcu przewodu filtra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy linia powrotna miski filtra jest dobrze połączona z króćcem frytownicy. • Oczyść miskę i wymień wkład lub element papierowy • Wymień pierścień samouszczelniający
Nie działa silnik filtra	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałał bezpiecznik termiczny znajdujący się z tyłu silnika pompy. <div data-bbox="495 1360 868 1486" data-label="Image"> </div> <p>Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiwaniem tłuszczu piekarskiego, przestaw wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYL.) przed zresetowaniem bezpiecznika termicznego silnika pompy filtra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Otwórz drzwi numer dwa z prawej strony urządzenia (patrząc od strony operatora) i odczekaj, aż silnik ostygnie, Za pomocą wkrętaka naciśnij przycisk tak, aby zadziałała zapadka ("kliknięcie"). <div data-bbox="927 1444 1458 1843" data-label="Image"> </div>

**7-2.
KODY BŁĘDÓW**

W przypadku usterki układu sterowania wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Kody błędów zamieszczono w kolumnie WYŚWIETLACZ. Wraz z wyświetleniem kodu błędów generowany jest stały sygnał akustyczny, aby go wyłączyć naciśnij dowolny przycisk.

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	Rozwiązanie
"E-4"	<ul style="list-style-type: none"> Przegrzanie płyty sterowania 	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-4, płyta sterowania przegrzewa się, sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne z obu stron urządzenia nie są zatkane.
"E-5"	<ul style="list-style-type: none"> Przegrzanie oleju 	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-5, należy sprawdzić obwody grzewcze i sond temperatury.
"E-6A"	<ul style="list-style-type: none"> Przerwany obwód sondy temperatury 	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-6A, należy sprawdzić sondę temperatury.
"E-6B"	<ul style="list-style-type: none"> Zwarty obwód sondy temperatury 	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-6B, należy sprawdzić sondę temperatury.
"E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Ogranicznik wysokiej temperatury 	<p>Odczekaj, aż urządzenie ostygnie (15-20 minut), wciśnij metalowy przycisk resetowania z prawej strony elementów sterowania. Jeśli ogranicznik wysokiej temperatury nie zostanie zresetowany, należy go wymienić.</p> 
"E-15"	<ul style="list-style-type: none"> Czujnik spustu 	Sprawdź, czy pokrętło spustu jest wciśnięte do oporu. Jeśli błąd E-15 się ponawia, sprawdź czujnik spustu.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	<ul style="list-style-type: none"> Przerwany obwód czujnika poziomu z lewej strony Przerwany obwód czujnika poziomu z prawej strony Przerwane obwody obydwu czujników 	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli nadal wskazywany jest błąd, należy sprawdzić styki na płycie sterowania i sprawdzić same czujniki, wymienić w razie potrzeby.

7-2.
KODY BŁĘDÓW
(CIĄG DALSZY)

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	Rozwiązanie
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (BLOKADA CZUJNIKA WENTYLATORA)	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka czujnika ciśnienia • Problem z przewodami • Usterka płyty we/wy 	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli wentylator nie działa, sprawdź czujnik ciśnienia. gdy brak ciśnienia powietrza, powinien być otwarty. Jeśli wentylator pracuje, błąd przewodów lub zwarcie przekątnika na płycie we/wy.
“E-20-B” “NO DRAFT” (BRAK CIĄGU) “CHECK FAN” (SPRAWDŹ WENTYLATOR)	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka czujnika ciśnienia/obluzowany przewód • Usterka wentylatora ciągu/niskie napięcie • Przeszkoda w kanale spalinowym/okapie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz i włącz zasilanie kadzi. Jeśli błąd się utrzymuje, sprawdź czujnik ciśnienia, powinien mieć otwarty obwód gdy brak ciśnienia powietrza sprawdź, czy przewód giętki jest podłączony do wentylatora i czujnika ciśnienia. • Sprawdź wentylator ciągu,; obwód niskiego napięcia zasilania wentylatora. • Sprawdź kanał spalinowy i wentylacyjny frytownicy i okapu, czy nie ma w nich przeszkód.
“E-20-D” IGNITION FAILURE” (BŁĄD ZAPŁONU)	<ul style="list-style-type: none"> • Brak zapłonu, nie jest wykrywany płomień. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz i włącz ponownie zasilanie. Jeśli błąd E-20 się utrzymuje, sprawdź połączenia przewodu gazowego; sprawdź zawór odcinający dopływ gazu, sprawdź moduł zapłonu, sprawdź zawór gazu, sprawdź odstęp elektrody zapłonowej, sprawdź przewody zaworu gazowego i modułu zapłonu.
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> • Powolne przywracanie temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> • Wykwalifikowany pracownik serwisu powinien sprawdzić, czy frytownica otrzymuje właściwe napięcie zasilania, sprawdzić obwód grzania, sprawdzić, czy nie ma obluzowanych lub przepalonych przewodów.
“E-22” “NO HEAT” (BRAK GRZANIA) “CHECK GAS VALVE” (SPRAWDŹ ZAWÓR GAZOWY)	<ul style="list-style-type: none"> • Nie można zapalić palnika 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić zawór gazowy i obwód grzania
“E-41 “ / “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> • Błąd programowania 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli dowolny z tych błędów się utrzymuje, przeprowadź inicjalizację układu sterowania. W razie dalszych błędów należy wymienić płytę układu sterowania.
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka przetwornika analogowego lub zasilacza 12 V. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz i włącz z powrotem zasilanie. Jeśli błąd E-47 się utrzymuje, należy wymienić płytę we/wy lub PC, jeśli dźwięki głośnika są ciche, prawdopodobnie usterka płyty we/wy, wymienić płytę we/wy.
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> • Błąd układu wejściowego 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymień płytę PC
“E-54-C”	<ul style="list-style-type: none"> • Błąd wejścia temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli błąd “E-54C” się utrzymuje, wymień płytę PC układu sterowania.
“E-60” “FILTER IN USE” (FILTR UŻYWANY)	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta AIF PC nie komunikuje się z płytą PC układu sterowania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz zasilanie, odczekaj 15 sekund i włącz je ponownie. Jeśli błąd “E-60” utrzymuje się, sprawdź złącze między płytami PC, Wymień płytę AIF PC lub PC układu sterowania w razie potrzeby.

**7-2.
KODY BŁĘDÓW
(CIĄG DALSZY)**

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	Rozwiązanie
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> Zworka zaworu spustowego odłączona lub jej brak. 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź zworkę na płycie PC w położeniu blokady przełącznika spustu.
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysokie ciśnienie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź układ filtrowania kadzi #1
“E-83-B”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysokie ciśnienie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź układ filtrowania kadzi 2
“E-83-C”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysokie ciśnienie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź układ filtrowania kadzi #3
“E-83-D”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysokie ciśnienie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź układ filtrowania kadzi 4
“E-83-E”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt wysokie ciśnienie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź układ filtrowania kadzi #5
“E-83-J”	<ul style="list-style-type: none"> Przełącznik napełniania z pojemnika w kartonie włączony gdy ciśnienie zbyt wysokie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź zawory napełniania z pojemnika w kartonie
“E-83-R”	<ul style="list-style-type: none"> Przełącznik masowego usuwania oleju włączony gdy ciśnienie zbyt wysokie 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź szybkozłączkę układu usuwania oleju za frytownicą.
“E-93-1” “24 VDC SUPPLY TRIPPED” (ZADZIAŁAŁ BEZPIECZNIK UKŁADU ZASILANIA 24 VDC)	<ul style="list-style-type: none"> Usterka silnika automatycznego podnoszenia 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli funkcja automatycznego podnoszenia nie działa, sprawdzić wszystkie silniki układu automatycznego podnoszenia.



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

* FM05 - Ł ł fl - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised : - : -16

Polish - Translated from Original