



**HENNY PENNY**<sup>®</sup>

Engineered to Last<sup>™</sup>

# Henny Penny Evolution Elite<sup>®</sup>

**Frytownice otwarte o zmniejszonej  
pojemności oleju  
(Komora przedzielona i komora  
pełna - gazowa)**

**Model EEG-141**

**Model EEG-142**

**Model EEG-143**

**Model EEG-144**

FM08-082 - Polish

4/14/11

# PODREČZNIK OBSŁUGI

ZAREJESTRUJ GWARANCJĘ POD ADRESEM  
[WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

**NOTICE**

**UWAGA**

Aby zapewnić możliwość szybkiego wglądu do niniejszego podręcznika, należy przechowywać go w dogodnym miejscu.

Schemat elektryczny urządzenia znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek.

Instrukcję postępowania w przypadku wycucia przez użytkownika zapachu gazu należy umieścić w widocznym miejscu. Informacje te można uzyskać kontaktując się z lokalnym dostawcą gazu.

Nie umieszczać przeszkód na drodze przepływu powietrza dla celów spalania i wentylacji. Aby zapewnić swobodny dopływ powietrza do komory spalania, wokół urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń.

Model EEG-10X otwartej frytownicy jest wyposażony w stały palnik pilotowy. Jednakże urządzenia nie wolno używać, gdy nie ma prądu i nie wolno próbować go obsługiwać, gdy nie ma prądu. Po przywróceniu zasilania urządzenie automatycznie powróci do normalnej pracy.

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

*Aby uniknąć pożaru, w pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać substancji palnych.*



**OSTRZEŻENIE**

**Nieprawidłowy montaż, regulacja, modyfikacja, obsługa lub konserwacja może spowodować straty materialne, obrażenia ciała lub śmierć. Przed montażem lub konserwacją urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi, montażu i konserwacji.**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**W POBLIŻU TEGO I INNYCH URZĄDZEŃ NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ ANI UŻYWAĆ BENZYNY I INNYCH ŁATWOPALNYCH PAR LUB PŁYNÓW. MOGŁOBY TO SPOWODOWAĆ POŻAR LUB WYBUCH.**

## **Dane techniczne dla produktów oznaczonych symbolem CE**

Nominalne obciążenie cieplne: (netto)	Gaz ziemny (I2H) = 19,8, kW (67.560 BTU/h) Gaz ziemny (I2E) = 19,8, kW (67.560 BTU/h) Gaz ziemny (I2E+) = 19,8, kW (67.560 BTU/h) Gaz ziemny (I2L) = 19,8, kW (67.560 BTU/h) Gaz ziemny (I2HS) = 19,8, kW (67.560 BTU/h) Płynny propan (I3P) = 19,8, kW (67.560 BTU/h)
Nominalne obciążenie cieplne: (brutto)	Gaz ziemny (I2H) = 21,98, kW (75.000 BTU/h) Gaz ziemny (I2E) = 21,98, kW (75.000 BTU/h) Gaz ziemny (I2E+) = 21,98, kW (75.000 BTU/h) Gaz ziemny (I2L) = 21,98, kW (75.000 BTU/h) Gaz ziemny (I2HS) = 21,98, kW (75.000 BTU/h) Płynny propan (I3P) = 21,98, kW (75.000 BTU/h)
Ciśnienie zasilania:	Gaz ziemny (I2H) = 20 mbar Gaz ziemny (I2E) = 20 mbar Gaz ziemny (I2E+) = 20/25 mbar Gaz ziemny (I2L) = 25 mbar Gaz ziemny (I2HS) = 25 mbar Płynny propan (I3P) = 30/37/50 mbar
Ciśnienie w punkcie kontrolnym:	Gaz ziemny (I2H) = 8,7 mbar Gaz ziemny (I2E) = 8,7 mbar Gaz ziemny (I2E+) = nd. Gaz ziemny (I2L) = 8,7 mbar Gaz ziemny (I2HS) = 8,7 mbar Płynny propan (I3P) = 25 mbar
Wielkość wtryskiwacza:	Gaz ziemny (I2H) = 2,08 mm Gaz ziemny (I2E) = 2,08 mm Gaz ziemny (I2E+) = 1,70 mm Gaz ziemny (I2L) = 2,30 mm Gaz ziemny (I2HS) = 2,30 mm Płynny propan (I3P) = 1,30 mm

Niniejsze urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją producenta oraz obowiązującymi przepisami oraz używane w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Przez zainstalowaniem i użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.

## CZĘŚĆ 1. WPROWADZENIE

### 1-1. WPROWADZENIE

Frytownica otwarta Henny Penny jest jednym z podstawowych urządzeń do przetwarzania żywności, ułatwiającym i przyspieszającym ten proces. Możliwe jest to dzięki zastosowaniu mikrokomputera. Urządzenie to może być stosowane wyłącznie w zakładach żywienia zbiorowego i restauracyjnego, a obsługiwać je mogą jedynie wykwalifikowani pracownicy.



### NOTICE

#### UWAGA

- Od dnia 16 sierpnia 2005 roku w krajach Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Produkty nasze spełniają wymogi tej dyrektywy. Ponadto przeprowadziliśmy przegląd naszych produktów w celu sprawdzenia, czy są one zgodne z dyrektywą dotyczącą ograniczeń substancji niebezpiecznych (Restriction of Hazardous Substances directive - RoHS) i na podstawie uzyskanych wyników przeprojektowaliśmy je w celu podporządkowania ich wymogom tych przepisów. Aby podejmowane działania były zgodne z tymi dyrektywami, urządzenia nie można pozbywać się jako niesortowanego odpadu komunalnego. Aby uzyskać informacje na temat właściwych metod utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem Henny Penny.
- Opisywane urządzenie nie powinno być używane przez osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej (w tym dzieci) lub nie mające doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały poinstruowane o sposobie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Łatwe czyszczenie
- Zużywa o 40% mniej oleju
- Komora pełna lub komora dzielona
- Komputerowe sterowanie
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Automatyczne dodawanie oleju
- Wbudowany w układ sterowania system samodiagnozy
- Wbudowany filtr z automatyczną filtracją
- Na propan lub gaz ziemny; 75.000 BTU/komorę (21,97 kw)

### 1-2. FUNKCJE I WŁAŚCIWOŚCI

### 1-3. ZASADY ODPOWIEDNIEGO OBCHODZENIA SIĘ Z URZĄDZENIEM

Podobnie jak wszystkie inne rodzaje urządzeń stosowanych w branży żywieniowej, otwarta frytownica Henny Penny wymaga odpowiedniego obchodzenia się oraz konserwacji. Wymagania dotyczące konserwacji i czyszczenia opisano w niniejszym podręczniku i muszą one stanowić nieodłączny element obsługi urządzenia.

### NOTICE

#### UWAGA

W przypadku istotnych prac serwisowych lub napraw urządzenia prosimy skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem.

## 1-4. POMOC

Jeżeli nieodzowna jest pomoc, prosimy skontaktować się z lokalnym, niezależnym dystrybutorem lub z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

## 1-5. BEZPIECZEŃSTWO

Frytownica otwarta Henny Penny posiada wiele funkcji zabezpieczających jej obsługę. Jednakże, jedyną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie urządzenia jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowej jego instalacji, działania i konserwacji. Celem zawartych w tym podręczniku instrukcji jest ułatwienie nauczenia się tych procedur. Przy informacjach o szczególnym znaczeniu lub dotyczących bezpieczeństwa umieszczono słowa NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Ich użycie opisano poniżej.



UWAGA



PRZESTROGA



PRZESTROGA



OSTRZEŻENIE



NIEBEZPIECZEŃSTWO

SYMBOL SYGNALIZUJĄCY ZAGROŻENIE stosowany jest z symbolami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA, które wskazują na zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała.

UWAGA stosowana jest do podkreślenia informacji o szczególnym znaczeniu.

*PRZESTROGA stosowana bez symbolu sygnalizującego zagrożenie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować uszkodzenie mienia.*

*PRZESTROGA używana z symbolem sygnalizującym zagrożenie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.*

**OSTRZEŻENIE** wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO WSKAZUJE NA ZBLIŻAJĄCE SIĘ ZAGROŻENIE, KTÓRE, JEŚLI ZAISTNIEJE, SPOWODUJE ŚMIERĆ LUB POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA.**

**1-5. BEZPIECZEŃSTWO (c.d.)**



Symbol uziemienia wyrównawczego



Symbol zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)



LUB



Symbole zagrożenia porażeniem elektrycznym



LUB



Symbole gorącej powierzchni



Symbol ryzyka zmiążdżenia (frytownice z automatycznym podnoszeniem)



## CZĘŚĆ 2. MONTAŻ

### 2-1. WPROWADZENIE

Niniejsza część zawiera instrukcje rozpakowania i instalacji frytownicy Henny Penny Evolution Elite®.

**NOTICE**

**UWAGA**

Instalacja urządzenia powinna być wykonana tylko przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

Nie przebijaj frytownicy żadnymi przedmiotami, takimi jak wiertarki lub śruby, ponieważ mogłyby to spowodować uszkodzenie jej elementów lub porażenie elektryczne.

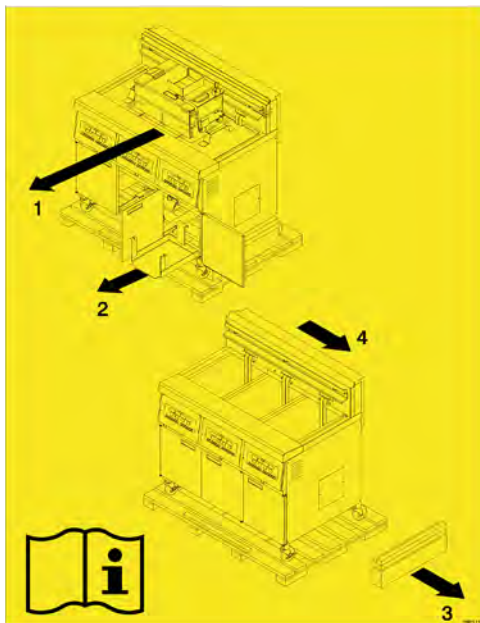
### 2-2. ROZPAKOWANIE

**NOTICE**

**UWAGA**

Wszelkie uszkodzenia zaistniałe podczas transportu należy określić oraz podpisać ich dokumentację w obecności agenta dostarczającego urządzenie.

1. Przetnij i usuń z opakowania metalowe opaski.
2. Zdejmij pokrywę opakowania i usuń z frytownicy główny karton.
3. Usuń wsporniki opakowań narożnych (4).
4. Przetnij rozciągliwą powłokę umieszczoną wokół pudła i zdejmij ją z pokrywy frytownicy.
5. Rozetnij i usuń metalowe opaski mocujące frytownicę do palety i zdejmij frytownicę z palety.



Rysunek 1

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

Przed zdjęciem frytownicy z palety usuń miskę spustową do filtrowania i półkę JIB. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Rysunek 1.



**OSTRZEŻENIE  
URZĄDZENIE O  
DUŻEJ MASIE**

Aby nie dopuścić do obrażeń ciała, podczas przemieszczania frytownicy zachowaj środki ostrożności. Frytownica waży od około 600 funtów (272 kg) do 800 funtów (363 kg).

### 2-3. WYBÓR LOKALIZACJI FRYTOWNICY

Ustalenie odpowiedniej lokalizacji dla frytownicy jest niezwykle ważne z punktu widzenia prawidłowego jej działania, szybkości i wygody. Lokalizacja powinna umożliwić zapewnienie odpowiedniej ilości miejsca na wykonywanie czynności konserwacyjnych oraz obsługę urządzenia. Wybierz miejsce, które pozwoli na łatwy załadunek i rozładunek bez kolidowania z operacjami ostatecznego etapu przygotowywania zamówień. Na podstawie doświadczeń związanych z obsługą urządzenia stwierdzono, że jednorazowe, całkowite wysmażenie surowca, a następnie przechowywanie go w podgrzewaczu sprzyja sprawnej i bezprzestojowej obsłudze. Należy pamiętać, że najwyższą wydajność można uzyskać stosując tzw. obróbkę w prostej linii, czyli pozostawienie produktu surowego z jednej strony i w pełni usmażonego z drugiej. Operacja składania zamówionych zestawów może być przeniesiona dalej, przy nieznacznej tylko stracie wydajności.



**PRZESTROGA**

*Aby uniknąć pożaru, otwartą frytownicę należy ustawić tak, aby zachować odległość od wszelkich palnych materiałów 2 cale (5,08 cm) po bokach oraz 4 cale (10,16 cm) z tyłu. Minimalna odległość od wszelkich materiałów niepalnych to 0 cali (0,00 cm) z boku i 0 cali (0,00 cm) z tyłu. Otwarta frytownica została zaprojektowana do użytkowania tylko na podłożu niepalnym i po prawidłowej instalacji.*



**OSTRZEŻENIE  
RYZIKO OPARZEŃ**

**Aby zapobiec poważnym obrażeniom spowodowanym rozpryskiem gorącego oleju, frytownicę należy ustawić tak, aby nie następowało jej przechylenie się i przemieszczanie. W celu zapewnienia stabilności można zastosować wiązania przytrzymujące.**

### 2-4. POZIOMOWANIE FRYTOWNICY

Aby zapewnić prawidłowe działanie frytownicy, należy ją wypoziomować w kierunku lewo-prawo i przód-tył. Umieść poziomicę na płaskiej powierzchni w okolicy kołnierza komory, na środkowej studzience i wyreguluj kółka tak, aby zapewnić poziome ustawienie urządzenia.



## 2-5. WENTYLACJA FRYTOWNICY

Frytownicę należy umieścić tak, aby zapewnić wentylację do odpowiedniego okapu wyciągowego lub systemu wentylacyjnego. Ma to podstawowe znaczenie dla skutecznego usuwania gazów spalinowych i zapachów powstających w trakcie procesu smażenia. Okap wyciągowy należy zaprojektować tak, aby nie kolidował on z obsługą frytownicy. W celu uzyskania pomocy przy projektowaniu systemu zalecamy skontaktowanie się z lokalną firmą wentylacyjną lub grzewczą.

**NOTICE**

**UWAGA**

System wentylacji musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych przepisów. Należy skontaktować się z lokalnym oddziałem straży pożarnej lub wydziałem budowlanym.

## 2-6. ZASILANIE GAZEM



**! WARNING**

**OSTRZEŻENIE**

**W przypadku instalowania otwartej frytownicy gazowej, nie należy instalować przedłużenia przewodu spalinowego. Mogłoby to zakłócić prawidłową pracę palnika, powodując wadliwe działanie i, prawdopodobnie, negatywny ciąg wsteczny.**

Frytownica otwarta może być fabrycznie przystosowana do zasilania gazem ziemnym lub propanem. Informacje dotyczące rodzaju gazu podano na tabliczce z danymi, umieszczonej na wewnętrznej stronie lewego skrzydła przednich drzwiczek. Minimalne ciśnienie dla instalacji zasilającej wynosi w przypadku gazu ziemnego 7 cali słupa wody (1,7 kPa) (17,0 mbar), a w przypadku propanu 10 cali słupa wody (2,49 kPa) (24,9 mbar).

**! WARNING**  
**EXPLOSION RISK**

**OSTRZEŻENIE  
RYZIKO WYBUCHU**

**Nie wolno podejmować prób podłączania do instalacji gazu innego, niż podany na tabliczce z danymi. Doprowadzenie niewłaściwego gazu może wywołać pożar lub wybuch i spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie własności materialnej.**

Poniżej przedstawiono zalecany sposób podłączenia frytownicy do instalacji zasilającej.

**! WARNING**

**OSTRZEŻENIE**

**Aby zapobiec możliwości odniesienia poważnych obrażeń: Instalacja musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych przepisów oraz normy American National Standard Z223.1/NFPA 54 (najnowsze wydanie), normą National Fuel Gas Code oraz lokalnymi przepisami budowlanymi. Na terenie Kanady stosownymi przepisami są przepisy dla instalacji gazu ziemnego i propanu - CSA B149.1 oraz przepisy dla instalacji urządzeń spalających gaz oraz przepisy lokalne. W Australii instalacja musi być zgodna z przepisami określonymi przez Australian Gas Authority w AG601-2000, część AS5601.**

**2-6. ZASILANIE**  
**GAZEM (c.d.)**

- Podczas wykonywania wszelkich testów ciśnieniowych systemu przy ciśnieniach wyższych niż 1/2 psig (3,45 kPa) (34,5 mbar) frytownica i ręczny zawór bezpieczeństwa muszą być odłączone od systemu doprowadzenia gazu.
- Podczas wszelkich testów ciśnieniowych instalacji gazowej systemu przy ciśnieniu nieprzekraczającym 1/2 psig (3,45 kPa) (34,5 mbar), frytownicę należy odłączyć od sieci gazowej, zamykając jej ręczny zawór bezpieczeństwa.
- Do przyłączania do sieci gazowej frytownic otwartych 3- i 4-komorowych należy użyć standardowych czarnych rur stalowych, jednocalowych (2,54 cm) oraz łączników kowalnych, a frytownic 2 - komorowych - 3/4 cala (1,91 cm).
- Nie należy używać łączników żeliwnych.
- Choć dla 3 i 4 komór zaleca się użycie rur jednocalowych (2,54 cm), a dla 2 komór - 3/4 cala (1,91 cm), to rozmiar rur i sposób ich instalacji powinny zapewniać dopływ gazu zaspokajający maksymalne na niego zapotrzebowanie bez niepotrzebnych spadków ciśnienia pomiędzy miernikiem i otwartą frytownicą. Spadek ciśnienia w instalacji nie powinien przekraczać 0,3 cala słupa wody (0,747 mbar).

Należy pamiętać o umożliwieniu przesuwania frytownicy w celu przeprowadzenia czyszczenia i konserwacji. Można to osiągnąć poprzez:

1. Zainstalowanie ręcznego zaworu bezpieczeństwa oraz złączki zdejmowalnej, lub
2. Zainstalowanie złączki klasy przemysłowej z certyfikatem CSA. Aby możliwe było serwisowanie frytownicy (wyposażonej w kółka), musi być zainstalowana złączka spełniająca wymogi normy ANSI Z21.69-CAN 6.16 lub CAN 1-6.10m88 oraz złączka szybkozdejmowalna spełniająca wymogi normy ANSI Z21.41 lub CAN 1-6.9m70. Ponadto frytownica otwarta musi być zainstalowana z zastosowaniem środków mocujących, zabezpieczających przed przenoszeniem naprężeń na złączkę, tak jak to określono w instrukcji producenta.
3. Zobacz ilustrację na następnej stronie, przedstawiającą prawidłowe połączenia giętkiego przewodu gazowego i ogranicznika linowego.

**NOTICE**

**UWAGA**

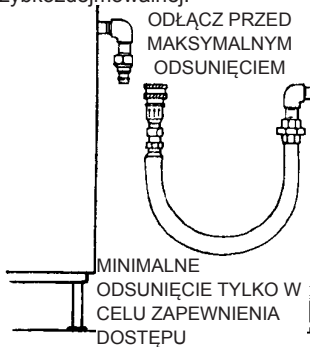
Ogranicznik linowy pozwala na odsunięcie frytownicy od ściany tylko na określonej odległości. Przed czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia należy odłączyć ogranicznik, a następnie odłączyć przewód gazowy. Zapewni to lepszy dostęp do frytownicy ze wszystkich stron. Po zakończeniu czyszczenia lub konserwacji należy ponownie przyłączyć ogranicznik linowy i przewód gazowy.

**2-6. ZASILANIE GAZEM (c.d.)**

**INSTALACJA GAZOWA**

**PRAWIDŁOWO**

MINIMALNE ODSUNIĘCIE urządzenia od ściany, niezbędne dla zapewnienia dostępu do złączki szybkozdejmowalnej.



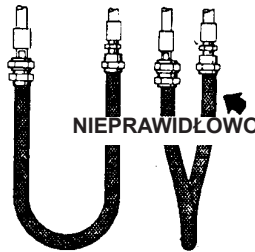
**NIEPRAWIDŁOWO**

Podczas odsuwania urządzenia od ściany UNIKAJ OSTRYCH ZAGIĘĆ I ZAŁAMAŃ (maksymalne odsunięcie spowoduje zagięcie końcówek – nawet w prawidłowej instalacji – i skróci okres żywotności łącznika).

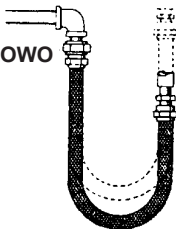


**PRAWIDŁOWO**

ZŁĄCZKĘ i przewód giętki należy zainstalować w tej samej płaszczyźnie, jak pokazano na rys. po lewej. NIE PRZESUWAĆ WZGLĘDEM SIEBIE ZŁĄCZEK – powoduje to osiowe skręcenie i powstanie nadmiernych naprężeń prowadzących do trwałego uszkodzenia

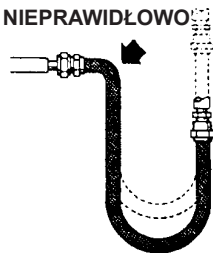


**PRAWIDŁOWO**

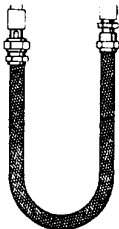


Prawidłowa instalacja przewodu metalowego przy uskoku pionowym. Należy zwrócić uwagę na pojedynczy, naturalny łuk.

Ostre zagięcie, przedstawione z prawej, powoduje naprężenie i skręcenie przewodu metalowego, a tym samym przedwczesną awarię.



**PRAWIDŁOWO**

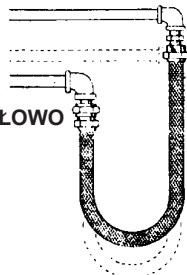


Aby przedłużyć żywotność złącza, pomiędzy złączkami należy zachować przynajmniej minimalny promień łuku.

Zamknięcie średnicy przy złączkach, tak jak to pokazano po prawej, spowoduje utworzenie podwójnych zagięć oraz uszkodzenie złączek wskutek zmęczenia.

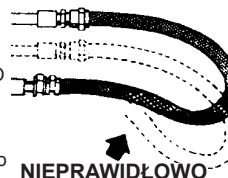


**PRAWIDŁOWO**



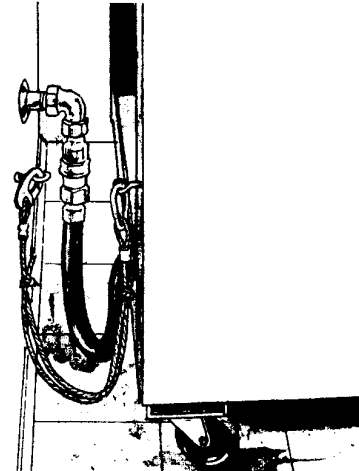
Wszędzie, gdzie instalacja musi być „samoodpływowa”, przewód metalowy należy podłączyć w zgięciu pionowym.

PRZEWODÓW METALOWYCH NIE WOLNO ŁĄCZYĆ POZIOMO ... chyba że wymagana jest „samoodpływowość”; należy wówczas zastosować oparcie w płaszczyźnie dolnej, jak pokazano z lewej.



**OGRANICZNIK LINOWY**

Instalując ograniczniki linowe dla wszelkich gazowych frytownic przesuwnych, należy postępować według zamieszczonego niżej rysunku.



Śrubę rozporową należy zamocować w ścianie, stosując ogólnie przyjęte w budownictwie metody.

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

ŚCIANA KONSTRUKCJI DREWNIANO-GIPSOWEJ

Zamocuj śrubę rozporową do słupa konstrukcyjnego w ścianie. Nie wolno mocować wyłącznie w gipsie. Śrubę należy umieścić na wysokości wyjścia z sieci gazowej. Zaleca się zainstalowanie w odległości około 15 cm (6 cali) od przewodu, po dowolnej jego stronie. Ogranicznik linowy musi być o co najmniej 15 cm krótszy od elastycznego przewodu gazowego.

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

Aby uniknąć ostrych zagięć lub nadmiernych wygięć należy zastosować kolanka. W celu ułatwienia przesuwu należy zastosować „zagięcie odprężone”. Przed maksymalnym wyśięgiem urządzenie gazowe należy odłączyć. (Dopuszcza się wyśięg minimalny w celu rozłączenia przewodów).

## 2-7. PRÓBA SZCZELNOŚCI GAZOWEJ

### **NOTICE** UWAGA

Przed włączeniem dopływu gazu należy upewnić się, że pokrętko gazowego zaworu regulacyjnego znajduje się w pozycji off (wył.).

Po wstępnym montażu i przesunięciu frytownicy, należy sprawdzić przewody i złączki pod kątem szczelności gazowej. Najprostszą metodą jest włączenie dopływu gazu i posmarowanie wszystkich połączeń roztworem wody z mydłem. Jeżeli pojawią się pęcherzyki, oznacza to ulatniający się gaz. W takim przypadku połączenia przewodów należy wykonać ponownie.



### **OSTRZEŻENIE NIE ZAPALAĆ OGNIA**

Nigdy nie sprawdzamy szczelności instalacji gazowej za pomocą zapalanej zapalki lub płomienia. Mogłoby to spowodować pożar lub wybuch. I być przyczyną ciężkich obrażeń ciała lub strat materialnych.

## 2-8. USTAWIENIE REGULATORA CIŚNIENIA GAZU

Regulator ciśnienia gazu na zaworze regulacyjnym jest fabrycznie ustawiony na wartości:

- 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).

### **NOTICE** UWAGA

Regulator ciśnienia gazu jest ustawiony przez Henny Penny i nie jest przeznaczony do wykonywania regulacji przez użytkownika.

## 2-9. WYMOGI DOTYCZĄCE PARAMETRÓW ZASILANIA PRĄDEM

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

Frytownica gazowa 120 V jest fabrycznie wyposażona w uziemiony kabel i wtyczkę, zabezpieczające przed porażeniem prądem elektrycznym; należy ją podłączyć do trójwtykowego gniazda. Wtyku uziemienia nie wolno odcinać ani usuwać. Każdy 230-woltowy wtyk użyty z urządzeniem zasilanym ze źródła 230 wolt musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych norm.



### **OSTRZEŻENIE ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, urządzenie to musi posiadać automatyczny wyłącznik powodujący wyłączenie wszystkich nieziemionych przewodników. Główny wyłącznik zasilania nie powoduje wyłączenia wszystkich liniowych przewodników tego urządzenia.



**2-9. WYMOGI DOTYCZĄCE  
PARAMETRÓW  
ZASILANIA PRĄDEM  
(c.d.)**



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy odłączać bolca uziemienia. Frytownica musi być odpowiednio i bezpiecznie uziemiona. Prawidłowe procedury uziemienia opisane są w lokalnych przepisach dotyczących eksploatacji urządzeń elektrycznych. W przypadku braku takich przepisów należy odwołać się do Krajowego Kodeksu Elektrycznego, ANSI/NFPA Nr 70 - (wydanie bieżące). W Kanadzie wszystkie instalacje elektryczne muszą być zgodne z przepisami CSA C22.2, części 1 Kanadyjskiego Kodeksu Elektrycznego oraz/lub przepisami lokalnymi.




**UWAGA**

Odłączyć zasilanie przed kompleksowym czyszczeniem lub serwisowaniem frytownicy

**2-10. ŁOŻYSKA SILNIKA**

Łożyska elektrycznego silnika są stale smarowane. NIE SMAROWAĆ.

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


1. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).
2. Odczekaj przynajmniej 5 minut, a następnie przestaw przełącznik zasilania w położenie ON (Wł.).
3. Wciśnij przycisk  na tablicy sterowania (lewy lub prawy).
4. Palnik pali się i pracuje w cyklu topienia do chwili osiągnięcia przez tłuszcz ustawionej temperatury.
5. Gdy na wyświetlaczu pojawi się wybór produktu lub podwójny myślnik, wybierz przycisk pożądanego produktu.



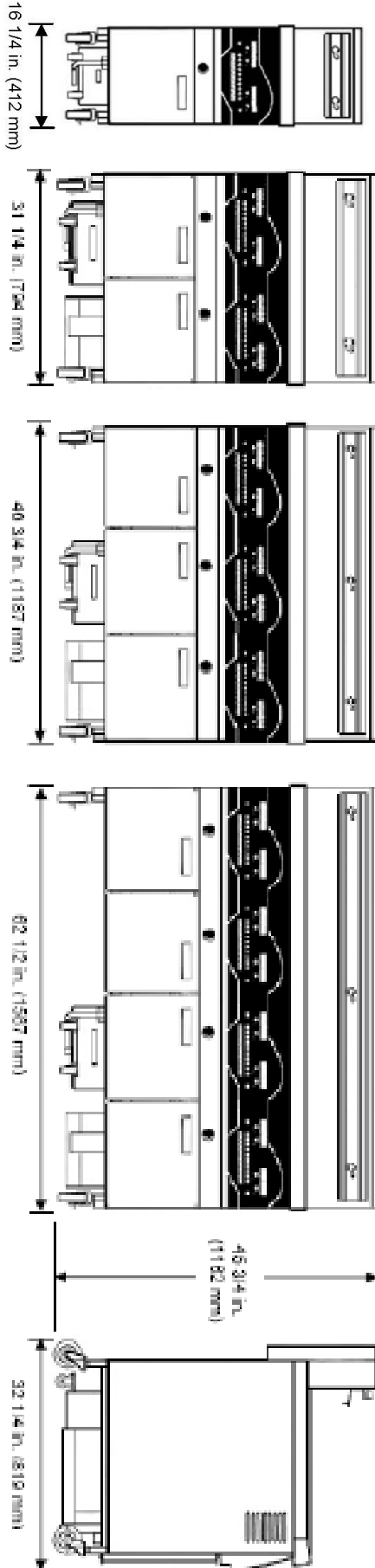
**UWAGA**

Frytownica jest wyposażona w moduł zapłonowy ze stałym, 90-sekundowym czasem kontroli zapłonu.

Aby zgasić palnik:

1. Wciśnij przycisk  na tablicy sterowania (lewy lub prawy).
2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).  
UWAGA: Powoduje to wyłączenie wszystkich komór.

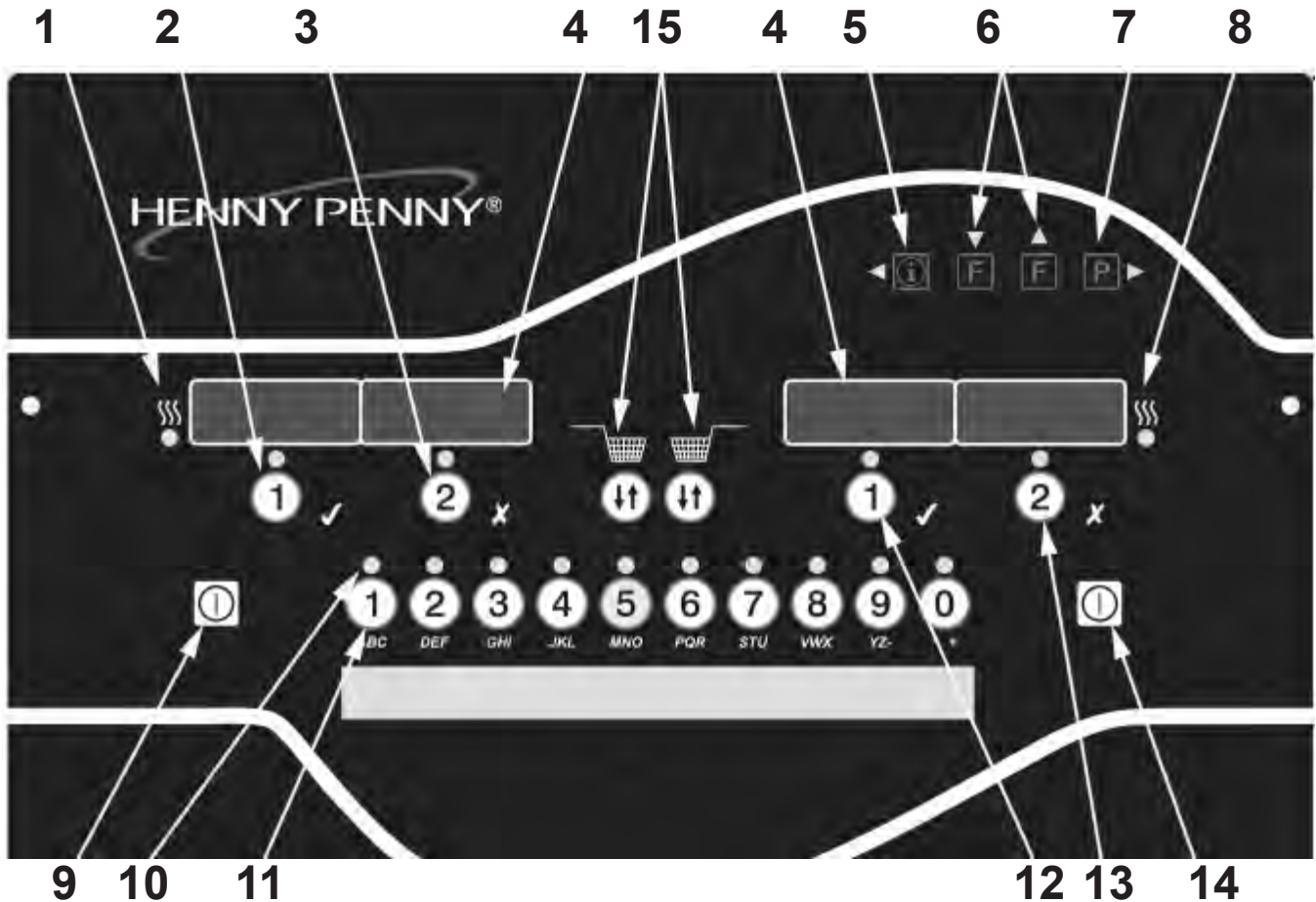
**2-12. WYMIARY**



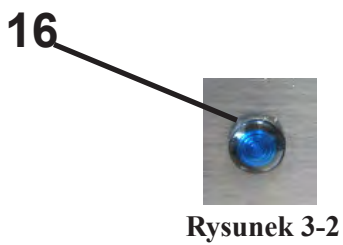


## CZĘŚĆ 3. EKSPLOATACJA

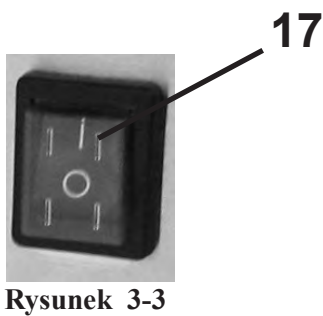
**3-1. KOMPONENTY ROBOCZE** Patrz objaśnienia na następnych stronach.



Rysunek 3-1



Rysunek 3-2




Rysunek 3-3














Rysunek 3-4  
(Tylko frytownice z  
dodawaniem oleju luzem)

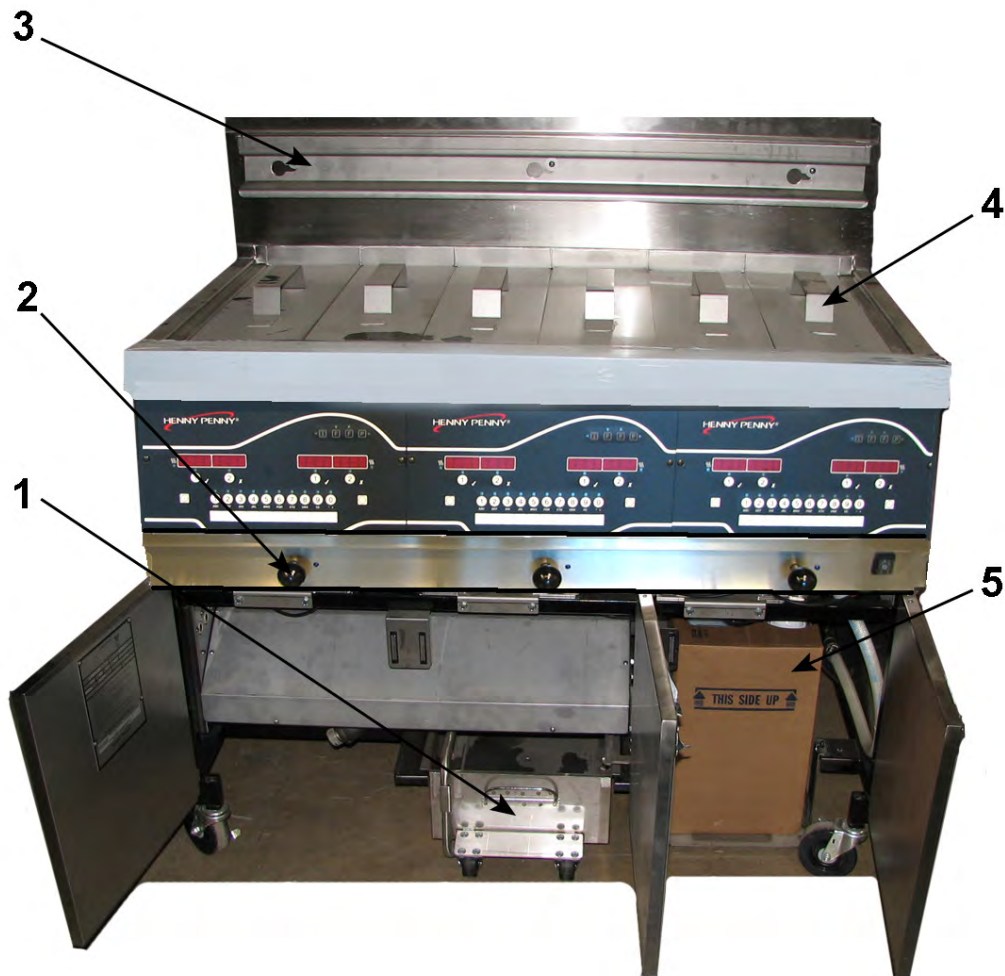
**3-1. KOMPONENTY ROBOCZE** Patrz Rysunek 3-1, 3-2 i 3-3 oraz opisy funkcji poniżej.

**(c.d.)**

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1.	1.		Ta dioda LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na podgrzewanie lewej komory (lewych komór) i następuje zapalenie palników i podgrzewanie oleju
3-1.	2.		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zakończyć cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również do symbolu v oznaczającego TAK lub potwierdzenie
3-1.	3.		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zakończyć cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również do symbolu X oznaczającego NIE lub anulowanie
3-1.	4.	Wyświetlacz cyfrowy	Pokazuje kody produktów; pokazuje zegar odliczający czas podczas cyklu smażenia; pokazuje zgłoszenia w trybie filtra; pokazuje wybrane opcje w trybie programu; po naciśnięciu pokazuje temperaturę oleju; pokazuje kody błędów (możliwość wyświetlania w kilku językach)
3-1.	5.		Wciśnij raz, by wyświetlić temperaturę oleju; dwukrotne wciśnięcie  powoduje wyświetlenie temperatury zadanej; używany w trybach programowania; używany jako przycisk powrotu ◀ do poprzedniego parametru w trybach programowania i filtrowania; wciśnij, by wyświetlić status następujących parametrów frytownicy: a. aktualna temperatura oleju b. zadana temperatura oleju c. czas oczekiwania dla każdej komory (250°F-300°F) (121°C-149°C)
3-1.	6.		Służy do przechodzenia do menu filtrowania; lewy przycisk służy do do lewej komory dzielonej, a prawy przycisk - do prawej komory dzielonej; także używany jako przyciski ▲ lub ▼; wciśnij, by wyświetlić następujące informacje dot. filtrowania: a. liczba cykli smażenia do następnego filtrowania - w globalnym trybie filtrowania lub wartość procentowa wykorzystania filtra - w trybie mieszanym b. godzina i data ostatniego filtrowania dla danej komory
3-1.	7.		Stosowany do przechodzenia do trybów programowania; używany jako przycisk ► do przechodzenia do kolejnych parametrów w trybie programowania i filtrowania; wciśnij, by wybrać drugi język i głośność
3-1.	8.		Ta dioda LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na podgrzewanie prawej komory (prawych komór) i zapalenie palników i podgrzewanie oleju

### 3-1. KOMPONENTY ROBOCZE (c.d.)

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1.	9.		Wciśnij, by włączyć lub wyłączyć system podgrzewania dla lewej komory (lewych komór); w przypadku komór pełnych można użyć któregośkolwiek z tych przycisków
3-1.	10 & 11.		<p>Dioda LED przycisku konkretnego produktu pali się, gdy dany produkt jest wybrany lub gdy osiągnięta została jego temperatura smażenia</p> <p>Wciśnij, by wybrać dany produkt; wciśnij, by wybrać litery pod przyciskiem, podczas nadawania nazwy produktowi w trybie programowania</p> <p>Przycisku  można używać do włączania trybu jałowego, jeżeli został on aktywowany w specjalnym trybie programowania</p>
3-1.	12.		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zakończyć cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby potwierdzić wyświetlane informacje w trybie filtrowania; używany również do symbolu ✓ oznaczającego TAK lub potwierdzenie
3-1.	13.		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zakończyć cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby odrzucić wyświetlane informacje w trybie filtrowania; używany również do zaznaczania symbolem X oznaczającego NIE lub anulowanie
3-1.	14.		Naciśnij w celu włączenia lub wyłączenia systemu podgrzewania dla prawej komory)
3-1.	15.		TYLKO frytownice wyposażone w system automatycznego podnoszenia. Wciśnij, by podnieść lub opuścić kosze.
3-2.	16.		<p>Za każdą czarną gałką spustu znajduje się sygnalizator filtrowania</p> <p>Filter Beacon®; jeżeli sygnalizator  pali się na niebiesko, to jest to sygnał, że pora na filtrowanie oleju; sygnalizator miga, gdy spust wymaga otwarcia lub zamknięcia</p>
3-3.	17.		Po przestawieniu przełącznika zasilania w położenie ON (Wł.) włączany jest dopływ prądu do elementów sterowania i pomp
3-4.	18.		W przypadku frytownic z uzupełnianiem oleju luzem należy wcisnąć ten przycisk, by napełnić pojemnik JIB




Rysunek 3-4

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-5.	1.	Zespół miski spustowej filtra.	Do miski tej jest odprowadzany olej, który następnie jest pompowany przez filtry w celu przedłużenia jego okresu przydatności do użycia
3-5.	2.	Pokrętko zaworu spustowego	Wyciągnięcie czarnej gałki powoduje otwarcie zaworu i opróżnienie komory; wciśnięcie powoduje zamknięcie zaworu, po którym można zacząć pompować olej do komory
3-5.	3.	Wieszak dla kosza	Kosz wisi na nim, gdy nie jest używany lub gdy produkt jest odsączany po zakończeniu cyklu smażenia
3-5.	4.	Pokrywa komory	Służy do zakrywania komory, gdy nie jest ona używana
3-5.	5.	Pojemnik JIB	Pojemnik JIB jest zasobnikiem oleju do uzupełniania poziomu oleju w komorach w procesie zabezpieczenia przed nadmiernym spadkiem poziomu oleju Oil Guardian™

### 3-2. TRYB KONFIGURACJI

Przy pierwszym uruchomieniu system sterowania poprosi o zatwierdzenie ustawień dla frytownicy.

Jeżeli główny przełącznik zasilania jest włączony, to na obu wyświetlaczach

pojawi się „OFF” („WYŁ”). Naciśnij przycisk  po dowolnej stronie - na wyświetlaczach pojawi się komunikat \*SETUP\* (USTAWIENIA) \*ENTER CODE\* (WPROWADŹ KOD). Wciśnij 1, 2, 3, a na lewym wyświetlaczu pojawi się „LANGUAGE” (JĘZYK), a na prawym - „ENGLISH” (ANGIELSKI).

Używając przycisków ▲ i ▼ zmień język wyświetlacza - na „FRANCAIS”, „ESPANOL”, „PORTUG”, „DEUTSCHE”, „SVENSKI”, „RUSSIAN”.

Wciśnij ►, by przejść do innych pozycji ustawień - na przykład:

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP.) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU) - 12-godz. lub 24-godz.
- ENTER TIME (PODAJ CZAS) - godzina (użyj przycisków produktu, aby zmienić)
- ENTER TIME (PODAJ CZAS) – pora dnia - przed południem (AM) lub po południu (PM)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) - MM-DD-YY (MM-DD-RR) lub DD-MM-YY (DD-MM-RR)
- ENTER DATE (PODAJ DATE) – aktualna data (użyj przycisków produktu, aby zmienić)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ZMIANA CZASU) - 1. OFF (WYŁ.); 2. US (AMER.) (wersje od 2007); 3. EURO (EUROPA); 4. FSA (USA przed 2007)
- FRYER TYPE (TYP FRYTOWNICY) - ELEC (ELEKTR.) lub GAS (GAZ.)
- VAT TYPE (TYP KOM.) - FULL (PEŁNA) LUB SPLIT (DZIELONA)
- AUTOLIFT ENABLED (WŁĄCZONE AUTOM. PODNOSZENIE)? - NO LIFT (BEZ PODNOSZENIA) lub YES LIFT (Z PODNOSZENIEM)
- BULK OIL SUPPLY (UZUPEŁNIANIE OLEJU LUZEM) - YES (TAK) lub NO (NIE)
- BULK OIL DISPOSE (SPUSZCZANIE OLEJU LUZEM)? - YES (TAK) lub NO (NIE)
- S/N - Wyświetla numer seryjny urządzenia lub jego rejestrację (TEN NUMER SERYJNY POWINIEN BYĆ TAKI SAM, JAK NUMER SERYJNY NA PŁYTCIE ZNAMIONOWEJ NA DRZWICZKACH.)
- 2-GI JĘZYK - Wybranie drugiego języka dla systemu sterowania sprawia, że łatwo można przełączać się pomiędzy 2 językami -

wciskając  podczas normalnej pracy.

Jeden język będzie stosowany na lewym wyświetlaczu, drugi - na wyświetlaczu prawym. Wciśnięcie przyciski v pod pożądanym językiem powoduje wybranie języka stosowanego na wyświetlaczu.

- 2-gi poziom GŁOŚNOSCI - Ustawienie drugiego poziomu głośności dla systemu sterowania umożliwia łatwe wybieranie pomiędzy 2

głośnościami - wciskając dwukrotnie  podczas normalnej pracy.

Jedno ustawienie głośności jest wyświetlane na lewym wyświetlaczu (od ZERA do 10; gdzie 10 oznacza najgłośniejsze), a drugie ustawienie głośności jest wyświetlane na wyświetlaczu prawym. By wybrać głośność, wciśnij przycisk v pod pożądanym poziomem głośności.

- ZAKOŃCZENIE USTAWIEN

**NOTICE**

**UWAGA**

Do zmiany ustawień służą przyciski ▲ i ▼, chyba, że zaznaczono inaczej.

Do trybu ustawień można też przejść, ponownie uruchamiając system w trybie programowania specjalnego z Poziomu 2 programowania (SP-3).



### 3-3. NAPELNIANIE LUB DODAWANIE OLEJU



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

## **CAUTION** PRZESTROGA

*Podczas podgrzewania poziomo oleju musi zawsze znajdować się powyżej rurek palnika i na poziomie wskaźników poziomu oleju w tylnej części kadzi. Niezastosowanie się do tej instrukcji może być przyczyną pożaru i/lub uszkodzenia frytownicy.*

*Nie zaleca się stosowania oleju w stanie stałym. Mógłby on spowodować zapchanie i uszkodzenie pompy.*

1. Zaleca się, aby w otwartej frytownicy używany był wysokiej jakości olej smażalniczy. Niektóre oleje niższej jakości charakteryzują się wysoką zawartością wilgoci i powodują pienienie i kipienie.



## **OSTRZEŻENIE RYZYKO OPARZEŃ**

**Aby uniknąć poważnych oparzeń, operację wlewania gorącego oleju do kadzi wykonuj w rękawicach. Temperatura oleju i wszystkich metalowych części, które mają styczność z olejem jest skrajnie wysoka. Dlatego należy zwracać szczególną uwagę, aby nie powodować rozprysku.**

2. **Pojemność zbiorników na olej:**  
Pełnowymiarowe komory = 14,2 litra/13,6 kg (15 kwart/30 funtów)  
Dzielone komory = 7,1 litra/6,8 kg (7,5 kwarty/15 funtów).  
  
Wszystkie komory mają linie wskazujące 2 poziomy na tylnej ścianie komory. Górna linia oznacza właściwy poziom oleju podczas podgrzewania. Rysunek 1.
3. Umieść stelaż na kosz w komorze i napełnij komorę zimnym olejem do poziomu dolnego wskaźnika. Rysunek 2.

**Napełnianie komory z systemu dodawania oleju luzem (muszą być zainstalowane dodatkowe akcesoria, a w systemie sterowania musi być wybrana opcja „TAK” funkcji „Dodawanie oleju luzem” w trybie ustawień)**

1. Włącz główny przełącznik zasilania, ustawiając go w położeniu ON.
2. Umieść w komorze stelaż na kosz. Rysunek 3.
3. Wciśnij i przytrzymaj **F** (po którejkolwiek stronie), aż na wyświetlaczu pojawi się \*FILTER MENU\* (MENU FILTROWANIA) oraz pytanie 1.AUTO FILTER? (1.AUTOFILTROWANIE?)
4. Wciśnij i zwolnij przycisk **▶** 6 razy, aż na wyświetlaczu pojawi się “7. FILL POT FROM BULK” (NAPELNIANIE ZBIORNIKA OLEJEM LUZEM).
5. Wciśnij przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się “FILL VAT” (NAPELNIANIE KOMORY), a następnie “√=PUMP” (POMPUJ) “X=DONE” (GOTOWE). Ponownie wciśnij i **przytrzymaj** przycisk **√**, by napełnić komorę - na wyświetlaczu pojawi się komunikat “FILLING” (NAPELNIANIE).
6. Gdy poziom oleju osiągnie dolną linię napełnienia, zwolnij przycisk **√** - na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat “FILL VAT” (NAPELNIANIE KOMORY) “√=PUMP” (POMPOWANIE) “X=DONE” (GOTOWE). Naciśnij dwukrotnie przycisk X, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

## **NOTICE** UWAGA



W razie potrzeby wciśnij i przytrzymaj czarny przycisk za prawym skrzydłem drzwiczek, by napełnić pojemnik JIB z systemu napełniania olejem luzem. Rysunek 3.




### 3-4. PORANNE PROCEDURY ROZRUCHOWE


1. Sprawdź, czy stelaż na kosz jest w komorze, a komora jest napełniona olejem do właściwego poziomu.

W przypadku modelu EEG-141, napełnij zasobnik oleju. Patrz Część 3-10.

2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu ON, a następnie naciśnij , aby włączyć nagrzewanie komory. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” („POJEMNIK NAPEŁNIONY?”), upewnij się, że poziom oleju jest prawidłowy (patrz Część 3-2), a następnie wciśnij przycisk  oznaczający „TAK”. Urządzenie automatycznie przejdzie do cyklu topienia, w którym pozostanie, dopóki temperatura nie wzrośnie do 82°C (180°F), po czym system automatycznie wyjdzie z tego cyklu.

#### **NOTICE** UWAGA

Jeśli to wskazane, cykl topienia można pominąć, naciskając i przytrzymując przez 5 sekund przycisk  lub X.

System wyświetli „EXIT MELT” (WYJDŹ Z TOPIENIA) i „YES NO” (TAK NIE). Naciśnij przycisk , by wybrać „YES” (TAK); rozpocznie się ciągłe nagrzewanie komory, dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury.

#### **CAUTION** PRZESTROGA

*Nie pozostawiaj frytownicy bez nadzoru i nie pomijaj cyklu topienia, chyba że stopiła się ilość oleju wystarczająca do całkowitego zakrycia wszystkich rurek palnika. Jeżeli cykl topienia zostanie pominięty przed zakryciem wszystkich rurek palnika, nastąpi nadmierne dymienie oleju lub pojawi się ogień.*





#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO RYZYKO PRZEPEŁNIENIA**

**NIE NAPEŁNIAJ NADMIERNIE KOSZY ORAZ NIE WPROWADZAJ DO NICH PRODUKTÓW O BARDZO DUŻYM STOPNIU WILGOTNOŚCI. 3 FUNTY (1,4 KG) TO MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU DLA KOMORY PEŁNEJ, A 1-1/2 FUNTA (0,68 KG) - DLA KOMORY DZIELONEJ. NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TEJ INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ PRZELEWANIE SIĘ OLEJU Z KOMORY, CO MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU I/ LUB USZKODZENIA MIENIA MATERIALNEGO.**

**JEŻELI TEMPERATURA TŁUSZCZU PRZEKROCZY 216°C (420°F), NIEZWŁOCZNIE WYŁĄCZ ZASILANIE GŁÓWNYM PRZEŁĄCZNIKIEM I PODDAJ FRYTOWNICĘ NAPRAWIE. JEŻELI TEMPERATURA OLEJU PRZEKROCZY PUNKT ZAPŁONU, NASTĄPI JEGO ZAPALENIE SIĘ, CO SPOWODUJE POWAŻNE OPARZENIA I/LUB SZKODY MATERIALNE.**

### 3-5. PODSTAWY OBSŁUGI

Frytownica Evolution Elite jest dostępna w wersji z automatycznym podnoszeniem i bez niego. Modele z automatycznym sterowaniem podnoszeniem umożliwiają automatyczne opuszczanie koszy do tłuszczu na początku cyklu smażenia i wyjmowanie ich z tłuszczu po zakończeniu tego cyklu.

1. Po wyjściu systemu z cyklu topienia, na wyświetlaczu będzie migać LOW TEMP (NISKA TEMP.), dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury. Po osiągnięciu wartości zadanej temperatury, na wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu, np: FRY (SMAŻENIE) - wtedy produkt może zostać umieszczony w oleju.
2. Wciśnij przycisk  lub  programatora czasowego. (We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia, kosz zostanie automatycznie opuszczony do tłuszczu.)
3. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa typu przetwarzania produktu (np. "FRY" (SMAŻENIE)) i programator rozpocznie odliczanie czasu.
4. Po zakończeniu cyklu smażenia odzywa się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” („GOTOWE”).
5. Naciśnij przycisk programatora czasowego pod „DONE”, aby przerwać sygnał alarmowy i wyjmij kosz z komory. (We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia kosz zostanie wyjęty z tłuszczu automatycznie.)
6. Jeżeli zaprogramowano programator czasowy jakości (czasu przetrzymywania produktu), odliczanie czasu przetrzymywania rozpoczyna się automatycznie po naciśnięciu przez użytkownika przycisku programatora w celu zakończenia cyklu smażenia. Podczas odmierzania czasu przez programator czasowy jakości, na wyświetlaczu pojawia się trzyliterowy skrót nazwy produktu, po którym następuje „Qn”, gdzie „n” wskazuje liczbę pozostałych minut, np.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” itp.

Po zakończeniu odliczania czasu przez programator czasowy, system emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „QUAL” (JAK.) i trzyliterowy skrót nazwy produktu: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Naciśnij przycisk programatora czasowego, aby anulować odliczanie czasu.


### **NOTICE** UWAGA

By zatrzymać w dowolnym momencie cykl smażenia, wciśnij i


przytrzymaj przycisk  lub  programatora czasowego.

### 3-6. TRYB JAŁOWY

Możliwe jest zaprogramowanie trybu jałowego umożliwiającego ograniczenie kosztów mediów i oleju poprzez obniżanie wartości zadanej oleju, gdy

frytownica nie jest używana. By włączyć tryb jałowy, naciśnij przycisk  lub zaprogramuj jego automatyczne włączenie po “X” minutach bezczynności komory.

Olej jest utrzymywany w niższej temperaturze do momentu wciśnięcia

przycisku  - wtedy olej jest podgrzewany do temperatury smażenia. Patrz tryby programowania specjalnego SP-12, SP-13 i SP-14.

### 3-7. Funkcja OIL GUARDIAN™ (funkcja automatycznego uzupełniania oleju)

Podczas normalnej pracy urządzenia, system automatycznie monitoruje poziom oleju w komorze. Jeżeli system wykryje zbyt niski poziom oleju, olej zostanie automatycznie przepompowany z pojemnika JIB do komory, aby zapewnić właściwy jego poziom.

#### **Ręczne uzupełnianie oleju**

Jeżeli poziom oleju jest tylko trochę za niski, to w dowolnym momencie można dodać oleju z pojemnika JIB do właściwego poziomu w sposób opisany poniżej. Procedury tej nie należy używać do napełniania pustej komory.

1. Wciśnij i przytrzymaj **F** (którykolwiek - komora pełna), aż na wyświetlaczu pojawi się \*FILTER MENU\* (MENU FILTROWANIA) oraz pytanie 1.EXPRESS FILTER? (1.SZYBKIE FILTROWANIE?).
2. Wciśnij **▶** 5 pięciokrotnie - aż na wyświetlaczu pojawi się "6.FILL FROM JIB" (6.NAPEŁNIJ Z POJ. JIB).
3. Wciśnij przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się "\*PUMP" (POMPOWANIE) i "EXIT" (WYJŚCIE).
4. Wciśnij i przytrzymaj przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się "FILLING" (NAPEŁNIANIE), a olej będzie pompowany z pojemnika JIB do komory.
5. Gdy komora smażenia będzie pełna, zwolnij przycisk **√** - na wyświetlaczu ponownie wyświetlone zostanie "\*PUMP" (POMPOWANIE) i "EXIT" (WYJŚCIE). Naciśnij dwukrotnie przycisk **X**, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

### 3-8. WYBIERANIE PRODUKTU O INNEJ WARTOŚCI ZADANEJ

Jeżeli podczas wybierania produktu na wyświetlaczu pojawi się "XXX XXX", to zadana wartość temperatury dla danego produktu nie jest prawidłowa.

Zmianianie wartości zadanej temperatury dla wybranego produktu:

1. Wciśnij przycisk produktu, np.: **1** (FRY) (SMAŻENIE).
2. Na wyświetlaczu pojawi się "XXX XXX".
3. Wciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk programatora czasowego **1** lub **2** - na wyświetlaczu pojawi się "FRY" („SMAŻENIE”).
4. Przed zanurzeniem produktu zaczekaj na osiągnięcie wartości zadanej temperatury oleju.

### 3-9. WYMIANA POJEMNIKA JIB



Rysunek 1

1. Na wyświetlaczu pojawi się "JIB IS LOW" (NISKI POZIOM W POJEMNIKU JIB) i włączy się alarm dźwiękowy.
2. Otwórz drzwiczki z prawej strony i wyciągnij z urządzenia pojemnik JIB. Zdejmij pokrywkę z górnej części pojemnika JIB i wyrzuć pusty JIB, wprowadzając w jego miejsce napełniony. Rysunek 1

**NOTICE** UWAGA

Model EEG-141 (jednokomorowy) patrz następna sekcja.

### 3-10. ZASOBNIK OLEJU MODELU EEG-141



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

#### Napelnianie zasobnika oleju

1. Na wyświetlaczu pojawi się "JIB IS LOW" (NISKI POZIOM W POJEMNIKU JIB) i włączy się alarm dźwiękowy.
2. Otwórz drzwiczki, wyciągnij zasobnik oleju i zdejmij pokrywę zasobnika. Rysunek 1.
3. Umieść na wsporniku na drzwiczkach. Rysunek 2.
4. Dolej oleju do zasobnika do poziomu oznaczonego linią (13 funtów (6,12 kg.)), załóż pokrywę i włóż zasobnik z powrotem na swoje miejsce. Rysunek 3.

#### Wymywanie / czyszczenie zasobnika

1. Otwórz drzwiczki i wyciągnij zasobnik.
2. Przesuń zasobnik w lewo i wyjmij go z frytownicy. Rysunek 4.
3. Wyczyść zasobnik w zlewie wodą z mydłem.

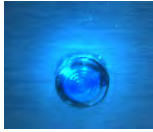
#### **NOTICE** UWAGA

Przed wstawieniem zasobnika z powrotem do urządzenia nasmaruj pierścienie uszczelniające na rurce filtrowania zimnym olejem (patrz poniżej). Sprawdź, czy pierścienie uszczelniające nie są uszkodzone lub spękane, jeśli tak, to je wymień. By wymienić pierścień uszczelniający, małym wkrętakiem o płaskiej końcówce podważ pierścień i ściągnij go z końcówki rurki. Patrz poniżej.





### 3-11. SMARTFILTER EXPRESS™ 1.



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

Podczas normalnej pracy urządzenia oraz po określonej liczbie cykli smażenia, w przedniej części frytownicy zapala się lampka Filter Beacon® (Rysunek 1), a na wyświetlaczu pojawia się okresowo „FLTR NOW?” „YES NO” („FILTROWAĆ TERAZ?” „TAK NIE”).

Jeżeli wciśniesz **X** oznaczający NIE, to frytownica powróci do normalnej pracy, a jej system sterowania zasugeruje filtrowanie później.

2. **Sprawdź miskę spustową do filtrowania:** Jeżeli brakuje miski lub pokrywki, na wyświetlaczu pojawi się „CHK PAN” („SPRAWDŹ MISKĘ”). Upewnij się, że rurka filtra jest dokładnie i mocno połączona, miska spustowa pod frytownicą jest maksymalnie cofnięta do tyłu i umieszczona jest na niej pokrywka.
3. Wciśnij przycisk  $\checkmark$  oznaczający TAK, a na wyświetlaczu pojawi się \*SKIM VAT\* (OCZYŚĆ KOMORĘ), a następnie „CONFIRM” „YES NO” („POTWIERDŹ” „TAK NIE”). Wciśnij przycisk  $\checkmark$  oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Wyciągnij gałkę spustu (Rysunek 2) - na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” (SPUST) i olej zostanie spuszczone z komory.



**OSTRZEŻENIE**

By uniknąć przelania oleju z miski spustowej, należy do niej **jednorazowo spuszczać zawartość tylko 1 komory. Pojemność miski to 1 pełna komora lub 2 komory dzielone. Przelanie miski spustowej może powodować, że podłoga będzie śliska, co może prowadzić do wypadku.**



**UWAGA**

Jeżeli NIE chcesz filtrować oleju, wciśnij  $\text{⓪}$  - na wyświetlaczu pojawi się „STOPPED” (ZATRZYMANIE) i filtrowanie przy użyciu SmartFilter zostanie anulowane. Niebieska lampka zgaśnie, a system powróci do normalnej pracy. System proponuje filtrowanie po kilku następnym cyklach smażenia.

Wyświetlenie „VAT EMTY” (PUSTA KOMORA), a następnie „YES NO” „TAK NIE” oznacza zapchanie otworu spustowego. Używając prostej białej szczoteczki udroźnij spust i wciśnij przycisk  $\checkmark$ . Na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” (SPUST), a następnie system rozpocznie proces filtrowania.

4. Gdy system zakończy proces filtrowania, na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” (ZAMKNIJ SPUST). Wciśnij gałkę spustu, by zamknąć spust (Rysunek 3). Komora zostanie ponownie napełniona olejem.
5. Po napełnieniu komory na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” „YES NO” („CZY KOMORA JEST NAPEŁNIONA?” „TAK NIE”). Sprawdź, czy komora jest napełniona i wciśnij przycisk  $\checkmark$  oznaczający TAK, a system powróci do normalnej pracy.

**3-11. SMARTFILTER EXPRESS™**  
**(c.d.)**

6. Jeżeli podczas procesu SmartFilter Express™ olej nie został przepompowany z powrotem do komory, osiągając odpowiedni poziom, wciśnij przycisk **X** oznaczający NIE i pompa zostanie uruchomiona na kolejne 30 sekund.
7. Na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” „YES NO” („CZY KOMORA JEST NAPEŁNIONA” „TAK NIE”). Sprawdź, czy komora jest pełna i wciśnij przycisk  $\surd$  - na wyświetlaczu pokazany zostanie powrót systemu do normalnej pracy. Naciśnij przycisk **X**, a pompa zostanie uruchomiona na kolejne 30 sekund. Możesz podjąć 3 próby napełnienia komory.

**Błąd filtra**

8. Jeżeli 3 próby napełnienia komory zakończą się niepowodzeniem, system wyświetli „CHANGE FILTER PAD?” „YES NO” („ZMIANA WKŁADKI FILTR.” „TAK NIE”). Jeżeli chcesz zmienić wkładkę filtrującą, naciśnij  $\surd$  i wymień wkładkę, postępując według procedur opisanych w części „Zmiana wkładki filtracyjnej”. System powróci do trybu normalnej pracy.

Jeżeli wkładka filtracyjna będzie wymieniana w późniejszym czasie, naciśnij przycisk **X**, a przypomnienie „CHANGE FILTER PAD?” (ZMIANA WKŁADKI FILTR.) zostanie wyświetlone za 15 minut.

9. Jeżeli podczas następnego procesu SmartFilter Express™ z nową wkładką filtrującą komora nie zostanie napełniona po 3 próbach, na wyświetlaczu pojawi się „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” („WYMAGANY SERWIS FILTRA-PATRZ INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW”).

Jeżeli wyświetli się komunikat „Service Required”, wówczas co 15 minut na wyświetlaczu pojawia się „FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” („PROBLEM Z FILTREM ROZWIĄZANY? TAK NIE”). Jeżeli problem nie został rozwiązany, naciśnij przycisk **X**. Jeżeli problem został rozwiązany, naciśnij  $\surd$ , co spowoduje powrót systemu do trybu normalnej pracy.

**NOTICE**

**UWAGA**

Aby komora była skuteczniej całkowicie napełniana, dopilnuj, by miska spustowa filtrowania była czyszczona przynajmniej raz dziennie, zmieniana była wkładka filtracyjna, pojemnik JIB był napełniany, a pierścienie uszczelniające na misce spustowej były w dobrym stanie.



### 3-12. CODZIENNE FILTROWANIE

Ta procedura filtrowania umożliwia dokładniejsze czyszczenie komory i powinna być wykonywana raz dziennie. Komorę można filtrować w dowolnym momencie, gdy nie jest ona używana do smażenia.



#### **OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ**

Aby uniknąć oparzeń gorącym olejem, przed rozpoczęciem filtrowania załóż zatwierdzony sprzęt ochronny, w tym fartuch, osłonę twarzy i rękawice.

Poza tym, aby uniknąć przelania oleju z miski spustowej, jednorazowo spuszczaaj do miski zawartość tylko 1 komory. Pojemność miski to 1 pełna komora lub 2 komory dzielone. Przelanie miski spustowej może powodować, że podłoga będzie śliska, co może prowadzić do wypadku.



Rysunek 1



Rysunek 2

1. **Sprawdź miskę spustową do filtrowania:** Każdego dnia, przy pierwszym filtrowaniu należy użyć nowej wkładki filtracyjnej, przy czym tę samą wkładkę (z wyjątkiem komór do smażenia ryb) można używać przez resztę dnia. **W przypadku komór używanych do smażenia ryb zalecana jest wymiana wkładki filtracyjnej po zakończeniu filtrowania.**

Upewnij się, że pokrywa miski spustowej jest założona, rurka spustowa filtrowania odpowiednio założona i że wsunięta i przymocowana jest miska spustowa do filtrowania. Jeżeli miska spustowa do filtrowania i jej pokrywa nie są prawidłowo umieszczone i zamocowane, to na wyświetlaczu pojawi się "CHK PAN" (SPRAWDŹ MISKE).

2. Wciśnij i przytrzymaj **F**, aż na wyświetlaczu nie pojawi się "1.EXPRESS FILTER?" (1.SZYBKIE FILTROWANIE?). W przypadku urządzeń z komorą dzieloną dla komory lewej używaj przycisku **F**, a dla komory prawej - przycisku **F**.
3. Wciśnij przycisk **▶** - na wyświetlaczu pojawi się "2.DAILY FILTER?" (2.CODZIENNE FILTROWANIE?).
4. Wciśnij przycisk **√** oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się "CONFIRM" (POTWIERDZENIE), a następnie "YES NO" (TAK NIE).
5. Wciśnij przycisk **√** oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Wyciągnij gałkę spustu (Rysunek 1), na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” (SPUST) i olej zostanie spuszczoney z komory lub wciśnij przycisk **X** oznaczający NIE - wtedy system powróci do normalnego trybu pracy.
6. Po spuszczeniu oleju z komory wyjmij z niej stelaż na kosz. Rysunek 2.



#### **OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ**

Do podnoszenia stelaża kosza użyj rękawic lub ochronnej szmatki. Stelaż może być gorący i może parzyć.

### 3-12. CODZIENNE FILTROWANIE) (c.d.)

7. Wyszczotkuj lub wyszoruj boki i dno komory. Uważaj, aby nie uszkodzić czujników.

## **CAUTION** PRZESTROGA

*Nie używaj do czyszczenia stalowej wełny lub innych narzędzi oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności frytownicy.*

*Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjki ciśnieniowej (strumienia wody pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części.*



Rysunek 3



Rysunek 4

8. Po wyczyszczeniu komory na ekranie pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE?” „YES NO” („SZOROWANIE ZAKOŃCZ.?” „TAK NIE”). Wciśnij przycisk √ oznaczający TAK - na wyświetlaczu pojawi się „WASH VAT” „YES NO” („MYCIE KOMORY” „TAK NIE”).
9. Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „WASHING” („MYCIE). Przez kilka minut odbywać się będzie cyrkulacja oleju przez komorę. Po zakończeniu cyklu mycia na ekranie pojawi się „WASH AGAIN?” „YES NO” („PONOWNE MYCIE?” „TAK NIE”).
10. Wciśnij przycisk √ oznaczający TAK, jeżeli potrzebne jest jeszcze jedno mycie, w innym razie wciśnij przycisk X oznaczający NIE - na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ SPUST”). Wciśnij gałkę spustu, by zamknąć spust (Rysunek 3) - na wyświetlaczu pojawi się „RINSING” („PŁUKANIE”) i komora zostanie napełniona olejem.
11. Po napełnieniu komory na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ SPUST”). Wyciągnij gałkę spustu, by otworzyć spust (Rysunek 4), a na wyświetlaczu pojawi się „RINSING” („PŁUKANIE”). Po zakończeniu płukania na wyświetlaczu pojawi się „RINSE AGAIN?” „YES NO” („PONOWNE PŁUKANIE?” „TAK NIE”).
12. Jeżeli potrzebne jest jeszcze jedno płukanie, naciśnij przycisk √ oznaczający TAK albo naciśnij przycisk X oznaczający NIE, a na wyświetlaczu pojawi się „POLISH?” „YES” („PRZECZYSZCZENIE OLEJU?” „TAK”).
13. Wciśnij przycisk √ oznaczający TAK, a olej zostanie oczyszczony poprzez przepompowanie go przez system filtrowania. Na wyświetlaczu będzie komunikat „5:00 STOP POLISH” („5:00 ZATRZYMANIE PRZECZYSZCZANIA”). Jeśli chcesz, naciśnij przycisk X, by zatrzymać przeczyszczanie; w przeciwnym razie olej będzie przeczyszczany przez 5 minut.
14. Po zakończeniu procesu przeczyszczania oleju na wyświetlaczu pojawi się „FILL VAT?” „YES” („NAPEŁNIĆ KOMORĘ?” „TAK”). Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ SPUST”). Wyciągnij gałkę spustu, by zamknąć spust (Rysunek 3) - na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”) i komora zostanie ponownie napełniona olejem.
15. Po napełnieniu wyświetlacz pokaże „IS POT FILLED?” „YES NO” („CZY KOMORA JEST NAPEŁNIONA?” „TAK NIE”). Wciśnij przycisk √ oznaczający TAK - frytownica powróci do normalnego trybu pracy.

W przypadku naciśnięcia przycisku X na wyświetlaczu pojawi się komunikat „FILLING” („NAPEŁNIANIE”). Można próbować napełnić komorę 4-krotnie, potem system wyświetli komunikat „ADD QUIT” („DOD. REZYGNACJA”). Wciśnij przycisk √ - pompa pojemnika JIB zostanie uruchomiona na 60 sekund, napełniając komorę z pojemnika JIB. Wciśnij przycisk X, by system powrócił do trybu normalnej pracy.

**3-13. UTYLIZACJA OLEJU Z  
KOMORY PRZY UŻYCIU  
OPCJONALNEGO  
WÓZKA DO UTYLIZACJI  
OLEJU**



**Rysunek 1**



**Rysunek 2**



**Rysunek 3**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO  
ZAGROŻENIE  
POŻAREM**

**PRZY DŁUGOTRWAŁYM UŻYTKOWANIU PUNKT ZAPŁONU OLEJU SIĘ ZMNIEJSZA. JEŻELI PODCZAS SMAŻENIA POJAWIA SIĘ NADMIERNE DYMNIENIE LUB PIENIENIE OLEJU, NALEŻY GO ZUTYLIZOWAĆ. W PRZECIWNYM RAZIE MOŻE DOJŚĆ DO POWAŻNYCH POPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU LUB STRAT MATERIALNYCH.**

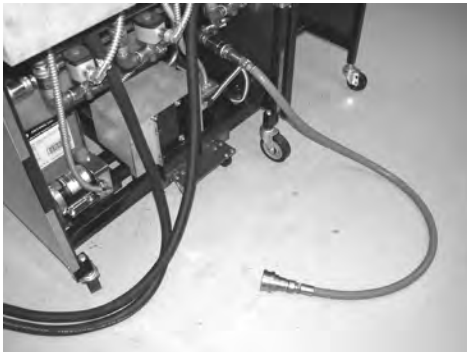
- Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski spustowej i, trzymając za uchwyt miski, wyciągnij ją. Rysunek 1 i 2.
- Wciśnij i przytrzymaj **F** (którykolwiek), aż nie pojawi się komunikat “\*FILTER MENU\*” („\*MENU FILTROWANIA\*”) oraz “1.EXPRESS FILTER?” („\*SZYBKIE FILTROWANIE?\*”).
- Dwukrotnie wciśnij i zwolnij przycisk ► - aż na wyświetlaczu pojawi się “3.DISPOSE” („3.UTYLIZACJA”). Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się “DISPOSE?” “YES NO” („UTYLIZACJA?” „TAK NIE”).
- Wciśnij przycisk √ - wyświetlony zostanie komunikat “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? “YES NO” („CZY URZĄDZENIE DO UTYLIZACJI JEST NA MIEJSCU?” „TAK NIE”).
- Po przetoczeniu w odpowiednie miejsce wózka do utylizacji oleju (Rysunek 3) wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się “OPEN DRAIN” („OTWÓRZ SPUST”). Wyciągnij gałkę spustu, by otworzyć spust - na wyświetlaczu pojawi się “DRAINING” („SPUST”). Olej zostanie spuszczone z komory do wózka.
- Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” „YES NO” („KOMORA PUSTA” „TAK NIE”). Upewnij się, że komora jest pusta i naciśnij przycisk √.
- Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” „YES NO” („CZYSZCZENIE KOMORY ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”). Gdy komora jest już czysta, wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się “CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ SPUST”). Wciśnij gałkę spustu.
- Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL POT” („RĘCZNE NAPEŁN. KOMORY”), następnie „VAT FULL” („KOMORA PEŁNA”) i „YES NO” („TAK NIE”). Napełnij komorę do poziomu oznaczonego dolnym wskaźnikiem, znajdującym się w tylnej części kadzi i naciśnij przycisk √. Patrz instrukcje napełniania olejem lub dodawania oleju w Części 3-3.

Frytownica powróci do trybu normalnej pracy.

- Wysuń spod frytownicy wózek do utylizacji oleju i włóż zespół miski spustowej filtrowania.



### **3-14. UTYLIZACJA OLEJU Z KOMORY PRZY UŻYCIU OPCJONALNEGO SYSTEMU UTYLIZACJI OLEJU LUZEM**



Rysunek 1



Rysunek 2

1. Podłącz żeńską szybkozłączkę, zamocowaną do węża w tylnej części otwartej frytownicy, do odpowiedniej szybkozłączki męskiej w ścianie. Wąż może pozostać podłączony, chyba że otwarta frytownica będzie przemieszczana. Rysunek 1 i 2.

## **NOTICE UWAGA**

By system utylizacji oleju luzem działał, musi być wybrana („YES” - „TAK”) opcja „BULK OIL DISPOSE?” („UTYLIZACJA OLEJU LUZEM?”) w trybie programowania specjalnego lub trybie ustawień. W punkcie SP-27 programowania specjalnego można także zdefiniować dodatkową czynność - wymaganie hasła (1, 2, 3).

2. Wciśnij i przytrzymaj **F** (lewy lub prawy w przypadku komór dzielonych), aż na wyświetlaczu pojawi się „\*FILTER MENU\*” („MENU FILTROWANIA”) oraz „1.EXPRESS FILTER?” („SZYBKIE FILTROWANIE?”).
3. Dwukrotnie wciśnij i zwolnij przycisk **▶** - aż na wyświetlaczu pojawi się „3.DISPOSE” („3.UTYLIZACJA”). Wciśnij przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE?” „YES NO” („UTYLIZACJA?” „TAK NIE”) lub podaj kod 1, 2, 3, jeżeli w punkcie SP-27 wybrano TAK.
4. Wciśnij przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się „DRAIN VAT?” „YES NO” („SPUST Z KOMORY?” „TAK NIE”).  
Wciśnij przycisk **X**, jeżeli w misce spustowej już jest olej. Przejdź do czynności 8.
5. Wciśnij przycisk **√** - na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ SPUST”). Wyciągnij gałkę spustu, by otworzyć spust - na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („SPUST”). Olej zostanie spuszczone z komory do miski spustowej.
6. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” „YES NO” („KOMORA PUSTA” „TAK NIE”). Upewnij się, że komora jest pusta i naciśnij przycisk **√**.
7. Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” „YES NO” („CZYSZCZENIE KOMORY ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”). Gdy komora jest już czysta, naciśnij przycisk **√**.
8. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE” („UTYLIZACJA”), a następnie „√=PUMP” „X=DONE” („√=POMPUJ” „X=GOTOWE”). Wciśnij przycisk **√** - olej zostanie przepompowany z miski spustowej do pojemnika na olej luzem.
9. Gdy cały olej z miski zostanie wypompowany, wciśnij przycisk **X** (STOP).
10. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE” („UTYLIZACJA”), a następnie „√=PUMP” „X=DONE” („√=POMPUJ” „X=GOTOWE”). Wciśnij przycisk **X** i zamknij spust.
11. Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL VAT” („RĘCZNE NAPEŁNIANIE KOMORY”) (lub „FILL VAT FROM BULK” - „NAPEŁNIANIE KOMORY OLEJEM LUZEM” - jeżeli jest na wyposażeniu), a następnie „IS POT FILLED?” („CZY KOMORA JĘST PEŁNA?” i „YES NO” („TAK NIE”). Napełnij komorę do poziomu oznaczonego dolnym wskaźnikiem, znajdującym się w tylnej części kadzi i naciśnij przycisk **√**. Patrz instrukcje napełniania olejem lub dodawania oleju w Części 3-3.

Frytownica powróci do trybu normalnej pracy.

### 3-15. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

W celu zapewnienia efektywnego pompowania oleju, wkładkę filtracyjną (lub papier) należy zmieniać przynajmniej raz dziennie.

**NOTICE**

**UWAGA**

Jeżeli wkładka filtracyjna nie będzie zmieniana, na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie „CHANGE PAD” („ZMIEN WKŁADKĘ”). Naciśnij przycisk √, aby skasować komunikat, będzie on jednak pojawiać się co 4 minuty do czasu wymiany wkładki.

1. Upewnij się, że główny wyłącznik zasilania ustawiony jest w pozycji ON.
2. Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski spustowej i, trzymając za uchwyt miski, wyciągnij ją. Rysunek 1 i 2.

**WARNING**  
**BURN RISK**

**OSTRZEŻENIE**  
**RYZIKO OPARZEŃ**

Miska może być gorąca! Aby uniknąć poparzeń, używaj rękawic lub ochronnej szmatki.

Jeżeli miska spustowa jest wypełniona olejem, podczas jej przemieszczania zachowaj ostrożność, aby zapobiec rozpryskom i nie dopuścić do poparzenia.

3. Zdejmij pokrywę z miski spustowej. Rysunek 3.

4. Wyjmij z miski spustowej kosz na okruchy. Usuń z kosza na okruchy olej i okruchy. Wyczyść kosz roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą. Rysunek 4.

### **3-15. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (c.d.)**



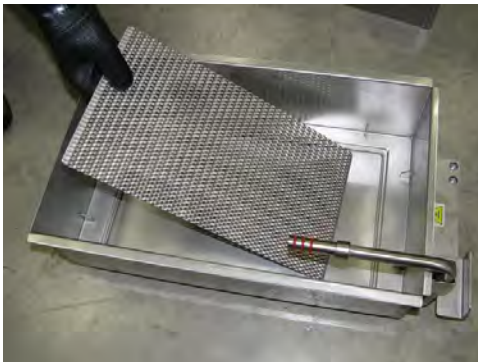
**Rysunek 5**

5. Zdejmij pierścień ustalający z wkładki filtracyjnej i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie opłucz gorącą wodą. Rysunek 5.



**Rysunek 6**

6. Wyciągnij wkładkę filtracyjną z miski i wyrzuć ją. Rysunek 6.



**Rysunek 7**

7. Zdejmij dolny ekran z miski i wyczyść go dokładnie roztworem mydła i wody. Dokładnie opłucz gorącą wodą. Rysunek 7.



**Rysunek 8**

8. Usuń z miski spustowej olej i okruchy. Wyczyść miskę roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą. Rysunek 8.



### 3-15. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (c.d.)

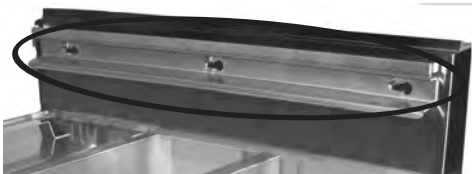


Rysunek 9



Rysunek 10

### 3-16. WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WIESZAKA NA KOSZ



## **NOTICE** UWAGA

Przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce upewnij się, że miska spustowa, dolny ekran, wychwytywacz zanieczyszczeń stałych i pierścień ustalający są dokładnie osuszone; w przeciwnym razie woda rozpuści wkładkę filtracyjną.

9. Złóż zespół, stosując odwrotną kolejność, umieszczając najpierw dolny ekran w misce spustowej, następnie wkładkę filtracyjną, pierścień ustalający i wychwytywacz okruszków.
10. Wsuń zespół miski spustowej filtra pod frytownicę, upewniając się, że przewód filtra na misce jest dokładnie połączony ze złączką pod frytownicą. Rysunek 9.
11. Upewnij się, że blokada miski spustowej jest zamknięta. Frytownica jest teraz gotowa do normalnej pracy. Rysunek 10.

Wieszak na kosz, znajdujący się na tylnym panelu frytownicy, należy okresowo zdejmować i dokładnie oczyścić.



### **OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ**

**Do zdejmowania wieszaka na kosz używaj rękawic. Ponieważ wieszak może być gorący, istnieje ryzyko poparzeń.**

Chwyć wieszak obiema rękami i wyciągnij go z prowadnic.

Włóż go do zlewu i umyj roztworem wody i mydła. Dokładnie osusz.

Wyczyść powierzchnie za wieszakiem i ponownie go zainstaluj.

### 3-17. TRYB CZYSZCZENIA



#### OSTRZEŻENIE RYZYKO OPARZEŃ

Miska spustowa do filtrowania musi być maksymalnie wsunięta do tyłu i zakryta pokrywą. Przed otwarciem otworu spustowego upewnij się, że miska spustowa do filtrowania jest zamocowana na swoim miejscu i że otwór w pokrywie jest dokładnie pod otworem spustowym.

Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozpryskiwanie się tłuszczu, co może prowadzić do obrażeń ciała.

Nie zaleca się przesuwania frytownicy lub miski spustowej, gdy zawiera ona gorący tłuszcz. Gorący tłuszcz może rozprysnąć się i spowodować poważne oparzenia ciała.

Zawsze podczas czyszczenia komory należy zakładać gogle zabezpieczające przed rozpryskiem substancji chemicznych lub gumową ochronną osłonę twarzy, ponieważ roztwór czyszczący ma wysoką zawartość środków alkalicznych. Należy unikać rozpryskiwania lub innego rodzaju kontaktu roztworu z oczami lub skórą. Mogłoby to spowodować poważne oparzenia. Należy dokładnie przeczytać instrukcję załączoną do środka czyszczącego. Jeżeli nastąpi kontakt roztworu z oczami, dokładnie opłucz oczy chłodną wodą i natychmiast udaj się do lekarza.

Poza tym, aby uniknąć przelania oleju z miski spustowej, jednorazowo spuszczać do miski zawartość tylko 1 komory. Pojemność miski to 1 pełna komora lub 2 komory dzielone. Przelanie miski spustowej może powodować, że podłoga będzie śliska, co może prowadzić do wypadku.

1. Zakryj sąsiednie komory, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju roztworem czyszczącym.



#### UWAGA

W trakcie procesu czyszczenia nie smaż produktów w sąsiednich komorach, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia oleju i produktu.

2. Wciśnij i przytrzymaj **F**, aż na wyświetlaczu nie pojawi się "1.EXPRESS FILTER?" (1.SZYBKIE FILTROWANIE?). W przypadku urządzeń z komorą dzieloną dla komory lewej używaj przycisku **F**, a dla komory prawej - przycisku **F**.
3. Sześciokrotnie wciśnij i przytrzymaj przycisk ► - na wyświetlaczu pojawi się "7.CLEAN-OUT" („CZYSZCZENIE”).
4. Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się "OIL RMVD" "YES NO" („OLEJ USUNIĘTY" „TAK NIE”).
5. Jeżeli olej został już usunięty, naciśnij przycisk √, co spowoduje przejście systemu do czynności „Solution Added?" („Roztwór dodano?”).

Jeżeli w komorze nadal znajduje się olej, naciśnij przycisk X, a na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE" „YES NO" („UTYLIZACJA" „TAK NIE”). Wciśnij przycisk √, by przeprowadzić utylizację oleju lub wciśnij przycisk X, by wyjść z trybu czyszczenia.



GOGLE  
ZABEZPIECZAJĄCE  
PRZED  
ROZPRYSKIEM  
SUBSTANCJI  
CHEMICZNYCH



RĘKAWICE  
ZABEZPIECZAJĄCE  
PRZED ŚRODKAMI  
CHEMICZNYMI

### 3-17. TRYB CZYSZCZENIA (c.d.)

Wyświetlacz pokazuje „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” „YES NO” („CZY URZĄDZENIE DO UTYLIZACJI JEST NA MIEJSCU?” „TAK NIE”). Jeżeli zostanie wybrane „NIE”, na wyświetlaczu pojawi się „INSERT DISPOSAL UNIT” („WPROWADŹ URZĄDZENIE DO UTYLIZACJI OLEJU”). Gdy urządzenie do utylizacji oleju już będzie na swoim miejscu, wciśnij przycisk √ oznaczający TAK i otwórz spust - na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („SPUST”) i olej zostanie spuszczone z komory. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO” („TAK NIE”). W odpowiednim momencie wciśnij przycisk V i zamknij spust.

**Tylko w przypadku systemów na olej luzem!** Jeżeli brakuje miski spustowej do filtrowania, na wyświetlaczu pojawi się „CHK PAN” „YES NO” („SPRAWDŹ MISKĘ” „TAK NIE”). Gdy miska będzie na swoim miejscu, na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ SPUST”). Wyciągnij gałkę spustu - na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („SPUST”) i olej zostanie spuszczone z komory. Następnie na wyświetlaczu pojawi się “√=PUMP” “X=DONE” (“√=POMPUJ” “X=GOTOWE”). Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” („UTYLIZACJA”) i olej zostanie wypompowany z miski spustowej. Gdy miska będzie pusta, wciśnij dwukrotnie przycisk X i zamknij spust.

6. Na wyświetlaczu pojawi się „SOLUTION ADDED?” „YES NO” („ROZTWÓR DODANO?” „TAK NIE”). Napełnij komorę do poziomu przekraczającego o 1 cal (25 mm) górny wskaźnik napełnienia gorącą wodą, dodaj 4 uncje (0,12 litra) środka do czyszczenia otwartych frytownic i dokładnie go wymieszaj. Następnie naciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „START CLEAN” „YES NO” („ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE” „TAK NIE”).
7. Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „CLEANING” („CZYSZCZENIE”) i zegar odliczania czasu. W czasie tej operacji temperatura stabilizuje się i pozostaje przez godzinę na poziomie 91°C (195°F).  
Podczas procesu czyszczenia dodawaj wodę, aby poziom roztworu przekraczał o 1 cal (25 mm) górny wskaźnik napełnienia.  
Aby wcześniej zakończyć cykl czyszczenia, naciśnij przycisk X. Na wyświetlaczu pojawi się „QUIT DEEP CLN” „YES NO” („PRZERWAĆ CZYSZCZENIE DOKŁADNE” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk √, aby anulować pozostały czas i przejść do procesu płukania.
8. Używając szczotki do czyszczenia frytownicy (nigdy nie używaj wełny stalowej), wyszoruj wnętrze komory. Na koniec tego jednogodzinnego procesu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CLEAN DONE” („KONIEC CZYSZCZENIA”) i rozlegnie sygnał dźwiękowy. Wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „REMOVE SOLUTION FROM VAT” („SPUŚĆ ROZTWÓR Z KOMORY”).
9. Opróżnij miskę spustowa do filtrowania z elementów filtrowania wewnętrznego i włóż elementy do zlewu w celu ich wyczyszczenia. Włóż z powrotem pustą miskę spustową do filtrowania do frytownicy. Upewnij się, że została odpowiednio dociśnięta i zablokowana w prawidłowym położeniu.
10. Spuść roztwór czyszczący do miski spustowej do filtrowania i wyciągnij miskę spustową z urządzenia i wylej roztwór.



**OSTRZEŻENIE  
RYZYKO OPARZEŃ**

**Aby uniknąć oparzeń podczas przelewania gorącego roztworu, załóż rękawice i odzież ochronną oraz unikaj rozpryskiwania.**

### 3-17. TRYB CZYSZCZENIA (c.d.)

11. Włóż pustą miskę spustową do filtrowania do frytownicy i wciśnij przycisk √. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMTY” („KOMORA PUSTA”) oraz „YES NO” („TAK NIE”).
12. Po opróżnieniu komory naciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE” („SZOROWANIE ZAKOŃCZ.”) „YES NO” („TAK NIE”). W razie potrzeby do czyszczenia komory użyj szczotki lub ściereczki do szorowania.

#### **CAUTION** PRZESTROGA

*Nie używaj stalowej wełny lub innych środków ściernych oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności frytownicy.*

*Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjki ciśnieniowej (strumienia wody pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części.*

13. Gdy komora jest już czysta, wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „RINSE VAT” („PŁUKANIE KOMORY”). (Jeżeli spust nie jest otwarty, to na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ SPUST”) i należy otworzyć spust cieczy z komory.)
14. Do komory wlej czystej wody i około 8 uncji (0,24 litra) roztworu destylowanego octu, by przepłukać komorę, spuść płuczkę do miski spustowej. Przepłucz przynajmniej 3 razy uważając, aby nie przepełnić miski spustowej. Na wyświetlaczu pojawi się „RINSE COMPLETE” „YES NO” („PŁUKANIE ZAKOŃCZONO” „TAK NIE”).
15. Gdy komora będzie całkowicie przepłukana, wciśnij przycisk √ - na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” „√ =PUMP” „X =DONE” („USUŃ ROZTWÓR Z PRZEWODÓW OLEJU” „√ =POMPUJ” „X =GOTOWE”).

By sprawdzić, czy roztwór został usunięty z przewodów oleju, wciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk √. Gdy przewody są czyste, wciśnij przycisk X - na wyświetlaczu pojawi się „VAT DRY?” „YES NO” („CZY KOMORA JEST SUCHA?” „TAK NIE”). Wciśnij gałkę spustu cieczy, zamykając kanał spustowy.

16. Wyciągnij miskę spustową spod frytownicy i wylej płuczkę.
17. Dokładnie osusz komorę ręcznikiem, a następnie wciśnij przycisk √. System powróci do trybu normalnej pracy.

#### **CAUTION** PRZESTROGA

*Upewnij się, że wewnątrz komory, otwór zaworu spustowego i wszystkie części, które będą miały kontakt ze świeżym olejem są maksymalnie osuszone.*

18. Sprawdź, czy spust jest zamknięty i włóż z powrotem do frytownicy zespół miski do filtrowania z nowym wkładem filtrującym. Napelnij komorę olejem zgodnie z instrukcjami napelniania olejem lub dodawania oleju podanymi w Części 3-3.



**3-18. SPRAWDZENIE/  
WYMIANA PIERŚCIENI  
USZCZELNIAJĄCYCH  
MISKI SPUSTOWEJ DO  
FILTROWANIA**



Rysunek 1

By zapobiec przeciekom oleju i zapewnić prawidłowość procesu filtrowania, należy przynajmniej co 3 miesiące sprawdzać, czy pierścienie uszczelniające miski spustowej do filtrowania nie są spękałe lub uszkodzone. Rysunek 1



Rysunek 2

1. Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski spustowej i trzymając za uchwyt miski spustowej, wyciągnij ją. Rysunek 2 i 3.



**OSTRZEŻENIE  
RYZIKO OPARZEŃ**

**Miska może być gorąca! Aby uniknąć poważnych poparzeń, używaj rękawic ochronnych lub szmatki.**



Rysunek 3

2. Wizualnie sprawdź, czy na 3 pierścieniach uszczelniających na rurce miski spustowej nie ma spękań lub uszkodzeń. W razie potrzeby - wymień.




Rysunek 4

3. By wymienić pierścień uszczelniający, małym wkrętakiem o płaskiej końcówce podważ pierścień i ściągnij go z końcówki rurki. Przetaczając, przesunij nowy pierścień uszczelniający do wgłębienia na rurce. Przed włożeniem miski spustowej do filtrowania z powrotem na swoje miejsce nasmaruj pierścienie uszczelniające na rurce filtrowania świeżym, zimnym olejem.




### 3-19. PRZYCISKI INFORMACYJNE


#### Rzeczywista temperatura oleju

1. Naciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się rzeczywista temperatura oleju dla każdej komory.

#### Wartość zadana temperatury

2. Naciśnij dwukrotnie  - na wyświetlaczu pojawi się wartość zadana (SP) temperatury wraz z wcześniej określoną wartością zadaną temperatury dla każdej kadzi.

#### Informacje o czasie oczekiwania dla każdej kadzi

3. 3-krotnie naciśnij  - na lewym wyświetlaczu pojawi się REC (OCZEKIWANIE), a na prawym - czas zmiany temperatury z oleju z 250°F (121°C) do 300°F (149°C).

Na przykład 

REC	5:30
-----	------

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

### **NOTICE** UWAGA

Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk w jakimkolwiek trybie informacyjnym, system powróci do trybu normalnej pracy.

### -20. STATYSTYKI PRZYCISKU FILTROWANIA

#### Liczba cykli smażenia do filtracji


1. Naciśnij i zwolnij przycisk  - na lewym wyświetlaczu pojawi się „COOKS REMAINING” („LICZBA POZOSTAŁYCH CYKLI”), a na prawym - liczba cykli smażenia do następnej automatycznej filtracji.

Na przykład 

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

 oznacza, że po 3 kolejnych cyklach smażenia w lewej komorze system zapyta operatora o filtrowanie oleju w tej komorze. Jednak dla prawej komory pozostało jeszcze 6 cykli smażenia.

#### Godzina i data

2. Dwukrotnie wcisnąć którykolwiek z przycisków  - na wyświetlaczu pojawi się „FILTERED” („FILTROWANIE”) i godzina i data ostatniego filtrowania.

**3-21. HARMONOGRAM  
PRAC KONSERWACJI  
ZAPOBIEGAWCZEJ**

Tak, jak wszystkie urządzenia stosowane w branży spożywczej, otwarta frytownica Henny Penny wymaga dbałości i odpowiedniej konserwacji. W poniższej tabeli przedstawiono harmonogram czynności konserwacyjnych, które musi wykonać operator.

<b>Procedura</b>	<b>Częstotliwość</b>
Filtrowanie tłuszczu (Część 3-11)	Codziennie
Wymiana wkładki filtracyjnej (Część 3-13)	Codziennie
Smarowanie pierścieni uszczelniających miski do filtracji	Przy każdej zmianie wkładki filtracyjnej
Smarowanie pierścieni uszczelniających zasobnika oleju EEG-141	Przy wyjęciu zasobnika
Wymiana oleju	Gdy olej intensywnie się pieni, dymi lub ma nieprzyjemny smak
Czyszczenie komory (Część 3-15)	Przy każdej wymianie oleju
Kontrola pierścieni uszczelniających miski do filtrowania (Część 3-16)	Co kwartał
Kontrola pierścieni uszczelniających zasobnika EEG-141 (Część 3-10)	Co kwartał
Czyszczenie dmuchawy i wentylatorów (Część 3-21)	Dwa razy do roku

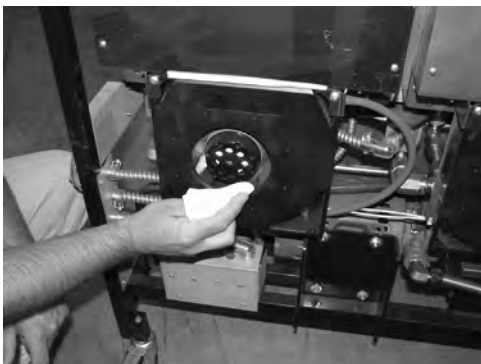
### 3-22. CZYSZCZENIE DMUCHAWY I WENTYLATORÓW



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Prawidłowe funkcjonowanie palników wymaga czyszczenia palników i ich wentylatorów dwa razy do roku.

1. Przesław główny przełącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.).
2. Odłącz kabel zasilania, obróć uchwyt odcinania dopływu gazu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, by odłączyć dopływ gazu, a następnie odłącz przewód dopływu gazu.
3. Odłącz ogranicznik linowy, a następnie ostrożnie wyciągnij frytownicę spod okapu na tyle, by można było swobodnie stanąć za frytownicą.



**OSTRZEŻENIE  
RYZYKO OPARZEŃ**

**Aby uniknąć poparzeń, frytownicę należy przestawiać ostrożnie, by gorący olej nie chlapał.**

4. Używając szmatki lub papierowego ręcznika, oczyść wloty dmuchawy, by dopływała do niej wystarczająca ilość powietrza. Rysunek 1.
5. Wkrętakiem o końcówce krzyżakowej odkręć dolny tylny panel. Rysunek 2.
6. Używając szmatki lub papierowego ręcznika, oczyść każdy z wlotów dmuchawy. Rysunek 3.
7. Oczyść szczeliny wentylacyjne tylnego panelu od środka i załóż z powrotem panel. Rysunek 4.
8. Przyłącz z powrotem przewód gazowy i przekręć uchwyt odcinania dopływu gazu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, by przywrócić dopływ medium, następnie przykręć ogranicznik linowy do frytownicy.
9. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazda zasilania i przesław frytownicę na swoje miejsce.

## CZĘŚĆ 4. TRYB INFORMACYJNY

This historic information can be recorded and used for operational and technical help and allows you to view the following:

• 1. Dziennik E-LOG	• 9. TEMPERATURA CPU
• 2. OSTATNIA PORCJA	• 10. INFORMACJE DOT. KOMUNIKACJI
• 3. STATYSTYKI DZIENNE	• 11. INFORMACJE ANALOGOWE
• 4. STATYSTYKI DOT. OLEJU	• 12. DZIENNIK CZYNNOŚCI OBSŁUGI
• 5. ANALIZA KONSUMPCJI	• 13. POZIOMY OLEJU
• 6. WEJŚCIA	• 14. INFORMACJE DOT. ZAWORU
• 7. WYJŚCIA	POMPOWANIA
• 8. TEMPERATURA OLEJU	• 15. INFORMACJE AIF

### NOTICE

#### UWAGA

Nie wszystkie funkcje trybu informacyjnego są omawiane w tej części. Prawidłowa praca frytownicy wymaga skontaktowania się z firmą Henny Penny Corp. przed modyfikacją jakichkolwiek jej ustawień. Więcej informacji na temat tych funkcji można otrzymać pod numerem pomocy technicznej 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.



### 4-1. INFORMACJE SZCZEGÓLOWE DOTYCZĄCE TRYBÓW INFORMACYJNYCH

#### 1. Dziennik E-LOG (dziennik kodów błędów)

Wciśnij jednocześnie przycisk  i  - na wyświetlaczu pojawi się “\*INFO MODE\*” („TRYM INFORMACYJNY”), a następnie “1. E-LOG” („DZIENNIK E-LOG”).

### NOTICE

#### UWAGA

Wciśnij  i , by w dowolnym momencie wyjść z trybu informacyjnego.

Wciśnij ▼ - na wyświetlaczu pojawi się “A. (date & time) \*NOW\*” („A. (data i godzina) \*TERAZ\*”). Jest to aktualna data i godzina.

Wciśnij ▼ - jeżeli zarejestrowany został błąd, to na wyświetlaczu pojawi się “B. (date, time, and error code information)” („B. (informacje dotyczące daty, godziny i kodu błędu”). Jest to ostatni, zarejestrowany przez system kod błędu.



Wciśnij ▼ - wyświetlone zostaną informacje dotyczące przedostatniego kodu błędu.

W dzienniku E-LOG może być przechowywanych maksymalnie 10 kodów błędów (B do K).

**4-1. INFORMACJE  
SZCZEGÓŁOWE  
DOTYCZĄCE TRYBÓW  
INFORMACYJNYCH  
(c.d.)**

**2. OSTATNIA PORCJA** (informacje dot. ostatnich cykliów smażenia)

Wciśnij ► - na wyświetlaczu pojawi się „2. LAST LOAD” („2. OSTATNIA PORCJA”).

Wciśnij przycisk programatora czasowego  lub  dla produktu, którego dane dot. smażenia chcesz wyświetlić - dioda LED zacznie migać.

Wciśnij przycisk ▼, by zacząć przeglądanie danych o smażeniu.

Na przykład jeśli miga lewa dioda LED , na wyświetlaczu będzie „PRODUCT FRY L1” („PRODUKT SMAŻ. L1”).

Jeśli miga prawa dioda LED , na wyświetlaczu będzie „PRODUCT FRY R2” („PRODUKT SMAŻ. R2”).

Wciśnij przycisk ▼, by zacząć przeglądanie danych o smażeniu.

**FUNKCJA** **PRZYKŁADOWE WYŚWIETLANE INFORMACJE:**

Produkt (ostatnio przetwarzany produkt)	PRODUKT	SMAŻ. L1
Godzina i data rozpoczęcia ostatniego cyklu smażenia	ROZPOCZĘTO	4 LUT 14:25
Faktyczny całkowity czas smażenia (w sekundach)	AKTUALNA GODZINA	1:06
Zaprogramowany czas smażenia	CZAS PROG.	1:00
Maks. temp. podczas cyklu smaż.	MAKS. TEMP.	350°F
Min. temp. podczas cyklu smaż.	MIN. TEMP.	313°F
Śr. temp. podczas cyklu smaż.	ŚR. TEMP.	322°F
Grzanie (procentowo) podczas cyklu smaż.	GRZANIE	45%
Gotowa? (Czy frytownica była gotowa przed rozpoczęciem?)	GOTOWA?	TAK
Kiedy cykl smażenia został zatrzymany: Przed	ZATRZ. O	POZ. 0:10
Po zakończeniu cyklu smażenia	LUB *GOTOWE*	+6 S
Różnica (%) pomiędzy faktycznym i zaprogramowanym czasem smażenia	FAKT./PROG.	1%



**4-1. INFORMACJE  
SZCZEGÓŁOWE  
DOTYCZĄCE TRYBÓW  
INFORMACYJNYCH  
(c.d.)**

3. **STATYSTYKI DZIENNE** (Informacje o pracy smażalnicy z ostatnich 7 dni)

Wciśnij ► - na wyświetlaczu pojawi się “3. DAILY STATS” („3. STATYSTYKI DZIENNE”).

Wciśnij przycisk ▼, by zacząć przeglądanie danych o smażeniu.

Wciśnij prawy przycisk , by wyświetlić dane dla innych dni tygodnia.

**FUNKCJA**

**PRZYKŁADOWE WYŚWIETLANE  
INFORMACJE:**

Dzień, dla którego zarejestrowano te dane	KWI 30	WTO*
Liczba godzin:minut, przez które frytownica pracowała	(L/P) WŁ. GODZ.	WTO* 3:45
Liczba cykli filtrowania	(L/P) FILTR.	WTO* 4
Liczba pominiętych cykli filtrowania	(L/P) POMINIĘTO	WTO* 4
Ile razy dodawano oleju	(L/P) DOD. OLEJU	WTO* 4
Ile razy spuszczano olej	(L/P) UTYLIZ.	WTO* 0
Czas oczekiwania na podgrzanie oleju	(L/P) OCZEK.	WTO* 1:45
Całkowita liczba cykli smażenia tego dnia	(L/P) CAŁK. CYK.	WTO* 38
Liczba cykli zatrzymanych, zanim *GOTOWE*	ZATRZ. SMAŻ.	WTO* 2
Cykle smażenia Produktu #1	WTO* SMAŻ. -1-	17
Cykle smażenia Produktu #2	WTO* SMAŻ. -2-	9
Cykle smażenia Produktu #3	WTO* SMAŻ. -3-	5
Cykle smażenia Produktu #4	WTO* SMAŻ. -4-	0
Cykle smażenia Produktu #5	WTO* SMAŻ. -5-	0
Cykle smażenia Produktu #6	WTO* SMAŻ. -6-	6
Cykle smażenia Produktu #7	WTO* SMAŻ. -7-	0
Cykle smażenia Produktu #8	WTO* SMAŻ. -8-	0
Cykle smażenia Produktu #9	WTO* SMAŻ. -9-	1
Cykle smażenia Produktu #0	WTO* SMAŻ. -0-	0

**4-1. INFORMACJE  
SZCZEGÓŁOWE  
DOTYCZĄCE TRYBÓW  
INFORMACYJNYCH  
(c.d.)**

4. **STATYSTYKI DOT. OLEJU** (informacje o aktualnie używanym oleju i średnie dla ostatnich 4 partii oleju)

Wciśnij ► na wyświetlaczu pojawi się "4. OIL STATS" („STATYSTYKI OLEJU”).

Wciśnij przycisk ▼, by zacząć przeglądanie danych o smażeniu.

**FUNKCJA** **PRZYKŁADOWE WYŚWIETLANE INFORMACJE:**

Data rozpoczęcia używania nowego oleju	(L/P) NOWY OLEJ	MAR-23
Liczba dni olej jest używany	(L/P) UŻ. OLEJU	4 DNI
Liczba filtrowań tego oleju	(L/P) FILTROWANO	4
Liczba pominiętych cykli filtrowania	(L/P) POMINIĘTO	0
Liczba cykli smażenia na tym oleju	(L/P) RAZEM CYKLI	38
Średnia liczba dni na zmianę oleju	(L/P) ŚR. DNI NA ZMIANĘ OLEJU	13,8 DNI
Średnia liczba cykli smażenia na zmianę oleju	(L/P) ŚR. CYKLI NA ZMIANĘ OLEJU	388 CYKLI

Wciśnij i przytrzymaj przycisk produktu (od 1 do 4), by wyświetlić dane dla jednej z poprzednio wykorzystanych 4 partii oleju.

Wciśnij , by wyświetlić najstarsze dane oleju:

Np.: OLEJ-4 14 DNI

Wciśnij , by wyświetlić dane dla oleju sprzed 3 partii:

Np.: OLEJ-3 12 DNI

Wciśnij , by wyświetlić dane oleju sprzed 2 partii:

Np.: OLEJ-2 15 DNI

Wciśnij , by wyświetlić dane dla poprzedniej partii oleju:

Np.: OLEJ-1 13 DNI

**4-1. INFORMACJE**  
**SZCZEGÓŁOWE**  
**DOTYCZĄCE TRYBÓW**  
**INFORMACYJNYCH**  
**(c.d.)**

**5. ANALIZA ZUŻYCIA** (narastająco od ostatniego zresetowania danych)

Wciśnij ► - na wyświetlaczu pojawi się "4. REVIEW USAGE" („4. ANALIZA ZUŻYCIA”).

Wciśnij przycisk ▼, by zacząć przeglądanie danych o smażeniu.


FUNKCJA	PRZYKŁADOWE WYŚWIETLANE INFORMACJE:	
Dzień ostatniego resetowania danych	OD	KWI-19 15:00
Liczba godzin pracy frytownicy	(L/P) WŁ. GODZ.	4
Liczba cykli filtrowania	(L/P) FILTROWANO	4
Liczba pominiętych cykli filtrowania	(L/P) POMINIĘTO	0
Ile razy dodawano oleju	(L/P) DOD. OLEJU	4
Ile razy spuszczano olej	(L/P) UTYLIZ.	1
Całkowita liczba cykli smażenia	(L/P) RAZEM CYKLI	38
Liczba cykli zatrzymanych, zanim *GOTOWE*	ZATRZ. CYKLE	2
Cykle smażenia Produktu #1	SMAŻ. -1-	17
Cykle smażenia Produktu #2	SMAŻ. -2-	9
Cykle smażenia Produktu #3	SMAŻ. -3-	5
Cykle smażenia Produktu #4	SMAŻ. -4-	0
Cykle smażenia Produktu #5	SMAŻ. -5-	0
Cykle smażenia Produktu #6	SMAŻ. -6-	6
Cykle smażenia Produktu #7	SMAŻ. -7-	0
Cykle smażenia Produktu #8	SMAŻ. -8-	0
Cykle smażenia Produktu #9	SMAŻ. -9-	1
Cykle smażenia Produktu #0	SMAŻ. -0-	0
<b>Resetowanie danych o zużyciu:</b> Wpisz kod zużycia - 1, 2, 3 w tej czynności, by wyzerować wszystkie informacje o zużyciu	RESETOWANIE ZUŻYCIA/ WPISZ KOD	-----

## CZĘŚĆ 5. TRYB PROGRAMOWANIA PRODUKTU


Ten tryb umożliwia następujące czynności programowania:

- Zmiana nazwy produktu
- Przypisywanie przycisków
- Zmiana czasów i temp.
- Zmiana identyfikatora smażenia
- Alarmy
- Programatory czasowe jakości
- Uwzględnienie w zliczaniu cykli filtrowania (globalnym)
- Filtrowanie po X liczbie porcji (mieszanych)
- Kompensacja dla wielkości porcji
- Odnośnik do kompensacji dla wielkości porcji
- Pełne grzanie
- Współczynnik PC

### 5-1. MODYFIKACJA USTAWIENÍ PRODUKTU

1. Wciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się „PROG”, a następnie „ENTER CODE” („PODAJ KOD”).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktu). Na wyświetlaczu pojawi się „PRODUCT” i „PROGRAM”, a następnie „SELECT PRODUCT” („WYBIERZ PRODUKT”) i „-P 1-” (np.: NUG.).

#### **Zmiana nazw produktów**

3. Przyciski ▲ i ▼ służą do przewijania 40 dostępnych produktów; produkt można też wybrać wciskając wybrany przycisk.
4. Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się „NAME” („NAZWA”), a na prawym - produkt (np.: NUGGETY).
5. Wciśnij przycisk √ - pierwsza litera nazwy zacznie migać. Wciśnij przycisk produktu, a migająca litera zmieni się na pierwszą literę spod wciśniętego przycisku produktu. Na przykład, jeżeli naciśnięto , migająca litera zmieni się na „A”.

Naciśnij ponownie ten przycisk, a migająca litera zmieni się na „B”. Naciśnij jeszcze raz, a migająca litera zmieni się na

„C”. Gdy wyświetlana jest pożądana litera, wciśnij przycisk ►, by przejść do następnej litery i powtórz procedurę wyboru. Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk X, aby wyjść z trybu programowania lub naciśnij przycisk ►, aby przejść do „COOK TIME” („CZAS SMAŻENIA”).

#### **Przypisywanie przycisków**

6. Naciśnij przycisk ► do chwili, aż na ekranie pojawi się „ASSIGN BTN” („PRZYPISZ PRZYCISK”) wraz z produktem, (np.: NUGGETS). Jeżeli do produktu tego jest już przypisany przycisk produktu, zapali się dioda LED. Aby przypisać inne przyciski produktu do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk produktu. Dioda LED będzie ciągle świeciła. Aby usunąć produkt z przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk ze świecącą diodą LED, a dioda zgaśnie.

## **5-1. MODYFIKACJA USTAWIENÍ PRODUKTU (c.d.)**

### **Zmiana czasu i temperatury**

7. Wciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu nie pojawi się „COOK TIME” („CZAS SMAŻ.”), a następnie przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, aby zmienić czas w minutach i sekundach - maksymalnie do 59:59.
8. Wciśnij przycisk ► - na wyświetlaczu pojawi się „TEMP”, a z prawej strony wyświetlacza - ustawiona wcześniej temperatura.

Używając przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼, zmień temperaturę. Zakres temperatur to od 190°F (88°C) do 375°F (191°C).

### **Zmiana ID procesu smażenia**

9. Naciskaj przycisk ►, aż wyświetli się „COOK ID” („ID SMAŻ.”) wraz z ID produktu. Na przykład, NUG stanowi ID dla nuggetów. Używając przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼, zmień identyfikator.

### **Alarmy (1 i 2)**

11. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na lewym wyświetlaczu pojawi się „ALRM 1”, a na prawym czas do alarmu. Używając przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼, ustaw alarm.

Na przykład, jeżeli cykl smażenia został ustawiony na 3 minuty, a alarm miał się włączyć po 30 sekundach od chwili rozpoczęcia cyklu, na wyświetlaczu będzie „2:30”. Gdy programator czasowy dojdzie do 2:30, włączy się alarm dźwiękowy.

Po ustawieniu czasu alarmu, wciśnij ► - na wyświetlaczu pojawi się „ALRM 2” i można zaprogramować drugi alarm.

### **Programator czasowy jakości (czas przetrzymania)**

12. Naciskaj przycisk ► do chwili, aż na wyświetlaczu pojawi się „QUAL TMR” („PROG. JAK.”) wraz z wstępnie ustalonym czasem przetrzymywania. Używając przycisków produktów lub przycisków ▲ i ▼, zmień czas przetrzymywania - może to być maksymalnie 59:59.

### **Globalne śledzenie filtrowania**

#### **Uwzględnienie w zliczaniu filtrowań**

- 13a. Wciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu nie zacznie migać „INCL IN FLTR CNT” („UWZGL. W ZLICZ. FILTR.”) z opcjami „YES” i „NO”. Używając przycisków ▲ i ▼, wybierz na wyświetlaczu opcję „TAK”, jeżeli cykle smażenia tego produktu mają być traktowane jako część zalecanego procesu filtrowania. Ustaw „NIE”, jeżeli mają być pomijane.



**5-1. MODYFIKACJA  
USTAWIEŃ PRODUKTU  
(c.d.)**

Mieszane śledzenie filtrowania

**Filtrowanie po X porcjach**

13b. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na lewym wyświetlaczu pojawi się „FILTER AFTER...” („FILTROWANIE PO...”), a na prawym - liczba cykli smażenia pomiędzy kolejnymi filtrowaniami. Wciskając przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, zmień tę wartość w przedziale od 0 do 99 porcji. Musi to zostać ustawione dla każdego produktu.

**>Kompensacja dla wielkości porcji, Odniesienie do kompensacji dla wielkości porcji, Pełne grzanie, Współczynnik PC<**

14. Naciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu nie pojawi się „LD COMP” („KOMP. PORCJI” wraz z wartością kompensacji dla wielkości porcji. Nastąpi automatyczna regulacja czasu, uwzględniająca ilość i temperaturę smażonej porcji.

Wciskając przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, zmień tę wartość w przedziale od 0 do 20.

15. Naciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu nie pojawi się „LCMP REF” („ODN. KOMP. POR.”) wraz ze średnią temperaturą kompensacji dla wielkości porcji (jeżeli kompensacja dla wielkości porcji jest wyłączona („OFF”), to na wyświetlaczu będzie “\_ \_ \_” i parametru tego nie można będzie ustawić). Jest to średnia temperatura smażenia każdego produktu. Programator czasowy przyspiesza przy temperaturach powyżej tej ustawionej wartości i zwalnia przy temperaturach poniżej tego ustawienia. Wciskając przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, zmień tę wartość.

16. Naciskaj przycisk ► do czasu, aż na wyświetlaczu nie pojawi się „FULL HT” („PEŁNE GRZ.”) wraz z wartością pełnego grzania w sekundach, co oznacza, że po naciśnięciu przycisku programatora czasowego rozpocznie się grzanie, które będzie trwało przez zaprogramowany czas. Wciskając przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, zmień tę wartość w przedziale od 0 do 90 sekund.

17. Naciskaj przycisk ► do chwili, aż na wyświetlaczu nie pojawi się „PC FACTOR” („WSPÓŁCZYNNIK PC”) wraz z proporcjonalną temperaturą, co pomaga utrzymać temperaturę oleju, aby nie przekraczała wartości zadanej. Wciskając przyciski produktów lub przyciski ▲ i ▼, zmień tę wartość w przedziale od 0 do 50 stopni.



**UWAGA**

- Do poprzednich pozycji menu można przejść, naciskając przycisk ◀.
- Wciśnij przycisk ► po zakończeniu wprowadzania ustawień dla danego produktu - spowoduje to przejście do czynności „SELECT PRODUCT” („WYBÓR PRODUKTU”).
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk **P**, by wyjść z trybu PROGRAMOWANIA PRODUKTÓW.

## CZĘŚĆ 6. PROGRAMOWANIE NA POZIOMIE 2

Używane do przechodzenia do następujących funkcji:


- Tryb programowania specjalnego
- Ustawienia zegara
- Przesył danych
- Sterowanie grzaniem
- Tryb technologiczny
- Statystyki
- Sterowanie filtrowaniem

### **6-1. TRYB PROGRAMOWANIA SPECJALNEGO**

Tryb programowania specjalnego służy do ustawienia bardziej szczegółowych parametrów, jak na przykład:

- SP-1 • Skala Fahrenheita lub Celsjusza
- SP-2 • Język: angielski, rosyjski, szwedzki (SVENSKT), niemiecki (DEUTSCHE), portugalski, hiszpański (ESPANOL) i francuski (FRANCAIS)
- SP-3 • Inicjalizacja systemu (ustawienia fabryczne)
- SP-4 • Głośność dźwięku
- SP-5 • Barwa dźwięku
- SP-6 • Wybór cyklu topienia - 1.PŁYNNY; 2.STAŁY
- SP-7 • Tryb jałowy włączony - TAK lub NIE
- SP-7A • Używanie "0" dla TRYBU JAŁOWEGO
- SP-7B • Automatyczny tryb jałowy - minuty
- SP-7C • Temperatura zadana dla trybu jałowego
- SP-8 • Tryb śledzenia filtrowania - 1.MIESZANY lub 2.GLOBALNY
- SP-8A • Sugerowanie filtrowania przy... - 75% do 100% (MIESZANY)
- SP-8B • Blokada na filtrowanie włączona? - TAK lub NIE (MIESZANY)
- SP-8A • Cykle filtrowania komory lewej - 0 do 99 (GLOBALNY)
- SP-8B • Cykle filtrowania komory prawej - 0 do 99 (GLOBALNY)
- SP-8C • Blokada na filtrowanie włączona? - TAK lub NIE (GLOBALNY)
- SP-9 • Czas trwania przeczyszczania - X:XX M:SS
- SP-10 • Czas przypomnienia o wymianie wkładki - XX GODZ.
- SP-11 • Czas czyszczenia - XX MIN
- SP-12 • Temperatura czyszczenia - XXX oF lub C
- SP-13 • WE-WY użytkownika przy smażeniu - Po cyklu smażenia, na wyświetlaczu będzie poprzednia pozycja menu lub "----"
- SP-14 • Liczba koszy - 2-KOSZE lub 4 KOSZE
- SP-15 • Pokazywanie wskaźnika smażenia - TAK lub NIE
- SP-16 • 2-gi język: angielski, rosyjski, szwedzki (SVENSKT), niemiecki (DEUTSCHE), portugalski, hiszpański (ESPANOL) i francuski (FRANCAIS)
- SP-17 • 2-ga głośność dźwięku
- SP-18 • Oszczędzanie energii włączone? - TAK lub NIE
- SP-19 • Typ frytownicy - GAZOWA lub ELEKTRYCZNA
- SP-20 • Typ komory - DZIELONA lub PEŁNA
- SP-21 • Autopodnoszenie włączone? - BEZ PODNOSZENIA lub Z PODNOSZENIEM
- SP-22 • Uzupełnianie olejem luzem - TAK lub NIE
- SP-23 • Bezpośrednia utylizacja oleju? - TAK lub NIE
- SP-24 • Nr seryjny frytownicy
- SP-25 • Zmiana kodu zarz. - 1 = TAK
- SP-26 • Zmiana kodu użytkownika - 1 = TAK
- SP-27 • Utylizacja wymaga kodu? - TAK lub NIE
- SP-28 • Dłuższy czas napełniania włączony - TAK lub NIE
- SP-29 • Umożliwić użytkownikowi przerywanie napełniania? - TAK lub NIE


## **6-1. TRYB PROGRAMOWANIA SPECJALNEGO (c.d.)**

Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk , aż na wyświetlaczu nie pojawi się „LEVEL-2” („POZIOM-2”), a następnie „SP PROG” („PROG. SP.”) i „ENTER CODE” („PODAJ KOD”).

Wpisz kod 1,2,3, - na wyświetlaczu pojawi się “SP-1”, “TEMP”, “FORMAT”.

### **NOTICE UWAGA**

Jeżeli wprowadzony zostanie nieprawidłowy kod, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „BAD CODE” („ZŁY KOD”). Odczekaj kilka sekund, system powróci do trybu smażenia; powtórz wyżej podaną procedurę.

Aby wyjść z trybu programowania specjalnego, w dowolnej chwili naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk .

#### **Skala Fahrenheita lub Celsjusza (SP-1)**

Na lewym wyświetlaczu miga “SP-1” i “TEMP”, “FORMAT”.

Wciśnij przycisk ▲ lub ▼, by wybrać °F lub °C.

### **NOTICE UWAGA**

- Do poprzednich pozycji menu można wracać, używając przycisku ◀.
- Wciśnij przycisk ▶ po zakończeniu działań w aktualnej funkcji poziomu 2.

#### **Język (SP-2)**

Wciśnij przycisk ▶ - na wyświetlaczu zacznie migać “SP-2” i “LANGUAGE” („JĘZYK”). Wciśnij przycisk ▲ lub ▼, by wybrać pożądaną język.

#### **Inicjalizacja systemu (SP-3)**

Wciśnij przycisk ▶ - na wyświetlaczu zacznie migać “SP-3” i “DO SYSTEM INIT” („PRZEPROWADZIĆ INICJALIZACJĘ SYSTEMU”), a na prawym wyświetlaczu - “INIT” („INICJALIZACJA”). By zresetować ustawienia do ustawień fabrycznych, wciśnij i przytrzymaj przycisk √ - system odliczy “IN 3”, “IN2”, “IN1”. Gdy na wyświetlaczu pojawi się “-INIT-” i \*GOTOWE\*, to system zresetował ustawienia na domyślne fabryczne.

#### **Głośność dźwięku (SP-4)**

Wciśnij przycisk ▶ - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-4” i “VOLUME” („GŁOŚNOŚĆ”). Wciskając ▲ lub ▼ lub używając przycisków produktów, zmień głośność dźwięku, przy czym 10 jest wartością maksymalną, a 1 - minimalną.

**6-1. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Barwa dźwięku (SP-5)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-5” i “TONE” („BARWA”). Wciskając ▲ lub ▼ lub używając przycisków produktów zmień barwę dźwięku głośników, przy czym 2000 jest wartością maksymalną, a 50 - minimalną.

**Używanie oleju płynnego lub tłuszczu stałego (SP-6)**

Wciskaj przycisk ►, aż lewy wyświetlacz przewinie wartość do “SP-6 MELT CYCLE SELECT” („SP-6 WYBÓR CYKLU TOPIENIA”). Na prawym wyświetlaczu powinna być wartość “1.LIQUID” („1.PŁYNNY”), chyba, że w komorach używany jest tłuszcz stały.

Jeżeli używany jest tłuszcz stały, to urządzenie MUSI być przystosowane do używania tłuszczu stałego. Przyciskami ▲ i ▼ zmień wartość na prawym wyświetlaczu na “2.SOLID” („STAŁY”).

**Tryb jałowy włączony (SP-7)**

Tryb jałowy umożliwia zmniejszenie temperatury oleju do niższej, gdy komora nie jest używana. Daje to oszczędność zarówno oleju, jak i energii.

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-7” i “IDLE MODE ENABLED?” („TRYB JAŁOWY WŁĄCZONY?”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz „TAK” lub „NIE”.

Gdy na wyświetlaczu jest “YES” („TAK”), wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-7A” i “USE ‘0’ FOR IDLE” („UŻYJ «0» DLA JAŁOWEGO”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz „TAK” lub „NIE”. Jeżeli wybrano „TAK”, to tryb

jałowy można zaprogramować przyciskiem produktu .

Wciśnij przycisk ▼ - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-7B” i “AUTOIDLE MINUTES” („AUTOMATYCZNY TRYB JAŁOWY - MINUTY”). Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów ustaw czas bezczynności urządzenia (od 0 do 60 minut), po którym automatycznie włącza się tryb jałowy.

Np. “30” oznacza, że jeżeli przez 30 minut w komorze nie zostanie przygotowana żadna porcja produktu, to system automatycznie obniży temperaturę oleju do temperatury zadanej dla trybu jałowego.

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-7C” i “IDLE SETPT” („WARTOŚĆ ZADANA DLA JAŁOWEGO”). Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów ustaw temperaturę dla trybu jałowego w zakresie od 200° do 375 °F (od 93° do 191 °C).

**6-1. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Tryb śledzenia filtrowania (SP-8)**

Dzięki zliczaniu cykli smażenia pomiędzy poszczególnymi filtrowaniami, śledzenie filtrowania sygnalizuje operatorowi, kiedy trzeba przefiltrować olej.

Wciśnij przycisk ► - na wyświetlaczu pojawi się “SP-8” i “FILTER TRACKING MODE” („TRYB ŚLEDZENIA FILTROWANIA”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz albo “1.MIXED” („MIESZANE”), albo “2.GLOBAL” („GLOBALNE”).

**NOTICE**

**UWAGA**

GLOBALNE oznacza, że wszystkie produkty będą miały taką samą liczbę cykli pomiędzy poszczególnymi filtrowaniami.

MIESZANE oznacza, że każdy produkt będzie miał ustawianą inną liczbę cykli smażenia pomiędzy poszczególnymi filtrowaniami. System dodaje kolejne cykle (patrz przykład po lewej) i gdy wartość wyniesie 1 lub więcej, sugerowane jest filtrowanie. Np.: 1 porcja ryby, 2 porcje frytek, porcja kurczaka równa się 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

Produkt	Liczba cykli smażenia	Zliczanie cykli
Ryby	2	1/2
Frytki	8	1/8
Kurczak	4	1/4

**MIESZANE**

Jeżeli wybrano MIESZANE, to wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się “SP-8A” i “SUGGEST FILTER AT ...” „SUGERUJ FILTROWANIE PRZY ...”, a na prawym wyświetlaczu będzie wartość pomiędzy 75% i 100%. Wciśnij przycisk ▲ lub ▼, by zmienić tę wartość.

Im niższa jest ta wartość, tym wcześniej system będzie zalecał filtrowanie. Np.: W przypadku ustawienia 75% system będzie sugerował filtrowanie po wykonaniu 3/4 zaprogramowanych cykli smażenia, a w przypadku 100% filtrowanie będzie sugerowane dopiero po wykonaniu wszystkich cykli smażenia.

Wciśnij ► - na wyświetlaczu pojawi się “SP-8B” i “LOCKOUT ENABLED?” („BLOKADA WŁĄCZONA?”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz TAK lub NIE.

W przypadku wybrania TAK, podczas sugerowania filtrowania na wyświetlaczu będzie się pojawiać “FILTER LOCKOUT?”/“YOU \*MUST\* FILTER NOW” („BLOKADA NA FILTROWANIE” / „MUSISZ TERAZ PRZEPROWADZIĆ FILTROWANIE”), a system nie będzie realizował dalszych cykli smażenia do czasu przefiltrowania oleju z komory.

Wciśnij ► na lewym wyświetlaczu pojawi się “SP-8C” i “LOCKOUT AT...” („BLOKADA PRZY...”), a na prawym - wartość z zakresu od 100% do 250%. Wciśnij przycisk ▲ lub ▼, by zmienić tę wartość. Im niższa ta wartość, tym szybciej będzie włączana „blokada”.

Np.: W przypadku ustawienia 100%, „blokada” będzie włączana, gdy zliczanie cykli osiągnie wartość przynajmniej 1. Jeżeli ustawisz 200%, to „blokada” będzie włączana po dwukrotnie większej liczbie cykli. Patrz przykład powyżej.



**6-1. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Tryb śledzenia filtrowania (SP-8) (c.d.)**

**GLOBALNE**

Jeżeli wybrano GLOBALNE, wciśnij przycisk ►.

Komora dzielona

Jeżeli urządzenie ma komorę dzieloną, na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8A" i "LEFT VAT FILTER CYCLES" („CYKLE FILTROWANIA KOMORY LEWEJ”), a na prawym - liczba cykli smażenia pomiędzy filtrowaniami (od 0 do 99). Wartość tę można zmieniać przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów.

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8B" i "RIGHT VAT FILTER CYCLES" („CYKLE FILTROWANIA KOMORY PRAWEJ”), a na prawym - liczba cykli smażenia pomiędzy filtrowaniami (od 0 do 99).

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8C" i "FILTER LOCKOUT ENABLED?" („BLOKADA NA FILTROWANIE WŁĄCZONA?"). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz TAK lub NIE.

W przypadku wybrania TAK, wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8D" i "LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" („CYKLE LEWEJ KOMORY DO BLOKADY”), a na prawej - liczba cykli smażenia do włączenia blokady na filtrowanie oleju (w zakresie od 0 do 99). Wartość tę można zmieniać przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów.

Wciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8E" i "RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES" („CYKLE DO BLOKADY PRAWEJ KOMORY”), a na prawym - liczba cykli smażenia do włączenia blokady na filtrowanie (od 0 do 99). Wartość tę można zmieniać przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów.

Po osiągnięciu tej liczby cykli smażenia na wyświetlaczu pojawi się "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" („BLOKADA NA FILTROWANIE"/"MUSISZ TERAZ PRZEPROWADZIĆ FILTRACJĘ OLEJU”), a system nie będzie realizował dalszych cykli smażenia do czasu przefiltrowania oleju z komory.

Komora pełna

Jeżeli urządzenie ma komorę pełną, na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8A" i "FULL VAT FILTER CYCLES" („CYKLE FILTROWANIA KOMORY PEŁNEJ”), a na prawym - liczba cykli smażenia pomiędzy filtrowaniami (od 0 do 99). Wartość tę można zmieniać przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów.

Wciśnij przycisk ► - na wyświetlaczu pojawi się "SP-8B" i "LOCKOUT ENABLED?" („BLOKADA WŁĄCZONA?"). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz TAK lub NIE.

W przypadku wybrania TAK, wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu pojawi się "SP-8C" i "FULL VAT LOCKOUT CYCLES" („CYKLE PEŁNEJ KOMORY DO BLOKADY”), a na prawej - liczba cykli smażenia do włączenia blokady na filtrowanie oleju (w zakresie od 0 do 99). Wartość tę można zmieniać przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów.

Po osiągnięciu tej liczby cykli smażenia na wyświetlaczu pojawi się "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" („BLOKADA NA FILTROWANIE"/"MUSISZ TERAZ PRZEPROWADZIĆ FILTRACJĘ OLEJU”), a system nie będzie realizował dalszych cykli smażenia do czasu przefiltrowania oleju z komory.

**6-1. TRYB**  
**PROGRAMOWANIA**  
**SPECJALNEGO (c.d.)**

**Czas trwania przeczyszczania (SP-9)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-9 POLISH TIME" („SP-9 CZAS PRZECZYSZCZANIA”).  
Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów zmień czas przeczyszczania w zakresie od 0 do 10 minut.

**Cza przypomnienia o wymianie wkładki filtracyjnej (SP-10)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-10 CHANGE PAD" („SP-10 WYMIANA WKŁADKI”).  
Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów zmień ten czas w zakresie od 0 do 100 godzin.

**Czas czyszczenia (SP-11)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-11 CLEAN-OUT TIME" („SP-11 CZAS CZYSZCZENIA”).  
Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów zmień ten czas w zakresie od 0 do 99 minut.

**Temperatura czyszczenia (SP-12)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-12 CLEAN-OUT TEMP" („SP-12 TEMP. CZYSZCZENIA”). Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów zmień tę temperaturę w zakresie od 0 do 195°F (90°C).

**WE-WY użytkownika przy smażeniu (SP-13)**

Wciśnij przycisk ► na wyświetlaczu zacznie migać "SP-13 COOKING USER IO" („SP-13 WE-WY UŻYTKOWNIKA PRZY SMAŻENIU”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz "SHOWPREV" („POKAŻ POPRZ.”) lub "SHOW----" („POKAŻ----”).

Ustawienie SP-13 na SHOWPREV (POKAŻ POPRZEDNI) oznacza, że po cyklu smażenia na wyświetlaczu pojawi się ostatnio smażona pozycja menu. SHOW---- (POKAŻ----) oznacza, że po cyklu smażenia na wyświetlaczu pojawi się "----" i przed rozpoczęciem następnego cyklu smażenia trzeba będzie wybrać pozycję menu.

**Liczba koszy (SP-14)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-14 NUMBER OF BASKETS" („SP-14 LICZBA KOSZY”).  
Przyciskami ▲ i ▼ wybierz 2 lub 4 kosze na komorę.

**Wskaźnik smażenia (SP-15)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-15 SHOW COOKING INDICATOR" („SP-15 POKAŻ WSKAŹNIK SMAŻENIA”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz TAK, a podczas cyklu smażenia symbol "\*" będzie wskazywał, który programator czasowy odlicza czas. Wybranie NIE spowoduje, że symbol "\*" nie będzie pokazywany podczas cyklu smażenia.

## **6-1. TRYB** **PROGRAMOWANIA** **SPECJALNEGO (c.d.)**

### **2-gi język (SP-16)**

Wciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-16 2ND LANGUAGE” („SP-16 2-GI JĘZYK”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz pożądany 2-gi język.

Ustawienie 2-go języka w systemie oznacza, że podczas normalnej pracy przyciskiem **P** będzie można wybrać jeden z 2 języków.

Jeden język będzie stosowany na lewym wyświetlaczu, drugi - na wyświetlaczu prawym. Do wyboru języków na wyświetlaczach służy przycisk √.

### **2-gi poziom głośności (SP-17)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-17 2ND VOLUME” („SP-17 2-GI POZIOM GŁOŚNOŚCI”). Przyciskami ▲ i ▼ lub przyciskami produktów można wybrać pożądany 2-gi poziom głośności.

Ustawienie 2-go poziomu głośności w systemie oznacza, że podczas normalnej pracy dwukrotnym wciśnięciem przycisku **P** można będzie wybierać jeden z 2 poziomów głośności.

Jedno ustawienie głośności jest wyświetlane na lewym wyświetlaczu (od ZERA do 10; gdzie 10 oznacza najgłośniejsze), a drugie ustawienie głośności jest wyświetlane na wyświetlaczu prawym. By wybrać poziom głośności, wciśnij przycisk √ pod wybranym poziomem.

### **Tryb oszczędzania energii (SP-18)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” („SP-18 OSZCZĘDZANIE ENERGII WŁĄCZONE?”). Przyciskami ▲ lub ▼ wybierz „TAK” lub „NIE”.

W przypadku wybrania TAK w okresach nieużywania frytownica automatycznie włączy tryb oszczędzania energii wyłączający dmuchawy. W takim przypadku wybranie produktu do rozpoczęcia cyklu smażenia powoduje ponowne włączenie dmuchaw i grzania. W przypadku wybrania NIE dmuchawy są włączone cały czas.

### **Typ frytownicy (SP-19)**

Wciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-19 FRYER TYPE” („SP-19 TYP FRYTOWNICY”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz “GAS” („GAZOWA”) lub “ELEC” („ELEKTRYCZNA”).

### **Typ komory (SP-20)**

Wciśnij przycisk ► na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-20 VAT TYPE” („SP-20 TYP KOMORY”). Przyciskami ▲ i ▼ wybierz “SPLIT” („DZIELONA”) lub “FULL” („PEŁNA”).

## **6-1. TRYB** **PROGRAMOWANIA** **SPECJALNEGO (c.d.)**

### **Włączanie automatycznego podnoszenia (SP-21)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-21 AUTOLIFT ENABLED?" („SP-21 AUTOMATYCZNE PODNOSZENIE WŁĄCZONE?"). Przciskami ▲ i ▼ wybierz "YES LIFT" („Z PODNOSZENIEM") lub "NO LIFT" („BEZ PODNOSZENIA").

Jeżeli frytownica ma funkcję automatycznego podnoszenia, to wybierz „YES LIFT" („Z PODNOSZENIEM"), w innym razie ustaw SP-21 na "NO LIFT" („BEZ PODNOSZENIA").

### **Dodawanie oleju luzem (SP-22)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-22 BULK OIL SUPPLY?" („SP-22 DODAWANIE OLEJU LUZEM?"). Przciskami ▲ i ▼ wybierz "YES SUPL" („Z DODAWANIEM") lub "NO SUPL" („BEZ DODAWANIA").

Wybierz TAK, jeżeli olej jest pompowany do komór z zewnętrznego zasobnika oleju. W innym razie ustaw SP-22 na NIE.

### **Utylizacja oleju luzem (SP-23)**

Wciśnij przycisk ► - na lewym wyświetlaczu zacznie migać "SP-23 BULK OIL DISPOSE?" („SP-23 UTYLIZACJA OLEJU LUZEM?"). Przciskami ▲ i ▼ wybierz „YES DISP" („Z UTYLIZACJĄ") lub „NO DISP" („BEZ UTYLIZACJI").

Ustaw "YES DISP" („Z UTYLIZACJĄ"), jeżeli olej jest wypompowywany z komór do zewnętrznego zasobnika do utylizacji oleju. W innym razie ustaw SP-23 na "NO DISP" („BEZ UTYLIZACJI").


### **Rejestr numerów seryjnych (SP-24)**


Wciśnij przycisk ► na wyświetlaczach zacznie migać "SP-24 S/N √EDIT" („SP-24 EDYCJA √ N/S") i pojawi się numer seryjny urządzenia. TEN NUMER SERYJNY POWINIEN BYĆ TAKI SAM, JAK NUMER SERYJNY NA PŁYTCIE ZNAMIONOWEJ NA DRZWICZKACH. JEŚLI NIE, TO MOŻNA GO ZAREJESTROWAĆ.

### **Zmiana kodu programu (SP-25)**

Umożliwia operatorowi zmianę kodu programu (fabrycznie ustawiany na 1, 2, 3) używanego do przechodzenia do programowania produktów i poziomu 2 trybu programowania.

Wciśnij przycisk ► na wyświetlaczu zacznie migać "SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES" („SP-25 ZMIANA KODU


ZARZ.? 1=TAK"). Wciśnij  - na wyświetlaczu będzie można przewijać opcje "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" („PODAJ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ"). Przciskami produktów wybierz nowy kod.

Po wybraniu kodu wciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" („POWTÓRZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ"). Wciśnij te same przyciski kodu.

**6-1. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**


**Zmiana kodu programu (SP-25) (c.d.)**


Po wprowadzeniu kodu, wciśnij  - na wyświetlaniu pojawi się “\*CODE CHANGED\*” („KOD ZMIENIONO”).


W przypadku wpisania nieprawidłowego kodu, wciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się “\*CANCEL\*” („\*ANULUJ”) i system powróci do “SP-25” i “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” („SP-25 ZMIANA KODU ZARZ.? 1=TAK”). Teraz powyższe czynności można powtórzyć.

**Zmiana kodu użytkownika (SP-26)**


Umożliwia operatorowi zmianę kodu resetowania zużycia (fabrycznie ustawianego na 1, 2, 3), by można było resetować wielkości zużycia poszczególnych produktów. Patrz czynność analiza zużycia w trybie informacyjnym.

Wciśnij przycisk  - na wyświetlaczu zacznie migać “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” („SP-26 ZMIANA KODU




ZUŻYCIA? 1=TAK?”). Wciśnij  - na wyświetlaczu będzie można przewijać opcje “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” („PODAJ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ”). Przyciskami produktów wybierz nowy kod.

Po wybraniu kodu wciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” („POWTÓRZ NOWY KOD, P=GOTOWE, I=ANULUJ”). Wciśnij te same przyciski kodu.




Po wprowadzeniu kodu, wciśnij  - na wyświetlaniu pojawi się “\*CODE CHANGED\*” („KOD ZMIENIONO”).

W przypadku wpisania nieprawidłowego kodu, wciśnij  - na wyświetlaczu pojawi się “\*CANCEL\*” („\*ANULUJ”), a następnie “SP-26” i “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” („ZMIANA KODU ZUŻYCIA? 1=TAK”). Teraz powyższe czynności można powtórzyć.




**Utylizacja wymaga kodu? (SP-27)**

Wciśnij przycisk  - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?” („SP-27 UTYLIZACJA WYMAGA KODU?”). Przyciskami  i  wybierz TAK lub NIE. W przypadku TAK, wpisz kod 1, 2, 3, by spuścić olej z komory w trybie utylizacji oleju.

**Dłuższy czas napełniania (SP-28)**

Wciśnij przycisk  na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” („SP-28 DŁUŻSZY CZAS NAPEŁNIANIA WŁĄCZONY?”). Przyciskami  i  wybierz TAK lub NIE.

**Umożliwianie użytkownikowi przerywania napełniania (SP-29)**

Wciśnij przycisk  - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “SP-29 LET USER EXIT FILL” („SP-29 UMOŻLIWIANIE UŻYTKOWNIKOWI PRZERYWANIA NAPEŁNIANIA”). Przyciskami  i  wybierz TAK lub NIE. W przypadku wybrania TAK, użytkownik może przerywać proces napełniania po filtrowaniu Express Filter™.



## **6-2. USTAWIENIA ZEGARA**

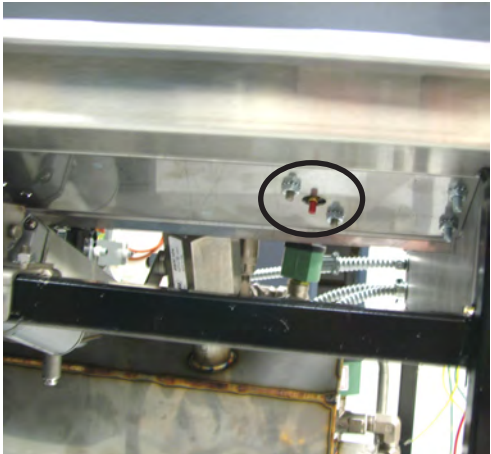
1. Wciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk **P**, aż na wyświetlaczu nie pojawi się “LEVEL 2” („POZIOM 2”), a następnie “SP PROG” („PROG SP”) i “ENTER CODE” („PODAJ KOD”).
2. Wciśnij ponownie przycisk **P** - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CLK SET” („USTAWIENIA ZEGARA”) i “ENTER CODE” („PODAJ KOD”).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktów).
4. Na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” („CS-1 PODAJ DATĘ MM-DD-RR”). Ustaw datę na prawym wyświetlaczu, używając przycisków produktów.
5. Wciśnij przycisk **▶** - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CS-2 ENTER TIME” („CS-2 PODAJ GODZINĘ”), a godzina zacznie migać na wyświetlaczu prawym. Przyciskami **▲** i **▼** lub przyciskami produktów zmień godzinę.
6. Wciśnij przycisk **▶** - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CS-2 ENTER TIME” („CS-2 PODAJ GODZINĘ”), a na prawym wyświetlaczu - “AM” („PRZED POŁUDNIEM”) lub “PM” („PO POŁUDNIU”). Przyciskami **▲** i **▼** wybierz PRZED POŁUDNIEM albo PO POŁUDNIU.
7. Wciśnij przycisk **▶** - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CS-3 TIME FORMAT” („CS-3 FORMAT GODZINY”), a na prawym - “12-HR” („12-GODZ.”) lub “24-HR” („24-GODZ.”). Przyciskami **▲** i **▼** wybierz 12-godzinny lub 24-godzinny format wyświetlania godziny.
8. Wciśnij przycisk **▶** - na lewym wyświetlaczu zacznie migać “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” („CS-4 UŻYWAĆ ZMIANY CZASU NA LETNI”). Przyciskami **▲** i **▼** wybierz czas letni dla swojej strefy: 1.OFF (WYŁ.); 2.US (USA) (modele 2007 i nowsze); 3.EURO (EUROPEJSKI) lub 4.FSA (modele dla USA sprzed 2007).

## **6-3. TRYBY:** **REJESTROWANIA** **DANYCH, STEROWANIA** **GRZANIEM,** **TECHNICZNY,** **STATYSTYCZNY** **I STEROWANIA** **FILTROWANIEM**

Tryby rejestrowania danych, sterowania grzaniem, techniczny, statystyczny i sterowania filtrowaniem są zaawansowanymi trybami diagnostyczno-programistycznymi do używania głównie przez personel Henny Penny. Więcej informacji na temat tych trybów można uzyskać, kontaktując się z Działem Serwisu pod numerem 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

## CZĘŚĆ 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 7-1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

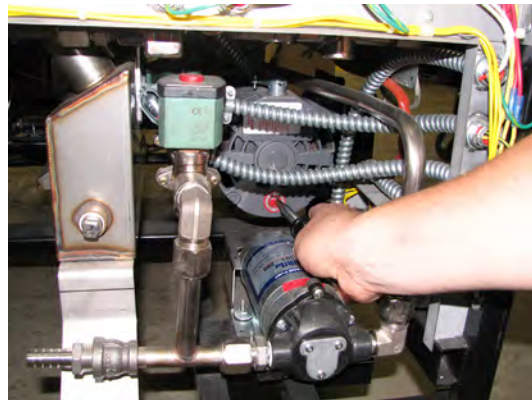
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Przełącznik zasilania jest włączony (ON), lecz frytownica nie pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty obwód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podłącz frytownicę</li> <li>Sprawdź wyłącznik lub bezpiecznik w skrzynce zasilania</li> </ul>
Kod błędu systemu „E-10”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatura oleju za wysoka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wciśnij czerwony przycisk resetowania pod prawą częścią panelu sterowania; jeżeli limit górny nie zostanie zresetowany, to trzeba go zmienić</li> </ul> 
Komora nie jest napełniona	<ul style="list-style-type: none"> <li>W pojemniku JIB niski poziom lub jest on pusty</li> <li>Przewód olejowy JIB jest zapchany lub zagięty</li> <li>Miska spustowa filtrowania wymaga czyszczenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Napełnij pojemnik JIB</li> <li>Sprawdź przewód JIB</li> <li>Wyczyść miskę spustową i zmień papier lub wkładkę</li> </ul>

**7-1. INSTRUKCJA DOTYCZĄCA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW (c.d.)**

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pienienie lub kipienie oleju z komory	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W oleju jest woda</li> <li>• Niewłaściwy lub stary olej</li> <li>• Nieprawidłowa filtracja</li> <li>• Nieprawidłowe płukanie po czyszczeniu komory</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spuść i wyczyść olej</li> <li>• Użyj zalecanego oleju</li> <li>• Patrz procedury dotyczące filtrowania</li> <li>• Wyczyść i wypłucz kadź, a następnie dokładnie ją osusz</li> </ul>
Olej nie spływa z komory	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawór spustowy zapchany drobinami stałymi</li> <li>• Zapchane korytko spustowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otwórz zawór, wprowadź szczotkę do odpływu</li> <li>• Zdejmij prawy panel, usuń zatyczkę z końca korytka i wyczyść je</li> </ul>
Silnik filtrowania pracuje, ale przepompowuje olej powoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poluzowane połączenia przewodu filtra</li> <li>• Zapchany papier lub wkładka filtracyjna</li> <li>• Filtr złożony nieprawidłowo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokręć wszystkie połączenia przewodu filtra</li> <li>• Zmień papier lub wkładkę filtracyjną</li> <li>• Patrz instrukcje montażu po wewnętrznej stronie drzwiczek</li> </ul>
Bąbelki w oleju w trakcie całego procesu filtrowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miska do filtrowania nie jest zamocowana we właściwym położeniu</li> <li>• Zapchana do filtrowania</li> <li>• Uszkodzony pierścień uszczelniający na przewodzie filtracyjnym frytownicy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że przewód powrotny miski do filtrowania jest dokładnie wprowadzony do odbieralnika na frytownicy</li> <li>• Wyczyść miskę do filtrowania i zmień papier lub wkładkę</li> <li>• Zmień pierścień uszczelniający</li> </ul>
Silnik filtrowania nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przycisk resetowania termicznego w tylnej części pompy został przełączony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdejmij prawy panel i odczekaj, aż silnik ostygnie, a następnie naciśnij mocno przycisk śrubokrętem tak, aby usłyszysz kliknięcie</li> </ul>




**OSTRZEŻENIE**  
**WYŁĄCZ ZASILANIE**  
**ELEKTRYCZNE.**  
Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiem tłuszczu, przed zresetowaniem urządzenia zabezpieczającego ręcznego resetowania motoru pompy filtracyjnej ustaw przełącznik ZASILANIA urządzenia w pozycji OFF (WYŁ.).



## 7-2. KODY BŁĘDÓW

W przypadku uszkodzenia systemu sterowania, na cyfrowym wyświetlaczu ukaże się komunikat o błędzie. Kody komunikatów podano poniżej w kolumnie WYŚWIETLONY KOD. Podczas wyświetlania kodu błędu emitowany jest ciągły sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
„E-4”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przegrzanie tablicy sterowniczej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli wyświetlacz nadal wskazuje na uszkodzony czujnik, sprawdź złącza na tablicy sterowniczej; sprawdź czujnik i, jeśli to konieczne, wymień go. Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli wyświetlacz nadal wskazuje na uszkodzony czujnik, sprawdź złącza na tablicy sterowniczej; sprawdź czujnik i, jeśli to konieczne, wymień go. Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E-4”, oznacza to przegrzanie tablicy sterowniczej. Sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne po obu stronach urządzenia nie są zablokowane.</li> </ul>
“E-5”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przegrzanie oleju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E-5”, należy sprawdzić obwody grzejne i czujnik temperatury.</li> </ul>
„E-6A”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty czujnik temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6A”, należy sprawdzić czujnik temperatury.</li> </ul>
“E-6B”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwarcie czujnika temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6A”, należy sprawdzić czujnik temperatury.</li> </ul>
“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limit górny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wciśnij czerwony przycisk resetowania pod prawą częścią panelu sterowania; jeżeli limit górny nie zostanie zresetowany, to trzeba go zmienić</li> </ul> 
“E-15”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przełącznik spustu cieczy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy gałka spustu jest całkowicie wciśnięta; jeżeli komunikat E-15 nie zniknie, sprawdź przełącznik spustu cieczy</li> </ul>
„E-18-A” „E-18-B” „E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty lewy czujnik wysokiego poziomu</li> <li>Otwarty prawy czujnik wysokiego poziomu</li> <li>Oba czujniki otwarte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ.); jeżeli wyświetlacz nadal wskazuje na uszkodzony czujnik, sprawdź złącza na tablicy sterowniczej; sprawdź czujnik i, jeśli to konieczne, wymień go.</li> </ul>

## 7-2. KODY BŁĘDÓW

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” („CZUJNIK WENTYLATORA ZABLOKOWANY ZAMKNIĘTY”)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Awaria przełącznika ciśnienia</li> <li>Problemy z okablowaniem</li> <li>Awaria płyty WE-WY</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeżeli wentylator nie pracuje, to sprawdź przełącznik ciśnieniowy; przy braku ciśnienia powinien tam być otwarty obwód</li> <li>Jeżeli wentylator pracuje, błąd okablowania lub zamknięta płyta WE-WY</li> </ul>
“E-20-B” “NO DRAFT” („BRAK NAWIEWU”) “CHECK FAN” („SPRAWDŹ WENTYLATOR”)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Awaria przełącznika ciśnieniowego / poluzowany przewód</li> <li>Awaria wentylatora nawiewu / niskie napięcie</li> <li>Przytkanie okapu lub kanału wylotu gazów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz i włącz przycisk zasilania komory, jeżeli komunikat E-20-B nie zniknie, to sprawdź przełącznik ciśnieniowy; przy braku ciśnienia obwód powinien być otwarty; sprawdź, czy do wentylatora i przełącznika ciśnieniowego podłączony jest przewód</li> <li>Sprawdź wentylator nawiewu; dopływ niskiego napięcia do wentylatora</li> <li>Sprawdź, czy nie jest przytkany kanał wylotowy gazów ze smażalnicy i jej okap</li> </ul>
“E-20-D” “IGNITION” („ZAPŁON”) “FAILURE” („AWARIA”)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Awaria zapłonu / nie wykryto płomienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłącz i włącz przycisk zasilania komory, jeżeli komunikat E-20-D nie zniknie, sprawdź przyłącza przewodów gazowych; sprawdź zawór odcinający gazu; sprawdź moduł zapłonu; sprawdź zawór gazu; sprawdź prześwit na czujnik płomienia, sprawdź okablowanie modułu zapłonu i jego zawór</li> </ul>
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbyt długi czas oczekiwania na temperaturę</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posiadający odpowiednie kwalifikacje technik serwisowy powinien sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest prawidłowe; należy sprawdzić obwód grzewczy, sprawdzić, czy w urządzeniu nie ma poluzowanych lub spalonych przewodów.</li> </ul>
“E-22” “NO HEAT” („BRAK GRZANIA”) “CHECK GAS VALVE” („SPRAWDŹ ZAWÓR GAZU”)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak zapłonu na palniku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź zawór gazu i obwód grzewczy</li> </ul>
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd programowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włącz i wyłącz przycisk zasilania komory, jeżeli pojawi się jakikolwiek inny kod, to dokonaj reinicjalizacji systemu; jeżeli kod błędu nie zniknie, to wymień płytę sterowania</li> </ul>
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uszkodzenie chipu analogowego przetwornika lub zasilania 12 V</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włącz i wyłącz przycisk zasilania komory, jeżeli kod błędu “E-47” nie zniknie, to wymień płytę WE-WY lub płytę PC; jeżeli dźwięk głośnika jest za cichy, to prawdopodobnie jest to awaria WE-WY; wymień płytę WE-WY</li> </ul>
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd na wejściu systemu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymień płytę PC</li> </ul>
„E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Błąd na wejściu temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ON; jeśli błąd „E-54C” nie zniknie, wymień tablicę PC.</li> </ul>
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak komunikacji pomiędzy płytą AIF PC i płytą sterowania PC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włącz i wyłącz przycisk zasilania komory, jeżeli kod błędu „E-60” nie zniknie, to sprawdź połączenie pomiędzy płytami PC; w razie potrzeby wymień płytę AIF PC lub płytę sterowania PC</li> </ul>