



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Evolution Elite™

**Frytownice otwarte o zmniejszonym
zużyciu oleju**

(Kadź przedzielona i kadź pełna– elektryczna)

Modele EEE-141

Modele EEE-142

Modele EEE-143

Modele EEE-144

PODREĆCZNIK OBSŁUGI

**ZAREJESTRUJ GWARANCJĘ POD ADRESEM
WWW.HENNYPENNY.COM**

Polish- FM08-317-A

CZĘŚĆ 1. WPROWADZENIE

1-1. WPROWADZENIE

Frytownica otwarta Henny Penny stanowi podstawowy zestaw usprawniający i ułatwiający przygotowywanie posiłków. Możliwe jest to dzięki projektowi opartemu na mikrokomputerze. Urządzenie to stosowane jest wyłącznie w zakładach żywienia zbiorowego i restauracyjnego i musi być obsługiwane przez odpowiednio wykwalifikowany personel.



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.
- Poziom hałasu generowanego przez to urządzenie jest niższy od 70 dB(A)

1-2. FUNKCJE I WŁAŚCIWOŚCI

- Łatwe czyszczenie
- O 40% mniejsze zużycie oleju
- Kadz pełna lub przedzielona
- Sterowanie komputerowe
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Automatyczne uzupełnienie oleju
- Wbudowany w układ sterowania system samodiagnozy
- Wbudowany filtr z automatyczną filtracją
- Elektryczne podgrzewacze zanurzeniowe

1-3. ZASADY ODPOWIEDNIEGO OBCHODZENIA SIĘ Z URZĄDZENIEM

Podobnie jak wszystkie inne rodzaje urządzeń stosowanych w branży żywnościowej, 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 konieczności wykonania poważniejszych czynności konserwacyjnych lub naprawczych należy skontaktować się z posiadającym odpowiednie kwalifikacje technikiem serwisowym.

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 zapewniających bezpieczeństwo obsługi. 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 nauczania się tych procedur.

Opisywane urządzenie nie powinno być używane przez osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej (w tym dzieci) lub niemające 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.

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 odniesienia 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 materialnego.

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 prądem elektrycznym



LUB



Symbole gorącej powierzchni



Symbol ryzyka zmiażdżenia
(frytownice z funkcją automatycznego podnoszenia kosza)

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 serwisu.



**OSTRZEŻENIE
ZAGROŻENIE
PORAŻENIEM PRĄDEM
ELEKTRYCZNYM**

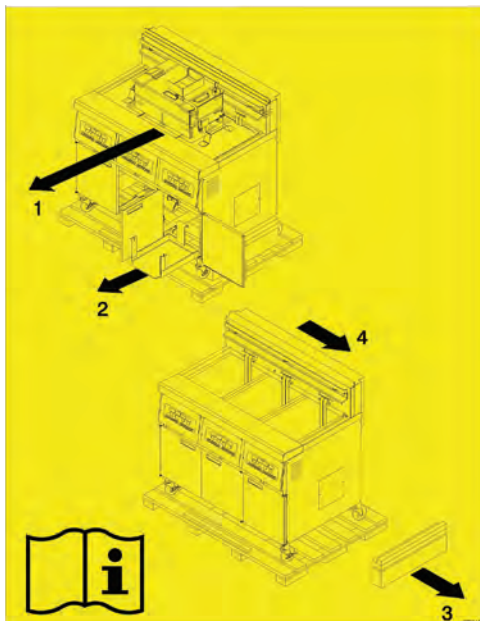
Nie przebijaj frytownicy żadnymi przedmiotami, takimi jak wiertarki lub śruby, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie jej elementów lub porażenie prądem elektrycznym.

2-2. ROZPAKOWANIE

NOTICE UWAGA

Wszelkie uszkodzenia zaistniałe podczas transportu należy stwierdzić oraz podpisać dotyczącą 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 wyjęciem frytownicy z palety usuń miskę odpływową filtra i półkę JIB. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Rysunek 1.



**OSTRZEŻENIE
CIĘŻKI
PRZEDMIOT**

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

2-3. WYBÓR MIEJSCA NA FRYTOWNICĘ

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 smażenie surowca od stanu surowego do gotowego do spożycia, a następnie przechowywanie go w podgrzewaczu sprzyja sprawnej i bezprzerwowej 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.



Aby zapobiec pożarowi i zniszczeniu zapasów, pod frytownicą nie należy przechowywać żadnych towarów.



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 pomiędzy bokami oraz przodem i tyłem. Umieść poziomicę na płaskiej powierzchni w okolicy kołnierza kadzi, na środkowej studziencie 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. WYMOGI DOTYCZĄCE ZASILANIA

Dane dotyczące wymaganych parametrów zasilania podano na płycie z danymi, zainstalowanej na wewnętrznej stronie drzwiczek.



**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.

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

(DOTYCZY TYLKO URZĄDZEŃ ZE ZNAKIEM CE!)

Aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem elektrycznym, urządzenie to musi być połączone z innymi urządzeniami lub dotykany metalowymi powierzchniami, które znajdują się w pobliżu tego urządzenia, za pośrednictwem ekwipotencjalnego przewodnika. Urządzenie wyposażone jest w przeznaczone do tego celu ekwipotencjalne gniazdo.

Gniazdo to oznaczone jest następującym symbolem.

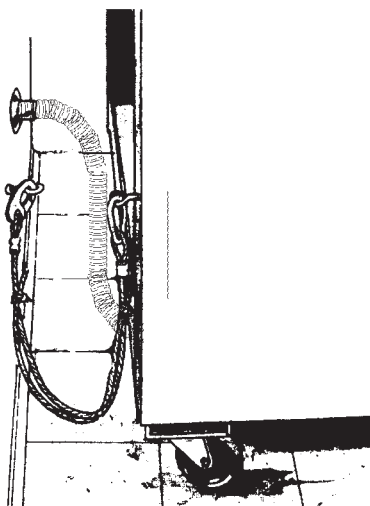


2-6. WYMOGI DOTYCZĄCE ZASILANIA (c.d.)

Pomiędzy frytownicą a źródłem zasilania, w wygodnej lokalizacji, należy zainstalować zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami osobny wyłącznik dla wszystkich faz z bezpiecznikami lub przerywaczami o wysokiej mocy. Powinien to być izolowany przewód miedziany dla napięcia znamionowego 600 V i 90° C. Dla odległości większych niż 15,24 m (50 stóp) należy zastosować następny większy rozmiar przewodu. Jednostki CE wymagają, aby minimalny rozmiar przewodu podłączonego do skrzynki przyłączeniowej wynosił 6 mm.

Zaleca się, aby w obwodzie frytownicy zastosować urządzenie zabezpieczające dla prądu znamionowego 30 mA, takie jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB) lub wyłącznik ziemnozwarciowy (GFCI).

OGRANICZNIK LINOWY



Śrubę oczkową należy zamocować do budynku, stosując ogólnie przyjęte w budownictwie praktyki.

Instalowane w Stanach Zjednoczonych frytownice na kółkach, które są podłączone na stałe, muszą być wyposażone w elastyczny przewód i ogranicznik linowy. Patrz rysunek z lewej strony. W tylnej ramie frytownicy znajdują się otwory przeznaczone do zamontowania systemu ogranicznika linowego do urządzenia. Ogranicznik linowy nie zapobiega przechyłowi frytownicy.

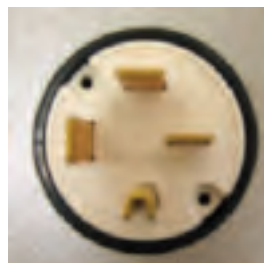


PRZESTROGA

ŚCIANA POKRYTA PŁYTAMI OKŁADZINOWYMI

Zamocuj śrubę oczkową do słupa budynku. Nie mocuj wyłącznie do ściany z okładziną. Zaleca się zainstalowanie w odległości około 15 cm od źródła zasilania (po dowolnej jego stronie). Ogranicznik linowy musi być o co najmniej o 15 cm krótszy od przewodu elastycznego.

Każda kadz wyposażona jest we własny zespół kabla zasilania z wtykiem prostym NEMA 15-50 lub NEMA 15-60P.



Kable zasilania powinny być odporne na działanie oleju, z elastyczną osłoną i nie lżejsze niż zwykły polichloroprenowy lub podobny syntetyczny kabel z osłoną elastomerową.

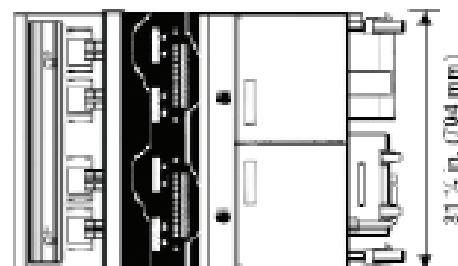
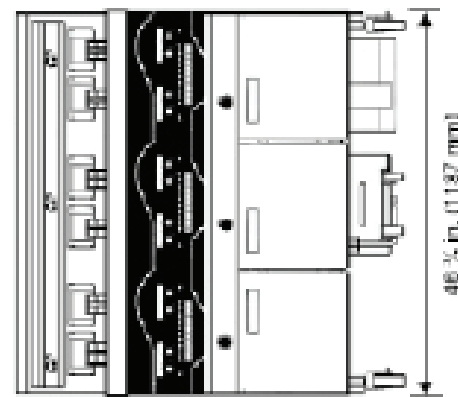
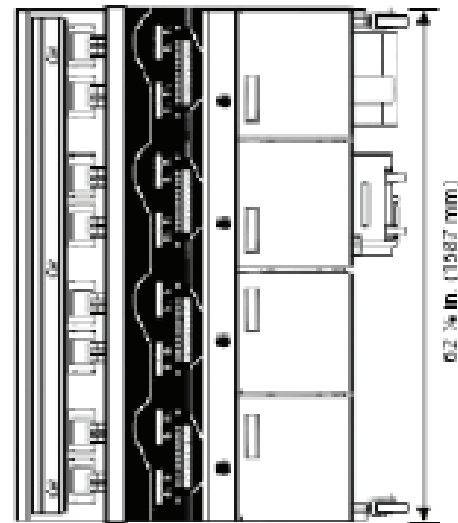
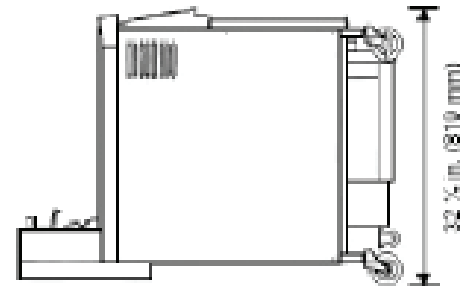
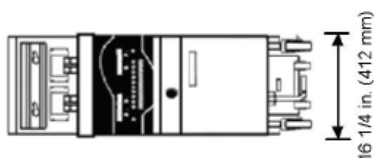
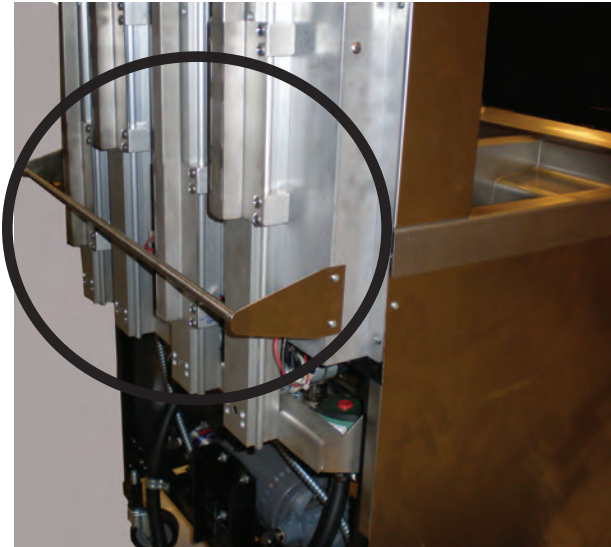
2-7. WYMIARY

NOTICE UWAGA

Frytownice z funkcją automatycznego podnoszenia kosza

Wymiar pomiędzy tylną i przednią częścią wynosi 93,66 cm (36-7/8 cala).

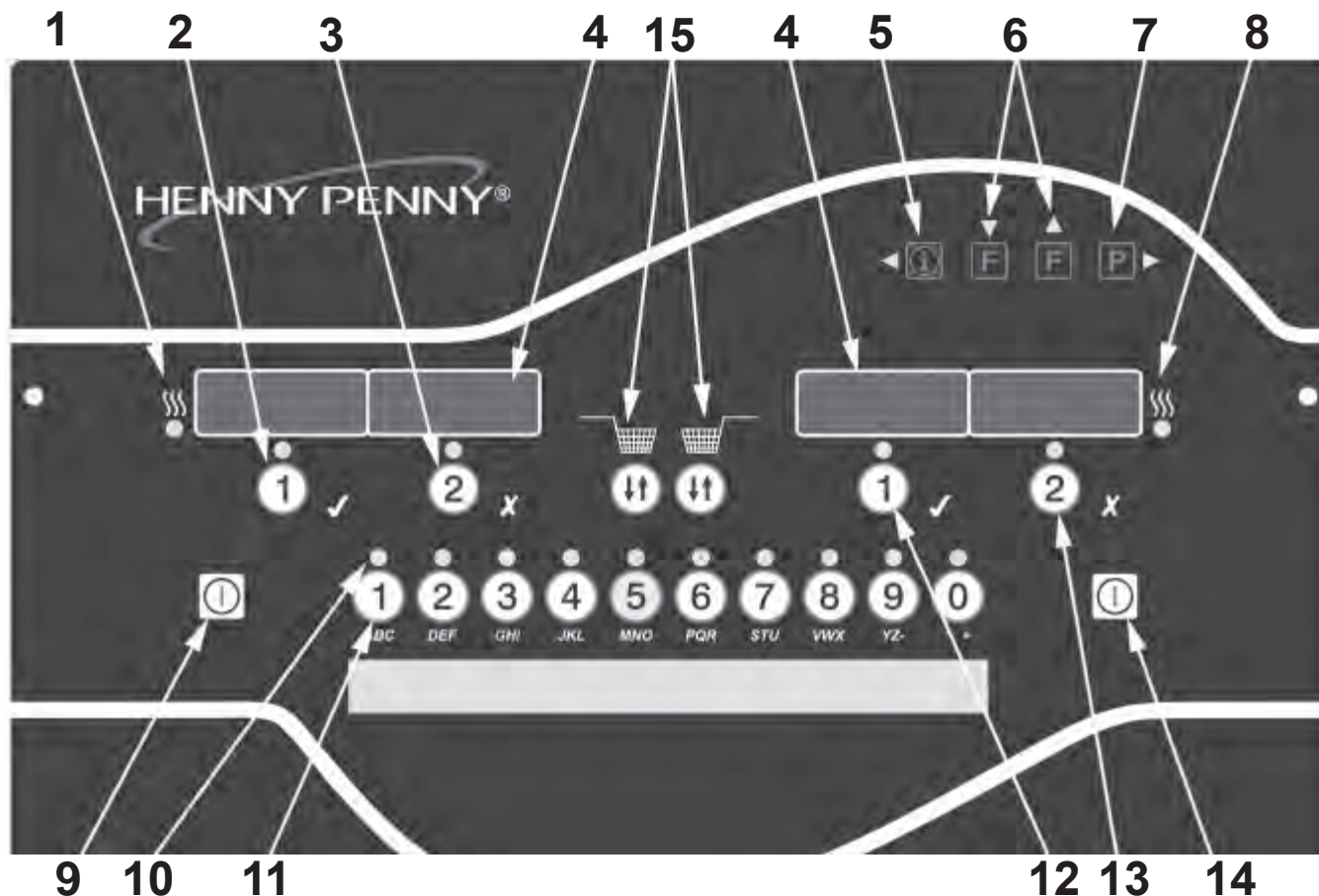
W przypadku drzwi o szerokości 91,44 cm (36 cali) lub mniejszej, należy tymczasowo zdjąć znajdujący się z tyłu zderzak ochronny. Patrz zdjęcie poniżej.



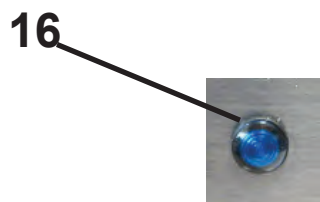
CZĘŚĆ 3. EKSPLOATACJA

3-1. KOMPONENTY ROBOCZE

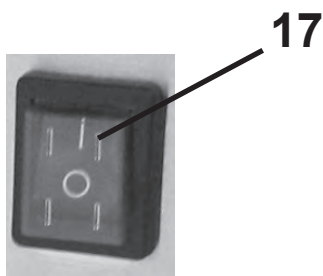
Wyjaśnienie zamieszczono na następnych stronach.



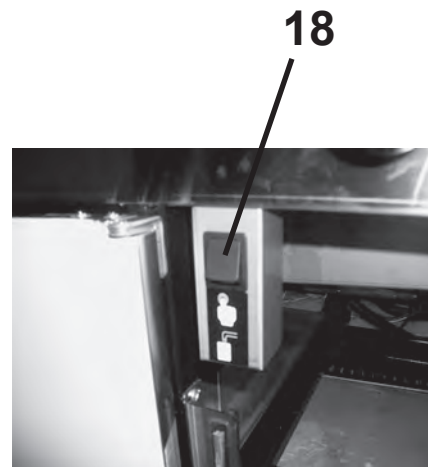
Rysunek 3-1



Rysunek 3-2



Rysunek 3-3



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













Polish- FM08-317-A

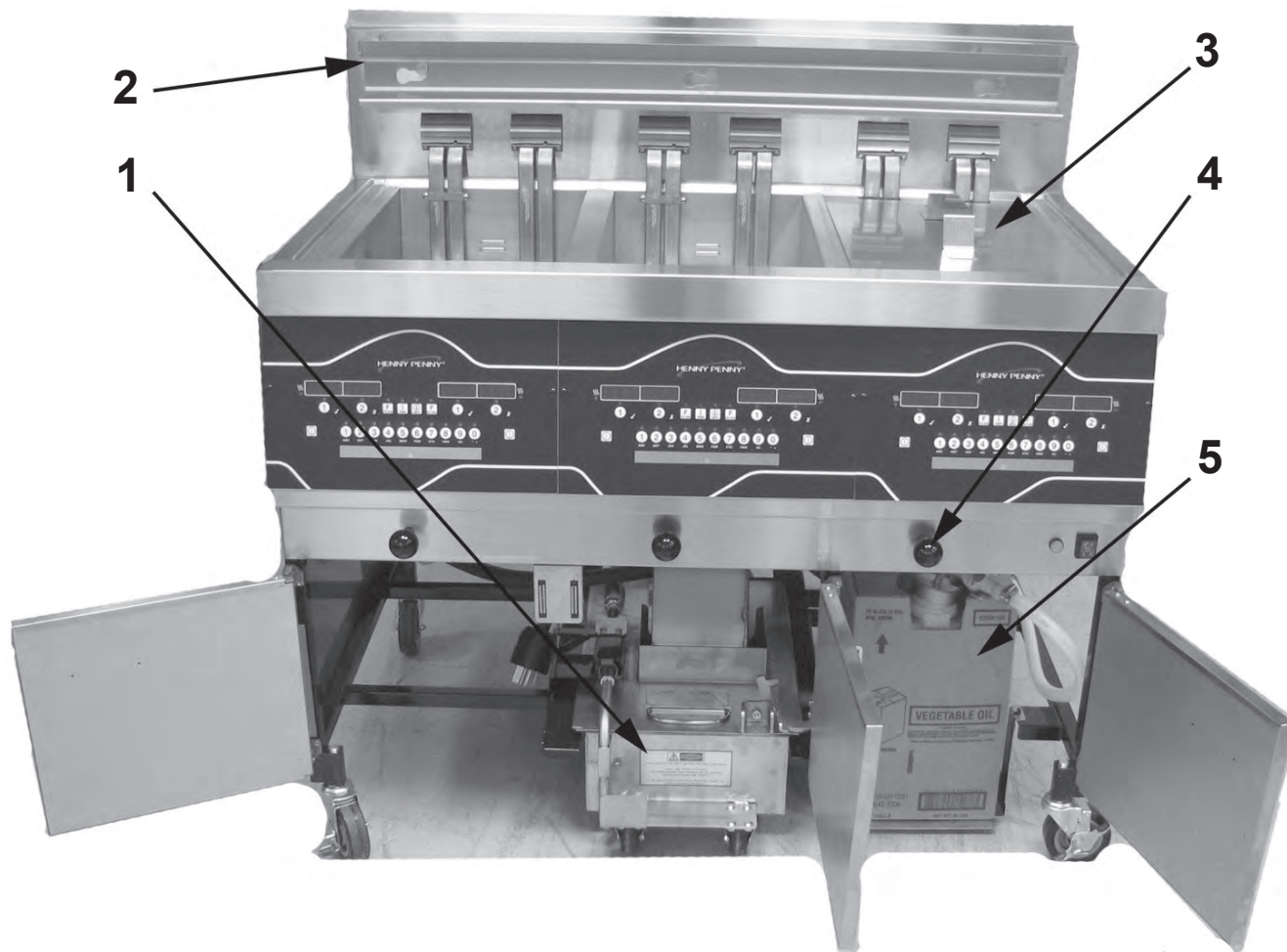
**3-1. KOMPONENTY
ROBOCZE (c.d.)**

Opis niżej wymienionych funkcji podano na rysunkach 3-1, 3-2 i 3-3

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	1		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na dostarczenie ciepła dla lewej kadzi i następuje włączenie elementów oraz podgrzanie oleju
3-1	2		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również dla ✓ w celu wskazania YES (TAK) lub potwierdzenia
3-1	3		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również przy X w celu wskazania NO lub skasowania
3-1	4	Wyświetlacz cyfrowy	Pokazuje kody produktów; pokazuje zegar odliczający czas podczas cyklu smażenia; pokazuje polecenia 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		Naciśnij raz, aby wyświetlić aktualną temperaturę oleju; naciśnij dwukrotnie, aby wyświetlić temperaturę zadaną oleju; naciśnij trzykrotnie, aby wyświetlić czas powrotu temperatury dla każdej kadzi. Używany w trybach programowania; używany jako przycisk ◀ umożliwiający cofnięcie się do poprzedniego parametru w trybach programowania i filtrowania.
3-1	6		Używany w celu uzyskania dostępu do menu filtracji; lewy przycisk przeznaczony dla lewej podzielonej kadzi, prawy przycisk przeznaczony dla prawej podzielonej kadzi; używany również dla przycisku ▲ lub ▼; naciśnij raz, aby wyświetlić liczbę cykli smażenia przed następną filtracją - w trybie Globalnym albo w trybie Mieszanym; naciśnij dwukrotnie, aby wyświetlić godzinę i datę ostatniej filtracji w każdej kadzi; naciśnij trzykrotnie, aby wyświetlić liczbę godzin użytkowania wkładki filtracyjnej, znajdującej się w misce odpływowej
3-1	7		Używany w celu uzyskania dostępu do trybów ► programowych; używany jako przycisk umożliwiający przejście do następnych parametrów w trybach programowania lub filtrowania; naciśnij, aby wybrać drugi język lub objętość
3-1	8		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na dostarczenie ciepła dla prawej kadzi i następuje włączenie elementów oraz podgrzanie oleju
3-1	9		Naciśnij, aby włączyć i wyłączyć system podgrzewania dla lewej kadzi; dla pełnych kadzi można użyć dowolnego przycisku

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

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	10 & 11		<p>Wskaźnik LED dla produktu świeci się, gdy zostanie dokonany wybór danego produktu, lub gdy jest on zgodny z temperaturą smażenia.</p> <p>Naciśnij, aby wybrać dany produkt; naciśnij, aby umieścić litery pod przyciskiem, podczas nadawania nazwy produktowi w trybie programowania.</p> <p>Przycisku  można użyć w celu uruchomienia trybu jałowego, jeżeli został on włączony w trybie programowania specjalnego</p>
3-1	12		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby potwierdzić zgłoszenia w trybie filtra; używany również dla  w celu wskazania YES (TAK) lub potwierdzenia
3-1	13		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby odrzucić zgłoszenia w trybie filtra; używany również przy  w celu wskazania NO lub skasowania
3-1	14		Naciśnij w celu włączenia lub wyłączenia systemu podgrzewania dla prawej kadzi
3-1	15		TYLKO frytownice wyposażone w funkcję automatycznego podnoszenia. Naciśnij, aby unieść lub opuścić kosze.
3-2	16		<p>Przy każdej czarnej gałce odpływu znajduje się lampka filtra Beacon®; gdy świeci się na niebiesko , wskazuje, że powinna zostać wykonana filtracja oleju; lampka miga, gdy zachodzi konieczność otworzenia lub zamknięcia odpływu</p>
3-3	17		Gdy przełącznik zasilania znajduje się w pozycji ON (Włączony), do regulatorów i pomp doprowadzone jest zasilanie
3-4	18		We frytownicach z uzupełnieniem oleju luzem, naciśnij ten przycisk, aby napełnić pojemnik JIB




Rysunek 3-5

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-5	1	Zespół miski odpływowej filtra	Do miski tej jest odprowadzany olej, a następnie jest on pompowany przez filtry w celu przedłużenia okresu przydatności oleju do użytku
3-5	2	Wieszak na kosz	Kosz wisi na nim, gdy nie jest używany lub w celu odsączenia produktu po zakończeniu cyklu smażenia
3-5	3	Pokrywa kadzi	Służy do zakrywania kadzi, gdy nie jest ona używana
3-5	4	Pokrętko zaworu spustowego	Pociągnij czarną gałkę, aby otworzyć zawór spustowy i odprowadzić olej z kadzi; wciśnij gałkę, aby zamknąć zawór spustowy i wpompować olej do kadzi
3-5	5	Pojemnik JIB	Jug-in-a-Box; zawiera olej, który ma być wpompowany do kadzi w celu podniesienia jego poziomu w procesie Oil Guardian™



3-2. TRYB KONFIGURACJI

Przy wstępnym uruchomieniu system poprosi o zatwierdzenie ustawień dla frytownicy.

Jeżeli główny wyłącznik zasilania jest włączony, na obu wyświetlaczach pojawi się „OFF” („WYŁ”). Naciśnij  po dowolnej stronie; na wyświetlaczu pojawi się *SETUP* *ENTER CODE* (*USTAWIANIE* *WPROWADŹ KOD*). Naciśnij 1, 2, 3; na lewym wyświetlaczu pojawi się „LANGUAGE” („JĘZYK”), a na prawym wyświetlaczu pojawi się „ENGLISH” („ANGIELSKI”).

Za pomocą przycisku ▲ lub ▼ zmień na: grecki “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rosyjski “РУССКИЙ”, szwedzki “SVENSKA”, niemiecki “DEUTSCHE”, portugalski “POR-TUG.”, hiszpański “ESPANOL” lub francuski “FRANCAIS”.

Naciśnij ►, aby przejść do innych pozycji ustawień:

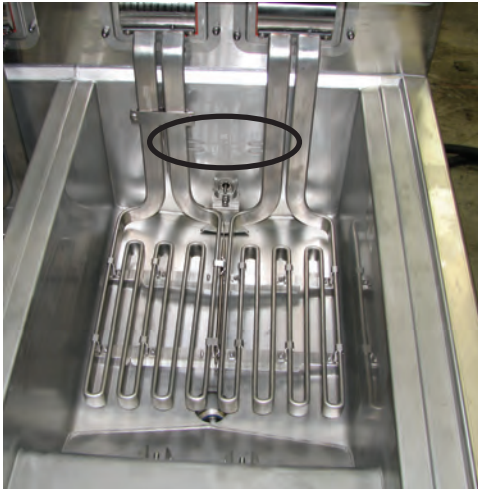
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU) - 12-godz. lub 24-godz.
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) - Godzina (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) – przed południem (AM) lub po południu (PM)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) - MM-DD-RR lub DD-MM-RR
- ENTER DATE (WPROWADŹ DATE) – Dzisiejsza data (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ZMIANA CZASU) - 1.OFF (WYŁ); 2.US (AMER) (2007 i później); 3.EURO; 4.FSA (US przed 2007)
- FRYER TYPE (TYP FRYTOWNICY) – ELEKTRYCZNY lub GAZOWY
- VAT TYPE (TYP KADZI) – PEŁNA LUB PRZEDZIELONA
- AUTOLIFT ENABLED? (AUTOM. PODNOŚNIK WŁĄCZONY?) - NO LIFT lub YES LIFT (TAK lub NIE)
- BULK OIL SUPPLY (DOSTAWA OLEJU) - YES or NO (TAK lub NIE)
- BULK OIL DISPOSE? (USUNIĘCIE OLEJU?) - TAK lub NIE
- S/N – Wyświetla numer serii urządzenia (TEN NUMER SERII POWINIEN BYĆ TAKI SAM JAK NUMER SERII NA TABLICZCE Z DANYMI, UMIESZCZONEJ NA DRZWICZKACH).
- 2nd LANGUAGE (DRUGI JĘZYK) – Ustawienie drugiego języka w systemie pozwala na łatwy jego wybór poprzez naciśnięcie  w trakcie pracy urządzenia. Jeden język pokaże się na lewym wyświetlaczu, a drugi język pokaże się na prawym wyświetlaczu. Naciśnięcie przycisku ✓ pod danym językiem sprawi, że w tym języku będzie wyświetlany tekst na wyświetlaczu.
- 2nd VOLUME (DRUGI POZIOM GŁOŚNOŚCI) – Ustawienie drugiego poziomu głośności w systemie pozwala na łatwy jego wybór poprzez dwukrotne naciśnięcie  w trakcie pracy urządzenia. Jedno ustawienie poziomu głośności ukaże się na lewym wyświetlaczu (NONE do 10; 10 to ustawienie najgłośniejsze), a drugie pojawi się na prawym wyświetlaczu. Aby wybrać poziom głośności, naciśnij przycisk ✓ pod żądanym poziomem.
- SETUP COMPLETE - OFF (USTAWIANIE ZAKOŃCZONE - WYŁ) zostanie wyświetlone i nastąpi wyłączenie urządzenia.

NOTICE UWAGA

Z wyjątkiem, gdy poinstruowano inaczej, zmian ustawień należy dokonywać za pomocą przycisków ▲ lub ▼.

Do trybu ustawień można również uzyskać dostęp poprzez ponowną inicjalizację systemu, w trybie programowania specjalnego, na poziomie 2. programowania (SP-3).

3-3. NAPELNIANIE LUB DODAWANIE OLEJU



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

CAUTION

PRZESTROGA

Podczas podgrzewania poziomu oleju musi zawsze znajdować się powyżej elementów grzejnych 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 we frytownicy otwartej używać wysokiej jakości oleju smażalniczego. Niektóre oleje niższej jakości charakteryzują się wysoką zawartością wilgoci, co powoduje pienienie się i kipienie.

WARNING
BURN RISK

OSTRZEŻENIE
RYZIKO
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 kadzie = 14,2 litra/13,6 kg (15 kwart/30 funtów)
Przedzielone kadzie = 7,1 litra/6,8 kg (7,5 kwarty/15 funtów)
Na tylnych ścianach wszystkich kadzi zaznaczone są 2 liniowe wskaźniki poziomu. Najwyższa linia wskazuje prawidłowy poziom oleju podczas podgrzewania. Rysunek 1.
3. Umieść kosz wewnątrz kadzi i napełnij zimnym olejem do poziomu dolnego wskaźnika. Rysunek 2.

Napełnianie kadzi olejem luzem (musi być dodatkowe wyposażenie, takie jak opcjonalne akcesoria i regulatory ustawione na „YES” („TAK”) dla „Bulk Oil Supply?” („Napełnienie olejem luzem?”) w trybie konfiguracji.

1. Ustaw główny przełącznik zasilania w położeniu ON.
2. Umieść w kadzi stelaż na kosz. Rysunek 2.
3. Naciśnij i przytrzymaj **F** (z dowolnej strony), aż wyświetli się *FILTER MENU* (MENU FILTRACJI) oraz 1.EXPRESS FILTER? (EKSPRESOWA FILTRACJA?)
4. Naciśnij i zwolnij 6 razy przycisk **▶**, aż na wyświetlaczu pojawi się „7.FILL FROM BULK” („NAPELNIJ POJEMNIK OLEJEM LUZEM”).
5. Naciśnij przycisk **✓**; na ekranie wyswietli się „FILL VAT” a następnie „✓=PUMP” „X=DONE”. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk **✓**, aby napełnić kadź. Na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPELNIANIE”).
6. Gdy poziom oleju znajdzie się na dolnej linii, zwolnij przycisk **✓**; na ekranie pojawi się ponownie „FILL VAT” „✓=PUMP” „X=DONE”. Naciśnij dwukrotnie przycisk **X**, aby powrócić do normalnego trybu pracy.

NOTICE


UWAGA

Naciśnij i przytrzymaj czarny przycisk znajdujący się za prawymi drzwiczkami, aby, zgodnie z potrzebą, napełnić pojemnik JIB olejem luzem. Rysunek 3.

3-4. URUCHAMIANIE PORANNE

1. Sprawdź, czy w kadzi znajduje się stelaż na kosz, a kadź jest napełniona olejem do odpowiedniego poziomu.

Model EEG-141, napełnij zbiornik oleju. Patrz Część 3-10.

2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu ON, a następnie naciśnij , aby włączyć dopływ ciepła do kadzi. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” („POJEMNIK NAPEŁNIONY?”), upewnij się, że poziom oleju jest prawidłowy (patrz Część 3-2), a następnie naciśnij przycisk ✓ dla „YES” („TAK”).

Urządzenie automatycznie przejdzie do cyklu topienia, w którym pozostanie dopóki temperatura nie wzrośnie do 82°C (180°F), po czym automatycznie wyjdzie z tego cyklu.

NOTICE UWAGA

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

Na wyświetlaczu pojawi się „EXIT MELT” i „YES NO” („WYJDŹ Z TOPIENIA”, „TAK NIE”) Naciśnij przycisk ✓ dla „YES”; rozpocznie się ciągłe podgrzewanie kadzi, dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury.

CAUTION PRZESTROGA

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



DANGER NIEBEZPIECZEŃSTWO **OVERFLOW RISK** RYZYKO PRZEPEŁNIENIA

NIE NAPEŁNIAJ NADMIERNIE KOSZY ORAZ NIE WPROWADZAJ DO NICH PRODUKTÓW O BARDZO DUŻYM STOPNIU WILGOTNOŚCI. MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU DLA PEŁNEJ KADZI TO 1,4 KG LUB 3 FUNTY, ORAZ 0.68 KG (1-1/2 FUNTA) DLA KADZI PRZEDZIELONYCH. NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TEJ INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ WYPŁYNĘCIE OLEJU Z KADZI, CO MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŹEŃ CIAŁA, POŻARU I/LUB USZKODZENIA MIENIA MATERIALNEGO.

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

3-5. PODSTAWY OBSŁUGI

Frytownica Evolution Elite dostępna jest jako model bez automatycznego podnoszenia i jako model z automatycznym podnoszeniem. Funkcja automatycznego podnoszenia umożliwia automatyczne obniżenie koszy do tłuszczu na początku cyklu smażenia oraz podniesienie ich po zakończeniu 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; produkt ten może teraz zostać umieszczony w oleju.
2. Naciśnij przycisk czasomierza  lub . (We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia, kosz opuszczany jest do tłuszczu w sposób automatyczny).
3. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa smażonego produktu (np. „FRY”), a czasomierz rozpocznie pomiar czasu.
4. Po zakończeniu cyklu smażenia odzywa się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” („GOTOWE”).
5. Naciśnij przycisk czasomierza pod „DONE”, aby przerwać sygnał alarmowy i wyjmij kosz z kadzi. (We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia, kosz unoszony jest z tłuszczu w sposób automatyczny).
6. Jeżeli zaprogramowano czasomierz jakości (czasu przetrzymywania produktu), odliczanie czasu przetrzymywania rozpoczyna się automatycznie, po naciśnięciu przez użytkownika przycisku w celu zakończenia cyklu smażenia. Podczas odmierzania czasu przez czasomierz 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”, itd.

Po zakończeniu odliczania czasu przez czasomierz, system emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „QUAL” i trzyliterowy skrót nazwy produktu: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Naciśnij przycisk czasomierza, aby skasować odliczanie czasu.


NOTICE UWAGA

Aby w dowolnej chwili zatrzymać cykl smażenia, naciśnij i


przytrzymaj przycisk czasomierza  lub .

3-6. TRYB JAŁOWY

Po zaprogramowaniu, tryb jałowy pozwala zaoszczędzić na oleju i kosztach za media poprzez obniżenie temperatury zadanej oleju w czasie, gdy kadź nie jest używana. Aby aktywować tryb jałowy, naciśnij przycisk

; można również zaprogramować, aby jego aktywacja następowała automatycznie po upływie „X” minut braku aktywności kadzi.

Olej jest przetrzymywany w niższej temperaturze, dopóki nie nastąpi

naciśnięcie przycisku , co spowoduje podgrzanie oleju do temperatury smażenia. Patrz specjalne tryby programowania SP-7, SP-7A, SP-7B i SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ (Automatyczne uzupełnianie poziomu oleju)

Podczas normalnej pracy, regulator ten automatycznie monitoruje poziom oleju w kadzi. Jeżeli wykryje, że poziom oleju jest zbyt niski, urządzenie automatycznie przepompuje olej z JIB do kadzi, aby zapewnić właściwy jego poziom.




Uzupełnianie ręczne

Jeżeli poziom oleju jest nieco zbyt niski, można go uzupełnić w dowolnej chwili poprzez dodanie oleju z JIB, postępując według niżej podanej procedury. Procedury tej NIE należy stosować do wypełniania pustej kadzi.

1. Naciśnij i przytrzymaj **F** (dla dowolnej pełnej kadzi), aż wyświetli się „*FILTER MENU*”, a następnie „1.EXPRESS FILTER”.
2. Naciśnij 5 razy **▶**, aż na wyświetlaczu ukaże się „6.FILL FROM JIB” („NAPEŁNIJ Z JIB”).
3. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się: “FILL VAT” **✓**=PUMP” **X**=EXIT”.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” (“NAPEŁNIANIE”) i olej jest pompowany z JIB do kadzi.
5. Gdy kadź jest pełna, zwolnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się: “FILL VAT” **✓**=PUMP” **X**=EXIT”. Naciśnij dwukrotnie przycisk **X**, aby powrócić do trybu normalnej pracy.

3-8. WYBÓR PRODUKTU Z INNĄ WARTOŚCIĄ ZADANĄ TEMPERATURY

Jeżeli podczas wyboru produktu na wyświetlaczu pojawi się „XXX XXX” oznacza to, że wartość zadana temperatury dla tego produktu jest nieprawidłowa. Aby zmienić wartość zadaną temperatury dla danego produktu:

1. Naciśnij przycisk produktu, np.:  (FRY).
2. Na wyświetlaczu pojawi się „XXX XXX”.
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub ; na wyświetlaczu pojawi się „FRY”.
4. Przed włożeniem produktu odczekaj, aż olej osiągnie zadaną temperaturę.

3-9. WYMIANA POJEMNIKA JIB



Rysunek 1

1. System wyświetli „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”) i włączy się alarm dźwiękowy.
2. Otwórz prawe drzwiczki, wyciągnij z urządzenia JIB, zdejmij zakrywkę z górnej jego części, wyrzuć pusty JIB i zastąp go nowym. Rysunek 1.

NOTICE UWAGA

Model EEE-141 (z pojedynczą komorą) – patrz następna część.

Polish- FM08-317-A

3-10. ZBIORNIK OLEJU MODEL EEE-141



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Napelnianie zbiornika oleju

1. System wyświetli „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”) i włączy się alarm dźwiękowy.
2. Otwórz drzwiczki, wysuń zbiornik do przodu i zdejmij zakrywkę. Rysunek 1.
3. Umieść zakrywkę na wsporniku drzwiczek. Rysunek 2.
4. Wlej do zbiornika olej do poziomu linii napełnienia (6,12 kg/ 13 funtów), załóż zakrywkę i wsuń zbiornik na miejsce. Rysunek 3.

Wymowanie/czyszczenie zbiornika

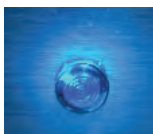
1. Otwórz drzwiczki i wysuń zbiornik.
2. Przesuń zbiornik w lewo i unieś z frytownicy. Rysunek 4.
3. Wymyj zbiornik w zlewie, używając mydła i wody.

NOTICE UWAGA

Przed ponownym wsunięciem zbiornika nasmaruj okrągłe uszczelki (pokazane niżej) na przewodzie filtra zimnym olejem. Sprawdź, czy na uszczelkach nie ma rozdarć lub innych uszkodzeń; jeśli to konieczne, dokonaj ich wymiany. W celu wymiany okrągłej uszczelki użyj małego, płaskiego śrubokręta; podważ uszczelkę i zdejmij ją z końca przewodu. Patrz rysunki niżej.



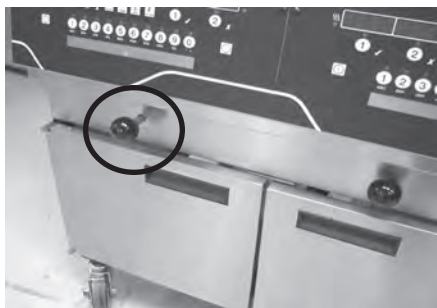
3-11. SMARTFILTER EXPRESS™



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

1. Podczas normalnej pracy urządzenia oraz po określonej liczbie cykli smażenia, w przedniej części frytownicy świeci się niebieska lampka Filter Beacon® (Rysunek 1), a system okresowo wyświetla „FLTR NOW?” „YES NO” („TAK NIE”).

Jeżeli zostanie naciśnięty **X** dla NO (NIE), nastąpi wznowienie normalnej pracy frytownicy, a system zasugeruje filtrowanie w późniejszym czasie.


2. Sprawdź miskę odpływową filtra: Jeżeli brakuje miski odpływowej lub pokrywy, na wyświetlaczu pojawi się „CHK PAN” („SPRAWDŹ MISKĘ ODPL.”). Upewnij się, że rurka filtra jest dokładnie i mocno połączona, miska odpływowa pod frytownicą jest maksymalnie cofnięta do tyłu i umieszczona jest na niej pokrywa.
3. Naciśnij przycisk ✓ dla YES; wyświetli się *SKIM VAT* (ZBIERZ OLEJ), a następnie „CONFIRM” „YES NO” („POTWIERDŹ” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk ✓ dla YES (TAK); na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPLYW”). Pociągnij galgę (Rysunek 2); na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („ODPLYW”) i nastąpi usunięcie oleju z kadzi.



OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec przepełnieniu miski odpływowej, należy w danej chwili opróżniać tylko jedną kadź. W misce odpływowej mieści się zawartość oleju z 1 pełnej kadzi lub 2 przedzielonych kadzi. Przepełnienie miski odpływowej może sprawić, że podłoga będzie śliska, co może doprowadzić do obrażeń ciała.

NOTICE UWAGA

Jeżeli filtracja NIE jest potrzebna, naciśnij ; na wyświetlaczu ukaże się tekst „STOPPED” („ZATRZYMANO”), a następnie „CONTINUE FILTER” „YES NO” („KONTYNUUJ FILTRACJĘ” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk **X**; na wyświetlaczu pojawi się „QUIT FILTER” „YES NO”, naciśnij przycisk ✓; nastąpi anulowanie SmartFilter, niebieska lampka zgaśnie i system powraca do trybu normalnej pracy. System proponuje filtrowanie po kilku następnym cyklach smażenia.

Jeżeli odpływ jest zatkany reszkami produktów, na wyświetlaczu pojawi się tekst „VAT EMPTY” oraz „YES NO”. Za pomocą prostej, białej szczotki wyczyść odpływ, naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pokaże się „DRAINING” („ODPLYW”). System uruchomi proces filtracji.

4. Po zakończeniu cyklu odpływu wyświetli się „VAT EMPTY” oraz „YES NO”. Sprawdź wzrokowo, czy kadź jest pusta i naciśnij przycisk ✓, na wyświetlaczu pokaże się „WASHING” („MYCIE”). Po zakończeniu procesu filtracji wyświetli się tekst „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPLYW”). Wciśnij galgę odpływu, aby zamknąć odpływ (Rysunek 3). Na wyświetlaczu pokaże się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”) i kadź napełni się olejem.

Polish- FM08-317-A

3-11. SMARTFILTER EXPRESS™
(c.d.)

5. Gdy kadź zostanie napełniona, na wyświetlaczu pojawi się tekst „IS POT FULL? („CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?”). (c.d.) „YES NO” („TAK NIE”). Upewnij się, że kadź jest pełna i naciśnij przycisk ✓ dla YES; nastąpi wyłączenie („OFF”).
6. Jeżeli w procesie SmartFilter Express™ nie nastąpiło napompowanie oleju do właściwego poziomu, naciśnij przycisk X dla NO, a pompa będzie pracować przez dodatkowe 30 sekund.
7. Na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” „YES NO” („TAK NIE”). Upewnij się, że kadź jest napełniona, a następnie naciśnij przycisk ✓; pojawi się ekran i system powróci do trybu normalnej pracy. Naciśnij przycisk X, co spowoduje uruchomienie pompy na kolejne 30 sekund. Możesz podjąć 3 próby napełnienia kadzi.

Błąd filtra

8. Jeżeli 3 próby napełnienia kadzi zakończą się niepowodzeniem, system wyświetli „*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?” („WYMIANA ZATKANEJ WKŁADKI FILTR?”). Naciśnij przycisk ✓ i nastąpi wyłączenie („OFF”). Zmień wkładkę filtra, postępując według instrukcji w części „Wymiana wkładki filtracyjnej”.

Jeżeli wkładka nie zostanie wymieniona, co 4 minuty będzie wyświetlać się przypomnienie „CHANGE FILTER PAD?” („WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ?”), aż do chwili jej wymiany.

9. Jeżeli podczas następnego SmartFilter Express™ z nową wkładką filtracyjną kadź nie zostanie napełniona po 3 próbach, na wyświetlaczu pojawi się „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” („WYMAGANY SERWIS FILTRA-PATRZ INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW”), a następnie „YES” („TAK”). Naciśnij przycisk ✓ i nastąpi wyłączenie urządzenia („OFF”).

NOTICE UWAGA

Aby mieć pewność, że kadź została całkowicie napełniona, przynajmniej raz dziennie należy czyścić miskę odpływową filtra i zmieniać wkładkę filtracyjną, pojemnik JIB musi być napełniony, a okrągłe uszczelki na misce odpływowej muszą być w dobrym stanie. Jeżeli obiekt pracuje 24 godziny na dobę, dwukrotnie w ciągu doby należy wyczyścić miskę odpływową i zmienić wkładkę filtracyjną.

3-12. CODZIENNA FILTRACJA

Procedura filtracji umożliwia dokładniejsze wyczyszczenie kadzi; należy ją przeprowadzać raz dziennie. Filtrację można wykonywać w dowolnym czasie, gdy nie odbywa się smażenie.



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

Aby uniknąć oparzenia gorącym olejem, przed rozpoczęciem procedury filtracji należy założyć zatwierdzony sprzęt ochronny, w tym fartuch, osłonę na twarz i rękawice.

Ponadto, aby zapobiec przepełnieniu miski odpływowej, należy w danej chwili opróżnić tylko jedną kadź. W misce odpływowej mieści się zawartość oleju z 1 pełnej kadzi lub 2 przedzielonych kadzi. Przepełnienie miski odpływowej może sprawić, że podłoga będzie śliska, co może doprowadzić do obrażeń ciała.



Rysunek 1



Rysunek 2

1. **Sprawdź miskę odpływową filtra:** Każdego dnia, przy pierwszym filtrowaniu należy użyć nowej wkładki filtracyjnej, przy czym tę samą wkładkę (z wyjątkiem kadzi rybnych) można używać przez resztę dnia. **Po filtracji kadzi rybnej należy zmienić wkładkę filtracyjną.**

Upewnij się, że na misce filtracyjnej umieszczona jest pokrywa, przewód filtracyjny jest odpowiednio zamocowany, a miska odpływowa jest zablokowana w miejscu. Jeżeli miska odpływowa lub pokrywa nie są zablokowane, na wyświetlaczu pojawi się „CHK PAN” („SPRAWDŹ MISKĘ ODPL.”).

2. Naciśnij i przytrzymaj **F**, aż wyświetli się „1.EXPRESS FILTER?”. W przypadku kadzi przedzielonych, lewego przycisku **F** należy użyć dla lewej kadzi, a prawego przycisku **F** dla prawej kadzi.
3. Naciśnij przycisk **▶**; na wyświetlaczu pojawi się „2.DAILY FILTER?”.
4. Naciśnij przycisk **✓** dla YES; wyświetli „CONFIRM” („POTWIERDŹ”), a następnie „YES NO” („TAK NIE”).
5. Naciśnij przycisk **✓** dla TAK; na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPLYW”). Wyciągnij gałkę odpływu (Rysunek 1), a na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” i nastąpi wypływ oleju z kadzi, lub naciśnij przycisk **X** dla NO (NIE), co spowoduje powrót systemu do trybu normalnej pracy.
6. Po usunięciu oleju z kadzi, wyjmij z niej stelaż kosza. Rysunek 2.



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

Do podnoszenia stelaża użyj ochronnej szmatki lub rękawic. Ponieważ stelaż może być gorący, istnieje ryzyko poparzeń.

Polish- FM08-317-A

**3-12. CODZIENNA FILTRACJA
(c.d.)**

7. Za pomocą odpowiedniego narzędzia unieś z kadzi element na zawiasach i wyczyść dno kadzi. Rysunek 4.



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

Do podniesienia elementu za pomocą narzędzia użyj rękawic lub ochronnej szmatki. Ponieważ element może być gorący, istnieje ryzyko poważnego oparzenia.



PRZESTROGA

Nie wkładaj narzędzia w środek elementów, gdzie znajduje się wskaźnik górnej granicy. Mogłoby to spowodować uszkodzenie wskaźnika.

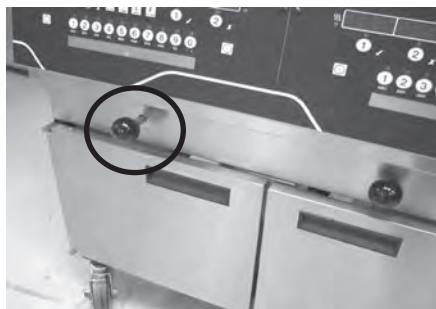
8. Wyszoruj szczotką powierzchnie boczne i dno kadzi. Uważaj, aby nie uszkodzić czujników.



PRZESTROGA

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

Nie stosuj strumienia wodnego (sprayu pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części.



Rysunek 3

9. Po wyczyszczeniu kadzi na ekranie pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE? („SZOROWANIE ZAKOŃCZ?”). „YES NO” („TAK NIE”). Naciśnij przycisk ✓ dla YES; wyświetli się „WASH VAT” „YES NO”.

10. Naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „WASHING” i przez kilka minut będzie odbywać się cyrkulacja oleju przez kadź. Po zakończeniu cyklu mycia na ekranie pojawi się „WASH AGAIN?” („PONOWNE MYCIE?”). „YES NO” („TAK NIE”).



UWAGA

Mycie podczas pierwszej filtracji i przy nowej wkładce trwa dodatkowo 45 sekund, aby wkładkę „dotrzeć”.



Rysunek 4

11. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno mycie, naciśnij ✓ dla YES (TAK), albo naciśnij przycisk X dla NO (NIE), a na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODŁYW”). Wciśnij gałkę odpływu w celu zamknięcia odpływu (Rysunek 3); na wyświetlaczu pokaże się „RINSING” („PŁUKANIE”) i nastąpi wypełnienie kadzi olejem.
12. Po napełnieniu kadzi na wyświetlaczu pokaże się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPLYW”). Pociągnij gałkę odpływu, aby otworzyć odpływ (Rysunek 4), a na ekranie pokaże się „RINSING” („PŁUKANIE”). Po zakończeniu płukania na wyświetlaczu pojawi się „RINSE AGAIN?” („PONOWNE PŁUKANIE?”). „YES NO” („TAK NIE”).

3-12. CODZIENNA FILTRACJA
(c.d.)

13. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno płukanie, naciśnij przycisk ✓ dla YES, albo naciśnij przycisk X dla NO, a na wyświetlaczu pojawi się „POLISH?” („CZYSZCZENIE OLEJU?”). „YES”.
14. Naciśnij przycisk ✓ dla YES; nastąpi „oczyszczenie” oleju poprzez jego cyrkulację przez system filtracyjny. Na wyświetlaczu pojawi się „5:00 X=STOP”. Jeśli chcesz, naciśnij przycisk X, aby zatrzymać czyszczenie; w przeciwnym razie olej będzie czyszczony przez 5 minut.
15. Po zakończeniu procesu czyszczenia oleju na wyświetlaczu pojawi się „FILL VAT?” (NAPEŁNIĆ KADŹ?”). „YES”. Naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPŁYW”). Wciśnij gałkę odpływu w celu zamknięcia odpływu (Rysunek 3); na wyświetlaczu pokaże się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”) i nastąpi wypełnienie kadzi olejem.
16. Po napełnieniu wyświetlacz pokaże „IS POT FILLED?” („CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?”). „YES NO” („TAK NIE”). Naciśnij przycisk ✓ dla YES (TAK), a frytownica powróci do normalnej pracy.

Jeżeli zostanie naciśnięty przycisk X, na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”). Można podjąć 4 próby napełnienia kadzi; system wyświetli „ADD QUIT”. Naciśnij przycisk ✓; nastąpi uruchomienie pompy JIB i napełnienie kadzi z pojemnika JIB. Gdy kadź będzie pełna, naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED? „YES NO” („CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk ✓ dla YES (TAK), a frytownica powróci do trybu normalnej pracy.

3-13. USUWANIE OLEJU Z KADZI PRZY UŻYCIU OPCJONALNEGO WÓZKA



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



**NIEBEZPIECZEŃSTWO
ZAGROŻENIE
POŻAREM**

**PRZY DŁUŻSZYM UŻYCIU OLEJU NASTĘPUJE
OBNIŻENIE JEGO TEMPERATURY ZAPŁONU. JEŻELI
WIDOCZNE SĄ OZNAKI NADMIERNEGO WYDZIELANIA
SIĘ DYMU LUB TWORZENIA PIANY, OLEJ NALEŻY
WYRZUCIĆ. W PRZECIWNYM RAZIE MOŻE TO
DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ
CIAŁA, POŻARU I/LUB STRAT MATERIALNYCH.**

1. Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski odpływowej i trzymając za uchwyt miski wyciągnij ją. Rysunki 1 i 2.
2. Naciśnij i przytrzymaj **F** (z dowolnej strony), aż wyświetli się „*FILTER MENU*” oraz „1.EXPRESS FILTER?”
3. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk **▶**, a na wyświetlaczu pokaże się „3.DISPOSE” („USUŃ”). Naciśnij przycisk **✓**. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE?” „YES NO” („USUNĄĆ?” „TAK NIE”).
4. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pokaże się „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” „YES NO” („CZY WPROWADZONO URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU?” „TAK NIE”).
5. Po umieszczeniu wózka (Rysunek 3) naciśnij przycisk **✓**, a na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPLYW”). Pociągnij gałkę odpływu, aby otworzyć odpływ, a na ekranie pokaże się „DRAINING” („ODPLYW”). Następuje odpływ oleju z kadzi do wózka.
6. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk **✓**.
7. Na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “**✓**=PUMP” “**X**= DONE („USUWANIE OLEJU Z PRZEWODÓW OLEJOWYCH” “**✓**=POMPA” “**X**= ZAKOŃCZ.). Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk **✓**, aby usunąć z przewodów stary olej. Po usunięciu, naciśnij przycisk **X**.
8. Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” „YES NO” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”). Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk **✓**. Na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPLYW”). Wciśnij gałkę odpływu.
9. Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL POT” („RĘCZNE NAPEŁN. POJEMNIKA”), następnie „IS POT FILLED?” („CZY KADŹ PEŁNA?”) i „YES NO”. Napełnij kadź do linii dolnego wskaźnika, znajdującej się w tylnej części kadzi. Patrz instrukcje Napełnianie lub dodawanie oleju w części 3-3.
Naciśnij przycisk **✓**, a frytownica powróci do normalnej pracy.
10. Wsuń spod frytownicy wózek do transportu zużytego oleju i wprowadź zespół miski odpływowej filtra.

**3-14. USUWANIE
OLEJU Z KADZI Z
ZASTOSOWANIEM
OPCJONALNEGO
PRZEDNIEGO SYSTEMU
USUWANIA**

NOTICE UWAGA

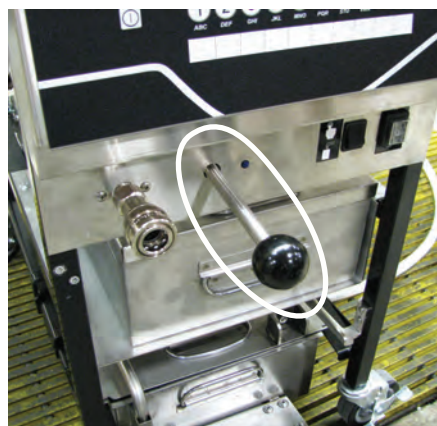
Aby przedni system usuwania oleju luzem funkcjonował, „BULK OIL DISPOSE?” w trybie programowania specjalnego lub trybie konfiguracji musi być ustawione na „FRONT” („PRZEDNI”).



Rysunek 1

1. Zlokalizuj węzeł do usuwania. Rysunek 1.
2. Naciśnij i przytrzymaj **F**, aż wyświetli się „*FILTER MENU*” wraz z „1. EXPRESS FILTER?”
3. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk **▶**, a na wyświetlaczu pokaże się „3.DISPOSE” („USUN”). Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE?” („USUNĄĆ?”). „YES NO” („USUNĄĆ?” „TAK NIE”).
4. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się “DRAIN VAT? „YES NO”.

Naciśnij przycisk **X**, jeżeli nie zamierzasz usuwać oleju z kadzi i przejdź do czynności 7.



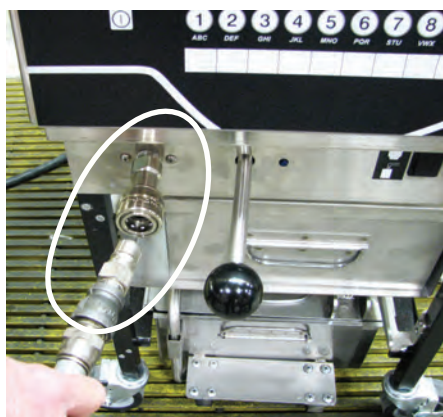
Rysunek 2

5. Naciśnij przycisk **✓**; lampka filtra Beacon zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPIYW”). Pociągnij gałkę odpływu, aby otworzyć odpływ; na ekranie pokaże się „DRAINING” („ODPIYW”). Rysunek 2.
6. Nastąpi odpływ oleju z kadzi do miski odpływowej; następnie na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” „YES NO” („KADZ PUSTA” „TAK NIE”). Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk **✓**.

7. Na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “**✓**=PUMP” “**X**= DONE” („USUWANIE OLEJU Z PRZEWODÓW OLEJOWYCH” “**✓**=POMPA” “**X**= ZAKOŃCZ.). Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk **✓**, aby usunąć stary olej. Po usunięciu, naciśnij przycisk **X**.

8. Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” „YES NO” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”). Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk **✓**.

9. Podłącz węzeł do szybkozłączki w przedniej części urządzenia. Rysunek 3.



Rysunek 3

3-14. USUWANIE

OLEJU Z KADZI Z ZASTOSOWANIEM OPCJONALNEGO PRZEDNIEGO SYSTEMU USUWANIA (c.d.)



Rysunek 4



Rysunek 5

10. Na wyświetlaczu wyświetli się „HOLD DISPOSE SWITCH” i „X=DONE” („PRZYTRZYMAJ PRZYCISK USUWANIA” i „X= GOTOWE”). Trzymając drewniany uchwyt należy upewnić się, że dysza węża jest skierowana do pojemnika, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk usuwania w celu wypompowania oleju z miski odpływowej. Rysunek 4.

NOTICE UWAGA

Przycisk usuwania nie włączy silnika pompy przed tą czynnością w trybie usuwania oleju.

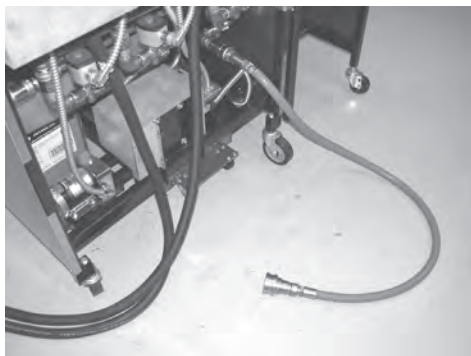
WARNING OSTRZEŻENIE
BURN RISK RYZYKO
OPARZEŃ

Postępuj ostrożnie, aby zapobiec oparzeniom spowodowanym przez gorące goowierzchnie i rozprysk gorącego oleju.

11. Gdy ustanie pompowanie oleju z miski olejowej, zwolnij przycisk usuwania i naciśnij przycisk X. Filter Beacon zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPŁYW”); wciśnij gałkę odpływu, aby zamknąć odpływ. Rysunek 5.
12. Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL VAT” („RĘCZNE NAPEŁN. KADZI”) (lub, jeśli jest takie wyposażenie, „FILL VAT FROM BULK”), a następnie „IS POT FILLED?” („CZY KADŹ PEŁNA?”) i „YES NO”. Napełnij kadź do linii dolnego wskaźnika, znajdującej się w tylnej części kadzi. Patrz instrukcje Napełnianie lub dodawanie oleju w części 3-3 Podręcznika obsługi.

Naciśnij przycisk ✓, a frytownica powróci do normalnej pracy.

**3-15. USUWANIE
OLEJU Z KADZI Z
ZASTOSOWANIEM
OPCJONALNEGO
SYSTEMU USUWANIA
OLEJU LUZEM**



Rysunek 1



Rysunek 2

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

NOTICE UWAGA

Aby system usuwania oleju luzem funkcjonował, „BULK OIL DISPOSE?” w trybie programowania specjalnego lub trybie konfiguracji musi być ustawione na „YES” („TAK”). Można również dodać opcję wprowadzenia hasła (1, 2, 3) w trybie programowania specjalnego, SP-27.

2. Naciśnij i przytrzymaj **F** (lewy lub prawy dla kadzi przedzielonej), aż wyświetli się „*FILTER MENU*” oraz „1.EXPRESS FILTER?”
3. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk **▶**, a na wyświetlaczu pokaże się „3.DISPOSE” („USUN”). Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE?” („USUNĄĆ?”). „YES NO”, lub wprowadź kod 1, 2, 3, jeżeli SP-27 jest ustawione na YES.
4. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „DRAIN VAT? „YES NO”. Jeśli w misce odpływowej znajduje się olej, naciśnij przycisk **X**. Przejdź do czynności 8.
5. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPŁYW”). Pociągnij gałkę odpływu, aby otworzyć odpływ; na ekranie pokaże się „DRAINING” („ODPŁYW”). Następuje odpływ oleju z kadzi do miski odpływowej.
6. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMTY” „YES NO” („KADZ PUSTA” „TAK NIE”). Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk **✓**.
7. Na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” „✓=PUMP” „X= DONE” („USUWANIE OLEJU Z PRZEWODÓW OLEJOWYCH” „✓=POMPA” „X= ZAKOŃCZ.”). Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk **✓**, aby usunąć stary olej. Po usunięciu, naciśnij przycisk **X**.

3-15. USUWANIE
OLEJU Z KADZI Z
ZASTOSOWANIEM
OPCJONALNEGO
SYSTEMU USUWANIA
OLEJU LUZEM (c.d.)

8. Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” „YES NO” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”). Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk ✓ .
9. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE”, a następnie “✓ =PUMP” “X=DONE”. Naciśnij przycisk ✓ .
10. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING...” („USUWANIE...”) “X=STOP i rozpoczyna się pompowanie oleju z miski odpływowej do zbiornika z olejem. Po wypompowaniu całego oleju z miski naciśnij przycisk X button (STOP).
11. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE”, a następnie “✓ =PUMP” “X=DONE”. Naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPIYW”). Zamknij odpływ.
12. Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL VAT” („RĘCZNE NAPEŁN. KADZI”) (lub, jeśli jest takie wyposażenie, „FILL VAT FROM BULK”), a następnie „IS POT FILLED?” („CZY KADŹ PEŁNA?”) i „YES NO”. Napęlnij kadź do linii dolnego wskaźnika, znajdującej się w tylnej części kadzi. Patrz Napęlnianie lub dodawanie oleju w części 3-3.

Naciśnij przycisk ✓ ; frytownica powróci do trybu normalnej pracy.

3-16. WYMIANA WKŁADKI
FILTRACYJNEJ



Rysunek 1



Rysunek 2

W celu zapewnienia efektywnego pompowania oleju, wkładkę filtracyjną (lub papier) należy zmieniać przynajmniej raz dziennie. W obiektach otwartych 24 godziny na dobę wkładkę należy zmieniać dwa razy dziennie.

NOTICE UWAGA

Jeżeli wkładka filtracyjna nie będzie zmieniana, na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie „CHANGE PAD” („ZMIENŃ 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 odpływowej i trzymając za uchwyt miski wyciągnij ją. Rysunki 1 i 2.

WARNING OSTRZEŻENIE
BURN RISK RYZYKO
OPARZEŃ

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

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

3-16. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (c.d.)



Rysunek 3

3. Zdejmij pokrywkę z miski odpływowej. Rysunek 3.



Rysunek 4

4. Wyjmij z miski odpływowej 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.



Rysunek 5

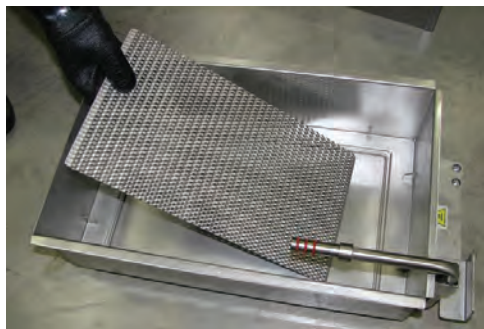
5. Zdejmij pierścień ustalający z wkładki filtracyjnej i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie opłucz gorącą wodą. Rysunek 5.



Rysunek 6

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

3-16. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (c.d.)



Rysunek 7



Rysunek 8



Rysunek 9



Rysunek 10

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

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

NOTICE UWAGA

Przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce upewnij się, że miska odpływowa, dolny ekran 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 odpływowej, następnie wkładkę filtracyjną, pierścień zabezpieczający i łapacz okruchów.
10. Wsuń zespół miski odpływowej 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 odpływowej jest zamknięta. Frytownica jest teraz gotowa do normalnej pracy. Rysunek 10.

3-17. WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WIESZAKA NA KOSZ



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.

1. Chwyć kosz obu rękami, podnieś i wyciągnij z kołków.
2. Umyj wieszak w zlewie, używając mydła i wody. Dokładnie osusz.
3. Wyczyść powierzchnię za wieszakiem i ponownie go zainstaluj.



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

Miska odpływowa filtra musi być maksymalnie wsunięta do tyłu i zakryta pokrywą. Przed otwarciem odpływu upewnij się, że miska odpływowa jest zablokowana w miejscu, a otwór w pokrywie jest ustawiony dokładnie w osi z otworem spustowym. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozpryskiwanie się tłuszczu, co może prowadzić do obrażeń ciała.

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

Zawsze podczas czyszczenia kadzi 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 oplucz oczy chłodną wodą i natychmiast udaj się do lekarza.

Ponadto, aby zapobiec przepełnieniu miski odpływowej, należy w danej chwili opróżnić tylko jedną kadź. W misce odpływowej mieści się zawartość oleju z 1 pełnej kadzi lub 2 przedzielonych kadzi. Przepełnienie miski odpływowej może sprawić, że podłoga będzie śliska, co może doprowadzić do obrażeń ciała.

1. Zakryj sąsiednie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju roztworem do czyszczenia.



W trakcie pracy w trybie czyszczenia nie smaż produktów w sąsiedniej kadzi, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia oleju i/lub produktu.

3-18. TRYB CZYSZCZENIA



GOGLE
ZABEZPIECZAJĄCE
PRZED
ROZPRYSKIEM
SUBSTANCJI
CHEMICZNYCH



RĘKWICE
ZABEZPIECZAJĄCE
PRZED ŚRODKAMI
CHEMICZNYMI

3-18. TRYB CZYSZCZENIA (c.d.)

2. Naciśnij i przytrzymaj **F**, aż wyświetli się „1.EXPRESS FILTER?”. W przypadku kadzi przedzielonych, lewego przycisku **F** należy użyć dla lewej kadzi, a prawego przycisku **F** dla prawej kadzi.
3. Naciśnij i zwolnij kilkakrotnie przycisk **▶**, aż na wyświetlaczu pojawi się „CLEAN-OUT”.
4. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” oraz „YES NO”.
5. Jeżeli olej został już usunięty, naciśnij przycisk **✓**, co spowoduje przejście systemu do czynności „Solution Added?”.

Jeżeli w kadzi nadal znajduje się olej, naciśnij przycisk **X**; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE” („USUN”), „YES NO”. Naciśnij przycisk **✓**, aby usunąć olej, lub naciśnij **X**, aby wyjść z trybu czyszczenia.

Wyświetlacz pokazuje „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” („CZY WPROWADZONE URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU?”) „YES NO” („USUNĄĆ?” „TAK NIE”). Jeżeli zostanie wybrane „NO”, na wyświetlaczu pojawi się „INSERT DISPOSAL UNIT” („WPROWADŹ URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU”). Po wprowadzeniu urządzenia do usuwania oleju, naciśnij **✓** dla YES; na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPIYW”). Otwórz odpływ, na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („ODPIYW”) i następuje odpływ oleju z kadzi. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” „YES NO” („KADŹ PUSTA” „TAK NIE”). Gdy kadź będzie pusta, naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPIYW”); zamknij odpływ.

Tylko systemy z olejem luzem! Jeżeli miska odpływowa filtra nie jest wprowadzona, wyświetlacz pokaże „CHK PAN” („SPRAWDŹ MISKĘ”). Gdy miska znajduje się na swoim miejscu, na wyświetlaczu pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPIYW”). Wyciągnij gałkę odpływu; na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” i następuje odprowadzenie oleju z kadzi. Na wyświetlaczu pojawi się „**✓**=PUMP” „**X**=DONE”. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” i następuje odpompowanie oleju z miski odpływowej. Gdy miska jest pusta, naciśnij dwukrotnie przycisk **X** i zamknij odpływ.

6. Na wyświetlaczu pojawi się „SOLUTION ADDED?” („ROZTWÓR DODANY?”) „YES NO” („USUNĄĆ?” „TAK NIE”). Napełnij kadź gorącą wodą do poziomu 25 mm (1 cal) powyżej górnej linii, dodaj 0,12 litra (4 uncje) środka czyszczącego do otwartych frytownic i dokładnie wymieszaj. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „START CLEAN” „YES NO” („ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE” „TAK NIE”).
7. Naciśnij przycisk **✓**; na wyświetlaczu pojawi się „CLEANING” („CZYSZCZENIE”) i czasomierz odmierający czas. 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 znajdował się na wysokości 25 mm (1 cala) powyżej górnej linii.

Aby wcześniej zatrzymać cykl czyszczenia, naciśnij przycisk **X**; na wyświetlaczu pojawi się „QUIT CLEANING” „YES NO” „ZAKOŃCZ CZYSZCZENIE” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk **✓**, aby anulować pozostały czas czyszczenia i przejdź do czynności płukania.

3-18. TRYB CZYSZCZENIA (c.d.)

8. Używając szczotki do czyszczenia frytownicy (nigdy nie używaj stalowych wiórków), wyszoruj wnętrze kadzi. Po upływie godziny, na wyświetlaczu pojawi się „CLN DONE” („CZYSZCZ. ZAKOŃCZONE”) i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk ✓; wyświetlacz pokaże „REMOVE SOLUTION FROM VAT” („USUŃ ROZTWÓR Z KADZI”).
9. Opróżnij miskę odpływową filtra z elementów filtrowania wewnętrznego i włóż elementy do zlewu w celu ich wyczyszczenia. Włóż pustą miskę odpływową i pokrywę do frytownicy, upewniając się, że została dokładnie wprowadzona na swoje miejsce i w pełni zablokowana.
10. Wyciągnij gałkę odpływową i usuń zawartość kadzi do miski odpływowej filtra. Wyjmij miskę odpływową z urządzenia i usuń roztwór czyszczący



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

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

11. Włóż opróżnioną miskę odpływową do frytownicy i naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMTY” „YES NO” („KADŹ PUSTA” „TAK NIE”).
12. Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE” „YES NO” („SZOROWANIE ZAKOŃCZ.” „TAK NIE”). Jeśli to konieczne, użyj szczotki do czyszczenia elementu oraz ostrej ścierki do czyszczenia kadzi.

CAUTION PRZESTROGA

Nie drap elementów elektrycznej frytownicy i nie używaj ostrej ścierki do ich czyszczenia. Mogłoby to spowodować zadrapania na ich powierzchni i w następstwie przywieranie i przypalanie się panierki.

Nie używaj stalowej wełny lub innych narzędzi do czyszczenia 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** stosuj strumienia wodnego (sprayu pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części.*

NOTICE UWAGA

Do podnoszenia elementów z kadzi używaj narzędzia do podnoszenia. (W przypadku frytownic z funkcją automatycznego podnoszenia, przed podnoszeniem elementów odchyl haki na kosz poza górną krawędź urządzenia).

13. Gdy kadź jest czysta, naciśnij przycisk ✓, a na wyświetlaczu pojawi się „RINSE VAT” („WYPLUCZ KADŹ”). (Jeżeli odpływ nie jest otwarty, pojawi się „OPEN DRAIN” („OTWÓRZ ODPLYW”). Otwórz odpływ).

3-18. TRYB CZYSZCZENIA (c.d.)

14. Wlej do kadzi czystą wodę i około 0,24 litra (8 uncji) destylowanego roztworu octu w celu wypłukania kadzi; zużytą wodę z płukania odprowadź do miski odpływowej. Wypłucz przynajmniej 3 razy uważając, aby nie przepłnić miski odpływowej. Na wyświetlaczu pojawi się „RINSE COMPLETE” „YES NO” („PŁUKANIE ZAKOŃCZONE” „TAK NIE”).
15. Po dokładnym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” “✓=PUMP” “X=DONE” („USUŃ ROZTWÓR Z PRZEWODÓW OLEJOWYCH” “✓=POMPA” “X=GOTOWE”)

Aby upewnić się, że w przewodach olejowych nie ma pozostałości roztworu czyszczącego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk ✓. Gdy przewody są czyste, naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „VAT DRY?” „YES NO” („KADŹ SUCHA?” „TAK NIE”). Naciśnij przycisk, a wyświetlacz pokaże „CLOSE DRAIN” („ZAMKNIJ ODPIYW”). Wepchnij gałkę odpływu i zamknij odpływ. System wyłączy się (OFF).

16. Wysuń miskę odpływową spod frytownicy i wylej wodę z płukania.
17. Dokładnie osusz każdą ręcznikiem, a następnie naciśnij przycisk ✓. System powróci do trybu normalnej pracy.

CAUTION PRZESTROGA

Upewnij się, że wewnątrz kadzi, otwór zaworu spustowego i wszystkie części mające kontakt ze świeżym olejem są maksymalnie wysuszone.

18. Upewnij się, że odpływ jest zamknięty i wprowadź do frytownicy zestaw miski odpływowej z nową wkładką filtracyjną. Postępując według instrukcji w części 3-3 Napełnianie lub dodawanie oleju napełnij każdą olejmem.

Aby zapobiec wyciekowi oleju oraz zapewnić właściwy przebieg procesu filtrowania, przynajmniej co 3 miesiące należy sprawdzać stan uszczelek pierścieniowych pod kątem uszkodzeń i pęknięć.

Rysunek 1

3-19. SPRAWDŹ/WYMIENŃ UKRĄGLE USZCZELKI MISKI ODPIYWOWEJ FILTRA



Rysunek 1

**3-19. SPRAWDŹ/WYMIENŲ
UKRĄGLE USZCZELKI
MISKI ODPLYWOWEJ
FILTRA (C.D.)**



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

**3-20. PRZYCISKI
FILTROWANIA**

1. Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski odpływowej filtra i trzymając za uchwyt miski wyciągnij ją. Rysunki 2 i 3



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO
OPARZEŃ**

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

2. Sprawdź wzrokowo 3 uszczelki pierścieniowe na przewodzie miski odpływowej filtra pod kątem uszkodzeń i pęknięć i, jeśli to konieczne, dokonaj wymiany.

3. W celu wymiany okrągłej uszczelki użyj małego, płaskiego śrubokręta; podważ uszczelkę i zdejmij ją z końca przewodu. Załóż nową okrągłą uszczelkę na rowek w przewodzie. Nasmaruj okrągłe uszczelki na przewodzie filtra świeżym, zimnym olejem i wprowadź miskę odpływową filtra na miejsce. Rysunek 4

Liczba cykli smażenia pozostałych przed filtracją

1. Naciśnij i zwolnij dowolny przycisk **F**; na lewym wyświetlaczu pojawi się „COOKS REMAINING” („LICZBA POZOSTAŁYCH CYKLI”), a na prawym wyświetlaczu liczba cykli smażenia przed kolejną automatyczną filtracją. Na przykład,

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


 oznacza, że po następnych 3 cyklach smażenia w lewej kadzi system zapyta operatora, czy jest gotów do przeprowadzenia filtrowania. Jednak dla prawej kadzi pozostało jeszcze 6 cykli smażenia.

Godzina i data


2. Naciśnij dwukrotnie dowolny przycisk **F**; na wyświetlaczu pojawi się „FILTERED” wraz z godziną i datą ostatniej filtracji.
3. Naciśnij trzykrotnie dowolny przycisk **F**; na wyświetlaczu pojawi się tekst „FLTR PAD” „XX HOURS” („WKŁADKA FILTRACYJNA” „XX GODZIN”) wskazujący liczbę godzin, przez jaką używany jest obecny filtr.

3-21. PRZYCISKI INFORMACYJNE


Aktualna temperatura oleju

1. Naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura oleju dla każdej kadzi.

Wartość zadana temperatury

2. Naciśnij dwukrotnie , a na wyświetlaczu pojawi się SP wraz z wartością zadaną (ustaloną) temperatury dla każdej kadzi.

Informacje o czasie powrotu temperatury dla każdej kadzi

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

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

 oznacza, czas powrotu temperatury oleju ze 121°C (250°F) do 149°C (300°F) wyniósł 5 minut i 30 sekund.

NOTICE UWAGA

Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostaną naciśnięte żadne przyciski w jakimkolwiek trybie, system powróci do trybu normalnej pracy.

3-22. HARMONOGRAM KONSERWACJI ZAPOBIEGAWCZEJ

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

<u>Procedura</u>	<u>Częstotliwość</u>
Filtracja tłuszczu (Część 3-11)	codziennie
Wymiana wkładki filtracyjnej (Część 3-13)	codziennie
Smarowanie okrągłych uszczelek filtra (Część 3-18)	przy każdej wymianie wkładki filtracyjnej
Smarowanie okrągłych uszczelek EEE-141 zbiornika oleju	przy wyjmowaniu zbiornika
Wymiana oleju	gdy olej dymi, gwałtownie pieni się lub ma niewłaściwy smak
Czyszczenie kadzi (Część 3-15)	przy każdej wymianie tłuszczu
Inspekcja okrągłych uszczelek filtra (Część 3-18)	kwartalnie
Inspekcja okrągłych uszczelek zbiornika EEE-141 (Część 3-10)	kwartalnie

CZĘŚĆ 4. TRYB INFORMACYJNY

Istnieje możliwość zapisania informacji historycznych, które następnie można wykorzystać dla celów pomocy technicznej i obsługowej; umożliwiają one wgląd w następujące dane:

- 1. E-LOG (DZIENNIK BŁĘDÓW)
- 2. LAST LOAD (OSTATNI ŁADUNEK)
- 3. DAILY STATS (CODZ. STAT.)
- 4. OIL STATS (INFO DOT. OLEJU)
- 5. REVIEW USAGE (PRZEGLĄD PRACY URZĄDZENIA)
- 6. INPUTS (DANE WEJŚCIOWE)
- 7. OUTPUTS (DANE WYJŚCIOWE)
- 8. OIL TEMP (TEMPERATURA OLEJU)
- 9. CPU TEMP (TEMPERATURA CPU)
- 10. COMMUNICATION INFO (INF. DOT. KOMUNIKACJI)
- 11. ANALOG INFO (INFORMACJE ANALOGOWE)
- 12. ACTIVITY LOG (DZIENNIK AKTYWNOŚCI)
- 13. OIL LEVELS (POZIOMY OLEJU)
- 14. PUMP VALVE INFO (INFO DOT. ZAWORÓW POMPY)
- 15. AIF INFO (INFO DOT. AIF)

NOTICE UWAGA

W niniejszej części omówiono tylko niektóre funkcje trybu informacyjnego. Aby zapewnić prawidłowe działanie frytownicy, przed dokonaniem zmiany jakiegokolwiek z tych ustawień należy skontaktować się z Henny Penny Corp. Więcej informacji na temat tych funkcji można uzyskać kontaktując się z Działem Pomocy Technicznej pod numerem 1-800-417- 8405 lub 1-937-456-8405.


4-1. SZCZEGÓŁY **DOTYCZĄCE TRYBU** **INFORMACYJNEGO**


1. E-LOG (dziennik kodów błędów)

Naciśnij jednocześnie przyciski  i ; na wyświetlaczu pojawi się „*INFO MODE*”, a następnie „1. E-LOG”.

NOTICE UWAGA

Naciśnij i przytrzymaj  i , aby w dowolnej chwili wyjść z trybu informacyjnego.

Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „A. (data i godzina) *NOW*.”. Jest to aktualna data i godzina.

Naciśnij ; jeżeli został zarejestrowany błąd, na wyświetlaczu pojawi się „B (data, godzina i kod błędu). Jest to ostatni, zarejestrowany przez system kod błędu. Czasem przed kodem błędu na wyświetlaczu pojawi się „L:” i „R:”, które odnoszą się do lewej lub prawej kadzi w przypadku kadzi przedzielonej.



Naciśnij ; ukaże się przedostatni kod błędu.

W E-LOG można przechowywać maksymalnie 10 kodów błędów (B do K).


**4-1. SZCZEGÓŁY
DOTYCZĄCE TRYBU
INFORMACYJNEGO (c.d.)**

2. LAST LOAD (Informacje o ostatnich cyklach smażenia)

Naciśnij ►; na wyświetlaczu pojawi się „2. LAST LOAD”.

Naciśnij przyciski czasomierza  lub  dla produktu, którego dane dotyczące smażenia chcesz wyświetlić; lampka LED zacznie migać.

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych dotyczących smażenia.

Na przykład, jeżeli lewa lampka LED  miga, na wyświetlaczu pojawi się „PRODUCT FRY L1”.

Jeżeli prawa lampka LED  miga, na wyświetlaczu pojawi się „PRODUCT FRY R2”.

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych dotyczących smażenia.

FUNKCJA

**PRZYKŁAD TEKSTU NA
WYŚWIETLACZU:**


Produkt (ostatni smażony produkt)	PRODUKT	FRY L1
Godzina, o której rozpoczęto ostatni cykl smażenia		STARTED FEB-06 2:25P
Odmierzany, rzeczywisty czas smażenia (w sekundach)		ACTUAL TIME 1:06
Zaprogramowany czas smażenia		PROG TIME 1:00
Maks. temp. podczas cyklu smażenia		MAX TEMP 350°F
Min. temp. podczas cyklu smażenia		MIN TEMP 313°F
Śr. temp. podczas cyklu smażenia		AVG TEMP 322°F
Podgrzewanie (procent) podczas cyklu smażenia		HEAT ON 45%
Gotowy? (Czy frytownica była gotowa przed rozpoczęciem cyklu?)		READY? YES
Kiedy zatrzymano cykl smażenia:	Wcześniej	QUIT AT 0:10 REM
		LUB
	Po zakończeniu cyklu smażenia	DONE +6 SEC
Różnica (%) pomiędzy aktualnym a zaprogramowanym czasem smażenia		ACT/PROG 1%

**4-1. SZCZEGÓŁY
DOTYCZĄCE TRYBU
INFORMACYJNEGO (c.d.)**

3. DAILY STATS (Informacje dotyczące pracy frytownicy z ostatnich 7 dni)

Naciśnij ►; na wyświetlaczu pojawi się „3. DAILY STATS”.

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych dotyczących smażenia.

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

FUNKCJA

**PRZYKŁAD TEKSTU NA
WYŚWIETLACZU:**

Dzień, w którym dane zostały zapisane	APR-30	TUE	
Liczba godzin:minut, gdy frytownica była włączona	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Liczba filtracji	(L/R) FILTERD	TUE	4
Liczba pominiętych filtracji	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Ile razy dodano olej	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Ile razy pozbyto się oleju	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Czas powrotu temperatury oleju	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Liczba cykli smażenia w danym dniu	(L/R) TOT CK	TUE	38
Liczba cykli zatrzymanych wcześniej	DONE QUIT CK	TUE	2
Cykle smażenia dla produktu nr 1	COOK -1-	TUE	17
Cykle smażenia dla produktu nr 2	COOK -2-	TUE	9
Cykle smażenia dla produktu nr 3	COOK -3-	TUE	5
Cykle smażenia dla produktu nr 4	COOK -4-	TUE	0
Cykle smażenia dla produktu nr 5	COOK -5-	TUE	0
Cykle smażenia dla produktu nr 6	COOK -6-	TUE	6
Cykle smażenia dla produktu nr 7	COOK -7-	TUE	0
Cykle smażenia dla produktu nr 8	COOK -8-	TUE	0
Cykle smażenia dla produktu nr 9	COOK -9-	TUE	1
Cykle smażenia dla produktu nr 0	COOK -0-	TUE	0

**4-1. SZCZEGÓŁY
DOTYCZĄCE TRYBU
INFORMACYJNEGO (c.d.)**

4. OIL STATS (informacje o aktualnym oleju i śr. z ostatnich 4 wsadów oleju)

Naciśnij ►; na wyświetlaczu pojawi się „4. OIL STATS”.


Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych dotyczących smażenia.

FUNKCJA


**PRZYKŁAD TEKSTU NA
WYŚWIETLACZU:**

Data wprowadzenia nowego oleju	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Przez ile dni olej używany	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Liczba filtracji dla tego oleju	(L/R) FILTERD	4
Liczba pominiętych filtracji	(L/R) SKIPPED	0
Liczba cykli smażenia dla tego oleju	(L/R) TOT CK	38
Przeciętna liczba dni pomiędzy wymianami oleju	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Przeciętna liczba cykli smażenia dla każdej wymiany oleju	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CKS


Naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu (1 do 4), aby wyświetlić dane dla jednego z 4 poprzednich wsadów oleju.

Naciśnij , aby wyświetlić dane dla najstarszego wsadu:


Np.: OIL-4 14 DAYS

Naciśnij , aby wyświetlić dane dla 3. najstarszego wsadu:

Np.: OIL-3 12 DAYS

Naciśnij , aby wyświetlić dane dla 2. najstarszego wsadu:

Np.: OIL-2 15 DAYS

Naciśnij , aby wyświetlić dane dla poprzedniego wsadu:

Ex: OIL-1 13 DAYS

**4-1. SZCZEGÓŁY
DOTYCZĄCE TRYBU
INFORMACYJNEGO (c.d.)**

5. REVIEW USAGE (PRZEGLĄD PRACY URZĄDZENIA)
(skumulowane informacje od czasu zresetowania danych)

Naciśnij ►; na wyświetlaczu pojawi się „5. REVIEW USAGE” („PRZEGLĄD PRACY URZĄDZENIA”).

Naciśnij przycisk ▼, aby rozpocząć wyświetlanie danych dotyczących smażenia.

FUNKCJA

**PRZYKŁAD TEKSTU NA
WYŚWIETLACZU:**


Dzień, w którym zresetowano dane dotyczące smażenia	SINCE	APR-23 2011
Liczba godzin, gdy frytownica była włączona	(L/R) ON HRS	4
Liczba filtracji	(L/R) FILTERD	4
Liczba pominiętych filtracji	(L/R) SKIPPED	0
Ile razy dodano olej	(L/R) ADD OIL	4
Ile razy pozbyto się oleju	(L/R) DISPOSE	1
Całkowita liczba cykli smażenia	(L/R) TOT CK	38
Liczba cykli zatrzymanych wcześniej	DONE QUIT CK	2
Cykle smażenia dla produktu nr 1	COOK -1-	17
Cykle smażenia dla produktu nr 2	COOK -2-	9
Cykle smażenia dla produktu nr 3	COOK -3-	5
Cykle smażenia dla produktu nr 4	COOK -4-	0
Cykle smażenia dla produktu nr 5	COOK -5-	0
Cykle smażenia dla produktu nr 6	COOK -6-	6
Cykle smażenia dla produktu nr 7	COOK -7-	0
Cykle smażenia dla produktu nr 8	COOK -8-	0
Cykle smażenia dla produktu nr 9	COOK -9-	1
Cykle smażenia dla produktu nr 0	COOK -0-	0
Zresetuj dane dotyczące użytych ilości: Wprowadź kod użytych ilości – 1, 2, 3, wyzerować wszystkie informacje dotyczące użytych ilości	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

CZĘŚĆ 5. TRYB PROGRAMOWANIA PRODUKTÓW

Tryb ten umożliwi zaprogramowanie takich pozycji jak:


- Zmiana nazwy produktu
- Przypisanie przycisków
- Zmiana godziny i temperatury
- Zmiana ID procesu smażenia
- Alarmy
- Czasomierze jakości
- Włączenie do licznika filtracji (tryb Globalny)
- Filtracja po X ładunkach (tryb Mieszany)
- Kompensacja ładunku
- Dane dla kompensacji ładunku
- Pełne podgrzewanie
- Czynniki PC

5-1. MODYFIKACJA USTAWIEŃ PRODUKTU

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż wyświetli się „PROG”, a następnie „ENTER CODE” („WPROWADŹ KOD”).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktu). Na wyświetlaczu pokaże się „PRODUCT” i „PROGRAM”, a następnie „SELECT PRODUCT” i „-P 1-” (np. NUG).

Zmiana nazw produktów

3. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ przewiń przez 40 produktów, lub naciśnij przycisk odpowiedniego produktu.
4. Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pokaże się „NAME” („NAZWA”), a na prawym wyświetlaczu produkt (np. NUGGETS).
5. Naciśnij przycisk ✓; pierwsza litera w nazwie zacznie migać. Naciśnij przycisk produktu, a migająca litera zmieni się na pierwszą literę znajdującą się pod naciśniętym przyciskiem

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”. Po wyświetleniu się odpowiedniej litery naciśnij przycisk ►, aby przejść do następnej litery i powtórz procedurę.

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

Przypisanie przycisków

6. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na ekranie pojawi się „ASSIGN BTN” („PRZYPISZ PRZYCISK”) wraz z produktem, (np.: NUGGETS). Jeżeli do produktu tego jest już przypisany przycisk produktów, zaświeci się lampka LED. Aby przypisać inne przyciski produktów do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk produktów. Lampka LED będzie się świeciła. Aby usunąć produkt z przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk ze świecącą się lampką LED, a lampka zgaśnie.

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

Zmiana czasu i temperatury

7. Naciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu pokaże się „COOK TIME” („CZAS SMAŻENIA”), po czym za pomocą przycisków produktu, lub przycisków ▲ i ▼, zmień godzinę (w minutach i sekundach), maksymalnie do 59:59.
8. Naciśnij przycisk ►; na wyświetlaczu pojawi się „TEMP”, a z prawej strony wyświetlacza ustawiona temperatura.

Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ zmień temperaturę. Zakres temperatury wynosi od 88°C (190°F) do 191°C (375°F).

Zmiana ID procesu smażenia

9. Naciskaj przycisk ►, aż wyświetli się „COOK ID” wraz z ID produktu. Na przykład, NUG stanowi ID dla nugetów. Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ zmień ID.

Alarmy (1 i 2)

10. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na lewym wyświetlaczu pojawi się „ALRM 1”, a na prawym czas alarmu. Za pomocą przycisków produktu 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 zostanie ustawione „2:30”. Gdy zegar odliczy do 2:30, włączy się alarm.

Po ustawieniu czasu alarmu naciśnij przycisk ►, a na wyświetlaczu pojawi się „ALRM 2”, umożliwiając zaprogramowanie drugiego alarmu.

Czasomierz jakości (czas przetrzymania)

11. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „QUAL TMR” wraz z wstępnie ustalonym czasem przetrzymania. Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ ustaw czas przetrzymania, maksymalnie do 2 godzin:59 minut.

Śledzenie filtracji w trybie Globalnym

Włączenie do liczby filtracji

- 12a. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na wyświetlaczu zacznie migać „INCL IN FLTR CNT” oraz „YES” lub „NO”. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ zmień na „YES” („TAK”), jeśli cykle smażenia dla tego produktu mają zostać uwzględnione w zalecanym procesie filtracji. Ustaw na „NO” („NIE”), jeśli mają zostać wyłączone.

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

Śledzenie filtracji w trybie Mieszanym

Filtracja po X ładunkach

12b. Naciskaj przycisk ►, aż na lewym wyświetlaczu zacznie migać „FILTER AFTER...” („FILTRACJA PO...”), a na prawym wyświetli się liczba cykli smażenia pomiędzy filtracjami. Aby zmienić tę wartość w zakresie od 0 do 99, naciśnij przyciski produktu lub przyciski ▲ i ▼. Należy to ustawić dla każdego produktu.

>Kompensacja obciążenia, Odniesienie do kompensacji obciążenia, Pełne podgrzewanie, Czynniki PC<

13. Naciskaj przycisk ►, aż na wyświetlaczu pojawi się „LD COMP” („KOMPENSACJA ŁADUNKU”) wraz z wartością kompensacji ładunku.
Nastąpi automatyczna regulacja czasu, uwzględniająca ilość i temperaturę smażonego produktu.
Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ zmień tę wartość w zakresie od 0 do 20.
14. Naciskaj przycisk ►, aż wyświetli się „LCMP REF” wraz ze średnią temperaturą kompensacji ładunku (jeśli kompensacja ładunku jest ustawiona na „OFF” („WYŁ.”), na wyświetlaczu pokaże się „_ _ _” i zaprogramowanie ustawienia nie będzie możliwe). Jest to średnia temperatura smażenia dla każdego produktu. Czasomierz przyspiesza przy temperaturach powyżej tej wartości ustawienia i zwalnia przy temperaturach poniżej wartości ustawienia. Wartość tę można zmienić za pomocą przycisku produktu lub przycisków ▲ i ▼.
15. Naciskaj przycisk ► do czasu, gdy na wyświetlaczu pojawi się „FULL HT” („PEŁNE PODGRZ.”) wraz z wartością pełnego podgrzewania w sekundach, co oznacza, że po naciśnięciu przycisku czasomierza rozpocznie się podgrzewanie, które będzie trwało przez zaprogramowany czas. Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ zmień tę wartość w zakresie od 0 do 90 sekund.
16. Naciskaj przycisk ► do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „PC FACTR” („CZYNNIK PC”) wraz z proporcjonalną temperaturą, co pomaga utrzymać temperaturę oleju na poziomie nieprzekraczającym wartości zadanej. Za pomocą przycisków produktu lub przycisków ▲ i ▼ zmień tę wartość w zakresie od 0 do 50 stopni.

NOTICE UWAGA

- Użyj przycisku ◀, aby powrócić do poprzednich pozycji menu.
- Po zakończeniu ustawień dla bieżącego produktu naciśnij przycisk ►, aby powrócić do punktu „SELECT PRODUCT” (WYBIERZ PRODUKT).
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P**, aby wyjść z trybu PROGRAMOWANIA PRODUKTU.

CZĘŚĆ 6. PROGRAMOWANIE NA POZIOMIE 2

Używane w celu uzyskania dostępu do następujących funkcji:

- Tryb programowania specjalnego
- Ustawienie zegara
- Transmisja danych
- Sterowanie podgrzewaniem
- Tryb techniczny
- Dane stat.
- Sterowanie filtracją

6-1. TRYB PROGRAMOWANIA SPECJALNEGO

Tryb Programowania Specjalnego używany jest w celu ustawienia bardziej szczegółowego programowania, obejmującego następujące pozycje:

- SP-1** • Skale Fahrenheita lub Celsjusza
- SP-2** • Język: angielski, grecki „ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rosyjski „РУССКИЙ”, szwedzki „SVENSKA”, niemiecki „DEUTSCHE”, portugalski „POR-TUG.”, hiszpański „ESPANOL” lub francuski „FRANCAIS”.
- SP-3** • System Initialization (Factory Presets)
(Inicjalizacja systemu [ustawienia fabryczne])
- SP-4** • Poziom głośności dźwięku
- SP-5** • Ton dźwięku
- SP-6** • Melt Cycle Select - 1.LIQUID; 2.SOLID
(Wybór cyklu topienia - 1.PŁYNY; 2.STAN STAŁY)
- SP-7** • Idle Mode Enabled - YES or NO
(Włączenie trybu jałowego –TAK lub NIE)
- SP-7A** • Dla trybu JAŁOWEGO użyć „0”
- SP-7B** • Czas w minutach dla automatycznego trybu jałowego
- SP-7C** • Wartość zadana temperatury dla trybu jałowego
- SP-8** • Tryb śledzenia filtracji - 1.MIESZANY lub 2.GLOBALNY
- SP-8A** • Sugerowana filtracja przy... - 75% do 100% (MIESZANY)
- SP-8B** • Włączona blokada filtra? - TAK lub NIE (MIESZANY)
- SP-8A** • Cykle filtracji dla lewej kadzi - 0 do 99 (GLOBALNY)
- SP-8B** • Cykle filtracji dla prawej kadzi - 0 do 99 (GLOBALNY)
- SP-8C** • Włączona blokada filtra? - TAK lub NIE (GLOBALNY)
- SP-9** • Czas trwania oczyszczania - X:XX M:SS
- SP-10** • Czas przypomnienia o wymianie wkładki - XX GODZ
- SP-11** • Czas czyszczenia - XX MIN
- SP-12** • Temperatura czyszczenia - XXX °F lub °C
- SP-13** • Cooking User IO - po cyklu smażenia, wyświetlacz pokazuje poprzednią pozycję menu lub “----”
- SP-14** • Liczba koszy - 2-KOSZE lub 4-KOSZE
- SP-15** • Pokaż wskaźnik smażenia – TAK lub NIE
- SP-16** • Drugi język: angielski, grecki „ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, rosyjski „РУССКИЙ”, szwedzki „SVENSKA”, niemiecki „DEUTSCHE”, portugalski „POR-TUG.”, hiszpański „ESPANOL” lub francuski „FRANCAIS”.
- SP-17** • Drugi poziom głośności
- SP-18** • Uruchomiona funkcja energooszczędna? - TAK lub NIE
- SP-19** • Typ frytownicy – GAZOWY lub ELEKTRYCZNY
- SP-20** • Typ kadzi - PRZEDZIELONA lub PEŁNA
- SP-21** • Włączony automatyczny podnośnik - NO LIFT lub YES LIFT
(TAK lub NIE)
- SP-22** • Dostawa oleju luzem? - YES SUPL lub NO SUPL (TAK lub NIE)
- SP-23** • Bezpośr. pozbycie się oleju? - YES DISP lub NO DISP
(TAK lub NIE)

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


- SP-24** • Nr serii frytownicy
- SP-25** • Zmiana kodu MGR- 1 = TAK
- SP-26** • Zmiana kodu użytych ilości - 1 = TAK
- SP-27** • Dispose Requires Code ? („Usunięcie wymaga kodu?”) - TAK lub NIE
- SP-28** • Longer Fill Time Enabled (Włączony dłuższy czas napełniania) – TAK lub NIE
- SP-29** • Wyjście z napełniania przez użytkownika? - TAK lub NIE
- SP-30** • Skip ‘SKIM’ Prompt (Pomiń podpowiedź ‘ZBIERZ OLEJ’) - TAK lub NIE
- SP-31** • Włączenie 2-etapowego mycia? - TAK lub NIE

Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaze się „LEVEL 2”, a następnie „SP PROG” i „ENTER CODE”.

Wprowadź kod 1,2,3; na wyświetlaczu pokaże się „SP-1” „TEMP” „FORMAT”.

NOTICE UWAGA

Jeżeli wprowadzony zostanie nieprawidłowy kod, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się tekst „BAD CODE” („NIEPRAWIDŁOWY 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 .

Skale Fahrenheita lub Celsjusza (SP-1)

Na lewym wyświetlaczu miga „SP-1” i „TEMP”, „FORMAT”. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać °F lub °C.

NOTICE UWAGA

- Użyj przycisku ◀, aby powrócić do poprzednich pozycji menu
- Po zakończeniu czynności dla Poziomu 2 naciśnij przycisk ▶

Język (SP-2)

Naciśnij przycisk ▶; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-2” i „LANGUAGE” („JĘZYK”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać odpowiedni język.

Inicjalizacja systemu (SP-3)

Naciśnij przycisk ▶; na wyświetlaczu zacznie migać „SP-3” i „DO SYSTEM INIT” („WYKONAJ INICJAL. SYSTEMU”), a na prawym wyświetlaczu „INIT”. Aby zresetować ustawienia do standardowych ustawień fabrycznych, naciśnij i przytrzymaj przycisk ✓; system odliczy: „IN 3”, „IN2”, „IN1”. Gdy na wyświetlaczu ukaze się „-INIT-” i *DONE*, będzie to oznaczać, że nastąpiło zresetowanie do ustawień fabrycznych.

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

Poziom głośności dźwięku (SP-4)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-4” i „VOLUME” („POZIOM GŁOŚNOŚCI”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub użyj przycisków produktu, aby wyregulować poziom głośności; 10 to poziom najwyższy, a 1 to poziom najniższy.

Ton dźwięku (SP-5)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-5” i „TONE” („TON”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub użyj przycisków produktu, aby wyregulować ton głośnika; 2000 to wartość maksymalna, a 50 to wartość minimalna.

Użycie oleju płynnego lub w stanie stałym (SP-6)

Naciskaj przycisk ► button, aż na lewym wyświetlaczu ukaże się „SP-6 MELT CYCLE SELECT” („SP-6 WYBÓR CYKLU TOPIENIA”). Jeżeli w kadziach nie jest używany olej w stanie stałym, na prawym wyświetlaczu powinno pojawić się „1.LIQUID” („1.PŁYN”).


Jeżeli używany jest olej w stanie stałym, urządzenie MUSI ZOSTAĆ wyposażone w system umożliwiający użycie oleju w stanie stałym. Za pomocą przycisków ▲ i ▼ zmień tekst na prawym wyświetlaczu na „2.SOLID” („2.STAŁY”).

Włączony tryb jałowy (SP-7)

Tryb jałowy zapewnia spadek temperatury oleju w przypadku, gdy nie jest on używany. Jest to oszczędność zarówno tłuszczu jak i energii.

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pokaże się „SP-7” i „IDLE MODE ENABLED?” („WŁĄCZONY TRYB JAŁOWY?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Jeżeli wyświetli się „TAK”, naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-7A” i „USE ‘0’ FOR IDLE” („ZASTOSUJ ‘0’ DLA TRYBU JAŁOWEGO”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”. Jeżeli wybrane zostanie „YES”, tryb jałowy można zaprogramować za

pomocą przycisku produktu .

Naciśnij przycisk ▼; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-7B” i „AUTOIDLE MINUTES” („AUTOM. TRYB JAŁOWY - MINUTY”). Używając przycisków ▲ lub ▼, lub przycisków produktu, ustaw czas (0 do 60 minut), przez jaki frytownica będzie znajdować się w stanie jałowym, zanim uruchomiony zostanie automatyczny tryb jałowy.

Na przykład, „30” oznacza, że jeśli produkt nie będzie smażony w danej kadzi przez 30 minut, system automatycznie schłodzi olej do temperatury zadanej trybu jałowego.

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-7C” i „IDLE SETPT” („TEMP. ZADANA DLA TRYBU JAŁ.”). Używając przycisków ▲ lub ▼, lub przycisków dla trybu jałowego, ustaw temperaturę dla trybu jałowego w zakresie od 93 do 191° C (200 do 375° F).

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

Tryb śledzenia filtracji (Sp-8)

Tryb śledzenia filtracji informuje operatora poprzez liczenie cykli smażenia pomiędzy filtracjami, kiedy należy wykonać filtrację oleju.

Naciśnij przycisk ►; wyświetlacz pokaże się „SP-8” i „FILTER TRACKING MODE” („TRYB ŚLEDZENIA FILTRACJI”). Za pomocą przycisków ▲ i ▼ wybierz tryb śledzenia „1.MIXED” („MIESZANY”) lub „2.GLOBAL” („GLOBALNY”).

NOTICE UWAGA

GLOBALNY oznacza, że do wszystkich produktów odnosi się ta sama liczba cykli smażenia pomiędzy filtracjami.

Produkt	Liczba cykli smażenia	Licznik cykli
Ryba	2	1/2
Frytki	8	1/8
Kurczak	4	1/4

MIXED oznacza, że dla każdego produktu można ustawić inną liczbę cykli smażenia pomiędzy filtracjami. System dodaje licznik cykli (patrz przykład z lewej strony) i gdy liczba ta wynosi 1 lub jest większa, zalecana jest filtracja.

Np.: 1 ładunek ryby, 2 ładunki frytek, ładunek kurczaka jest równy $1 \cdot \frac{1}{2} + 2 \cdot \frac{1}{8} + 1 \cdot \frac{1}{4} = 1$.

MIESZANY

Jeżeli zostanie wybrany tryb MIESZANY, naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlacz pokaże się „SP-8A” i „SUGGEST FILTER AT ...” („ZALECANA FILTRACJA PRZY...”), a na prawym wyświetlacz pojawi się wartość pomiędzy 75% i 100%. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby zmienić tę wartość.

Im niższa wartość, tym szybciej system zaleca wykonanie filtracji. Np.: Jeżeli ustawienie jest na 75%, system zaleci filtrację, gdy 3/4 zaprogramowanych cykli smażenia zostanie wykonana; przy 100% system zaleci filtrację, gdy wykonane zostaną wszystkie cykle smażenia.

Naciśnij ►; na lewym wyświetlacz pokaże się „SP-8B” i „LOCKOUT ENABLED?”. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Jeśli ustawienie jest na „TAK”, gdy system sugeruje filtrację, na wyświetlacz pokaże się „FILTER LOCKOUT”, „YOU *MUST* FILTER NOW” („BLOKADA/MUSISZ TERAZ WYKONAĆ FILTRACJĘ”); dopóki nie zostanie przeprowadzona filtracja, nie będzie można wykonać następnego cyklu smażenia.

Naciśnij ►; na lewym wyświetlacz pokaże się „SP-8C” i „FILTER LOCKOUT AT...”, a na prawym wyświetlacz pojawi się wartość w zakresie od 100% do 250%. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby zmienić tę wartość. Im niższa wartość tym szybciej nastąpi „blokada”.

Np.: Jeżeli ustawienie jest na 100%, „blokada” nastąpi, gdy licznik cykli osiągnie wartość 1 lub większą. Przy ustawieniu na 200%, będzie można wykonać dwukrotnie więcej cykli, zanim pojawi się „blokada”. Patrz przykład wyżej.

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

Tryb śledzenia filtracji (SP-8)(c.d.)

GLOBALNY

Jeżeli zostanie wybrany GLOBALNY, naciśnij przycisk ►.

Kadź przedzielona

Jeżeli urządzenie ma przedzieloną kadź, na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8A” i „LEFT VAT FILTER CYCLES” („CYKLE FILTRACJI DLA LEWEJ KADZI”), a na prawym liczba cykli smażenia pomiędzy filtracjami (0 do 99). Liczbę tę można zmienić używając przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów.

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8B” i „RIGHT VAT FILTER CYCLES” („CYKLE FILTRACJI DLA PRAWEJ KADZI”), a na prawym liczba cykli smażenia pomiędzy filtracjami (0 do 99).

Naciśnij ►; na lewym wyświetlaczu pokaże się „SP-8C” i „FILTER LOCKOUT ENABLED?” („WŁĄCZONA BLOKADA FILTRACJI?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Przy ustawieniu TAK naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8D” i „LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” („BLOKADA LEWEJ KADZI - LICZBA CYKLI”), a na prawym wyświetli się liczba cykli smażenia, zanim nastąpi blokada (0 to 99). Liczbę tę można zmienić używając przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów.

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8E” i „RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES” („BLOKADA PRAWEJ KADZI - LICZBA CYKLI”), a na prawym wyświetli się liczba cykli smażenia, zanim nastąpi blokada (0 to 99). Liczbę tę można zmienić używając przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów.

Po wykonaniu tej liczby cykli smażenia, na wyświetlaczu pokaże się „FILTER LOCKOUT”/„YOU *MUST* FILTER NOW” („BLOKADA/MUSISZ TERAZ WYKONAĆ FILTRACJĘ”); dopóki nie zostanie przeprowadzona filtracja, nie będzie można wykonać następnych cykli smażenia.

Pełna kadź

Jeżeli urządzenie ma pełną kadź, na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8A” i „FULL VAT FILTER CYCLES” („CYKLE FILTRACJI DLA PEŁNEJ KADZI”), a na prawym liczba cykli smażenia pomiędzy filtracjami (0 do 99). Liczbę tę można zmienić używając przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów.

Naciśnij ►; na lewym wyświetlaczu pokaże się „SP-8B” i „FILTER LOCKOUT ENABLED?” („WŁĄCZONA BLOKADA FILTRACJI?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Przy ustawieniu TAK naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu pojawi się „SP-8C” i „FULL VAT LOCKOUT CYCLES” („BLOKADA PEŁNEJ KADZI - LICZBA CYKLI”), a na prawym wyświetli się liczba cykli smażenia, zanim nastąpi blokada (0 to 99). Liczbę tę można zmienić używając przycisków ▲ i ▼ lub przycisków produktów.

Po wykonaniu tej liczby cykli smażenia, na wyświetlaczu pokaże się „FILTER LOCKOUT”/„YOU *MUST* FILTER NOW” („BLOKADA/MUSISZ TERAZ WYKONAĆ FILTRACJĘ”); dopóki nie zostanie przeprowadzona filtracja, nie będzie można wykonać następnych cykli smażenia.

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

Czas trwania oczyszczania (SP-9)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-9 POLISH TIME” („SP-9 CZAS OCZYSZCZANIA”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub przyciski produktu, aby zmienić czas w zakresie od 0 to 10 minut.

Czas przypomnienia o wymianie wkładki filtracyjnej (SP-10)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-10 CHANGE PAD’ REMINDER” („SP-9 PRZYPOMNIENIE O WYMIANIE WKŁADKI”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub przyciski produktu, aby zmienić czas w zakresie od 0 to 100 godzin.

Czas czyszczenia (SP-11)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-11 CLEAN-OUT TIME” („SP-11 CZAS CZYSZCZENIA”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub przyciski produktu, aby zmienić czas w zakresie od 0 to 99 minut.

Temperatura czyszczenia (SP-12)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-12 CLEAN-OUT TEMP” („SP-12 TEMP CZYSZCZENIA”). Naciśnij ▲ lub ▼, lub przyciski produktu, aby zmienić temperaturę w zakresie od 0 to 195o F (90o C).

Cooking User IO (SP-13)

Naciśnij przycisk ►; na wyświetlaczu zacznie migać „SP-13 COOKING USER IO”. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „SHOWPREV” lub „SHOW----”.

Ustawienie SP-13 na SHOWPREV oznacza, że po zakończeniu cyklu smażenia na wyświetlaczu pokaże się ostatnio smażona pozycja menu. „SHOW----” po zakończeniu cyklu smażenia oznacza, że przed rozpoczęciem kolejnego cyklu smażenia należy wybrać pozycję menu.

Liczba koszy (SP-14)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-14 NUMBER OF BASKETS” („SP-14 LICZBA KOSZY”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać 2 lub 4 kosze na każdą.

Wskaźnik smażenia (SP-15)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-15 SHOW COOKING INDICATR” („SP-15 WYŚWIETL WSKAŹNIK SMAŻENIA”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać TAK; podczas cyklu smażenia „*” wskaże, który czasomierz odmierza czas. Wybierz NIE, a podczas cyklu smażenia „*” nie zostanie wyświetlony.

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

Drugi język (SP-16)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-16 2ND LANGUAGE” („SP-16 DRUGI JĘZYK”).
Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać drugi język.

Ustawienie drugiego języka w systemie umożliwia wybranie dwóch języków poprzez naciśnięcie **P** w trakcie normalnej pracy urządzenia.

Jeden język pokaże się na lewym wyświetlaczu, a drugi język pokaże się na prawym wyświetlaczu. Poprzez naciśnięcie przycisku ✓ można dokonać wyboru języka na wyświetlaczu.

Drugi poziom głośności (SP-17)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-17 2ND VOLUME” („SP-17 DRUGI POZIOM GŁOŚNOŚCI”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, lub przycisk produktu, aby dokonać wyboru drugiego poziomu głośności.

Ustawienie drugiego poziomu głośności w systemie umożliwia wybranie dwóch poziomów poprzez naciśnięcie **P** w trakcie normalnej pracy urządzenia.

Jedno ustawienie poziomu głośności ukaże się na lewym wyświetlaczu (NONE do 10; 10 to ustawienie najgłośniejsze), a drugie pojawi się na prawym wyświetlaczu. Aby wybrać poziom głośności, naciśnij przycisk ✓ pod żądanym poziomem.

Tryb energooszczędny (SP-18)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-18 ENERGY SAVE EN-ABLED?” („SP-18 WŁĄCZONY TRYB ENERGOOSZCZĘDNY?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Jeżeli ustawieniem jest TAK, w okresach przestojów urządzenie automatycznie przejdzie w tryb energooszczędny, który powoduje wyłączenie dmuchaw. Po dokonaniu wyboru produktu i rozpoczęciu cyklu smażenia następuje wznowienie pracy dmuchaw i włączenie podgrzewania. W przypadku ustawienia NIE, dmuchawy pracują nieprzerwanie.

Typ frytownicy (SP-19)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-19 FRYER TYPE” („SP-19 TYP FRYTOWNICY”).
Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „GAS” („GAZOWA”) lub „ELEC” („ELEKTRYCZNA”).

Typ kadzi (SP-20)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-20 VAT TYPE” („SP-20 TYP KADZI”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „SPLIT” („PRZEDZIELONA”) lub „FULL” („PEŁNA”).

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

Włączony automatyczny podnośnik (SP-21)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” („SP-9 WŁĄCZONY AUTOMATYCZNY PODNOŚNIK?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „YES LIFT” („TAK”) lub „NO LIFT” („NIE”).

Jeżeli frytownica wyposażona jest w opcję automatycznego podnośnika, SP-21 musi być ustawione na „YES LIFT”, w przeciwnym razie SP-21 ustaw na „NO LIFT”.

Dostawa oleju luzem (SP-22)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-22 BULK OIL SUPPLY?” („SP-22 DOSTAWA OLEJU LUZEM?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „YES SUPL” („TAK”) lub „NO SUPL” lub („NIE”).

Ustaw na TAK, jeśli olej jest pompowany do kadzi ze zbiornika zewnętrznego. W przeciwnym razie SP-22 ustaw na NIE.

Usuwanie oleju (SP-23)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-23 BULK OIL DISPOSE?” („SP-23 USUNIĘCIE OLEJU?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „YES DISP” („TAK”) lub „NO DISP” („NIE”).

Ustaw na TAK, jeżeli w procesie pozbywania się oleju jest on pompowany z kadzi do zewnętrznego zbiornika. W przeciwnym razie SP-23 ustaw na NIE.


Rejestr numeru serii (SP-24)


Naciśnij przycisk ►; na ekranie zacznie migać „SP-24 S/N ✓ EDIT” wraz z numerem serii urządzenia. TEN NUMER SERII POWINIEN BYĆ TAKI SAM, JAK NUMER NNA TABLICZCE Z DANYMI, UMIESZCZONEJ NA DRZWICZKACH URZĄDZENIA. JEŚLI TAK NIE JEST, MOŻNA GO ZAPISAC.

Zmiana kodu programu (SP-25)

Opcja ta umożliwi zmianę kodu programu (ustawionego fabrycznie na 1, 2, 3), używanego w celu uzyskania dostępu do trybu programowania produktów i trybu programowania na poziomie 2.


Naciśnij przycisk ►, na wyświetlaczu zacznie migać „SP-2


CHANGE MGR CODE? 1=YES”. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się tekst: „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” („WPROWADŹ NOWY KOD P=WYKONANE, I=WYJDŹ”). Naciśnij przyciski produktów w celu wprowadzenia nowego kodu.

Jeżeli kod jest prawidłowy, naciśnij ; na wyświetlaczu pokaże się „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (POWTÓRZ NOWY KOD, P=WYKONANE, I=WYJDŹ”). Naciśnij te same przyciski kodu.

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


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


Jeżeli kod jest prawidłowy, naciśnij ; na wyświetlaczu pokaże się „*CODE CHANGED*” („*KOD ZMIENIONY*”).


Jeżeli kod nie jest zadowalający, naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „*CANCEL*”, po czym nastąpi powrót do „SP-25” i „CHANGE, MGR CODE? 1=YES”. Powyższe czynności można powtórzyć.


Zmiana kodu użytych ilości (SP-26)


Opcja ta umożliwi operatorowi zmianę kodu użytych ilości (ustawionego fabrycznie jako 1, 2, 3) w celu zresetowania używanych ilości każdego produktu. Patrz czynność „Przegląd pracy urządzenia” w trybie informacyjnym.

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




UŻYTYCH ILOŚCI 1=TAK”). Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się tekst: „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” („WPROWADŹ NOWY KOD P=WYKONANE, I=WYJDŹ”). Naciśnij przyciski produktów w celu ustawienia nowego kodu.

Jeżeli kod jest prawidłowy, naciśnij ; na wyświetlaczu pokaże się „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (POWTÓRZ NOWY KOD, P=WYKONANE, I=WYJDŹ”). Naciśnij te same przyciski kodu.




Jeżeli kod jest prawidłowy, naciśnij ; na wyświetlaczu pokaże się „*CODE CHANGED*” („*KOD ZMIENIONY*”).

Jeżeli kod nie jest zadowalający, naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „*CANCEL*”, po czym następuje powrót do „SP-26” i „CHANGE, USAGE CODE? 1=YES”. Powyższe czynności można powtórzyć.




Usunięcie wymaga kodu? (SP-27)

Naciśnij przycisk ; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” („SP-27 USUNIĘCIE WYMAGA KODU?”). Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać TAK lub NIE. W przypadku wyboru TAK pozbycie się oleju z kadzi poprzez zastosowanie trybu pozbywania się oleju wymaga wprowadzenia kodu 1, 2, 3.

Dłuższy czas napełniania (SP-28)

Naciśnij przycisk ; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” („SP-28 WŁĄCZENIE DŁUŻSZEGO CZASU NAPEŁNIANIA?”). Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Wyjście z napełniania przez użytkownika (SP-29)

Naciśnij przycisk ; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-29 LET USER EXIT FILL” („SP-29 WYJŚCIE Z NAPEŁNIANIA PRZEZ UŻYTKOWNIKA”). Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać TAK lub NIE. W przypadku wyboru TAK, użytkownik może wyjść z operacji napełniania Express Filter™.

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

Skip 'SKIM' Prompt (Pomiń podpowiedź 'ZBIERZ OLEJ') (SP-30)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT?” („SP-30 POMINAĆ PODPOWIEDŹ 'ZBIERZ OLEJ'?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

Włączenie 2-etapowego mycia (SP-31)

Naciśnij przycisk ►; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?” („SP-28 WŁĄCZYĆ 2-ETAPOWE MYCIE?”). Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.

6-2. NIE PRZESZKADZAĆ

Istnieje możliwość zaprogramowania okresów szczytowej pracy, w których na wyświetlaczu nie będzie pojawiać się komunikat „FILTER NOW?” („FILTRACJA TERAZ?”). Dostępne są trzy grupy dni – od poniedziałku do piątku (M-F), sobota (SAT) i niedziela (SUN). W każdej grupie dni można zaprogramować do 4 okresów (M-F 1 do M-F 4, SAT 1 do SAT 4 oraz SUN 1 do SUN 4). Długość okresu może wynosić od 1 do 180 minut.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk **P** do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaze się „LEVEL 2”, a następnie „SP PROG” i „ENTER CODE”.
2. Naciśnij ponownie przycisk **P**; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „DO NOT DISTURB” („NIE PRZESZKADZAĆ”) i „ENTER CODE” („WPROWADŹ KOD”).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktu).
4. Na lewym wyświetlaczu pojawi się “DO NOT DISTURB ENABLED?” („WŁĄCZYĆ NIE PRZESZKADZAĆ?”), a na prawym TAK lub NIE. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „TAK” lub „NIE”.
5. Naciśnij przycisk **P**; na lewym wyświetlaczu pojawi się „M-F 1”, a na prawym migać będzie czas. Za pomocą przycisku ▲ lub ▼, lub przycisków produktów zmień godzinę.
6. Naciśnij przycisk **P**; na lewym wyświetlaczu pojawi się „M-F 1”, a na prawym migać będzie „A” lub „P”. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać „AM” („PRZED POŁUDNIEM”) lub „PM” („PO POŁUDNIU”).
7. Naciśnij przycisk **P**; na lewym wyświetlaczu pojawi się „M-F 1”, a po prawej stronie migać będą znaki. Naciśnij przyciski produktu, aby wprowadzić okres (do 180 minut), w którym filtracja będzie zablokowana, po wprowadzeniu czasu w kroku 5.
8. Naciśnij przycisk **P**, aby przejść do następnego okresu M-F 2.
9. Powtórz kroki 5, 6, i 7 dla innych okresów.

6-3. USTAWIENIE ZEGARA



1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk **P** do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „LEVEL 2”, a następnie „SP PROG” i „ENTER CODE”.
2. Naciśnij ponownie przycisk **P**; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „CLK SET” („USTAW. ZEGARA) i „ENTER CODE” („WPROWADŹ KOD”).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3 (pierwsze 3 przyciski produktu).
4. Na lewym wyświetlaczu zacznie migać „CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” („CS-1 WPROWADŹ DATĘ MM-DD-RR”). Do ustawienia daty na prawym wyświetlaczu użyj przycisków produktu.
5. Naciśnij przycisk **▶**; na lewym wyświetlaczu migać będzie „CS-2 ENTER TIME” („CS-2 WPROWADŹ GODZINĘ”), a na prawym migać będzie czas. Za pomocą przycisku **▲** lub **▼**, lub przycisków produktów zmień godzinę.
6. Naciśnij przycisk **▶**; na lewym wyświetlaczu będzie migać „CS-2 ENTER TIME” („CS-2 WPROWADŹ GODZINĘ”), a na prawym „AM” („PRZED POŁUDNIEM”) lub „PM” („PO POŁUDNIU”). Naciśnij przycisk **▲** lub **▼**, aby wybrać „AM” („PRZED POŁUDNIEM”) lub „PM” („PO POŁUDNIU”).
7. Naciśnij przycisk **▶**; na lewym wyświetlaczu będzie migać „CS-3 TIME FORMAT” („CS-2 FORMAT CZASU”), a na prawym „12-HR” („12-GODZ.”) lub „24-HR” („24-GODZ.”). Za pomocą przycisku **▲** lub **▼** wybierz format 12-godzinny lub 24-godzinny.
8. Naciśnij przycisk **▶**; na lewym wyświetlaczu zacznie migać „CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” („CS-4 CZAS LETNI”). Za pomocą przycisku **▲** lub **▼** wybierz czas letni dla swojego obszaru: 1.OFF („WYŁ”); 2.US (2007 & after) („US 2007 i później”); 3.EURO; lub 4.FSA („US przed 2007”).
9. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **P**, aby wyjść.

6-4. TRYBY LOGOWANIE DANYCH, STEROWANIE PODGRZEWANIEM, TECH, STAT ORAZ STEROWANIE FILTRACJA


Tryby: logowanie danych, sterowanie podgrzewaniem, tech, stat i sterowanie filtracją są zaawansowanymi trybami diagnostycznymi i programowymi, głównie do użytku przez 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	Działania korekcyjne
Przełącznik zasilania jest włączony (ON), lecz frytownica nie pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> Otwarty obwód 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz frytownicę Sprawdź wyłącznik lub bezpiecznik w skrzynce zasilania (Poza terenem USA/tylko niektóre lokalizacje międzynarodowe.) Samoczynne wyłączenie się wyłączników – otwórz lewe drzwiczki i zresetuj wyłącznik na frytownicy; patrz niżej 
Olej się nie podgrzewa, lecz lampki kontrolne świecą się	<ul style="list-style-type: none"> Kable zasilania nie są podłączone 	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie ma 2 kable zasilania; upewnij się, że oba są podłączone
Kod błędu systemu „E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Otwarty obwód górnej granicy 	<ul style="list-style-type: none"> Odczekaj, aż urządzenie ostygnie (15-20 minut), zresetuj górną granicę za pomocą narzędzia górnej granicy (wewnątrz lewych drzwiczek), delikatnie wpychając je do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli górna granica nie zresetuje się, należy ją wymienić 
Kadź nie jest napełniona	<ul style="list-style-type: none"> W pojemniku JIB niski poziom lub jest on pusty Przewód olejowy JIB jest zapachany lub zsunął się Miska odpływu filtra wymaga wyczyszczenia 	<ul style="list-style-type: none"> Napełnij pojemnik JIB Sprawdź przewód JIB Wyczyść miskę odpływową i zmień papier lub wkładkę

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

Problem	Przyczyna	Działania korekcyjne
Olej pieni się lub kipi z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> • W oleju jest woda • Niewłaściwy lub stary olej • Nieprawidłowa filtracja • Nieprawidłowe płukanie po czyszczeniu kadzi 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń i wyczyść olej • Użyj zalecanego oleju • Patrz procedury dotyczące filtrowania • Wyczyść i wypłucz kadź, a następnie dokładnie ją osusz
Nie następuje usunięcie oleju z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> • Zawór spustowy zapchany skwarkami • Zapchane korytko odpływowe 	<ul style="list-style-type: none"> • Otwórz zawór, wprowadź szczotkę do odpływu • Zdejmij prawy panel, usuń zatyczkę z końca korytka i wyczyść je
Silnik filtra pracuje, lecz pompuje olej wolno	<ul style="list-style-type: none"> • Poluzowane połączenia przewodu filtra • Zapchany papier lub wkładka filtracyjna 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokręć wszystkie połączenia przewodu filtra • Zmień papier lub wkładkę filtracyjną
Podczas całego procesu filtracji w oleju obecne są pęcherze	<ul style="list-style-type: none"> • Miska odpływowa nie jest zablokowana • Zapchana miska odpływowa • Uszkodzony okrągły pierścień na przewodzie filtracyjnym frytownicy 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że przewód powrotny miski odpływowej jest dokładnie wprowadzony do odbieralnika na frytownicy • Wyczyść miskę odpływową i zmień papier lub wkładkę • Zmień okrągłą uszczelkę
Kod błędu systemu „E-31”	<ul style="list-style-type: none"> • Elementy są podniesione 	<ul style="list-style-type: none"> • Obniż elementy w kadzi
Silnik filtra nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> • Kabel zasilania dla kadzi nr 1 jest niepodłączony • Otwarty obwód • Przycisk resetowania termicznego w tylnej części pompy jest wyłączony 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz kabel zasilania do gniazda • Samoczynne wyłączenie się wyłączników – otwórz lewe drzwiczki i zresetuj wyłącznik na frytownicy • Odczekaj, aż silnik ostygnie, a następnie naciśnij mocno przycisk śrubokrętem tak, aby usłyszeć kliknięcie 

7-2. KODY BŁĘDÓW

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

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	CZYNNOŚCI KOREKCYJNE
„E-4”	Przegrzanie tablicy sterowniczej	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E-4”, oznacza to przegrzanie płyty sterowniczej. Sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne nie są zablokowane.
„E-5”	Przegrzanie oleju	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E-5”, należy sprawdzić obwody grzejne i czujnik temperatury.
„E-6A”	Otwarty czujnik temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6A”, należy sprawdzić czujnik temperatury.
„E-6B”	Zwarcie czujnika temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6B”, należy sprawdzić czujnik temperatury.
„E-10”	Górna granica	Odczekaj, aż urządzenie ostygnie (15-20 minut), zresetuj górną granicę za pomocą narzędzia górnej granicy (wewnątrz lewych drzwiczek), delikatnie wpychając je do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli górna granica nie zresetuje się, należy ją wymienić
		
„E-15”	Przełącznik odpływu	Upewnij się, że gałka odpływu jest całkowicie wciśnięta; jeżeli E-15 nie ustępuje, zwróć się o pomoc w sprawdzeniu przełącznika odpływu
„E-18-A” „E-18-B” „E-18-C”	Otwarty lewy czujnik poziomu Otwarty prawy czujnik poziomu Otwarte oba czujniki poziomu	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli wyświetlacz nadal wskazuje uszkodzony czujnik, sprawdź złącza na płycie sterowniczej; zwróć się o pomoc w sprawdzeniu czujnika i, jeśli to konieczne, o jego wymianę

7-2. KODY BŁĘDÓW (ciąg dalszy)

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	CZYNNOŚCI KOREKCYJNE
„E-21”	<ul style="list-style-type: none"> Zbyt długi czas powrotu 	<ul style="list-style-type: none"> Posiadający odpowiednie kwalifikacje technik serwisowy powinien sprawdzić, czy napięcie jest prawidłowe; należy sprawdzić obwód grzejny; sprawdzić, czy przewody nie są poluzowane lub spalone
“E-22” “NO HEAT” “CHECK PWR CORD AND BREAKER”	<ul style="list-style-type: none"> Elementy grzejne nie podgrzewają się 	<ul style="list-style-type: none"> Zwróć się o pomoc w sprawdzeniu kabla zasilania i obwodu grzejnego
„E-31”	<ul style="list-style-type: none"> Elementy są podniesione 	<ul style="list-style-type: none"> Obniż elementy całkowicie do kadzi.
„E-41”, „E-46”	<ul style="list-style-type: none"> Błąd programowania 	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw przełącznik zasilania kadzi w położeniu OFF, a następnie ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawi się dowolny z tych błędów, wykonaj ponowną inicjalizację systemu; jeżeli błąd nie ustąpi, zwróć się o wymianę tablicy sterowniczej.
„E-47”	<ul style="list-style-type: none"> Uszkodzenie chipu analogowego przetwornika lub zasilania 12 V 	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ON; jeżeli błąd „E-47” nie ustąpił, wymień płytę I/O lub PC; jeżeli poziom głośności dźwięku jest zbyt niski, prawdopodobnie uszkodzona płyta I/O; wymień płytę I/O
„E-48”	<ul style="list-style-type: none"> Błąd na wejściu systemu 	<ul style="list-style-type: none"> Zwróć się o wymianę płyty PC
„E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> Błąd na wejściu temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ON; jeśli błąd nie ustąpi, wymień tablicę PC
„E-60”	<ul style="list-style-type: none"> Brak komunikacji pomiędzy tablicą AIF PC a tablicą sterowania PC. 	<ul style="list-style-type: none"> Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć kadełko, odczekaj 15 sekund i włącz ją ponownie. Jeżeli błąd „E_60” nie ustępuje, sprawdź złącze pomiędzy płytami PC; jeśli to konieczne, wymień płytę AIF PC lub płytę sterowniczą PC
„E-93-A” „24 VDC SUPPLY TRIPPED”	<ul style="list-style-type: none"> Usterka silnika automatycznego podnośnika 	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli funkcja automatycznego podnoszenia nie działa, zwróć się o sprawdzenie silników podnośnika

