



**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*

# Henny Penny Frytownice ciśnieniowe

**Model OFE/OFG-341**

**Model OFE/ORG-342**

**Model OEA/OGA-341**

**Model OEA/OGA-342**

FM07-670A - Polish  
12-30-09

# PODREČZNIK OBSŁUGI

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

**NOTICE**

**UWAGA**

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

Schemat elektryczny urządzenia znajduje się po wewnętrznej stronie prawej osłony bocznej.

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

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

Frytownica otwarta Model OFG/OGA-34X wyposażona jest w stały palnik pilotowy. Jednakże urządzenia nie można uruchomić bez zasilania prądem elektrycznym. Po przywróceniu zasilania urządzenie automatycznie powróci do normalnej pracy.

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

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



**OSTRZEŻENIE**

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



**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO, W POBLIŻU TEGO ORAZ INNYCH URZĄDZEŃ NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ ANI UŻYWAĆ BENZYNY LUB INNYCH PALNYCH PAR I PŁYNÓW.**

## Technical Data for CE Marked Products

Nominal Heat Input: (Net)	Natural (I2H) = 35,2 KW (120,100 Btu/h) Liquid Propane (I3P) = 35,2 KW (120,100 Btu/h)
Nominal Heat Input: (Gross)	Natural (I2H) = 39,1 KW (133,400 Btu/h) Liquid Propane (I3P) = 38,3 KW (130,700 Btu/h)
Supply Pressure:	Natural (I2H) = 20 mbar Liquid Propane (I3P) = 37 mbar Liquid Propane (I3P) = 50 mbar
Test Point Pressure:	Natural (I2H) = 8,7 mbar Liquid Propane (I3P) = 25 mbar
Injector Size:	Natural (I2H) = 3,18 mm Liquid Propane (I3P) = 1,91 mm

This appliance must be installed in accordance with the manufacturers instructions and the regulations in force and only used in a suitable ventilated location. Read the instructions fully before installing or using the appliance.

---

## Dane techniczne dla produktów oznaczonych symbolem CE

Nominalne obciążenie cieplne: (netto)	Gaz ziemny (I2H) = 35,2 KW (120,100 Btu/godz.) Płynny propan (I3P) = 35,2 KW (120,100 Btu/godz.)
Nominalne obciążenie cieplne: (brutto)	Gaz ziemny (I2H) = 39,1 KW (133,400 Btu/godz.) Płynny propan (I3P) = 38,3 KW (130,700 Btu/godz.)
Ciśnienie zasilania:	Gaz ziemny (I2H) = 20 mbar Płynny propan (I3P) = 37 mbar Płynny propan (I3P) = 50 mbar
Ciśnienie w punkcie kontrolnym:	Gaz ziemny (I2H) = 8,7 mbar Płynny propan (I3P) = 25 mbar
Wielkość wtryskiwacza:	Gaz ziemny (I2H) = 3,18 mm Płynny propan (I3P) = 1,91 mbar

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

## **CZĘŚĆ 1. WPROWADZENIE**

### **1-1. WPROWADZENIE**

Frytownica otwarta Henny Penny 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.

### **NOTICE**

### **UWAGA**

Od dnia 16 sierpnia 2005 roku w krajach Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Produkty nasze podlegają tej dyrektywie. 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.

### **1-2. FUNKCJE I WŁAŚCIWOŚCI**

- Łatwe czyszczenie
- OFE – pojemność kadzi na tłuszcz 36 kg (80 funtów)
- OFG – pojemność kadzi na tłuszcz 41 kg (90 funtów)
- 2 półkosze na każdą (lub pełne kosze)
- Sterowanie za pomocą mikrokomputera
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Ręczne resetowanie górnej granicy
- Wbudowany w układ sterowania system samodiagnozy
- Wbudowany filtr (obsługuje wszystkie komory)
- Propan lub gaz ziemny; 120,000 BTU/kadź (35 kw)
- Pojemność dla produktu - 8,2 kg (18 funtów)
- Dostępne uproszczone regulatory elektroniczne Computron 1000 lub bardziej zróżnicowane wielofunkcyjne

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

Podobnie jak w przypadku każdego urządzenia przeznaczonego do zastosowania w branży restauracyjnej, frytownice otwarte wymagają przestrzegania zasad odpowiedniego obchodzenia się z nimi oraz konserwacji. Wymogi dotyczące konserwacji i czyszczenia opisano w niniejszym podręczniku, a ich przestrzeganie musi być elementem codziennej rutynowej obsługi urządzenia.

### **1-4. POMOC**

W przypadku konieczności uzyskania pomocy z zewnątrz należy skontaktować się z lokalnym, niezależnym dystrybutorem lub z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

## 1-5. BEZPIECZEŃSTWO

Frytownica otwarta Henny Penny posiada wiele funkcji zabezpieczających jej obsługę. Jednak, jedyną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie urządzenia jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowego montażu, eksploatacji i konserwacji. Przy informacjach o szczególnym znaczeniu lub związanych z bezpieczeństwem umieszczono słowa NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Poniżej podano charakterystykę tych słów ostrzegawczych:



**NOTICE**

**UWAGA**

**CAUTION**

**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 stosowana 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, SPÓWODUJE ŚMIERĆ LUB POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA.**

## CZĘŚĆ 2. MONTAŻ

### 2-1. WPROWADZENIE

Niniejsza część zawiera instrukcje dotyczące montażu frytownicy otwartej Henny Penny.

**NOTICE**

**UWAGA**

Montaż urządzenia powinna być wykonany tylko przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

Urządzenia nie wolno przebijać żadnymi przedmiotami, takimi jak wiertarki lub śruby, ponieważ mogłyby to spowodować uszkodzenie jej elementów lub porażenie prądem elektrycznym.

### 2-2. ROZPAKOWANIE

Frytownica otwarta Henny Penny została przetestowana, sprawdzona i fachowo zapakowana w celu zapewnienia możliwie najlepszego stanu urządzenia po dostarczeniu do klienta. Urządzenie jest zamocowane do drewnianej palety oraz opakowane w pudło wykonane z grubej tektury z odpowiednią ilością wyściółki, co zapewnia w normalnych warunkach bezpieczny transport urządzenia.

**NOTICE**

**UWAGA**

Należy wskazać wszelkie uszkodzenia zaistniałe podczas transportu oraz podpisać ich dokumentację w obecności agenta dostarczającego urządzenie.

1. Ostrożnie odetnij opaski mocujące od kartonu.
2. Unieś karton z frytownicy.
3. Rozetnij i usuń metalowe opaski mocujące frytownicę do palety.
4. RZdejmij urządzenie z palety.



**OSTRZEŻENIE  
URZĄDZENIE O  
DUŻEJ MASIE**

Aby nie dopuścić do obrażeń ciała, podczas przemieszczania frytownicy zachowaj środki ostrożności. Masa frytownicy o pojedynczej komorze wynosi 158 kg. (348 funtów); masa frytownicy 2-komorowej wynosi 318 kg (700 funtów)

### 2-3. WYBÓR LOKALIZACJI FRYTOWNICY

Właściwy dobór miejsca ustawienia otwartej frytownicy ma duże znaczenie z punktu widzenia wydajności, szybkości pracy i wygody obsługi. Lokalizacja powinna umożliwić zapewnienie odpowiedniej ilości miejsca na wykonywanie czynności konserwacyjnych oraz obsługę urządzenia. Wybierz miejsce, które umożliwi łatwy załadunek i rozładunek bez kolidowania z operacjami ostatecznego etapu przygotowywania zamówień. Na podstawie doświadczeń związanych z obsługą urządzenia stwierdzono, że jednorazowe, całkowite wysmażenie surowca, a następnie przechowywanie go w podgrzewaczu sprzyja sprawnej i bezprzestojowej obsłudze. Należy pamiętać, że najwyższą wydajność można osiągnąć przestrzegając jednokierunkowego ruchu produktu, czyli pozostawienie surowca po jednej stronie, a gotowego produktu po drugiej stronie urządzenia. Operacja składania zamówionych zestawów może być przeniesiona dalej, przy nieznacznej tylko stracie wydajności.

#### **CAUTION** PRZESTROGA

*Aby uniknąć pożaru, otwartą frytownicę należy ustawić tak, aby zachować odległość od wszelkich palnych i niepalnych materiałów 0,0 cm (0 cali) po bokach oraz 15,24 cm (6 cali) z tyłu. Urządzenie jest tak zaprojektowane, że pod warunkiem prawidłowej jego instalacji może być ustawione na podłodze o właściwościach palnych i sąsiadować ze ścianami o właściwościach palnych.*



#### OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ

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

### 2-4. POZIOMOWANIE FRYTOWNICY OTWARTEJ

Aby zapewnić bezawaryjną pracę frytownicy, urządzenie należy wypoziomować w kierunku poprzecznym oraz wzdłużnym. Przy użyciu poziomicy umieszczonej na płaskiej powierzchni kołnierza frytownicy, na środkowej kadzi, wyreguluj ustawienie urządzenia.

### 2-5. ODPOWIETRZENIE FRYTOWNICY

Frytownicę należy umieścić tak, aby umożliwić odprowadzenie powietrza do odpowiedniego okapu wyciągowego lub bezpośrednio do 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 otwartej 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.

**2-5. WENTYLACJA  
FRYTOWNICY (c.d.)**



**OSTRZEŻENIE**

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

**2-6. INSTALACJA GAZOWA**

Frytownica otwarta może być przystosowana do podłączenia do gazu ziemnego lub propanu. Informacje dotyczące źródła gazu podano na tabliczce z danymi, umieszczonej na wewnętrznej powierzchni przednich drzwi szafki. Minimalne ciśnienie dla instalacji zasilającej wynosi w przypadku gazu ziemnego 7 cali słupa wody, a w przypadku propanu 10 cali.



**OSTRZEŻENIE  
RYZYKO WYBUCHU**

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

Zalecane podłączenie otwartej frytownicy do głównej instalacji zasilającej przedstawiono na rysunku zamieszczonym na następnej stronie.



**OSTRZEŻENIE**

**Aby zapobiec możliwości odniesienia poważnych obrażeń:**

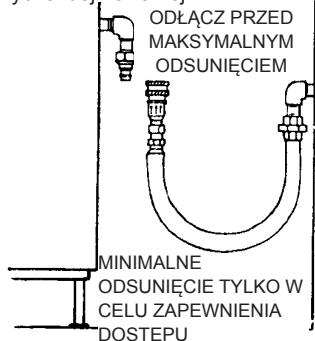
- Instalacja musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych przepisów..
- Instalacja musi być zgodna z normą American National Standard Z223.1 (wydanie ostatnie), normą National Fuel Gas Code oraz lokalnymi przepisami budowlanymi. Na terenie Kanady instalacja musi być zgodna z normami CAN/CSA B 149.1 i 149.2, kodeksami instalacyjnymi dla urządzeń spalających gaz oraz lokalnymi przepisami. W Australii instalacja musi być zgodna z przepisami określonymi przez Australian Gas Authority w AG601-2000, część AS5601.
- Podczas wszelkich testów ciśnieniowych instalacji gazowej, przy ciśnieniu ½ PSIG (3,45 KPA) (34,47 mbar) lub niższym, należy odłączyć frytownicę od sieci gazowej poprzez zamknięcie ręcznego zaworu bezpieczeństwa.
- Podczas wszelkich testów ciśnieniowych przy ciśnieniu ½ psi (3,45 KPA) lub wyższym, należy odłączyć urządzenie i jej własny zawór bezpieczeństwa od sieci gazowej.



## INSTALACJA GAZOWA

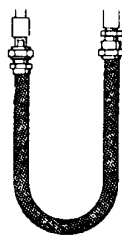
### PRAWDŁOWO

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



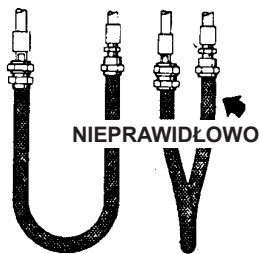
### NIEPRAWDŁOWO

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



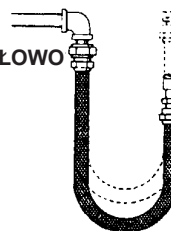
### PRAWDŁOWO

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

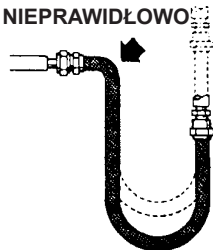


### NIEPRAWDŁOWO

### PRAWDŁOWO



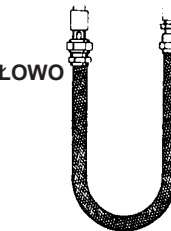
Prawidłowa instalacja przewodu metalowego przy uskoku pionowym. Należy zwrócić uwagę na pojedynczy, naturalny łuk.



### NIEPRAWDŁOWO

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

### PRAWDŁOWO



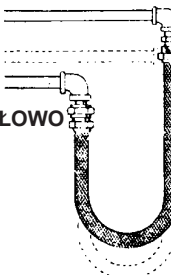
Aby przedłużyć żywotność złącza, pomiędzy złączkami należy zachować przynajmniej minimalny promień łuku.

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



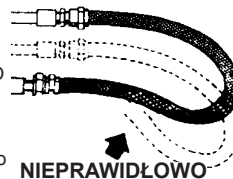
### NIEPRAWDŁOWO

### PRAWDŁOWO



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

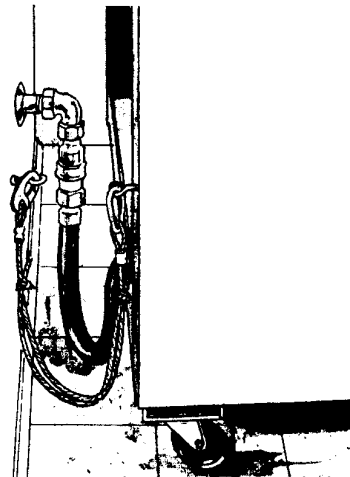
PRZEWODÓW METALOWYCH NIE WOLNO ŁĄCZYĆ POZIOMO ... chyba że wymagana jest „samoodpływowość”; należy wówczas zastosować oparcie w płaszczyźnie dolnej, jak pokazano z lewej.



### NIEPRAWDŁOWO

## OGRANICZNIK LINOWY

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



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

**CAUTION**  
**PRZESTROGA**

ŚCIANA KONSTRUKCJI DREWNIANO-GIPSEWEJ

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

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

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

## 2.6 INSTALACJA GAZOWA (c.d.)

- W przyłączeniach do sieci gazowej należy użyć standardowych czarnych rur stalowych o średnicy jednego cala oraz łączników kowalnych.
- Nie należy używać łączników żeliwnych.
- Pomimo, że zaleca się użycie przewodów o średnicy 1,9 cm (3/4 cala), należy zastosować przewody o odpowiedniej wielkości i właściwie je zainstalować, aby zapewnić właściwe przepływy przy maksymalnym zapotrzebowaniu na gaz, bez nadmiernego spadku ciśnienia pomiędzy miernikiem a otwartą frytownicą. Spadek ciśnienia w przewodach nie powinien przekroczyć 0,747 mbar (0,3 cala słupa wody).
- Nie reguluj przelącznika ciśnienia próżni. Jest on fabrycznie ustawiony tak, aby zapewnić maksymalną wydajność.

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

1. Zainstalowanie ręcznego zaworu bezpieczeństwa oraz złączki zdejmowalnej, lub
2. Zainstalowanie złączki klasy przemysłowej z certyfikatem CSA. Aby możliwe było serwisowanie frytownicy (wyposażonej w kółka), musi być zainstalowana złączka spełniająca wymogi normy ANSI Z21.69 lub CAN 1-6.10m88 oraz urządzenie szybkozdejmowalne, spełniające wymogi normy ANSI Z21.41 lub CAN 1-6.9m70. Ponadto frytownica otwarta musi być zainstalowana z zastosowaniem środków mocujących, zabezpieczających przed przenoszeniem naprężeń na złączkę, tak jak to określono w instrukcji producenta.
3. Sposób i miejsce zamocowania ograniczników linowych do ściany i frytownicy podano w zamieszczonej na poprzedniej stronie instrukcji dotyczącej utwierdzenia kablowego.

**NOTICE**

**UWAGA**

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

## 2-7. PRÓBA SZCZELNOŚCI GAZOWEJ



### UWAGA

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

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



### OSTRZEŻENIE NIE ZAPALAĆ OGNIA

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

## 2-8. REGULATOR CIŚNIENIA

Regulator ciśnienia gazu na automatycznym zaworze gazowym jest fabrycznie ustawiony na wartości:

- Dla gazu naturalnego: 8,7 mbar (3,5 cala słupa wody).
- Propan: 24,9 mbar (10,0 cali słupa wody).



### UWAGA

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

## 2-9. WYMOGI DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI – SERIA OFG/OGA-340

- 120 V, 60 Hz., 12 A, 1 PH
- 230 V, 50 Hz., 6,2 A, 1 PH

Frytownica zasilana ze źródła 120 V wymaga 3-przewodowego uziemienia. Urządzenie jest wyposażone fabrycznie w uziemiony przewód z wtyczką. Każdy 230-woltowy wtyk użyty z urządzeniem zasilanym ze źródła 230 volt musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych norm.



### OSTRZEŻENIE ZAGROŻENIE PORĄŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

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

**2-9. WYMOGI DOTYCZĄCE  
ELEKTRYCZNOŚCI –  
SERIA OFG/OGA-340  
(c.d.)**



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

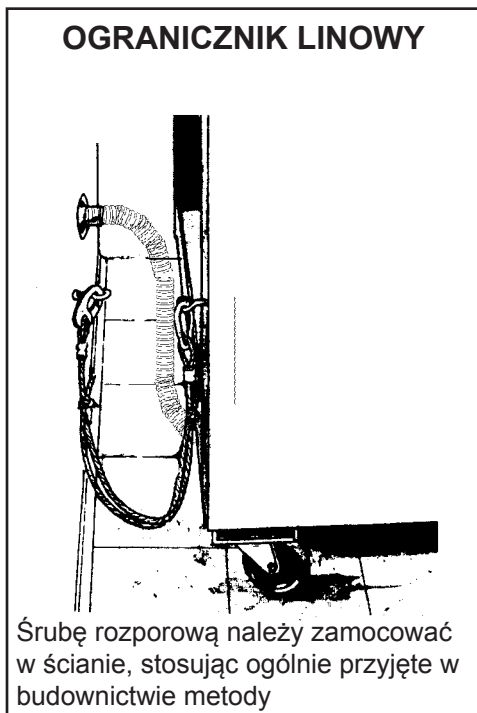
Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy odłączać bolca uziemienia. Frytownica musi być odpowiednio i bezpiecznie uziemiona. Prawidłowe procedury uziemienia opisane są w lokalnych przepisach dotyczących eksploatacji urządzeń elektrycznych. W przypadku braku takich przepisów należy odwołać się do Krajowego Kodeksu Elektrycznego, ANSI/NFPA Nr 70 (wydanie bieżące). Modele przeznaczone na rynek kanadyjski wyposażone są w skrzynkę przyłączeniową, nadającą się do podłączenia przewodu. W Kanadzie wszystkie instalacje elektryczne muszą być zgodne z przepisami CSA C221, części 1 Kanadyjskiego Kodeksu Elektrycznego oraz/lub przepisami lokalnymi.

**2.10 WYMOGI DOTYCZĄCE  
ELEKTRYCZNOŚCI –  
SERIA OFE/OEA-340**

Poniższa tabela zawiera dane dotyczące przewodów i bezpieczników.

(Dla każdej kadzi)

Napięcie	Faza	KW	Amp
208	3	22,0	61
240	3	22,0	53
380-415	3N+G	22,0	32,5



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

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

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym 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 C22.1, części 1 Kanadyjskiego Kodeksu Elektrycznego oraz/lub przepisami lokalnymi.

**CAUTION** PRZESTROGA

ŚCIANA KONSTRUKCJI DREWNIANO-GIPSOWEJ

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

**NOTICE** UWAGA


Jednostki CE wymagają, aby minimalny rozmiar przewodu podłączonego do skrzynki przyłączeniowej wynosił 6mm. Elastyczny przewód zasilający musi być typu HO7RN.

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.

**2-11. DODATKOWE  
OŚWIADCZENIA  
CE DOTYCZĄCE  
ELEKTRYCZNOŚCI**

**NOTICE**


**UWAGA**

- Kable zasilania powinny być odporne na działanie oleju, z elastyczną osłoną i nie lżejsze niż zwykły polichloroprenowy lub podobny syntetyczny kabel z osłoną elastomerową.
- Zaleca się, aby w obwodzie frytownicy zastosować urządzenie zabezpieczające dla prądu znamionowego 30 mA, takie jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB) lub wyłącznik ziemnozwarciowy (GFCI).
- Symbol uziemienia wyrównawczego = 



**OSTRZEŻENIE  
ZAGROŻENIE  
PORAŻENIEM PRĄDEM  
ELEKTRYCZNYM**

**(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 .



## CZĘŚĆ 3. EKSPLOATACJA

### 3-1. ELEMENTY STERUJĄCE REGULATORY C1000

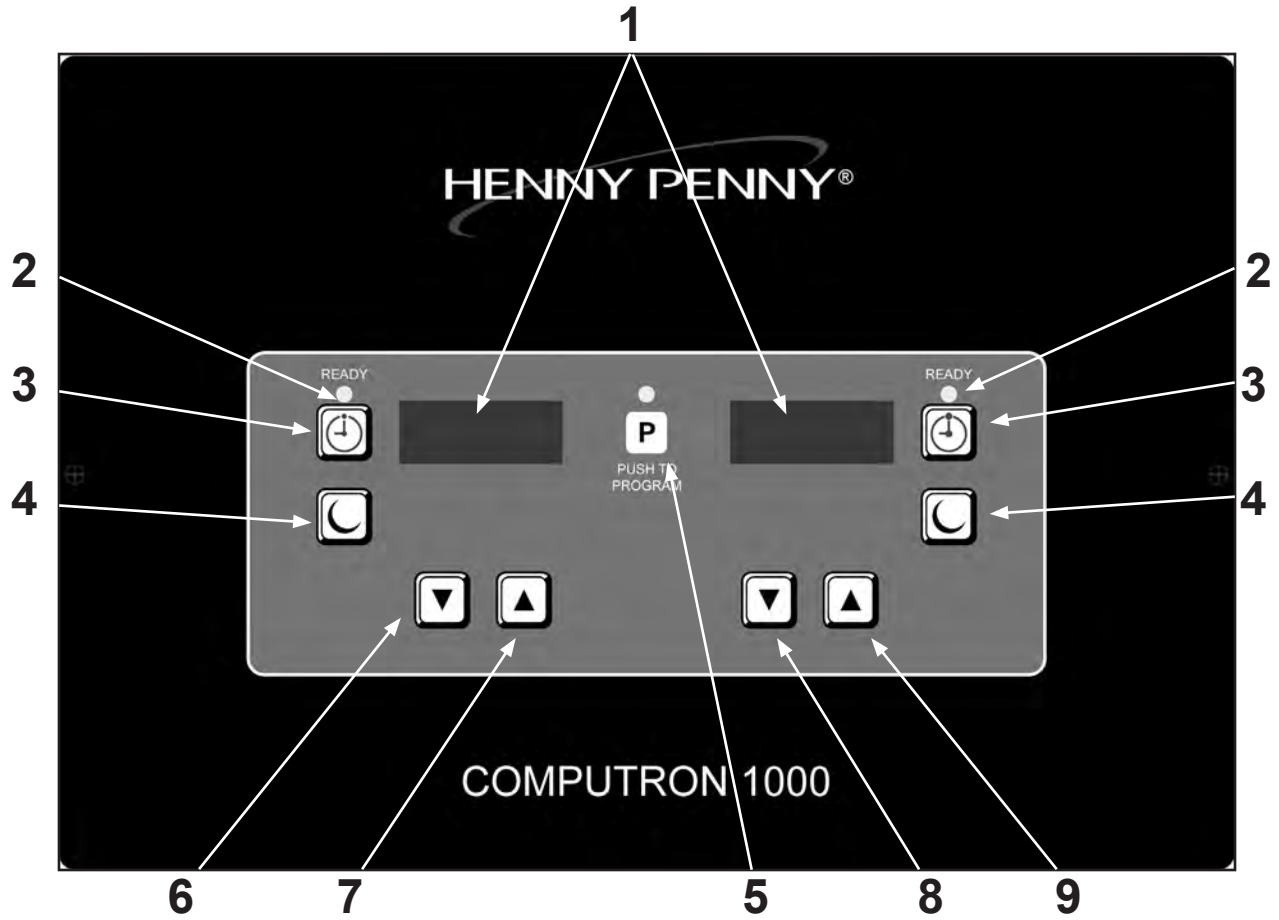
Rysunek 3-1.

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	1	Cyfrowy wyświetlacz	Wskazuje temperaturę tłuszczu, odliczanie czasu przez czasomierz w cyklu smażenia i wybory w trybie Programów; temperaturę tłuszczu można wyświetlić poprzez jednokrotne  naciśnięcie; dwukrotne naciśnięcie powoduje wyświetlenie temperatury zadanej; jeżeli temperatura tłuszczu przekracza 218°C (425°F), na wyświetlaczu pojawi się tekst: „E-5, FRYER TOO HOT”
3-1	2		Te wskaźniki LED świecą się, gdy różnica pomiędzy temperaturą tłuszczu a temperaturą zadaną nie przekracza 5°, sygnalizując operatorowi, że temperatura tłuszczu jest prawidłowa i do frytownicy można włożyć produkt
3-1	3		Przyciski czasomierza używane są do włączenia i zatrzymania cyklu smażenia
3-1	4		Przyciski te używane są do włączenia trybu jałowego, który powoduje obniżenie temperatury tłuszczu w czasie, gdy nie jest on używany
3-1	5		Przycisk programowy używany jest w celu uzyskania dostępu do trybów programowych; po wejściu do trybu Programów naciśnięcie tego przycisku powoduje przejście do następnego parametru
3-2	6 & 7		Używany do regulacji wartości aktualnie wyświetlanego ustawienia w trybie Programów oraz do zmiany temperatury zadanej lewej kadzi lub kosza
3-3	8 & 9		Używany do regulacji wartości aktualnie wyświetlanego ustawienia w trybie Programów oraz do zmiany temperatury zadanej prawej kadzi lub kosza

**NOTICE**

**UWAGA**

Przejdź do części 3-3: Napełnianie lub dodawanie tłuszczu







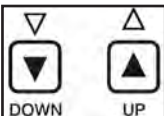
Rysunek 3-1






**3-2. REGULATORY  
STERUJĄCE 12  
PRZYCISKÓW**

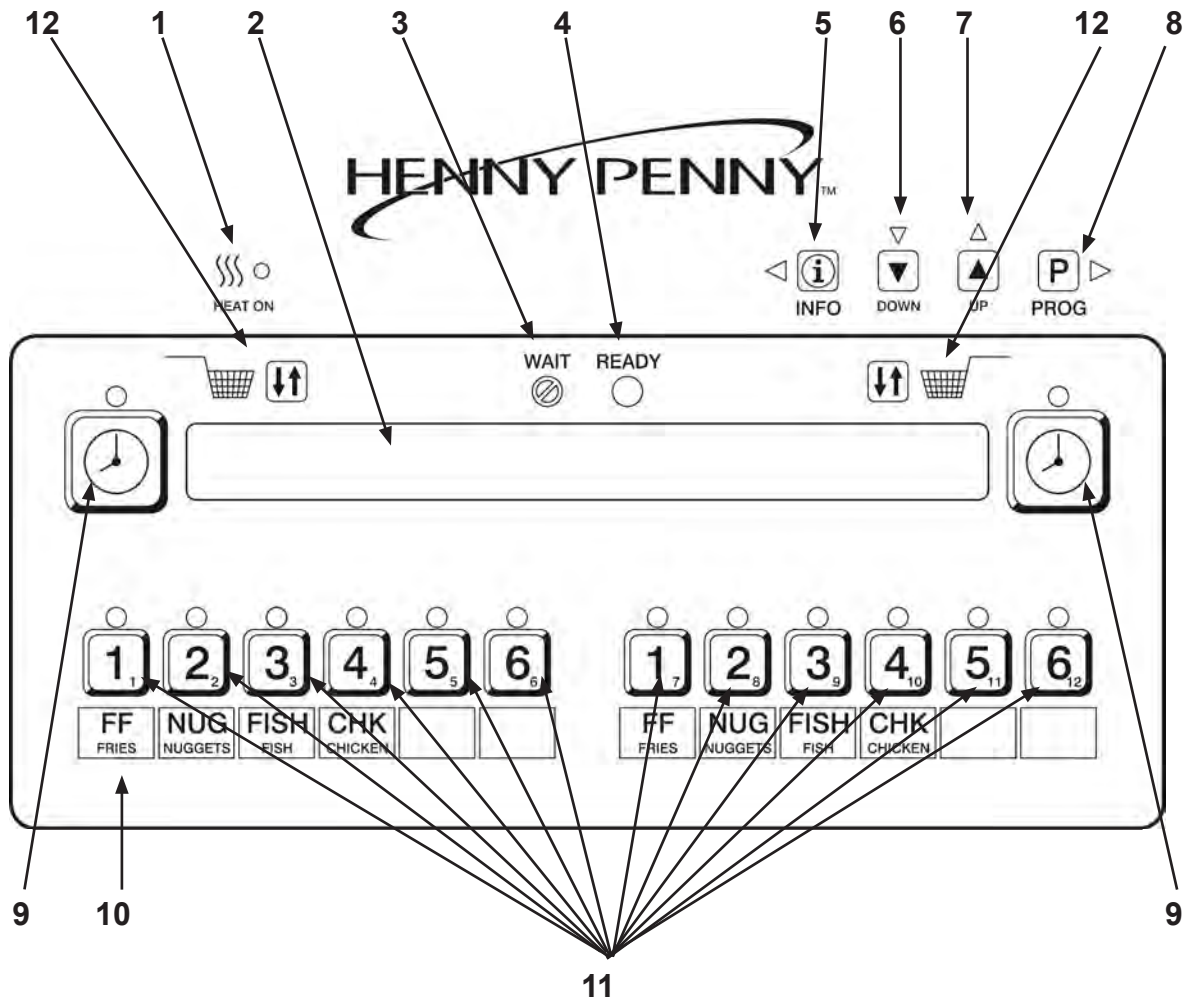
W części tej opisano procedury operacyjne dla frytownic otwartych Henny Penny seria 340 z 12-przyciskowymi regulatorami czasowymi. Przed uruchomieniem frytownicy zapoznaj się z częściami 1, 2 i 3 oraz wszystkimi instrukcjami.

Na Rysunku 3-2 przedstawiono funkcje 12-przyciskowego regulatora czasowego.

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-2	1		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy regulator włącza podgrzewanie, zapalają się palniki i następuje podgrzewanie tłuszczu
3-2	2	Cyfrowy wyświetlacz	Wyświetla temperaturę tłuszczu, odliczanie czasu w cyklu smażenia i wybory w trybie Programów; naciśnij przycisk INFO, aby wyświetlić temperaturę tłuszczu; jeżeli temperatura przekracza 218°C (425°F), na wyświetlaczu pojawi się tekst: „FRYER TOO HOT”
3-2	3		Po wyjściu frytownicy z trybu Topienia (Melt Mode), wskaźnik ten świeci się, informując operatora, że temperatura tłuszczu jest <u>nieodpowiednia</u> do smażenia produktu
3-2	4		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy różnica pomiędzy temperaturą tłuszczu a temperaturą zadaną nie przekracza 5°, sygnalizując operatorowi, że temperatura tłuszczu jest <u>odpowiednia</u> do smażenia produktu
3-2	5		Używany do wyświetlania aktualnej temperatury tłuszczu, temperatury zadanej, wydajności smażenia i innych informacji, takich jak używanie filtra, godzina itd; w trybie Programów cofa się do poprzedniego parametru
3-2	6 & 7		Używany do regulacji wartości aktualnie wyświetlanego ustawienia w trybie Programów

### 3-2. REGULATORY STERUJĄCE 12 PRZYCISKÓW

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-2	8		Używany w celu uzyskania dostępu do trybów Programu; w trybie Programu służy do przesunięcia do następnego parametru
3-2	9		Używane do zatrzymania cykli smażenia oraz do zatrzymania czasomierza jakości pod koniec trybu Hold; instrukcję użycia ich w celu włączenia cykli smażenia podano w części Tryb Programowania Specjalnego (SP-10)
3-2	10	Okno karty menu	Wyświetla produkt żywnościowy związany z każdym przyciskiem wyboru produktu; pasek karty menu znajduje się za naklejką
3-2	11	Przyciski wyboru produktów	Używane do zatrzymania cykli smażenia oraz do zatrzymania czasomierza jakości pod koniec trybu Hold; instrukcję użycia ich w celu włączenia cykli smażenia podano w części Tryb Programowania Specjalnego (SP-10)
3-2	12		Używany do ręcznego podnoszenia lub obniżania kosza (lub koszy) do tłuszczu, gdy urządzenie wyposażone jest w funkcję automatycznego podnoszenia; naciśnięcie podczas cyklu smażenia powoduje zatrzymanie czasu smażenia do chwili ponownego obniżenia kosza (lub koszy) do tłuszczu; w urządzeniach bez funkcji automatycznego podnoszenia przyciski te należy nacisnąć ręcznie, aby zatrzymać lub wznowić pracę czasomierza smażenia



Rysunek 3-2

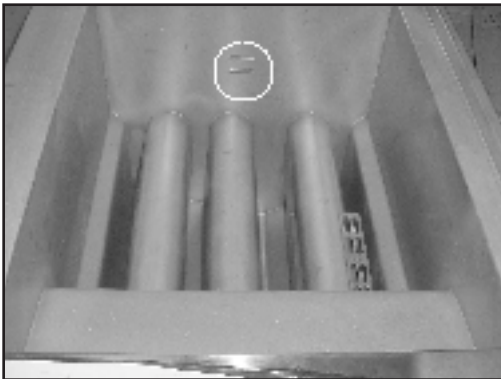
### 3-3. NAPELNIANIE LUB DODAWANIE TŁUSZCZU

## **CAUTION** PRZESTROGA

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

*W przypadku używania tłuszczu w stanie stałym zaleca się, aby przed umieszczeniem go w kadziach stopić go na zewnętrznym urządzeniu grzejnym. Elementy grzejne lub przewody palników muszą być całkowicie zanurzone w tłuszczu. W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie kadzi.*

1. Zaleca się, aby we frytownicy otwartej używać wysokiej jakości tłuszczu smaźalniczego. Niektóre tłuszcze niższej jakości charakteryzują się wysoką zawartością wilgoci, co powoduje pienienie się i kipienie.



Rysunek 3-3



## **OSTRZEŻENIE RYZIKO OPARZEŃ**

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

2. Gazowe frytownice otwarte wymagają 41 kg (90 funtów) tłuszczu na kadź, a elektryczne 36 kg (80 funtów) na kadź. Na tylnych ścianach wszystkich kadzi znajdują się 2 liniowe wskaźniki poziomu. Wskaźnik górny wskazuje prawidłowy poziom podgrzewanego tłuszczu; wskaźnik dolny wskazuje prawidłowy poziom zimnego tłuszczu. (Patrz Rysunek 3-3)

## **NOTICE** UWAGA

Aby kurek nie kolidował z procedurami eksploatacji, filtrowania i czyszczenia, przesunij go do dowolnej kadzi i umieść powyżej elementami, tak jak to pokazano na Rysunku 3-4 z lewej strony.



Rysunek 3-4

### 3-4. EKSPLOATACJA I PROCEDURY DLA C1000


System sterujący Computron1000 dostępny jest zarówno w przypadku przedzielonych kadzi ze sterowaniem elektronicznym jak i pełnowymiarych kadzi. Poniżej zamieszczono opis procedur eksploatacyjnych dla tych frytownic.

1. Upewnij się, że zawór spustowy jest zamknięty.
2. Umieść w kadzi stelaż na kosz.
3. Sprawdź, czy kadź jest napełniona tłuszczem do właściwego poziomu.
4. Dopóki przełącznik zasilania nie zostanie ustawiony w pozycji „ON” (WŁ.), na wyświetlaczu widnieje „OFF” (WYŁ.) Wyświetlacz pokazuje czas smażenia; urządzenie w sposób automatyczny wchodzi w cykl topienia, w którym pozostaje do chwili, gdy temperatura tłuszczu osiągnie 121° C (250° F). Następuje wówczas automatyczne wyjście z cyklu topienia.

#### **NOTICE**

#### **UWAGA**


Frytownice otwarte serii OFG-340 wyposażone są w kilka urządzeń zabezpieczających, które po aktywacji powodują odcięcie dopływu gazu. Aby ponownie uruchomić frytownicę otwartą należy postępować według wyżej podanych procedur; jeżeli nadal następuje wyłączenie, należy skontaktować się z technikiem.

Jeśli zajdzie potrzeba, cykl topienia można pominąć poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy .

#### **CAUTION**

#### **PRZESTROGA**

*Cyklu topienia nie należy pomijać, chyba że nastąpiło stopienie takiej ilości tłuszczu, że przykrywa on w pełni przewody palników we frytownicach gazowych lub elementów grzejnych we frytownicach elektrycznych. Jeżeli cykl topienia zostanie pominięty przed zakryciem wszystkich przewodów palników lub elementów grzejnych, nastąpi nadmierne dymienie tłuszczu lub pojawi się ogień.*


5. Po wyjściu z cyklu topienia tłuszcz jest podgrzewany do chwili zaświecenia się  i wyświetlenia czasu smażenia. Tłuszcz dokładnie wymieszaj, aby w kadziach nastąpiła stabilizacja temperatury.
6. Przed załadowaniem produktu do koszy obniż je do poziomu zanurzenia w tłuszczu, aby zapobiec przywieraniu produktu.
7. Po ustabilizowaniu się temperatury tłuszczu na poziomie temperatury zadanej obniż wypełniony produktem kosz do kadzi.

**3-4. EKSPLOATACJA I  
PROCEDURY DLA C1000  
(c.d.)**



**OSTRZEŻENIE**

Nie napełniaj nadmiernie koszy oraz nie wprowadzaj do nich produktów o bardzo dużym stopniu wilgotności. Maksymalna ilość produktu na każdą wynosi 5,7 kg (12,5 funtów) (w przypadku frytownic z każdą przedzieloną maksymalna ilość produktu wynosi 2,8 kg (6,25 funtów)). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować wypłynięcie tłuszczu poza kadełko, czego skutkiem mogą być poważne oparzenia ciała lub uszkodzenie frytownicy.

9. Jeżeli do tłuszczu opuszczony został prawy kosz, naciśnij prawy .


Jeżeli opuszczony został lewy kosz, naciśnij lewy .

10. Czasomierz po odpowiedniej stronie (prawej lub lewej) rozpocznie odliczanie czasu.





**UWAGA**

Odliczanie czasu po obu stronach odbywa się niezależnie. Ustawienie, rozpoczęcie lub zatrzymanie odliczania po jednej stronie nie wpływa na działanie czasomierza po drugiej stronie.





11. Po zakończeniu cyklu smażenia włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać „DONE” (Gotowe). Naciśnij przycisk  i unieś kosz z tłuszczu

**3-5. INSTRUKCJA  
PROGRAMOWANIA  
C1000**

**Programowanie czasomierza**

1. Przy każdorazowym pojawieniu się czasu smażenia, naciśnij   pod odpowiednim wyświetlaczem, aby zmienić czas smażenia.

**Programowanie wartości zadanej temperatury**

1. Naciśnij jednokrotnie , aby wyświetlić aktualną temperaturę tłuszczu, po czym naciśnij ponownie , aby wyświetlić wartość temperatury zadanej.
2. W trakcie wyświetlania temperatury zadanej na wyświetlaczu, naciśnij  , aby zmienić jej wartość.



**UWAGA**


Jeżeli podczas naciśnięcia   pojawi się “LOCK”,


oznacza to, że regulatory są zablokowane i przed dokonaniem zmiany temperatury zadanej należy je odblokować. Patrz część Programowanie specjalne C1000.

### 3-6. PROGRAMOWANIE SPECJALNE C1000


Funkcja programowania specjalnego używana jest do ustawienia następujących pozycji:



- Skali Fahrenheita lub Celsjusza
- Inicjalizacji systemu
- Zablokowania lub odblokowania regulatorów
- Typu frytownicy – elektryczny lub gazowy ze stałym płomieniem pilotowym;  
Gazowy z elektrycznym zapłonem; ciąg wymuszony gazem
- Kadź przedzielona lub pełna – należy ustawić na FULL VAT (Kadź pełna)

1. Aby wejść do programowania specjalnego, ustaw przełącznik zasilania w pozycji wyłączonej (po dowolnej stronie). Naciśnij i przytrzymaj , i ustaw ponownie przełącznik zasilania w pozycji włączonej.


2. „SPEC” „PROG”, następnie „DEG” „°F” lub „°C”. Za pomocą  zmień na „°F” lub „°C”, lub odwrotnie.



3. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „INIT”.


Naciśnij i przytrzymaj prawy ; na wyświetlaczu pojawi się „In-3”, „In-2”, „In-1”, następnie „Init Sys” „DONE DONE”. Parametry są teraz ustawione na wartości fabryczne, czas jest ustawiony na 0:00, a temperatura na 88°C lub 190°F.

4. Naciśnij ; na wyświetlaczach pojawi się „LOCK” lub „UNLOCK” Za pomocą  zmień „LOCK” na „UNLOCK, lub odwrotnie.

5. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „FRYR”.

Za pomocą  zmień typ frytownicy: „ELEC” dla modeli elektrycznych; „GAS” dla modeli ze stałym płomieniem pilotowym; SSI dla urządzeń z zapłonem bezrozdzielaczowym; IDG dla urządzeń wyposażonych w palniki gazowe z wymuszonym ciągiem.

6. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „VAT”. Za pomocą  zmień typ kadzi ze „SPLIT” na „FULL”, lub odwrotnie. Należy ustawić na FULL VAT

7. Naciśnij i przytrzymaj , aby w dowolnej chwili wyjść z programowania specjalnego.

**3-7. PODSTAWOWE OPERACJE  
I PROCEDURY (regulacja  
12-przyciskowa, funkcja  
automatycznego podnoszenia)**

Frytownice otwarte Henny Penny dostępne są z regulatorami przyciskowymi dla 12 produktów. Modele OEA/OGA dostępne są z 12 regulatorami przyciskowymi z funkcją automatycznego podnoszenia. Funkcja automatycznego podnoszenia umożliwia na początku cyklu smażenia automatyczne obniżenie i wprowadzenie koszy do tłuszczu oraz podniesienie koszy po zakończeniu cyklu.

1. Upewnij się, że zawór spustowy jest zamknięty.
2. Umieść w kadzi stelaż na kosz.
3. Napełnij kadź tłuszczem.
4. Przeważ przelącznik zasilania do pozycji ON (Wł.). Urządzenie automatycznie wchodzi w cykl topienia. Po osiągnięciu temperatury 110°C (230°F) następuje wejście do cyklu podgrzewania, który trwa do chwili osiągnięcia temperatury zadanej.



**UWAGA**

Frytownice otwarte wyposażone są w kilka urządzeń zabezpieczających, które po aktywacji powodują odcięcie dopływu gazu. Aby ponownie uruchomić frytownicę zastosuj wyżej opisaną procedurę, jeśli jednak wyłączenie powtarza się, skontaktuj się z technikiem.



Pominięcie cyklu topienia możliwe jest tylko w przypadku urządzeń gazowych; można to zrobić naciskając przycisk produktu i przytrzymując go przez pięć sekund. Na wyświetlaczu pojawi się „EXIT MELT?”

1=YES 2=NO”. Naciśnij , aby wyjść z cyklu topienia.



**PRZESTROGA**

*Cyklu topienia nie należy pomijać, chyba że stopiła się ilość tłuszczu, wystarczająca do całkowitego zakrycia wszystkich przewodów. Jeżeli cykl topienia zostanie pominięty przed zakryciem wszystkich przewodów, nastąpi nadmierne dymienie tłuszczu lub pojawi się ogień.*

5. Po wyjściu z cyklu topienia, do osiągnięcia temperatury zadanej migać będzie . Następnie zaświeci się .



**3-7. PODSTAWOWE OPERACJE  
I PROCEDURY (regulacja  
12-przyciskowa/funkcja  
automatycznego podnoszenia)  
(c.d.)**



**UWAGA**

Dwa osobne czasomierze (lewy i prawy) można zaprogramować zupełnie niezależnie od siebie dla 2 półkoszy, lub jako jeden czasomierz dla jednego pełnego kosza. Fabryczne ustawienie domyślne to dwa półkosze. Aby zmienić na jeden pełny kosz, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu nr 1, obracając jednocześnie przełącznik zasilania. Aby zmienić ponownie na dwa półkosze, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu nr 2, obracając jednocześnie przełącznik zasilania.



**PRZESTROGA**

*W trybie jednego pełnego kosza należy upewnić się, że regulator jest ustawiony dla 1 kosza. Przy obracaniu, na wyświetlaczu pojawi się „1 BASKET” lub „2 BASKET”. Jeżeli system ustawiony jest na „2 BASKET”, a używany jest jeden kosz, może nastąpić uszkodzenie kosza lub mechanizmu podnośnikowego.*

6. Tłuszcz dokładnie wymieszaj, aby w kadziach nastąpiła stabilizacja temperatury.
7. Po ustabilizowaniu się temperatury tłuszczu na poziomie temperatury zadanej, umieść kosze w tłuszczu (lub, w przypadku frytownic z funkcją automatycznego podnoszenia, zawieś kosze na wieszakach). Umieść produkt w koszu.



**OSTRZEŻENIE**

**Nie napełniaj nadmiernie koszy oraz nie wprowadzaj do nich produktów o bardzo dużym stopniu wilgotności. Maksymalna ilość produktu na kadź to 8,2 kg (18 funtów). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować wypłynięcie tłuszczu poza kadź, czego skutkiem mogą być poważne oparzenia ciała lub uszkodzenie frytownicy.**

8. Jeżeli do tłuszczu zostanie opuszczony kosz prawy, należy nacisnąć jeden z przycisków produktu po prawej stronie. Jeżeli opuszczony zostanie kosz lewy, wówczas należy nacisnąć jeden z przycisków produktu po lewej stronie. We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia, kosz opuszczany jest do tłuszczu w sposób automatyczny.
9. Czasomierz po odpowiedniej stronie rozpocznie odliczanie czasu.

**3-7. PODSTAWOWE OPERACJE  
I PROCEDURY (regulacja  
12-przyciskowa/funkcja  
automatycznego podnoszenia)  
(c.d.)**





**UWAGA**

Aby we frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia załadować produkt bezpośrednio do tłuszczu, obniż pusty kosz

do kadzi, naciskając , załaduj produkt i naciśnij przycisk produktu, aby zainicjować cykl smażenia.

We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia unieś


kosz w dowolnym czasie, naciskając . Nastąpi wówczas zatrzymanie cyklu z odmierzanym czasem.

10. Po zakończeniu cyklu smażenia włączy się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” (Gotowe). Unieś kosz z tłuszczu. (We frytownicach z funkcją automatycznego podnoszenia kosz unosi się z tłuszczu w sposób automatyczny). Aby przerwać sygnał dźwiękowy „DONE”, naciśnij  lub przycisk produktu.



**UWAGA**

W przypadku, gdy nastąpił wybór niewłaściwego produktu, w pierwszej minucie smażenia można dokonać jego zmiany.

11. Na wyświetlaczu pojawią się kreski, albo nazwa produktu, w zależności od ustawień programowania specjalnego SP-10. Jeżeli zaprogramowany został czasomierz jakości, system automatycznie uruchomi czasomierz przetrzymywania produktu. Na wyświetlaczu pojawiać się będzie na przemian wybrany produkt i czasomierz jakości w minutach. Jeżeli podczas cyklu przetrzymywania zostanie wybrany inny produkt, na wyświetlaczu pojawi się tylko wybrany produkt.
12. Na końcu cyklu przetrzymywania włączy się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się „QUALITY” i produkt, dla którego był odliczany czas. Naciśnij i zwolnij .



**UWAGA**

W trybie smażenia, gdy na wyświetlaczu pojawi się „FILTER SUGGESTED”, operator urządzenia może w tym czasie wybrać filtrowanie lub kontynuację smażenia. Jeżeli operator wybierze kontynuację smażenia, w następnym cyklu lub dwóch cyklach smażenia nastąpi zablokowanie filtra.

W przypadku „FILTER LOCKOUT”, na wyświetlaczu pojawi się „YOU \*MUST\* FILTER NOW.....”.  jest jedynym

przyciskiem, który funkcjonuje do czasu wykonania filtracji.

**3-8. DBAŁOŚĆ O STAN  
TŁUSZCZU**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO  
RYZIKO  
PRZEPEŁNIENIA**

**ABY ZAPOBIEC WYPŁYNIĘCIU TŁUSZCZU Z  
KADZI, CO MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH  
OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU I/LUB STRAT  
MATERIALNYCH, NALEŻY POSTĘPOWAĆ ZGODNIE Z  
PODANĄ NIŻEJ INSTRUKCJĄ.**

1. Utrzymuj odpowiedni poziom tłuszczu. W miarę potrzeby dodawaj świeży tłuszcz.
2. Aby chronić tłuszcz i zapewnić maksymalny okres jego użyteczności, w czasie, gdy frytownica nie znajduje się w bezpośrednim użytkowaniu obniż temperaturę do poziomu 135°C (275°F) lub niższej. Zepsuty tłuszcz nawet w niższych temperaturach silnie dymi.
3. Codziennie próbuj zimny tłuszcz, czy jego smak jest właściwy. Wyrzuć tłuszcz, który ma niewłaściwy smak, nadmiernie pieni się lub dymi. Utrzymuj kadź w czystości.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO  
ZAGROŻENIE  
POŻAREM**

**PRZY DŁUŻSZYM UŻYWANIU TŁUSZCZU  
NASTĘPUJE OBNIŻENIE TEMPERATURY ZAPŁONU.  
JEŻELI WIDOCZNE SĄ OZNAKI NADMIERNEGO  
WYDZIELANIA SIĘ DYMU LUB TWORZENIA PIANY,  
WYRZUĆ TŁUSZCZ. MOGŁOBY TO DOPROWADZIĆ  
DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA,  
POŻARU I/LUB STRAT MATERIALNYCH.**

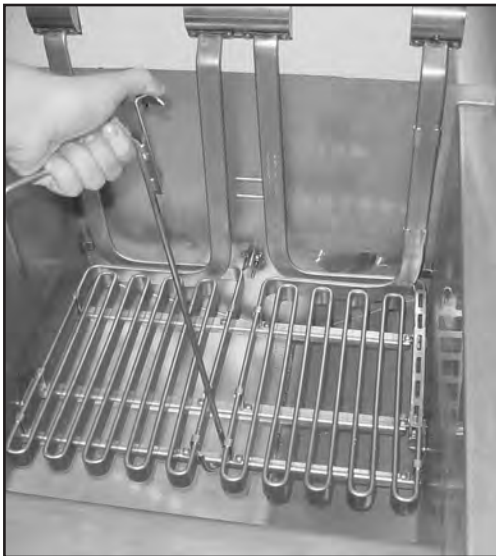
### 3-9. FILTROWANIE TŁUSZCZU

#### UCHYT ZAWORU SPUSTOWEGO

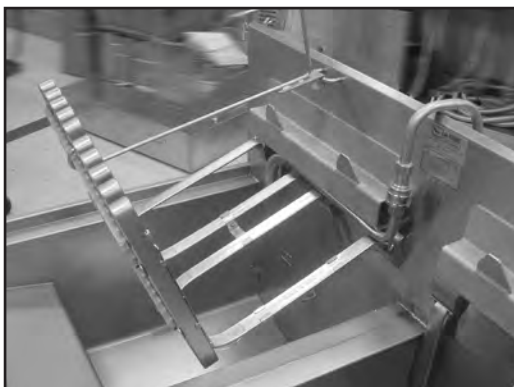


WYŁĄCZNIK POMPY ZŁĄCZKA FILTRA

RYSUNEK 3-5



Rysunek 3-6



Rysunek 3-7

1. Ustaw główny przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.). Wymij kosz smaźalniczy i wyczyść go wodą z mydłem. Dokładnie opłucz.

**NOTICE**

**UWAGA**

Najlepsze wyniki można uzyskać, gdy filtracja tłuszczu odbywa się w normalnej temperaturze smażenia.

2. Za pomocą metalowej łopatkowej usuń zanieczyszczenia z bocznych powierzchni kadzi. Nie skrob przewodów palnika w modelach gazowych ani elementów grzejnych w modelach elektrycznych.

**CAUTION**

**PRZESTROGA**

*Skrobienie elementów frytownicy elektrycznej lub przewodów palnika frytownicy gazowej powoduje zadrapania tych powierzchni, czego następstwem jest przywieranie i spalanie się panierki.*

**WARNING**  
**BURN RISK**

**OSTRZEŻENIE**

**RYZIKO OPARZEŃ**

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

Powierzchnie frytownicy i koszy są gorące. Aby nie dopuścić do poparzenia, podczas filtrowania należy zachować ostrożność.

3. Otwórz drzwiczki pod urządzeniem i powoli obróć uchwyt zaworu spustowego o połowę obrotu. Pozostaw go w tej pozycji przez kilka minut, po czym otwórz całkowicie. Zapobiegnie to w dużym stopniu rozpryskowi gorącego tłuszczu podczas filtracji. Rysunek 3-5.
4. Podczas odpływu tłuszczu z kadzi wyczyść za pomocą szczotki powierzchnie boczne kadzi i przewodów palnika lub elementów grzejnych. Jeżeli otwór spustowy wypełni się skwarkami, za pomocą prostej białej szczotki wypchnij je do miski odpływowej.
5. Po całkowitym przelaniu tłuszczu, zdrap lub wyczyść szczotką powierzchnie boczne i dno kadzi. Używając narzędzia do podnoszenia (Rysunek 3-6) unieś elementy grzejne (frytownice elektryczne), aby wyczyścić dno kadzi. Rysunek 3-7.

**3-9. FILTROWANIE**  
**TŁUSZCZU (c.d.)**



Rysunek 3-8

6. Wypłucz kadź według podanej niżej procedury:
  - a. Zamknij zawór spustowy.
  - b. Ustaw przewód powrotny nad pustą kadzią. Rysunek 3-8.
  - c. Przesuń wyłącznik pompy do pozycji pompowania.
  - d. Napełnij kadź do poziomu 1/3, po czym wyłącz pompę.
  - e. Umyj i wyszoruj szczotką powierzchnie boczne kadzi.
  - f. Po wyczyszczeniu powierzchni bocznych i dna otwórz zawór spustowy.
7. Zamknij otwór spustowy i wypompuj cały tłuszcz z miski odpływowej filtra do kadzi.



**NIEBEZPIECZEŃSTWO  
RYZYKO OPARZEŃ**

**JEŻELI ODPIŁYW TŁUSZCZU Z KURKA JEST POWOLNY, MOŻE TO OZNACZAĆ, ŻE ZŁĄCZKA NA PRZEWODZIE FILTRA NIE JEST CAŁKOWICIE DOKRĘCONA. W TAKIM PRZYPADKU NALEŻY WYŁĄCZYĆ POMPE I, ZAŁOŻYWSZY RĘKAWICE OCHRONNE LUB UŻYWAJĄC ZABEZPIECZAJĄCEJ TKANINY, DOKRĘCIĆ ZŁĄCZKĘ. ZŁĄCZKA BĘDZIE GORĄCA. MOŻE TO SPOWODOWAĆ POPARZENIA.**

8. Jeżeli pompa pompuje tylko powietrze, przesuń wyłącznik pompy z pozycji ON do pozycji OFF.
9. Sprawdź poziom tłuszczu w kadzi. Jeśli to konieczne, dodaj taką ilość świeżego tłuszczu, aby jego poziom sięgał górnego wskaźnika na tylnej ścianie kadzi.

### 3-9. FILTROWANIE TŁUSZCZU (c.d.)

**NOTICE**

**UWAGA**

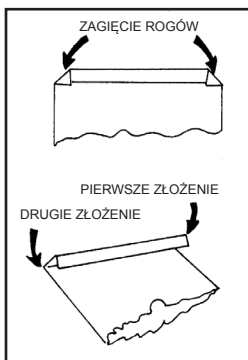
Jedna koperta filtracyjna służy do wykonania od 10 do 12 filtrowań w zależności od:

- ilości i typu smażonego i filtrowanego produktu
- typu panierki
- ilości skwarek pozostawionych wewnątrz miski odpływowej;

W przypadku, gdy zespół ekranu filtra i papier filtra ulegną zatkanie i nastąpi spowolnienie pompowanego odpływu, wyczyść zespół ekranu i dokonaj wymiany koperty filtra.

10. Aby kontynuować smażenie, włącz główny przełącznik zasilania, ustawiając go w położeniu ON. (W przypadku frytownicy elektrycznej usuń narzędzie do podnoszenia elementów grzejnych)

### 3-10. ZAPOBIEGANIE PROBLEMOM ZWIĄZANYM Z POMPA FILTRA



Rysunek 3-9

Aby zapobiec problemom z pompą filtra:

1. Zainstaluj prawidłowo papierową kopertę na ekranach filtra. Złóż otwarty koniec koperty i zaciśnij zaciskami, aby uniemożliwić przedostanie się skwarek. (Patrz Rysunek 3-9)
2. Pompuj tłuszcz do chwili, gdy przestanie wydobywać się z dyszy.

### 3.11 ZABEZPIECZENIE SILNIKA POMPY FILTRACYJNEJ – RĘCZNE RESETOWANIE

Na wypadek przegrzania, silnik pompy wyposażony jest w przycisk ręcznego resetowania, znajdujący się w tylnej części silnika. Po odczekaniu 5 minut w celu ostudzenia silnika, naciśnij przycisk resetowania. Resetowanie wymaga włożenia nieco wysiłku. W naciśnięciu przycisku resetowania może być pomocny śrubokręt.

Serwisowanie pompy filtracyjnej wykonuje się z boku urządzenia. Jeżeli konieczne jest wykonanie czynności serwisowych, odłącz frytownicę od źródła zasilania elektrycznością i/lub gazem.



**OSTRZEŻENIE  
WYŁĄCZ ZASILANIE  
ELEKTRYCZNOŚCIĄ**

Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiem tłuszczu, przed naciśnięciem przycisku ręcznego resetowania ustaw przełącznik zasilania pompy filtracyjnej w pozycji wyłączonej.

### **3-12. WYMIANA KOPERTY FILTRACYJNEJ**

Kopertę filtracyjną należy wymienić po 10-12 filtrowaniach lub każdorazowo po zapchaniu skwarkami. Należy postępować według niżej zamieszczonej procedury:



**OSTRZEŻENIE  
RYZIKO OPARZEŃ**

**Złączka filtra może być gorąca. Aby uniknąć poparzeń, używaj rękawic lub ochronnej szmatki.**

**Postępuj ostrożnie, aby zapobiec oparzeniom wskutek rozprysku gorącego tłuszczu.**

1. Ustaw główny przełącznik zasilania w położeniu OFF.
2. Odłącz złączkę filtra i wyjmij miskę odpływową spod kadzi.
3. Zdejmij pokrywę miski i wyjmij z miski odpływowej zespół ekranu filtracyjnego.
4. Usuń z miski odpływowej tłuszcz i skwarki. Wyczyść miskę odpływową mydłem i wodą. Dokładnie opłucz gorącą wodą.
5. Od zespołu ekranu odkręć pionową rurę podciśnieniową.
6. Wyjmij łapacz skwarek i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie opłucz gorącą wodą.
7. Zdejmij zaciski filtra i wyrzuć kopertę.
8. Wyczyść mydłem i wodą górny i dolny ekran filtra. Dokładnie opłucz gorącą wodą.



**UWAGA**

Upewnij się, że przed zamontowaniem koperty ekrany filtra, łapacz skwarek, zaciski i rura podciśnieniowa zostaną dokładnie osuszone. W przeciwnym razie woda rozpuści papier, z którego wykonany jest filtr.

9. Zamontuj górny ekran filtra do ekranu dolnego.
10. Wsuń ekran do czystej koperty.

### 3-12. WYMIANA KOPERTY FILTRACYJNEJ (c.d.)

11. Złóż do środka rogi, a następnie podwójnie zagnij wolny brzeg.
12. Zamocuj kopertę za pomocą dwóch zacisków filtra.
13. Załóż ekran łapacza skwarek w górnej części papieru filtra. Dokręć zespół rury podciśnieniowej.
14. Umieść zmontowany zestaw ekranu filtra w misce odpływowej, załóż pokrywę i wsuń miskę pod kadź.
15. Ręcznie dokręć złączkę filtra. Nie używaj do tego celu klucza.
16. Frytownica jest gotowa do pracy.

### 3-13. CZYSZCZENIE KADZI

Po wstępnym montażu frytownicy, jak również przed każdorazową wymianą tłuszczu, należy dokładnie wyczyścić kadź, postępując według niżej podanej procedury:

1. Ustaw główny wyłącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).



#### **OSTRZEŻENIE**

**Miska odpływowa filtra musi być maksymalnie wsunięta do tyłu i zakryta pokrywą. Przed otwarciem odpływu należy upewnić się, że otwór w pokrywie ustawiony jest 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 opłucz oczy chłodną wodą i natychmiast udaj się do lekarza.**



2. Jeżeli w kadzi znajduje się gorący tłuszcz, spuść go obracając powoli o połowę obrotu uchwyt zaworu spustowego. Pozostaw takie ustawienie na kilka minut, po czym powoli otwórz zawór do końca.



### 3-13. CZYSZCZENIE KADZI (c.d.)

3. Zamknij zawór spustowy. Używając transportera, wyrzuć tłuszcz z miski spustowej. Następnie zamontuj pod frytownicą odpływ filtra, nie zakładając zespołu filtra.



**OSTRZEŻENIE  
RYZIKO OPARZEŃ**

Złączka filtra może być gorąca. Aby uniknąć poparzeń, używaj rękawic lub ochronnej szmatki.

4. Napełnij kadź gorącą wodą do poziomu wskaźnika. Dodaj 0,12 l (4 uncje) środka czyszczącego do wody i dokładnie wymieszaj. W celu wyczyszczenia kosz można umieścić wewnątrz kadzi.
5. Użyj trybu Czyszczenia (patrz część 3-14) lub obróć główny wyłącznik zasilania do pozycji ON (Wł.) i ustaw temperaturę na poziomie 90,5°C (195°F).
6. Gdy tłuszcz osiągnie temperaturę 90,5°C (195°F), obróć główny wyłącznik zasilania do pozycji OFF (Wył.).



**PRZESTROGA**

*Jeżeli roztwór czyszczący w kadzi zacznie się pienić i wrzeć, natychmiast przekreśl wyłącznik zasilania do pozycji OFF (Wył.). W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie elementów urządzenia.*

*Nie używaj stalowych wiórków 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.*



**Rysunek 3-10**



**Rysunek 3-11**

7. Przy wyłączonym zasilaniu przetrzymaj roztwór czyszczący przez 15 do 20 minut.
8. Używając szczotki do czyszczenia frytownicy (nigdy nie używaj stalowych wiórków), wyszoruj wnętrze kadzi. Podnieś elementy grzejne (we frytownicach elektrycznych), aby wyczyścić dno kadzi (patrz rysunki 3-10 i 3-11).
9. Po wyczyszczeniu otwórz zawór spustowy i spuść z kadzi do miski odpływowej roztwór czyszczący. Wylej go.
10. Wsuń pustą miskę odpływową, zamknij zawór spustowy i do odpowiedniego poziomu napełnij kadź gorącą wodą.

### 3-13. CZYSZCZENIE KADZI (c.d.)

11. Dodaj około 0,24 l (8 uncji) destylowanego octu. Zastosuj tryb Czyszczenia (patrz część 3-14) lub ustaw temperaturę na poziomie 90,5°C (195°F).
12. Używając czystej szczotki wyszoruj wnętrze kadzi. Zneutralizuje to substancje zasadowe pozostawione przez środki czyszczące.
13. Odprowadź roztwór octu i wylej.
14. Spłucz kadź czystą, gorącą wodą.
15. Dokładnie osusz miskę odpływową i wnętrze kadzi.



#### UWAGA

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

16. Załóż czysty zespół ekranu filtra w misce odpływowej, pokrywę i wsuń miskę pod frytownicę.
17. Napełnij kadź świeżym tłuszczem.

Henny Penny może udostępnić następujące środki czyszczące:

Pieniący się odtłuszczacz – część nr 12226

Płynny środek czyszczący PHT – część nr 12135


Suchy proszek czyszczący PHT – część nr 12101

Szczegółowych informacji może udzielić lokalny dystrybutor.

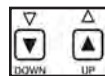
### 3-14. TRYB CZYSZCZENIA

Podczas podgrzewania roztworu środka czyszczącego i octu należy ustawić wyłącznik ZASILANIA w pozycji ON (Wł.). Gdy uruchomi

się cykl topienia, naciśnij i przytrzymaj ; na wyświetlaczu

pojawi się „CLEAN OUT ?”, „1=YES 2=NO”. Naciśnij , aby

rozpocząć pracę w trybie Czyszczenia. Na wyświetlaczu pojawi się „\*CLEAN-OUT MODE\*”, frytownica nagrzej się do zaprogramowanej temperatury (do 91° C (195° F)) i automatycznie rozpocznie się odliczanie czasu. Jeśli to konieczne, za pomocą



dokonaj regulacji temperatury, aby nie nastąpiło wykipienie roztworu czyszczącego.

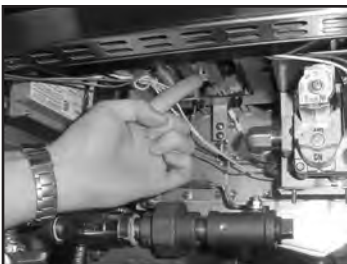
Po zakończeniu odliczania czasu i pojawieniu się na wyświetlaczu „CLEANING DONE”, ustaw wyłącznik zasilania w pozycji OFF i usuń z kadzi roztwór czyszczący.

Szczegółową instrukcję podano w procedurach Czyszczenia kadzi. Instrukcję ustawienia temperatury i czasu podano w części Tryby programowania specjalnego SP-20 i SP-21.

### **3-15. ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW**

1. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).
  2. Obróć pokrętkę zaworu gazowego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji OFF (Wył.) i odczekaj przynajmniej pięć (5) minut, po czym przejdź do następnej czynności.
  3. Obróć pokrętkę zaworu gazowego do pozycji ON (Wł.).
  4. Przewłącznik zasilania do pozycji ON (Wł.).  
Sekwencja zapalania:
    - a. Sprawdź, czy wyłącznik podciśnienia jest otwarty.
    - b. Wentylator pracuje i czeka na zamknięcie wyłącznika podciśnienia.
    - c. 30-sekundowe opóźnienie (aby usunąć gaz).
    - d. Włączenie modułów zapłonu.
    - e. Moduły zapłonu zapalają zapłonnik.
    - f. Zapala się płomień pilotowy – gotowość do podgrzewania.
  5. Palnik pali się i pracuje w cyklu topienia do chwili osiągnięcia przez tłuszcz ustawionej temperatury.
  6. Naciśnij przycisk odpowiedniego produktu, pojawi się „READY”.
- Aby zgasić palnik:
1. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu OFF (Wył.).
  2. Obróć zawór gazowy do pozycji OFF (Wył.).

### **3.16 REGULATOR GRANICY WYSOKIEJ TEMPERATURY**



Rysunek 3-12



Rysunek 3-13

Regulator granicy wysokiej temperatury to resetowany ręcznie system bezpieczeństwa, który sprawdza temperaturę tłuszczu. Jeżeli temperatura tłuszczu przekroczy 218°C (425°F), przełącznik ten otworzy się i zablokuje dopływ ciepła do kadzi. Gdy temperatura tłuszczu opadnie do bezpiecznej granicy, system należy ręcznie zresetować poprzez naciśnięcie przycisku resetowania.

Czerwony przycisk resetowania znajduje się pod panelem sterowania, w przedniej części frytownicy gazowej. (Patrz Rysunek 3-12)

Przycisk resetowania we frytownicach elektrycznych znajduje się w otworze przegubu prawego elementu grzejnego. (Patrz Rysunek 3-13) Do wciśnięcia przycisku resetowania użyj małego śrubokrętu.

Po naciśnięciu przycisku resetowania następuje wznowienie doprowadzenia ciepła do kadzi.

### 3-17. KONSERWACJA URZĄDZENIA

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

<b>Procedura</b>	<b>Częstotliwość</b>
Filtrowanie tłuszczu	Codziennie (3-4 ładunki)
Wymiana tłuszczu	Gdy tłuszcz dymi, gwałtownie pieni się lub ma niewłaściwy smak
Wymiana filtra	Po 10-12 filtracjach lub gdy koperta jest zapchana skwarkami
Czyszczenie kadzi	Przy każdej wymianie tłuszczu



#### **OSTRZEŻENIE**

**Podczas przemieszczania frytownicy w celu wykonania zapobiegawczych czynności konserwacyjnych:**

- **Dopływ gazu powinien być odcięty, aby uniknąć pożaru lub wybuchu.**
- **Należy odłączyć zasilanie lub wyłączyć obwód, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.**




## CZĘŚĆ 4. PROGRAMOWANIE

### 4-1. WPROWADZENIE

Regulatory ustawione są fabrycznie, lecz pożądane funkcje można zaprogramować na terenie obiektu restauracyjnego. W niniejszej części omówiono tryb Programowania, obejmujący podstawowe ustawienia oraz programowanie na poziomie 2, zapewniające bardziej dokładną konfigurację.


### 4-2. TRYB PROGRAMOWANIA PRODUKTU

Tryb ten pozwala operatorowi urządzenia zmienić i ustawić różne parametry dla każdego z produktów.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez sekundę , aż wyświetli się „PROG”, a następnie „ENTER CODE” („WPROWADŹ KOD”).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3. Na wyświetlaczu pojawi się „SELECT PROG PRODUCT”.
3. Naciśnij i zwolnij przycisk żądanego produktu (od 1 do 12).

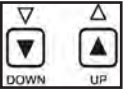
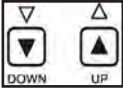

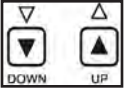
### NOTICE

#### UWAGA



Aby skopiować ustawienia dla produktu z jednego przycisku dla drugiego, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu, który ma być skopiowany, do chwili, gdy wyświetlacz zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk produktu, na który ustawienia są kopiowane. Na wyświetlaczu pojawi się: „COPY -X- TO -Y-?”, a następnie “1=YES 2=NO”. Naciśnij  aby zakończyć kopiowanie.


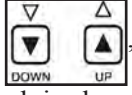
5. Naciśnij i zwolnij . Na wyświetlaczu pojawi się nazwa tego produktu. Np.: „NAME FRIES”.


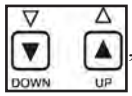
#### Zmiana nazw produktów


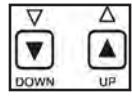
- a. Naciśnij i zwolnij ; pierwsza litera lub cyfra zacznie migać.
- b. Naciśnij i zwolnij ; aby zmienić migającą literę.
- c. Aby przejść do następnej litery, naciśnij . Następnie naciśnij , aby zmienić tę literę.
- d. Powtarzaj czynność c, aż do wprowadzenia maksymalnie 7 liter.


**4-2. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
PRODUKTU (c.d.)**

e. Naciśnij i przytrzymaj  , aby wyjść z trybu Programu, lub naciśnij i zwolnij  , aż na wyświetlaczu pojawi się „COOK”, aby kontynuować pracę w trybie Programu.

6. Naciśnij i zwolnij  ; na wyświetlaczu pojawi się „COOK TIME” wraz z ustawionym czasem. Naciśnij  , aby zmienić czas. Czas wyświetlany jest w minutach i sekundach. Naciśnij i przytrzymaj przyciski, a czas będzie zmieniał się w 5-sekundowych przyrostach do maksymalnej wartości 59:59.

7. Po raz drugi naciśnij i zwolnij  ; na wyświetlaczu pojawi się „TEMP”, a z prawej strony wyświetlacza ustawiona temperatura. Naciśnij  , aby zmienić temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przyciski, a temperatura będzie zmieniać się w przyrostach co 5 stopni, do wartości maksymalnej 193°C (380°F) i minimalnej 88°C (190°F).

8. Po raz trzeci naciśnij i zwolnij  ; na wyświetlaczu pojawi się „COOK ID” wraz z ID. Na przykład „FF” to ID dla frytek, a „NU” to ID dla nuggetsów. Naciśnij  , aby zmienić litery ID.


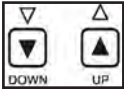
9. Po raz czwarty naciśnij i zwolnij  ; na wyświetlaczu pojawi się „LOAD COMP” wraz z wartością kompensacji ładunku. Naciśnij i zwolnij, aby zmienić tę wartość do maksymalnej wartości 20 lub minimalnej 0.


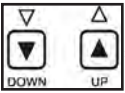
**NOTICE**

**UWAGA**

Aby ułatwić identyfikację smażonego produktu, w trakcie procesu smażenia wraz z czasomierzem smażenia pojawiają się litery ID.

**4-2. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
PRODUKTU (c.d.)**



10. Po raz piąty naciśnij i zwolnij ; na wyświetlaczu pojawi się „LCOMP AVG” wraz ze średnią temperaturą kompensacji ładunku. Naciśnij i zwolnij , aby zmienić tę wartość na temperaturę maksymalnie niższą o 10°C (50°F) od temperatury zadanej.


11. Po raz szósty naciśnij i przytrzymaj , a na wyświetlaczu pojawi się „ALARM – 1 AT 0:00”. Naciśnij i zwolnij , aby ustawić alarm. Np.: Jeżeli cykl smażenia został ustawiony na 3 minuty, a alarm miał się włączyć po 30 sekundach od chwili rozpoczęcia cyklu, na wyświetlaczu zostanie ustawione „02:30”. Gdy zegar odliczy do 2:30, włączy się alarm.


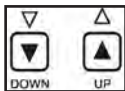
**NOTICE**

**UWAGA**

Zaprogramować można maksymalnie 4 alarmy. Po ustawieniu pierwszego, dostęp do następnych alarmów można uzyskać


naciskając ponownie przycisk . Na wyświetlaczu pojawiają się dodatkowe zgłoszenia. Są to „NONE”, „SHAKE”, „STIR”, „ADD” lub „PAUSE”. Naciśnij przyciski 

, aby wybrać słowo, które ma się pojawić na wyświetlaczu po zaprogramowaniu alarmu. Jeżeli w przypadku frytownic z funkcją automatycznego podnoszenia wybrane zostanie słowo „PAUSE”, kosz automatycznie uniesie się nad tłuszcz, a czasomierz skończy odliczanie. Naciśnij , aby obniżyć kosz i wznowić odliczanie czasu.

12. Naciśnij i zwolnij , aby na wyświetlaczu pojawił się „QUALITY TMR” wraz z ustawionym czasem przetrzymania. Naciśnij i zwolnij , aby wyregulować czas przetrzymania (do maksymalnej wartości 59:59).

**NOTICE**

**UWAGA**

Aby wyjść z trybu Programowania produktu, w dowolnej chwili naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy 



## 4-2. TRYB PROGRAMOWANIA PRODUKTU (c.d.)

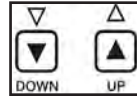
### Tryb cyklu filtrowania (opcjonalny)

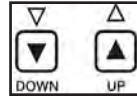
Aby w trybie Programowania produktu pojawiło się „2,MIXED” lub „3,GLOBAL”, w trybie Programowania specjalnego musi być włączone Filter Tracking (Śledzenie filtrowania). (Patrz część Tryb Programów Specjalnych)

13. Naciśnij .

### „2,MIXED”

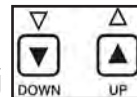
a. Na ekranie pojawi się „FILTER AFTER” wraz z ustawioną liczbą cykli smażenia.

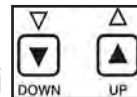


b. Naciśnij i zwolnij , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana liczba cykli smażenia pomiędzy filtrowaniami. Na przykład, jeżeli dla danego produktu ustawiono 4, to każdorazowo przy wyborze tego produktu liczona jest 1/4 czyli 25%. Przy każdorazowym smażeniu produktu procenty dodają się, aż nastąpi osiągnięcie 100%, lub więcej. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas „FILTER SUGGESTED”.

### „3,GLOBAL”

a. Na ekranie pojawi się „FILTER INCL” oraz „NO” lub „YES”




b. Naciśnij i zwolnij  dla „YES”, jeżeli produkt ten będzie włączony w obliczeniach dla filtracji, lub „NO”, jeśli nie będzie włączony.

## 4-3. TRYB PROGRAMOWANIA SPECJALNEGO

Tryb Programowania Specjalnego używany jest w celu ustawienia bardziej szczegółowych parametrów, które wymieniono poniżej:

- SP-1 • Skala Fahrenheita lub Celsjusza
- SP-2 • Język: angielski, francuski, niemiecki, hiszpański, portugalski
- SP-3 • Inicjalizacja systemu (ustawienia fabryczne)
- SP-4 • Poziom głośności dźwięku
- SP-5 • Ton dźwięku
- SP-6 • Efekty dźwiękowe
- SP-7 • Typ topionego tłuszczu – płynny, stały
- SP-8 • Tryb jałowy
- SP-9 • Śledzenie filtrowania
- SP-10 • Przyciski produktów
- SP-11 • Wyświetlacz smażenia
- SP-12 • Wyświetlacz czasomierza jakości
- SP-13 • Kosze - 1 lub 2
- SP-14 • Wykrywanie automatycznego podnoszenia
- SP-15 • Smażenie wieloetapowe
- SP-16 • Zmiana kodu programu
- SP-17 • Uruchomiona funkcja energooszczędna? (Frytownice gazowe)
- SP-18 • Minuty czyszczenia
- SP-19 • Temperatura czyszczenia

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „L-2” i „LEVEL 2” oraz „SP PROG” i „ENTER CODE”.
2. Wprowadź kod 1, 2, 3; na wyświetlaczu pojawi się „SP- 1”, „TEMP, UNITS”.

**NOTICE**

**UWAGA**

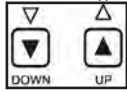
Jeżeli wprowadzony zostanie nieprawidłowy kod, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „BAD CODE”. Oczekaj kilka sekund, system cofnie się do trybu smażenia; powtórz wyżej podaną procedurę.

Aby w dowolnym momencie wyjść z trybu programowania


specjalnego, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk 


lub aby cofnąć się do poprzedniego ustawienia, naciśnij .

**Skale Fahrenheita lub Celsjusza (SP-1)**

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Na wyświetlaczu będzie migać „SP- 1” i „TEMP, UNITS” oraz „°F” lub „°C”. Naciśnij przyciski , aby przełączyć pomiędzy „°F” i „°C”.

**Język (SP-2)**

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciśnij i zwolnij przycisk . Na wyświetlaczu miga „SP-2” i „LANGUAGE” wraz z językiem (np.: „1.ENGL”)

- c. Aby przełączyć na pożądaną język, naciśnij i zwolnij .



**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Inicjalizacja systemu (SP-3)**

Ten krok powoduje zresetowanie programów smażenia do ustawień fabrycznych.

a. Wykonaj opisane wyżej czynności 1 i 2.

b. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie . Na wyświetlaczu będzie migać „SP-3 i „DO SYSTEM INIT” wraz z „INIT”.

c. Naciśnij i przytrzymaj . Na wyświetlaczu pojawi się „INIT”, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a z prawej strony wyświetlacza będzie migać „IN 3”, „IN 2”, „IN 1”. Gdy z lewej strony wyświetlacza zacznie migać „INIT”, zwolnij . Gdy na wyświetlaczu pojawi się „DONE”, oznacza to, że inicjalizacja została zakończona i nastąpił powrót do ustawień fabrycznych.

**NOTICE**


**UWAGA**

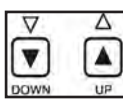
Po zakończeniu procesu inicjalizacji systemu następuje utrata wszystkich zaprogramowanych przez operatora ustawień

**Głośność dźwięku (SP-4)**

Poziom głośności głośnika można wyregulować.

a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.


b. Naciśnij 3-krotnie . Na wyświetlaczu zacznie migać „SP-4” i „AUDIO VOLUME” wraz z poziomem głośności.

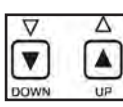
c. Naciśnij , aby wyregulować poziom głośności głośnika; wartość maksymalna to 10, a minimalna to 1.

**Ton dźwięku (SP-5)**

Ton dźwięku emitowanego przez głośnik można wyregulować.

a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

b. Naciśnij 4-krotnie . Na wyświetlaczu zacznie migać „SP-5” i „AUDIO TONE (HZ)” wraz z wartością przypisaną do tonu.


c. Naciśnij , aby dokonać regulacji tonu emitowanego przez głośnik; wartość maksymalna to 2000, minimalna to 50.

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Efekty dźwiękowe (SP-6)**

Ustawienie to pozwala użytkownikowi dodać do sygnałów dźwiękowych generowanych w cyklu smażenia „efekt dźwiękowy” - np. impulsowy lub „świergoczący”.

a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

b. Naciśnij 5-krotnie . Na wyświetlaczu pojawi się „SP-6” i „AUDIO EFFECT” wraz z numerem efektu.

c. Naciśnij , aby zmienić efekt dźwiękowy tonu.

Numery efektów to:

0 = ton normalny

1 = ton szybkopulsujący

2 = ton wolnopulsujący

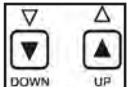
3 = ton „świergoczący”

**Typ topionego tłuszczu – płynny lub stały (SP-7)**

Cykl topienia można ustawić dostosować do rodzaju stosowanego tłuszczu.

a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

b. Naciśnij i zwolnij 6-krotnie . Na wyświetlaczu miga „SP-7” i „MELT CYCLE SELECT” oraz „1=LIQ” lub „2=SOLID”.

c. Naciśnij , aby przełączyć pomiędzy obu typami.

**CAUTION PRZESTROGA**

*Typ tłuszczu stosowanego we frytownicy otwartej decyduje o ilości ciepła dostarczanego podczas cyklu topienia. Jeżeli system ustawiony jest na tłuszcz w stanie stałym, dostarczana jest mniejsza ilość ciepła niż w przypadku, gdy system ustawiony jest na opcję płynną. Zbyt duża ilość ciepła dostarczona do tłuszczu w stanie stałym spowoduje dymienie oraz stworzy ryzyko pożaru. Ustawienie powinno być dostosowane do rodzaju używanego w danej chwili tłuszczu.*

*W przypadku używania tłuszczu w stanie stałym zaleca się, aby przed umieszczeniem go w kadziach stopić go na zewnętrznym urządzeniu grzejnym. Elementy grzejne lub przewody palników muszą być całkowicie zanurzone w tłuszczu. W przeciwnym razie może nastąpić uszkodzenie kadzi.*

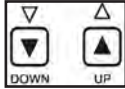
**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Tryb jałowy (SP-8)**


Zaprogramowany tryb jałowy umożliwia spadek temperatury tłuszczu w przypadku, gdy nie jest on używany. Jest to oszczędność zarówno w relacji do tłuszczu jak i energii.

a. Wykonaj opisane wyżej czynności 1 i 2.

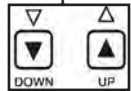
b. Naciśnij i zwolnij 7-krotnie . Na ekranie będzie migać „SP-8” i „IDLE MODE ENABLED?” wraz z „NO” lub „YES”.


c. Naciśnij i zwolnij , aby przełączyć pomiędzy NO i YES.

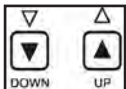
d. W przypadku YES, następuje włączenie trybu jałowego.

Naciśnij i zwolnij . Na wyświetlaczu pojawi się „SP-8A” i „IDLE SETPT TEMP” wraz z ustawioną temperaturą.

e. Temperaturę zadaną w trybie jałowym można zmienić naciskając




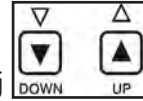
f. Naciśnij i zwolnij . Na wyświetlaczu pojawi się „SP-8B” i „AUTO-IDLE MINUTES” wraz z ustawionym czasem.

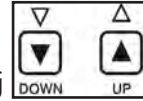
g. Naciśnij , aby ustawić liczbę minut w trybie

jałowym, zanim włączy się automatyczny tryb jałowy; wartością maksymalną jest 60, a minimalną OFF. Np.: jeśli na wyświetlaczu pojawi się „30”, oznacza to, że jeżeli produkt nie będzie smażyony w danej kadzi przez 30 minut, system w sposób automatyczny włączy zaprogramowaną wyżej, temperaturę zadaną dla trybu jałowego.

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**


- h. Aby użyć prawego przycisku produktu 6 jako przycisku ręcznego włączenia trybu jałowego, naciśnij . Na ekranie pojawi się „SP-8C” i „USE-6R-FOR-IDLE” wraz z „NO” lub „YES”.

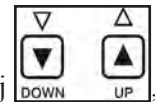


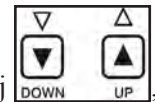
- i. Naciśnij , aby przełączyć pomiędzy NO i YES. Jeżeli zostanie wybrane „YES”, wówczas w czasie niskiego natężenia pracy operator naciska przycisk 6, aby ręcznie wprowadzić tryb jałowy.

**Włączenie funkcji śledzenia filtrowania (Sp-9)**

System można ustawić tak, aby informował operatora o konieczności filtracji tłuszczu. Aby zaprogramować liczbę cykli smażenia pomiędzy filtracjami należy włączyć funkcję śledzenia filtrowania. (Patrz Cykle filtrowania w części Tryb Programowania Produktu).

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj i zwalniasz  do chwili, gdy na wyświetlaczu zacznie migać „SP-9” i „FILTER TRACKING ENABLED” wraz z „1,OFF”.


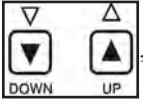




- c. Aby włączyć funkcję śledzenia filtrowania, naciśnij , aby wybrać pomiędzy „1,OFF”, „2,MIXED” lub „3,GLOBAL”.


**NOTICE**

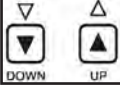
**UWAGA**

Opcja Mixed pozwala operatorowi ustawić różną liczbę cykli smażenia pomiędzy filtracjami dla różnych produktów. Aby ustawić jedną wartość dla wszystkich produktów należy przejść do czynności h.

- d. Jeżeli nastąpi wybór „2,MIXED”, naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się „SP-9A”, a następnie „SUGGEST FILTER AT ...” oraz wartość pomiędzy 75% i 100%. Naciśnij i zwolnij , aby zmienić tę wartość.
- e. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „SP-9B”, a następnie „LOCKOUT ENABLED?” oraz „YES” i „NO”. Naciśnij i zwolnij , aby wybrać YES lub NO.

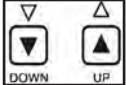
**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

- f. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „SP-9C”, jeżeli w czynności e została wybrana opcja YES. Na wyświetlaczu pojawi się „FILTER LOCKOUT AT...” i wartość pomiędzy 100% a

200%. Naciśnij , aby zmienić tę wartość.

- g. Teraz powrót do trybu Programowania produktów, do cyklu filtrowania i zaprogramuj liczbę cykli smażenia pomiędzy filtracjami.

- h. Przy wyborze „3,GLOBAL” na wyświetlaczu pojawi się „SP-9A”, a następnie „GLOBAL FILTER CYCLES”. Z prawej strony wyświetlacza pojawi się liczba z przedziału od 1 do 99.


Naciśnij , aby ustawić pożądaną liczbę cykli smażenia pomiędzy filtracjami.


**NOTICE**

**UWAGA**


W trybie smażenia, w środkowej części wyświetlacza pojawi się ogólna liczba pozostałych cykli smażenia.

Np.: „----- 5x -----“.

- i. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „SP-9B”, a następnie „LOCKOUT ENABLED?” oraz „YES” i „NO”. Naciśnij i

zwolnij , aby wybrać YES lub NO.

- j. Teraz powrót do części 4-2 i wejdź do trybu Programowania.

Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się „FILTER INCL”

(czynność 13). Dla każdego z produktów należy ustawić „YES”, aby został on uwzględniony przy śledzeniu filtracji.

**Przyciski produktów (Sp-10)**

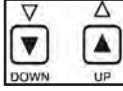

Tryb ten pozwala w cyklu smażenia określić sposób wyboru produktów oraz rozpoczęcia cyklu smażenia.

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

- b. Naciskaj i zwalniasz  do chwili, gdy na ekranie zacznie migać „SP-10” i „PRODUCT BUTTONS”.

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**


- c. W przypadku stosowania pierwszej opcji - „1,COOK” – naciśnięcie przycisku produktu wyświetli to oraz rozpocznie cykl smażenia. Jeżeli nic się nie smaży, produkt nie zostanie wyświetlony. Produkty od 1 do 6 wyświetlane są na lewym wyświetlaczu, a produkty od 7 do 12 na prawym wyświetlaczu.

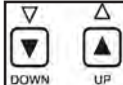
- d. Naciśnij , aby wyświetlić drugą opcję. Jeżeli stosowana jest opcja „2,SELECT”, naciśnięcie przycisku produktu spowoduje tylko wyświetlenie produktu. Naciśnij , aby rozpocząć cykl smażenia.


**Wyświetlanie procesu smażenia (Sp-11)**

W trybie tym wybierz jedną z 3 opcji wyświetlania procesu smażenia.

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „SP-11” i „COOKING DISPLAY”.
- c. Pierwsza opcja, „1,TIME”, zapewnia wyświetlenie tylko czasu pozostałego do końca cyklu smażenia.


- d. Naciśnij , aby wyświetlić drugą opcję. Opcja „2, TM+ID” zapewnia wyświetlenie zarówno czasu pozostałego do końca cyklu smażenia jak i ID produktu. (Np.: FF= frytki)

- e. Naciśnij , aby wyświetlić trzecią opcję. Opcja „3, NM+TM” zapewnia pojawiające się na przemian na wyświetlaczu nazwę produktu oraz czasu pozostałego do zakończenia cyklu smażenia.

**Wyświetlanie czasomierza jakości (SP-12)**

W trybie tym wybierz jedną z 3 opcji wyświetlania czasomierza.

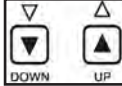
- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „SP-12” i „QUALITY TMR DISPLAY”.

- c. Pierwsza opcja, „1,NONE”, oznacza, że na wyświetlaczu nie pojawi się czasomierz jakości (odliczający czas pozostały po zakończeniu cyklu smażenia). Czas jakości pojawia się tylko po wygaśnięciu czasomierza.





**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

- d. Naciśnij , aby wyświetlić drugą opcję. Druga opcja, „2,QT+ID”, zapewnia ciągłe wyświetlanie pozostałego czasu jakości i ID produktu, dla którego mierzony jest czas jakości po zakończeniu cyklu smażenia.
- e. Trzecia opcja, „3,NM+QT”, zapewnia naprzemienne wyświetlanie nazwy usmażonego produktu i czasomierza jakości.



**Liczba koszy (SP-13)**

Opcja ta pozwala ustawić system na użycie 1 kosza lub 2 koszy.


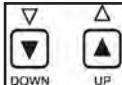
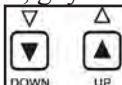
- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „NUMBER OF BASKETS”.
- c. Naciśnij , aby przełączyć pomiędzy „1,BSKT” lub „2,BSKT”.

**NOTICE**

**UWAGA**

Liczbę koszy można również zmienić bez wchodzenia do trybu Programowania. Naciśnij i przytrzymaj , obracając jednocześnie wyłącznik zasilania dla pojedynczego kosza. Aby ponownie zmienić na dwa kosze, naciśnij i przytrzymaj , obracając jednocześnie wyłącznik zasilania.


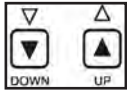



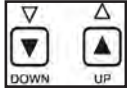

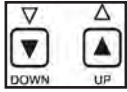

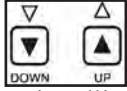

**Wykrywanie automatycznego podnoszenia (SP-14)**

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „SP-14” i „AUTOLIFT”.
- c. Ustaw regulatory na „1,DETECT”, aby system automatycznie wykrywał lub nie automatyczne podnoszenie.
- d. Naciśnij , aby wybrać „2,\*OFF\*” w celu wyłączenia funkcji automatycznego podnoszenia. Opcji tej można użyć w celu ominięcia mechanizmu automatycznego podnoszenia w przypadku, gdy nie będzie on funkcjonował.
- e. Naciśnij , aby wybrać „3,\*ON\*” w celu uruchomienia funkcji automatycznego podnoszenia w przypadku, gdy system jej nie wykrywa.

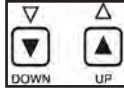
**4.3 TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**


**Smażenie wieloetapowe (SP-15)**



Funkcja ta umożliwi smażenie w maksymalnie 10 etapach (czas/temperatura zadana) dla danego produktu.

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „SP-15” i „MULTI-STAGE ENABLED?” wraz z „NO” lub „YES”.
- c. Naciśnij i zwolnij , aby przełączyć pomiędzy NO i YES.
- d. W przypadku „YES”, następuje włączenie trybu wieloetapowego.
- e. Naciśnij i przytrzymaj , aby wyjść z trybu programowania specjalnego.
- f. Naciśnij i przytrzymaj przez sekundę , aż wyświetli się „PROG”, a następnie „Enter Code”.
- g. Wprowadź kod 1, 2, 3. Na wyświetlaczu pojawi się „SELECT PROG PRODUCT”.
- h. Naciśnij i zwolnij przycisk żądanego produktu (od 1 do 12).
- i. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie ; na wyświetlaczu pojawi się „1. TOTAL, 1.COOK TIME 0:00”.
- j. Naciśnij i zwolnij , aby ustawić całkowity czas smażenia.
- k. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „1. TEMP XXX °F” (lub °C).
- m. Naciśnij i zwolnij , aby ustawić temperaturę początkową.
- n. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „2. STEP 2 AT 0:00”.
- o. Naciśnij i zwolnij , aby ustawić czas, w którym czasomierz rozpocznie odliczanie do rozpoczęcia się czynności 2.
- p. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „2. TEMP XXX °F” (lub °C).

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**


q. Naciśnij i zwolnij , aby ustawić temperaturę dla czynności 2.

r. Naciśnij , aby przejść do czynności 3 i postępuj według instrukcji podanych przy czynnościach n, o, p oraz q.

Po ustawieniu wszystkich etapów możesz przejść do następnego trybu programowania naciskając , lub nacisnąć i przytrzymać , aby wyjść z trybu programowania specjalnego.

**Zmiana kodu programu (SP-16)**

Opcja ta umożliwi zmianę kodu programu (ustawionego fabrycznie na 1, 2, 3), używanego w celu uzyskania dostępu do trybu Programowania produktów, Programowania specjalnego, Ustawienia zegara, Data Comm i Regulacji podgrzewania.

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj PROG do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „SP-15” i „CHANGE, MGR CODE? 1=YES” wraz z „CODE”.
- c. Naciśnij . Na wyświetlaczu ukaże się „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT”. Naciśnij przyciski produktów z nowym kodem.
- d. Jeżeli kod jest właściwy, naciśnij PROG. Na wyświetlaczu ukaże się „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT”. Naciśnij te same przyciski kodu w czynności c.
- e. Jeżeli kod jest właściwy, naciśnij PROG. Na wyświetlaczu pojawi się „\*CODE CHANGE\*”.
- f. Jeżeli kod nie jest zadawalający, naciśnij INFO; na wyświetlaczu pojawi się „\*CANCELLED\*”, po czym następuje powrót do „SP-15” i „CHANGE, MGR CODE? 1=YES”. Następnie powyższe czynności można powtórzyć.

**4-3. TRYB  
PROGRAMOWANIA  
SPECJALNEGO (c.d.)**

**Uruchomiona funkcja energooszczędna? (Tylko frytownice gazowe) (SP-17)**

Tryb energooszczędny zapewnia zmniejszenie energii używanej w okresie jałowym (gdy nie odbywa się smażenie) poprzez wyłączenie, gdy tylko jest to możliwe, dmuchawy (wentylatora wyciągowego) i płomienia pilotowego.


- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.
- b. Naciskaj PROG do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „SP-19” i „ENERGY SAVE ENABLED? <GAS FRYERS>” wraz z opcją „YES/NO” option.
- c. Naciśnij i zwolnij przycisk UP lub DOWN, aby zmienić „NO” (ustawienie domyślne) na „YES”, lub odwrotnie.

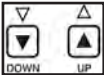
Aby w dowolnej chwili wyjść z trybu programowania specjalnego, naciśnij i przytrzymaj PROG.

**Minuty czyszczenia (SP-18)**

Opcja ta pozwala ustawić liczbę minut dla trybu czyszczenia.

- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.


- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „CLEAN-OUT MINUTES” wraz ze wstępnym ustawieniem minut.

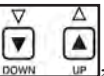
- c. Naciskaj , aby zmienić liczbę minut (maks. 99).

**Temperatura czyszczenia (SP-19)**

Opcja ta pozwala ustawić temperaturę dla trybu czyszczenia.




- a. Wykonaj podane wyżej czynności 1 i 2.

- b. Naciskaj  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „SP-11” i „CLEAN-OUT TMP” wraz z ustawioną temperaturą.

- c. Naciśnij , aby zmienić temperaturę do wartości maks. 100°C (212°F).

#### 4-4. TRYB USTAWIENIA ZEGARA

Tryb ten pozwala ustawić w systemie godzinę i datę.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „L-2” i „LEVEL 2” oraz „SP PROG”.  
Zwolnij , a następnie natychmiast ponownie naciśnij i zwolnij . Na wyświetlaczu ukaże się „CLOCK SET”, a następnie „ENTER CODE”.
2. Wprowadź kod 1, 2, 3; na wyświetlaczu pojawi się „CS-1, SET MONTH”.


### **NOTICE**

#### **UWAGA**



Jeżeli wprowadzony zostanie nieprawidłowy kod, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „BAD CODE”. Oczekaj kilka sekund, system cofnie się do trybu smażenia; powtórz wyżej podaną procedurę.

Aby wyjść z trybu ustawienia zegara, w dowolnej chwili naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy .


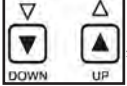
#### **Ustawienie miesiąca**

3. Wartość dla miesiąca (1-12) miga. Naciśnij , aby wprowadzić zmianę.



#### **Ustawienie daty**

4. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „CS-2, SET DATE”.
5. Dzień miesiąca (1-31) będzie migać. Naciśnij , aby wprowadzić zmianę.


#### **Ustawienie roku**

6. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „CS-3, SET YEAR”.
7. Ustawienie roku będzie migać. Naciśnij , aby zmienić rok.


#### **Ustawienie godziny (zegar 12- lub 24-godzinny)**

8. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „CS-4, SET HOUR”.
9. W trybie 12-godzinnym, będzie migać godzina (1-12) wraz z oznaczeniem AM lub PM. Naciśnij , aby zmienić ustawienia AM/PM.

#### 4-4. TRYB USTAWIENIA ZEGARA (c.d.)


9. W trybie 24-godzinnym na wyświetlaczu pojawi się „24-HR”, a godzina (1-24) będzie migać. Naciśnij , aby zmienić godzinę.

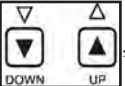
#### **Ustawienie minut**

10. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „CS-5, SET MINUTE”.


11. Minuty będą migać; naciśnij , aby dokonać zmiany.


#### **Tryb zegara (zegar 12- lub 24-godzinnny)**

12. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „1. AM/PM” lub „2. 24-HR”.

13. Naciśnij , aby przełączyć pomiędzy „1. AM/PM” (zegarem 12-godzinnym) lub „2. 24-HR” (zegarem 24-godzinnym).

#### **Ustawienie czasu letniego**

14. Naciśnij ; na wyświetlaczu pojawi się „1.OFF” lub „2.US” lub „3.CE”.

15. Naciśnij , aby przełączać pomiędzy ustawieniami.

a. Dla opcji „1.OFF” nie ma w systemie automatycznego dostosowania do czasu letniego.

b. W przypadku opcji „2.US” następuje automatyczne przestawienie na letni czas amerykański, rozpoczynający się od pierwszej niedzieli kwietnia i trwający do ostatniej niedzieli października.

c. W przypadku opcji „3.CE” następuje automatyczne przestawienie na czas letni, rozpoczynający się od pierwszej niedzieli marca i trwający do ostatniej niedzieli października.

#### 4.5 CENTRALNA REJESTRACJA DANYCH, REGULACJA DOPŁYWU CIEPŁA, TRYB TECHNICZNY I TRYB STATYSTYCZNY

Centralna rejestracja danych, regulacja dopływu ciepła oraz tryby techniczny i statystyczny są zaawansowanymi trybami diagnostycznymi i programowymi, przeznaczonymi 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 937-456-8405..

## 5-1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 5-1. USUWANIE USTEREK PRZEWODNIK

Problem	Przyczyna	Korekta
Przełącznik zasilania jest włączony (ON), lecz frytownica nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty obwód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podłącz frytownicę</li> <li>Sprawdź wyłącznik lub bezpiecznik w skrzynce zasilania</li> </ul>
Tłuszcz się nie podgrzewa, lecz kontrolki świecą się	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarta górna granica Komunikat o błędzie „E10”</li> <li>Otwarty zawór spustowy Komunikat o błędzie „E15”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw górną granicę wg części Regulator granicy wysokiej temperatury</li> <li>Obróć uchwyt zaworu spustowego do pozycji zamkniętej</li> </ul>
Pienienie się i kipienie tłuszczu	<ul style="list-style-type: none"> <li>W tłuszczu znajduje się woda</li> <li>Niewłaściwy lub stary tłuszcz</li> <li>Nieprawidłowa filtracja</li> <li>Nieprawidłowe płukanie po czyszczeniu frytownicy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu cyklu smażenia spuść tłuszcz i wyczyść</li> <li>Użyj zalecany tłuszcz</li> <li>Przeczytaj procedurę filtrowania tłuszczu</li> <li>Wyczyść i wypłucz kadź, a następnie dokładnie ją osusz</li> </ul>
Nie można spuścić tłuszczu z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zawór spustowy zapchany skwarkami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwórz zawór, przepchaj odpływ szczotką</li> </ul>
Przełącznik filtracji jest włączony, ale silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ochronnik termiczny silnika samoczynnie się wyłączył</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włącz przełącznik termiczny wg procedury Zabezpieczenie silnika pompy filtracyjnej</li> </ul>

**NOTICE**

**UWAGA**

Więcej szczegółów dotyczących rozwiązywania problemów znajduje się w Podręczniku technicznym i na stronie [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) lub można je uzyskać pod numerem 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

## 5.2 KODY BŁĘDÓW

W przypadku uszkodzenia systemu, na cyfrowym wyświetlaczu ukaze się „Komunikat o błędzie”. Komunikaty te mają przypisane kody: „E4”, „E5”, „E6”, „E10”, „E15”, „E20”, „E-31”, „E41”, „E46”, „E54”, E-70-A i B oraz „E92”. Podczas wyświetlania kodu błędu emitowany jest ciągły sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

<b>WYŚWIETLONY KOD</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>KOREKTA NA TABLICY ROZDZIELCZEJ</b>
„E-4”	Przegrzanie tablicy rozdzielczej	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „E-4”, oznacza to przegrzanie tablicy sterowniczej. Sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne nie są zablokowane
„E-5”	Przegrzanie tłuszczu	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-6 A”	Otwarty czujnik temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6”, należy sprawdzić czujnik temperatury; aby go wymienić, patrz Podręcznik techniczny
„E-6 B”	Zwarcie czujnika temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF, a następnie ponownie w położeniu ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6”, należy sprawdzić czujnik temperatury; aby go wymienić, patrz Podręcznik techniczny
„E-10”	Górna granica	Ustaw górną granicę naciskając ręcznie przycisk resetowania; jeżeli górna granica nie resetuje się, należy ją zamienić; patrz Podręcznik techniczny
„E-15”	Uszkodzenie przełącznika odpływu	Zamknij odpływ za pomocą uchwyty zaworu spustowego; jeżeli na wyświetlaczu nadal pojawia się „E-15”, sprawdź mikroprzełącznik odpływu; patrz Podręcznik techniczny
„E-41”, „E-46”	Błąd programowania	Ustaw wyłącznik w pozycji OF, a następnie ponownie w ON; jeżeli na wyświetlaczu pojawią się jakiegokolwiek kody błędów, spróbuj wykonać ponownie inicjalizację systemu (część Programowanie specjalne); jeżeli kod błędu nie ustępuje, wymień tablicę sterowniczą; patrz Podręcznik techniczny



**5-2. KODY BŁĘDÓW (c.d.)**

<b>WYŚWIETLONY KOD</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>KOREKTA NA TABLICY ROZDZIELCZEJ</b>
„E-20 A”	Usterka wyłącznika podciśnienia (nie można włączyć)	Naciśnij przycisk czasomierza, aby ponownie uruchomić zapłon; jeżeli „E-20 A” nie ustępuje, sprawdź wyłącznik próżni; patrz Podręcznik techniczny
„E-20 B”	Usterka wentylatora wyciągowego (nie można wyłączyć)	Naciśnij przycisk czasomierza, aby ponownie uruchomić zapłon; jeżeli „E-20 B” nie ustępuje, sprawdź wyłącznik próżni lub silnik dmuchawy; patrz Podręcznik techniczny
„E-20 C”	Moduły zapłonu	Naciśnij przycisk czasomierza, aby ponownie uruchomić zapłon; jeżeli błąd „E-20 C” nie ustępuje, sprawdź moduł zapłonu lub zapalnik iskrowy, lub płytę I/O; patrz Podręcznik techniczny
„E-20 D”	Płomień pilotowy nie pali się lub płomień niewyczuwalny	Naciśnij przycisk czasomierza, aby ponownie uruchomić zapłon; jeżeli błąd „E-20 D” nie ustępuje, sprawdź moduł zapłonu, płytę I/O lub czujnik płomieni; patrz Podręcznik techniczny
„E-31”	Elementy podniesione - Tylko urządzenia elektryczne  Brak przewodu połączeniowego włącznika wentylatora	Obniż elementy do kadzi  Sprawdź, czy jest przewód połączeniowy w złączu 12-pinowym; dodaj, jeśli brak
„E-54”	Usterka komponentu PCB	Ustaw przełącznik w pozycji OFF, a następnie przestaw ponownie do pozycji ON; jeśli „E-54” nie ustępuje, wymień PCB
„E-70A”	Brak przewodu połączeniowego włącznika wentylatora	Sprawdź przewód połączeniowy przy 12-pinowym połączeniu z panelem
„E-70B”	Brak przewodu połączeniowego MV	Sprawdź przewód połączeniowy w złączach do panelu
„E-92B”	Otwarty bezpiecznik 24 VAC na płycie I/O	Bezpiecznik 24 VAC na płycie I/O otwarty; sprawdź, czy nie ma zwarcia w obwodzie 24 V (np. górna granica, wyłącznik odpływu, wyłącznik powietrza)