

HENNY PENNY
Smażalnica ciśnieniowa
Model 690

SERVICE MANUAL

PODREČZNIK OBSŁUGI

OSTRZEŻENIE

Podręcznik ten należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu na przyszły użytek.

Schemat połączeń tego urządzenia znajduje się na pokrywie tylnej tarczy wzmacniającej pulpitu operatora.

Należy umieścić w miejscach dobrze widocznych instrukcje postępowania w przypadku stwierdzenia zapachu ulatniającego się gazu. Informacje takie można uzyskać u lokalnego dostawcy gazu.

**DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA**

NIE WOLNO PRZECHOWYWAĆ ANI UŻYWAĆ BENZYNY ANI INNYCH ŁATWOPALNYCH PŁYNÓW LUB GAZÓW W POBLIŻU TEGO LUB JAKIEGOKOLWIEK INNEGO

Należy dbać o to, aby obszar, na którym znajduje się to urządzenie, był wolny od wszelkich substancji zapalnych.

Nie należy blokować przepływu powietrza spalanego i wentylacyjnego. Należy zapewnić odpowiednie odstępy wokół urządzenia w celu ułatwienia dopływu powietrza do komory spalania.

UWAGA

Smażalnia Model 690 jest wyposażona w mechanizm ciągłego płomienia. Smażalnica nie może jednak pracować bez prądu elektrycznego. Normalna praca smaźalnicy zostanie wznowiona samoczynnie po przywróceniu dopływu prądu.

OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE: Nieodpowiednia instalacja, regulacja, zmiana, obsługa lub konserwacja może spowodować straty materialne, obrażenia ciała operatora lub jego śmierć. Należy dokładnie przeczytać instrukcje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji przed rozpoczęciem instalacji lub obsługi tego urządzenia.

HENNY PENNY

CIŚNIENIOWA SMAŻALNICA GAZOWA NA 8 SZTUK

WYKAZ DANYCH

Wysokość	61" (155 cm)
Szerokość	24" (61 cm)
Głębokość	41.75" (107 cm)
Powierzchnia podłogowa	W przybl. 7 stóp kw. (0,65 m kw.)
Pojemność kotła	8 kurczaków (32 funty) (14,4 kg) 130 funtów tłuszczu (59 kg)
Parametry elektryczne:	120 VAC, 1-fazowy, 50/60 Hz, 10 Amp, zasilanie 3- przewodowe 230 VAC, 1-fazowy, 50/60 Hz, 10 Amp, zasilanie 3- przewodowe
Nagrzewanie	Propan lub gaz ziemny, 100.000 BTU/godz. (29,3 kW)
Ciśnienie	12 PSI ciśnienie robocze (827 mbar) 14,5 PSI pułap samoodciążenia (999 mbar)
Ciężar wysyłkowy	W przybliżeniu 935 funtów (424 kg)
Akcesoria włączone do wysyłki	Piętnaście półwymiarowych stojaków miskowych i nośnik z zespołem montażowym, standardowe szczotki

UWAGA

Tabliczka znamionowa umieszczona na bocznej płycie prawostronnej zawiera informacje o rodzaju smażalni, numerze seryjnym, dacie gwarancji, jak też inne informacje dotyczące smażalni.

RODZIAŁ 1. WPROWADZENIE

1-1. URZĄDZENIE DO SMAŻENIA POD CIŚNIENIEM

Urządzenie do smażenia ciśnieniowego “Henny Penny” jest podstawowym elementem wyposażenia do przetwórstwa żywności, przeznaczonym wyłącznie do zastosowań związanych z przygotowaniem żywności dla celów związanych z działalnością instytucji lub w handlu.

P-H-T

Dzięki połączeniu trzech czynników: wysokiego ciśnienia, wysokiej temperatury i czasu (P-H-T - angielski skrót od Pressure, Heat, Time) w systemie zapewniającym automatyczną kontrolę tych czynników, możliwe jest uzyskanie apetycznego produktu żywnościowego, o maksymalnej atrakcyjności.

Ciśnienie

W tej metodzie przygotowania żywności podstawową rolę odgrywa ciśnienie. Jest ono wytwarzane z naturalnej wilgoci produktu żywnościowego. Wilgoć ta jest wychwytywana przez specjalną pokrywą o opatentowanej konstrukcji i przetwarzana na parę. Dzięki błyskawicznemu powstawaniu pary, większość naturalnych soków obecnych w produkcie żywnościowym nie jest z niego usuwana. Nadmiar pary wydostaje się z garnka na zewnątrz przez zawór, utrzymujący stałe ciśnienie pary.

Temperatura

Następnym ważnym czynnikiem wykorzystywanym w urządzeniu do smażenia ciśnieniowego jest temperatura. Uzyskanie w urządzeniu oszczędności energii wynika z krótkiego czasu smażenia, niskiej temperatury i zatrzymywaniu ciepła przez kocioł z nierdzewnej stali.

Czas

Znaczenie czasu, jako kolejnego czynnika, polega na tym, że oszczędności uzyskane przez użytkownika są tym większe, w im krótszym czasie produkt spożywczy zostanie przygotowany. Nasze urządzenie umożliwia przygotowanie produktu w krótszym czasie niż konwencjonalne urządzenie do otwartego smażenia.

1-2. NALEŻNA DBAŁOŚĆ

Urządzenie do smażenia ciśnieniowego “Henny Penny”, podobnie jak każdy element wyposażenia do przetwórstwa żywności, wymaga dbałości i konserwacji. W tym podręczniku zebrano wymagane zabiegi w zakresie konserwacji i czyszczenia urządzenia, których wykonywanie musi stać się stałym elementem jego obsługi, wykonywanym w regularnych odstępach czasu.

1-3. UZYSKIWANIE PORAD

Użytkownik, który chce uzyskać poradę lub pomoc z zewnątrz, może skontaktować się z naszym lokalnym dystrybutorem działającym w jego rejonie, lub zatelefonować pod numer 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

1-4. BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie do smażenia ciśnieniowego “Henny Penny” wyposażone jest w wiele mechanizmów zabezpieczających. Jednak jedyny sposób zapewnienia jego bezpiecznej pracy polega na pełnym zrozumieniu prawidłowych procedur instalacji, obsługi i konserwacji. Instrukcje zawarte w tym podręczniku opracowano po to, aby ułatwić użytkownikowi opanowanie prawidłowych procedur. Informacje o szczególnym znaczeniu lub dotyczące bezpieczeństwa oznaczono nagłówkami: **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE**, **WAŻNA UWAGA** i **UWAGA**. Znaczenie tych nagłówków podano poniżej:



Nagłówek **NIEBEZPIECZEŃSTWO** wskazuje bezpośrednie zagrożenie bardzo poważnymi obrażeniami ciała, takimi jak poparzenia drugiego lub trzeciego stopnia, utrata wzroku lub inne trwałe uszkodzenie zdrowia.

1-4. BEZPIECZEŃSTWO
(ciąg dalszy)**OSTRZEŻENIE**

Nagłówek OSTRZEŻENIE oznacza przestrożę o tym, że nieprawidłowe wykonanie danej procedury może spowodować obrażenia ciała osób, takie jak oparzenia i/lub utrata wzroku, niezależnie od uszkodzenia urządzenia do smażenia.

WAŻNA UWAGA

Nagłówek WAŻNA UWAGA informuje użytkownika, że nieprawidłowe wykonanie danej procedury może spowodować uszkodzenie urządzenia do smażenia lub produktu.

UWAGA

Nagłówek UWAGA zwraca uwagę użytkownika na szczególnie ważne informacje.

RODZIAŁ 2. INSTALACJA**2-1. INSTRUKCJE
ROZPAKOWANIA****UWAGA**

Instalację tego urządzenia można powierzyć tylko wykwalifikowanemu technikowi serwisowemu.

1. Odetnij i usuń taśmy plastikowe chroniące skrzynię.
2. Usuń pokrywę skrzyni i podnieś ją nad urządzeniem do smażenia.
3. Wyjmij podpory narożne opakowania (4).
4. Odetnij taśmę owijającą podłóże i skrzynię ze stelażem, po czym oderwij ją i zdejmij opakowanie z wierzchu pokrywy urządzenia.
5. Odetnij i zdejmij taśmy metalowe mocujące urządzenie do palety.
Pokrywę można otworzyć dopiero po wykonaniu czynności 5, 6, 7, i 8.
6. Zdejmij urządzenie do smażenia z palety.

OSTRZEŻENIE

Ciężar urządzenia do smażenia wynosi ok. 326 kg. Przy jego przenoszeniu należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

**2-1. INSTRUKCJE
ROZPAKOWANIA
(ciąg dalszy)**

7. Zdejmij pokrywę tylną.

OSTRZEŻENIE

Ciężarki na przeciwwagi pakowane są oddzielnie, pod urządzeniem. Każdy z ciężarków waży ok. 8.1 kg. Przy ich przenoszeniu należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń. Przed otwarciem zamka pokrywy należy zainstalować wszystkie segmenty urządzenia.

8. Włóż pięć ciężarków do Zespołu Przeciwwagi.
9. Załóż pokrywę tylną.
10. Z zespołu pokrywy odetnij etykiety ostrzegawcze. Teraz można otworzyć zamek pokrywy.
11. Z wnętrza suszarki wyjmij akcesoria.

UWAGA

Elementy armatury służące do zainstalowania linii gazu są częścią składową instalacji gazowej.

12. Przygotuj do pracy zawór ciężarowy.

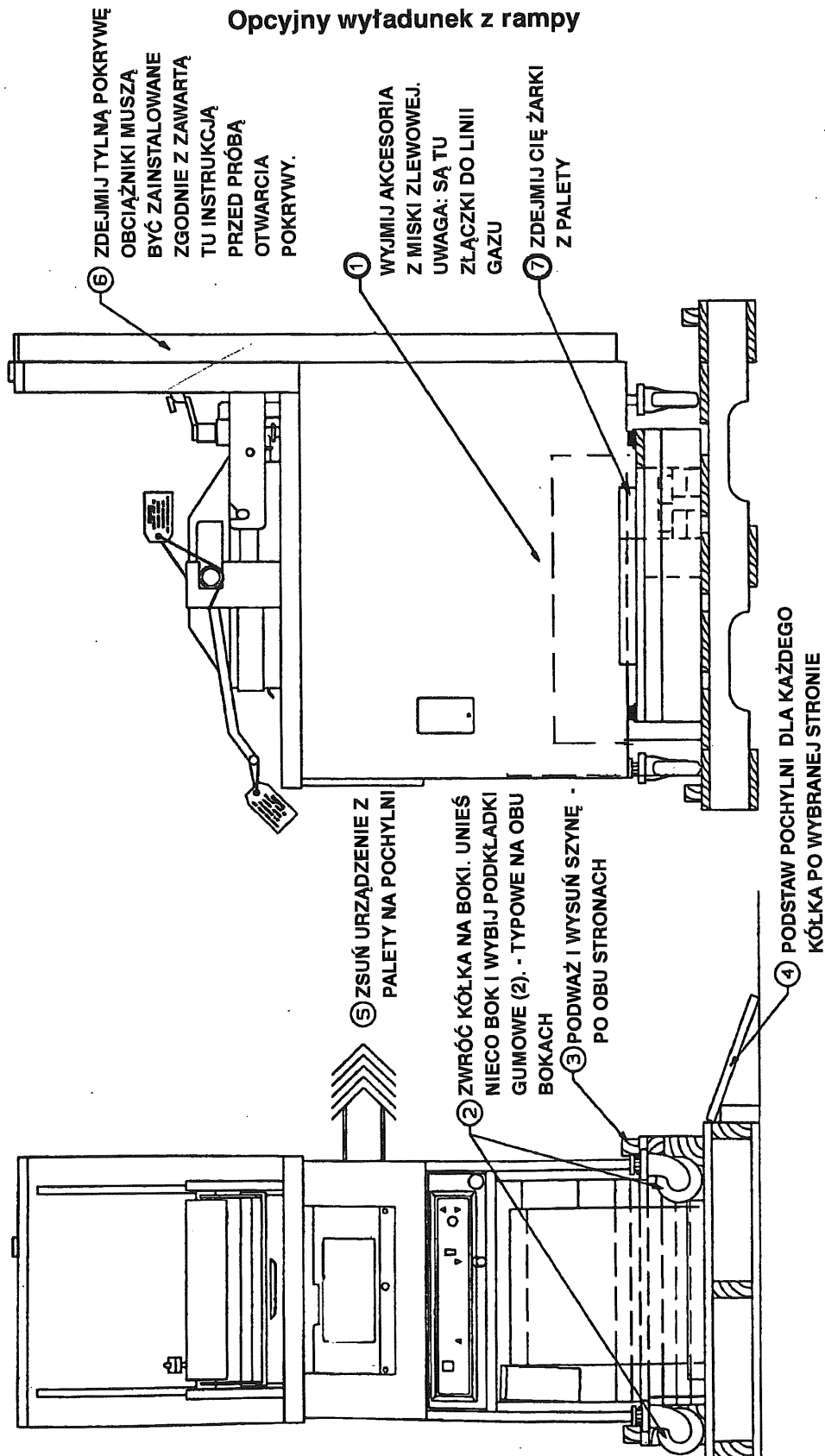
WAŻNA UWAGA

W celu ochrony kołnierza i ciężarka podczas transportu, do środka obudowy zaworu ciężarowego wkładana jest podpora metalowa. Przed zainstalowaniem urządzenia podporę tę należy wyjąć.

**2-1. INSTRUKCJE
ROZPAKOWANIA
(ciąg dalszy)**

- A. Odkręć górną nasadkę.
 - B. Wyjmij okrągły odważnik.
 - C. Wyjmij i wyrzuć podporę zakładaną w transporcie.
 - D. Wytrzyj kryzę otworu suchą szmatką.
 - E. Załóż ciężarek i zabezpiecz górną nasadkę.
13. Z komory urządzenia do smażenia wyjmij papier ochronny. Konieczne jest także przetarcie zewnętrznej powierzchni mokrą ścierką.

Opcyjny wyładunek z rampy



2-2. WYBÓR SMAŻALNICY

Właściwe usytuowanie smażalnicy jest bardzo istotne dla jej działania, szybkości i wygody. Należy wybrać miejsce, które nie tylko zapewni łatwe ładowanie i opróżnianie, lecz jednocześni nie będzie przeszkadzać w końcowym kompletowaniu zamówionych potraw. Doświadczeni użytkownicy przekonali się, że smażenie od stanu surowego do gotowego i przechowywanie wyrobów w podgrzewaczu zapewnia szybkość i ciągłość operacji. Stolnice do ładowania i opróżniania powinny być zamocowane blisko przynajmniej z jednej strony smażalnicy. Należy pamiętać, że najlepszą wydajność można uzyskać w konfiguracji liniowej, to jest surowy produkt po jednej stronie, a gotowy po drugiej. Umieszczenie skompletowanego zespołu zamówionych potraw nieco dalej spowoduje tylko nieznaczne obniżenie wydajności. W celu zapewnienia prawidłowej obsługi, wolna przestrzeń wokół smażalnicy powinna wynosić 24 cale (60,96 cm). W celu wykonania obsługi należy zdjąć boczną pokrywę. Aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza do komory spalania należy zachować co najmniej 6 cali (15,24 cm) odstępów wokół podstawy urządzenia.

WAŻNA UWAGA

Projekt smażalnicy gazowej przewiduje jej instalację zarówno na łatwopalnych podłogach, jak i w pobliżu łatwopalnych ścian. Smażalnica musi mieć 6 cali (15,24 cm) wolnej przestrzeni z każdego boku i 6 cali (15,24 cm) z tyłu bez względu na to czy stoi w pobliżu łatwopalnych czy niepalnych materiałów.

UWAGA

Smażalnica powinna być ustawiona w ten sposób, aby zapobiec jej przechyłom lub chwianiu się mogącemu powodować rozchłapywanie gorącego tłuszczu. Cel ten można osiągnąć poprzez właściwe ustawienie smażalnicy lub poprzez zastosowanie ściągów mocujących.

2-2. WYBÓR SMAŻALNICY
(ciąg dalszy)

OSTRZEŻENIE

Nie należy nic składować w przestrzeni pod urządzeniem do smażenia 690. Złożone na zapas pod palnikiem filtry oleju i inne elementy zapasowe mogą ulec zniszczeniu lub spowodować pożaru.

2-3. POZIOMOWANIE
SMAŻALNICY

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie smażalnice musi być wypoziomowana w osi przód - tył i poprzecznie. Umieść poziom na płaskich powierzchniach wokół kołnierza kotła i wypoziomuj urządzenie.



Niezastosowanie się do tych instrukcji poziomowania może spowodować przelewanie się tłuszczu z kotła i poważne poparzenia, obrażenia ciała operatora, pożar oraz straty materialne.

2-4. PRZEWIETRZANIE
URZĄDZENIA

Smażalnica musi być umieszczona tak, aby możliwe było odprowadzanie z niej oparów i gazów przez odpowiedni wyciąg lub układ wentylacyjny. Jest to niezbędne w celu skutecznego usuwania oparów i zapachów smażenia. Należy zachować szczególną ostrożność przy projektowaniu wyciągu wentylacyjnego, aby ustrzec się zakłóceń pracy smażalnicy. Wyciąg wentylacyjny powinien być zawieszony na takiej wysokości, aby możliwe było odpowiednie otwieranie pokrywy smażalnicy. Zalecamy porozumienie się z miejscową firmą wentylacyjną lub ogrodniczą w sprawie projektowania odpowiedniego układu.

UWAGA

Przewietrzanie musi być zgodne z miejscowymi, stanowymi i państwowymi przepisami. Należy skonsultować się z lokalną strażą pożarną i władzami budowlanymi.

2.5 DOSTAWY GAZU.

Smażalnica gazowa może być dostarczona w wersji dostosowanej do gazu ziemnego lub do propanu. Należy sprawdzić na tabliczce znamionowej umieszczonej na prawostronnym panelu szafki, aby ustalić odpowiednie wymogi odnośnie dostawy gazu.



Nie wolno stosować innego gazu niż gaz wymieniony na tabliczce znamionowej. Niewłaściwa dostawa gazu może spowodować pożar lub wybuch prowadzący do poważnych obrażeń ciała lub strat materialnych.

2-6. RURY GAZOWE

Poniżej podane są zalecane sposoby podłączenia smażalnicy do systemu gazowego.

OSTRZEŻENIE

W celu uniknięcia możliwego odniesienia obrażeń ciała:

- instalacja musi być zgodna z miejscowymi, stanowymi i państwowymi przepisami.
- smażalnica i jej bezpośredni zawór odcinający musi być odłączony od układu gazowego podczas próby ciśnieniowej systemu przy testowaniu ciśnień przekraczających 1/2PSIG (3,45 KPA) (34,47mbar)
- smażalnica musi być odizolowana od układu gazowego poprzez zamknięcie jej bezpośredniego ręcznego zaworu odcinającego podczas testów ciśnieniowych układu gazowego przy ciśnieniach testów równych lub mniejszych niż 1/2PSIG (3,45 KPA) (34,5 mbar)
- należy używać standardowych rur ze stali czarnej o średnicy 3/4cała oraz złączek ze stali zgrzewnej do podłączenia gazu
- nie wolno używać złączek żeliwnych

**2-6. RURY GAZOWE.
(ciąg dalszy)**

- podczas, gdy zalecane jest stosowanie rur o średnicy 3/4cala, rury powinny być odpowiednich rozmiarów i zainstalowane odpowiednio, aby zapewnić wystarczający dopływ gazu przy maksymalnym zapotrzebowaniu bez niepotrzebnych strat ciśnienia między licznikiem a smażalnicą. Spadek ciśnienia w układzie rurowym nie powinien przekraczać 0,3 cala słupka wody (0,747 mbar).

Należy zapewnić możliwość przemieszczania smażalnicy w celu jej oczyszczenia i obsługi. Można to osiągnąć poprzez:

- 1 Zainstalowanie ręcznego zaworu odcinającego dopływ gazu i dwuzłączki rurowej, lub
- 2 Zainstalowanie wysoko wydajnego złącznika (min. 3/4cala) z certyfikatem A.G.A odpowiadającego standardowym złączkom do przenośnych urządzeń gazowych. ANSI Z21.69 lub CAN/CGA 6.16. I szybkie złącze zgodne ze standardem do urządzeń szybkiego rozłączania do wykorzystania z paliwem gazowym ANSI Z21.41 lub CAN 1-6.9. Również zapewnić odpowiednie warunki ograniczające ruch smażalnicy bez konieczności polegania na złączce lub urządzeniu szybkiego odłączania lub jego orurowania w celu ograniczenia ruchu smażalnicy.
- 3 Zobacz ilustrację na następnej stronie pokazującą odpowiednie połączenia giętkiej linii gazowej i ogranicznika kabla.

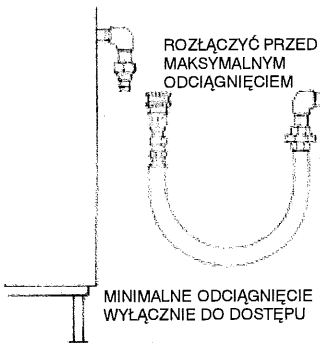
UWAGA

Linka ograniczająca ogranicza odległość na jaką urządzenie może być odciągnięte od ściany. W celu czyszczenia i obsługi urządzenia, kabel musi być odpięty od agregatu, zaś giętka linia gazowa odłączona. Pozwoli to na lepszy dostęp do wszystkich boków urządzenia. Rurę gazową oraz kabel ograniczający należy połączyć ponownie po zakończeniu czyszczenia lub obsługi.

RURY GAZOWE

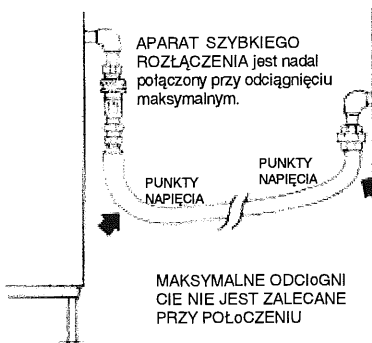
PRAWIDŁWE

MINIMALNE DOPUSZCZALNE ODCIĄGNIĘCIE urządzenia od ściany do dostępu do aparatu szybkiego rozłączenia.



NIEPRAWIDŁWE

UNIKAĆ OSTRYCH ZAGIĘĆ I SKRĘCEN przy odciąganiu urządzenia od ściany. (Maksymalne odciągnięcie skręci końcówki nawet przy prawidłowym zainstalowaniu i obniży żywotność złączki).

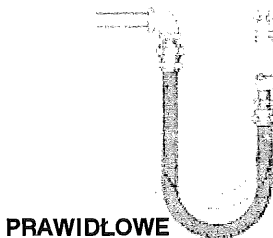


PRAWIDŁWE

Złączki i wąż powinny być zainstalowane w tej samej płaszczyźnie jak pokazano po lewej stronie. **NIE PRZESUWAC ZŁĄCZEK** - powoduje to ich skręcanie i nadmierne napięcie powodujące przedwczesne uszkodzenie.



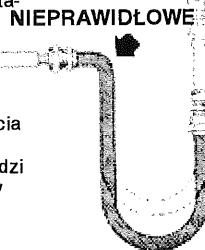
NIEPRAWIDŁW



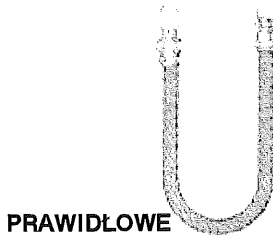
PRAWIDŁWE

To jest prawidłowy sposób zainstalowania węża metalowego w ustawieniu pionowym. Należy zauważyć pojedynczą, naturalną pętlę.

Dopuszczenie do ostrego zagięcia jak pokazano po prawej napina i zagina rurę metalową, co prowadzi do wczesnego uszkodzenia przy złącze.



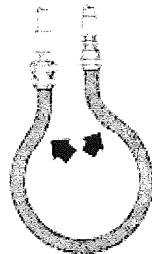
NIEPRAWIDŁWE



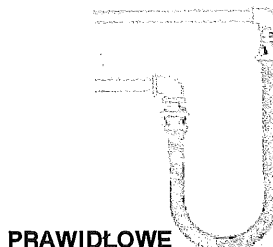
PRAWIDŁWE

Zachowaj minimalną lub większą średnicę zgięcia między złączkami w celu przedłużenia jej żywotności.

Zmniejszenie odległości pomiędzy złączkami, jak widać po prawej stronie, tworzy podwójne zagięcia powodujące uszkodzenie na skutek zmęczenia materiałowego połączeń.



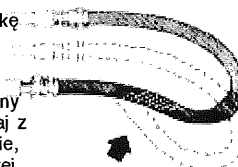
NIEPRAWIDŁWE



PRAWIDŁWE

We wszystkich instalacjach, w których "samościek" nie jest niezbędny, połącz metalową rurkę zagięciem pionowym.

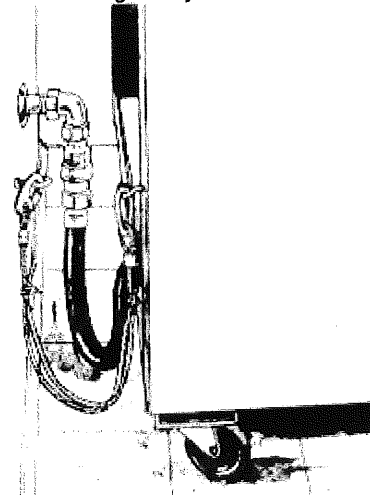
NIE ŁĄCZ METALOWEGO WĘŻA POZIOMO: o ile nie jest konieczny "samościek", po czym skorzystaj z podparcia na dolnej płaszczyźnie, jak pokazano na rysunku po lewej stronie.



NIEPRAWIDŁWE

LINKA OGRANICZAJĄCA

Prosimy zapoznać się z poniższą ilustracją przy instalowaniu linki ograniczającej na przesuwalnych smażalnicach gazowych.



Wkręt z uchem ma być zamocowany na budynku przy zastosowaniu dopuszczalnych metod budowlanych.

WAŻNA UWAGA

KONSTRUKCJA SUCHEJ ŚCIANY

Wkręt z uchem musi być zamocowany do słupa nośnego. **NIE WOLNO** mocować wkrętu wyłącznie do suchej ściany. Również należy pamiętać, aby umieścić wkręt z uchem na tej samej wysokości co rura gazowa. Zalecana instalacja przewiduje mniej więcej sześć cali obok rury podającej. Linka ograniczająca musi być co najmniej o sześć cali krótsza niż gładka rurka gazowa.

WAŻNA UWAGA

Należy korzystać z kolanek, aby uniknąć ostrych skrętów lub nadmiernych zagięć. Dla ułatwienia ruchu zainstalować z tzw. luźną pętlą. Urządzenie gazowe musi być odłączone przed maksymalnym przesunięciem. (Minimalne przesunięcie jest dopuszczalne dla rozłączenia węża).

**2-7. USTAWIENIE
REGULATORA
CIŚNIENIA GAZU**

Regulator ciśnienia gazu na automatycznym zaworze gazowym jest ustawiony fabrycznie jak następuje:

gaz ziemny: 3,5 cala słupka wody (8,7 mbar)

propan: 10,0 cala słupka wody (24,9 mbar)

**2-8 WYMOGI
ELEKTRYCZNE (GAZ)**

Smażalnica gazowa wymaga prądu o wartości 120 woltów, pojedynczej fazy 60 Hz, 10 amp, 3 przewodów (uziemionych) lub 230 woltów pojedynczej fazy 50 Hz. Smażalnica pracująca na prądzie 120 woltowym jest wyposażona fabrycznie w uziemiony przewód i wtyczkę chroniącą przed porażeniem i powinna być podłączona do gniazdka o trzech otworach (uziemionego). Nie należy odcinać lub usuwać wtyku uziemienia. Schemat elektryczny znajduje się za prawą płytą boczną i jest do niego dojście poprzez zdjęcie bocznej płyty. Wtyk 230 woltowy musi być zgodny ze wszystkimi przepisami lokalnymi, stanowymi i państwowymi.

OSTRZEŻENIE

NIE ODŁĄCZAĆ WTYKU UZIEMIĄJĄCEGO.
Ta smażalnica MUSI być odpowiednio i bezpiecznie uziemiona, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami elektrycznymi w celu przeprowadzenia poprawnego uziemienia, lub w przypadku braku przepisów lokalnych należy zapoznać się z państwowymi przepisami, ANSI/NFPA Nr 70 (wydanie bieżące). W Kanadzie wszystkie połączenia elektryczne muszą odpowiadać przepisowi CSA C22.1, Kanadyjski Kodeks Elektryczny część 1 oraz kodeksom lokalnym.

**2-8 WYMOGI
ELEKTRYCZNE (GAZ)
(ciąg dalszy)**



Główny wyłącznik prądu na tym urządzeniu nie odłącza wszystkich przewodników linii. Urządzenie to musi być wyposażone w zewnętrzny bezpiecznik, który odłączy wszystkie nieuziemiowane przewody.

**2-9. TESTOWANIE
SMAŻALNICY**

Każda smażalnica ciśnieniowa Henny Penny została całkowicie sprawdzona i przetestowana przed wysyłką. Jednakże dobra praktyka wymaga ponownego sprawdzenia urządzenia po jego zainstalowaniu.

**2-10. TEST NA PRZECIEKI
GAZU**

UWAGA

Przed włączeniem dopływu gazu należy upewnić się, że wskazówka na gazomierzu zaworu gazowego smażalnicy znajduje się w pozycji WYŁ.

Po wstępnej instalacji i po przesunięciu urządzenia należy sprawdzić rury i złączki na przecieki gazu. Prosta metoda sprawdzianowa polega na włączeniu gazu i posmarowaniu wszystkich połączeń roztworem mydlanym. Jeżeli pojawią się pęcherzyki wskazuje to na ucieczkę gazu. W takiej sytuacji należy ponownie przeprowadzić połączenia rurowe.



W żadnym wypadku nie wolno używać zapalanej zapalki lub otwartego płomienia w celu wykrycia przecieków gazu. Ulatniający się gaz może spowodować wybuch prowadzący do ciężkich obrażeń ciała i szkód materialnych.

**ZAPOBIEGANIE KUPIENIU
W SMAŻALNICACH NA OSIEM SZTUK HENNY PENNY**



NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO WYCIEKU TŁUSZCZU Z KOTŁA, CO GROZI POWAŻNYMI POPARZENIAMI, OBRAŻENIAMI CIAŁA, POŻAREM ORAZ STRATAMI MATERIALNYMI.

- TŁUSZCZ MOŻNA ZAMIESZAĆ **JEDYNI**E PODCZAS PROCEDURY ROZRUCHOWEJ. **NIE WOLNO MIESZAĆ TŁUSZCZU W ŻADNYM INNYM CZASIE.**
- **FILTROWAĆ TŁUSZCZ CO NAJMNIEJ DWA RAZY DZIENNIE.**
- **ZMIEĆ OKRUCHY Z POWIERZCHNI KOTŁA I STREFY ZIMNEJ PODCZAS FILTROWANIA.**
- **NALEŻY ZAPEWNIĆ WYPOZIOMOWANIE KOTŁA.**
- **NALEŻY ZADBAĆ O TO, ŻEBY TŁUSZCZ NIGDY NIE SIĘGAŁ POWYŻEJ GÓRNEJ LINII NAPEŁNIENIA KOTŁA.**
- **NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ, ŻE ZAWÓR KONTROLI GAZU JEST PRAWIDŁOWO WYREGULOWANY (TYLKO DLA URZĄDZEŃ GAZOWYCH).**
- **STOSOWAĆ ZALECANY ROZMIAR PRODUKTU W KOSZYKU.**

ABY UZYSKAĆ DODATKOWE INFORMACJE ODNOŚNIE TYCH INSTRUKCJI NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PODRĘCZNIKIEM OBSŁUGI HENNY PENNY ORAZ POUFNYM PODRĘCZNIKIEM DZIAŁANIA KFC (“COM”).

**W CELU UZYSKANIA POMOCY NALEŻY DZWONIĆ DO DZIAŁU
OBSŁUGI HENNY PENNY POD NUMEREM 1-800-417-8405.**

RODZIAŁ 1. DZIAŁANIE

3-1. URZĄDZENIA KONTROLNE

Wyłącznik zasilania/pompy

Wyłącznik zasilania/pompy jest trzystopniowym wyłącznikiem z pozycją WYŁ. pośrodku. Przetawić wyłącznik w pozycję zaznaczoną jako "POWER" (zasilanie), aby uruchomić smażalnicę. Przetawić wyłącznik w pozycję zaznaczoną jako "PUMP" (pompa), aby włączyć pompę filtra. Konieczne jest spełnienie pewnych warunków przed uruchomieniem pompy filtra. Warunki te omówione są dalej w tym rozdziale.

Kocioł

Ten zbiornik mieści w sobie tłuszcz do smażenia i skonstruowany jest tak, aby mieścił wymiennik ciepła, osiem kurczaków i odpowiednią strefę zimna do zbierania okruchów.

Stojak do Gotowania

Stojak ze stali nierdzewnej posiada pięć wieszaków, na których umieszczany jest produkt podczas i po smażeniu.

Uszczelka pokrywy

Uszczelka pokrywy zapewnia utrzymanie ciśnienia w komorze smażenia.

Zawór roboczy

Obciążeniowy zawór roboczy zapewniający regulację ciśnienia jest używany w celu utrzymania stałego poziomu ciśnienia pary wewnątrz kotła. Nadmiar ciśnienia pary zostaje uwolniony poprzez rurę wydechową.

UWAGA

Nakrętka obciążeniowa musi być zdjęta, jak też nakrętka, ciężarek i otwór muszą być oczyszczone raz dziennie w celu uniknięcia nadmiernego ciśnienia w kotle.

3-1. URZĄDZENIA KONTROLNE (ciąg dalszy)

Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa jest zaworem sprężynowym zatwierdzonym przez ASME, ustawionym na 14,5PSI (999 mbar). W przypadku kiedy zawór roboczy zostaje zablokowany, ten zawór bezpieczeństwa uwolni nadmiar ciśnienia, utrzymując w komorze kotła ciśnienie o wartości 14,5 PSI (999 mbar). Jeżeli tak się stanie, przekręć wyłącznik zasilania/pompy w pozycję WYŁ, aby uwolnić całe ciśnienie z kotła.

Dźwignia zaworu bezpieczeństwa

NIE WOLNO CIĄGNAĆ DŹWIGNI.



Mogą nastąpić poważne poparzenia parą.

Manometr

Manometr wskazuje ciśnienie wewnątrz kotła.

Zawór elektromagnetyczny

Zawór elektromagnetyczny jest urządzeniem elektromechanicznym, które utrzymuje ciśnienie w kotle.

Zawór elektromagnetyczny zamyka się na początku cyklu smażenia i otwiera się samoczynnie pod koniec cyklu smażenia. Jeżeli zawór ten zabrudzi się lub gniazdo teflonowe uszczerbi się, ciśnienie nie zdoła się wytworzyć i konieczna będzie naprawa zaworu zgodnie z rozdziałem dotyczącym konserwacji.

3-1. URZĄDZENIA KONTROLNE (ciąg dalszy)

Zawór odprowadzający

Zawór odprowadzający jest dwukierunkowym zaworem kulkowym. Normalnie znajduje się on w pozycji zamkniętej. Należy przekręcić rękojeść, aby odprowadzić tłuszcz z kotła do misy zlewowej filtra.



NIE WOLNO OTWIERAĆ ZAWORU ODPROWADZAJĄCEGO PODCZAS GDY KOCIOŁ JEST POD CIŚNIENIEM. Gorący tłuszcz wytryśnie przez ten zawór. Może dojść do poważnych poparzeń.

Wyłącznik blokady spustu

Wyłącznik blokady spustu jest wyłącznikiem mikrometrycznym, który zabezpiecza kocioł na wypadek gdyby operator przypadkowo spuścił tłuszcz z kotła w sytuacji kiedy główny wyłącznik znajduje się w pozycji "POWER" (zasilanie), czyli włączonej. Wyłącznik ten automatycznie wyłącza grzanie kiedy zawór odprowadzający jest otwarty.

Misa odprowadzania skraplania

Misa odprowadzania skraplania jest punktem zbierania skraplania powstającego w układzie wydechowym pary. Okresowo należy ją opróżniać.

System mieszania tłuszczu

Urządzenie wyposażone jest w system mieszania tłuszczu, który zapewnia odpowiednie wymieszanie tłuszczu zapobiegające gromadzeniu się wilgoci, a zatem również wrzeniu w kotle. Pompa filtra zostaje włączona przez aparaturę kontrolną w z góry ustalonych odstępach czasu, aby wymieszać tłuszcz.

3-1. URZĄDZENIA KONTROLNE (ciąg dalszy)**Zamek pokrywy**

Pokrywa urządzenia wyposażona jest w zatrzask mechaniczny z przodu wieka, który zaskakuje w kłamrę z przodu kotła. Mechanizm ten utrzymuje wieko u dołu podczas zamykania wieka w miejscu.

Ograniczenie temperatury

Aparat kontroli wysokiej temperatury mierzy temperaturę tłuszczu i kiedy temperatura tłuszczu wzrasta powyżej 420°F (212°C), aparat ten otwiera i odcina grzanie kotła. Kiedy temperatura spadnie do bezpiecznej granicy roboczej, aparat musi zostać ręcznie wyzerowany.

Zespoły zapłonu

Dwa zespoły zapłonu wysyłają 24 volty do zaworu gazowego i wysokie napięcie do anod zapłonowych ignitronu.

Zapłonniki iskrowe

Podczas zapalania płomyków, zapłonniki iskrowe zostają pobudzone elektrycznie i ich końcówki iskrzą się, co powoduje zapłon płomyków.

Czujniki płomienia

Czujniki płomienia wyczuwają obecność płomyków kiedy włączony zostaje wyłącznik zasilania. Jeżeli płomyki zgasną lub nie zapalą się, czujniki płomienia odetną dopływ gazu przez zespoły zapłonu.

Zawór kontroli gazu

Zawór gazu ma podwójną funkcję kontrolną, w której, jeżeli płomyk zgaśnie na jednej stronie, zawór gazu odetnie dopływ gazu do wszystkich palników i płomyków.

3-1. URZĄDZENIA KONTROLNE (ciąg dalszy)**Wyłącznik przepływu powietrza**

Wyłącznik przepływu powietrza wyczuwa przepływ powietrza z dmuchawy. W przypadku gdy przepływ powietrza zmniejszy się poniżej ustalonej wartości, wyłącznik ten odetnie dopływ prądu do zaworu rozrządczego, który zamyka palniki.

Dmuchawa

Dmuchawa włącza odpowiednią ilość powietrza do rurek palnika, aby zapewnić wydajne spalanie, jak również wyciąga spaliny do kanału dymowego.

Zawór powietrza

Zawór powietrza umożliwia przepływ powietrza do przewodów filtra kiedy silnik pompy jest włączony, w trybie mieszania, co pozwala na pompowanie powietrza lub tłuszczu nawet przy zapchanych wkładach filtra.

3-2. DZIAŁANIE POKRYWY

Aby zamknąć pokrywę:

1. Obniż pokrywę do momentu kiedy wejdzie ona w styczność z kotłem i zamocuj pokrywę w miejscu przy pomocy zatrzasku pokrywy.
2. Z pokrywą w pozycji dolnej, pociągnij rękojeść pokrywy do przodu aż do jej zatrzymania.
3. Unieś rękojeść pokrywy aż się zatrzyma.
4. Przesuń rękojeść pokrywy na zewnątrz do siebie aż do jej zatrzymania.
5. Popchnij rękojeść pokrywy w dół, zamykając w ten sposób pokrywę.



NIE USIŁUJ OTWIERAĆ POKRYWY PÓKI CIŚNIENIE NIE SPADNIE DO ZERA. Pokrywa jest zamknięta kiedy smażalnica jest pod ciśnieniem. Nie próbuj otwierać zamka pokrywy na siłę lub otwierać pokrywy pod ciśnieniem. Otwieranie pokrywy kiedy kocioł jest pod ciśnieniem uwolni gorący tłuszcz i wilgoć kotła powodując poważne poparzenia.

Aby otworzyć pokrywę:

1. Delikatnie unieś rękojeść do jej zatrzymania.
2. Popchnij z powrotem dopóki się nie zatrzyma.
3. Obniż rękojeść.
4. Popchnij rękojeść z powrotem.
5. Odemknij przedni zatrzask pokrywy.

3-3. DZIAŁANIE W CYKLU TOPNIENIA

Kiedy tłuszcz jest w temperaturze 185°F (77-85°C), przy wyłączniku zasilania/pompy w pozycji "Power" (zasilanie), smażalnica wejdzie w cykl topienia. Tłuszcz podgrzewany jest powoli, aby zapobiec przypalaniu tłuszczu. Temperatura wzrasta i maleje cyklicznie zapewniając powolne topienie się tłuszczu. Przy 185°F (85°C) temperatura utrzymuje się dopóki nie włączy się cykl chłodny (COOL) lub nie zapanuje temperatura wybranego cyklu smażenia.

UWAGA

W przypadku potrzeby skorzystania z pomocy z zewnątrz, prosimy dzwonić pod numer 1-800-417-8405 lub 937-456-8405.

3-4. WYŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI

Wyświetlacz temperatury

Kiedy wyłącznik zasilania jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać właściwą temperaturę kotła dopóki nie rozpocznie się cykl smażenia. W dowolnym momencie w czasie cyklu smażenia można wyświetlić temperaturę poprzez naciśnięcie przycisku Temperatura.

Tryb "COOL" (chłodny)

Po smażeniu lub filtrowaniu tłuszczu, temperatura automatycznie przejdzie w tryb "COOL" (chłodny), który utrzymuje tłuszcz w temperaturze 250° F (121°C). Temperatura ta wydłuża okres używalności tłuszczu i skraca czas niezbędny do nagrzania tłuszczu do następnego cyklu smażenia. Naciśnij "Exit Cool" (zakończ tryb chłodny), aby wyjść z trybu "chłodnego" (Cool), następnie zaś przycisk produktu (1 do 0), aby wybrać pożądany cykl smażenia.

OSTRZEŻENIE

Mimo że wyświetlacz pokazywać będzie "Cool" (chłodne) podczas cyklu gotowości, to jednak tłuszcz będzie gorący i będzie mógł spowodować poparzenia.

3-4. WYŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI (ciąg dalszy)

Wybór cyklu

Wybierz cykl smażenia wciskając przycisk oznaczający liczbę "głów" (heads), czyli sztuk produktu przeznaczonego do smażenia. Wtedy tłuszcz nagrzej się do temperatury gotowości przyjęcia produktu "Drop" (gotowość).

Ponowne wciśnięcie tego samego przycisku zapoczątkuje cykl smażenia. Wskaźnik zmieni wyświetlany komunikat z gotowości na odliczanie czasu smażenia w minutach i sekundach.

Po zakończeniu cyklu smażenia, należy wcisnąć ten sam przycisk jeszcze raz kiedy wskaźnik wyświetli komunikat "Done", czyli usmażone, i rozlegnie się sygnał alarmowy. Smażalnica przejdzie w tryb "chłodny" (Cool).

UWAGA

W dowolnym czasie można wyjść z cyklu smażenia poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku produktu.

Ekran czasu/temperatury

Jest to 10-cyfrowy ekran typu LED pokazujący pozostały czas gotowania podczas cyklu gotowania, jak również temperaturę tłuszczu, na życzenie operatora.

Wskaźnik temperatury

Kontrolka temperatury zaświeci się za każdym razem kiedy temperatura zostanie wywołana. Kiedy temperatura tłuszczu osiągnie odpowiedni poziom, kontrolka temperatury zgaśnie.

Wskaźnik "HI" wysokiej temperatury

Ekran pokaże odczyt "HI" jeżeli temperatura tłuszczu wzrośnie o 40°F powyżej ustalonego punktu.

3-4. WYŁĄCZNIKI I WSKAŹNIKI (ciąg dalszy)

**Wskaźnik “gotowości”
(Drop)**

Ekran pokaże odczyt “Drop” kiedy tłuszcz osiągnie ustaloną temperaturę gotowości do smażenia (+4° do 2°).

**Wskaźnik “Usmażone”
(Done)**

Ekran wyświetli komunikat “Done” pod koniec cyklu gotowania.

Przycisk temperatury

Przycisk ten pozwala operatorowi odczytać wartość temperatury tłuszczu podczas cyklu gotowania.

Przycisk skanowania

Przycisk ten pozwala operatorowi na przechodzenie między różnymi pomiarami.

Przycisk funkcyjny

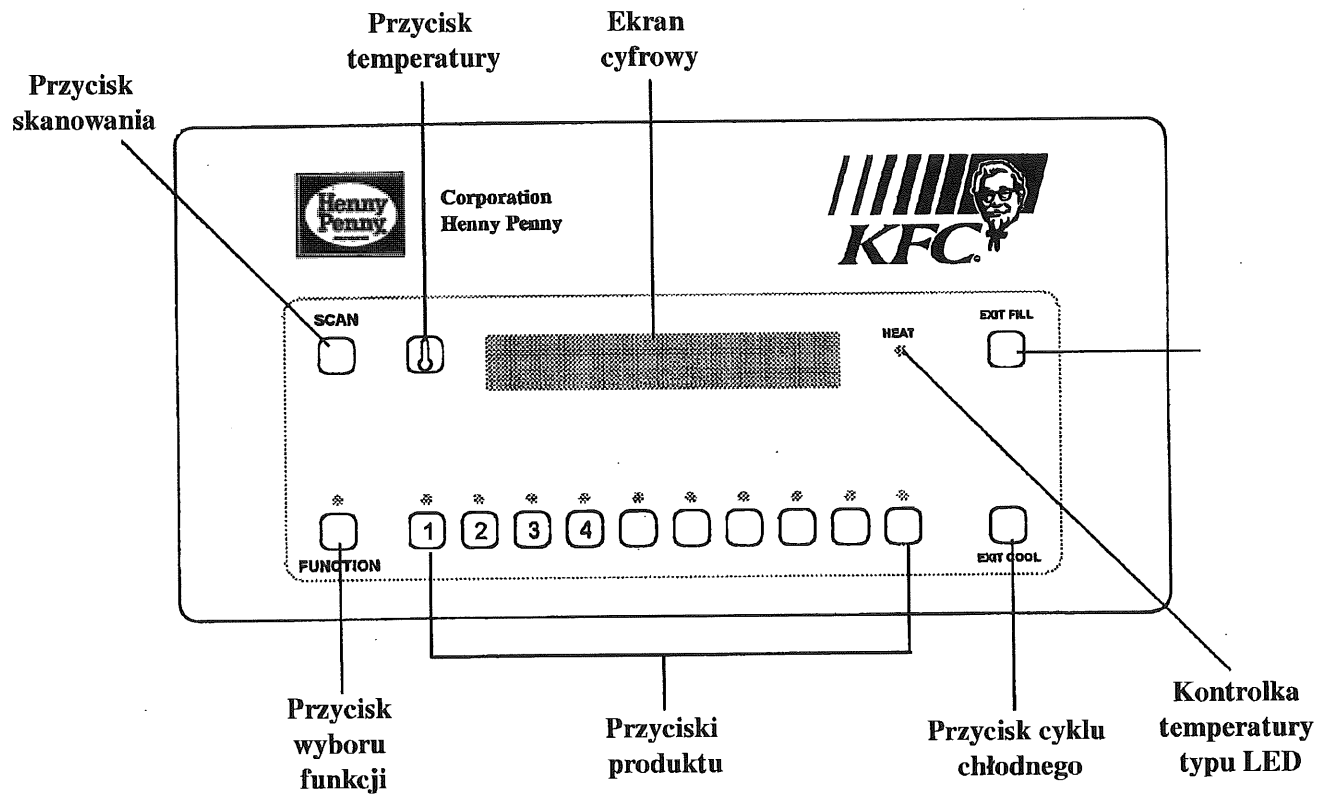
Przycisk funkcyjny pozwala na programowanie aparatury kontrolnej.

Wyjście z cyklu napełniania

Po przefiltrowaniu kotła, jeżeli aparatura ustawiona jest w trybie zablokowania filtra, ekran pokaże odczyt “napełnianie” (FILL), i wówczas należy wcisnąć przycisk wyjścia z cyklu napełniania.

Wielokrotne liczniki

Urządzenie kontrolne ma zdolność do prowadzenia wielokrotnych pomiarów. Jeżeli gotuje się więcej niż jeden produkt, licznik można włączyć poprzez wcisnięcie kilku przycisków produktu na cykl gotowania.



3-5. NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE TŁUSZCZU

1. Zaleca się korzystanie z wysoko jakościowego tłuszczu do smażenia w smażalnicy ciśnieniowej. Niektóre tłuszcze niskiej jakości mają dużą zawartość wilgoci i mogą spowodować pienie się i kipienie.
2. W przypadku użycia tłuszczu twardego można go stopić w ciec, a następnie wlać do kotła. Próba stopienia twardego tłuszczu w kotle może spowodować przypalenie się tłuszczu.
3. Model gazowy wymaga 130 funtów (58,97 kg). Kocioł ma cztery wskaźniki poziomu na tylnej ścianie, które wskazują kiedy podgrzany tłuszcz jest na właściwym poziomie.
4. Zimny tłuszcz może być napełniony do 1/2cala (1,25 cm) poniżej dolnych wskaźników.



NIE napełniać kotła tłuszczem powyżej górnej linii napełnienia. Może to spowodować przelanie się tłuszczu, co może być przyczyną poważnych poparzeń, obrażeń ciała, pożaru i strat materialnych.

Kompletne instrukcje podane są w Standardowej Bibliotece KFC.



Poziom tłuszczu musi być zawsze utrzymany powyżej spirali wymienników ciepła kiedy kocioł się nagrzewa. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do pożaru oraz uszkodzenia kotła.

**3-6. PODSTAWOWE
DZIAŁANIE**

Następujące procedury muszą być przestrzegane przy wstępnym rozruchu urządzenia i za każdym razem, gdy urządzenie zostaje przestawione z warunków zimnych lub ze stanu wyłączenia do stanu pracy. Oto są podstawowe ogólne instrukcje. Należy przestrzegać zaleceń Standardowej Biblioteki KFC przy obsłudze urządzenia.

1. Zapewnić, aby tłuszcz był napełniony do poziomu 0,5 cala (1,25 cm) poniżej dolnego wskaźnika.



Należy upewnić się, że kocioł nie jest napełniony tłuszczem powyżej górnej linii napełnienia. Może to spowodować przelanie się tłuszczu, co może być przyczyną poważnych poparzeń, obrażeń ciała, pożaru i strat materialnych.

2. Ustawić wyłącznik zasilania/pompy w pozycji zasilania.

UWAGA

Urządzenia kontrolne mają 45 sekundowe opóźnienie od momentu włączenia zasilania do zapalenia palników.

UWAGA

Wszystkie urządzenia bezpieczeństwa odcinają dopływ gazu do palnika. Powyższe procedury powinny być przestrzegane przy ponownym rozruchu smażalnicy. Należy zawiadomić wykwalifikowanego technika serwisowego kiedy wyłączenie zostaje powtórzone.

3-6. PODSTAWOWE DZIAŁANIE (ciąg dalszy)

3. Zamieszać tłuszcz podczas nagrzewania od “zimnego” startu. Należy pamiętać o mieszaniu w strefie zimnej.



NIE mieszaj tłuszczu w żadnej innej fazie niż w fazie “zimnego” rozruchu. Nie przestrzeganie tych instrukcji może spowodować przelanie się tłuszczu, co może być przyczyną poważnych poparzeń, obrażeń ciała, pożaru i strat materialnych.

4. Pozwól, aby kocioł się nagrzał aż ekran cyfrowy pokaże odczyt “DROP”. (Przycisk wyjścia z cyklu chłodnego musi być naciśnięty jeżeli ekran pokazuje “COOL” czyli chłodne)

UWAGA

Aparatura kontrolna posiada proporcjonalne zdolności kontrolne, co oznacza, że grzanie będzie się włączać cyklicznie po około 10 stopni przed osiągnięciem ustalonej temperatury, aby umożliwić uniknięcie przegrzania.

5. Wsuń stojaki z panierowanym produktem do nośnika na pokrywie, zaczynając od dolnego wieszaka.
6. Opuść i zamknij pokrywę oraz wciśnij odpowiedni przycisk produktu (2, 4, 6, 8 sztuk).
7. Pod koniec cyklu ciśnienie zacznie spadać automatycznie i włączy się alarm dźwiękowy, a na ekranie ukaże się komunikat “DONE” czyli usmażone. W tym czasie należy wcisnąć odpowiedni przycisk produktu (2, 4, 6, 8 sztuk).

**3-6. PODSTAWOWE
DZIAŁANIE (ciąg dalszy)**

8. Zaczekaj aż ciśnieniomierz pokaże "0" w kotle zanim otworzysz pokrywę.



Sprawdź odczyt ciśnieniomierza. **NIE** próbuj otwierać pokrywy dopóki ciśnienie nie spadnie do zera. Otwieranie pokrywy podczas gdy kocioł jest pod ciśnieniem uwolni gorący tłuszcz i wilgoć powodując ostre poparzenia.

9. Otwórz i unieś pokrywę szybko.
10. Chwytając za rączki stojaka, wyjmij wieszaki z produktem z nośnika, poczynając od górnego wieszaka.

OSTRZEŻENIE

Przed obsługą smażalnicy należy wyłączyć palnik, zaś aparatura elektryczna powinna być wyjęta z urządzenia. Smażalnica powinna być wyłączona z sieci lub bezpiecznik powinien być wyłączony, aby uniknąć porażenia prądem.

UWAGA

W przypadku awarii prądu nie wolno podejmować prób uruchomienia smażalnicy. Model 690 jest wyposażony w automatyczny system zapłonu i nie może być eksploatowany bez dopływu prądu elektrycznego.

**3-7. OBCHODZERNIE SIĘ Z
TŁUSZCZEM**

1. Aby zabezpieczyć tłuszcz kiedy smażalnica nie jest w użyciu, smażalnicę należy przestawić na tryb chłodny "COOL".
2. Smażenie panierowanych produktów wymaga filtrowania, aby zapewnić czystość tłuszczu. Tłuszcz powinien być filtrowany co najmniej dwa razy dziennie - po szczycie obiadowym i pod koniec dnia.
3. Utrzymuj tłuszcz na odpowiednim poziomie gotowania. Dodawaj świeżego tłuszczu w miarę potrzeby.
4. Nie przeładowuj koszyka z produktem, ani nie umieszczaj produktu z nadmierną zawartością wilgoci w koszyku.
5. Wylej tłuszcz jeżeli się dymi lub pieni obficie.



Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować przelanie się tłuszczu lub pożar. W miarę zużycia, temperatura zapłonu tłuszczu obniża się i pieni się on coraz bardziej, co może powodować poważne poparzenia, obrażenia ciała, pożar oraz straty materialne.

3-8. INSTRUKCJE FILTROWANIA

Smażalnica gazowa na osiem sztuk Henny Penny, model 690, musi być czyszczona, a tłuszcz musi być oczyszczany i filtrowany co najmniej dwa razy dziennie - po szczycie obiadowym i pod koniec dnia. Zapoznaj się ze Standardową Biblioteką KFC.



WAŻNA UWAGA

Tłuszcz należy filtrować bezpośrednio po cyklu gotowania kiedy temperatura tłuszczu jest w trybie chłodnym "COOL", poniżej 270°F (132°C). **NIE SPUSZCZAĆ TŁUSZCZU KIEDY JEST ON W TEMPERATURZE GOTOWANIA.** Wysoka temperatura może spowodować palenie się okruchów na stalowych powierzchniach kotła po spuszczeniu tłuszczu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Filtruj jedynie wówczas, gdy wyświetlony jest odczyt "COOL". Niezastosowanie się do tego może spowodować przełanie się tłuszczu, poważne poparzenia, obrażenia ciała oraz straty materialne.

W przypadku dużego obciążenia, czyszczenie można przeprowadzać częściej. Część tego procesu obejmuje usuwanie okruchów z zimnej strefy kotła. Gotowanie dużych ilości może powodować szybsze gromadzenie się okruchów na zimnej strefie, co może wymagać czyszczenia. **POWIERZCHNIE SMAŻALNICY I KOSZYK DO SMAŻENIA BĘDĄ SZCZEGÓLNIE GORĄCE. ZACHOWUJ OSTROŻNOŚĆ, ABY SIĘ NIE POPARZYĆ.**

1. Wyłącz wyłącznik zasilania/pompy przed rozpoczęciem zlewania tłuszczu.

**3-8. INSTRUKCJE
FILTRWANIA
(ciąg dalszy)**

2. Upewnij się, że miska drenażowa znajduje się pod kotłem, a połączenie mlecarskie jest zamocowane na rurze ciśnień wychodzącej z miski.



Miska filtrowa musi być przesunięta całkowicie do tyłu pod smażalnicą, a pokrywa musi być na miejscu. Upewnij się, że otwór w pokrywie jest w tym samym pionie co otwór drenażowy zanim otworzysz zlew. Niezastosowanie się do tych instrukcji spowoduje chlapanie tłuszczu mogące prowadzić do poważnych poparzeń.

3. Wyjmij stojaki do gotowania i wytrzymaj dno pokrywy. Przechyl pokrywę do tyłu dla łatwiejszego dostępu do kotła, aby go wyczyścić.
4. Pociągnij uchwyt drenażu do siebie, aby otworzyć zawór zlewowy. Uchwyt powinien być skierowany na wprost ku przodowi urządzenia. Skorzystaj ze szczotki zagiętej w kształcie litery L, aby usunąć okruchy z przewodów grzewczych oraz boków i dna kotła w trakcie zlewania tłuszczu. Użyj dużej prostej szczotki, aby przepchnąć okruchy przez otwór drenażowy na dnie kotła jeżeli jest to konieczne. Użyj małej, prostej, białej szczotki, aby oczyścić zwoje wymiennika ciepła oraz przestrzeń między nimi a ścianą kotła.

**3-8. INSTRUKCJE
FILTROWANIA
(ciąg dalszy)**



Zmieć **WSZYSTKIE** okruchy z powierzchni kotła i z zimnej strefy podczas filtrowania. Niezastosowanie się do tego może doprowadzić do przelania się tłuszczu, co może spowodować poważne poparzenia, obrażenia ciała, pożar oraz straty materialne.

5. Zeskrob okruchy i pierścień okruchów z kotła i wyrzuć je. **NIE DOPUŚĆ**, aby okruchy dostały się do miski filtra. Te okruchy mogą spowodować smak spalenizny w sosie. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą, wilgotną szmatką. Jeżeli woda zachłapie strefę zimną, przetrzyj ją do sucha ścierką przed wypompowaniem tłuszczu z powrotem do kotła.
6. Popchnij dźwignię zlewu w pozycję zamkniętą, aby zamknąć zlew.
7. Opuść pokrywę i zabezpiecz ją kołkiem zamka wahadłowego, aby zapobiec wychłapywaniu się tłuszczu z kotła.
8. Przekręć wyłącznik zasilania/pompy w pozycję **POMPA**.
9. Po wypompowaniu całego tłuszczu do kotła, przestaw wyłącznik zasilania/pompy w pozycję **WYŁ.**

3-9. ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW

1. Przełącz wyłącznik zasilania/pompy w pozycję WYŁ.
2. Przekręć gałkę zaworu gazu zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycję WYŁ i zaczekaj co najmniej 5 minut zanim przejdziesz do następnej czynności.
3. Przekręć gałkę zaworu gazu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w pozycję WŁ.
4. Ustaw wyłącznik elektryczny zasilania/pompy w pozycję POWER (zasilanie).
5. Palnik zapali się i pozostanie w trybie cyklu topnienia dopóki tłuszcz nie osiągnie ustalonej temperatury.
6. Naciśnij przełącznik wyboru cyklu po tym jak temperatura wyświetli się na przedniej tablicy kontrolnej.

Aby zgasić palnik:

1. Przekręć gałkę zaworu gazu w pozycję WYŁ.
2. Przekręć wyłącznik zasilania/pompy w pozycję WYŁ.

Ta smażalnica jest wyposażona w przewód uziemiony oraz wtyczkę uziemioną w celu zabezpieczenia operatora przed porażeniem prądem i powinna ona być wetknięta do trzyotworowego (uziemionego) gniazdka. Nie wolno odcinać ani usuwać wtyku uziemiającego.

OSTRZEŻENIE

Przed obsługą smażalnicy, palnik musi być wyłączony, a oprzyrządowanie elektryczne wyjęte z urządzenia. Smażalnica powinna być wyłączona z prądu, lub bezpiecznik powinien być wyłączony, aby uniknąć porażenia prądem.

3-10. PROGRAMOWANIE

1. Wciśnij i przytrzymaj przycisk funkcyjny przez 2 sekundy, na ekraniku ukaże się "REG PROGRAM", a następnie "KOD".
2. Wciśnij kod 1, 2, 3. Po ekranie przesunie się komunikat "WYBIERZ PRODUKT".

UWAGA

Jeżeli żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, w ciągu mniej więcej jednej minuty pozostawania w trybie programowym, aparatura kontrolna przestawi się z powrotem na tryb gotowania.

3. Wciśnij odpowiedni przycisk produktu (1-0), aby ustawić program na odpowiedni produkt.
4. Po lewej stronie ekranu ukażą się pulsujące komunikaty "INT1" i "CZAS". Prawa strona pokaże czas rozpoczęcia cyklu gotowania i może być zmieniona przez wciśnięcie odpowiednich numerów, np.: wciśnij 1,0,0,0 i 10:00 pokaże się po prawej stronie ekranu ustawiając czas rozpoczęcia w minutach.
5. Po ustawieniu czasu wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny, a po lewej stronie ekranu ukażą się pulsujące komunikaty "INT1" i "TEMP". Prawa strona pokaże temperaturę początkową, którą można zmienić przez wciśnięcie odpowiednich numerów, np.: wciśnij 2,5,0, a 250° F pokaże się po prawej stronie ekranu ustalając temperaturę na 250° F.
6. Po ustawieniu temperatury wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny, a po lewej stronie ekranu pojawią się pulsujące komunikaty "INT" i "CIŚN". Wciśnij dowolny przycisk produktu (1-0), aby włączyć lub wyłączyć ciśnienie.

3-10. PROGRAMOWANIE (ciąg dalszy)

7. Po ustawieniu ciśnienia, wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny, a po lewej stronie ekranu pojawią się pulsujące komunikaty "INT", "ŁADU" i "KOMP". Po prawej stronie ekranu pojawi się wartość kompensacji ładunku ustawiona fabrycznie.
8. Po kompensacji ładunku wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny. Komunikaty "PROP" i "KONTROL" pojawią się po lewej stronie na ekranie, zaś fabrycznie ustawiona kontrola proporcjonalna temperatury ukaze się po prawej stronie ekranu.
9. Po ustawieniu kontroli proporcjonalnej wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny. Komunikaty "ALARM" i "CZAS" pojawią się po lewej stronie na ekranie, a czas pierwszego alarmu pojawi się po prawej stronie ekranu. Aby zmienić czas włączenia się alarmu, wciśnij odpowiedni przycisk produktu, aby ustawić czas. Przykład: wciśnij 1,0,0,0. 10:00 migać będzie po prawej stronie ekranu, co oznacza, że czasomierz zacznie odliczać 10 minut, po czym włączy się alarm.
10. Po ustawieniu alarmu, wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny. Po lewej stronie ekranu pojawią się migające komunikaty "ALM1", "SAMO" i "ANULUJ", zaś po prawej stronie ekranu ukaze się "TAK" lub "NIE". Komendy "TAK" lub "NIE" mogą być wybierane przez wciśnięcie dowolnego przycisku produktu (1-0). "TAK" oznacza, że dźwięk alarmu może być automatycznie zatrzymany po kilku sygnałach. "NIE" oznacza, że ktoś musi ręcznie wcisnąć odpowiedni przycisk produktu, aby zatrzymać dźwięk alarmu.
11. Powtórz czynności 9 i 10 dla alarmów 2 i 3.

3-10. PROGRAMOWANIE (ciąg dalszy)

12. Po ustawieniu alarmu 3, wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny. Po lewej stronie ekranu pojawią się migające komunikaty "FILTR" i "CYKLE", zaś po prawej stronie ekranu ukaze się wartość cyklu filtrowania. Wartość ta oznacza ilość cykli gotowania, które muszą być zakończone zanim sygnalizacja kontrolna poleci operatorowi przeprowadzenie filtrowania tłuszczu.
13. Po ustawieniu wartości filtra, wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny. "EOC" (koniec cyklu) i "KONIEC" zaczną migać po lewej stronie ekranu, zaś "COOL" (faza chłodna) ukaze się po prawej stronie ekranu. Koniec cyklu (EOC), czyli punkt zakończenia może być ustawiony na COOL, SETP lub FTIR poprzez wciśnięcie dowolnego przycisku produktu (EOC). Pod koniec cyklu gotowania aparatura kontrolna może być ustawiona na powrót do cyklu chłodnego COOL, temperatury wyjściowej lub na zasygnalizowanie operatorowi konieczności przefiltrowania tłuszczu.
14. Po ustawieniu punktu zakończenia cyklu, wciśnij i uwolnij przycisk funkcyjny. "HEAD" (sztuki) i "COUNT" (liczba) miga z lewej strony ekranu, zaś liczba ukazana jest z prawej strony ekranu. Liczba po prawej stronie wskazuje na ilość kurczaków do usmażenia przy wciśnięciu tego przycisku. Liczbę tę można zmienić wciskając dowolny przycisk produktu.

UWAGA

Pozostając w trybie programowania można zaprogramować kolejny produkt przez dokonanie kolejnych czynności:

Wciśnij i przytrzymaj przycisk SCAN (skanowanie) w dowolnym czasie w trybie programowania, a na ekranie ukaze się "SELECT PRODUCT" (opcja wyboru produktu). Następnie wciśnij dowolny przycisk produktu (1-0) i w tym czasie produkt może zostać zaprogramowany.

**3-10. PROGRAMOWANIE
(ciąg dalszy)**

15. Aby zaprogramować następny odstęp, wciśnij i zwolnij przycisk SCAN w trybie czasu pierwszego trybu. "INIT2" oraz "CZAS" zaczną migać po lewej stronie ekranu. Wykonaj wówczas powyższe czynności, zaczynając od czynności 4.

**3-11. SPECJALNY TRYB
PROGRAMOWANIA****Przejrzyj wykorzystanie**

1. Wciśnij i przytrzymaj przycisk funkcyjny przez dwie sekundy, aż na ekranie ukaże się komunikat "REG PROGRAM". Kiedy tylko na ekranie ukaże się komunikat "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny jeden raz dopóki "REVIEW USE" (przejrzyj wykorzystanie) nie ukaże się na ekranie.
2. "DAILY" (codziennie) pojawi się na ekranie. Wciśnij dowolny przycisk produktu, aby dokonać przeglądu wykorzystania tego produktu. Wciśnij i przytrzymaj przycisk funkcyjny, aby zakończyć tryb programowania specjalnego.

Wyzeruj wykorzystanie

1. Wciśnij i przytrzymaj klawisz funkcyjny przez dwie sekundy dopóki na ekranie nie pojawi się "REG PROGRAM". Jak tylko na ekranie pojawi się "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny dwa razy, dopóki "RESET USE" (wyzeruj wykorzystanie) nie pojawi się na ekranie.
2. Kiedy pojawi się komunikat "KOD", wciśnij 1-3-5. Komunikat "CODZIENNIE" wyświetli się na ekranie. Wciśnij dowolny przycisk produktu, aby go wyzerować.

3-11. SPECJALNY TRYB PROGRAMOWANIA (ciąg dalszy)

Ustawienia fabryczne (°F/C, gaz/elektryczność, głośność, częstotliwość głośników, kody, system inicjalizacji)

1. Wciśnij i przytrzymaj klawisz funkcyjny przez dwie sekundy dopóki na ekranie nie pojawi się "REG PROGRAM". Jak tylko na ekranie pojawi się "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny trzy razy, dopóki "FAC PRESET" nie pojawi się na ekranie.
2. Kiedy pojawi się komunikat "KOD", wpisz 2957. "DEG" i "TRYB" (mode) zaczną migać na ekranie. Wciśnij dowolny przycisk produktu, aby przejść od °F do °C i na odwrót.
3. Wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny, a na ekranie zaczną migać "TYP" i "SMAŻ" (smażalnica). Wciśnij dowolny przycisk produktu, aby przejść od "GAZ" do "ELEK" i na odwrót.
4. Wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny trzy razy, a na ekranie zaczną migać "SPKR" (głośnik) i "VOL" (głośność). Głośność można ustawić od 0,1 do 10, gdzie 10 jest najgłośniejszym ustawieniem.
5. Wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny trzy razy, a na ekranie zaczną migać "SPKR" (głośnik) i "FREQ" (częstotliwość). Częstotliwość można ustawić od 100 do 2000.
6. Wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny dziesięć razy, a na ekranie zaczną przesuwać się "INITIALIZE SYSTEM" (inicjalizuj system). Wciśnij i przytrzymaj dowolny przycisk produktu, a ekran zacznie odliczanie od 5. Kiedy skończy się odliczanie, zwolnij przycisk produktu, a aparatura kontrolna zostanie wyzerowana według ustawień parametrów fabrycznych.

3-11. SPECJALNY TRYB PROGRAMOWANIA (ciąg dalszy)

UWAGA

Przed podjęciem próby zmiany innych trybów w trybie ustawień fabrycznych, zadzwoń do Działu Obsługi Technicznej Henny Penny pod numer 1-800-417-8405.

Tryb tech. I/O (wejścia/wyjścia)

1. Wciśnij i przytrzymaj klawisz funkcyjny przez dwie sekundy dopóki na ekranie nie pojawi się "REG PROGRAM". Jak tylko na ekranie pojawi się "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny 4 razy, dopóki "TECH I-O" (tech. wejście-wyjście) nie pojawi się na ekranie.
2. Kiedy pojawi się komunikat "KOD", wciśnij 2-4-6. Komunikat "HEAT" (temperatura) "PRESSURE" (ciśnienie) i "PUMP" zaczną się wyświetlać naprzemian na ekranie. Również kontrolki LED migać będą naprzemian nad 1, 2 i 3.
3. Aby przetestować obwód grzejny, wciśnij i przytrzymaj przycisk 1.
4. Aby przetestować obwód ciśnieniowy, wciśnij i przytrzymaj przycisk 2.
5. Aby przetestować system pompy, wciśnij i przytrzymaj przycisk 3.

Test urządzenia

Wciśnij i przytrzymaj klawisz funkcyjny przez dwie sekundy dopóki na ekranie nie pojawi się "REG PROGRAM". Jak tylko na ekranie pojawi się "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny pięć razy, dopóki "APPL TEST" (test urządzenia) nie pojawi się na ekranie.

3-11. SPECJALNY TRYB PROGRAMOWANIA (ciąg dalszy)

Przy włączonym wyłączniku zasilania, ekran wyświetli "CURR=" (prąd), włącznie z czasem, jakiego urządzenie potrzebowało do nagrzania od 250 do 300 °F (121 do 149 °C). Zapis ten jest normalnie prowadzony od wstępnego rozgrzania urządzenia rano.

Kontrola temperatury

1. Wciśnij i przytrzymaj klawisz funkcyjny przez dwie sekundy dopóki na ekranie nie pojawi się "REG PROGRAM". Jak tylko na ekranie pojawi się "REG PROGRAM", wciśnij i zwolnij przycisk funkcyjny sześć razy, dopóki "HEAT CNTRL" (kontrola temperatury) nie pojawi się na ekranie.
2. Kiedy pojawi się komunikat "KOD", wciśnij 1-2-3-4. Komunikaty "MELT" (topienie), "EXIT" (zakończenie) i "TEMP" zaczną migać na ekranie, włącznie z temperaturą tłuszczu, przy której urządzenie zakończy cykl topienia. Powinna być ona ustawiona na 180°F (82°C) i nie powinna być zmieniana bez konsultacji z fabryką.
3. Wciśnij i zwolnij klawisz funkcyjny, a na ekranie pojawią się naprzemiennie "MELT" (topienie), "CYKL" i "100s", włącznie z długością okresu (impulsów) o wartości 4000. Nie należy tego zmieniać bez porozumienia się z fabryką.
4. Wciśnij i zwolnij klawisz funkcyjny dwa razy, a na ekranie pojawią się naprzemiennie "MELT" (topienie), "ON-" (włącz.), "TIME" (czas) i "100s", włącznie z długością okresu, w czasie którego grzanie jest włączone. Wartość ta powinna być ustawiona na 1700 i nie należy jej zmieniać bez porozumienia się z fabryką.

**3-11. SPECJALNY TRYB
PROGRAMOWANIA
(ciąg dalszy)**

5. Wciśnij i zwolnij klawisz funkcyjny trzy razy, a na ekranie pojawią się naprzemiennie "COOL" (chłodne), "SET-" (ustaw.), "POINT" (punkt), włącznie z temperaturą, przy której aparatura kontrolna zakończy cykl topienia. Wartość ta jest ustawiona na 250°F (121°C) i nie należy jej zmieniać bez porozumienia się z fabryką.
6. Wciśnij i zwolnij klawisz funkcyjny cztery razy, a na ekranie pojawią się naprzemiennie "AUTO" (tryb samoczynny) i "IDLE" (tryb jałowy), włącznie z "OFF" (wyłączone). Nie należy tego zmieniać bez porozumienia się z fabryką.
7. Wciśnij i zwolnij klawisz funkcyjny cztery razy, a na ekranie pojawią się naprzemiennie "AUTO" (tryb samoczynny) i "IDLE" (tryb jałowy) oraz "MMSS" (minuty-sekundy), włącznie z "0:00". Nie należy tego zmieniać bez porozumienia się z fabryką.
8. Ostatnie 3 funkcje w trybie kontroli temperatury są wyłącznie do użytku fabrycznego i nie powinny być zmieniane.

3-12. CZYSZCZENIE KOTŁA SMAŻALNEGO

Po wstępnej instalacji urządzenia, jak również przed każdą zmianą tłuszczu, kocioł powinien zostać dokładnie oczyszczony w następujący sposób:

1. Przetaw główny wyłącznik zasilania w pozycję OFF (wyłączone) i odłącz urządzenie od zasilania.



Zlew filtra musi być w pozycji pod zaworem zlewowym, aby zapobiec rozchlapywaniu lub rozlewaniu się gorących płynów. Niezastosowanie się to tego spowoduje rozchlapywanie gorących płynów i poważne poparzenia.

2. Jeżeli w kotle znajduje się gorący tłuszcz, musi on być zlany poprzez powolne pociągnięcie dźwigni zlewu na zewnątrz do siebie.
3. Zamknij zawór zlewu i wylej tłuszcz.
4. Opuść pokrywę do klamry ograniczającej i odchyl pokrywę do tyłu, tak aby pokrywa nie przeszkadzała w czyszczeniu.
5. Instrukcje czyszczenia znajdują się w Standardowej Bibliotece KFC.

**3-12. CZYSZCZENIE KOTŁA
SMAŻALNEGO
(ciąg dalszy)**



W żadnym wypadku nie zostawiaj smażalnicy pod ciśnieniem przed czyszczeniem. Zostaw pokrywę otwartą. Woda pod ciśnieniem jest przegrzana i spowoduje ciężkie poparzenia jeżeli wejdzie w kontakt ze skórą.

OSTRZEŻENIE

Jeżeli roztwór myjący w kotle zacznie się pienić i kipieć, **NIE STARAJ SIĘ GO POWSTRZYMAĆ POPRZEZ ZAMKNIĘCIE SMAŻALNICY**, ponieważ może to doprowadzić do ciężkich poparzeń.

WAŻNA UWAGA

Nie używaj waty stalowej lub innych ścierających środków czyszczących/odkażających zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ pogorszą one stan materiału ze stali nierdzewnej i skrócą okres używalności urządzenia.

UWAGA

Upewnij się, że wnętrze kotła, otwór zaworu zlewowego oraz wszystkie części wchodzące w kontakt z nowym tłuszczem są suche w miarę możliwości.

6. Napełnij smażalnicę świeżym tłuszczem.

**3-12. CZYSZCZENIE KOTŁA
SMAŻALNEGO
(ciąg dalszy)**



Nie spryskuj urządzenia wodą przy pomocy np. węża ogrodowego. Niezastosowanie się do tej uwagi może spowodować awarię części.

**3-13. Ochraniacz silnika pompy
filtra - "ręczne zerowanie"**

Silnik filtra pompy jest wyposażony w przycisk ręcznego zerowania na wypadek gdyby ochraniacz cieplny silnika został pobudzony. Ten przycisk zerowania znajduje się z tyłu silnika. Oczekaj mniej więcej pięć minut przed podjęciem próby wyzerowania tego aparatu ochronnego.

OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec poparzeniom spowodowanym rozchlapywaniem się tłuszczu, główny wyłącznik zasilania urządzenia musi być w pozycji OFF (wył.) przed wyzerowaniem ręcznym aparatu ochronnego silnika pompy filtra.

3-14. Regularna konserwacja

Podobnie jak i inne urządzenia do przygotowywania żywności, szybkiwar Henny Penny wymaga troskliwej obsługi i odpowiedniej konserwacji. Poniższa tabela zawiera podsumowanie harmonogramu konserwacji. Poniższe zapisy przedstawiają etapowe czynności konserwacyjne, jakie powinien wykonywać operator.

Procedura

Częstotliwość

Filtrowanie tłuszczu

Patrz Standardowa Biblioteka KFC

Wymiana tłuszczu

Patrz Standardowa Biblioteka KFC

Wymiana koperty filtra

Patrz Standardowa Biblioteka KFC

Czyszczenie zaworu roboczego

Codziennie

Czyszczenie kotła

Patrz Standardowa Biblioteka KFC