



Instrukcja obsługi

LOVElektryczny

Otwórz frytownicę

LVE 302

LVE 303

LVE 304



PL



Spis treści

Rozdział 1 Przegląd	4
Bezpieczeństwo	4
Przewodnik po symbolach	4
Przeznaczenie	7
Rozdział 2 Instalacja	11
Rozpakowanie	11
Specyfikacje	12
Wymiary frytownicy	12
Odważniki w opakowaniu	12
Wybór umiejscowienia	13
Odstępy	13
Poziomowanie frytownicy	14
Zapewnienie właściwej wentylacji	14
Wymagania dotyczące instalacji elektrycznej	15
Montaż i rozruch	18
Szkolenie w zakresie rozruchu	21
Rozdział 3 Operacja	23
Przegląd komponentów	23
Konfiguracja modelu	23
Elementy obsługowe	24
Napełnianie lub dodawanie tłuszczu	25
Objętość tłuszczu	26
Ręczne napełnianie kadzi	26
Podstawowe czynności obsługowe	27
Uzupełnianie tłuszczu	27
Wymiana JIB (dzbanka w kartonie)	28
Przeprowadzanie codziennej kontroli wstępnej frytownicy	28

Przechowywanie pokrowców na noc	29
Włączanie frytownicy	29
Wstępne podgrzewanie oleju	29
Informacje o oleju	31
Gotowanie potraw	32
Gotowanie na pojedynczym liczniku czasowym	35
Wyłącznik czasowy uruchamiania kadzi	36
Zegar uruchamiania kadzi dzielonej	37
Zatrzymywanie timera	38
Licznik czasowy powtarzania	39
Nie zgodna pozycja żywności	40
Gospodarka olejowa	40
Filtrowanie ekspresowe	41
Wyłączanie frytownicy	44
Zespół miski filtra	44
Czyszczenie wieszaka na koszyki	47
Wyłączanie frytownicy	47
Menu ustawień	47
Objętość	48
Filtr oleju	49
Filtrowanie ekspresowe	50
Filtrowanie codzienne	51
Drain to Pan (Spust - do - miski)	52
Usunięcie	53
Napełnianie kadzi	54
Ustawienia pozycji żywności	55
Zarządzaj pozycjami żywności	55
Kolejność artykułów spożywczych	58
Utwórz pozycję dotyczącą żywności	59

Zaawansowane parametry gotowania	64
Informacja	66
Informacje o tej frytownicy	66
Export (Eksportuj)	66
Help (Pomoc)	66
Shutdown Vat (Wyłączenie kadzi)	66
Rozdział 4 Konserwacja	69
Harmonogram konserwacji	69
Czynności konserwacyjne	69
Czyszczenie za frytownicą	70
Wymiana pierścienia samouszczelniającego	70
Dokładne czyszczenie	71
Rozdział 5 Rozwiązywanie problemów	74
Komunikaty o błędach	74
Poradnik diagnostyki usterek	79

Rozdział 1 Przegląd

Bezpieczeństwo

Henny Penny produkty mają wbudowane wiele zabezpieczeń. Jednak podstawowym warunkiem zapewnienia bezpiecznej eksploatacji jest pełne zrozumienie zasad prawidłowej instalacji, eksploatacji i obsługi technicznej. Niniejsze instrukcje mają pomóc w zapoznaniu się z tymi zasadami. Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Omówiono je poniżej.



ZAGROŻENIE

NIEBEZPIECZEŃSTWO! oznacza niebezpieczną sytuację, która, w razie jej nieuniknięcia spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.



OSTRZEŻENIE

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



OSTROŻNOŚĆ

PRZESTROGA! oznacza niebezpieczną sytuację, która, w razie jej nieuniknięcia może spowodować średnie lub niewielkie obrażenia.


INFORMACJA








UWAGA jest używana w przypadku informacji uważanych za ważne w odniesieniu do szkód materialnych.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Przewodnik po symbolach

Poniższe symbole mogą być używane na urządzeniu lub zawarte w dokumentacji online lub drukowanej.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Przestroga	Wskazuje, że konieczna jest ostrożność podczas obsługi urządzenia lub sterowania w pobliżu miejsca, w którym znajduje się symbol, lub że aktualna sytuacja wymaga świadomości operatora lub działania operatora w celu uniknięcia niepożądanych konsekwencji.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Symbol ryzyka porażenia prądem elektrycznym	Uwaga, ryzyko porażenia prądem	Identyfikuje sprzęt, na przykład źródło zasilania, który stwarza ryzyko porażenia prądem.
	ISO 7000-0535	Uwaga, gorąca powierzchnia	Aby wskazać, że oznaczony przedmiot może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.
	ANSI	Gorąca powierzchnia	Aby wskazać, że oznaczony przedmiot może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.
	ISO 7000-0790	Przeczytać podręcznik obsługi	Wskazuje podręcznik obsługi lub kartę, z którą należy zapoznać się przed przystąpieniem do pracy.
	ISO 7000-1641	Podręcznik obsługi; procedury operacyjne	Wskazuje miejsce, w którym przechowywany jest podręcznik obsługi lub identyfikuje informacje związane z podręcznikiem obsługi. Wskazuje, że należy przestrzegać podręcznika obsługi podczas obsługi urządzenia lub sterowania w pobliżu miejsca, w którym znajduje się symbol.
	ISO 7010-P003	Nie zbliżać się z otwartym ogniem; Ogień, otwarte źródła zapłonu i palenie zabronione	Należy zakazać palenia i wszelkich form otwartego ognia
	ANSI	Ciężki przedmiot	Wskazuje, że przedmiot jest ciężki i wymaga pomocy mechanicznej lub podnoszenia przez kilka osób.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7010-W021	Materiał łatwopalny	Ostrzeżenie o łatwopalnym materiale.
	Nie dotyczy	Gorąca woda	Ostrzeżenie przed gorącą wodą.
	Nie dotyczy	Nie podgrzewaj sondy temperatury	Nie przykładać bezpośredniego ciepła do sondy temperatury.
	Nie dotyczy	Uziemić urządzenie	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym, jeśli urządzenie nie jest prawidłowo uziemione.
	Dyrektywy Unii Europejskiej	CE	Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej.
	Certyfikat CSA	CSA	Ten produkt jest zgodny ze standardami certyfikacji CSA w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie.
	Dyrektywa WEEE	Zgodny z RoHS	Od dnia 16 sierpnia 2005 r. w Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa w sprawie utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (dyrektywa WEEE). Nasze produkty zostały ocenione pod względem zgodności z dyrektywą WEEE. Sprawdziliśmy również, czy nasze produkty są zgodne z dyrektywą w sprawie zmniejszenia ilości substancji niebezpiecznych (dyrektywa

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			RoHS) i zmodyfikowaliśmy konstrukcję naszych produktów tak, aby zapewnić zgodność z tą dyrektywą. Aby zapewnić dalszą zgodność z wymienionymi dyrektywami, urządzenia nie można utylizować wraz z niesegregowanymi odpadami komunalnymi. W sprawie właściwej utylizacji tego urządzenia prosimy o kontakt z najbliższym przedstawicielem Henny Penny.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć uszkodzenia mienia lub obrażeń ciała, przeczytaj instrukcję obsługi przed instalacją, obsługą lub serwisowaniem tego urządzenia. Zachowaj ten podręcznik w dogodnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.



ZAGROŻENIE

Aby uniknąć poważnych oparzeń, nie otwieraj zaworu spustowego, gdy kadź jest pod ciśnieniem. Pozwól, aby ciśnienie spadło do ciśnienia atmosferycznego.



ZAGROŻENIE

Otwarcie zaworu spustowego kadzi umożliwia wypłynięcie oleju dolnym spustem. Aby uniknąć oparzeń, upewnij się, że na miejscu znajduje się miska ściekowa lub pojemnik do zbierania gorącego oleju.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń
Aby uniknąć oparzeń, nie wolno dopuścić do zmieszania wody z olejem do smażenia.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń
Aby uniknąć oparzeń, nie należy przenosić frytownicy z gorącym olejem.

**OSTRZEŻENIE**

Nie przeciążać ani nie umieszczać w koszyku produktów o nadmiernej zawartości wilgoci.

- 3 funty (1,4 kg.) to maksymalna masa produktu na jedną kadź pełnowymiarową.

- 1 1/2 funta (0,68 kg) to maksymalna masa produktu na jedną kadź dzieloną.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować przelaniem się oleju z kadzi, co grozi poważnym poparzeniem, zranieniem, pożarem lub uszkodzeniem mienia.

**OSTRZEŻENIE**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych ani też osób nieposiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie dotyczącym użytkowania tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo takiej osoby.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się, nie czyszczą ani nie przeprowadzają konserwacji urządzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Aby uniknąć obrażeń ciała, urządzenia muszą być odłączone od źródła zasilania podczas czyszczenia lub konserwacji.

**OSTROŻNOŚĆ**

Aby zapobiec uszkodzeniu sprzętu, zanieczyszczeniu żywności lub obrażeniom ciała, tego urządzenia nigdy nie wolno czyścić strumieniem wody lub narzędziem do czyszczenia parą.

**OSTROŻNOŚĆ**

- Maksymalna temperatura pracy naszych frytownic wynosi 105°F° (40,5°C
- Maksymalna wilgotność pracy naszych frytownic wynosi 93%.

UWAGA -

Urządzenie nie jest przeznaczone do ciągłej masowej produkcji, takiej jak w fabryce. Podczas użytkowania poziom ciśnienia akustycznego w powietrzu ważony krzywą A wynosi poniżej 70 db

(A). To urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego w kuchniach restauracji, piekarni, szpitali itp.

UWAGA - Należy koniecznie stosować odprężanie przewodu zasilającego. Zainstaluj dostarczony przewód zasilający w taki sposób, że jeśli odciążenie nie powiedzie się, przewody L1, L2, L3 i N muszą pociągnąć za spust i zawieść jako pierwsze. Jeśli dostarczony lub istniejący przewód zasilania ulegnie uszkodzeniu, nie należy go używać. Zamiast tego należy go wymienić na pewny, dobry przewód zasilający. Wymianę przewodu zasilającego może wykonywać wyłącznie producent, jego przedstawiciel serwisowy lub w podobny sposób wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa.

UWAGA - To urządzenie jest przeznaczone do przenoszenia w celu czyszczenia. To urządzenie musi być podłączone elastycznymi połączeniami w celu wyrównania potencjałów i podłączenia do instalacji, takich jak zasilanie elektryczne, zasilanie wodą, zasilanie gazem i zasilanie parą, tak aby urządzenie mogło być przesuwane w kierunku wymaganym do czyszczenia, na odległość nie mniejszą niż wymiar urządzenia w kierunku ruchu plus 500 mm, tak aby elastyczne połączenia nie były napięte ani naprężone.

UWAGA - Należy przeprowadzić zalecaną konserwację, aby zapewnić bezpieczną i nieprzerwaną eksploatację urządzenia. Patrz instrukcja Henny Penny obsługi.

UWAGA - Właściwa konserwacja zwiększa również żywotność urządzenia oraz tłuszczu, co pozwala obniżyć koszty eksploatacji w perspektywie długoterminowej. Dodatkowo, stary tłuszcz zwiększa ryzyko wykipienia i pożaru z powodu obniżenia punktu zapłonu tłuszczu. Temperatura tłuszczu nie może przekraczać 450° F (230° C).

UWAGA: Urządzenie nie powinno być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub systemu zdalnego sterowania

Oryginalne kontrolowane wersje instrukcji Henny Penny dla :

model LVE 300

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Rozdział 2 Instalacja

Rozpakowanie



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Aby uniknąć uszkodzenia mienia, podczas rozpakowywania nie należy używać narzędzia do nakłuwania.



OSTRZEŻENIE

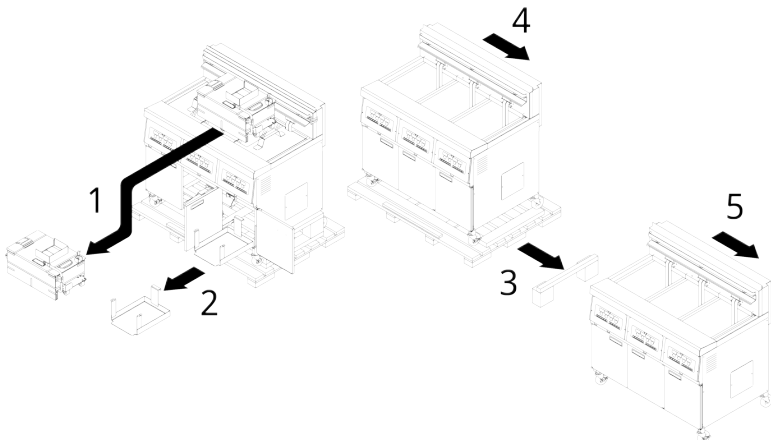
Ciężki przedmiot
Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia frytownicy, aby uniknąć zranienia. Frytownica waży około: 302 funtów (137 kg) dla kadzi pełnych i 317 funtów (144 kg) dla kadzi dzielonych 441 funtów (200 kg) dla kadzi pełnych i 472 funtów (214 kg) dla kadzi dzielonych 528 funtów (240 kg) dla kadzi pełnych i 606 funtów (275 kg) dla kadzi dzielonych 702 funtów (319 kg) dla kadzi pełnych i 758 funtów (344 kg) dla kadzi dzielonych

UWAGA -

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

UWAGA -

Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu wyjmij miskę filtra przed zdjęciem urządzenia z palety.

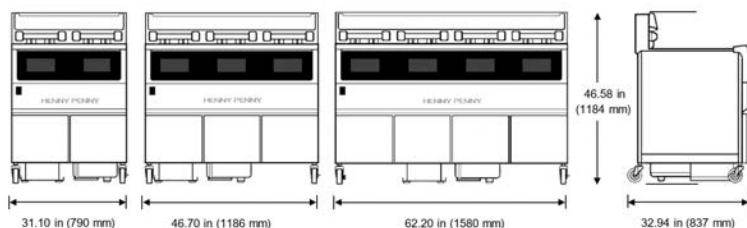


1. Rozetnij i zdejmij metalowe opaski z kartonu.
2. Zdejmij pokrywę kartonową a następnie główne opakowanie kartonowe z frytownicy.
3. Wyjmij narożne wsporniki transportowe.
4. Jeśli to konieczne, rozetnij folię typu stretch wokół pudła z przenośnikiem/koszykiem i zdejmij ją od góry pokrywy frytownicy.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

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Specyfikacje

Wymiary frytownicy



	LVE 302	LVE 303	LVE 304
Szerokość	790 mm (31,10 cala)	1186 mm (46,70 cala)	1580 mm (62,20 cala)
Głębokość	837 mm (32,94 cala)	837 mm (32,94 cala)	837 mm (32,94 cala)
Wysokość	1184 mm (46,58 cala)	1184 mm (46,58 cala)	1184 mm (46,58 cala)

Odważniki w opakowaniu

	2 KADZIE	3 KADZIE	4 KADZIE
Pełna	441 lb.	528 lb.	702 lb.
	200 kg.	240 kg.	319 kg.
Podzielona	472 lb.	606 lb.	758 lb.
	214 kg.	275 kg.	344 kg.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wybór umiejscowienia



OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń

Aby zapobiec obrażeniom ciała, zainstaluj i wypoziomuj frytownicę zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku. Do stabilizacji można użyć kotew treningowych.



OSTROŻNOŚĆ

Ryzyko pożaru

Aby uniknąć pożaru nie należy ich przechowywać pod frytownicą.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru

Aby uniknąć obrażeń ciała i pożaru: Zainstaluj urządzenie z minimalnymi odstępami opisanymi w podręczniku; nie należy rozpylać aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego użytkowania. Zainstaluj otwartą frytownicę z minimalnym odstępem od wszystkich materiałów palnych.

Prawidłowe umiejscowienie urządzenia jest niezwykle istotne dla właściwej eksploatacji, szybkości i wygody obsługi. Wybierz poziome położenie urządzenia, aby zapewnić prawidłowe działanie, w tym pokrycie produktu olejem. Wybierz miejsce, które umożliwi łatwy załadunek i rozładunek bez przeszkadzania w końcowym przygotowaniu posiłków. Operatorzy odkryli, że smażenie od stanu surowego do wykończonego i przechowywanie produktu w ogrzewaczach pozwala zapewnić szybką obsługę w trybie ciągłym. Obok frytownicy powinny znajdować się odpowiednie stoły odbiorcze. Największą wydajność uzyskuje się poprzez prostą linię operacji, tj. produkt surowy z jednej strony, a produkt wykończony z drugiej strony. Punkt przygotowywania zamówienia można odsunąć z jedynie lekką stratą wydajności.

Odstępy

Boki	51 mm (2 cale) od materiałów palnych lub innych urządzeń wytwarzających ciepło, w przeciwnym razie odstęp nie jest wymagany.
Tył	152 mm (6 cali) dla przepływu powietrza, na połączenia.
Przód	762 mm (30 cali) do wyjęcia miski filtra.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Poziomowanie frytownicy

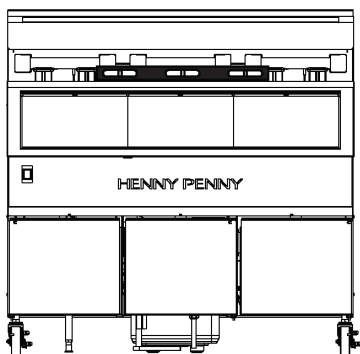


OSTRZEŻENIE

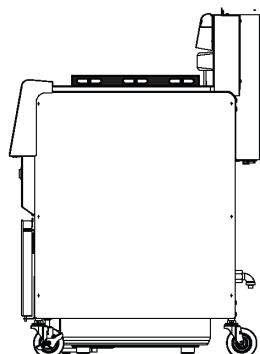
Ryzyko oparzenia/Ryzyko pożaru

Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, postępuj zgodnie z instrukcjami poziomowania, w przeciwnym razie może dojść do przelania oleju.

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie frytownicy, musi być ona wypoziomowana w osi bocznej i w osi przód-tył. Użyj narzędzia do poziomowania na płaskich obszarach wokół kołnierza kadzi, w poprzek środka, a następnie użyj klucza półksiężycowego, aby wyregulować kółka.



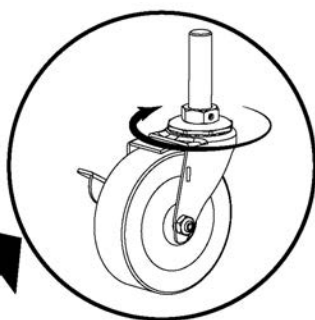
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zapewnienie właściwej wentylacji

UWAGA -

Wentylacja musi być zgodna z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Skontaktuj się z odpowiednimi organami nadzoru budowlanego lub strażą pożarną.

Frytownica powinna być ustawiona w miejscu umożliwiającym wentylację za pomocą odpowiedniego okapu lub innego systemu wentylacji zapewniającego efektywne usuwanie pary wodnej i zapachów powstających podczas smażenia. Konstrukcja okapu wyciągowego nie może kolidować z obsługą frytownicy. Należy skonsultować się z lokalną firmą z branży instalacji wentylacyjnych, która pomoże zaprojektować odpowiedni system.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wymagania dotyczące instalacji elektrycznej



OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że operator może sprawdzić, czy wtyczka elektryczna jest odłączona od zasilania, ze wszystkich punktów dostępu wokół frytownicy, aby uniknąć zranienia podczas konserwacji frytownicy.



OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- **Urządzenie musi być odpowiednio i w bezpieczny sposób uziemione, w przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym. Patrz lokalne przepisy elektryczne dotyczące prawidłowego uziemienia lub w przypadku braku takich przepisów zastosuj się do normy ANSI/NFPA No. 70-(aktualne wydanie). W Kanadzie wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z normą CSA C22.1 Elektrycznej Normy Kanadyjskiej Część 1 i normy lokalne.**
- **Aby uniknąć ryzyka porażeniem prądem elektrycznym urządzenie musi być wyposażone w zewnętrzny wyłącznik automatyczny, w którym następuje rozłączenie wszystkich biegunów nieziemionych. Wyłącznik główny tego urządzenia nie odłącza wszystkich biegunów zasilania.**
- **Przewód zasilający może być już podłączony do urządzenia, zamówiony jako akcesorium**

lub dostarczony podczas instalacji. Należy sprawdzić parametry zasilania na tabliczce znamionowej.



OSTRZEŻENIE

(DOTYCZY WYŁĄCZNIE URZĄDZEŃ Z OZNACZENIEM CE!)

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, urządzenie musi być podłączone do innego uziemionego urządzenia lub powierzchni metalowej za pomocą przewodu uziemiającego. Urządzenie jest wyposażone w tym celu w zacisk uziemienia. Zacisk uziemienia jest oznaczony następującym symbolem.



Symbol uziemienia =



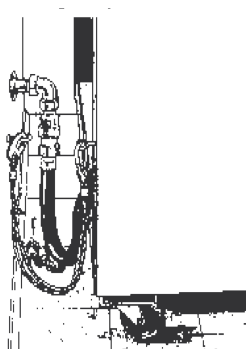
OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, przed instalacją lub serwisowaniem urządzenia należy odłączyć zasilanie. Instalację musi wykonać wykwalifikowany technik.

Linka ograniczająca

Przymocuj śrubę oczkową do budynku, stosując akceptowalne praktyki budowlane.

Smażalnice elektryczne podłączane na stałe i wyposażone w kółka samonastawne muszą być wyposażone w przewód elastyczny i linkę ograniczającą w przypadku montażu na terenie Stanów Zjednoczonych. W ramie tylnej frytownicy znajdują się otwory umożliwiające przytwierdzenie linki ograniczającej do urządzenia. Linka ograniczająca nie zapobiega przewróceniu się frytownicy.

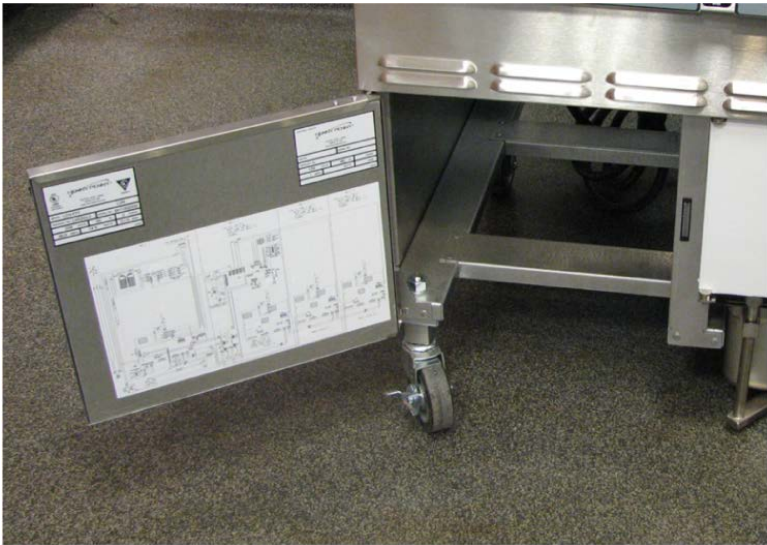


Urządzenia CE wymagają podłączenia do zacisków przewodu o średnicy przynajmniej 6 mm. W przypadku stosowania przewodu elastycznego, musi to być przewód typu HO7RN.



UWAGA - W obwodzie zasilania zaleca się stosować urządzenie zabezpieczające 30 mA, takie jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB) lub wyłącznik różnicowo-prądowy (GFCI). Przewód zasilający musi być odporny na działanie oleju, osłonięty, elastyczny, nie lżejszy niż zwykły polichloropren lub inny równoważny przewód w osłonie z elastomeru syntetycznego.

Urządzenia przeznaczone do eksploatacji poza terenem Stanów Zjednoczonych mogą nie być wyposażone w przewód zasilania z powodu odmiennych przepisów w tym zakresie. Frytownice dostępne są w wersjach fabrycznie przystosowanych do zasilania napięciem 200, 240, 380 lub 415 V, 3 fazy, 50 Hz. Wewnątrz obudowy frytownicy znajduje się bok zacisków przeznaczony do podłączenia przewodów.

Sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz lewych drzwi, aby ustalić wymagania elektryczne dla frytownicy, patrz Rysunek 2-4 Lokalizacja tabliczki znamionowej, strona 9. Patrz lokalne przepisy elektryczne dotyczące prawidłowego uziemienia lub w przypadku braku takich przepisów zastosuj się do normy ANSI/NFPA No. 70 (aktualne wydanie). Każda kadź ma swój własny zespół przewodu zasilającego. Między frytownicą a źródłem zasilania należy umieścić oddzielny wyłącznik zasilania, wyposażony w odpowiednie bezpieczniki lub wyłączniki automatyczne. Odłącznik musi być zainstalowany zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi. Powinien to być izolowany przewód miedziany o napięciu znamionowym 600 V i temperaturze 90°C. W przypadku przebiegów dłuższych niż 15,24 m należy użyć następnego większego rozmiaru przewodu. Urządzenia CE wymagają podłączenia do zacisków przewodu o średnicy przynajmniej 6 mm. W obwodzie zasilania frytownicy zaleca się stosować urządzenie zabezpieczające takie, jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB lub GFCI) 30 mA. Wymagania elektryczne dla każdej frytownicy znajdują się po wewnętrznej stronie lewych drzwi.



01180386

Volts	Phase	Hertz	kW per well*	Heating Amps per well	Wires	Cord & Plug Straight plug only Plug configurations will vary according to destination	
208	3	60	14.0	39.4**	3+G	Heat system 208, 240 V only	Hood interlock 5-wire only
220-240	3	50/60	14.0	36**	3+G		
240	3	60	14.0	34.2**	3+G	 NEMA 15-60P	 NEMA L21-20P
220/380	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		
230/400	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		
240/415	3	50/60	14.0	24.3**	3NG		

** Split vats include two 7.0 kW heating elements connected to one power cord.**Additional amperage required to operate non-heating electrical components. † Units shipped without power cord and plug must have power cord and plug installed on site by a qualified electrician.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Montaż i rozruch

Szkolenie w zakresie instalacji i rozruchu nowej frytownicy prowadzi lokalny dystrybutor Henny Penny. Instalacja jest zwykle wykonywana tuż przed szkoleniem startowym i obejmuje między innymi następujące kroki:

- Upewnij się, że wszystkie opakowania zostały usunięte z miski ściekowej i frytownicy.
- Wytrzyj i wypłucz każdą kadź, usuwając wszystkie płyny po wyczyszczeniu.
- Zamontuj miskę ściekową.
- Ręcznie napełnij każdą kadź olejem.

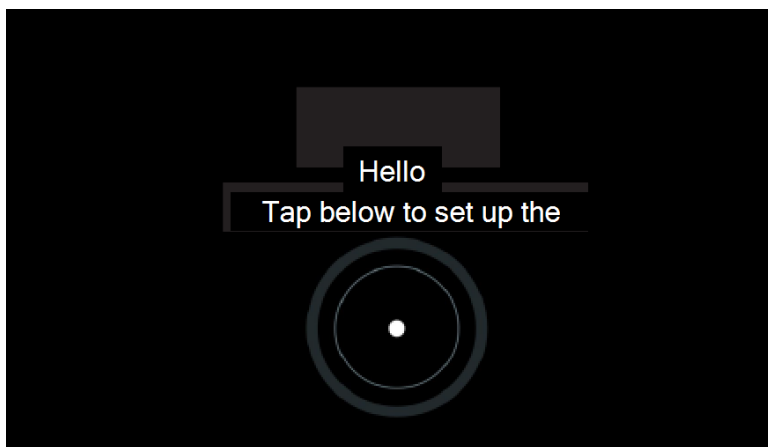
- Zamontuj świeży pojemnik w kartonie pod główną kadzią.
- Wykonaj konfigurację sterowania.
- Przetestuj każdy system na frytownicy.

Przy pierwszym włączeniu należy skonfigurować elementy sterujące ekranu dotykowego. Konfiguracja sterowania jest wykonywana przez lokalnego dystrybutora Henny Penny podczas instalacji frytownicy. W przypadku wymiany układu sterowania lub przywrócenia ustawień fabrycznych należy również przeprowadzić konfigurację układu sterowania.

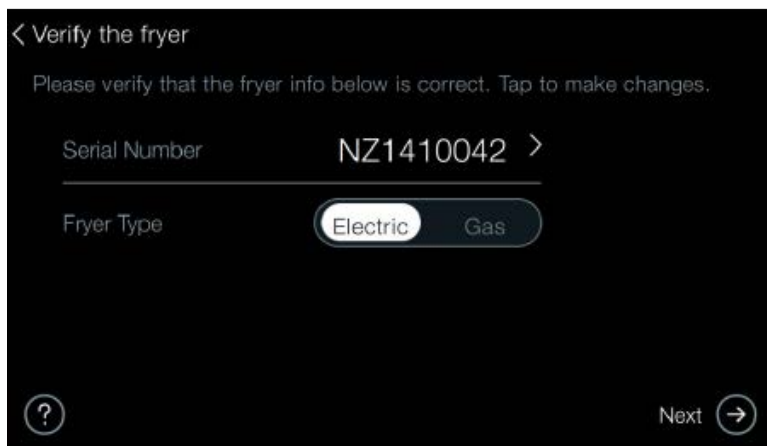
Uwaga: Poniższe opcje są dostępne i można je zmienić w menu Settings (Ustawienia).

Opcje można zawsze zmienić w menu General Settings (Ustawienia ogólne). Aby skonfigurować nowe sterowanie lub sterowanie, w którym zastosowano reset fabryczny, należy wykonać następujące kroki:

1. Włącz główny wyłącznik zasilania. Wyświetla się Hello (Witaj).
2. Stuknij pulsującego okręgu na ekranie sterowania, aby rozpocząć.



3. Stuknij i ustaw preferowany język, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
4. Stuknij Numer seryjny, a następnie użyj klawiatury ekranowej, aby wpisać numer seryjny. Numer seryjny znajduje się po wewnętrznej stronie drzwi, na tabliczce znamionowej. Jeśli numer seryjny jest wyświetlany automatycznie, dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.



04180003

5. System automatycznie wykrywa konfigurację dołków, a ustawienia są wyświetlane na zielono. Tylko rozwiązywanie problemów i poprawianie ustawień, które są wyświetlane na czerwono. Wybierz Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
6. Stuknij i wybierz swój region (strefę), a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować. Uwaga: Brak wyboru strefy może mieć wpływ na aktualizacje.
 - Strefa 1 - USA
 - Strefa 2 - Europa
 - Strefa 3 - AU/NZ
 - Strefa 4 - Inna
7. Stuknij i ustaw preferowane ustawienia czasu, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
8. Stuknij i ustaw preferowane ustawienia daty, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
9. Stuknij i ustaw preferowane jednostki temperatury, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
10. Stuknij i ustaw preferowany układ ekranu głównego, klasyczny (lista ikon) lub galerię (karuzela), a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
11. Stuknij i ustaw preferowaną jasność ekranu, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
Uwaga: Żywotność wyświetlacza zmniejsza się wraz ze wzrostem ustawienia jasności.
12. Stuknij i ustaw preferowaną konfigurację usuwania, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
13. Stuknij i ustaw preferowaną konfigurację oleju, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.

14. Stuknij i ustaw preferowane alerty filtrowania ekspresowego, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
15. Stuknij i ustaw preferowany alert filtra codziennej konserwacji, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
16. Stuknij i ustaw preferowany tryb śledzenia filtra, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
17. Stuknij i ustaw preferowany alert dokładnego czyszczenia, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
18. Stuknij i ustaw preferowaną głośność, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
19. Stuknij i ustaw swój kod dostępu, fabryka to 1234, a następnie dotknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
20. Kliknij Utwórz pozycję z jedzeniem lub Importuj pozycję z jedzeniem, a następnie Next (Dalej) (->), aby kontynuować.
Uwaga: Możesz pominąć ten krok dotykając Skip (Pomiń) (->) i wrócić później.
21. Kliknij Get Started (Rozpocznij). Wyświetlone zostanie Fill from (Napełnij z).
Uwaga: Możesz pominąć ten krok i wrócić później, wybierając Later (Później) (->).
22. Wybierz Bulk (Luzem) lub Manual Fill (Napełnij ręcznie), napełnij frytownicę olejem, a następnie kliknij Next (Dalej) (->), aby kontynuować. Wyświetlacze Setup Complete (Konfiguracja zakończona). Sterowanie zrestartuje się do ekranu Preheat (Podgrzewanie).

Szkolenie w zakresie rozruchu

Szkolenie w zakresie rozruchu zapewnia, że Ty i Twój zespół rozumiecie obsługę i konserwację frytownicy.

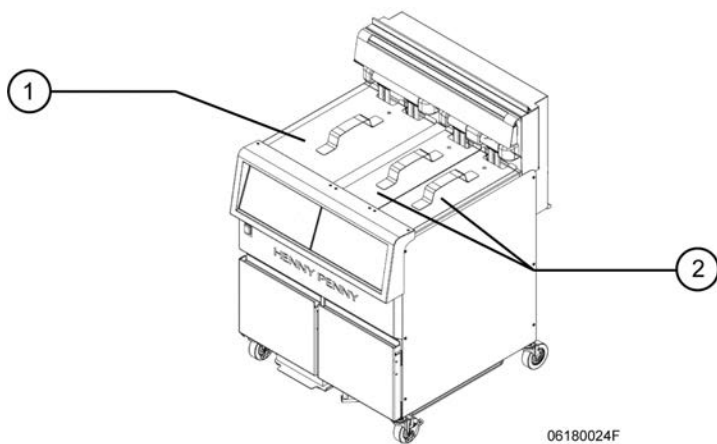
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Rozdział 3 Operacja

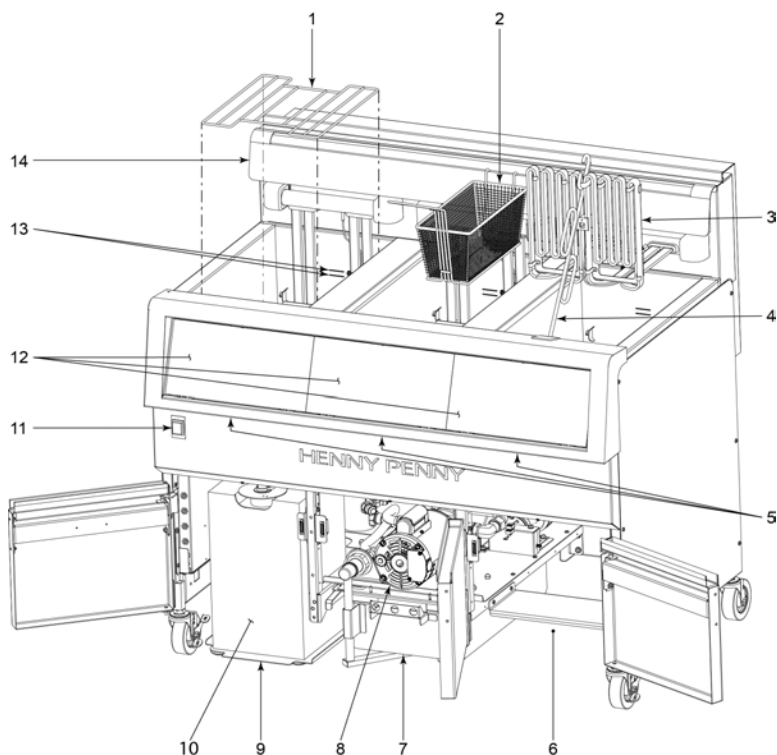
Przegląd komponentów

Konfiguracja modelu

Frytownica jest dostępna w dwóch, trzech i czterech modelach kadzi, poniżej wyświetlono dwie studzienki. Każdy model jest dostępny w kombinacjach kadzi Pełna (1) i Podzielona (2).



Elementy obsługowe



Pozycja	Nazwa	Opis
1	Wspornik koszyków	Wspiera kosz do smażenia i zapobiega pocieraniu elementu grzejnego.
2	Koszyk frytek	Służy do umieszczania produktu w oleju do gotowania.
3	Element grzejny	Przenosi energię do podgrzewania oleju. Grzałki przechylają się w celu łatwego czyszczenia kadzi.
4	Narzędzie do podnoszenia grzałki	Narzędzie służące do podnoszenia i podtrzymywania elementu grzejnego w celu łatwego czyszczenia kadzi.

Pozycja	Nazwa	Opis
5	Resetowanie sterowania (niepokazane)	Resetuje sterowanie bez wyłączenia zasilania całej frytownicy.
6	Przechowywanie pokrowca nocnego	Miejsce do przechowywania osłon nocnych podczas pracy.
7	Miska filtra	Usuwa okruchy i zanieczyszczenia olejowe podczas filtracji.
8	Silnik filtra	Pompuje olej podczas filtrowania.
9	Półka pojemnika w kartonie	Wspiera JIB (pojemnik w kartonie).
10	Pojemnik w kartonie (brak w zestawie)	Zapewnia dopływ oleju do systemu automatycznego wyłączania. Świeży olej jest pompowany z pojemnika w kartonie, gdy poziom oleju jest niski.
11	Główny wyłącznik zasilania	Włącza każde sterowanie. Ogrzewanie każdej kadzi jest włączane za pomocą każdego przycisku na ekranie dotykowym.
12	Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego	Zapewnia interfejs między użytkownikiem a kadź.
13	Wskaźniki poziomu oleju	Wskazuje prawidłowy poziom oleju, gdy olej ma ustaloną temperaturę punktową lub temperaturę pokojową.
14	Wieszak koszy	Wspiera kosze, gdy nie są używane lub podczas spuszczenia nadmiaru oleju z produktu.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Napełnianie lub dodawanie tłuszczu



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć poważnych oparzeń podczas wlewania gorącego oleju do kadzi, należy nosić środki ochrony osobistej (PPE) i uważać, aby uniknąć



OSTRZEŻENIE

rozpryskiwania.

Poziom oleju musi zawsze znajdować się powyżej elementów grzejnych i na odpowiednim wskaźniku poziomu oleju z tyłu kadzi. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, poważne oparzenia i/lub uszkodzenie frytownicy.



OSTROŻNOŚĆ

W otwartej frytownicy należy używać wysokiej jakości płynnego oleju do smażenia. Niektóre tłuszcze niskiej klasy zawierają duże ilości wilgoci i wodują pienie oraz przelewają się gotującego się tłuszczu.



OSTROŻNOŚĆ

Aby uniknąć obrażeń ciała i pożaru, upewnij się, że olej całkowicie zakrywa elementy grzejne lub rury palnika gazowego.

Nie omijaj cyklu topienia. Rodzaj oleju używanego we frytownicy określa ilość ciepła stosowanego podczas cyklu topienia. Jeśli elementy sterujące są ustawione na ustawienie Solid (Stały), do oleju stałego jest doprowadzane mniej ciepła niż w przypadku ustawienia elementów sterujących na Liquid (Ciekły). Zbyt dużo ciepła zastosowanego do oleju stałego powoduje dużo dymienia i może spowodować pożar. Dopasuj to ustawienie do rodzaju oleju używanego w danym momencie. W przypadku stosowania nowego stałego oleju zaleca się stopienie stałego oleju na zewnętrznym źródle przed umieszczeniem oleju w kadzi.

INFORMACJA! Olej w postaci stałej nie jest zalecany, powoduje zatykanie i usterki pomp.

Objętość tłuszczu

Lov 300 - 30 funtów lub 15 L

Ręczne napełnianie kadzi

Każda kadź posiada dwie linie wskaźnika poziomu. Górna linia napełniania (1) wskazuje prawidłowy poziom oleju przy zadanej temperaturze. Dolna linia napełnienia (2) wskazuje prawidłowy poziom oleju w temperaturze pokojowej. Podczas napełniania pustej kadzi olejem o temperaturze pokojowej, napełnić do środka dolnej linii napełnienia (2). Gdy olej się nagrzewa, rozszerza się do górnej linii napełnienia (1).



01180387

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Podstawowe czynności obsługowe

Poniższe informacje poprowadzą Cię przez typowy dzień użytkowania.



ZAGROŻENIE

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć wylania się oleju z kadzi, co grozi poważnym poparzeniem, zranieniem, pożarem i/lub uszkodzeniem mienia.

- Aby chronić tłuszcz, gdy frytownica nie jest w bezpośrednim użyciu, należy ją wyłączyć.
- Smażenie produktów w panierce wymaga filtrowania tłuszczu piekarskiego w celu utrzymania jego czystości. olejek powinien być często odtłuszczany w ciągu dnia i dokładnie filtrowany raz dziennie.
- Usuń olej, jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CHANGE OIL SOON” (WYMIĘŃ OLEJ WKRÓTCE) lub jeśli olej wykazuje oznaki nadmiernego pienienia lub dymienia.
- Poziom oleju należy utrzymywać na właściwym poziomie. Sprawdzaj i napełniaj rezerwowy zbiornik oleju przez cały dzień.
- Nie przeciążaj koszy produktem ani nie umieszczaj w nich produktów o nadmiernej zawartości wilgoci.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Uzupełnianie tłuszczu



OSTRZEŻENIE

Poziom oleju musi zawsze znajdować się powyżej elementów grzejnych i na odpowiednim wskaźniku poziomu oleju z tyłu kadzi. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować pożar, poważne oparzenia i/lub uszkodzenie frytownicy.

Frytownica jest wyposażona w funkcję automatycznego wyłączania, która sprawdza poziom oleju i automatycznie uzupełnia olej do linii napełniania przez cały dzień z JIB (pojemnika w kartonie). Automatyczne uzupełnianie włącza się po kilku sekundach między cyklami smażenia, gdy na innych kadziach nie jest wykonywana filtracja. W przypadkach, gdy pojemnik w kartonie jest pusty lub gdy cykle smażenia trwają bez przerwy przez dłuższy czas, poziom oleju może spaść w kadzi. W takich przypadkach można szybko pompować olej z pojemnika w kartonie do kadzi w menu Oil & Filter (Olej i filtr).

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wymiana JIB (dzbanka w kartonie)

Gdy pojemnik w kartonie jest pusty lub gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat CHECK JIB (Sprawdź pojemnik w kartonie), wymień pusty pojemnik w kartonie na nowy.

Uwaga: Niektóre sklepy mogą używać BIB (worka w kartonie) zamiast pojemnika w kartonie. Nie stanowi to problemu, ponieważ rura pojemnika w kartonie na frytownicy dostosowuje się zarówno do popularnych rozmiarów pojemnika w kartonie, jak i popularnych rozmiarów worka w kartonie.

Aby wymienić pojemnik w kartonie, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

1. Otwórz drzwi przed pojemnikiem w kartonie. Wyjmij pusty pojemnik w kartonie spod frytownicy.
2. Zdejmij rurkę pojemnika w kartonie.
3. Wyrzuć pusty pojemnik.
4. Otwórz nowy pojemnik w kartonie i całkowicie usuń papier lub folię.

Uwaga: Chronić folię lub uszczelki papierowe przed wpadnięciem do pojemnika w kartonie, w przeciwnym razie może dojść do zablokowania lub uszkodzenia pompy pojemnika w kartonie.

5. Włóż rurkę pojemnika w kartonie do nowego pojemnika w kartonie, aż sięgnie dna, a następnie zamocuj nasadkę nad wylewką.
6. Wsuń nowy pojemnik w kartonie z powrotem na półkę pojemnika w kartonie, a następnie zamknij drzwi.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Przeprowadzanie codziennej kontroli wstępnej frytownicy

Aby wyeliminować przerwy w pracy w ciągu dnia roboczego, przed włączeniem frytownicy wykonaj tę codzienną kontrolę wstępną:

1. Zdejmij i przechowuj opcjonalne pokrowce nocne.
2. Upewnij się, że poziom oleju w każdej kadzi jest prawidłowy.
3. Sprawdź poziom oleju w pojemniku w kartonie. Wymień pojemnik w kartonie, jeśli jest pusty.
4. Upewnij się, że miska ściekowa jest czysta, sucha i została prawidłowo zmontowana z nową wkładką filtracyjną.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Przechowywanie pokrowców na noc

Przed użyciem kadzi zdejmij i przechowuj pokrowce nocne. Na zespołach 3 i 4 kadzi, pokrowce nocne mogą być przechowywane pod skrajną prawą kadzią frytownicy.

Uwaga: Jeśli używane są tylko niektóre kadzie, osłony nocne mogą pozostać na kadziach, w których ciepło pozostaje wyłączone. Osłony nocne są opcjonalnym dodatkiem do frytownicy używanym do przykrywania kadzi, gdy nie są używane. Pomagają one ograniczyć rozkładanie się oleju w wyniku działania tlenu i utrzymują zanieczyszczenia unoszące się w powietrzu z dala od oleju. Zaleca się również stosowanie pokrowców nocnych podczas procedury głębokiego czyszczenia w celu przykrycia sąsiednich kadzi.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Włączanie frytownicy

Po przeprowadzeniu codziennej kontroli wstępnej frytownicy, włącz frytownicę za pomocą głównego wyłącznika zasilania. Po około 15 sekundach wyświetlany jest ekran nagrzewania wstępnego. Ciepło pozostaje jednak wyłączone w każdej kadzi, dopóki przycisk podgrzewania nie zostanie dotknięty na każdym panelu sterowania na ekranie dotykowym.

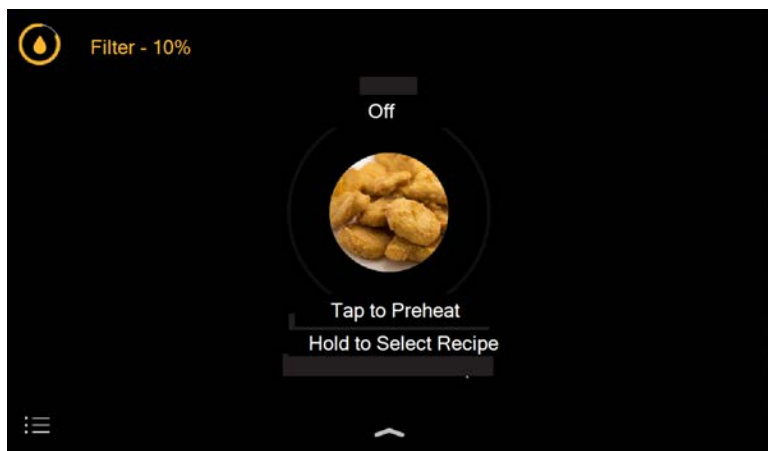
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wstępne podgrzewanie oleju

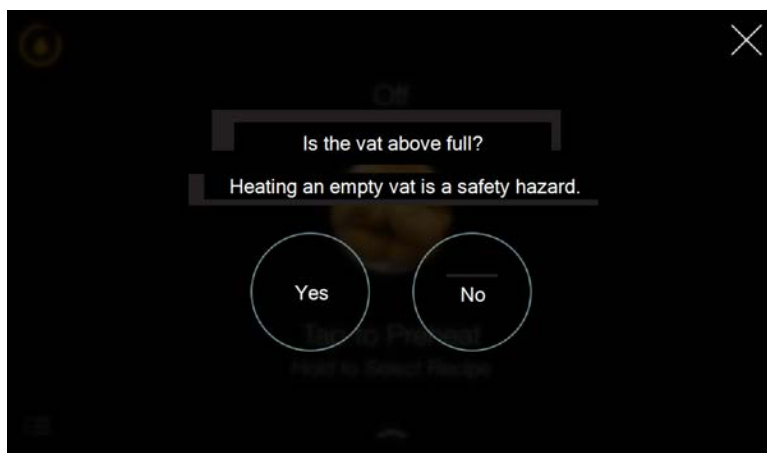
Masz możliwość włączenia niektórych lub wszystkich kadzi we frytownicy.

1. Aby włączyć grzanie określonej kadzi, dotknij opcji Preheat (Podgrzewanie).

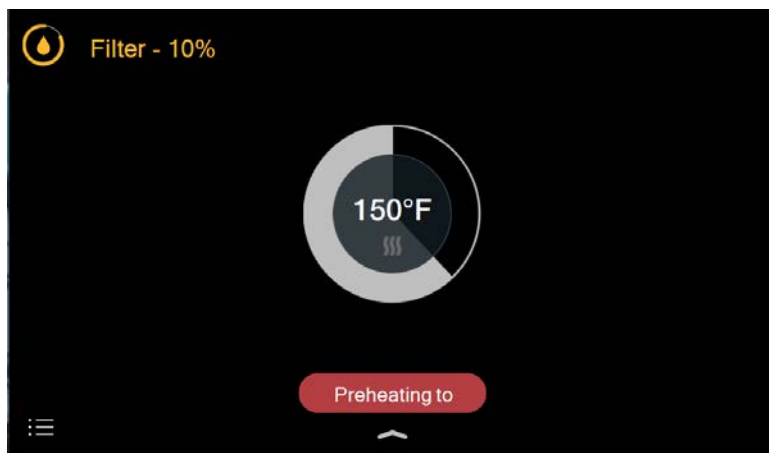
Uwaga: Temperatura zadana oleju jest zmienna i można ją zmienić w artykułach spożywczych.



2. Sprawdź, czy kadź jest napełniona olejem do dolnej linii z tyłu kadzi, a następnie kliknij Yes (Tak), aby kontynuować.



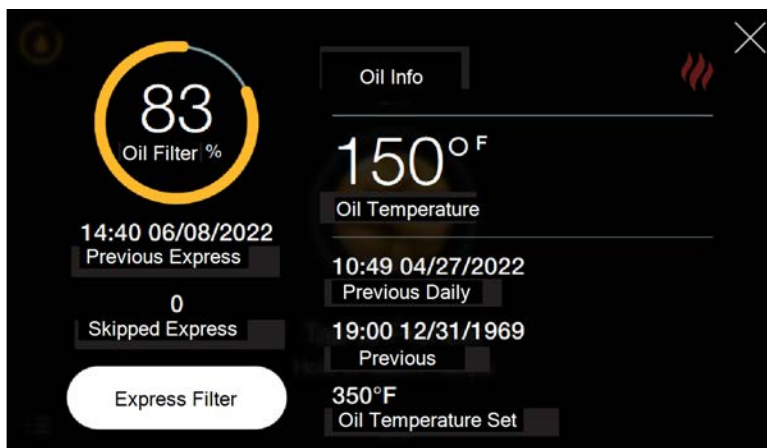
Kadź podgrzewa się.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Informacje o oleju

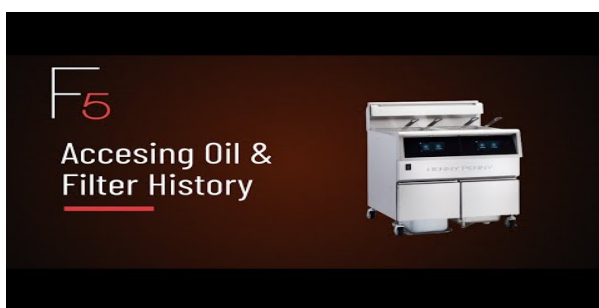
Stuknij ikonę informacji o oleju, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat oleju w kadzi. W przypadku kadzi dzielonych dostępne są dwie ikony informacji o oleju. Ikona w lewym górnym rogu wyświetla informacje o oleju dla lewej kadzi, a ikona w prawym górnym rogu wyświetla informacje o oleju dla prawej kadzi.



1 Procent filtra oleju
Operacja

Żywotność oleju pozostała do następnego
31 FM05-354A

		filtra.
2	Temperatura oleju	Temperatura rzeczywista oleju.
3	Poprzednia utylizacja	Czas i data ostatniego usunięcia oleju na tej kadzi.
4	Przycisk Express filter (Filtrowanie ekspresowe)	Uruchom filtrowanie ekspresowe, aby zresetować procent filtra do 100%.
5	Poprzednie filtrowanie	Czas i data ostatniego filtrowania tej kadzi.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Gotowanie potraw



ZAGROŻENIE

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć wylania się oleju z kadzi, co grozi poważnym poparzeniem, zranieniem, pożarem i/lub uszkodzeniem mienia.

- Aby chronić tłuszcz, gdy frytownica nie jest w bezpośrednim użyciu, należy ją wyłączyć.
- Smażenie produktów w panierce wymaga filtrowania tłuszczu piekarskiego w celu utrzymania jego czystości. olejek powinien być często odtłuszczany w ciągu dnia i dokładnie filtrowany raz dziennie.
- Usuń olej, jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CHANGE OIL SOON” (WYMIĘŃ OLEJ WKRÓTCE) lub jeśli olej wykazuje oznaki nadmiernego pienienia lub dymienia.
- Poziom oleju należy utrzymywać na właściwym poziomie. Sprawdzaj i napełniaj rezerwowy zbiornik oleju przez cały dzień.

- **Nie przeciążać koszy produktem ani nie umieszczać w nich produktów o nadmiernej zawartości wilgoci.**



OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru

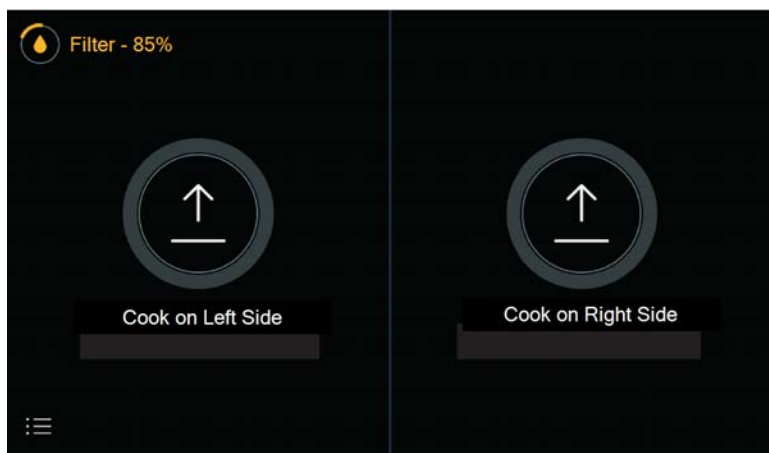
Aby uniknąć pożaru:

- **Nie pozwól, aby kosze uderzały w grzałki.**
- **Nie wywieraj nacisku na grzałki.**

Uderzenie w elementy grzejne może spowodować przesunięcie lub rozciągnięcie cewek i spowodować pożar.

Przygotuj jedzenie na frytownicy, wykonując następujące czynności:

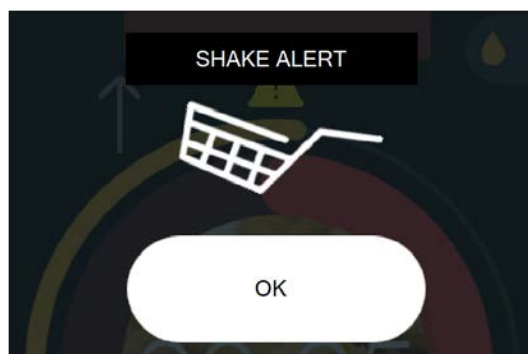
1. Włóż jedzenie do kosza.
2. Gdy kadz zostanie wstępnie podgrzana, dotknij kadzi, w której chcesz gotować.



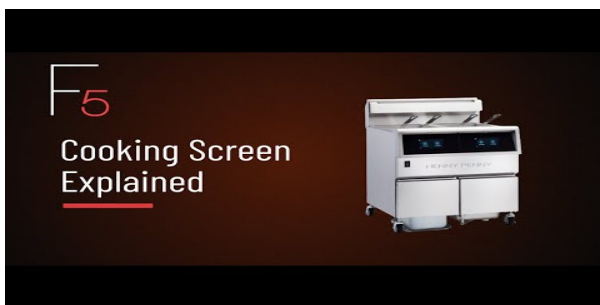
3. Opuść kosz do smażenia do oleju.
4. Stuknij licznik czasu uruchomienia. Czerwony wskaźnik czasu zaczyna się poruszać



5. Jeśli cykl timera ma włączony alarm wstrząsania, gdy rozlegnie się alarm wstrząsania, podnieś kosz z dna kadzi i potrząśnij koszem, aby poluzować artykuły spożywcze, a następnie umieść kosz z powrotem w oleju.



6. Po wygaśnięciu czerwonego timera i usłyszeniu alarmu, wyjmij kosz z oleju i umieść go na wieszaku kosza, aby umożliwić spuszczenie nadmiaru oleju.
7. Stuknij licznik czasowego, aby zatrzymać alarm.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Gotowanie na pojedynczym liczniku czasowym

Gotowanie na frytownicy uświadamia nie tylko czas pozostały do przygotowania potraw, ale także w przybliżeniu to, ile więcej potraw pozostało do wykonania filtrowania ekspresowego. Poniżej znajduje się zestawienie ekranu gotowania z pojedynczym zegarem.



1	Informacje o oleju	Procent filtra oleju. Stuknij i przytrzymaj, aby zobaczyć aktualną temperaturę oleju.
2	Informacje o gotowaniu	Pozostały czas wraz z nazwą pozycji żywnościowej.
3	Pierścień stanu filtra oleju	Wizualizacja procentu filtra oleju. Ciągły żółty pierścień, gdy procent filtra oleju wynosi 100%. Filtrowanie ekspresowe jest wyświetlane, gdy pierścień znika przy 0%.
4	Pierścień postępu pieczenia	Ten pierścień wypełnia się, aby wskazać, jaka część cyklu gotowania została zakończona.

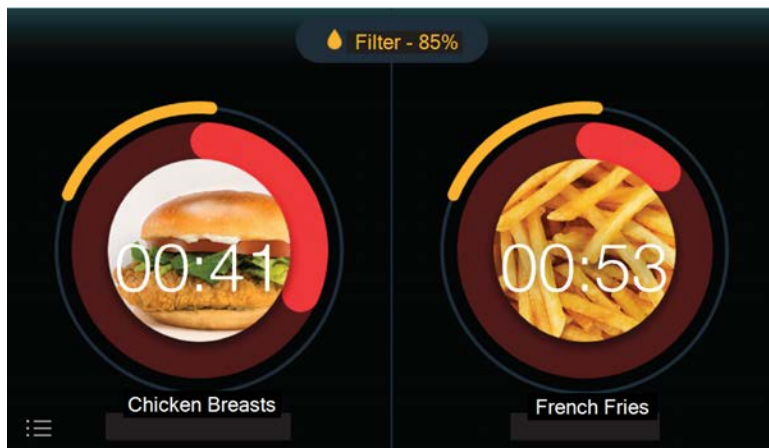
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wyłącznik czasowy uruchamiania kadzi

Pełne kadzie mają dwa timery dostępne na ekranie dotykowym; jeden dla lewego kosza i jeden dla prawego kosza.

1. Wybierz Cook in Left Side (Gotuj po lewej stronie), a następnie wybierz pozycję z jedzeniem. Rozpoczyna się odliczanie czasu.
2. Wybierz Cook in Right Side (Gotuj po prawej stronie), a następnie wybierz pozycję z jedzeniem. Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Uwaga: Możesz uruchomić jeden timer, a następnie nacisnąć przeciwną zakładkę, aby uruchomić timer dla innego kosza.



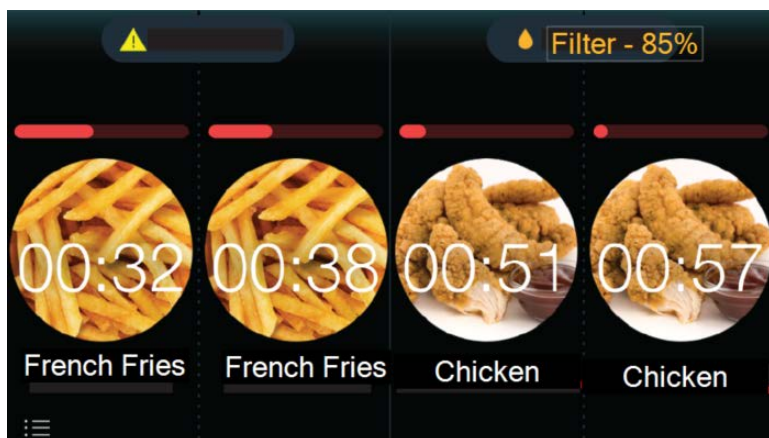
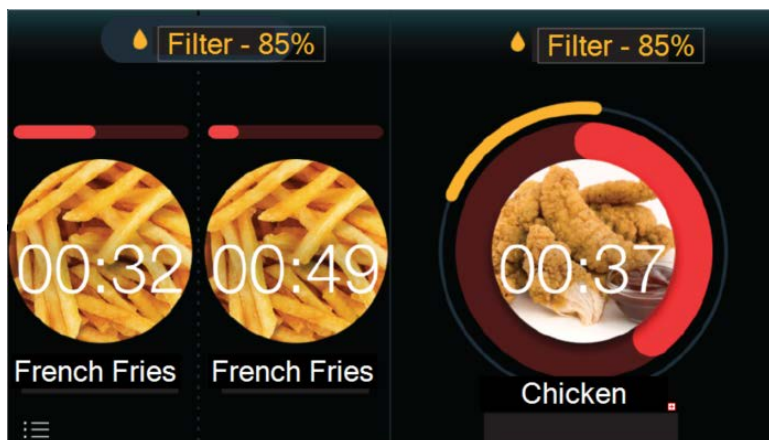
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zegar uruchamiania kadzi dzielonej

Kadzie dzielone mają cztery timery dostępne z ekranu dotykowego: dwie dla kadzi lewej i dwie dla kadzi prawej.

- Aby uruchomić pojedynczy timer w lewo lub w prawo, dotknij zakładki po lewej lub prawej stronie, a następnie wybierz żądaną pozycję z jedzeniem.
- Aby uruchomić drugi licznik czasu dla lewej lub prawej kadzi dzielonej, dotknij i przytrzymaj odpowiednią stronę ekranu dotykowego, wybierz pozycję żywności, a drugi licznik czasu kadzi dzielonej zacznie odliczać czas.

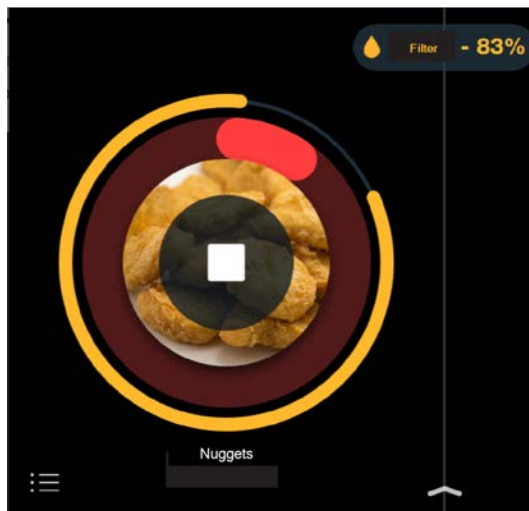
Na przykład górny obraz pokazuje trzy liczniki czasu odliczające w dół. Jeśli chcesz dodać inny timer do prawej kadzi, dotknij i przytrzymaj prawą stronę, wybierz inną pozycję z jedzeniem, a w dolnej części pojawi się inny timer. Umożliwia to jednoczesne odliczanie 3 lub 4 minutników, co działa dobrze, jeśli używasz koszyków o rozmiarze ćwiartki.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zatrzymanie timera

Aby zatrzymać cykl smażenia, dotknij dowolnego miejsca na obrazie pozycji żywności, a następnie dotknij ikony zatrzymania.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Licznik czasowy powtarzania

Po zakończeniu cyklu gotowania na wyświetlaczu pojawi się ikona powtarzania gotowania nad wcześniej ugotowanym produktem. Aby powtórzyć cykl smażenia, dotknij ikony powtarzania smażenia na obrazie pozycji żywności. Aby wybrać inną pozycję z jedzeniem, przesunij palcem w lewo lub w prawo, a wyświetlą się dostępne pozycje z jedzeniem.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Niezgodna pozycja żywności

Są to wyszarzone produkty spożywcze, które wymagają zmiany temperatury oleju przed gotowaniem. Dotknięcie niekompatybilnego produktu spożywczego otwiera ekran, który informuje, że olej musi się nagrzać lub ostygnąć do nowej wartości zadanej.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Gospodarka olejowa



OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń

Aby uniknąć oparzeń, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie dotyczącymi filtrowania ekspresowego i filtrowania codziennego.

Nieprzestrzeganie procedur Express Filter (Filtrowanie ekspresowe) i Daily Filter (Filtrowanie codzienne) może spowodować gromadzenie się okruszków i zanieczyszczeń na dnie kadzi do smażenia, co może spowodować rozpryskiwanie się oleju z frytownicy.

W miarę jak olej do smażenia pogarsza się, powstają produkty uboczne, które wpływają na smak i konsystencję żywności. Istnieje „idealny stan” dla oleju, w którym proces degradacji oleju osiąga optymalny stan. Ten idealny stan można wydłużyć poprzez odpowiednie zarządzanie olejem. Ta sekcja zawiera informacje na temat funkcji zarządzania olejem we frytownicy. Niektóre z tych funkcji zostały wyjaśnione w tej sekcji, a niektóre są powiązane z linkami do innych sekcji.

Wszystkie te funkcje pomagają poprawić jakość i konsystencję produktu przy jednoczesnym obniżeniu kosztów oleju.

1. Tryb wstępnego podgrzewania - chroni olej, pulsując włączaniem i wyłączaniem ciepła, aż do momentu, w którym temperatura oleju osiągnie 180°F (82°C).
2. Ekspresowe filtrowanie - usuwa produkty uboczne smażenia, takie jak nagromadzenie okruszków, które mogą zdegradować olej. Podczas normalnej pracy i po określonej liczbie gotowań członkowie zespołu są proszeni o wykonanie filtrowania ekspresowego. Proces filtrowania ekspresowego wymaga od członka zespołu przejrzania kadzi, ale potem filtracja jest w pełni zautomatyzowana. Frytownica kończy cały proces filtrowania ekspresowego, w tym przywracając olej do ustawionej temperatury, w ciągu niespełna 3 minut. Gotowanie nie musi być zatrzymywane podczas filtrowania ekspresowego, ponieważ podczas filtrowania jednej kadzi można nadal używać innych kadzi do gotowania.
3. Automatyczne dopełnianie - monitoruje poziom oleju w każdej kadzi i automatycznie uzupełnia olej z pojemnika w kartonie. Automatyczne uzupełnianie przedłuża idealny stan oleju, regularnie dodając świeży olej do każdej kadzi.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Filtrowanie ekspresowe



OSTRZEŻENIE

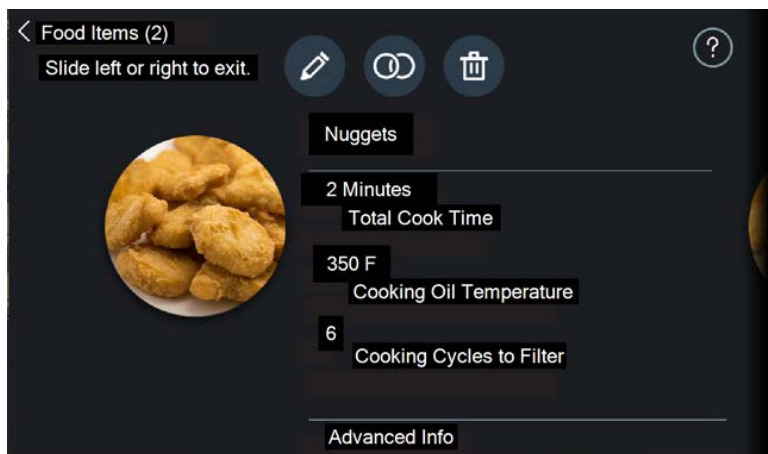
Ryzyko oparzeń

Aby uniknąć oparzeń, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie dotyczącymi filtrowania ekspresowego i filtrowania codziennego.

Nieprzestrzeganie procedur Express Filter (Filtrowanie ekspresowe) i Daily Filter (Filtrowanie codzienne) może spowodować gromadzenie się okruchów i zanieczyszczeń na dnie kadzi do smażenia, co może spowodować rozpryskiwanie się oleju z frytownicy.

Najlepsza praktyka: Zachęcanie członków zespołu do filtrowania po wyświetleniu monitu i zarządzania filtrowaniem między okresami wzmożonego ruchu. Pomaga to wydłużyć idealny stan oleju i maksymalizować jego żywotność.

W ciągu dnia, gdy produkty spożywcze są gotowane, okruchy i inne zanieczyszczenia gromadzą się w kadzi i okresowo muszą być usuwane za pomocą automatycznej funkcji Express Filter (Ekspresowe filtrowanie). Każda pozycja w menu zawiera ustawienie, ile z nich można ugotować, zanim wymagane będzie filtrowanie ekspresowe. Znajdziesz je w menu Settings > Food Item Settings > Enter Password > Manage Food Item > Food Items (Ustawienia > Ustawienia pozycji żywności > Wprowadź hasło > Zarządzaj pozycją żywności > Pozycje żywności).



Na przykład produkty, które wytwarzają więcej okruchów podczas gotowania, zwykle wymagają mniejszej liczby dla tego ustawienia, a produkty, które wytwarzają mniej okruchów, zwykle mają większą liczbę dla tego ustawienia. Może się okazać, że 15 gotowań pomiędzy ekspresowymi filtracjami dobrze sprawdza się w przypadku frytek, podczas gdy produkt z większą ilością panierki, taki jak paski kurczaka, może wymagać 8 gotowań między ekspresowymi filtracjami.

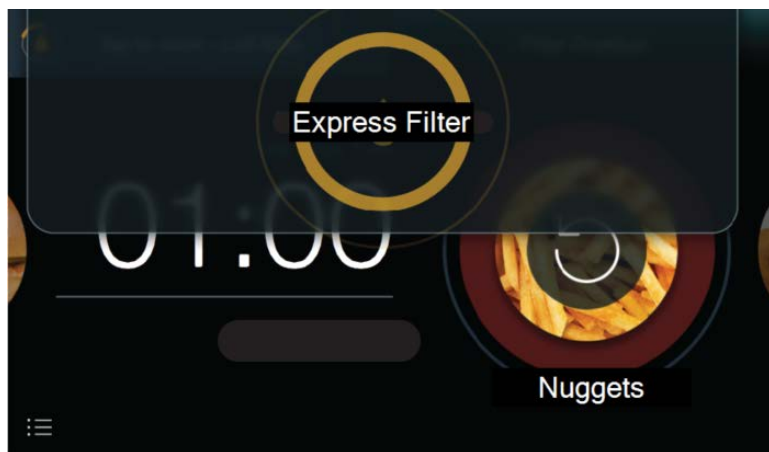
Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego pozwala członkom zespołu dowiedzieć się w przybliżeniu, ile gotowań pozostało do następnego filtrowania ekspresowego, zarówno z procentu filtra oleju, jak i z żółtego pierścienia stanu filtra. Procent filtra zaczyna się od 100% dla każdej kadzi, a gdy produkt jest gotowany, procent ten zmniejsza się. Gdy procent filtra osiągnie 0% w dowolnej kadzi, pojawi się komunikat Express Filter (Ekspresowe filtrowanie) wskazujący, że nadszedł czas na filtrowanie.

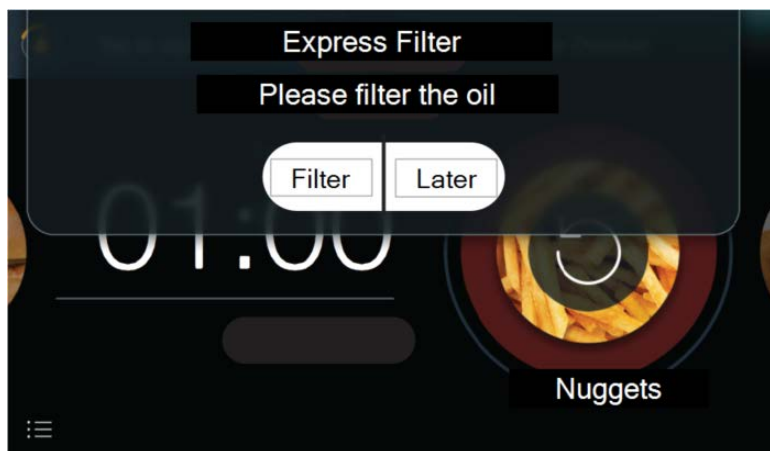
Uwaga: Ekspresowe filtrowanie można również uruchomić z menu Settings > Oil & Filter > Express Filter (Ustawienia > Olej i filtr > Ekspresowe filtrowanie). Za każdym razem, gdy ekspresowe filtrowanie zostanie ukończone, stan filtra oleju powraca do 100%, a członkowie zespołu są gotowi na następny pracowity okres.

Po wykonaniu tej czynności frytownica kończy cały proces ekspresowego filtrowania, w tym przywracając olej do ustawionej temperatury, w ciągu 3 minut lub mniej za pomocą odpowiednio konserwowanej miski filtra. Gdy jedna kadź jest filtrowana, pozostałe nadal mogą być używane do gotowania. Proces ekspresowego filtrowania jest opisany w następujących krokach:

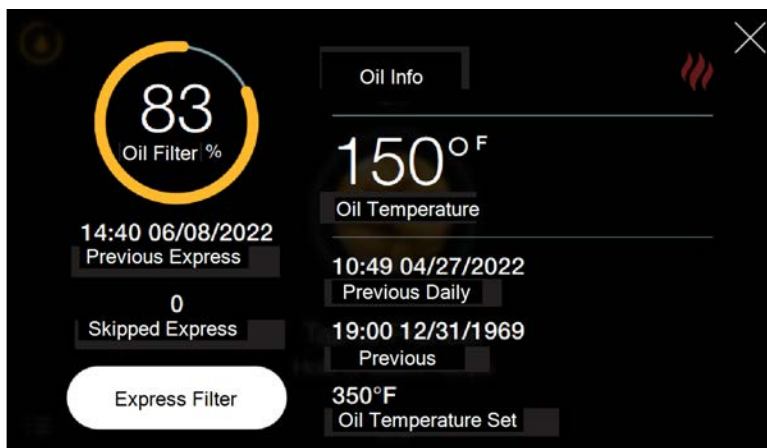
1. Stuknij filtr ekspresowy, a następnie wybierz Filter (Filtr), aby filtrować teraz, lub wybierz Later (Później), aby opóźnić filtrowanie i kontynuować smażenie. Wyświetlona zostanie kadź szumowin.

Uwaga: Po wybraniu opcji Later (Później) obok ikony informacji o oleju wyświetlana jest ikona alertu, a po każdym kolejnym smażeniu wyświetlany jest monit Express Filter (Ekspresowe filtrowanie), aż do wykonania filtrowania ekspresowego.





2. Użyj narzędzia zgarniającego (nie jest dostarczane z frytownicą), aby usunąć pływające okruchy i produkt z powierzchni oleju, a następnie potwierdź, stukając przycisk Start Filter (Uruchom filtrowanie).
 - Odpompowanie / Mycie - Olej jest spuszczaany do miski filtra i pompy do zmywania okruchów w otwartym odpływie.
 - Uzupelnianie - Olej nadal jest pompowany, a zawór spustowy zamyka się, aby umożliwić uzupełnienie oleju w kadzi.
 - Ogrzewanie - Gdy kadź się napełnia, włącza się ogrzewanie, aby podnieść temperaturę oleju z powrotem do temperatury smażenia.
3. Po podgrzaniu wyświetla się komunikat Filter Complete (Filtrowanie zakończone), a następnie ekran gotowania. Członkowie zespołu mają możliwość wstrzymania każdego kroku, a następnie wznowienia kroku zatrzymywania filtrowania ekspresowego. Zarządzając filtrowaniem ekspresowym w okresach wzmożonego ruchu członkowie zespołu mają możliwość wykonania wczesnego filtrowania ekspresowego w okresach wolnego smażenia, aby upewnić się, że filtrowanie ekspresowe nie zakłóca okresu wzmożonego smażenia lub pośpiechu. Na przykład, jeśli w okresie wolnego smażenia pozostało tylko 10% statusu filtra oleju (pozostało 1 lub 2 gotowania), członek zespołu może wcześniej uruchomić filtrowanie ekspresowe, dotykając ikony Oil Info (Informacje o oleju), a następnie wybierając Express Filter (Filtrowanie ekspresowe).



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wyłączanie frytownicy

Uwaga: Jeśli oczekuje się, że frytownica nie będzie używana przez dłuższy czas, upewnij się, że olej został spuszczonej z frytownicy. Aby ponownie uruchomić frytownicę, należy zapoznać się z rozdziałem [Podstawy obsługi](#).

Zamknięcie na koniec dnia zapewnia dobry początek dla członków zespołu następnego dnia. Lista kontrolna wyłączenia frytownicy:

1. Wykonać codzienne filtrowanie na każdej kadzi.
2. Wyjmij, wyczyść i ponownie zamontuj miskę filtra z nowym filtrem.
3. Zdejmij i wyczyść wieszak kosza, oczyść obszar za wieszakiem kosza i zamontuj go ponownie.
4. Wyłącz główny wyłącznik zasilania.
5. Wytrzyj elementy sterujące ekranu dotykowego.
6. Wytrzyj zewnętrzną część frytownicy, w tym panele boczne, drzwi i obszar wokół kadzi.
7. Umieść pokrowiec nocny na każdej kadzi (jeśli jest na wyposażeniu).

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zespół miski filtra



OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń

Aby uniknąć oparzeń, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie dotyczącymi filtrowania

ekspresowego i filtrowania codziennego.

Nieprzestrzeganie procedur Express Filter (Filtrowanie ekspresowe) i Daily Filter (Filtrowanie codzienne) może spowodować gromadzenie się okruszków i zanieczyszczeń na dnie kadzi do smażenia, co może spowodować rozpryskiwanie się oleju z frytownicy.

**OSTRZEŻENIE****Ryzyko poślizgnięcia**

Aby uniknąć obrażeń ciała, nie przekraczaj pojemności miski filtra (1 kadź lub 2 kadzie dzielone). Aby uniknąć przepełnienia miski filtra, opróżniaj tylko 1 kadź na raz. Upewnij się, że podłoga wokół sprzętu jest całkowicie czysta i sucha, aby uniknąć ryzyka poślizgnięcia.

Miska filtra usuwa nagromadzone okruszki i zanieczyszczenia z oleju podczas filtracji. W ciągu dnia, jeśli filtracja spowalnia, może być konieczne opróżnienie kosza na okruszki i zeszkobanie mniejszych okruszków z filtra. Po wyłączeniu należy wyjąć i wyczyścić zespół miski filtra, aby upewnić się, że miska ściekowa jest czysta na następny dzień. Zazwyczaj odbywa się to po zakończeniu codziennego filtrowania we wszystkich kadzicach. Kroki wyłączenia miski filtra są następujące:

Konserwacja miski filtra przez cały dzień

Konserwacja miski filtra może wymagać okresowej konserwacji w ciągu dnia, jeśli olej zacznie być powoli pompowany podczas filtrowania ekspresowego. Wykonaj następujące czynności konserwacyjne, aby zwiększyć przepływ oleju podczas filtracji:

1. Wyjmij miskę filtra, wyciągając ją (wysuwając) spod frytownicy. Rozdzieli się złącze męskie i żeńskie.
2. Zdejmij pokrywę miski filtra i kosz na okruszki. Wyrzuć okruszki do koszyka na okruszki.
3. Za pomocą skrobaka lub łopatki delikatnie zeszkob drobniejsze okruszki z górnej części filtra i wyrzuć.
4. Załóż kosz na okruszki i pokrywę miski filtra.
5. Ponownie zainstaluj miskę filtra pod frytownicą i zamknij drzwi.

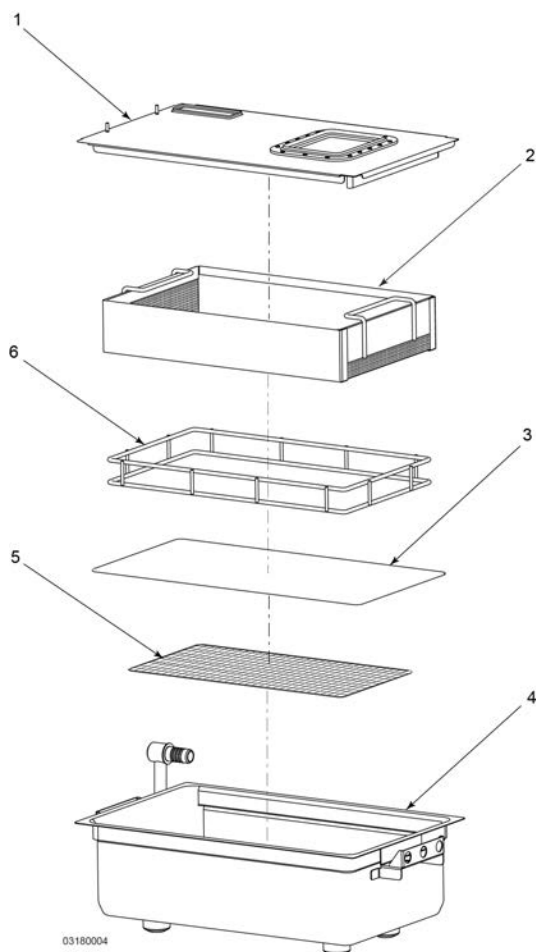
Uwaga: Upewnij się, że połączenie miski filtra jest mocno osadzone.

Czyszczenie miski filtra

Używaj środka do czyszczenia frytownic dopuszczonego przez lokalne przepisy zdrowotne. Używanie odpowiednich pierścieni uszczelniających Henny Penny i bibuły filtracyjnej jest niezbędne. Zamów je u technika lub dystrybutora.

1. Wyjmij miskę filtra, wyciągając ją (wysuwając) spod frytownicy. Rozdzieli się złącze męskie i żeńskie.

2. Zdejmij o-ringi ze złącza, sprawdź i wymień w razie potrzeby.
Patrz [Wymiana o-ringów](#).
3. Zdemontuj miskę filtra, opróżnij kosz na okruchy i usuń filtr.
4. Umyj i wysusz wszystkie elementy miski filtra.
5. Ponownie zamontuj miskę filtra w następującej kolejności:
 - a. Umieść sito filtra (5) w podstawie miski ściekowej (4).
 - b. Umieść bibułę filtracyjną (3) na górze sita filtra (5).
 - c. Umieść tacę ociekową (6) na wierzchu bibuły filtracyjnej (3).
 - d. Umieść pojemnik na okruszki (2) na szczycie tacy ociekowej (6).
 - e. Umieść pokrywę miski odpływowej (1) na górze podstawy miski odpływowej (4).



6. Ponownie zainstaluj miskę filtra pod frytownicą i zamknij drzwi. UWAGA: Upewnij się, że połączenie miski filtra jest mocno osadzone.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Czyszczenie wieszaka na koszyki



OSTRZEŻENIE

Ryzyko pożaru

Aby uniknąć pożaru:

- Nie pozwól, aby kosze uderzały w grzałki.
- Nie wywieraj nacisku na grzałki.

Uderzenie w elementy grzejne może spowodować przesunięcie lub rozciągnięcie cewek i spowodować pożar.

Przesuń wieszak kosza do góry, a następnie pociągnij do siebie, aby go wyjąć. Oczyszczyć zarówno wieszak kosza, jak i obszar pod wieszakiem kosza, a następnie zamontuj go ponownie.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wyłączanie frytownicy

Pod koniec dnia ustaw główny wyłącznik zasilania w pozycji OFF (WYŁ.). Dla lokalizacji głównego wyłącznika zasilania.

INFORMACJE: Ogrzewanie każdej kadzi wyłącza się po wyłączeniu głównego wyłącznika zasilania, a także każdego przycisku na ekranie dotykowym

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Menu ustawień



OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć obrażeń ciała, nie należy przenosić frytownicy ani miski filtra, gdy znajduje się w nich gorący olej. Miska filtra musi być wsunięta do oporu pod frytownicą a pokrywa musi być założona. Sprawdź, czy otwór w pokrywie jest wyrównany ze spustem przed otwarciem spustu.

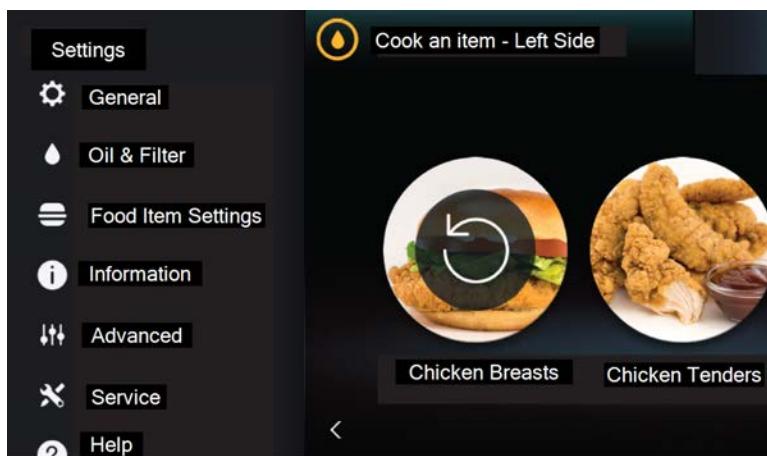


OSTRZEŻENIE

Ryzyko oparzeń
Aby uniknąć oparzeń, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie dotyczącymi filtrowania ekspresowego i filtrowania codziennego.

Nieprzestrzeganie procedur Express Filter (Filtrowanie ekspresowe) i Daily Filter (Filtrowanie codzienne) może spowodować gromadzenie się okruszków i zanieczyszczeń na dnie kadzi do smażenia, co może spowodować rozpryskiwanie się oleju z frytownicy.

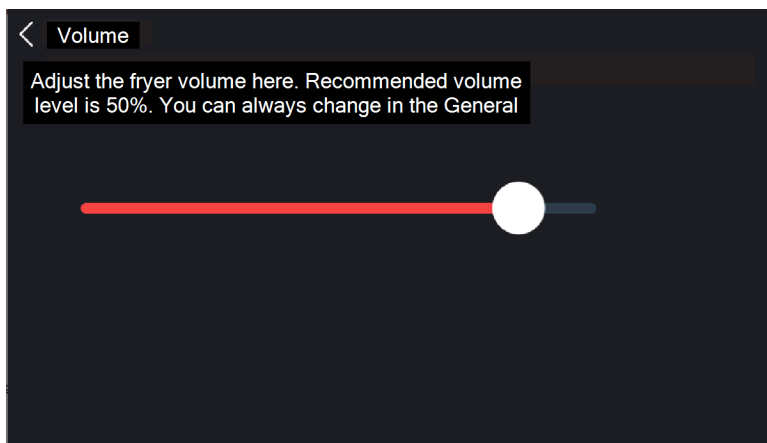
Zakładka ustawień znajduje się w lewym dolnym rogu ekranu głównego. Ustawienia umożliwiają dodawanie nowych artykułów spożywczych, wykonywanie zadań związanych z filtracją, wyłączanie ogrzewania każdej kadzi i nie tylko. Przesuń palcem w górę lub w dół w menu ustawień, aby zobaczyć wszystkie dostępne opcje.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Objętość

Przesuń suwak do wybranego poziomu głośności. Przesunięcie suwaka w prawo zwiększa głośność każdego elementu sterującego. Przesunięcie suwaka w lewo zmniejsza głośność każdego elementu sterującego.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Filtr oleju

Menu Oil & Filter (Olej i filtr) zawiera listę wszystkich opcji filtrowania oleju, napełniania olejem i utylizacji oleju. Wybierz żadaną opcję, a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przejść do zadania.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Filtrowanie ekspresowe

Opcja Express Filter (Filtrowanie ekspresowe) w menu Oil & Filter (Olej i filtr) jest używana podczas okresów wolnego smażenia, gdy procent filtra oleju jest niski, aby przygotować się na okresy intensywnego smażenia. Za każdym razem, gdy wykonywane jest filtrowanie ekspresowe, nawet gdy procent filtra nie wynosi 0%, procent filtra oleju powraca do 100%.

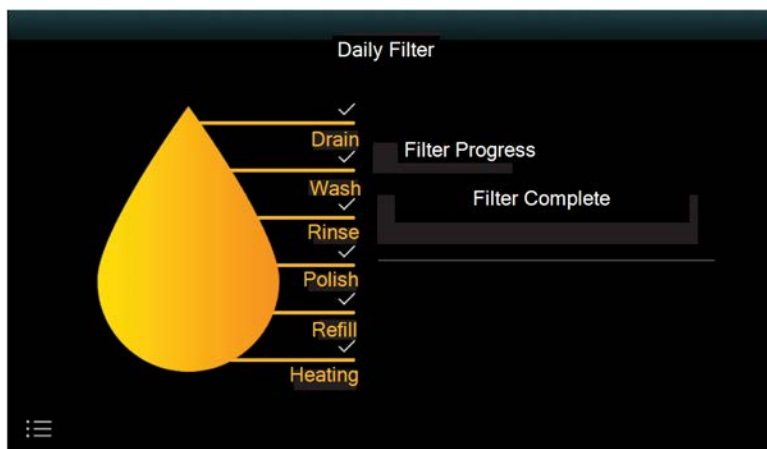




<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Filtrowanie codzienne

Filtrowanie codzienne jest podobne do filtrowania ekspresowego. Jednak procedura codziennego filtrowania polega na dokładniejszym czyszczeniu kadzi. Dodaje kroki do szorowania kadzi i płukania kadzi. Zawiera również opcje powtórzenia cyklu prania. Procedura ta musi być wykonywana raz dziennie, aby usunąć nagromadzone zanieczyszczenia z boków i dna kadzi. Filtrowanie codzienne można stosować w dowolnych okresach, jednak zwykle wykonuje się go pod koniec dnia. Poniżej wyjaśniono etapy codziennego filtrowania:



1. Załóż środki ochrony osobistej (PPE).
2. W menu Oil & Filter (Olej i filtr) dotknij Daily Filter (Filtrowanie codzienne), a następnie wyczyść kadź.
3. Po zakończeniu czyszczenia dotknij Start Filter (Uruchom filtrowanie).
4. Odpompowanie - Olej jest spuszczaany do miski filtra. Po spuszczeniu oleju wyświetlany jest komunikat Scrub Vat (Wyszoruj kadź).

5. Podnieś elementy grzejne za pomocą narzędzia do podnoszenia elementu, aby wyszorować boki i dno kadzi za pomocą szczotki z końcówką w kształcie litery L i szczotki gongowej.

UWAGA: Należy zwrócić szczególną uwagę na czyszczenie elementów mocujących na wsporniku elementu grzejnego, aby upewnić się, że w kieszeniach śrub nie ma żadnych osadów.

6. Opuść elementy grzejne i dotknij przycisku Start po zakończeniu szorowania, aby kontynuować.

INFORMACJA: Używaj szczotek tylko do szorowania elementu grzejnego oraz boków i dna kadzi, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia elementu grzejnego i/lub kadzi.

7. Mycie - Olej jest pompowany w celu zmywania okruchów i zanieczyszczeń do spustu.
8. Po zakończeniu mycia należy powtórzyć mycie, jeśli konieczne jest dodatkowe czyszczenie, lub rozpocząć płukanie, aby kontynuować.
9. Płukanie - Zawór spustowy zamyka się, a olej napelnia i jest spuszczalny z kadzi w celu opłukania. Spust otwiera się ponownie, aby spuścić olej.
10. Stuknij Repeat Rinse (Powtórz płukanie), aby spłukać ponownie lub Start Polish (Rozpocznij polerowanie), aby kontynuować.

Uwaga: Szczotka z końcówką w kształcie litery L i szczotka gongowa mogą być używane do rozluźniania okruchów i zanieczyszczeń podczas etapu płukania.

11. Polerowanie - Cykl polerowania jest jak wydłużony cykl mycia. Cykl polerowania domyślnie ustawiony jest na 5 minut. W tym czasie olej jest pompowany do kadzi, podczas gdy zawór spustowy pozostaje otwarty. Ta rozszerzona filtracja poleruje olej, usuwając małe cząstki i zanieczyszczenia, gdy olej w sposób ciągły przepływa przez filtr. Po 5 minutach etap napełniania rozpoczyna się automatycznie.
12. Napełnianie - Zawór spustowy zamyka się, a olej napelnia kadź.
13. Po zakończeniu wybierz Start Heat (Rozpocznij podgrzewanie), aby przejść do następnego kroku, lub Skip Heat (Pomiń podgrzewanie), aby wyłączyć kadź.
14. Ogrzewanie - Temperatura oleju jest podgrzewana z powrotem do temperatury zadanej. Wyświetlany jest ekran gotowania.

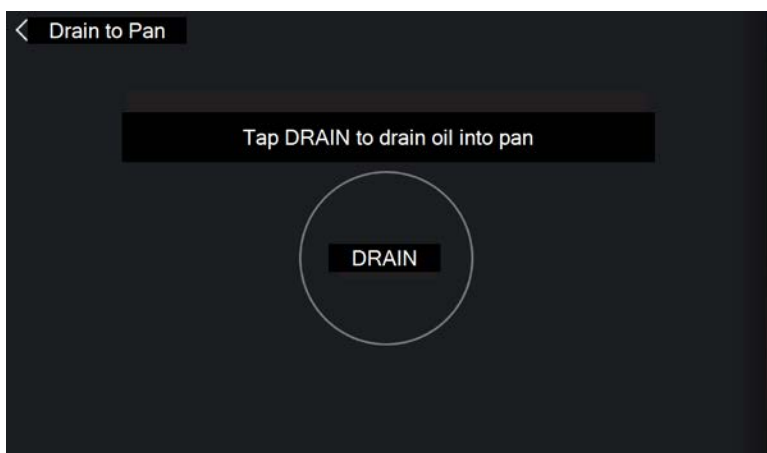
Uwaga: Po zakończeniu filtrowania obok każdego etapu pojawi się znacznik wyboru pokazujący, że został on zakończony.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Drain to Pan (Spust - do - miski)

Opcja Drain to Pan (Spuść do miski) umożliwia użytkownikowi spuszczenie oleju z kadzi do miski ściekowej. Olej pozostaje w misce, dopóki użytkownik nie wybierze opcji (wejścia) do napełnienia. Ten krok jest przydatny do usunięcia czegoś, co wpadło do kadzi lub jeśli konieczne jest serwisowanie jednego z komponentów w kadzi.

1. Stuknij DRAIN (SPUST), a odpływ się otworzy.
 2. Po spuszczeniu oleju stuknij COMPLETE (ZAKOŃCZ). Zostanie wyświetlone Fill Vat From (Napełnij kadź od).
 3. Po przygotowaniu do pompowania oleju z powrotem do kadzi, dostępne są następujące opcje:
 - Opróżnij miskę
 - Bulk (Zbiorcze)
 - Pojemnik w kartonie
 - Manual Fill (Napełnianie ręczne)
- Uwaga: Zawsze należy stuknąć w miskę ściekową, aby upewnić się, że jest pusta.
4. Po wybraniu miski ściekowej stuknij i przytrzymaj FILL (NAPEŁNIJ), aż wszystkie pompy oleju z miski ściekowej zostaną zamknięte.



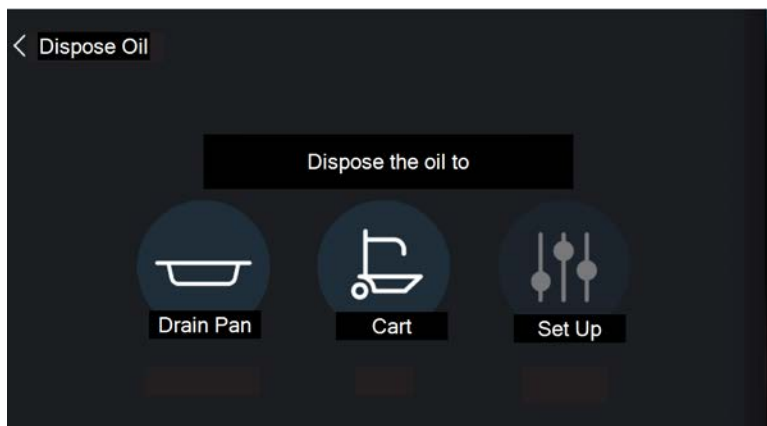
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Usunięcie

Olej do utylizacji zapewnia dwie opcje utylizacji oleju w kadzi. Stuknij ikonę żądanej metody utylizacji i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby go zutylizować. Obie opcje utylizacji opisano poniżej:

- Miska spustowa - Olej jest odprowadzany do miski, a następnie usuwany z miski za pomocą zewnętrznego systemu ssącego.
 - Koszyk - Stuknij Cart (Wózek), a następnie wyjmij pustą miskę ściekową.
1. Otwórz wieko na ODS (dostępne osobno).
 2. Włóż ODS pod frytownicę, upewniając się, że rynna spustowa jest wyrównana z otworem na ODS.
 3. Po zainstalowaniu stuknij Ready (Gotowy).

4. Po zakończeniu spuszczenia oleju, stuknij Complete (Zakończ).
5. Rozważkuj ODS spod frytownicy.
6. Zamknij i zatrzaśnij pokrywę, aby ją przetransportować.
7. Aby napełnić kadź, wybierz opcję Drain Pan (Miska spustowa), Bulk (Zbiorcze) lub Manual Fill (Napełnianie ręczne)
8. Wybierz Done (Gotowe) po zakończeniu.

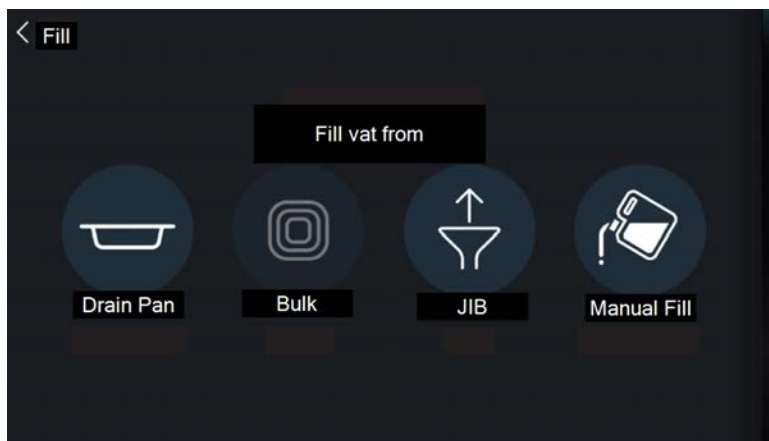


<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Napełnianie kadzi

Opcja Fill Vat (Napełnij kadź) zapewnia cztery opcje napełniania kadzi olejem. Stuknij ikonę żądanej metody napełniania i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby napełnić kadź olejem. Dostępne są następujące cztery opcje napełniania:

- Drain Pan (Miska ściekowa) - Stuknij Drain Pan (Miska ściekowa), a następnie dotknij i przytrzymaj przycisk Fill (Napełnij), aż miska ściekowa będzie pusta. Wybierz Done (Gotowe) po zakończeniu.
- Bulk (Zbiorcze) - Opcja dostępna w przyszłej wersji oprogramowania.
- Pojemnik w kartonie - Stuknij pojemnika w kartonie, a następnie dotknij i przytrzymaj przycisk Wypełnij, aby napełnić kadź z pojemnika w kartonie, aby zrozumieć wskaźniki napełnienia. Wybierz Done (Gotowe) po zakończeniu.
- Napełnianie ręczne - Ręcznie wlej olej z pojemnika w kartonie do kadzi. Stuknij Done (Gotowe) po wypełnieniu Uwaga: Aby zaoszczędzić czas, użyj opcji napełniania ręcznego, aby napełnić pustą kadź olejem, a nie wolniejszej opcji napełniania całej kadzi z pojemnika w kartonie.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

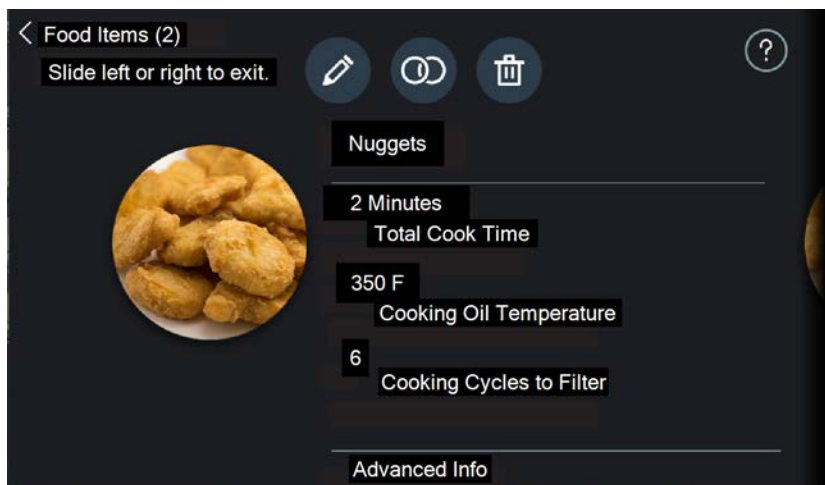
Ustawienia pozycji żywności

Ustawienia pozycji spożywczych umożliwiają tworzenie, edytowanie i zmienianie kolejności pozycji spożywczych. Wybierz Ustawienia pozycji żywności, wpisz kod 1234 i wyświetlą się następujące trzy opcje:

- Zarządzaj artykułami spożywczymi:
 - Edytowanie pozycji żywności
 - Kopiowanie pozycji żywności
 - Kasowanie żywności
- Kolejność artykułów spożywczych
- Utwórz pozycję dotyczącą żywności

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zarządzaj pozycjami żywności



- 1 Ikona ukrytych - ukryte artykuły spożywcze nie są dostępne na ekranie głównym.
- 2 Ikona edycji - dotknij, aby edytować istniejącą pozycję z jedzeniem.
- 3 Ikona kopiowania - dotknij, aby skopiować istniejącą pozycję jedzenia.
- 4 Ikona usuwania - dotknij, aby usunąć istniejącą pozycję jedzenia.

Edytowanie pozycji żywności

Edytowanie pozycji z jedzeniem umożliwia zmianę jednego lub wielu ustawień istniejącej pozycji z jedzeniem. Aby edytować pozycję żywności, wykonaj następujące czynności:

1. Wybierz Settings > Food Item Settings (Ustawienia > Ustawienia pozycji żywności), wpisz kod 1,2,3,4, a następnie wybierz Manage Food Items (Zarządzaj pozycjami żywności).
2. Wybierz pozycję, którą chcesz edytować, a następnie dotknij ikony edycji.
3. Stuknij ustawienie, które chcesz edytować.
4. Stuknij Done (Gotowe) po każdej zmianie ustawień.
5. Powtórz poprzedni krok, aby zmienić inne ustawienie.
6. Stuknij Save (Zapisz), aby zapisać zmiany.

Kopiowanie pozycji żywności

Kopiowanie pozycji żywnościowej to prosty sposób na utworzenie pozycji żywnościowej, gdy ustawienia nowej pozycji żywności są podobne do ustawień istniejącej pozycji żywnościowej.

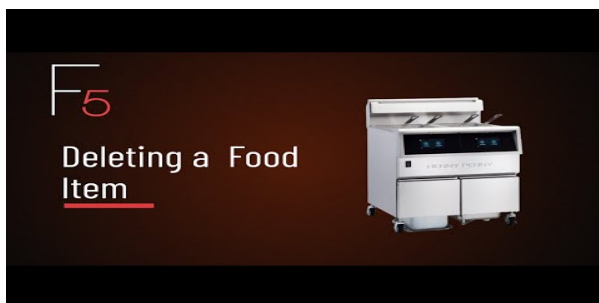
1. Wybierz Settings > Food Item Settings (Ustawienia > Ustawienia pozycji żywności), a następnie wpisz kod 1,2,3,4.
2. Wybierz Manage Food Items (Zarządzaj pozycjami żywności).
3. Wybierz pozycję z jedzeniem, a następnie ikonę kopiowania.
4. Pojawia się kopia artykułu spożywczego o tej samej nazwie, jednak po nazwie pojawia się cyfra „2”, aby poinformować Cię, które artykuły spożywcze są kopią.
5. Aby zmodyfikować kopię, dotknij jej, a następnie dotknij ikony edycji.

Kasowanie artykułów spożywczych

Usunięcie potrawy całkowicie usuwa ją z pamięci elementu sterującego. Istnieją dwie metody usuwania artykułów spożywczych: pojedynczy artykuł lub kilka artykułów jednocześnie.

- Aby usunąć pojedynczy element, wykonaj następujące czynności:
 1. Wybierz Settings > Food Item Settings (Ustawienia > Ustawienia pozycji żywności), a następnie wpisz kod 1,2,3,4.
 2. Wybierz Manage Food Items (Zarządzaj pozycjami żywności).
 3. Kliknij pozycję z jedzeniem, a następnie ikonę usuwania. Czy na pewno chcesz skasować?, Cancel (Anuluj) lub Delete (Usuń).
 4. Stuknij Delete (Usuń), aby całkowicie usunąć pozycję z zestawu kontrolnego.
 5. Stuknij Cancel (Anuluj), aby powrócić do poprzedniego kroku.
- Aby usunąć wiele artykułów spożywczych jednocześnie, wykonaj następujące czynności:
 1. Zaczynając od menu Food Item (Pozycja żywności), wybierz Settings > Manage Food Items (Ustawienia > Zarządzaj pozycjami żywności).
 2. Stuknij ikonę usuwania w lewym dolnym rogu, a następnie wybierz wszystkie artykuły spożywcze, które chcesz usunąć. Na każdym wybranym elemencie pojawi się znacznik wyboru.
 3. Po dokonaniu wyboru dotknij ikony usuwania w lewym górnym rogu. Czy na pewno chcesz skasować?, Cancel (Anuluj) lub Delete (Usuń).
 4. Stuknij Delete (Usuń), aby całkowicie usunąć pozycję z zestawu kontrolnego.
 5. Stuknij Cancel (Anuluj), aby powrócić do poprzedniego kroku.

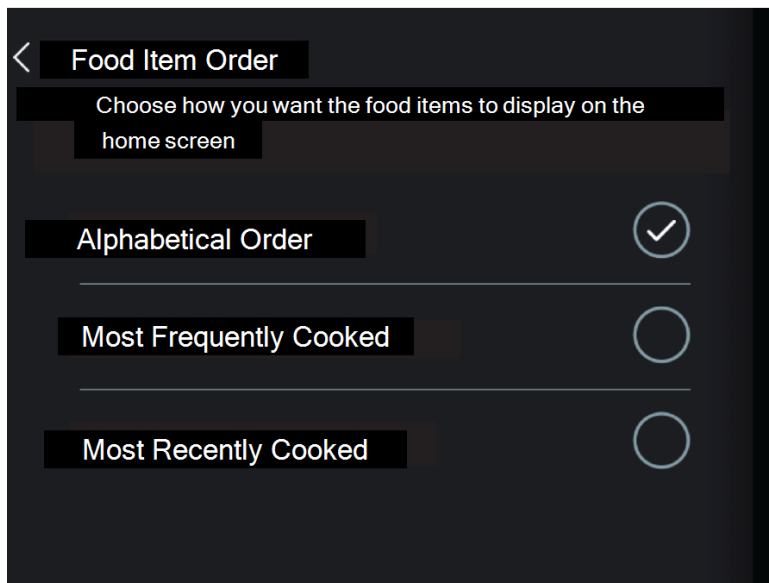




<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Kolejność artykułów spożywczych

Wybierz, jak chcesz, aby artykuły spożywcze były wyświetlane na ekranie głównym. Wybierz jedną z następujących trzech opcji.



Kolejność alfabetyczna

Artykuły spożywcze są wyświetlane alfabetycznie od lewej do prawej.

Najczęściej gotowane

Artykuły spożywcze są wyświetlane z najczęściej gotowanymi artykułami do najrzadziej gotowanych od lewej do prawej.

Ostatnio ugotowane

Produkty spożywcze są wyświetlane z ostatnio ugotowanymi produktami po lewej stronie i produktami, które nie były ugotowane przez jakiś czas po prawej stronie.

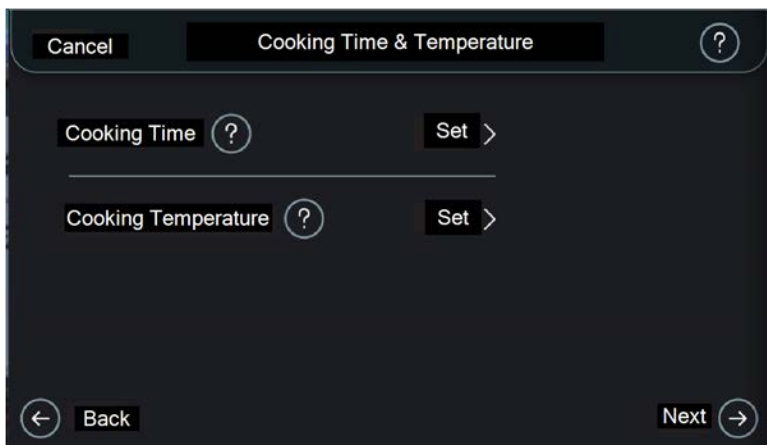
<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Utwórz pozycję dotyczącą żywności

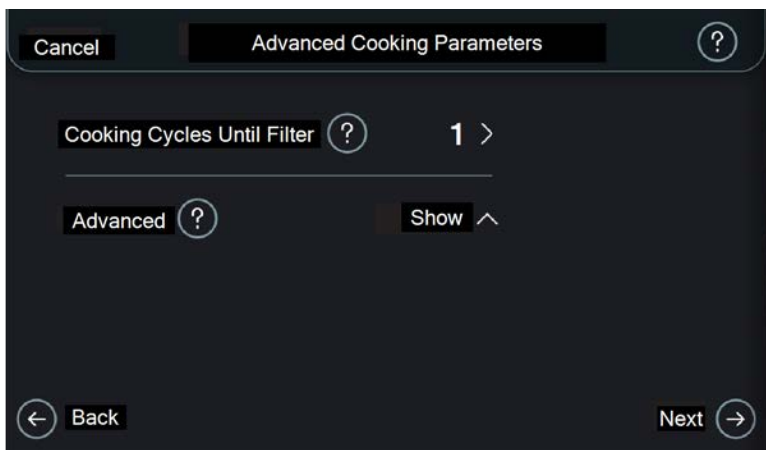
Uwaga: Menu Food Item Settings (Ustawienia pozycji żywności) zawiera opcje Manage (Zarządzaj), Order (Zamów), Create (Utwórz) i Import food items (Importuj pozycje

Aby utworzyć nową pozycję żywnościową, przejdź do menu Settings > Food Item Settings > Create New Food Item (Ustawienia > Ustawienia pozycji żywności > Utwórz nową pozycję żywności).

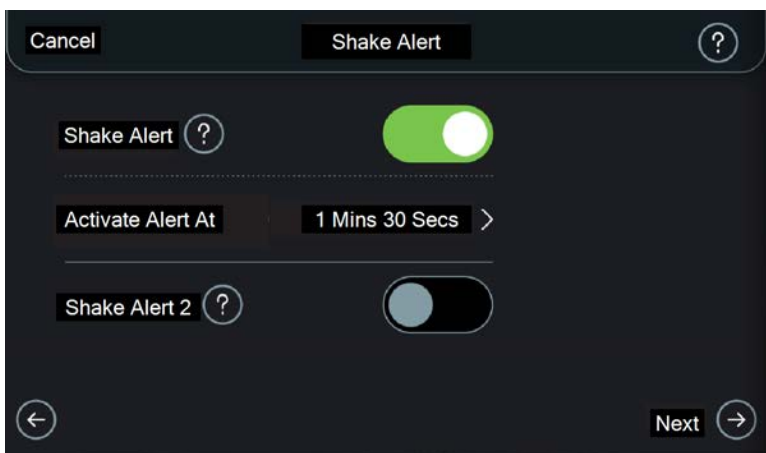
1. Stuknij Create New Food Item (Utwórz nową pozycję żywności).
2. Stuknij Set (Ustaw), aby wybrać czas gotowania, a następnie dotknij Done (Gotowe).
3. Stuknij Set (Ustaw), aby wybrać temperaturę gotowania, a następnie dotknij Done (Gotowe).
4. Wybierz Next (Dalej) (->).



5. Stuknij liczbę obok opcji Cooking Cycles Until Filter (Cykle gotowania do filtrowania).
6. Przewiń, aby wybrać liczbę cykli, które można ugotować, zanim zostanie wyświetlony monit o filtrowanie ekspresowe, a następnie dotknij Done (Gotowe).
7. Stuknij Show (Pokaż), aby uzyskać dostęp do opcji zaawansowanych, a następnie dotknij opcji i wybierz ustawienia: Opcjonalne. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale Zaawansowane parametry gotowania.
8. Kliknij Hide (Ukryj), a następnie Next (Dalej) (->).

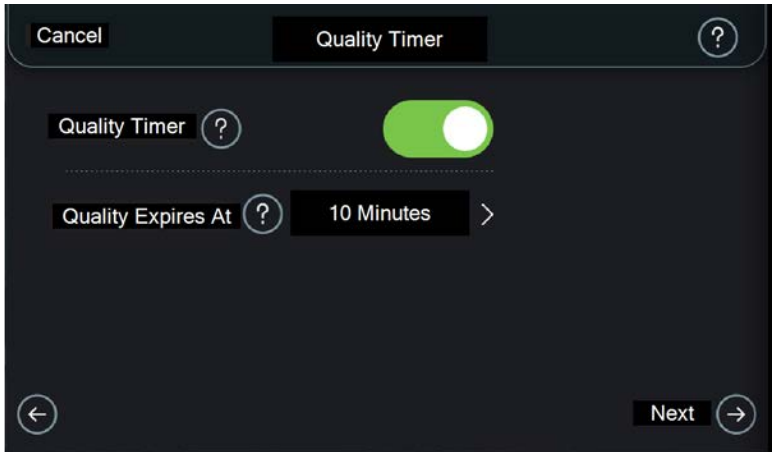


9. Aby dodać alert o potrząsaniu, dotknij przełącznika, aby wyświetlić ustawienia alarmu o potrząsaniu.
10. Wybierz Set (Ustaw) obok opcji Activate Alert At (Aktywuj alert o).
11. Przesuń palcem w górę lub w dół, aby wybrać czas pozostały na zegarze po usłyszeniu alarmu. Na przykład, jeśli masz cykl gotowania o 3:00 i chcesz ustawić alarm potrząsania na dźwięk po 30 sekundach, ustaw czas aktywacji alarmu na 2:30.
12. Aby dodać drugie ostrzeżenie o potrząsaniu, powtórz kroki 9 - 11.
13. Wybierz Done (Gotowe), a następnie Next (Dalej) (->).

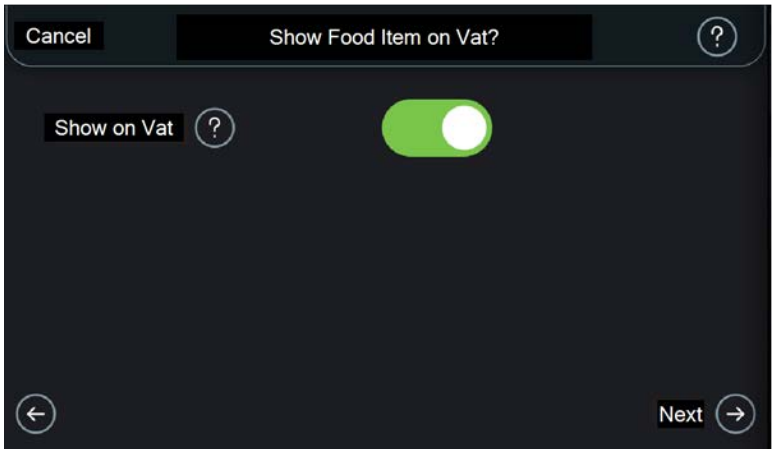


14. Aby dodać licznik czasu jakości, dotknij przełącznika, aby wyświetlić godzinę.
15. Stuknij i ustaw godzinę, a następnie dotknij Done (Gotowe).

16. Wybierz Next (Dalej) (->).

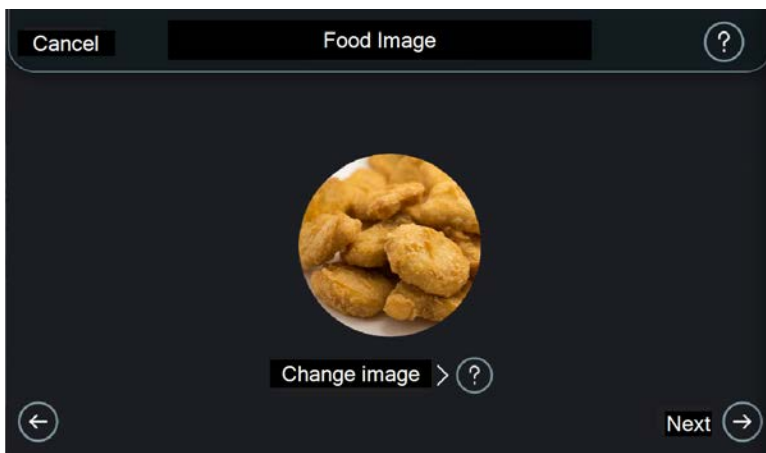


17. Aby wyświetlić pozycję żywnościową w VAT (kontrola), dotknij przełącznika w pozycji Show (Pokaż) w opcji Vat (Kadź).
18. Wybierz Next (Dalej) (->).

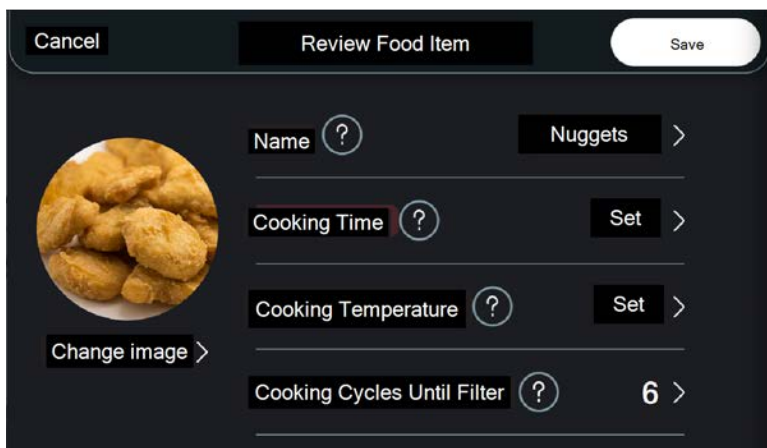


19. Aby wybrać obraz dla pozycji żywnościowej, dotknij Choose image (Wybierz obraz).
- Uwaga: Ten krok umożliwia wybranie obrazu potrawy dla danej pozycji.
- Wybierz z obrazów pozwala wybrać istniejący obraz z kontrolki.
 - Pobieranie obrazu pozwala wybrać obraz, który podajesz na dysku USB.
20. Stuknij Choose from images (Wybierz z obrazów), dotknij, aby wybrać obraz, a następnie dotknij OK.
21. Aby pobrać obraz, dotknij ikony nad tekstem Download a Image (Pobierz obraz).

22. Włóż dysk USB, a następnie dotknij OK, aby potwierdzić.
23. Przesuń palcem w górę lub w dół, aby zlokalizować żądany obraz z dysku USB. Stuknij obraz, aby go wybrać, a następnie dotknij OK.
24. Naciśnij Change image (Zmień obraz), aby powrócić i wybrać inny obraz.
25. Stuknij Next (Dalej) (->).



26. Nadaj nazwę pozycji za pomocą klawiatury z ekranem dotykowym, aby wpisać nazwę pozycji. Uwaga: Nazwy artykułów spożywczych mogą mieć maksymalnie 40 znaków,
27. Stuknij Done (Gotowe), aby kontynuować.
28. Sprawdź ustawienia pozycji z jedzeniem.
29. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, dotknij ustawienia i wprowadź zmianę.
30. Stuknij Save (Zapisz), aby zapisać pozycję z jedzeniem i zakończyć.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Zaawansowane parametry gotowania

Poniższa lista opisuje zaawansowane ustawienia tworzenia potraw.



Kompensacja załadunku

Dostosowuje czas smażenia w zależności od wielkości wsadu. Kompensacja obciążenia spowalnia czas gotowania, umożliwiając gotowanie większych wsadów dłużej niż standardowe rozmiary wsadu i przyspiesza czas gotowania,

dzięki czemu mniejsze wsady gotują się przez krótszy czas niż standardowe rozmiary wsadu. Ustawienie tego kroku na 0 wyłącza kompensację obciążenia. Im wyższa wartość tego ustawienia, tym wolniejszy zegar odlicza czas, gdy temperatura oleju spadnie poniżej ustawienia LC Ref Temperature (Temperatura odniesienia LC). Aby włączyć kompensację obciążenia, wybierz Set (Ustaw), a następnie przesuń palcem w górę lub w dół, aby wybrać kompensację obciążenia jako liczbę od 0-60. Stuknij Done (Gotowe), aby kontynuować.

LC Ref. Temperature
(Temperatura odniesienia
LC)

Temperatura odniesienia do obliczeń kompensacji obciążenia. Ogólnie rzecz biorąc, to ustawienie powinno być ustawione na średnią temperaturę oleju podczas gotowania standardowego rozmiaru wsadu z kompensacją obciążenia ustawioną na 0 (wyłączone). Aby włączyć to ustawienie, wybierz Set (Ustaw), a następnie przesuń palcem w górę lub w dół, aby wybrać żądane ustawienie LC Ref. Temperature (Temperatura odniesienia LC) (zaokrąglić do najbliższej temperatury). Stuknij Done (Gotowe), aby kontynuować.

Grzanie na pełną moc

Utrzymuje grzejniki na 100% od 0-60 sekund po uruchomieniu timera dla tego produktu spożywczego. Pełne ciepło pomaga przewidzieć spadek temperatury oleju, gdy produkt jest po raz pierwszy wrzucany do oleju. Aby włączyć to ustawienie, wybierz Set (Ustaw), a następnie przesuń palcem w górę lub w dół, aby wybrać liczbę sekund dla pełnego nagrzania. Stuknij Done (Gotowe), aby kontynuować.

Współczynnik PC

(Pulse Control Factor) Pomaga utrzymać temperaturę oleju przed przekroczeniem zadanej temperatury podczas gotowania. Grzejniki są włączone w 100%, gdy temperatura oleju jest równa lub niższa od temperatury zadanej minus ustawienie współczynnika PC. Na przykład, jeśli współczynnik PC jest ustawiony na 3, a wartość zadana dla tego produktu spożywczego wynosi 350°F, grzałki są włączone w 100%, gdy temperatura oleju spadnie do 347°F lub poniżej. Gdy temperatura oleju osiągnie 348°F, 100% ciepła wyłącza się, a ciepło włącza się i wyłącza, aby podnieść temperaturę oleju z

powrotem do 350°F. Aby włączyć to ustawienie, naciśnij Set, a następnie przesunij palcem w górę lub w dół, aby wybrać żądane ustawienie współczynnika PC od 0-60. Stuknij Done (Gotowe), aby kontynuować.

Informacja

Menu Informacje zawiera dane i eksport wartości zadanej frytownicy do wykorzystania jako zapas lub do przeniesienia wartości zadanych do innej frytownicy. Dostępne są następujące opcje informacji:

Informacje o tej frytownicy

1. Stuknij About This Fryer (Informacje o tej frytownicy), aby wyświetlić numer seryjny, konfigurację i oprogramowanie frytownicy.
2. Stuknij More Information (Więcej informacji), aby wyświetlić konkretne oprogramowanie dla określonych komponentów sterujących.

Export (Eksportuj)

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby wyeksportować wartości zadane dla gotowania elementów na dysk USB.

1. Stuknij Export (Eksportuj), a następnie odkręć zatyczkę portu USB z przodu frytownicy.
2. Stuknij Insert (Włóż) jednokrotnie, a następnie włóż dysk USB do portu. Układ sterowania rozpocznie eksportowanie pliku. Eksport zakończony pomyślnie jest wyświetlany po zakończeniu eksportu.
3. Wyjmij napęd USB.
4. Stuknij OK po zakończeniu.

Help (Pomoc)

Stuknij Help (Pomoc), aby znaleźć samouczki szkoleniowe, takie jak Quick Start Training (Szybki start) i Drain Pan Assembly (Zespół miski ściekowej). Jest to szkolenie dokładnie tam, gdzie go potrzebujesz, bez konieczności szukania instrukcji. Więcej przewodników pomocy jest w drodze w przyszłych wersjach oprogramowania.

Shutdown Vat (Wyłączenie kadzi)

1. W menu Settings (Ustawienia) przeciągnij w górę, a pojawi się opcja Shutdown Vat (Wyłączenie kadzi).

-
2. Stuknij Shutdown vat (Wyłączenie kadzi), aby wyłączyć kadź. Sterowanie pozostaje włączone, jednak ogrzewanie jest wyłączone.
3. Stuknij, aby wyświetlić Preheat (Podgrzewanie) na ekranie dotykowym.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Rozdział 4 Konserwacja

Harmonogram konserwacji

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

Częstotliwość	Procedura
Codziennie	Wykonaj codzienne filtrowanie każdej kadzi
Codziennie	Wyczyść miskę filtra, załóż nową wkładkę filtra, nasmaruj o-ringi. UWAGA: Wymień o-ringi, jeśli to konieczne
Codziennie	Wyjmij i wyczyść wieszak kosza
Codziennie	Oczyścić i wysuszyć kosze
Codziennie	Wyczyść i wysusz nocne pokrowce, a następnie umieść je na kadziach, aby chronić olej przed zanieczyszczeniem.
Codziennie	Wyczyścić zewnętrzną stronę frytownicy
Codziennie	Czyszczenie kółek samonastawnych
Co tydzień	Wyczyść za frytownicą. PRZESTROGA! Odłącz zasilanie, odłączając przewód zasilający, aby uniknąć zranienia.
W razie potrzeby	Wyrzuć zużyty olej i wymień go na świeży
Co trzy miesiące	Wymień o-ringi miski filtra
Co trzy miesiące	Wykonaj procedurę dokładnego czyszczenia
Co roku	Zaplanuj serwis w celu przeprowadzenia planowanej konserwacji zgodnie z listą kontrolną, skontaktuj się z dystrybutorem.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Czynności konserwacyjne

Wykonaj następujące czynności konserwacyjne.

**OSTRZEŻENIE**

Aby uniknąć obrażeń ciała, wyłącz zasilanie elektryczne przed czyszczeniem sprzętu.

**OSTRZEŻENIE**

Ryzyko oparzeń
Aby uniknąć oparzeń, podczas filtrowania oleju lub czyszczenia kadzi należy używać środków ochrony osobistej (PPE).

UWAGA - Aby uniknąć uszkodzenia sprzętu, nie należy czyścić stali nierdzewnej narzędziami ściernymi, ściernymi środkami czyszczącymi ani żrącymi chemikaliami.

UWAGA - Używaj środka do czyszczenia frytownic dopuszczonego przez lokalne przepisy zdrowotne.

UWAGA - Codziennie czyść szczotki i przybory używane do czyszczenia i gotowania.

Czyszczenie za frytownicą

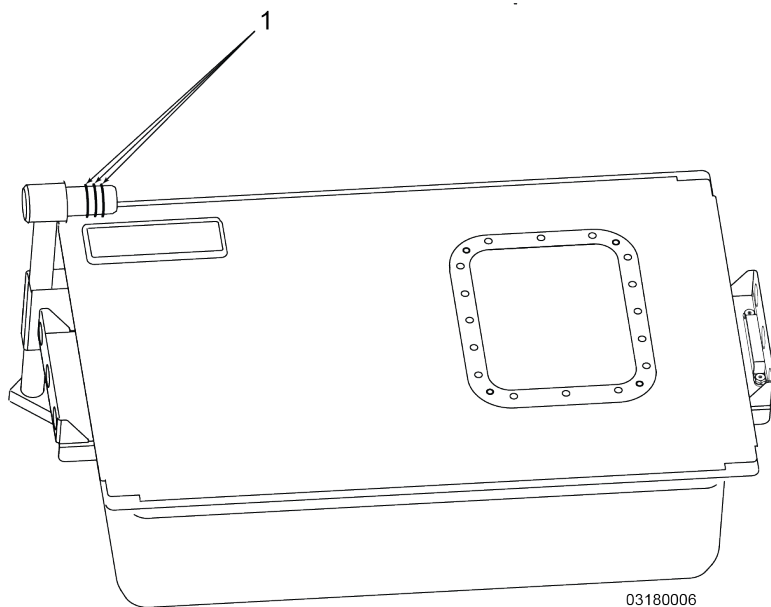
Wymij frytownicę. Odłącz wszystkie przewody zasilające, wyczyść smary i zanieczyszczenia z boków i za frytownicą.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Wymiana pierścienia samuszczelniającego

Wymieniaj wszystkie trzy pierścienie uszczelniające miski filtra co 90 dni w następujący sposób:

1. Zdejmij miskę ściekową.
2. Za pomocą małego śrubokręta z płaską końcówką podważ pierścienie samuszczelniające (1) i zdejmij je z końca rurki.
3. Umieść O-ring (1) w każdym wycięciu, łącznie trzy.
4. Naoliwć O-ringi (1) na rurce filtra świeżym, chłodnym olejem.
5. Zainstaluj miskę filtra.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Dokładne czyszczenie

Procedura głębokiego czyszczenia usuwa nagromadzone osady węglowe z elementów grzejnych, boków kadzi i dna kadzi. Procedura dokładnego czyszczenia musi być wykonywana co kwartał. Może to wymagać częstszego wykonywania w zależności od wypieku, rodzaju gotowanego produktu/objętości.

1. Stuknij opcję Settings (Ustawienia), a następnie opcji Deep Clean (Dokładne czyszczenie).
2. Zutylij olej w kadzi zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
3. Przykryj sąsiednie kadzie.
4. Przygotuj miskę filtra - wyjmij miskę filtra, a następnie wyjmij wewnętrzne elementy miski filtra (sito filtra, obciążnik filtra, kosz na okruchy) i odłóż je na bok. umieść pokrywę miski filtra na misce filtra i wsuń ją pod frytownicę.
5. Napełnij kadź wodą około 1" (1,5 cm) powyżej górnej linii napełnienia.
6. Wybierz namaczanie na gorąco lub na zimno.
INFORMACJE: Namaczanie na gorąco lub na zimno zależy od rodzaju środka czyszczącego używanego do zabiegu.
7. Zapoznaj się z instrukcjami zamieszczonymi na preparacie do czyszczenia, aby sprawdzić, jakiego rodzaju namaczanie należy zastosować.

8. Dodaj zalecaną przez producenta ilość środka do czyszczenia frytownic.
9. Rozpocznij procedurę. Namaczanie na zimno odbywa się przez noc, podczas gdy namaczanie na gorąco podgrzewa wodę i uruchamia timer.
10. Po namoczeniu wyszoruj kadź szczotką gongową i szczotką w kształcie litery L, aby usunąć nagromadzony węgiel z kadzi do smażenia i elementów grzewczych.
11. Wybierz opcję spuszczenia mieszaniny wody do miski filtra lub ręcznego usunięcia wody z kadzi. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby usunąć wodę.
 - Spuść do miski filtra - po spuszczeniu wody wyjmij miskę filtra i zrzuć do zatwierdzonego odpływu.
 - Ręczne usuwanie wody - Wylej wodę do zatwierdzonego pojemnika. Zrzuć zebraną wodę do zatwierdzonego odpływu.
12. Podnieś elementy i szoruj kadź.
13. Wypłucz kadź czystą, zimną wodą.
14. Usuń wodę. Wybierz opróżnianie miski, a następnie opróżnij miskę ściekową lub ręcznie wyjmij i wyrzuć wodę.
15. Ponownie napełnij kadź wodą do ostatniego płukania, następnie powtórz krok 10.
16. Stuknij i przytrzymaj Purge (Płukanie), aby przepompować nowy olej przez przewody i usunąć wodę z przewodów.
17. Osuszyć ręcznikiem kadź.
18. Opróżnij i osusz miskę filtra.
19. Ponownie zamontuj miskę ściekową z nowym filtrem i włóż ją pod frytownicę.
20. Napełnij kadź olejem.

<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Rozdział 5 Rozwiązywanie problemów

Komunikaty o błędach

Poniżej znajduje się lista kodów błędów z F5. Błędy oznaczone jako błędy krytyczne wskazują na sytuację, która wymaga natychmiastowej uwagi. Aby rozwiązać błąd, wykonaj wszystkie kroki działań naprawczych, aż błąd zostanie rozwiązany. Jeśli po wykonaniu wszystkich kroków naprawczych błąd nadal występuje, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
„E-4” „Fryer control overheat” (Przegrzanie zespołu sterującego frytownicy)	<ul style="list-style-type: none"> • Źródło ciepła znajduje się zbyt blisko frytownicy. • Wentylator chłodzący w zespole sterującym nie działa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odsuń źródło ciepła od frytownicy lub odsuń frytownicę od źródła ciepła. • Przegrzanie płyty wyświetlacza VIU, zresetuj sterowanie. • Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.
„E-5” „Oil overheat” (Przegrzanie oleju) Olej w kadzi osiągnął temperaturę równą lub wyższą niż 400°F (204°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli rzeczywista temperatura oleju jest zbyt wysoka, czujnik temperatury może być pokryty panierką lub produktem spożywczym. • Nadmierne nagromadzenie węgla występuje na czujniku temperatury, ponieważ w ciągu ostatnich 3 miesięcy nie przeprowadzono dokładnego czyszczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń zanieczyszczenia z czujnika temperatury wewnątrz kadzi. • Wykonaj procedurę dokładnego czyszczenia. Pomaga to poluzować zanieczyszczenia, które mogły powstać wokół sondy temperatury.
„E-6” „Cannot read temperature” (Nie można odczytać	Czujnik temperatury jest uszkodzony lub odłączony. INFORMACJA: Czujniki mogą ulec uszkodzeniu w przypadku	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.

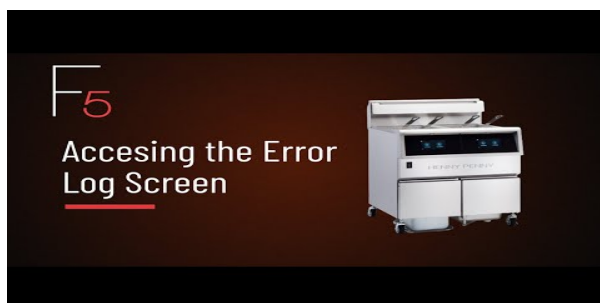
Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
temperatury)	uderzenia kosciami lub innymi twardymi przedmiotami. Używaj szczotek tylko podczas czyszczenia czujników w kadzi.	
„E-10” „Safety sensor overheat” (Przegrzanie czujnika bezpieczeństwa) Czujnik bezpieczeństwa wysokiej granicy frytownicy przegrzał się i zadziałał.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli filtrowanie ekspresowe są wielokrotnie pomijane, czujnik bezpieczeństwa zostaje pokryty okruszkami, powodując jego przegrzanie. • Jeśli kadź nie ma oleju lub poziom oleju jest poniżej czujnika temperatury, czujnik bezpieczeństwa ulegnie przegrzaniu. Jeśli głębokie czyszczenie nie zostało przeprowadzone w ciągu ostatnich 3 miesięcy, węgiel nagromadzi się i zaizoluje czujnik bezpieczeństwa, powodując jego przegrzanie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odczekaj 15 minut, aż kadź ostygnie. Przefiltruj, aby usunąć okruszki z dna kadzi. Zresetuj górną granicę i upewnij się, że filtrowanie ekspresowe jest wykonywane po wyświetleniu monitu. • Sprawdź, czy kadź jest napełniona olejem, a następnie zresetuj górną granicę. • Zresetuj górną granicę, a następnie wykonaj głębokie czyszczenie kadzi.
„E-15” „Drain Valve Closed” (Zawór spustowy zamknięty)	Coś uniemożliwia otwarcie zaworu spustowego.	Spróbuj spuścić olej z kadzi i uzupełnić lub przefiltrować, a jeśli zawór się nie otworzy, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.
„E-18” „Level Sensor Failure” (Usterka czujnika poziomu)	Czujnik poziomu jest uszkodzony lub został odłączony. INFORMACJA: Czujniki mogą ulec uszkodzeniu w przypadku uderzenia kosciami lub innymi	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
	twardymi przedmiotami. Używaj szczotek tylko podczas czyszczenia czujników w kadzi.	
<p>„E-21” „Oil Heating Failure” (Usterka podgrzewania oleju) Kadź zbyt wolno podgrzewa olej. Gotowanie jest nadal możliwe.</p>	<p>OSTRZEŻENIE! Wydajność grzewcza tej kadzi może zostać zmniejszona, a produkt może być niedogotowany. Zawsze sprawdzaj temperaturę produktu przed podaniem, w przeciwnym razie może dojść do poważnej choroby.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przewód zasilający nie jest całkowicie wepchnięty do gniazda. • Niskie napięcie lub problem z napięciem w gnieździe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że każdy przewód zasilający frytownicę jest wciśnięty do końca. • Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem, aby rozwiązać problemy z gniazdkiem, wyłącznikiem lub napięciem zasilania.
<p>„E-22” „Check power supply” (Sprawdź zasilanie) Kadź nie jest podgrzewana.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przewód zasilający kadź nie jest podłączony / nie jest wciśnięty do końca. • Zadziałał wyłącznik. • Brak napięcia w gnieździe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że każdy przewód zasilający frytownicę jest podłączony i włożony do końca. • Zresetuj wyłącznik automatyczny. • Dla dwóch, trzech i czterech jednostek kadziowych wykonaj szybką kontrolę, wymieniając wtyczki z inną działającą kadzią. Jeśli kadź zaczyna się teraz nagrzewać, oryginalne gniazdo nie miało napięcia. Skontaktuj się z certyfikowanym

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		<p>elektrykiem, aby rozwiązać problemy z gniazdkiem, wyłącznikiem lub napięciem zasilania. Jeśli po wymianie wtyczek kadź nadal się nie nagrzewa, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego Henny Penny w celu uzyskania pomocy.</p>
<p>„E-31” „Heating Elements Up” (Elementy grzejne uniesione)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nagromadzenie okruszków nie pozwala na całkowite opuszczenie elementu grzejnego. • Grzejnik nie został wciśnięty do końca za filtrowaniem codziennym. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wykonaj filtrowanie ekspresowe i usuń nadmiar okruszków nagromadzonych pod grzejnikiem. • Użyj kosza frytownicy, aby delikatnie docisnąć element grzejny.
<p>„E-41” „Controller data loss” (Utrata danych kontrolera)</p>	<p>Błąd programowania.</p>	<p>Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.</p>
<p>„E-46” „Memory write failure” (Błąd zapisu pamięci)</p>	<p>Błąd programowania.</p>	<p>Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.</p>
<p>„E-47” „A to D failure” (Usterka od A do D)</p>	<p>Usterka sterowania wewnętrznego.</p>	<p>Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu</p>

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		uzyskania pomocy.
„E-48” „Controller input failure” (usterka wejścia sterownika)	Usterka układu wejściowego.	Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.
„E-60” „Filtration board communication” (Komunikacja płyty filtracyjnej) Frytownica nadal się nagrzewa, jednak nie przeprowadza się filtracji ani uzupełniania.	Usterka płytki AIF, zasilania lub komunikacji.	Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.
„E-70C” „Drain interlock failure” (Usterka blokady spustu) Nie można przeprowadzić filtracji.	Komunikacja z zaworem spustowym nie powiodła się.	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.
„E-82” „Selector valve failed” (Usterka zaworu rozdzielczego) Nie można przeprowadzić filtracji i automatycznego uzupełniania kadzi.	Brak reakcji zaworu rozdzielczego.	Przełącz główny wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) i włącz ponownie. jeśli kod błędu będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.
„E-93A” „Supply tripped”	Usterka zasilania.	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
(Zadziałał bezpiecznik układu zasilania)		



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Poradnik diagnostyki usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
Sekcja gotowania - nieprawidłowy kolor produktu		
A. Produkt jest zbyt ciemny (niektóre partie).	Czujnik temperatury okruchów lub nagromadzenia węgla.	Dokładnie usunąć wszystkie zanieczyszczenia z czujnika temperatury.
	Produkt nie został usunięty z kadzi natychmiast po usłyszeniu dźwięku licznika czasu.	Wymij produkt z kadzi, gdy włączy się odliczanie.
	Wybrano nieprawidłowy timer pozycji żywności.	Wybierz odpowiedni licznik czasu dla pozycji żywności.
Zbyt ciemne (wszystkie partie).	Zbyt wysoka temperatura gotowania.	Ponownie ustaw temperaturę gotowania potraw na niższą.
	Brak kalibracji sondy temperatury lub nieprawidłowe napięcie.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
	Olej jest zbyt stary.	Jeśli olej pali się lub ma przypalony smak, wymień go.
	Olej jest zbyt ciemny.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli olej pali się lub ma przypalony smak, wymień go. • Filtrowanie oleju. • Przeprowadzić procedurę czyszczenia.
Zbyt jasne (wszystkie partie).	Zbyt niskie ustawienie temperatury gotowania.	Ponownie ustaw temperaturę gotowania potraw na wyższą.
	Sonda temperatury poza zakresem kalibracji.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc
	Powolne nagrzewanie/odzyskiwanie frytownicy.	Patrz błąd E-21 „Oil Heating Failure” (Awaria ogrzewania oleju).
Zbyt jasne (niektóre partie).	Produkt zbyt zimny. Na przykład produkt został umieszczony w oleju zamrożonym, gdy polityka sklepu ma go rozmrozić. Sprawdź w standardach sklepu.	Pozostaw produkt do rozmrożenia przed smażeniem.
	Licznik czasu artykułów spożywczych uruchomił się przed umieszczeniem produktu w oleju.	Najpierw umieść produkt w oleju, a następnie uruchom odpowiedni timer produktów spożywczych.
	Wybrano nieprawidłowy timer pozycji żywności.	Wybierz odpowiedni licznik czasu dla pozycji żywności.
	Cykl gotowania zatrzymał się, zanim timer pozycji żywności osiągnął 0:00 i rozległ się alarm dźwiękowy.	Pozostaw produkt w oleju przez cały czas smażenia.
	Zbyt duży rozmiar ładunku.	Zrzucaj tylko ładunki o standardowych rozmiarach lub

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		zwiększaj ustawienia kompensacji ładunku.
Suchość produktu.	Utrata wilgoci przed gotowaniem.	<ul style="list-style-type: none"> • Używaj świeżych produktów. • Przykryj produkt, aby zmniejszyć parowanie.
	Przegotowanie produktu.	Produkt nie został usunięty z kadzi natychmiast po usłyszeniu dźwięku licznika czasu.
	Zbyt długie ustawienie timera pozycji żywności.	Skróć czas gotowania dla tego produktu spożywczego.
	Wybrano nieprawidłowy timer pozycji żywności.	Wybierz odpowiedni licznik czasu dla pozycji jedzenia.
Smak przypalony.	Smak spalonego oleju.	Wymień olej i wykonaj głębokie czyszczenie.
	Filtrowanie ekspresowe nie są wykonywane po wyświetleniu monitu.	Wykonaj filtrowanie ekspresowe po wyświetleniu monitu.
	Filtrowanie codzienne nie zostało wykonane.	Filtrowanie codzienne należy wykonywać raz dziennie.
	Nieprawidłowe grzałki lub nieprawidłowe napięcie.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.
Nie wykonano produktu.	Cykl gotowania zatrzymał się, zanim timer pozycji żywności osiągnął 0:00 i rozległ się alarm dźwiękowy.	Pozostaw produkt w oleju przez cały czas smażenia.
	Czas gotowania potraw jest zbyt krótki.	Wydłuż czas gotowania tej potrawy.
	Zbyt duży rozmiar ładunku.	Zrzucaj tylko ładunki o standardowych rozmiarach lub zwiększaj ustawienia

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		kompensacji ładunku.
	Wybrano nieprawidłowy timer pozycji żywności.	Wybierz odpowiedni licznik czasu dla pozycji żywności.
	Zbyt niskie ustawienie temperatury gotowania.	Ustaw wyższą temperaturę gotowania potraw.
	Sonda temperatury poza zakresem kalibracji.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.
	Powolne nagrzewanie/odzyskiwanie frytownicy.	Patrz błąd E-21 „Oil Heating Failure” (Awaria ogrzewania oleju).
Zasilanie i sterowanie frytownicy		
Gdy przełącznik zasilania jest w pozycji włączonej, wyświetlacze z ekranem dotykowym nie włączają się.	Frytownica jest odłączona.	Podłącz wszystkie przewody zasilające za frytownicą i wciśnij do końca.
	Zadziałał wyłącznik automatyczny frytownicy.	Zresetuj wyłącznik.
	Brak napięcia w gnieździe.	Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem, aby rozwiązać problemy z gniazdkiem, wyłącznikiem lub napięciem zasilania.
	Problem z elektryką lub sterowaniem frytownicy.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.
Ekran dotykowy jest włączony, ale nie reaguje.	Wyświetlacz jest zablokowany.	Naciśnij i zwolnij przycisk resetowania sterowania (poniżej przycisku).
Gdy przełącznik	Awaria zasilania podczas wyświetlania	Skontaktuj się z działem

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
zasilania znajduje się w pozycji włączonej, pojedynczy ekran dotykowy nie włącza się.	lub kontrolowania problemu.	pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.
System filtrów		
Silnik filtra pracuje, ale tłuszcz pompowany jest powoli.	Zużyte, uszkodzone lub brakujące pierścienie uszczelniające o przekroju okrągłym.	Wymień o-ringi.
	Zatkana wkładka filtra/ papier.	Opróżnij kosz na okruszki i delikatnie zeskrób okruszki z górnej części filtra. Wymieniaj wkładkę filtra lub papier raz dziennie.
	Mokry wkład filtra / papier.	Wymień wkład filtra lub papier na suchy filtr
Silnik pompy filtra nie działa.	Zresetuj silnik pompy filtra.	<p>OSTRZEŻENIE! Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiwaniem oleju, ustaw główny wyłącznik zasilania w pozycji OFF (WYŁ.) przed naciśnięciem przycisku resetowania silnika filtra.</p> <p>Odczekaj 15 minut, aż silnik filtrowania ostygnie. Przełącz wyłącznik główny Power (Zasilanie) w położenie OFF (WYŁ.). Wciśnij czerwony przycisk resetowania na silniku filtrowania za pomocą śrubokręta. Silnik filtrowania znajduje się nad miskę filtra. Włączyć z</p>

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		<p>powrotem wyłącznik główny zasilania, a następnie w urządzeniu Oil & Filter (Olej i filtr)</p> <p>menu, przetestuj silnik filtra, napieniając kadź z miski filtra. INFORMACJA:</p> <p>Użyj końcówki śrubokręta, aby nacisnąć ten przycisk, ponieważ trudno jest go ręcznie zresetować.</p>
	Zadziałały wyłączniki silnika pompy	<p>OSTRZEŻENIE! Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiwaniem oleju, ustaw główny wyłącznik zasilania w pozycji OFF (WYŁ.) przed zresetowaniem wyłączników silnika pompy. Przełącz wyłącznik główny Power (Zasilanie) w położenie OFF (WYŁ.). Naciśnij białe przyciski resetowania wyłącznika znajdujące się za lewymi drzwiami frytownicy. Włącz zasilanie frytownicy, a następnie w menu Oil & Filter (Olej i filtr) przetestuj silnik filtrowania</p>
Silnik brzęczy, ale nie działa.	Zatkane przewody lub zatkana pompa.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc.
	Stałe skracanie stosowane we frytownicy.	Skontaktuj się z działem pomocy technicznej Henny Penny, aby uzyskać pomoc. WAŻNE: Nie używaj stałych skrótów we frytownicy.

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
<p>Miska filtra jest wkładana pod frytownicę. Wyświetlany jest komunikat Cannot detect drain pan (Nie można wykryć miski ściekowej).</p>	<p>Miska filtra nie została całkowicie wepchnięta.</p>	<p>Wepchnij miskę filtra z powrotem do końca. OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia! Taca ociekowa może być gorąca. Przed przesunięciem miski ściekowej należy założyć rękawice odporne na ciepło i olej.</p>
	<p>Przewody zasilające za frytownicą nie pozwalają na całkowite cofnięcie miski ściekowej.</p>	<p>Zmień położenie przewodów zasilających za frytownicą, aby nie przeszkadzały w ruchu miski ściekowej.</p>
	<p>Pokrywa miski ściekowej nie jest zainstalowana na misce ściekowej.</p>	<p>Zdejmij miskę ściekową, umieść pokrywę na górze miski ściekowej, a następnie ponownie zainstaluj miskę ściekową pod frytownicą. OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia! Taca ociekowa może być gorąca. Przed przesunięciem miski ściekowej należy założyć rękawice odporne na ciepło i olej.</p>
	<p>Usterka przełącznika miski odpływowej.</p>	<p>Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.</p>
<p>Silnik filtra kontynuuje pracę i pompuje pęcherzyki powietrza, gdy kadź jest pełna. Wyświetlany jest komunikat Cannot detect oil level (Nie można wykryć</p>	<p>Okruchy i węgiel gromadzą się na czujnikach wykrywania i poziomu w kadzi.</p>	<p>Usuń wszystkie okruchy i nagromadzony węgiel wokół czujników w kadzi.</p>

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
poziomu oleju).	Miska spustowa jest pusta, jednak nie było wystarczającej ilości oleju, który został wpompowany z powrotem do kadzi, aby dotrzeć do sondy poziomu.	Napełnij kadź olejem.
	Podczas filtrowania olej był chłodny.	Przefiltrować olej w temperaturze zadanej.
Olej nie jest spuszcany podczas pracy filtrowania ekspresowego. Wyświetlany jest komunikat Is the oil draining? (Czy olej jest spuszcany?)	Zatkany odpływ.	Użyj szczotki spustowej, aby wepchnąć okruszki przez zawór spustowy. Gdy olej zacznie spływać, wyjmij szczotkę spustową. INFORMACJA: Zawsze wyjmij szczotkę spustową z zaworu spustowego, gdy olej zacznie się spuszczać, lub zawór spustowy zamknie się na szczotce spustowej. Może to spowodować uszkodzenie zaworu spustowego, które nie jest objęte gwarancją. NAJLEPSZA PRAKTYKA! Zawsze należy filtrować i odtłuszczać kadź, aby uniknąć gromadzenia się okruszków i zatykania odpływu.
W misce ściekowej pozostaje olej. Wyświetlany jest komunikat Is the vat filled as shown? (Czy	Zużyte, uszkodzone lub brakujące pierścienie uszczelniające o przekroju okrągłym.	Jeśli w misce filtra znajduje się olej, należy go usunąć przed wykonaniem tego kroku. OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia! Odczekaj, aż olej
	Odpływ nie otwiera się.	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
<p>kadź jest napełniona, jak pokazano?) Tak/Nie</p>		<p>ostygnie i noś środki ochrony osobistej (PPE), w tym rękawice odporne na ciepło i olej, fartuch i osłonę twarzy podczas wykonywania tej procedury. Nie zaleca się przesuwania frytownicy ani miski ściekowej filtra zawierających gorący tłuszcz. Rozpryski gorącego tłuszczu grożą obrażeniami ciała i poważnym poparzeniem. Wymień o-ringi.</p>
	Zatkana wkładka filtra/ papier.	<p>Jeśli w misce filtra znajduje się olej, należy go usunąć przed wykonaniem tego kroku. OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia! Odczekaj, aż olej ostygnie i noś środki ochrony osobistej, w tym rękawice odporne na ciepło i olej, fartuch i osłonę twarzy podczas wykonywania tej procedury. Nie zaleca się przesuwania frytownicy ani miski ściekowej filtra zawierających gorący tłuszcz. Rozpryski gorącego tłuszczu grożą obrażeniami ciała i poważnym poparzeniem. Opróżnij kosz na okruszki i delikatnie zeszkrob okruszki z górnej części filtra. Wymieniaj wkładkę filtra lub papier raz dziennie.</p>
	Mokry wkład filtra / papier.	Jeśli w misce filtra znajduje się

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		<p>olej, należy go usunąć przed wykonaniem tego kroku.</p> <p>OSTRZEŻENIE! Ryzyko oparzenia! Odczekaj, aż olej ostygnie i noś środki ochrony osobistej, w tym rękawice odporne na ciepło i olej, fartuch i osłonę twarzy podczas wykonywania tej procedury. Nie przesuwaj frytownicy ani miski ściekowej filtra, gdy zawierają gorący tłuszcz. Rozpryski gorącego oleju mogą spowodować obrażenia ciała lub poważne oparzenia.</p> <p>Wymień wkład filtra lub papier na suchy filtr.</p>
System automatycznego uzupełniania		
<p>Kadź nie jest uzupełniana, ale w pojemniku w kartonie znajduje się olej.</p> <p>Wyświetlany jest komunikat Is there oil in the JIB? (Czy w pojemniku w kartonie znajduje się olej?)</p> <p>Tak/Nie.</p>	<p>Trzy próby automatycznego napełnienia kadzi bez skutku.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdź, czy na końcu rury pojemnika w kartonie nie ma zanieczyszczeń. 2. Upewnij się, że rurka pojemnika w kartonie jest włożona w pojemnik w kartonie i wciśnięta do samego dołu. 3. Spróbuj napełnić kadź z Oil & Filter > Fill Vat (Olej i filtr > Napełnianie kadzi), a następnie wykonaj Fill from JIB (Napełnianie z pojemnika w kartonie), aby sprawdzić, czy kadź zaczyna się napełniać. <p>Uwaga: Może minąć do 20 sekund, zanim olej zacznie pompować, aby usunąć</p>

Problem	Możliwa przyczyna	Działania korygujące
		powietrze z przewodów. Jeśli kadź nadal nie jest napelniona, skontaktuj się z działem wsparcia technicznego w celu uzyskania pomocy.
Olej nadal się uzupełnia, mimo że jest pełny. Wyświetlany jest komunikat Is there oil in the JIB? (Czy w pojemniku w kartonie znajduje się olej?) Tak/Nie.	Okruchy / węgiel nagromadzone wokół czujników temperatury lub poziomu w kadzi.	Usuń okruchy lub nagromadzony węgiel z czujników w kadzi.
	Uszkodzone czujniki temperatury lub poziomu.	Skontaktuj się z działem wsparcia technicznego, aby uzyskać pomoc.



<https://hennypennylov.com/LVE300/>

Skontaktuj się z [pomocą techniczną](#) przez:

- telefon:
Stany Zjednoczone i Kanada: +1-800-417-8405
Globalnie: +1-937-456-8405
- wiadomość tekstowa:
+1-937-456-8405
- e-mail: technicalservices@hennypenny.com
- [czat na żywo](#)

Skontaktuj się z działem ds. części przez:

- e-mail: partsdepartment@hennypenny.com

Skontaktuj się z działem ds. gwarancji przez:

- e-mail: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2024 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com