



# PODREČZNIK OBSŁUGI

**SMAŻALNICA ELEKTRYCZNA OTWARTA Z KADZIĄ  
DZIELONĄ I PEŁNOWYMIAROWĄ**

MODEL

**GVE 071 / KVE 17x**

**GVE 072 / KVE 17x**

**GVE 073 / KVE 17x**

**GVE 074 / KVE 17x**



**HENNY PENNY**

Engineered to Last

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

Przed przystąpieniem do obsługi smaźalnicy zapoznaj się z instrukcją obsługi



Oryginalne, kontrolowane wersje instrukcji obsługi smażalnic elektrycznych ogólnego zastosowania o niskiej objętości tłuszczu firmy Henny Penny:

- (GVE) 1, 2, 3 i 4 kadzie, model 71, 72, 73 i 74 (GVE 71, 72, 73 i 74).

- (KVE) 1, 2, 3 i 4 kadzie, model 171, 172, 173 i 174 (KVE 171, 172, 173 i 174).

Niniejszy podręcznik dostępny jest w witrynie firmy Henny Penny ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)).

Przed przystąpieniem do instalacji i eksploatacji tego urządzenia należy zapoznać się z całym podręcznikiem, aby zapewnić zgodność ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi instalacji, eksploatacji i bezpieczeństwa. Zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa i przestrzegać ich, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia i obrażeń ciała.



## UWAGA

- **Smażalnicę należy zainstalować i eksploatować w taki sposób, aby nie dopuścić do kontaktu wody z tłuszczem, co grozi rozpryskiwaniem i wykipieniem tłuszczu oraz pary wodnej i w efekcie obrażeniami ciała, nie dotyczy to typowej wilgoci zawartej w produktach.**
- **Ryzyko poparzeń! Nie zaleca się przesuwania smażalnicy ani miski ściekowej filtra zawierających gorący tłuszcz. Rozpryski gorącego tłuszczu grożą obrażeniami ciała i poważnym poparzeniem.**

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego w gastronomii: kuchniach restauracyjnych, piekarniach, szpitalach itp., jednak nie do produkcji masowej żywności np. w zakładach spożywczych. Emitowany w trakcie pracy urządzenia A-ważony hałas do powietrza nie przekracza natężenia 70 db(A). Wszystkie naprawy może wykonywać wyłącznie producent, jego przedstawiciel serwisowy lub w podobny sposób wykwalifikowany personel, aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa.

Należy koniecznie stosować odprężanie przewodu zasilającego. Zastosować dołączony do urządzenia przewód zasilający, w którym żyła uziemienia ma tak dobrany przekrój, aby ulec uszkodzeniu jako ostatnia. 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.

Urządzenie wymaga właściwej codziennej, tygodniowej, miesięcznej, kwartalnej i rocznej konserwacji, aby zapewnić bezpieczną i nieprzerwaną eksploatację. Zabrania się czyszczenia urządzenia strumieniem wody lub pary wodnej pod ciśnieniem. Urządzenie dostarczane jest wraz ze szczotkami do czyszczenia, a w niniejszym podręczniku zamieszczono odpowiednie instrukcje dotyczące czyszczenia.

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).

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. Należy zapewnić nadzór nad dziećmi i nie dopuszczać, aby bawiły się tym urządzeniem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego licznika czasowego ani zdalnego układu sterowania.



## SPIS TREŚCI

Rozdział	Strona
Rozdział 1. WPROWADZENIE .....	1
1-1 Wprowadzenie .....	1
1-2 Prawidłowa konserwacja.....	1
1-3 Pomoc.....	1
1-4 Bezpieczeństwo .....	2
 Rozdział 2. ROZPAKOWANIE/MONTAŻ .....	 4
2-1 Wprowadzenie .....	4
2-2 Instrukcja rozpakowania .....	4
2-3 Wybór umiejscowienia smażalnicy.....	5
2-4 Poziomowanie smażalnicy .....	5
2-5 Wentylacja smażalnicy.....	6
2-6 Wymagania dotyczące instalacji elektrycznej .....	6
2-9 Wymiary.....	8
 Rozdział 3. EKSPLOATACJA .....	 10
3-1 Elementy obsługowe.....	10
3-2 Tryb nastawy .....	14
3-3 Napełnianie lub dodawanie tłuszczu .....	15
3-4 Poranna procedura rozruchowa.....	16
3-5 Smażenie z użyciem dedykowanego wyświetlacza .....	17
3-6 Smażenie z użyciem wyświetlacza uniwersalnego .....	18
3-7 Zmiana menu ze śniadaniowego na obiadowe i odwrotnie .....	18
3-8 Zmiana wyświetlacza z uniwersalnego na dedykowany.....	19
3-9 Zmiana z wyświetlacza dedykowanego na uniwersalny.....	19
3-10 Zmiana wyświetlacza uniwersalnego na wyświetlacz uniwersalny z odmiennymi ustawieniami temperatury .....	19
3-11 Szybkie filtrowanie .....	20
3-12 Filtrowanie serwisowe.....	22
3-13 Usuwanie tłuszczu z kadzi za pomocą opcjonalnego pojemnika na zużyty tłuszcz .....	24
3-14 Wymiana wkładu filtra .....	25
3-15 Wyjmowanie i czyszczenie wspornika na koszyki.....	27
3-16 Statystyki - przycisk Info .....	28
3-17 Statystyki - przycisk Filtrowanie .....	28
3-18 Statystyki - przycisk Temp .....	28
3-19 Tryb informacyjny .....	29

## SPIS TREŚCI (ciąg dalszy)

Rozdział		Strona
Rozdział 4.	PROGRAMOWANIE POZIOMU 1 .....	31
	4-1 Modyfikacja ustawień produktu .....	31
	4-2 Zegar AIF .....	33
	4-3 Tryb dokładnego czyszczenia .....	34
	4-4 Konfiguracja smażalnicy .....	38
Rozdział 5.	PROGRAMOWANIE POZIOMU 2 .....	39
	5-1 Zaawansowane ustawienia produktu .....	39
	5-2 E-Log (dziennik z kodami błędów) .....	40
	5-3 Hasło .....	41
	5-4 Ton alertu .....	41
	5-5 Filtrowanie po odczekaniu .....	42
	5-6 Czas filtrowania .....	42
Rozdział 6.	PROGRAMOWANIE POZIOMU 3 .....	42
Rozdział 7.	DIAGNOSTYKA USTEREK .....	43
	7-1 Poradnik diagnostyki usterek .....	43
	7-1 Kody błędów .....	45

## ROZDZIAŁ 1: WPROWADZENIE

### 1-1 WPROWADZENIE

Otwarta smażalnica Henny Penny to jedno z podstawowych urządzeń do termicznej obróbki żywności. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego w jednostkach organizacyjnych świadczących usługi gastronomiczne.

### 1-2 PRAWIDŁOWA KONSERWACJA



### WSKAZÓWKA

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 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 firmy Henny Penny.

Podobnie jak w przypadku każdego innego urządzenia używanego w gastronomii, smażalnica otwarta firmy Henny Penny wymaga konserwacji i obsługi technicznej. Wymagania dotyczące obsługi technicznej i czyszczenia zamieszczono w niniejszym podręczniku. Czynności te należy uczynić nieodłączną częścią eksploatacji urządzenia i powtarzać je regularnie.

### 1-3 POMOC

Jeśli potrzebujesz pomocy zewnętrznej, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem, firmą Henny Penny pod numerem telefonu 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

1-4  
BEZPIECZE  
ŃSTWO

Informacje zawarte w tym podręczniku mają pomóc w zapoznaniu się z zasadami prawidłowej obsługi urządzenia. Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami UWAGA, PRZESTROGA lub OSTRZEŻENIE. Omówiono je poniżej.

W przypadku wystąpienia problemu podczas pierwszego uruchomienia nowego urządzenia należy ponownie zapoznać się z rozdziałem tego podręcznika poświęconym montażowi.

Przed rozpoczęciem rozwiązywania problemów należy ponownie zapoznać się z rozdziałem tego podręcznika poświęconym eksploatacji.

Informacje szczególnie ważne lub związane z bezpieczeństwem oznaczone są hasłami OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Omówiono je poniżej.



SYMBOL OSTRZEGAWCZY użyty wraz z hasłem NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA oznacza zagrożenie zranieniem.



Hasło UWAGA oznacza szczególnie ważne informacje.



Hasło PRZESTROGA bez symbolu ostrzegawczego oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować uszkodzenie mienia.



Hasło PRZESTROGA użyte wraz z symbolem ostrzegawczym oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, w przypadku jej nieuniknięcia, może spowodować obrażenia niewielkiego lub średniego stopnia.



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



HASŁO NIEBEZPIECZEŃSTWO OZNACZA BEZPOŚREDNIO NIEBEZPIECZNĄ SYTUACJĘ, KTÓRA, W RAZIE JEJ NIEUNIKNIĘCIA SPOWODUJE ŚMIERĆ LUB POWAŻNE OBRAŻENIA.



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



Symbol uziemienia



Symbol utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE)



LUB



Symbole ryzyka porażenia prądem elektrycznym



LUB



Symbole gorących powierzchni



Pokazuje kierunek przestawiania czerwonej dźwigni w celu otwarcia zaworu spustowego i spuszczenia tłuszczu z kadzi



Pokazuje kierunek przestawienia żółtej dźwigni w celu otwarcia zaworu napełniania i włoczenia tłuszczu do kadzi

## ROZDZIAŁ 2: ROZPAKOWANIE/MONTAŻ

### 2-1 WPROWADZENIE

- Nieprawidłowy montaż i konserwacja grożą nietypowym działaniem urządzenia i obrażeniami ciała. Należy dokładnie zapoznać się z tym podręcznikiem przed zamontowaniem, eksploatacją lub konserwacją urządzenia.
- Niniejszy podręcznik nie jest przeznaczony dla osób: o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub intelektualnych, nie posiadających odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy (w tym dzieci).

Ta część podręcznika zawiera instrukcje montażu i rozpakowania smażalnicy Henny Penny General Market. Montaż tego urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany pracownik serwisu.



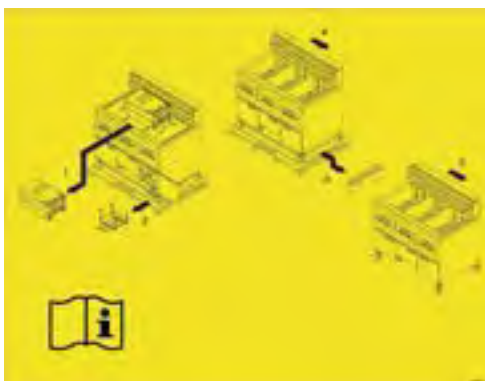
Nie wolno dziurawić smażalnicy żadnymi przedmiotami, jak np. wiertła lub wkręty, grozi to uszkodzeniem podzespołów lub porażeniem prądem elektrycznym.

### 2-2 INSTRUKCJA ROZPAKOWANIA



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

1. Rozetnij i zdejmij metalowe opaski z kartonu.
2. Zdejmij pokrywę kartonową a następnie główne opakowanie kartonowe ze smażalnicy.
3. Wyjmij narożne wsporniki transportowe (4).
4. Rozetnij folię typu stretch wokół pudła z przenośnikiem/koszykiem i zdejmij ją od góry pokrywy smażalnicy.
5. Rozetnij i zdejmij opaski metalowe mocujące smażalnicę do palety.



Rysunek 1



- Nie usuwać wzmocnienia transportowego z prawej strony smażalnicy aż do jej ostatecznego umieszczenia w miejscu montażu, grozi to uszkodzeniem urządzenia.
  - Wyjmij miskę ściekową filtra ze smażalnicy przed zdjęciem smażalnicy z palety. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia. Rysunek 1.
6. Zdejmij smażalnicę z palety.



Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia smażalnicy, aby uniknąć zranienia. Smażalnica waży od około 600 funtów (272 kg) do 800 funtów (363 kg).

## 2-3 WYBÓR UMIEJSCOWIENIA SMAŻALNICY

Smażalnicę należy zamontować tyłem do ściany:

- Odstęp z tyłu  $\leq 100$  mm. Nie zapewniać dostępu z tyłu.
- Odstęp z przodu  $\geq 760$  mm. Zapewnić dostęp obsługowy.

Prawidłowe umiejscowienie smażalnicy jest niezwykle istotne dla właściwej eksploatacji, szybkości i wygody obsługi. Umiejscowienie smażalnicy otwartej powinno zapewniać odpowiednie odległości dla celów serwisowych i obsługowych. Wybierz miejsce, które umożliwi łatwy załadunek i rozładunek bez przeszkadzania w końcowym przygotowaniu posiłków. Operatorzy stwierdzili, że smażenie od stanu surowego do wykończonego i przechowywanie produktu w ogrzewaczach pozwala zapewnić szybką obsługę w trybie ciągłym. Należy pamiętać o tym, że najwyższą wydajność można uzyskać utrzymując prostą linię operacji, czyli produkt surowy z jednej strony, a produkt wykończony z drugiej strony. Punkt przygotowywania zamówienia można odsunąć z jedynie lekką stratą wydajności.



*Aby uniknąć pożaru i zepsucia surowców nie należy ich przechowywać pod smażalnicą.*

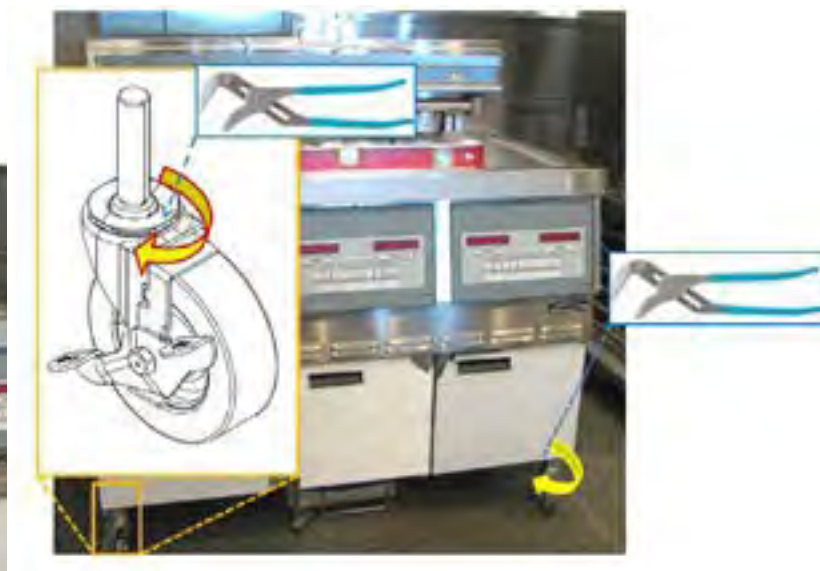
## 2-4 POZIOMOWANIE SMAŻALNICY

Aby zapobiec poważnym oparzeniom od rozprysków gorącego tłuszczu należy tak



ustawić smażalnicę, aby nie mogło dojść do jej przechylenia lub poruszenia. Do stabilizacji smażalnicy można użyć kotew mocujących.

Aby zapewnić prawidłowe funkcjonowanie smażalnicy, musi być ona wypoziomowana w osi bocznej i w osi przód-tył. Korzystając z poziomicz umieszczonej na płaskich fragmentach wokół kołnierza kadzi, na komorze środkowej wyreguluj kółka samonastawne tak, aby urządzenie było odpowiednio wypoziomowane. Kółka samonastawne można regulować do wysokości 1,562 cala (40 mm)...patrz poniżej



## 2-5 WENTYLACJA SMAŻALNICY

Smażalnica powinna być ustawiona w miejscu umożliwiającym wentylację za pomocą odpowiedniego okapu lub innego systemu wentylacji. Jest to szczególnie ważne, aby zapewnić wydajne usuwanie oparów i zapachów powstających podczas smażenia. Należy zachować szczególną uwagę podczas projektowania okapu wyciągowego, aby nie przeszkadzał w obsłudze smażalnicy. Zalecamy, aby skonsultować się z lokalną firmą z branży instalacji wentylacyjnych, która pomoże zaprojektować odpowiedni system.

### WSKAZÓWKA

Wentylacja musi być zgodna z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Skontaktuj się z odpowiednimi organami nadzoru budowlanego lub strażą pożarną.

## 2-6 WYMAGANIA DOTYCZĄCE INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



Sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz lewych drzwi, aby ustalić prawidłowe parametry zasilania.

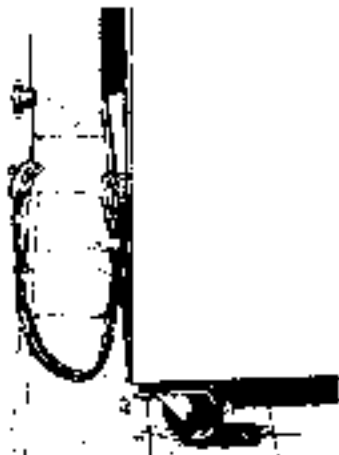


Smażalnica musi być odpowiednio i w bezpieczny sposób uziemiona, w przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym. Patrz lokalne przepisy elektryczne dotyczące prawidłowego uziemienia lub w przypadku braku takich przepisów zastosuj się do normy NEC ANSI/NFPA nr 70-(aktualne wydanie). W Kanadzie wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z normą CSA C22.1 Elektrycznej Normy Kanadyjskiej Część 1 i normami lokalnymi. Aby uniknąć ryzyka porażeniem prądem elektrycznym urządzenie musi być wyposażone w zewnętrzny wyłącznik automatyczny, w którym następuje rozłączenie wszystkich biegunów nieuziemionych. Wyłącznik główny tego urządzenia nie odłącza wszystkich biegunów zasilania. **(DOTYCZY WYŁĄCZNIK 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.



**2-8**  
**WYMAGANIA**  
**DOTYCZĄCE**  
**ZASILANIA**  
**ELEKTRYCZNEGO**  
(ciąg dalszy)

**LINKA OGRANICZAJĄCA**



Śruba oczkowa powinna być zamocowana w ścianie budynku zgodnie ze sztuką budowlaną.

Między instalacją elektryczną a urządzeniem, w wygodnym miejscu, należy umieścić oddzielny, wielobiegunowy wyłącznik zasilania wyposażony w odpowiednie bezpieczniki lub wyłączniki automatyczne, zamontowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W obwodzie zasilania smażalnicy zaleca się stosować urządzenie zabezpieczające takie, jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB lub GFCI) 30 mA.

Smażalnice elektryczne podłączone na stałe i wyposażone w kółka ograniczającą w przypadku montażu na terenie Stanów Zjednoczonych. Patrz ilustracja z lewej strony. W ramie tylnej smażalnicy znajdują się otwory umożliwiające przytwierdzenie linki ograniczającej do urządzenia. Linka ograniczająca nie zapobiega przewróceniu się smażalnicy.

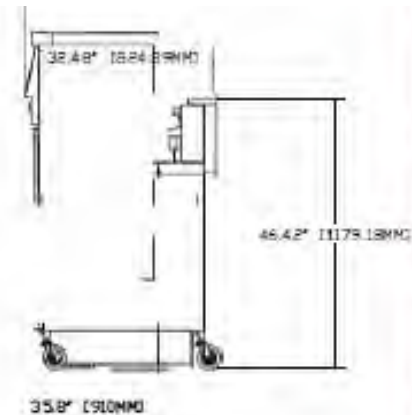
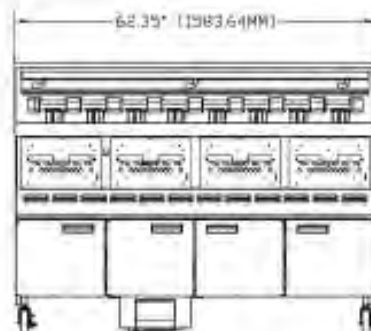
**PRZESTROGA**

*KONSTRUKCJA Z PŁYT GIPSOWO-KARTONOWYCH*  
*Śrubę oczkową należy wkręcić w element konstrukcyjny (profil, belka). Nie mocować wyłącznie do płyty gipsowo-kartonowej. Zalecana odległość to około 6 cali z dowolnej strony rury. Linka ograniczająca musi być przynajmniej 6 cali krótsza niż przewód elastyczny.*

Przewód zasilający musi być odporny na działanie tłuszczu, osłonięty, elastyczny, nie lżejszy niż typowy przewód w osłonie polichloroprenowej lub równoważnej z elastomeru syntetycznego. Należy użyć przewodów miedzianych izolowanych o napięciu znamionowym 600 V i temperaturze roboczej 90<sup>o</sup> C. W przypadku przebiegów dłuższych niż 50 stóp (15,24 m) należy zastosować następnym większy przekrój przewodów. Urządzenia CE wymagają podłączenia do zacisków przewodu o rozmiarze przynajmniej 6 mm.



2-9  
WYMIARY



071



072



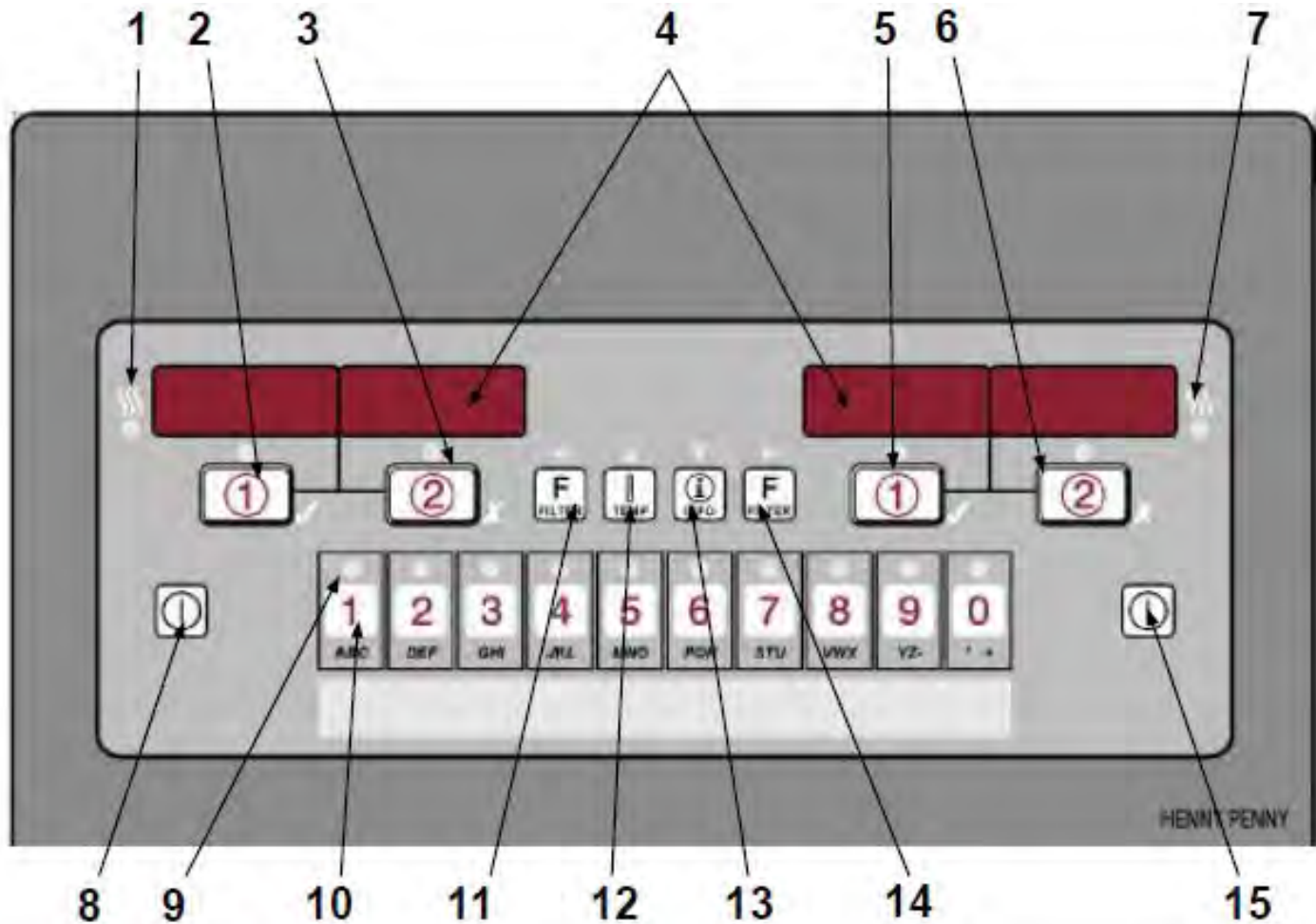
073



074

## ROZDZIAŁ 3: EKSPLOATACJA

### 3-1. ELEMENTY OBSŁUGOWE




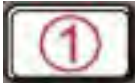








Rysunek 3-1



Rysunek 3-2






**3-1  
ELEMENTY  
OBSŁUGOWE  
(ciąg dalszy)**

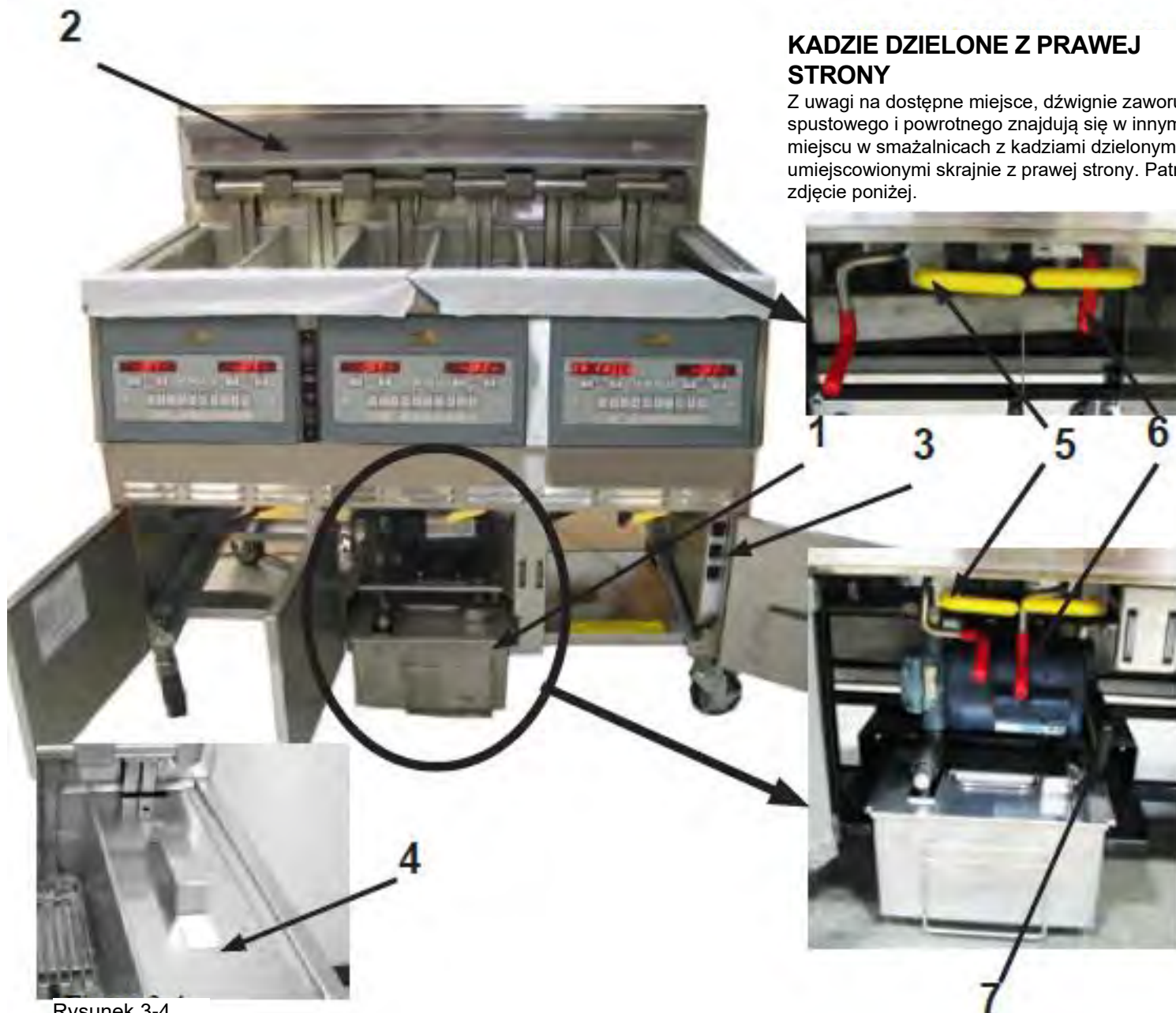
Patrz rysunki 3-1 i 3-2 w połączeniu z opisem funkcji poniżej. Wersja sterownika 1.20.

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	1		Wskaźnik LED świecący, gdy układ sterowania aktywuje stan grzania lewej/prawej kadzi, grzałki zostają włączone i podgrzewają tłuszcz.
3-1	2		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w lewym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, potwierdzania, wyboru opcji YES (TAK) lub √.
3-1	3		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w lewym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, anulowania, wyboru opcji NO (NIE) lub X.
3-1	4	Wyświetlacz cyfrowy	Wyświetlacz cyfrowy pokazuje kody produktów; wyświetla czas odliczany przez licznik czasowy podczas cykli smażenia; wyświetla monity w trybie filtracji; wyświetla wybory w trybie programowania; wyświetla temperaturę tłuszczu po naciśnięciu przycisku  ; wyświetla kody błędów (również w kilku językach)
3-1	5		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w prawym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, potwierdzania monitów w trybie filtrowania, wyboru opcji YES (TAK) lub √
3-1	6		W normalnym trybie pracy naciśnięcie tego przycisku powoduje uruchomienie i zatrzymanie cyklu smażenia w prawym koszu. Służy on również do zmiany wyświetlanego produktu, odrzucania monitów w trybie filtrowania, anulowania, wyboru opcji NO (NIE) lub X.
3-1	7		Wskaźnik LED świecący, gdy układ sterowania aktywuje stan grzania lewej/prawej kadzi, grzałki zostają włączone i podgrzewają tłuszcz.
3-1	8		Służy do włączania i wyłączania układu grzewczego lewych kadzi.
3-1	9		Dioda LED każdego przycisku produktu świeci po wybraniu tego produktu.
3-1	10		Służy do wybierania żądanego produktu, służy do nadawania nazw produktom przez wybranie odpowiednich liter.  Dioda LED każdego przycisku produktu świeci po wybraniu tego produktu.



**3-1  
ELEMENTY  
OBSŁUGOWE  
(ciąg dalszy)**

Nr rys.	Nr	Opis	Funkcja
3-1	11 i 14		<p>Użycie w trybie programowania i filtrowania; również jako przyciski kursora ◀ lub ▶; naciśnięcie powoduje wyświetlenie następujących statystyk filtrowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>liczba cykli smażenia przed następną operacją filtrowania</li> <li>czas i data ostatniego cyklu filtrowania</li> </ol>
3-1	12		<p>Użycie w trybie programowania i filtrowania; również jako przycisk kursora ▲; naciśnięcie powoduje wyświetlenie następujących statystyk temperatury:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Temperatura rzeczywista tłuszczu w każdej kadzi</li> <li>Nastawa temperatury dla każdej kadzi</li> </ol>
3-1	13		<p>Użycie w trybie programowania; również jako przycisk kursora ▼; naciśnięcie powoduje wyświetlenie następujących informacji i statystyk:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Informacja o przywracaniu temperatury dla każdej kadzi</li> <li>Wybrany język podstawowy i pomocniczy wyświetlaczy</li> </ol>
3-1	15		Służy do włączania i wyłączenia układu grzewczego lewych kadzi.
3-2	16		Po przestawieniu w położenie ON (WŁ.), do układów sterowania dostarczone zostanie zasilanie elektryczne.



## KADZIE DZIELONE Z PRAWEJ STRONY


Z uwagi na dostępne miejsce, dźwignie zaworu spustowego i powrotnego znajdują się w innym miejscu w smaźalnicach z kadziami dzielonymi umiejscowionymi skrajnie z prawej strony. Patrz zdjęcie poniżej.

Rysunek 3-4

R ys. Nr	Pozycja Nr	Opis	Funkcja
3-4	1	Zespół miski ściekowej filtra	Tłuszcz piekarski jest spuszczaany do tej miski, a następnie pompowany przez filtry, co pomaga wydłużyć okres użytkowania tłuszczu.
3-4	2	Wspornik koszyków	Na tym wsporniku wiszą koszyki gdy nie są używane lub w celu ocieknienia produktu po zakończeniu cyklu smażenia.
3-4	3	Ograniczniki wysokiej temperatury	Przełączniki resetowania ograniczników termicznych zabezpieczających każdą kadź przed przegrzaniem
3-4	4	Pokrywy kadzi	Służą do zakrywania kadzi, gdy nie jest używana.
3-4	5	Dźwignie zaworu filtrowania	Żółta dźwignia służy do otwierania i zamykania zaworu filtrowania podczas pompowania tłuszczu do kadzi
3-4	6	Dźwignie zaworu spustowego	Czerwone dźwignie służą do otwierania i zamykania zaworów spustowych.
3-4	7	Dźwignia opróżniania	Przestaw czarną dźwignię w położenie smażenia (otwarta) podczas pracy i przestaw ją w położenie filtrowania (zamknięta - pokazana powyżej) podczas filtrowania.

## TRYB NASTAWY

Po wstępnym rozruchu sterownik wymagał będzie potwierdzenia ustawień smażalnicy.

Po włączeniu głównego wyłącznika zasilania, na obydwu wyświetlaczach pojawia się komunikat "OFF" (WYŁ.). Naciśnij przycisk  z dowolnej strony, wyświetlony zostanie komunikat \*SETUP\* \*MODE\* (TRYB KONFIGURACJI), następnie "LANGUAGE" (JĘZYK), "ENGLISH" (ANGIELSKI) na prawym wyświetlaczu.

Za pomocą przycisków ◀ i ▶ zmień język na „FRANCAIS”, „CAN FREN”, „ESPANOL”, „PORTUG”, „DEUTSCHE”, „SVENSKA” lub „PYCCКИЙ”.

Naciśnij przycisk ▼, aby kontynuować ustawienia innych elementów:

- ZONE (STREFA) - USA, EUROPE (EUROPA), CHINA (CHINY), OTHER (POZOSTAŁE)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURY) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU - 12-HR lub 24-HR)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - ustawianie godziny (skorzystaj z przycisków produktów)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - AM (do południa) lub PM (po południu)
- DATE FORMAT (FORMAT DANYCH) - US lub INTERNATIONAL (MIĘDZYNARODOWY)
- ENTER DATE (USTAW DATE) - Dzisiejsza data (użyj przycisków produktów)
- FRYER TYPE (TYP SMAŻALNICY) - GAS (GAZOWA) lub ELEC (ELEKTRYCZNA)
- VAT TYPE (TYP KADZI) - FULL (PEŁNOWYMIAROWA) lub SPLIT (DZIELONA)
- CONTROL POSITION (POŁOŻENIE ELEMENTÓW STEROWANIA) - 1; 2; 3; 4 (położenie od lewej do prawej)
- DAYLIGHT SAVING TIME (CZAS LETNI) - 1. OFF (WYŁ.); 2. US (2007 i później); 3. EURO; 4. FSA (US przed 2007), 5. MEXICO (MEKSYK), 6. AUSTRALIA, 7. NEW ZEALAND (NOWA ZELANDIA), 8. CHILE.
- SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)

Jeżeli nie podano inaczej, ustawienia zmienia się za pomocą przycisków ◀ lub ▶.



Dostęp do trybu konfiguracji możliwy jest również z poziomu 1 programowania. Patrz część 4-4.

## NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE TŁUSZCZU



Rysunek 1.



Rysunek 2



Rysunek 3


## PRZESTROGA

*Poziom tłuszczu musi zawsze sięgać powyżej grzałek gdy smażalnica pracuje w trybie grzania i w zakresie określonym wskaźnikami poziomu tłuszczu znajdującymi się z tyłu kadzi. W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru lub uszkodzenia smażalnicy. Tłuszcz w postaci stałej nie jest zalecany, powoduje zatykanie i usterki pomp.*


1. Zaleca się, aby do smażalnicy otwartej stosować wysokiej jakości tłuszcz piekarski w formie płynnej (olej) do smażenia. Niektóre tłuszcze niskiej klasy zawierają duże ilości wilgoci i wdują pienienie oraz przelewanie się gotującego się tłuszczu.



**Podczas wlewania gorącego tłuszczu do kadzi zakładaj rękawice ochronne, aby uniknąć poważnych poparzeń. Tłuszcz i wszystkie elementy metalowe mające kontakt z tłuszczem są wyjątkowo gorące, zachowaj ostrożność, aby uniknąć rozprysków.**

2. Objętość tłuszczu:  
Kadzie pełnowymiarowe = 19,3 kwart/37,8 funta (18,3 litra/16,5 kg)  
Kadzie dzielone = 10 kwarty/18,7 funta (9,5 litra/8,5 kg).  
Wszystkie kadzie mają 2 linie wskazujące poziom, opisane na ścianie tylnej kadzi, przy czym linia górna wskazuje właściwy poziom tłuszczu po podgrzaniu. Rysunki 1 i 2.
3. Umieść wspornik koszyków wewnątrz kadzi. Rysunek 3.
4. Umieść tłuszcz w postaci stałej do kadzi, do poziomu dolnego wskaźnika (rysunki 1 i 2). Naciśnij przycisk , aby włączyć grzanie, tłuszcz powoli się roztopi. W razie konieczności dodaj więcej tłuszczu tak, aby gorący tłuszcz zrównał się z górną linią wskaźnika poziomu. (Rysunki 1 i 2).

**3-4**  
**PORANNA PROCEDURA**  
**ROZRUCHOWA**

1. Sprawdź, czy kadź jest napełniona tłuszczem do odpowiedniego poziomu.
2. Przetaw wyłącznik zasilania w położenie ON (WŁ.), a następnie naciśnij , aby włączyć grzanie żądanej kadzi. Jeśli wyświetlony zostanie komunikat "IS POT FILLED?" (CZY ZBIORNIK JEST NAPEŁNIONY?), sprawdź, czy poziom tłuszczu jest prawidłowy (patrz część 3-3) i naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję "YES" (TAK).

Urządzenie przejdzie automatycznie w cykl topnienia, aż do momentu, w którym temperatura tłuszczu osiągnie 180°F (82°C), cykl ten zostanie wtedy wyłączony.

**WSKAZÓWKA**

W razie potrzeby cykl topnienia można pominąć naciskając przycisk √ lub przycisk X i trzymając go w stanie wciśniętym przez 5 sekund.

Wyświetlony zostanie komunikat "EXIT MELT" (WYJŚĆ Z CYKLU TOPNIENIA?) oraz "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję "YES" (TAK), kadź będzie stale podgrzewana do osiągnięcia zadanej temperatury.

**PRZESTROGA**

*Nie pomijaj cyklu topnienia aż stopiona zostanie ilość tłuszczu wystarczająca do całkowitego zakrycia wszystkich grzałek. W przypadku pominięcia cyklu topnienia zanim zakryte zostaną grzałki może dojść do nadmiernego dymienia tłuszczu a nawet pożaru.*





**NIE PRZECIĄŻAĆ ANI NIE UMIESZCZAĆ W KOSZYKACH PRODUKTÓW O NADMIERNEJ ZAWARTOŚCI WILGOCI. 3 LBS. (1,4 KG) TO MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU DLA KADZI PEŁNOWYMIAROWEJ I 1-1/2 LBS. (0,68 KG) W PRZYPADKU KADZI DZIELONYCH. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ PRZELANIE SIĘ TŁUSZCZU Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM LUB USZKODZENIEM MIENIA.**



**3-5  
SMAŻENIE Z UŻYCIEM  
DEDYKOWANEGO  
WYŚWIETLACZA**

Dedykowany wyświetlacz oznacza, że na wyświetlaczu konkretnej kadzi wyświetlany jest zawsze tylko jeden produkt.

1. Po wyjściu z cyklu topnienia wskaźnik LOW TEMP (NISKA TEMPERATURA) migota aż do osiągnięcia zadanej temperatury. Gdy wyświetlany jest komunikat "LOW TEMP" (NISKA TEMPERATURA), nie można uruchomić cyklu smażenia. Po osiągnięciu zadanej temperatury wyświetlona zostanie nazwa produktu, np.: FRY (FRYTKI), można wtedy umieścić produkt w tłuszczu.

2. Naciśnij przycisk licznika czasowego  lub .

3. Wyświetlona zostanie nazwa smażonego produktu (np.: "FRY" (FRYTKI)) i licznik czasowy rozpocznie odliczanie do zera.




W trakcie smażenia może pojawić się alarm dźwiękowy "DUTY" (ZADANIE DO WYKONANIA), wskazujący, że np. konieczne jest potrząśnięcie koszem.



4. Na zakończenie cyklu smażenia wygenerowany zostanie alarm dźwiękowy i wyświetlony zostanie komunikat "PULL" (WYJMIJ).
5. Naciśnij przycisk licznika czasowego pod pozycją "PULL" (WYJMIJ), aby wyłączyć alarm i wyjąć kosz z kadzi.
6. Jeśli zaprogramowano licznik czasowy zapewnienia jakości produktu (licznik czasu podtrzymania), czas ten zacznie być odliczany automatycznie, gdy użytkownik naciśnie przycisk licznika czasowego w celu zakończenia cyklu pieczenia. Podczas odliczania do zera czasu zapewnienia jakości produktu wyświetlany jest trzyznakowy skrót produktu i symbol "Qn", gdzie "n" to liczba pozostałych minut.  
Przykład: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", itp.

Na zakończenie odliczania czasu wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "QUAL" oraz trzyznakowa nazwa produktu: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Aby zakończyć działanie licznika czasowego, naciśnij przycisk licznika czasowego.



Aby zmienić dedykowany produkt, naciśnij przycisk żadanego produktu, np.:  wyświetlony zostanie komunikat "<<<<>>>>".








- Następnie naciśnij i przytrzymaj (przez 5 sekund) przycisk licznika czasowego  lub  odpowiednio do użytej kadzi. Wyświetlana będzie teraz nazwa produktu, np. "NUGGETSY".



3-6  
SMAŻENIE Z UŻYCIEM  
WYŚWIETLACZA  
UNIERSALNEGO




Wyświetlacz uniwersalny oznacza, że przed rozpoczęciem cyklu smażenia należy wybrać produkt dla odpowiedniej kadzi.

1. Po wyjściu z cyklu topnienia wskaźnik LOW TEMP (NISKA TEMPERATURA) migota aż do osiągnięcia zadanej temperatury. Wyświetlony zostanie wtedy komunikat "-----".
2. Naciśnij przycisk produktu, np.:  można wtedy zanurzyć produkt w tłuszczu.
3. Wyświetlany jest komunikat "FRYTKI". Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "<<<< >>>>", temperatura tłuszczu jest nieprawidłowa dla tego produktu. Wybierz inny produkt lub naciśnij i przytrzymaj przycisk  lub  przez 5 sekund.
4. Naciśnij przycisk licznika czasowego  lub .
5. Na zakończenie cyklu smażenia wygenerowany zostanie alarm dźwiękowy i wyświetlony zostanie komunikat "PULL" (WYJMIJ).
6. Naciśnij przycisk licznika czasu pod komunikatem „PULL” (WYJMIJ), aby zatrzymać alarm. Wyświetlony zostanie „ ” lub jeśli licznik czasowy zapewnienia jakości (czas podtrzymania) został zaprojektowany, wyświetlacz pokazuje licznik czasowy odliczający do zera (patrz krok 6, część 3-5).




3-7  
ZMIANA MENU ZE  
ŚNIADANIOWEGO NA  
OBIADOWE I ODWROTNIE

Te procedura polega w istocie na zmianie smażonego w danej kadzi produktu z użyciem dedykowanego wyświetlacza.

Breakfast to Lunch (Z menu śniadaniowego na obiadowe)

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: 
2. Wyświetlany jest komunikat "<<<< >>>>".
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, wyświetlony zostanie komunikat "FRYTKI".

Lunch to Breakfast (Z menu obiadowego na śniadaniowe)




1. Naciśnij przycisk produktu, np.: 
2. Wyświetlany jest komunikat "<<<< >>>>".
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, wyświetlony zostanie komunikat "NUGGETSY".

WSKAZÓWKA

W trakcie cyklu smażenia, w przypadku dokonania zakończonej niepowodzeniem próby zmiany produktu na wyświetlaczu dedykowanym lub wyświetlaczu uniwersalnym, temperatury docelowe produktów nie są takie same. Należy odczekać na ukończenie cyklu smażenia, a następnie wykonać procedurę zmiany.



3-8  
ZMIANA WYŚWIETLACZA Z  
UNIWERSALNEGO NA  
DEDYKOWANY

Wyświetlany jest komunikat “-” jeśli wybrano tryb pracy wyświetlacza uniwersalnego i można zmienić tryb na wyświetlacz dedykowany

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: 
2. Wyświetlany będzie komunikat “FRYTKI” jeśli nastawa kadzi jest zgodna z produktem lub wyświetlacz pokaże komunikat “<<<< >>>>” w przypadku niezgodności.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, aż do wygenerowania sygnału dźwiękowego.
4. Zwolnij przycisk licznika czasowego, wyświetlony zostanie komunikat “FRYTKI”, informujący o tym, że wprowadzono zmianę w trybie wyświetlacza dedykowanego.

3-9  
ZMIANA Z  
WYŚWIETLACZA  
DEDYKOWANEGO NA  
UNIWERSALNY






Jest to łatwa procedura i zawsze działa (nie zostanie odrzucona), ponieważ nigdy nie dochodzi do próby zmiany temperatury nastawy.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, aż do wygenerowania sygnału dźwiękowego.
2. Zwolnij przycisk licznika czasowego, wyświetlony zostanie komunikat „-----”, informujący o tym, że wprowadzono zmianę w trybie wyświetlacza uniwersalnego.

3-10  
ZMIANA WYŚWIETLACZA  
UNIWERSALNEGO NA  
WYŚWIETLACZ  
UNIWERSALNY Z RÓŻNYMI  
TEMPERATURAMI  
DOCELOWYMI

WSKAZÓWKA

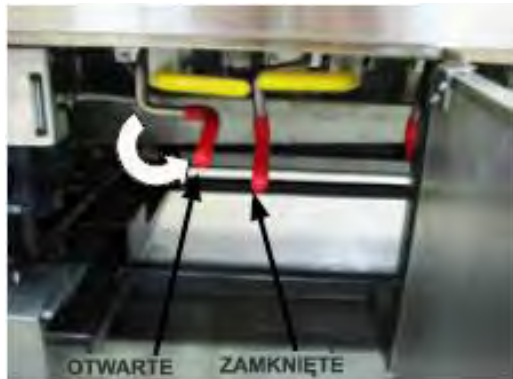
Do smażenia będzie można wybrać wyłącznie produkty zaprogramowane dla danej temperatury docelowej.

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: 
2. Wyświetlany będzie komunikat “FRYTKI” jeśli nastawa kadzi jest zgodna z produktem lub wyświetlacz pokaże komunikat “<<<< >>>>” w przypadku niezgodności.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, aż do wygenerowania sygnału dźwiękowego.
4. Zwolnij przycisk licznika czasowego, wyświetlony zostanie komunikat “FRYTKI”, informujący o tym, że wprowadzono zmianę w trybie wyświetlacza dedykowanego.
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk licznika czasowego  lub  przez 5 sekund, aż do wygenerowania sygnału dźwiękowego.
6. Zwolnij przycisk licznika czasowego, wyświetlony zostanie komunikat „-----”, wskazując, że dokonano zmiany w trybie wyświetlacza uniwersalnego, z zastosowaniem nastawy dla frytek (w tym przypadku).

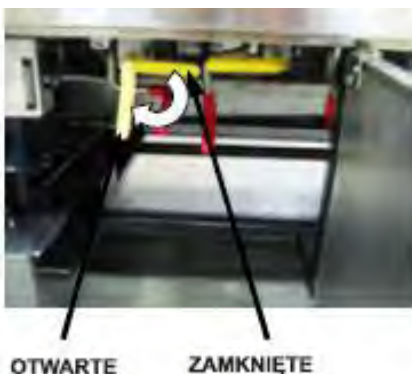



**3-11  
SZYBKIE  
FILTROWANIE**

**DŹWIGNIA ZAWORU SPUSTOWEGO**



**DŹWIGNIA ZAWORU POWROTNEGO**



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  (po dowolnej stronie), aż do wyświetlenia komunikatu "1. QUICK FILTER?" "YES NO" (SZYBKIE FILTROWANIE? TAK/NIE). Jeśli filtrowanie nie jest wymagane, naciśnij przycisk X, smażalnica powróci do normalnego trybu pracy.
2. Sprawdź miskę filtra: Jeśli wymagane jest filtrowanie, naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "DRAINPAN READY?" (MISA ŚCIEKOWA GOTOWA?) "YES NO" (TAK NIE). Sprawdź, czy miska ściekowa filtra jest wsunięta na swoje miejsce i czy pokrywa misy filtra jest założona na misę.  
**UWAGA:** Zawory opróżniania dostępne są wyłącznie w wybranych modelach i są używane do tłuszczu stałych. Wykonaj krok 3 jeśli zawór opróżniania jest dostępny, w przeciwnym wypadku przejdź do kroku 4.
3. Wyświetlony jest komunikat "CLOSE PURGE VALVE" (ZAMKNIJ ZAWÓR OPRÓŻNIANIA), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Przetaw czarną dźwignię zaworu opróżniania w położenie filtrowania (zamknięte) i naciśnij przycisk √.  
**UWAGA:** Ten monit wyświetlany jest wyłącznie pod warunkiem włączenia obsługi tłuszczu stałego w ustawieniach. Preferuje się używanie tłuszczu płynnego.
4. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "SKIM VAT" (ZBIERANIE SZUMOWIN), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ) "YES NO" (TAK/NIE). Po zebraniu szumowin z powierzchni tłuszczu naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat \*OPEN RED DRAIN VALVE\* (OTWÓRZ CZERWONY ZAWÓR SPUSTOWY). Przetaw czerwoną dźwignię spustową, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat „DRAINING” (SPUST) i tłuszcz zostanie spuszczone z kadzi.



**Aby uniknąć przepelnienia miski spustowej, jednorazowo należy spuszczać tłuszcz z tylko jednej kadzi. Pojemność miski ściekowej to jedna kadź pełnowymiarowa lub dwie kadzie dzielone. Przelanie się tłuszczu z miski ściekowej na podłoże może sprawić, że stanie się ona śliska, co grozi obrażeniami ciała.**

5. Wyświetlony zostanie komunikat "VAT EMPT" (KADŹ PUSTA), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Sprawdź, czy spust jest pusty a kadź opróżniona. Naciśnij przycisk √.
6. Wyświetlony zostanie komunikat "OPEN YELLOW RETURN VALVE" (OTWÓRZ ŻÓŁTY ZAWÓR POWROTNY), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Przetaw żółtą dźwignię powrotu w dół, aby otworzyć zawór i rozpocznij pompowanie, a następnie naciśnij przycisk √. Wyświetlony zostanie komunikat "WASHING" (PŁUKANIE) i rozpocznie się proces filtrowania.
7. Po ukończeniu procesu filtrowania, wyświetlony zostanie komunikat \*CLOSE DRAIN\* (ZAMKNIJ SPUST). Przetaw czerwoną dźwignię spustu, aby zamknąć spust, wyświetlony zostanie komunikat „FILLING” (Napełnianie), kadź zostanie ponownie napełniona tłuszczem.
8. Po napełnieniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat "IS POT FILLED?" (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?) "YES NO" (TAK/NIE). Sprawdź, czy kadź jest napełniona i naciśnij przycisk √.

3-11.  
SZYBKIE  
FILTROWANIE  
(CIĄG DALSZY)

DŹWIGNIA ZAWORU  
OPRÓŻNIANIA



Położenie smażenia  
(otwarte)

9. Wyświetlany jest komunikat "CLOSE RETURN VALVE" (ZAMKNIJ ZAWÓR POWROTNY), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Odczekaj 10-15 sekund umożliwiając wydostanie się pęcherzyków powietrza z tłuszczu, a następnie zamknij żółtą dźwignię zaworu powrotnego. Naciśnij przycisk √, smażalnica powróci do normalnej pracy.

**UWAGA:** Zawory opróżniania dostępne są wyłącznie w wybranych modelach i są używane do tłuszczu stałego. Wykonaj krok 10 jeśli zawór opróżniania jest dostępny, w przeciwnym wypadku przejdź do kroku 3-12.

10. Wyświetlany jest komunikat "OPEN BLACK PURGE VALVE" (OTWÓRZ CZARNY ZAWÓR OPRÓŻNIANIA), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ).

**UWAGA:** Ten monit wyświetlany jest wyłącznie pod warunkiem włączenia obsługi tłuszczu stałego w ustawieniach. Preferuje się używanie tłuszczu płynnego.

**WAŻNE:** Pozostaw zawór opróżniania w położeniu zamkniętym, jeśli przynajmniej jedna z pozostałych kadzi również wymaga filtrowania. Naciśnij przycisk √ i pozostaw dźwignię opróżniania w położeniu filtrowania (zamkniętej), a następnie powtórz powyższe czynności.

Po przefiltrowaniu wszystkich kadzi, otwórz zawór opróżniania, naciśnij przycisk √.



WSKAZÓWKA

Aby upewnić się, że kadź jest całkowicie napełniona, miskę filtra należy czyścić przynajmniej raz dziennie, należy wymieniać wkład filtra, a pierścienie uszczelniające „O-ring” na misce filtra muszą być w dobrym stanie technicznym.

**3-12  
FILTROWANIE  
SERWISOWE  
(JEDEN RAZ  
DZIENNIE)**



Zakładać środki ochrony osobistej. Należy pamiętać o zakładaniu wszystkich wymaganych, zatwierdzonych środków ochrony osobistej, w tym fartucha, osłony twarzy i rękawic. Pod żadnym pozorem nie rozpoczynać filtrowania bez założonych wszystkich środków ochrony osobistej. Gorący tłuszcz grozi poważnymi oparzeniami.

1. Sprawdź miskę filtra: Nowy wkład filtra można użyć do pierwszego filtrowania danego dnia i do kolejnych operacji filtrowania tego dnia, z wyjątkiem kadzi do smażenia ryb. Po przefiltrowaniu kadzi do smażenia ryb wkład filtra MUSI być każdorazowo wymieniony. Sprawdź, czy miska ściekowa filtra jest wsunięta na swoje miejsce i czy pokrywa misy filtra jest założona na miskę.
  2. **Sprawdź, czy tłuszcz jest gorący:** Najlepsze efekty można uzyskać podczas filtrowania tłuszczu w typowej temperaturze smażenia. Na  aby wyłączyć grzanie filtrowanej kadzi.
  3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  (po dowolnej stronie), aż do wyświetlenia komunikatu "1.QUICK FILTER?" (SZYBKIE FILTROWANIE?).
  4. Naciśnij i zwolnij przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat "2.MAINT FILTER?" (FILTROWANIE SERWISOWE?).
  5. Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "DRAIN PAN READY" (MISKA ŚCIEKOWA GOTOWA?). Sprawdź, czy miska ściekowa z pokrywą znajdują się na swoim miejscu i naciśnij przycisk √. Wyświetlony zostanie komunikat "MNT FLTR" "YES NO". (FILTROWANIE SERWISOWE TAK/NIE)
- UWAGA: Zawory opróżniania dostępne są wyłącznie w wybranych modelach i są używane do tłuszczu stałych. Wykonaj krok 6 jeśli zawór opróżniania jest dostępny, w przeciwnym wypadku przejdź do kroku 7.
6. Wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE PURGE VALVE" (ZAMKNIJ ZAWÓR OPRÓŻNIANIA), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Przetwórz czarną dźwignię zaworu opróżniania w położenie zamknięte i naciśnij przycisk √.
  7. Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "OPEN DRAIN" (OTWÓRZ SPUST). Przetwórz czerwoną dźwignię spustu w położenie otwarte, wyświetlony zostanie komunikat "DRAINING" (SPUST), rozpocznie się spust tłuszczu z kadzi lub naciśnij przycisk X, aby wybrać opcję NO (NIE) i przywrócić normalny tryb pracy.
  8. Po spuszczeniu całego tłuszczu z kadzi, za pomocą odpowiedniego sprzętu do podnoszenia unieść element zawiasowy z kadzi, aby oczyścić dno kadzi. Rysunek 1.

**DŹWIGNIE ZAWORU SPUSTOWEGO**



otwarte      zamknięte



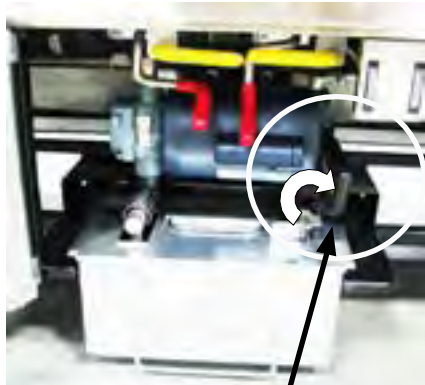
Rysunek 1



Użyj szmatki ochronnej lub rękawic podczas podnoszenia tego elementu. Może być gorący i grozić oparzeniem.

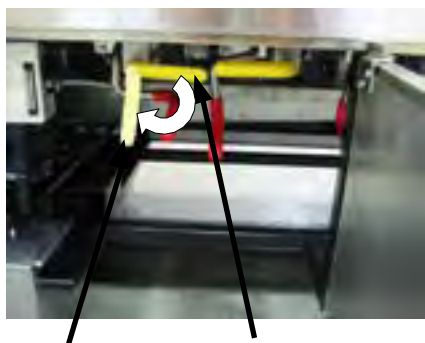
**3-12  
FILTROWANIE  
SERWISOWE  
(CIĄG DALSZY)**

**DŹWIGNIA ZAWÓRU  
OPRÓŻNIANIA**



**zamknięte**

**DŹWIGNIA ZAWÓRU  
POWROTNEGO**



**otwarte**

**zamknięte**

**PRZESTROGA**

*Unikaj umieszczania przyrządu do podnoszenia w środkowej części elementów, w miejscu tym znajduje się czujnik ogranicznika temperatury, który może ulec uszkodzeniu.*

9. Za pomocą przyrządu do szorowania, gąbki nylonowej i małej ilości środka do czyszczenia smażalnic wyszoruj wnętrze kadzi. Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić sond temperatury.

**PRZESTROGA**

*Nie należy używać do czyszczenia wełny stalowej ani innych narzędzi ściernych, ani też środków czyszczących zawierających związki chloru, bromu, jodu lub amoniaku, które mogą uszkodzić warstwę ochronną stali nierdzewnej i skrócić okres eksploatacji urządzenia.*

*Nie używać wodnych myjek ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia, grozi to uszkodzeniem jego podzespołów.*

10. Po oczyszczeniu kadzi wyświetlony zostanie komunikat "SCRUB VAT COMPLETE?" (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?), "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), wyświetlony zostanie komunikat "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT" (OTWÓRZ ŻÓŁTY ZAWÓR POWROTNY, ABY PRZEMYĆ KADŹ), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ).
11. Opuść element i przestaw żółtą dźwignię powrotu w dół, aby otworzyć zawór, a następnie naciśnij przycisk √. Wyświetlony zostanie komunikat "WASHING" (PRZEMYWANIE). Tłuszcz będzie cyrkulował w kadzi aż do ukończenia cyklu płukania, następnie wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Przesław czerwoną dźwignię spustu, aby zamknąć spust, wyświetlony zostanie komunikat "IS POT FILLED?" (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA), a następnie "YES NO" (TAK/NIE).
12. Po napełnieniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE RETURN VALVE" (ZAMKNIJ ZAWÓR POWROTNY), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Zamknij zawór powrotny za pomocą żółtej dźwigni, naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "OPEN RED DRAIN VALVE" (OTWÓRZ CZERWONY ZAWÓR SPUSTOWY). Przesław czerwoną dźwignię spustową, aby otworzyć spust, wyświetlony zostanie komunikat „RINSING” (PŁUKANIE) i tłuszcz zostanie spuszczone z kadzi. Po ukończeniu płukania wyświetlony zostanie komunikat "RINSE AGAIN?" (PRZEPLUKAĆ PONOWNIE?) "YES NO" (TAK/NIE).
13. Naciśnij przycisk √, aby wybrać opcję YES (TAK), jeśli wymagane jest kolejne płukanie lub przycisk X, aby wybrać opcję NO (NIE). Wyświetlony zostanie komunikat "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH" (OTWORZYĆ ŻÓŁTY ZAWÓR POWROTNY, ABY SPOLEROWAĆ?), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ).
14. Przesław żółtą dźwignię powrotną, aby otworzyć zawór. Tłuszcz jest "polerowany" cyrkulując przez układ filtrowania, wyświetlany jest komunikat "5:00 STOP POLISH" (ZATRZYMAJ POLEROWANIE). W razie potrzeby naciśnij przycisk √, aby zatrzymać cykl polerowania, w przeciwnym wypadku tłuszcz będzie polerowany przez 5 minut.
15. Po zakończeniu polerowania tłuszczu wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Przesław czerwoną dźwignię spustu, aby zamknąć spust, wyświetlony zostanie komunikat „FILLING” (Napełnianie), kadź zostanie ponownie napełniona tłuszczem. Odczekaj, aż tłuszcz wypełni kadź i pojawią się pęcherzyki powietrza. Odczekaj 15 sekund na wydostanie się pęcherzyków powietrza, aby upewnić się, że cały tłuszcz został usunięty z miski.


**UWAGA:** Po napełnieniu kadzi, gdy pęcherzyki powietrza wydostają się z tłuszczu, naciśnij przycisk potwierdzenia, aby przejść dalej, wyświetlony zostanie komunikat "Is Pot Filled?" (Czy kadź jest napełniona?).



**3-12  
FILTROWANIE SERWISOWE  
(CIĄG DALSZY)**

16. Po napełnieniu wyświetlony zostanie komunikat "IS POT FILLED?" (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?) "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √ . Wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE RETURN VALVE" (ZAMKNIJ ZAWÓR POWROTNY), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ).
17. Przetaw żółtą dźwignię powrotu, aby zamknąć zawór, naciśnij przycisk √ . Wyświetlony zostanie komunikat "OPEN BLACK PURGE HANDLE" (OTWÓRZ CZARNĄ DŹWIGNIĘ OPRÓŻNIANIA), a następnie "CONFIRM" (POTWIERDŹ).

**UWAGA:** Zawory opróżniania dostępne są wyłącznie w wybranych modelach i są używane do tłuszczu stałych. Wykonaj krok 17 jeśli zawór opróżniania jest dostępny, w przeciwnym wypadku przejdź do kroku 18.

18. Zamknij czarną dźwignię oczyszczania, a następnie naciśnij przycisk √ . Sprawdź poziom tłuszczu w kadzi i dodaj świeży tłuszcz w razie konieczności tak, aby poziom tłuszczu sięgał górnej linii wskaźnika na tylnej ściance kadzi,
19. Naciśnij , aby wyłączyć grzanie i kontynuować smażenie.

**3-13  
USUWANIE TŁUSZCZU Z  
KADZI ZA POMOCĄ  
OPCJONALNEGO  
POJEMNIKA NA ZUŻYTY  
TŁUSZCZ**



Rysunek 1



Rysunek 2



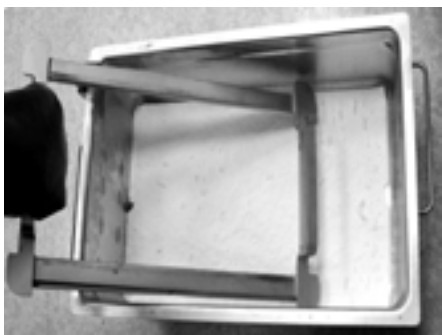
Rysunek 3

1. Otwórz drzwi środkowe, odblokuj ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół rynki ściekowej spod smaźalnicy.
2. Odblokuj pokrywę zbiornika na zużyty tłuszcz i otwórz pokrywę. Wsuń pojemnik na zużyty tłuszcz pod smaźalnicę. Rysunki 2 i 23.
3. Otwórz spust za pomocą odpowiedniej czerwonej dźwigni spustowej i spuść tłuszcz z kadzi.
4. Po opróżnieniu kadzi zamknij zawór spustowy i wyjmij pojemnik na usunięty tłuszcz spod smaźalnicy i załóż zespół miski ściekowej.

**3-14  
WYMIANA WKŁADU  
FILTRA**



**Rysunek 1**



**Rysunek 4**

Aby zapewnić dobrą wydajność pompowania tłuszczu, należy przynajmniej raz dziennie wymieniać wkład filtra (lub element papierowy) i czyścić miskę filtra.

Jednak w przypadku zakładów gastronomicznych czynnych 24 godziny/dobę, wkłady należy wymieniać dwa razy dziennie.

1. Po opróżnieniu miski ściekowej otwórz drzwi, odblokuj ogranicznik miski ściekowej i wyjmij zespół miski ściekowej trzymając za uchwyt na misce. Rysunek 1.



**Miska może być gorąca! Użyj szmatki ochronnej lub rękawicy, w przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia.**

**W przypadku wyjmowania miski filtra wypełnionej tłuszczem należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozchlapania tłuszczu. W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.**

2. Podnieś pokrywę miski z miski ściekowej. Rysunek 2.

3. Podnieś koszyk na okruszki z miski ściekowej. Zetrzyj tłuszcz i okruszki z koszyka na okruszki. Oczyszcz koszyk na okruszki wodą z mydłem, następnie dokładnie przepłucz gorącą wodą. Rysunek 3.

4. Wyjmij pierścień mocujący wkład filtra i oczyść go dokładnie wodą z mydłem. Przepłucz dokładnie w gorącej wodzie. Rysunek 4.

**WYMIANA WKŁADU  
FILTRA (ciąg dalszy)**



Rysunek 5.

5. Wyjmij wkład filtra z miski i wyrzuć wkład. Rysunek 5.



Rysunek 6.

6. Wyjmij sito dolne z miski i oczyść dokładnie wodą z mydłem. Przepłucz dokładnie w gorącej wodzie. Rysunek 6.



Rysunek 7.

7. Zetrzyj tłuszcz i okruszki z miski ściekowej. Rysunek 7.

**WYMIANA  
WKŁADU FILTRA  
(ciąg dalszy)**



Rysunek 8.



Rysunek 9.

**3-15  
WYJMOWANIE I  
CZYSZCZENIE  
WSPORNIKA NA  
KOSZYKI**



**WSKAZÓWKA**

Oczyść miskę ściekową wodą z mydłem, następnie dokładnie przepłucz gorącą wodą.

Upewnij się, że miska ściekowa, sito dolne, koszyk na okruszki i pierścień mocujący są dokładnie wysuszone przed założeniem wkładu filtra, ponieważ woda spowoduje rozpuszczenie wkładu filtra.

8. Zmontuj wszystkie podzespoły w odwrotnej kolejności, umieszczając najpierw sito dolne w misce filtra, następnie wkład filtra, pierścień mocujący i koszyk na okruszki.

**WSKAZÓWKA**

Przed umieszczeniem miski ściekowej filtra na swoim miejscu należy nasmarować pierścień samouszczelniający (Rysunek 8) na rurce filtra świeżym, zimnym tłuszczem.

9. Wsuń miskę filtra z powrotem pod smaźalnicę, upewniając się, że rurka filtra na misce jest prawidłowo podłączona do złączki pod smaźalnicą. Rysunek 9.
10. Sprawdź, czy ogranicznik miski ściekowej jest właściwie założony. Smaźalnica jest teraz gotowa do normalnej pracy. Rysunek 9.

Wspornik na koszyki znajdujący się na osłonie tylnej smaźalnicy należy systematycznie demontować i czyścić.




**Do demontażu wspornika na koszyki należy używać rękawic ochronnych. Wspornik na koszyki może być gorący i grozić oparzeniem.**

1. Trzymając za wspornik koszyków dwoma rękami wyjmij go z prowadnic.
2. Umieść w zlewie i umyj wodą z dodatkiem detergentu. Wysusz go dokładnie.
3. Oczyszcz obszar pod wspornikiem koszyków a następnie załóż wspornik koszyków.





**3-16.  
STATYSTYKI -  
PRZYCISK INFO**

## Informacja o przywracaniu temperatury dla każdej kadzi

1. Naciśnij i zwolnij przycisk , na lewym wyświetlaczu pojawi się symbol REC, a na prawym wyświetlaczu pojawi się czas, w którym temperatura tłuszczu zmieniła się z 250°F (121°C). Przykładowo, oznacza to, że na przywrócenie temperatury 300°F (149°C) z 250°F (121°C) potrzeba 1 minutę i 5 sekund.

## Wybrane języki



2. Naciśnij i zwolnij przycisk  dwukrotnie, pierwszy język będzie wyświetlany na lewym wyświetlaczu a drugi na prawym. Naciśnij przycisk  pod wybranym językiem, aby przełączyć urządzenie na ten język.



Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostaną naciśnięte żadne przyciski w żadnym z trybów statystycznych, przywrócony zostanie normalny tryb pracy.

**3-17.  
STATYSTYKI -  
PRZYCISK FILTR**

## Liczba cykli smażenia pozostałych przed filtrowaniem

1. Naciśnij i zwolnij dowolny z przycisków  lub , na lewym wyświetlaczu pojawi się komunikat "COOKS REMAIN" (POZOSTAŁE CYKLE SMAŻENIA), a na 

REMA	IN	3	6
------	----	---	---


 prawym wyświetlaczu pojawi się liczba cykli smażenia przed następną operacją filtrowania automatycznego. Przykładowo, po trzech cyklach smażenia w lewej kadzi wyświetlony zostanie komunikat z zapytaniem o to, czy operator jest gotowy do filtrowania. Jednak w prawej kadzi pozostało jeszcze 6 cykli smażenia.

## Czas i data


2. Naciśnij dwukrotnie przyciski  lub , wyświetlona zostanie pora dnia i data ostatniej czynności filtrowania.

**3-18.  
STATYSTYKI -  
PRZYCISK TEMP**


## Temperatura rzeczywista tłuszczu

1. Naciśnij przycisk , wyświetlona zostanie rzeczywista temperatura tłuszczu w każdej kadzi.

## Nastawa temperatury

2. Naciśnij dwukrotnie przycisk , na wyświetlaczu pojawi się symbol SP (ang. set-point, nastawa) oraz wartość nastawy temperatury dla każdej kadzi.

**3-19  
TRYB  
INFORMACYJNY**

W tym trybie gromadzone są i przechowane informacje historyczne dotyczące smaźalnicy i działań operatora. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aż do wyświetlenia komunikatu \*INFO\* \*MODE\*\* (TRYB INFORMACYJNY).

Naciśnij przyciski ▲ lub ▼, aby uzyskać dostęp do kolejnych pozycji i naciśnij przycisk √, aby wyświetlić statystyki dotyczące każdej pozycji.

W tym trybie dostępne są następujące informacje:

1. **FILTER STATS** - informacje statystyczne z ostatnich 7 dni
2. **REVIEW USAGE (EKSPLOATACJA)** - informacje zgromadzone od ostatniego ręcznego zresetowania
3. **LAST LOAD (OSTATNI WSAD)** informacje dotyczące ostatniego cyklu smażenia, lub cyklu aktualnego smażenia

UWAGA: Naciśnij przycisk X, aby wyjść z trybu informacyjnego.

**1. FILTER STATS (STATYSTYKI FILTROWANIA)**

Przyciskiem √ wybierz statystyki filtrowania, a następnie naciśnij przycisk ◀ i ▶, aby wybrać dzień statystyk. Przyciskami ▲ lub ▼ wyświetl następujące statystyki:

- "FILTERED" = Liczba operacji filtrowania
- "FLT BPSD" = Liczba pominiętych operacji filtrowania
- "FLT AVG" = średnia liczba cykli smażenia między operacjami filtrowania

**2. REVIEW USAGE (EKSPLOATACJA)**

Za pomocą przycisku √ wybierz pozycję Review Usage (Eksploracja) i naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wyświetlić następujące pozycje:

FUNKCJA	PRZYKŁAD KOMUNIKATU:
Dzień od ostatniego wyzerowania danych	SINCE 8:26A 4-19-10
Liczba całkowita cykli smażenia	TOTAL COOKS 462
Liczba cykli przerwanych przed wyświetleniem komunikatu "PULL" (WYJMIJ)	QUIT COOK 4
Liczba godzin, przez które smaźalnica była włączona (strona lewa) Liczba godzin, przez które smaźalnica była włączona (strona prawa)	L ON HRS 165 R ON HRS 160
Zerowanie danych dotyczących eksploatacji:	RESET - YES NO

**3-19**  
**TRYB INFORMACYJNY**  
**(CIĄG DALSZY)**

**3. LAST LOAD (OSTATNI WSAD)**

Za pomocą przycisku √ wybierz pozycję Last Load (Ostatni wsad)  
(np.: -P1- = Produkt 1;

"L1" = strona lewa, 1. produkt) i naciśnij przyciski ▲ lub ▼, aby wyświetlić następujące informacje:



FUNKCJA	PRZYKŁAD KOMUNIKATU:	
Produkt (ostatnio przygotowany produkt)	PRODUCT	P1- L1
Godzina i dzień rozpoczęcia ostatniego cyklu smażenia	STARTED 10.25A	AUG-11
Rzeczywisty czas od początku smażenia (w sekundach)	ACTUAL TIME	7:38
Zaprogramowany czas smażenia	PROG TIME	3:00
Temperatura maksymalna podczas cyklu smażenia	MAX TEMP	327°F
Temperatura minimalna podczas cyklu smażenia	MIN TEMP	313°F
Temperatura średnia podczas cyklu smażenia	AVG TEMP	322°F
Włączone grzanie (procentowo) w cyklu smażenia	HEAT ON (WŁĄCZONE GRZANIE)	73%
Urządzenie gotowe? (Czy smażalnica była gotowa przed rozpoczęciem cyklu?)	READY?	YES

## ROZDZIAŁ 4: PROGRAMOWANIE POZIOMU



### 4-1 MODYFIKACJA USTAWIEŃ PRODUKTU

Poziom 1 zawiera następujące pozycje:

- Modyfikacja nastawy produktów
- Zegar AIF (blokuje monity "FILTER NOW" (FILTROWANIE TERAZ))
- Wykonaj procedurę dokładnego czyszczenia
- Konfiguracja smażalnicy

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 1" (POZIOM 1) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PRODUCT" (PRODUKT) oraz "SELECTN" (WYBIERANIE).
3. Naciśnij prawy przycisk  $\checkmark$ , wyświetlony zostanie komunikat "SELECT PRODUCT" (WYBIERZ PRODUKT) "-P 1-" (np.: NUGGETSY).


#### Zmiana nazw produktów

4. Za pomocą przycisków  $\blacktriangleleft$  i  $\blacktriangleright$  wybierz jeden z dostępnych 40 produktów lub naciśnij przycisk wybranego produktu .
5. Naciśnij prawy przycisk  $\checkmark$ , na lewym wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu (np.: NUGGETSY), a na prawym pojawi się "MODIFY" (MODYFIKUJ) oraz "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk  $\checkmark$ , aby zmienić ten produkt lub naciśnij przycisk X, aby wybrać inny produkt.
6. jeśli naciśnięto przycisk  $\checkmark$ , naciśnij przycisk produktu, migotająca litera zmieni się w pierwszą literę produktu przypisanego do naciśniętego przycisku. Na przykład, jeżeli naciśnięty został przycisk , migotająca litera zmieni się w "A".

Naciśnij ponownie ten sam przycisk, migotająca litera zmieni się w "B". Ponowne naciśnięcie tego przycisku spowoduje wybranie litery "C". Po wyświetleniu żądanej litery naciśnij przycisk  $\blacktriangleright$ , aby przejść do kolejnej litery i powtórzyć całą procedurę.


Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk X, aby wyjść z trybu programowania lub naciśnij przycisk  $\blacktriangledown$ , aby przejść do pozycji "1. COOK TIME" (CZAS SMAŻENIA).

#### Zmiana ustawienia czasu i temperatury

7. Naciśnij przycisk  $\blacktriangledown$  tak, aby wyświetlony został komunikat "COOK TIME" (CZAS SMAŻENIA) i za pomocą przycisków produktów  zmień wartość czasu w minutach i sekundach, maksymalnie 59:59.

**4-1**  
**MODYFIKACJA**  
**USTAWIEŃ PRODUKTU**  
**(ciąg dalszy)**

1. Naciśnij przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat "TEMP" oraz zadana temperatura (na prawym wyświetlaczu).

Za pomocą przycisków produktów  zmień temperaturę. Dostępny zakres temperatury to od 190°F (88°C) do 380°F (193°C).

### Zmiana identyfikatora smażenia

2. Naciśnij przycisk ▼ tak, aby wyświetlony został komunikat "COOK ID" (IDENTYFIKATOR SMAŻENIA) oraz odpowiedni identyfikator produktu. Na przykład NUG będzie identyfikatorem dla nuggetsów. Za pomocą przycisków produktu zmień identyfikator, wykonując tę samą procedurę, co w kroku 6 powyżej.


### Alarmy (Zadanie 1 i 2)

3. Naciśnij przycisk ▼, aż do wyświetlenia komunikatu "DUTY 1" na lewym wyświetlaczu i  wyświetlaczu. Za pomocą przycisków produktów ustaw alarm.

Przykład: jeśli cykl smażenia został ustawiony na 3 minuty, a alarm ma być włączony po upływie 30 sekund od rozpoczęcia cyklu smażenia, na wyświetlaczu należy ustawić czas "0:30". Gdy stan licznika wyniesie 2:30, włączony zostanie alarm dźwiękowy.

Po ustawieniu alarmu naciśnij przycisk ▼, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "DUTY 2" (ZADANIE 2) i można będzie zaprogramować kolejny alarm.

### Czas zapewnienia jakości

4. Naciśnij przycisk ▼, aż do wyświetlenia komunikatu QUAL TMR (LICZNIK CZASU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI) oraz wstępnie ustawionego czasu podtrzymania. Za pomocą przycisków produktów  dostosuj czas podtrzymania, maksymalnie 2 godziny i 59 minut.

### AIF Disable (Wyłącz AIF)

5. Naciśnij przycisk ▼, aż do wyświetlenia komunikatu "AIF DISABLE" (WYŁĄCZ AIF) oraz "YES" (TAK) lub "NO" (NIE). Za pomocą przycisków ◀ i ▶ zmień wyświetlany komunikat na "YES" (TAK), jeśli produkt nie ma być uwzględniany w operacji przerywanego filtrowania lub "NO" (NIE), jeśli ma być uwzględniany.

### Przypisywanie przycisków

6. Naciśnij przycisk ▼ tak, aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat "ASSIGN BTN" (PRZYPI SZ PRZYCISK) oraz nazwa produktu (np.: NUGGETSY). Jeśli dany produkt ma już przypisany przycisk produktu, dioda LED tego przycisku będzie się świecić. Aby przypisać inne przyciski produktów do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu przez 3 sekundy, dioda LED tego przycisku pozostanie zaświecona. Aby anulować przypisanie produktu do przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu z zaświeconą diodą LED, dioda ta zgaśnie.



**4-2.  
AIF CLOCK  
(ZEGAR AIF)**

Funkcja ta pozwala tak skonfigurować sterownik, aby w określonych porach dnia blokował automatyczne monity „Filter Now” (Filtrowanie teraz). Można przykładowo skonfigurować sterownik tak, aby monity „Filter Now” nie były wyświetlane w godzinach szczytu w porze obiadu i w porze kolacji.

Każdy przedział czasu blokowania AIF określa się przez podanie czasu rozpoczęcia (pora dnia, XX:XX A, itp.) oraz czasu trwania w minutach.

Dni robocze od poniedziałku do piątku są zgrupowane łącznie. W ciągu tych dni, od poniedziałku do piątku można zaprogramować maksymalnie cztery przedziały czasowe blokowania monitorów AIF. (Wszystkie dni będą miały te same ustawienia.)


Oddzielny zestaw czterech przedziałów czasowych można zaprogramować dla soboty, a następnie zestaw czterech przedziałów dla niedzieli.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat „LEVEL - 1” (POZIOM 1) oraz „ENTER CODE” (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty „PRODUCT” (PRODUKT) oraz „SELECTN” (WYBIERANIE).
3. Naciśnij jeden raz przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat „AIF CLOCK” (ZEGAR AIF).
4. Naciśnij przycisk √ i za pomocą przycisków ◀ oraz ▶ przewiń dostępne opcje: „ENABLE” (WŁĄCZ) lub „DISABLE” (WYŁĄCZ), a następnie naciśnij ponownie przycisk √, aby wybrać jedną z nich.
5. W przypadku wybrania opcji „ENABLE” (WŁĄCZ), za pomocą przycisków ▲ i ▼ można przewijać listę dostępnych przedziałów czasu blokowania:

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

**4-2.  
AIF CLOCK  
(ZEGAR AIF),  
CIĄG**

W trybie 12-godzinnym, w każdej linii znajdują się trzy pozycje: czas "XX:XX", opcja A lub P (przed południem/po południu) oraz czas trwania "XX". Za pomocą przycisków ◀ i ▶ ustaw pozycję migającą po jej wybraniu.

Aby ustawić nowy czas rozpoczęcia, wprowadź nową wartość za pomocą przycisków produktu .

Naciśnij przycisk ▶, aby przejść do ustawienia opcji AM/PM (przed południem/po południu). Symbole A i P można przełączać naciskając przycisk produktu „0”.

Naciśnij ponownie przycisk ▶, aby przejść do czasu trwania (wyrażonego w minutach). Wprowadź nową wartość używając przycisków produktów,



**WSKAZÓWKA**

W trybie zegara 24-godzinnego, w każdej linii znajdują się tylko dwie pozycje, godzina: (XX:XX) i czas trwania (XX). Ponownie, za pomocą przycisków ◀ i ▶ można przełączać się między tymi dwoma pozycjami.

Naciśnij przycisk X z prawej strony, aby wyjść z trybu programowania zegara AIF.

**4-3  
TRYB DOKŁADNEGO  
CZYSZCZENIA**





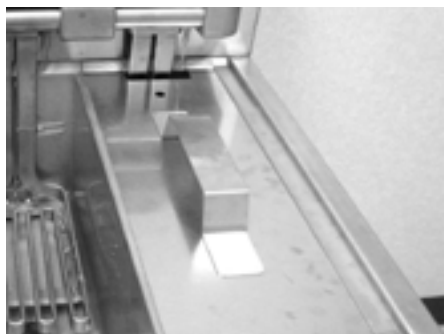
**Zakładać środki ochrony osobistej: Należy pamiętać o zakładaniu wszystkich wymaganych, zatwierdzonych środków ochrony osobistej, w tym fartucha, osłony twarzy i rękawic. Pod żadnym pozorem nie rozpoczynać dokładnego czyszczenia bez założonych wszystkich środków ochrony osobistej. Gorący tłuszcz lub woda grożą poważnymi oparzeniami.**

1. Przykryj pobliskie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia tłuszczu roztworem do dokładnego czyszczenia.

**WSKAZÓWKA**

Nie należy smażyć produktów w pobliżu kadzi, która jest w trakcie dokładnego czyszczenia, aby uniknąć zanieczyszczenia tłuszczu lub produktu.

2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 1" (POZIOM 1) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PRODUCT" (PRODUKT) oraz "SELECTN" (WYBIERANIE).
4. Naciśnij dwukrotnie przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat "DEEP CLEAN" (DOKŁADNE CZYSZCZENIE). Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "DEEP CLN?", (DOKŁADNE CZYSZCZENIE) oraz "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √. **W przypadku smażalnic z kadziami pełnowymiarowymi, przejdź do punktu 6.**



**4-3  
TRYB DOKŁADNEGO  
CZYSZCZENIA  
(CIĄG DALSZY)**

5. Wyłącznie smażalnice z kadziami dzielonymi! Wyświetlany jest monit "LEFT RIGHT" (LEWA/PRAWA), w celu wybrania przez operatora kadzi do czyszczenia. Naciśnij przycisk √, aby wybrać lewą kadź, lub przycisk X, aby wybrać prawą kadź.
6. Wyświetlony zostanie komunikat "OIL RMVD" (TŁUSZCZ USUNIĘTY) "YES NO" (TAK/NIE).
7. Jeśli tłuszcz został już usunięty, naciśnij przycisk √, wybrany zostanie punkt "Solution Added?" (Roztwór dodany?).  
Jeśli w kadzi nadal znajduje się tłuszcz, naciśnij przycisk X, wyświetlony zostanie komunikat "MUST DRAIN OIL" (WYMAGANE JEST SPUSZCZENIE TŁUSZCZU), następnie „OFF” (WYŁ.) i tryb dokładnego czyszczenia zostanie wyłączony. Zutylicuj tłuszcz zgodnie z częścią 3-13.  
Po opróżnieniu kadzi zamknij spust i powtórz kroki od 2 do 6, a następnie naciśnij przycisk √.
8. Wyświetlony zostanie komunikat "SOLUTION ADDED?" (ROZTWÓR DODANY?) "YES NO" (TAK/NIE). Wymieszaj roztwór preparatu do dokładnego odłuszczenia w kadzi i napełnij kadź do poziomu 1 cala (25 mm) powyżej górnej linii napełniania. Następnie naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "START CLEAN" "YES NO" (ROZPOCZĄĆ CZYSZCZENIE, TAK/NIE).
9. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLEANING" (CZYSZCZENIE) i licznik odliczający czas do zera. Roztwór zostanie podgrzany do temperatury 195°F (91°C) przez jedną godzinę.

**WSKAZÓWKA**

W razie potrzeby, podczas procesu czyszczenia dodawaj wody, aby utrzymać poziom 1 cala (25 mm) powyżej górnej linii napełniania.

Aby przerwać wcześniej cykl czyszczenia, naciśnij przycisk X. Wyświetlony zostanie komunikat "QUIT DEEP CLN" (WYŁĄCZYĆ DOKŁADNE CZYSZCZENIE?) "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby anulować pozostały czas licznika i przejść do etapu płukania.

10. Kontynuuj proces czyszczenia kadzi, po upływie jednej godziny wyświetlony zostanie komunikat "CLN DONE" (CZYSZCZENIE GOTOWE) i wygenerowany zostanie sygnał akustyczny. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (USUŃ ROZTWÓR Z KADZI).
11. Opróżnij miskę ściekową z wewnętrznych podzespołów filtracyjnych i umieść je w zlewie do wyczyszczenia. Załóż z powrotem do smażalnicy pustą miskę ściekową filtra z pokrywą.



**4-3  
TRYB DOKŁADNEGO  
CZYSZCZENIA  
(CIĄG DALSZY)**

12. Używając dzbanka o objętości 1/2 gal. (2 l) usuń roztwór z kadzi, wylewając go do odpornego na wysoką temperaturę wiadra w celu zutylizowania. Pozostały roztwór można spuścić do miski ściekowej w celu zutylizowania, zgodnie z opisem w punkcie 14 poniżej. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "VAT EMTY" "CONFIRM" (KADŹ PUSTA, POTWIERDŹ).



- Aby uniknąć oparzeń podczas wylewania gorącego roztworu należy mieć założone rękawice i inne środki ochrony osobistej oraz unikać rozlania i rozpryskania roztworu.
- Aby uniknąć oparzeń podczas pracy, nie pompować roztworu czyszczącego ani wody z miski ściekowej do kadzi ani do przewodów z tłuszczem.

13. Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "SCRUB VAT COMPLETE" (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE) "YES NO" (TAK/NIE). Użyj szczotki w celu oczyszczenia grzałek i gąbki do szorowania kadzi, w razie potrzeby.



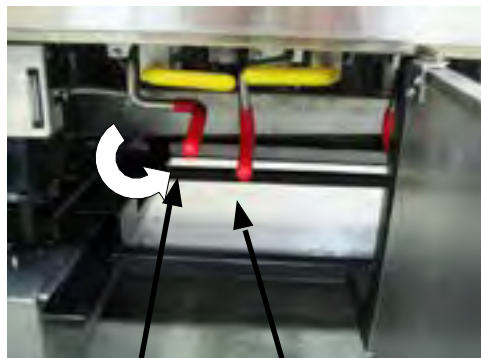
*Nie należy skrobać grzałek elektrycznych, ani używać do ich czyszczenia gąbki do szorowania. Zarysowania na powierzchni grzałek powodują przywieranie i przypalanie panierki.*

*Nie należy używać do czyszczenia welny stalowej ani innych narzędzi ściernych, ani też środków czyszczących zawierających związki chloru, bromu, jodu lub amoniaku, które mogą uszkodzić warstwę ochronną stali nierdzewnej i skrócić okres eksploatacji urządzenia.*

*Nie używać wodnych myjek ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia, grozi to uszkodzeniem jego podzespołów. Sprawdź, czy wnętrze kadzi, otwór zaworu spustowego i wszystkie elementy wchodzące w kontakt z nowym tłuszczem są maksymalnie suche.*



**DŹWIGNIE ZAWORU  
SPUSTOWEGO**



otwarte

zamknięte



Za pomocą przyrządu do ponoszenia unieść element zawiasowy z kadzi, w razie potrzeby.

14. Po ukończeniu szorowania naciśnij przycisk √. Wyświetlony zostanie komunikat "DRAIN PAN READY?". Sprawdź, czy misa ściekowa i pokrywa znajdują się na swoim miejscu, naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "OPEN RED DRAIN VALVE" (OTWÓRZ CZERWONY ZAWÓR SPUSTOWY).
15. Przetwórz czerwoną dźwignię spustu w położenie otwarte, wyświetlony zostanie komunikat „RINSE VAT” (SPŁUKAJ KADŹ).

**4-3  
TRYB DOKŁADNEGO  
CZYSZCZENIA  
(CIĄG DALSZY)**

16. Wlej czystą wodę do kadzi, aby ją przepłukać, spuść wodę użytą do płukania do miski ściekowej. Przepłucz kadź przynajmniej trzykrotnie, jednak zachowaj ostrożność, aby nie przepelnić miski ściekowej. Wyświetlony zostanie komunikat "RINSE COMPLETE" (PŁUKANIE GOTOWE) "YES NO" (TAK/NIE).
17. Po całkowitym wypłukaniu kadzi, naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat „VAT DRY?” (KADŹ SUCHA?) "YES NO" (TAK/NIE).



**Aby uniknąć oparzeń, należy sprawdzić, czy z kadzi usunięto całą wodę i roztwór czyszczący.**



18. Wyjmij miskę ściekową spod smażalnicy i opróżnij ją, używając dzbanka 1/2 gal. (2 l), wylewając roztwór do odpornego na wysoką temperaturę wiadra w celu zutylizowania.
19. Dokładnie wysusz kadź ręcznikiem, naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "CLOSE DRAIN" (ZAMKNIJ SPUST). Przeważ czerwoną dźwignię zaworu spustowego, aby zamknąć spust, przywrócony zostanie normalny tryb pracy.

**Patrz informacje dotyczące napełniania kadzi w części Napełnianie lub dodawanie tłuszczu.**

**4-4**  
**KONFIGURACJA**  
**SMAŻALNICY**

Ten tryb ma takie same ustawienia, jak w przypadku początkowej konfiguracji smaźalnicy. Patrz tryb konfiguracji, część 3-3.



1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 1" (POZIOM 1) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PRODUCT" (PRODUKT) oraz "SELECTN" (WYBIERANIE).
3. Naciśnij 3-krotnie przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat "FRYER SETUP" (KONFIGURACJA SMAŻALNICY).
4. Naciśnij przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat \*SETUP\* \*MODE\* (TRYB KONFIGURACJI), następnie "LANGUAGE" (JĘZYK) na lewym wyświetlaczu, "ENGLISH" (ANGIELSKI) na prawym wyświetlaczu.

Za pomocą przycisków ◀ i ▶ zmień język na „FRANCAIS”, „CAN FREN”, „ESPANOL”, „PORTUG”, „DEUTSCHE”, „SVENSKA” lub „РУССКИЙ”.

Naciśnij przycisk ▼, aby kontynuować ustawienia innych elementów:

- ZONE (STREFA) - USA, EUROPE (EUROPA), CHINA (CHINY), OTHER (POZOSTAŁE)
- TEMP FORMAT (FORMAT TEMPERATURY) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU - 12-HR LUB 24-HR)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - ustawianie godziny (skorzystaj z przycisków produktów)
- ENTER TIME (USTAW CZAS) - AM (DO POŁUDNIA) LUB PM (PO POŁUDNIU)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) - US lub INTERNATIONAL (MIĘDZYNARODOWY)
- ENTER DATE (USTAW DATE) - Dzisiejsza data (użyj przycisków produktów)
- FRYER TYPE (TYP SMAŻALNICY) - GAS (GAZOWA) lub ELEC (ELEKTRYCZNA)
- VAT TYPE (TYP KADZI) - FULL (PEŁNOWYMIAROWA) lub SPLIT (DZIELONA)
- DISPOSE BULK OIL (POJEMNIK NA ZUŻYTY TŁUSZCZ) - YES/NO (TAK/NIE) (pojemnik z systemem RTI)
- SUPPLY BULK OIL (POJEMNIK NA ŚWIEŻY TŁUSZCZ) - YES/NO (TAK/NIE) (pojemnik z systemem RTI)
- CONTROL POSITION (POŁOŻENIE ELEMENTÓW STEROWANIA) - 1; 2; 3; 4 (położenie od lewej do prawej)
- DAYLIGHT SAVING TIME (CZAS LETNI) - 1.OFF (WYŁ.); 2.US (Od roku 2007); 3.EURO; 4.FSA (USA do roku 2007)
- MELT CYCLE (CYKL TOPIENIA) - Solid (Stały) lub Liquid (Ciekły)
- POLISH TIME (CZAS POLEROWANIA)
- QUICK CONFIG ITEM (SZYBKA KONFIGURACJA)



Jeżeli nie podano inaczej, ustawienia zmienia się za pomocą przycisków ◀ lub ▶.

## ROZDZIAŁ 5: PROGRAMOWANIE POZIOMU 2

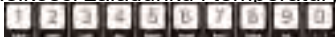

### 5-1 ZAAWANSOWANE USTAWIENIA PRODUKTU

Służy do uzyskania dostępu do następujących elementów:



- Zaawansowane modyfikacje ustawień produktów
- Error code log (dziennik z kodami błędów)
- Password programming (Programowanie haseł)
- Alert Tone/Volume (Ton/głośność alarmu)
- No. of cook cycles before filter is suggested (Liczba cykli smażenia przed sugerowaniem filtrowania)
- Automatic filter time (Automatyczny czas filtrowania)

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
3. Naciśnij prawy przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "SELECT PRODUCT" (WYBIERZ PRODUKT) oraz "-P 1-".
4. Za pomocą przycisków ◀ i ▶ wybierz jeden z dostępnych 40 produktów lub naciśnij przycisk wybranego produktu.
5. Naciśnij prawy przycisk √, na lewym wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu (np.: NUGGETSY), a na prawym pojawi się "MODIFY" (MODYFIKUJ) oraz "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij przycisk √, aby zmienić ten produkt lub naciśnij przycisk X, aby wybrać inny produkt.

**>Load Compensation (Kompensacja załadunku), Load Compensation Reference (Wartość odniesienia kompensacji załadunku), Full Heat (Pełna moc grzania), PC Factor (Współczynnik PC)<**

6. Jeśli naciśnięto przycisk √, wyświetlony zostanie komunikat "LD COMP" oraz wartość kompensacji załadunku. Funkcja ta polega na dostosowaniu czasu cyklu do wielkości załadunku i temperatury smażenia. Za pomocą przycisków produktów  wybierz wartość od 0 do 20.
7. Naciśnij przycisk ▼, aż do wyświetlenia komunikatu "LCMP REF", wraz z wartością średniej temperatury do kompensacji załadunku. (Jeśli dla funkcji kompensacji załadunku wybrano opcję "OFF" (WYŁ.), następnie wyświetlony będzie komunikat "\_ \_ \_" i nie będzie możliwe zaprogramowanie ustawień). Jest to średnia temperatura smażenia dla każdego produktu. Licznik czasu zostaje przyspieszony dla temperatur powyżej tej nastawy i zwolniony dla temperatur poniżej tej nastawy. Naciśnij przyciski produktów,  aby zmienić tę wartość.



**5-1  
ZAAWANSOWANE  
USTAWIENIA PRODUKTU  
(CIAĞ DALSZY)**

- Naciśnij przycisk ▼ tak, aby wyświetlić komunikat "FULL HT" (CZAS DO PEŁNEJ TEMPERATURY) oraz wyrażoną w sekundach wartość czasu do pełnej temperatury, który ma upłynąć od naciśnięcia przycisku licznika czasowego do osiągnięcia pełnej temperatury grzania. Za pomocą przycisków produktów  i wybierz wartość od 0 do 90 sekund.
- Naciśnij przycisk ▼, tak, aby wyświetlony został komunikat "PC FACTR" (WSPÓŁCZYNNIK PROPORCJONALNY) oraz wartość proporcjonalna temperatury, która pomaga zapobiec przekraczaniu zadanej temperatury tłuszczu. Za pomocą przycisków  wybierz żadaną wartość, od 0 do 50 stopni.

**WSKAZÓWKA**

- Za pomocą przycisku ▲ można powrócić do poprzednich elementów menu.
- Naciśnij przycisk X po zakończeniu konfiguracji bieżącego produktu, aby powrócić do punktu "SELECT PRODUCT" (WYBIERZ PRODUKT).
- Naciśnij przycisk X drugi raz, aby wyjść z trybu PROD COMP.

**5-2  
E-LOG  
(dziennik z kodami błędów)**








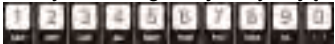

- Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
- Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
- Naciśnij przycisk ▼, wyświetlony zostanie komunikat "E-LOG".
- Naciśnij prawy przycisk ↘, symbol "A" oraz bieżąca data i godzina będą migotać na wyświetlaczu, wraz z komunikatem \*NOW\* (TERAZ).
- Naciśnij przycisk ▼. Jeżeli zarejestrowany został błąd, wyświetlony zostanie komunikat "B" oraz data, czas i kod błędu. Jest to najnowszy zarejestrowany kod błędu.
- Naciśnij przycisk ▼, aby wyświetlić wcześniejszy kod błędu. W sekcji E-Log może być zapisanych maksymalnie 10 kodów błędów (od B do K).

**WSKAZÓWKA**








Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk ↘, aby wyświetlić krótki opis błędu.

**5-3  
PASSWORD  
(HASŁO)**

4-cyfrowe hasło dostępu do menu Set-Up (Konfiguracja), Usage (Eksploatacja), Level 1 (Poziom 1), Level 2 (Poziom 2) i Get Mgr.) można zmienić.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
3. Naciśnij dwukrotnie przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "PASSWORD" (HASŁO).
4. Naciśnij prawy przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "SET UP" shows in display.(KONFIGURACJA). Można teraz zmienić hasło konfiguracji lub nacisnąć przycisk  jeden raz, aby zmienić hasło do menu USAGE (EKSPLOATACJA), dwa razy, aby zmienić hasło do menu LEVEL 1 (POZIOM 1), 3 razy, aby zmienić hasło do menu LEVEL 2 (POZIOM 2) lub 4 razy, aby zmienić hasło do menu GET MGR. Następnie wykonaj poniższą instrukcję.
5. Jeśli zachodzi potrzeba zmiany hasła np. do menu Set Up (Konfiguracja), naciśnij prawy przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "MODIFY? (ZMODYFIKOWAĆ?) oraz "YES NO" (TAK/NIE). Naciśnij prawy przycisk , aby zmienić 4-cyfrowe hasło do trybu konfiguracji, używając przycisków produktów.  .
6. Po wprowadzeniu nowego hasła, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CONFIRM PASSWORD" (POTWIERDŹ HASŁO). Naciśnij przycisk , aby potwierdzić lub przycisk X, aby wybrać inne hasło.




**5-4  
ALERT  
TONE/VOLUME  
(TON/GŁOŚNOŚĆ  
ALARMU)**

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
3. Naciśnij 3-krotnie przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "ALERT TONE" (TON ALERTU).
4. Naciśnij prawy przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "VOLUME" (GŁOŚNOŚĆ) oraz wartość głośności. Za pomocą przycisków produktów  ustaw głośność od 1 (najniższa) do 10 (najwyższa).
5. Po ustawieniu głośności naciśnij przycisk , wyświetlony zostanie komunikat "TONE" (TON) oraz wartość tonu. Za pomocą przycisków produktów  ustaw ton z zakresu od 50 do 2000 Hz.
6. Naciśnij przycisk X, aby wyjść z trybu Alert Tone (Ton alertu).






**5-5  
FILTROWANIE PO  
ODCZEKANIU**

Liczba cykli smażenia między operacjami filtrowania.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
3. Naciśnij przycisk ▼ 4-krotnie, wyświetlony zostanie komunikat "FLTR AFTR" oraz wartość filtrowania po odczekaniu. Za pomocą przycisków produktów  ustaw liczbę cykli smażenia pomiędzy sugerowaniem filtrowania, od 0 do 99.
4. Po ustawieniu naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić.

**5-6  
FILTER TIME  
(CZAS FILTROWANIA)**

Jest to ilość czasu, przez jaki smażalnica pozostaje w spoczynku przed zasugerowaniem filtrowania.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetlony zostanie komunikat "LEVEL - 2" (POZIOM 2) oraz "ENTER CODE" (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Wyświetlone zostaną komunikaty "PROD" i "COMP".
3. Naciśnij przycisk ▼ 5-krotnie, wyświetlony zostanie komunikat "FLTR TIME" (CZAS FILTROWANIA) oraz czas spoczynku (godziny:minuty). Za pomocą przycisków produktów  ustaw liczbę cykli smażenia pomiędzy sugerowaniem filtrowania, od 0 do 18:00 (18 godzin).
4. Po ustawieniu naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić.

## ROZDZIAŁ 6: PROGRAMOWANIE POZIOMU 3



### 6-1

#### SPECIAL (SPECJALNE)



1. Naciśnij i przytrzymaj równocześnie przyciski TEMP oraz INFO, aż do wyświetlenia trybu Level 3 (Poziom 3), wprowadź hasło 11221122 i przejdź do programowania na poziomie 3.
2. Za pomocą przycisków kursora do góry/w dół przewiń menu i wybierz opcję Special Programming (Programowanie specjalne).
3. Za pomocą przycisków kursora do góry/w dół przewiń menu, wybierz SP-17 "User Polish Enabled?" (Włączyć polerowanie przez użytkownika)? Następnie wybierz opcję „YES” (TAK).
4. Ustaw czas polerowania, ustawienie domyślne to 15 minut.
5. Exit Menu (Wyjście z menu)

## ROZDZIAŁ 7: DIAGNOSTYKA USTEREK

### 7-1 PRZEWODNIK DIAGNOSTYKI USTEREK


Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyłącznik zasilania jest włączony (ON), ale smażalnica nie działa w ogóle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przerwany obwód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podłącz smażalnicę</li> <li>Sprawdź wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik instalacji elektrycznej</li> <li>(poza USA/niektóre lokalizacje zagraniczne) Wyłączniki automatyczne smażalnicy zadziałały - otwórz drzwi z lewej strony i zresetuj wyłącznik automatyczny; patrz poniżej</li> </ul> 
Tłuszcz nie jest podgrzewany, lampki kontrolne świecą. Błąd No Heat (Brak grzania) "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeden z przewodów zasilania nie jest podłączony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie jest wyposażone w 2 przewody zasilania, sprawdź, czy obydwa są podłączone, wezwij elektryka w celu sprawdzenia obwodu grzewczego.</li> </ul>
Błąd sterowania "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zadziałał ogranicznik temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odczekaj, aż grzałki ostygną (15-20 minut) i zresetuj ogranicznik temperatury naciskając i zwalniając uniesioną część przełącznika niedziałającej kadzi. Przełączniki znajdują się za prawymi drzwiami. Jeśli nie można zresetować ogranicznika, należy go wymienić.</li> </ul> 
Kadź nie napełniona do końca	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy wyczyścić miskę filtra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oczyść miskę filtra i wymień wkład lub element papierowy</li> </ul>

**7-1  
PRZEWODNIK DIAGNOSTYKI  
USTEREK (CIĄG DALSZY)**

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pienienie się tłuszczu lub przelewanie się gotującego tłuszczu przez krawędź kadzi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Woda w tłuszczu</li> <li>• Niewłaściwy lub niskiej jakości tłuszcz</li> <li>• Nieprawidłowe filtrowanie</li> <li>• Nieprawidłowe płukanie po wyczyszczeniu kadzi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spuść i oczyść tłuszcz</li> <li>• Użyj zalecanego tłuszczu</li> <li>• Patrz procedur filtrowania</li> <li>• Oczyść i przepłucz kadź, następnie dokładnie wysusz</li> </ul>
Tłuszcz nie jest spuszczaany z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawór spustowy zatkany okruszkami</li> <li>• Kanał spustowy zatkany</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otwórz zawór, za pomocą prostej białej szczotki usuń okruszki przez zawór spustowy.</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Nie zostaw szczotki w zaworze spustowym.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdejmij prawy panel boczny i wyjmij zaślepkę kanału i oczyść go.</li> </ul>
Silnik filtra pracuje, ale tłuszcz pompowany jest powoli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obluzowane połączenia przewodu filtra</li> <li>• Zatkany wkład lub element papierowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Popraw połączenia przewodu filtra</li> <li>• Zmień wkład lub element papierowy filtra</li> </ul>
Pęcherzyki powietrza w oleju podczas całego procesu filtrowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miska filtra nie jest dobrze dociśnięta</li> <li>• Zatkana miska filtra</li> <li>• Uszkodzony pierścień samouszczelniający na króćcu przewodu filtra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy linia powrotna miski filtra jest dobrze połączona z króćcem frytownicy.</li> <li>• Oczyść miskę i wymień wkład lub element papierowy</li> <li>• Wymień pierścień samouszczelniający</li> </ul>
Błąd sterowania "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grzałki są uniesione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opuść grzałki z powrotem do kadzi.</li> </ul>
Nie działa silnik filtra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przewód zasilania kadzi 1 nie jest podłączony.</li> <li>• Przerwany obwód</li> <li>• Zadziałał bezpiecznik termiczny znajdujący się z tyłu silnika pompy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podłącz przewód zasilania do gniazda.</li> <li>• Wyłączniki automatyczne smażalnicy zadziałały - otwórz drzwi z lewej strony i zresetuj wyłącznik automatyczny.</li> <li>• Odczekaj, aż silnik ostygnie i za pomocą śrubokręta silnie naciśnij na przycisk, aż zadziała zapadka.</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div>

**7-2  
KODY BŁĘDÓW**

W przypadku usterki układu sterowania wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Kody błędów zamieszczono w kolumnie WYŚWIETLACZ. Wraz z wyświetleniem kodu błędów generowany jest stały sygnał akustyczny, aby go wyłączyć naciśnij dowolny przycisk.

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	Rozwiązanie
„E-4”	Przegrzanie płyty sterowania	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-4, płyta sterowania przegrzewa się, sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne z obu stron urządzenia nie są zatkane.
“E-5”	Przegrzanie tłuszczu	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-5, należy sprawdzić obwody grzewcze i sond temperatury.
“E-6A”	Przerwany obwód sondy temperatury	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-6A, należy sprawdzić sondę temperatury.
“E-6B”	Zwarty obwód sondy temperatury	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E-6B, należy sprawdzić sondę temperatury.
“E-10”	Ogranicznik temperatury	Odczekaj, aż grzałki ostygną (15-20 minut) i zresetuj ogranicznik temperatury naciskając i zwalniając uniesioną część przełącznika niedziałającej kadzi. Przełączniki znajdują się za prawymi drzwiami. Jeśli nie można zresetować ogranicznika, należy go wymienić.
		
“E-15”	Czujnik spustu	Sprawdź, czy dźwignia zaworu spustowego jest przestawiona do oporu w położenie zamknięte. Jeśli błąd E-15 utrzymuje się, oddaj przełącznik spustu do sprawdzenia.
“E-21”	Powolne przywracanie temperatury	Wykwalifikowany pracownik serwisu powinien sprawdzić, czy smażalnica otrzymuje właściwe napięcie zasilania, sprawdzić styczniki i grzałki, sprawdzić, czy nie ma obłuzowanych lub przepalonych przewodów.

**7-2  
KODY BŁĘDÓW**

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	Rozwiązanie
"E-22"	Błąd No Heat (Brak grzania)	Sprawdź przewód zasilania, daj obwód grzewczy do sprawdzenia.
"E-31"	Grzałki są uniesione.	Opuść grzałki z powrotem do kadzi.
"E-41" "E-46"	Błąd programowania	Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli dowolny z tych błędów się utrzymuje, przeprowadź inicjalizację układu sterowania. W razie dalszych błędów należy wymienić płytę układu sterowania.
"E-47"	Usterka przetwornika analogowego lub zasilacza 12 V.	Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli błąd "E-47" się utrzymuje, wymień płytę PC układu sterowania.
"E-48"	Błąd układu wejściowego	Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli błąd "E-48" się utrzymuje, wymień płytę PC układu sterowania.
„E-54C”	Błąd wejścia temperatury	Wyłącz i włącz zasilanie, jeśli błąd "E-54C" się utrzymuje, wymień płytę PC układu sterowania.
"E-61"	Płyta AIF PC nie komunikuje się z płytą PC układu sterowania.	Wyłącz i włącz zasilanie. Jeśli błąd się utrzymuje, daj do sprawdzenia bezpiecznik 1,5 A na płycie drukowanej AIF oraz stycznik między płytami PC, w razie konieczności wymień płytę drukowaną AIF lub płytę drukowaną układu sterowania.
"E-70C"	Zworka zaworu spustowego odłączona lub jej brak.	Sprawdź zworkę na płycie PC w położeniu blokady przełącznika spustu.







**Henny Penny Corporation  
P.O.Box 60  
Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400  
1-937-456-8402 faks**

**Bezpłatna linia na terenie  
Stanów Zjednoczonych  
1-800-417-8417  
1-800-417-8434 faks**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**