

**VELOCITY**  
SERIES



# INSTRUKCJA OBSŁUGI

**FRYTOWNICA OTWARTA VELOCITY SERIES™**

MODEL  
**OXE-100**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

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

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

Przed przystąpieniem do obsługi frytownicy zapoznaj się z instrukcją obsługi



# HENNY PENNY

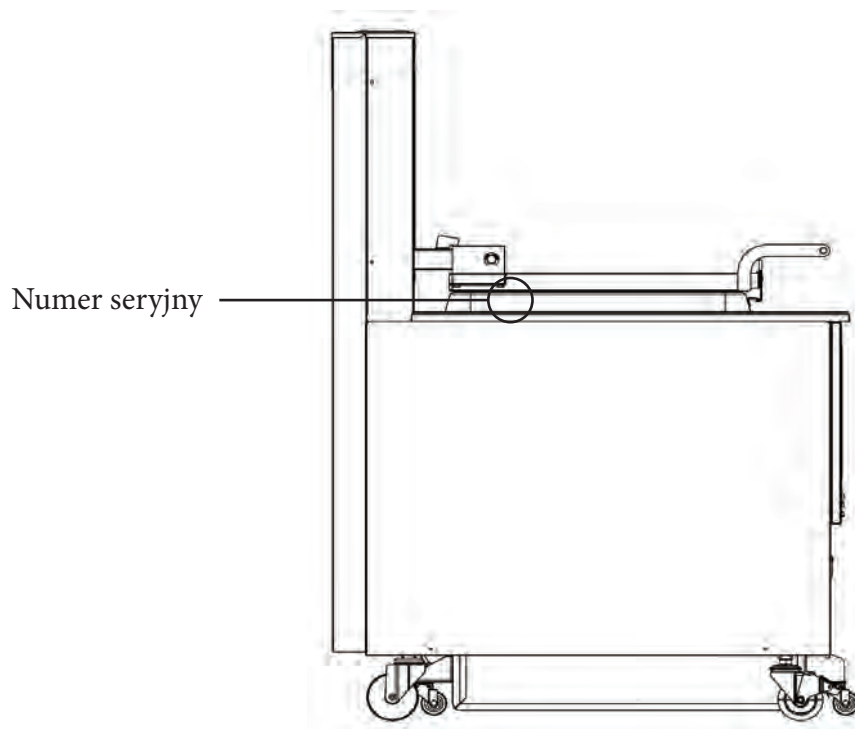
## FRYTOWNICA OTWARTA ELEKTRYCZNA

### DANE TECHNICZNE

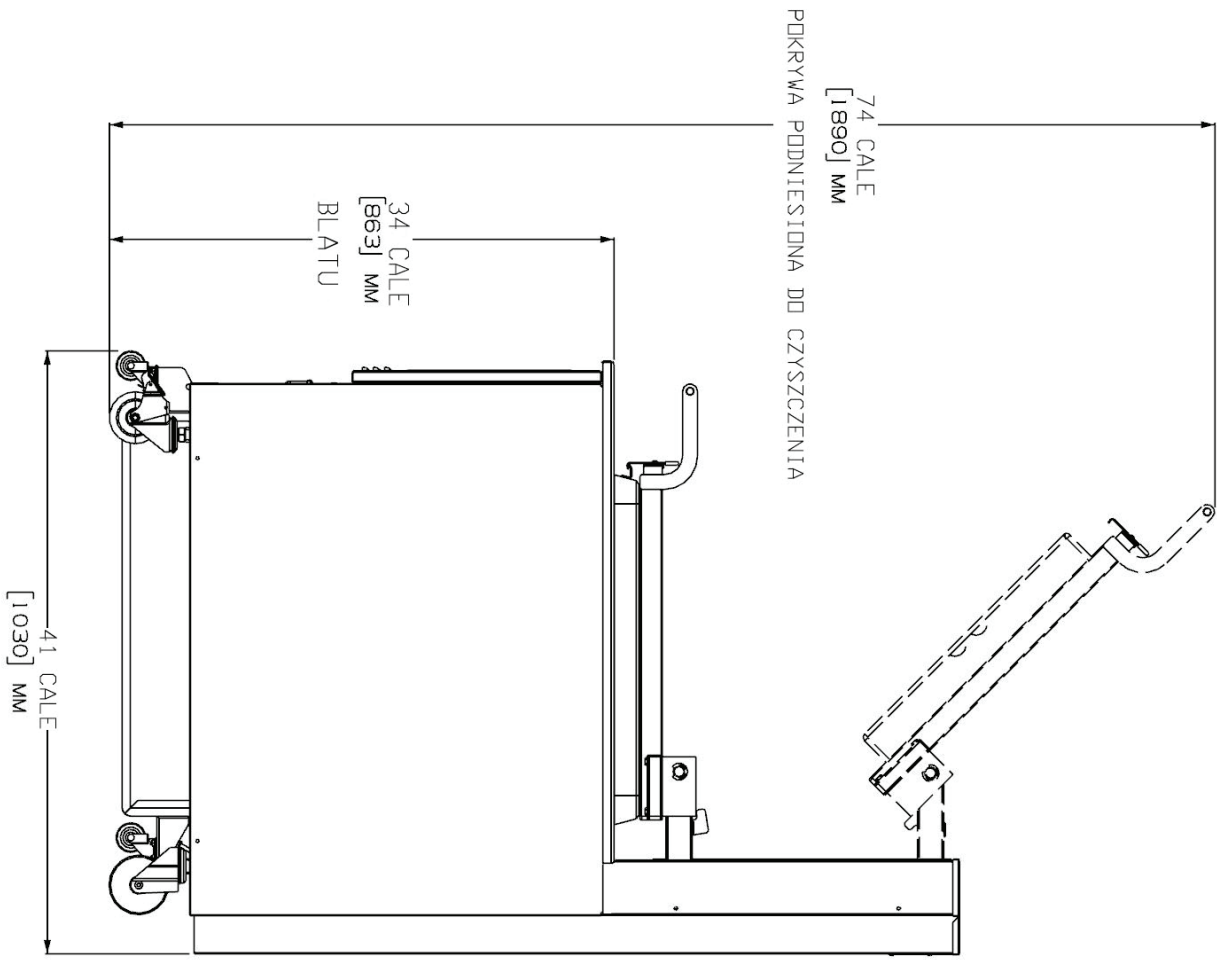
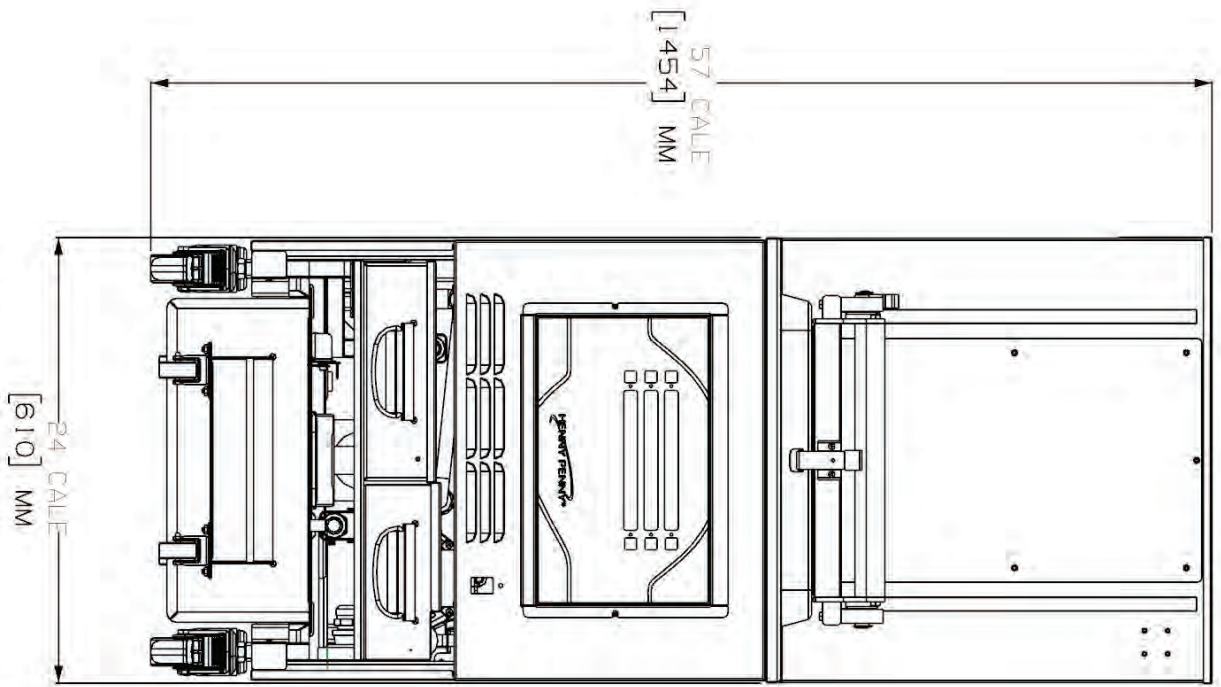
Objętość kadzi	8 komór na kurczaki - 24 funty (10,8 kg) 76 funtów oleju (34 kg)
Dane elektryczne	208 VAC, 3-fazy, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 VAC, 3-fazy, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 480 VAC, 3-fazy, 50/60 Hz, 17 kW, 20,5 A
Grzanie	Dwie grzałki zanurzeniowe 8500 W

### UWAGA

Tabliczka znamionowa znajdująca się na osłonie tylnej za pokrywą identyfikuje model frytownicy, jej numer seryjny, datę gwarancji i inne informacje. Numer seryjny jest również wybity od zewnątrz na blacie. Patrz rysunek poniżej.



**MODEL OXE-100 -  
WYMIARY**



**HENNY PENNY**  
**FRYTOWNICA OTWARTA ELEKTRYCZNA 8-KOMOROWA**



*Frytownicę należy zamontować i eksploatować w taki sposób, aby nie dopuścić do kontaktu wody z tłuszczem piekarskim.*



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



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.

## ROZDZIAŁ 1: WPROWADZENIE

### 1-1 BEZPIECZEŃSTWO

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 obsłudze.

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.**

**1-1.  
BEZPIECZEŃSTWO  
(C.D.)**



Symbol uziemienia



Symbol utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE)



LUB



Symbole ryzyka porażenia prądem elektrycznym



LUB



Symbole gorących powierzchni

**1-2.  
PRAWIDŁOWA  
KONSERWACJA**

Podobnie jak w przypadku wszystkich innych urządzeń firmy Henny Penny frytownica wymaga obsługi i konserwacji. 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 albo firmą Henny Penny pod numerem telefonu 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

## ROZDZIAŁ 2: ROZPAKOWANIE/MONTAŻ

### 2-1. WPROWADZENIE

Ten rozdział zawiera instrukcję rozpakowania i montażu.

#### UWAGA

- Wszelkie uszkodzenia transportowe należy spisać w obecności dostawcy, który musi podpisać protokół przed odjazdem.
- Montaż tego urządzenia powinien przeprowadzić wykwalifikowany pracownik serwisu.

### 2-2. ROZPAKOWANIE

#### OSTRZEŻENIE

- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia frytownicy, aby uniknąć zranienia. Frytownica waży około 665 funtów (302 kg).
- Nie wolno dziurawić frytownicy żadnymi przedmiotami, jak np. wiertła lub wkręty, grozi to uszkodzeniem podzespołów lub porażeniem prądem elektrycznym.

#### PRZESTROGA

*Aby uniknąć obrażeń ciała, wszystkie segmenty należy instalować i mocować w ramie przed otwarciem pokrywy.*

1. Rozetnij i zdejmij plastikowe opaski z kartonu.
2. Zdejmij pokrywę kartonową a następnie główne opakowanie kartonowe z frytownicy.
3. Wyjmij narożne wsporniki transportowe (4).
4. 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.
6. Zdejmij frytownicę z palety. Patrz opis sposobu zdejmowania frytownicy zamieszczony w punkcie 6.



**2-2.  
ROZPAKOWANIE  
(C.D.)**



*Uważaj, aby nie upuścić przeciwwagi, grozi to zranieniem. Każda przeciwwaga waży około 20 funtów (9 kg).*

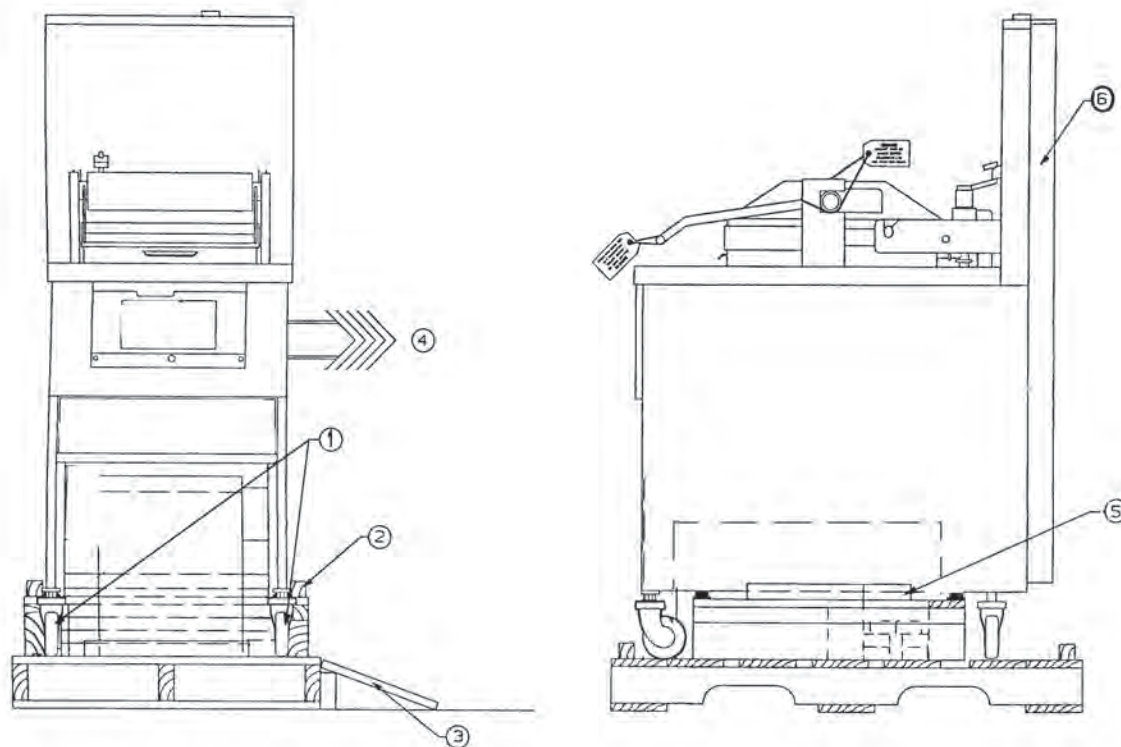
7. Zdejmij z palety przeciwwagi przytwierdzone do palety pod frytownicą.
8. Zdejmij tylną pokrywę serwisową.
9. Umieść dwa odważniki w zespole przeciwwagi. Patrz strona 7.
10. Załóż z powrotem tylną pokrywę serwisową.



**Aby uniknąć ryzyka zranienia i zapewnić bezpieczną eksploatację urządzenia tylna pokrywa serwisowa musi znajdować się na swoim miejscu.**

11. Odetnij etykiety ostrzegawcze z zespołu pokrywy. Można teraz otworzyć pokrywę.
12. Wyjmij osprzęt z wnętrza miski ściekowej filtra.
13. Zdejmij papier zabezpieczający z obudowy frytownicy. Wyczyść powierzchnie zewnętrzne wilgotną szmatką.

## Rozładunek przy użyciu pochylni



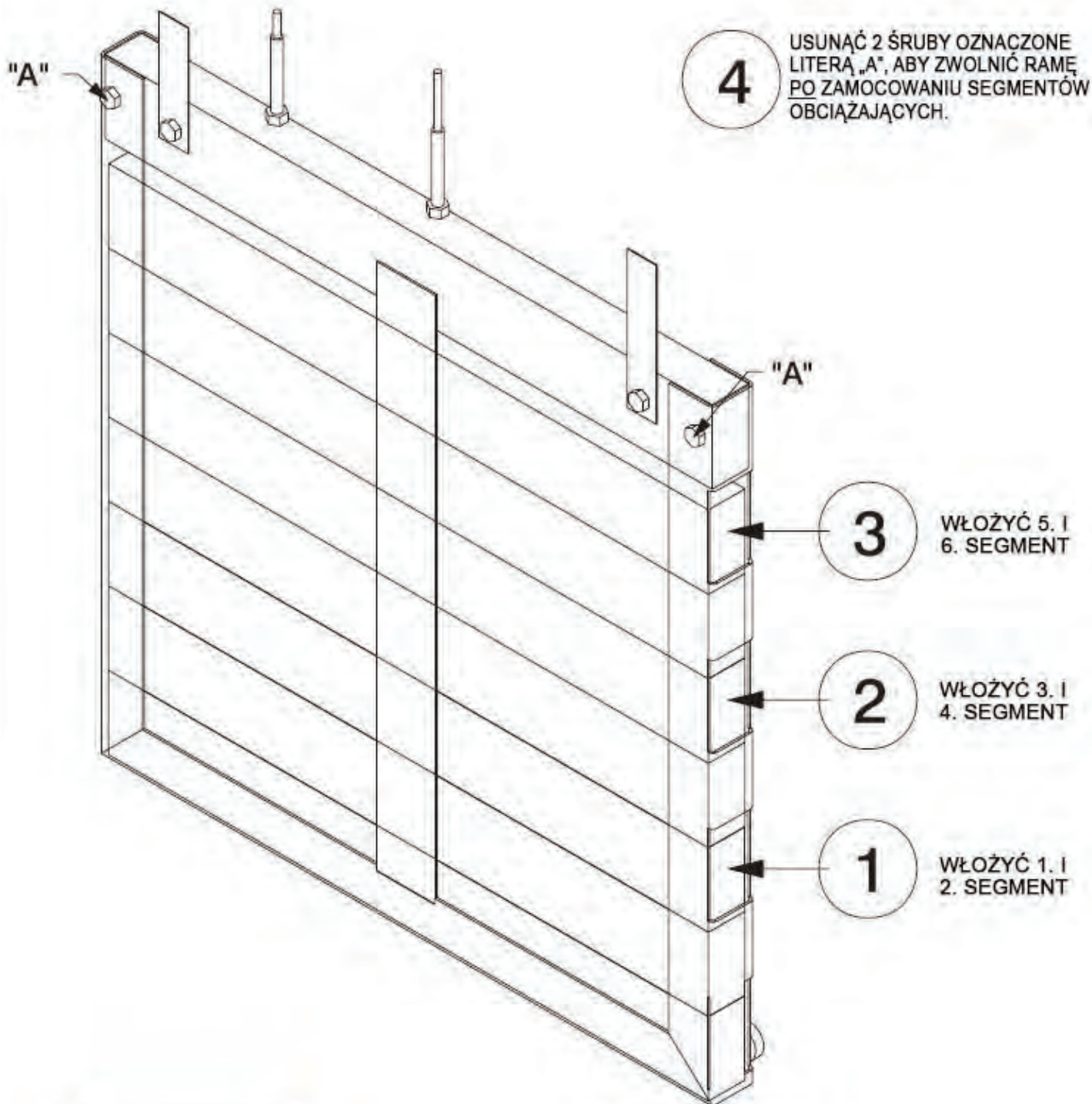
1. Przednie kółka samonastawne są zablokowane w położeniu jazdy do przodu.
2. Podważ szynę z dowolnej strony palety.
3. Dosuń pochylnię do wszystkich kółek samonastawnych z wybranej strony.

Jeśli nie używasz pochylni, pozwól, aby kółka samonastawne z wybranej strony spoczęły na podłożu i przejdź do punktu 4.

4. Przechyl i zsuń urządzenie z palety na pochylnię (o ile jest dostępna). Przednie kółka samonastawne najadą na pochylnię

Wyciągnij paletę spod urządzenia, które powinno spocząć na podłożu.

5. Zdejmij obciążniki z palety.
6. Zdejmij pokrywę dolną. Przed otwarciem pokrywy należy zamontować obciążniki, zgodnie z niniejszą instrukcją.



**PRZESTROGA**  
ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ CIAŁA,  
WSZYSTKIE SEGMENTY NAL  
EŻY INSTALOWAĆ I MOCOWAĆ  
W RAMIE PRZED OTWARCIEM  
POKRYWY.



- KAŻDY SEGMENT OBCIĄŻENIOWY  
WAŻY OKOŁO 20 FUNTÓW (9,0 KG)
- WSZYSTKIE SEGMENTY SĄ IDENTYCZNE

### 2-3. WYBÓR UMIEJSCOWIENIA

Prawidłowe umiejscowienie frytownicy jest niezwykle istotne dla właściwej eksploatacji, szybkości i wygody obsługi. 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. 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.

Ze wszystkich stron frytownicy należy zapewnić 24 cale (60,96 cm) odstępu w celu umożliwienia wykonywania czynności serwisowych. Na potrzeby serwisu zdejmuje się panel boczny.

#### **PRZESTROGA**

##### **RYZKO POŻARU**

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

#### **OSTRZEŻENIE**

##### **RYZKO OPARZEŃ**

**Aby zapobiec poważnym oparzeniom od rozprysków gorącego oleju należy tak ustawić frytownicę, aby nie mogło dojść do jej przechylenia lub poruszenia. Do stabilizacji frytownicy można użyć kotew mocujących.**

### 2-4. POZIOMOWANIE FRYTOWNICY

Aby zapewnić prawidłowe działanie frytownicy należy ją wypoziomować w osi bocznej i w osi przód-tył używając poziomicę umieszczonej na wypłaszczeniach wokół kołnierza kadzi.

#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

**NIEPRZESTRZEGANIE INSTRUKCJI POZIOMOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ WYLANIE SIĘ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM I/LUB USZKODZENIEM MIENIA.**

**2-5.  
WENTYLACJA  
FRYTOWNICY**

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.

**UWAGA**

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**

Frytownica elektryczna wymaga zasilania napięciem 208, 240 lub 480 V, trójfazowym, o częstotliwości 50/60 Hz. Frytownica może mieć fabrycznie podłączony przewód zasilania, może też zachodzić konieczność jego podłączenia na miejscu. Należy sprawdzić parametry zasilania na tabliczce znamionowej.



Frytownica 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 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.

Między instalacją elektryczną a urządzeniem, w wygodnym miejscu, należy umieścić oddzielny wyłącznik zasilania kategorii III wyposażony w odpowiednie bezpieczniki lub wyłączniki automatyczne. Należy użyć przewodów miedzianych izolowanych o napięciu znamionowym 600 V i temperaturze roboczej 90°C. W przypadku przebiegów dłuższych niż 50 stóp (15,24 m) należy zastosować następnym większy przekrój przewodów.



**2-7.  
WYMAGANIA  
MIĘDZYNARODOWE  
DOTYCZĄCE  
INSTALACJI  
ELEKTRYCZNEJ**

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.

**UWAGA**

- Urządzenia CE wymagają podłączenia do zacisków przewodu o średnicy przynajmniej 4 mm. W przypadku stosowania przewodu elastycznego, musi to być przewód typu HO7RN.
- Przewód zasilający musi być odporny na działanie oleju, osłonięty, elastyczny, nie lżejszy niż typowy przewód w osłonie polichloroprenowej lub równoważnej z elastomeru syntetycznego.
- W obwodzie zasilania frytownicy zaleca się stosować urządzenie zabezpieczające takie, jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB lub GFCI) 30 mA.



**(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**



## **ZAPOBIEGANIE PRZELANIU WE FRYTOWNICACH HENNY PENNY**



**NIEPRZESTRZEGANIE TYCH ZASAD GROZI WYLANIEM SIĘ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO Z KADZI I W EFEKCIE POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM I/LUB USZKODZENIEM MIENIA.**

- **TŁUSZCZ PIEKARSKI NALEŻY MIESZAĆ WYŁĄCZNIE PODCZAS PORANNEJ PROCEDURY ROZRUCHOWEJ. NIE WOLNO MIESZAĆ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO W ŻADNYM INNYM CZASIE.**
- **ZEBRAĆ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI Z POWIERZCHNI KADZI W TRAKCIE CZYSZCZENIA.**
- **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KADŹ JEST USTAWIONA DOKŁADNIE POZIOMO.**
- **POZIOM TŁUSZCZU PIEKARNICZEGO NIE MOŻE NIGDY PRZEKRACZAĆ GÓRNEJ LINII NAPEŁNIENIA.**
- **UPEWNIĆ SIĘ, ŻE ZAWÓR STERUJĄCY GAZU I PALNIKI SĄ PRAWIDŁOWO WYREGULOWANE. (TYLKO JEDNOSTKI GAZOWE)**
- **PRZESTRZEGAĆ ZALECANEJ MAKSYMALNEJ ŁADOWNOŚCI (MAKS. 24 FUNTY).**

**ABY UZYSKAĆ DODATKOWE WSKAZÓWKI, NALEŻY SKORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI SERWISOWEJ HENNY PENNY ORAZ STANDARDOWEJ INSTRUKCJI KFC.**

**W CELU UZYSKANIA POMOCY NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z DZIAŁEM SERWISOWYM FIRMY HENNY PENNY POD NUMEREM TELEFONU**

**1-800-417-8405.**

**LUB**

**1-937-456-8405**

## ROZDZIAŁ 3: OBSŁUGA

### 3-1. PODZESPOŁY OBSŁUGOWE

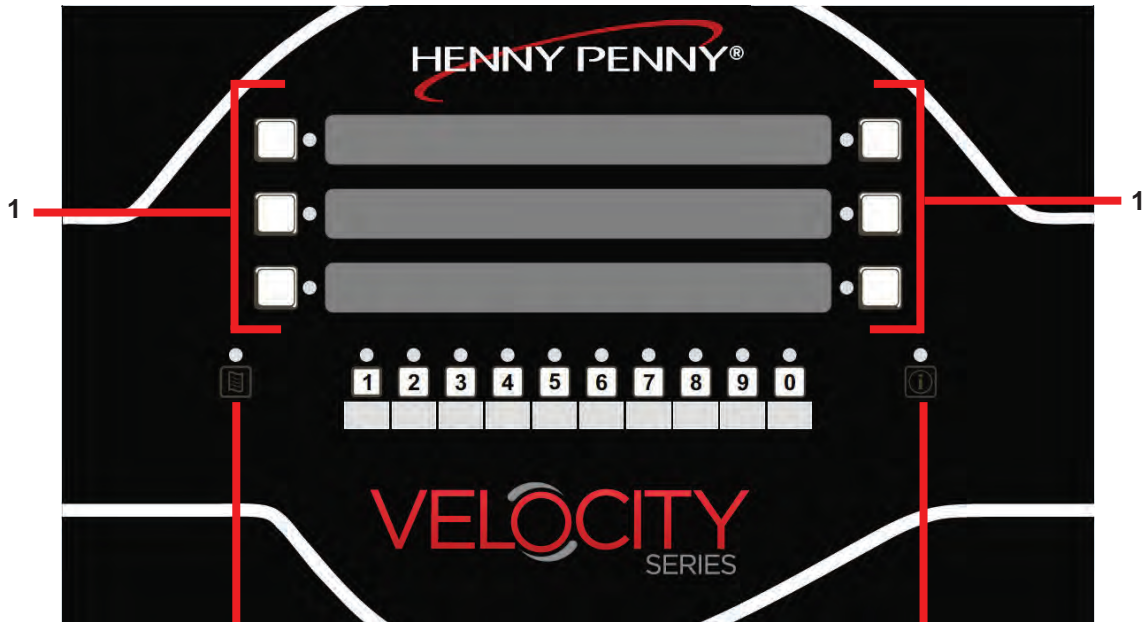


Nr	Opis	Funkcja
1	Uchwyt półek	Mechanizm podnoszenia utrzymujący załadowane półki
2	Zbiornik świeżego tłuszczu piekarskiego	Pozwala uzupełnić kadź świeżym tłuszczem gdy jego poziom w kadzi jest niski
3	Wyłącznik zasilania	Służy do włączania/wyłączania zasilania
4	Miska ściekowa na tłuszcz piekarski	Tłuszcz piekarski jest spuszczaany do tej miski, a następnie pompowany przez filtry, co pomaga wydłużyć okres użytkowania tłuszczu
5	Port USB	Pozwala na podłączenie karty USB w celu wczytania nowego oprogramowania lub pobrania informacji o frytownicy



**3-2.  
OMÓWIENIE  
ELEMENTÓW  
STEROWANIA**

W tej części zamieszczono omówienie płyty sterowania oraz objaśnienie przycisków, wyświetlaczy i funkcji.



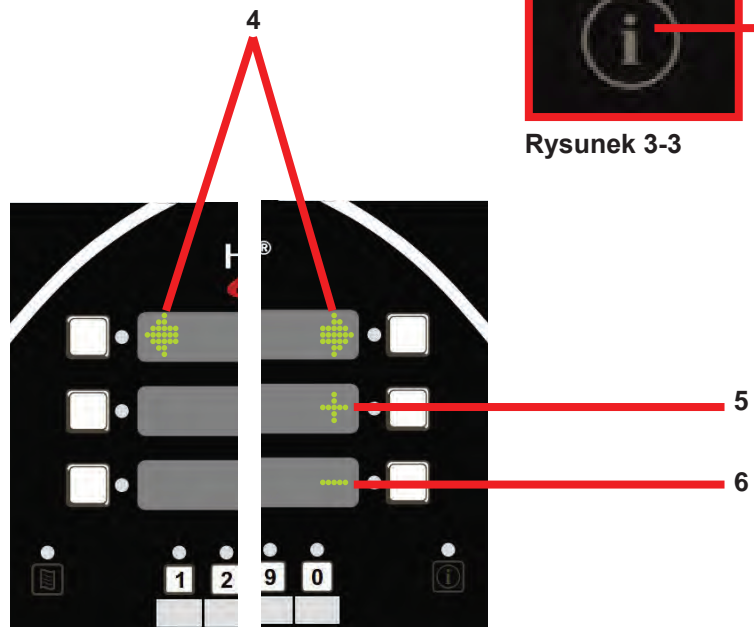
Rysunek 3-1



Rysunek 3-2



Rysunek 3-3



Rysunek 3-4.

**3-2.  
OMÓWIENIE  
ELEMENTÓW  
STEROWANIA  
(C.D.)**

Rys.	Nr	Opis	Funkcja
3-1	1	Przyciski	Świecenie lampki obok przycisku informuje o tym, że dla danego przycisku dostępny jest produkt lub działanie, które można uruchomić przez naciśnięcie przycisku.
3-2	2	Przycisk Menu	Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku zapewni dostęp do menu głównego „MAIN”, zawierającego takie pozycje, jak filtrowanie, tryb informacyjny i programowanie.
3-3	3	Przycisk Info	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jedno naciśnięcie tego przycisku powoduje wyświetlenie temperatury</li> <li>• Dwukrotne naciśnięcie tego przycisku powoduje wyświetlenie funkcji „WIPE” (Czyszczenie)</li> <li>• Trzykrotne naciśnięcie tego przycisku spowoduje wyświetlenie informacji „LAST FILTER” (Ostatnie filtrowanie)</li> </ul>
3-4	4	Symbol strzałki	Symbol strzałki oznacza, że dostępny jest inny ekran lub opcja. Aby uzyskać dostęp do następnej opcji/ekranu naciśnij przycisk obok żądanej strzałki.
3-4	5	Symbol plusa	Symbol plus jest wyświetlany wtedy, gdy można zmienić wartość czasu/temperatury/liter. Naciśnięcie przycisku obok znaku plusa powoduje zwiększenie wartości.  Symbol ten będzie reprezentowany w instrukcji za pomocą znaku „+”.
3-4	6	Symbol minusa	Symbol minus jest wyświetlany wtedy, gdy można zmienić wartość czasu/temperatury/liter. Naciśnięcie przycisku obok symbolu minusa spowoduje zmniejszenie wartości.  Symbol ten będzie reprezentowany w instrukcji za pomocą znaku „-”.

### 3-3. OPCJE WYŚWIETLACZA

W tej części opisano trzy (3) opcje wyświetlacza przygotowania potraw, w które wyposażona jest frytownica. Są to następujące opcje:

- 4+TITLE
- 5+NEXT
- 6 ITEMS

Aby zmienić opcję wyświetlacza, zapoznaj się z częścią PROGRAM SPECJALNY.

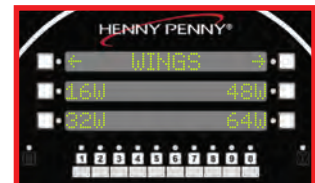
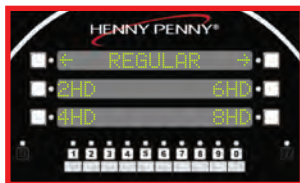
### 3-4. OPCJA 4+TITLE

Opcja 4+TITLE polega na wyświetlaniu maksymalnie czterech potraw oraz tytułu aktualnie wybranego menu.

W menu przygotowania potraw tytuł menu będzie wyświetlany w części górnej.



Naciśnięcie dowolnego przycisku strzałki pozwoli przewijać dostępne opcje menu w lewo lub w prawo.



Naciśnięcie przycisku obok pozycji potrawy do przygotowania spowoduje uruchomienie procesu podgrzewania. Gdy frytownica będzie gotowa do rozpoczęcia procesu przygotowania potrawy wyświetlony zostanie komunikat „DROP>>”.

**3-5.  
OPCJA 5+NEXT**



Opcja 5+NEXT polega na wyświetlaniu pięciu potraw oraz przycisku przechodzenia do następnego menu przygotowywania potraw.

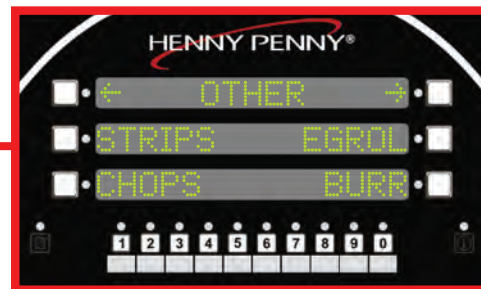
Wszystkie opcje przygotowywania potraw są wyświetlane na ekranie z pozycją „next>” (Dalej) w dolnej części ekranu, z prawej strony. Naciśnięcie przycisku obok pozycji „next>” (Dalej) pozwoli uzyskać dostęp do następnego zestawu opcji przygotowywania potraw.

**3-6.  
OPCJA 6 ITEMS  
(SZEŚĆ POZYCJI)**



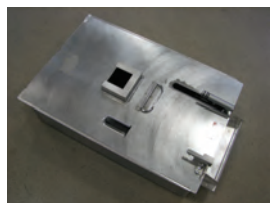
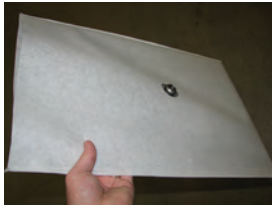
Opcja 6 ITEM pozwala użytkownikowi kontrolować wszystkie sześć pozycji w menu przygotowywania potraw. Jeśli jest więcej niż jedno menu przygotowywania potraw użytkownik musi zaprogramować łącza nawigacji do pozostałych menu.

Jeśli istnieje więcej niż 6 produktów do przygotowania i zaznaczona zostanie ta opcja, jeden z przycisków musi być oznaczony jako łącze do menu podrzędnego. W przeciwnym wypadku pozostałe pozycje nie będą dostępne w ramach tej opcji.



Sposób konfigurowania menu opisano w części poświęconej programowaniu.

### 3-7. ZESPÓŁ MISKI ŚCIEKOWEJ



1. Wsuń wkład filtracyjny na sito filtra tak, aby korek wystawał przez otwór.

#### UWAGA

Podczas montażu należy pamiętać o tym, aby nanieść olej na wszystkie pierścienie uszczelniające typu „O”. Ich nasmarowanie pozwoli zapobiec przetarciom i utracie pierścienia.

2. Nasuń dwa zaciski z uchwytem na końce zespołu sita filtra z uchwytem skierowanym w tę samą stronę korka.
3. Umieść sito filtra na dnie miski ściekowej z korkiem skierowanym do góry.
4. Wyrównując otwór rury pobierającej z korkiem sita filtra wciśnij rurę w dół.
5. Ustaw rurę pobierającą tak, aby prowadnice wsunęły się w nacięcia w uchwycie z przodu miski ściekowej. Dociśnij rurę pobierającą tak, aby upewnić się, że dobrze przylega do korka sita filtra i jest dobrze osadzona w uchwycie.

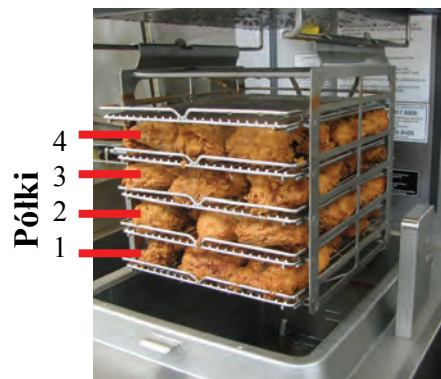
6. Umieść półkę na okruszki w misce ściekowej tak, aby jej nogi oparły się na sicie filtra.
7. Załóż pokrywę na miskę ściekową.
8. Wciśnij miskę ściekową na swoje miejsce i zablokuj za pomocą zatrzasku.
9. W celu wyjęcia miski ściekowej do czyszczenia powyższą procedurę należy wykonać w odwrotnej kolejności.



**3-8.  
ZALECENIA  
DOTYCZĄCE  
UMIESZCZANIA  
PRODUKTÓW NA  
POSZCZEGÓLNYCH  
POZIOMACH**

W przypadku małych produktów zaleca się unikać pozycji dolnej, ponieważ znajduje się ona bliżej strefy niskiej. (Tłuszcz piekarski jest chłodniejszy w pobliżu dna a wyższą temperaturę ma w części górnej.) W przypadku większych produktów turbulencje ruchu tłuszczu piekarskiego są z reguły wystarczające do tego, aby olej z półki dolnej uzyskał odpowiednią temperaturę.

Pozycji górnej należy unikać dla małych produktów z powodu niewystarczającego pokrycia tłuszczem piekarskim. W przypadku większych produktów półka górna cechuje się odpowiednim pokryciem tłuszczem piekarskim, ponieważ po umieszczeniu produktów na niższych półkach poziom tłuszczu odpowiednio wzrasta.



Pełny załadunek, 8 komór (użyto wszystkich 4 półek)

**8 komór:** Załadować wszystkie cztery półki, zgodnie z ilustracją.

**6 komór:** Załadować wyłącznie półki 1, 2 i 3.

**4 komory:** Załadować wyłącznie półki 2 i 3.

**2 komory:** Załadować wyłącznie półkę 2.

### 3-9. DZIAŁANIE POKRYWY



#### Zamykanie pokrywy:

1. Umieścić załadowane półki w przenośniku.
2. Opuścić pokrywę tak, aby zatrzasnęła się na swoim miejscu.

#### Otwieranie pokrywy

1. Odblokować zamkniętą pokrywę.
2. Powoli podnieść pokrywę.

### UWAGA

W przypadku wystąpienia trudności w działaniu pokrywy należy przerwać eksploatację frytownicy i wezwać serwis. Konieczna będzie wymiana linek.

### 3-10. ROZRUCH

Gdy wyłącznik główny będzie w położeniu ON (WŁ.) a temperatura tłuszczu piekarskiego będzie poniżej 180°F (82°C), wyświetlony zostanie komunikat "START UP" (ROZRUCH) "AUTO-MELT" (AUTOMATYCZNE TOPIENIE TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO). Tłuszcz podgrzewany jest powoli, aby uniknąć jego przypalenia. Grzałki są cyklicznie włączane i wyłączane, powoli podgrzewając tłuszcz piekarski. Gdy temperatura oleju osiągnie 215°F (102°C), tryb automatycznego topienia zostaje zakończony i rozpoczyna się proces podgrzewania tłuszczu do temperatury Auto-Mix, czyli 360°F (182°C).

Podczas rozruchu wyświetlane są wskazania kreskowe postępu procesu rozruchu. Są to następujące etapy:

- **Topienie ("Mlt")**- tryb automatycznego topienia tłuszczu piekarskiego.
- **Mieszanie ("Mix")**- automatyczne filtrowanie i mieszanie tłuszczu w celu uniknięcia obszarów o zbyt niskiej temperaturze.
- **Uzupełnianie poziomu ("Top")**- trwa sprawdzanie, czy poziom tłuszczu piekarskiego sięga odpowiedniego znacznika. W przypadku wykrycia niskiego poziomu oleju uruchomiona zostanie procedura automatycznego uzupełniania poziomu.
- **Polerowanie ("Pol")**-Uruchomiony zostanie cykl czyszczenia.



Postęp wykonywania poszczególnych etapów będzie prezentowany na wyświetlaczu. Czas trwania każdego etapu zależy od temperatury tłuszczu piekarskiego w chwili rozpoczęcia etapu i nastaw urządzenia.

Po ukończeniu rozruchu wyświetlacz przejdzie do menu głównego przygotowywania potraw i będzie gotowy do pracy.

**3-11.  
NAPEŁNIANIE  
ZBIORNIKA  
TŁUSZCZU  
PIEKARSKIEGO**



W przypadku wykrycia zbyt niskiego poziomu tłuszczu we frytownicy zostanie on uzupełniony świeżym tłuszczem piekarskim ze zbiornika. Zadaniem użytkownika jest uzupełnianie tłuszczu w zbiorniku stosownie do zapotrzebowania. NIE NALEŻY dodawać świeżego tłuszczu bezpośrednio do frytownicy.

1. Wyjmij zbiornik na świeży tłuszcz piekarski z przodu frytownicy.
2. Otwórz pokrywę zbiornika na świeży tłuszcz piekarski i odszukaj znaczniki na ścianie wewnętrznej zbiornika.
3. Użyj świeżego tłuszczu piekarskiego uzupełniając poziom w zbiorniku do znaczników znajdujących się wewnątrz zbiornika.
4. Zamknij pokrywę i wsuń zbiornik na swoje miejsce.

W przypadku opróżnienia lub niskiego poziomu tłuszczu w zbiorniku wyświetlony zostanie komunikat „FILL OIL TANK” (UZUPEŁNIJ POZIOM TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO W ZBIORNIKU) a lewa ikona na wyświetlaczu środkowym zacznie migotać, wskazując umiejscowienie zbiornika we frytownicy.



Ten komunikat zostanie wyświetlony po trzech zakończonych niepowodzeniem próbach uzupełnienia poziomu tłuszczu piekarskiego.

Wykonaj opisane powyżej czynności, aby uzupełnić poziom w zbiorniku. Po napełnieniu zbiornika naciśnij przycisk obok symbolu “√OK”.



**3-13.  
SILNIK POMPY  
FILTRA  
BEZPIECZNIK  
TERMICZNY -  
RESETOWANIE  
RĘCZNE**

Silnik pompy filtra jest wyposażony w przycisk ręcznego resetowania bezpiecznika termicznego umieszczony z tyłu silnika. Oczekaj około 5 minut przed próbą zresetowania zabezpieczenia, aby umożliwić ostygnięcie silnika. Wyjmij miskę na skropliny, aby odsłonić przycisk resetowania. Zresetowanie przycisku wymaga nieco wysiłku, pomocny może być w tym wkrętak.



Aby zapobiec oparzeniom spowodowanym rozpryskiwaniem tłuszczu piekarskiego, przestaw wyłącznik zasilania w położenie OFF (WYŁ.) przed ręcznym zresetowaniem bezpiecznika termicznego.

**3-14.  
HARMONOGRAM  
CZYNNOŚCI  
OKRESOWYCH  
Z ZAKRESU  
UTRZYMANIA  
RUCHU**

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 utrzymania ruchu. W dalszej części tej instrukcji opisano czynności zapobiegawcze z zakresu utrzymania ruchu do wykonania przez operatora.

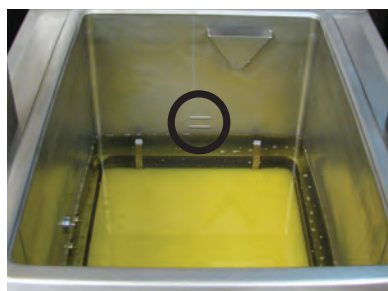
Procedura.....	Częstotliwość
Wymiana tłuszczu piekarskiego .....	Stosownie do wskazań
Wymiana wkładu filtra .....	Codziennie
Czyszczenie kadzi .....	Codziennie
Czyszczenie elementów .....	Co miesiąc - patrz czynności zapobiegawcze z zakresu
wykonanych z Nylatronu .....	utrzymania ruchu
Smarowanie kółek wózka .....	Co roku - patrz czynności zapobiegawcze z zakresu
.....	utrzymania ruchu
Kontrola linek przeciwwagi .....	Co roku - patrz czynności zapobiegawcze z zakresu
.....	utrzymania ruchu

Urządzenie jest wyposażone w tryb WIPE (CZYSZCZENIE PULPITU STEROWNICZEGO). W tym trybie można w ciągu 10 sekund przetrzeć pulpit sterowniczy bez ryzyka aktywowania jakichkolwiek przycisków.



1. Naciśnij przycisk (i) dwukrotnie.
2. Naciśnij przycisk obok symbolu √, aby potwierdzić.
3. Pulpit sterowniczy rozpocznie odliczanie od 10 sekund.
4. Po upływie 10 sekund przywrócony zostanie poprzedni ekran.

**3-15.  
WSTĘPNE  
NAPEŁNIENIE  
TŁUSZCZEM  
PIEKARSKIM**



**Rysunek 3-3**

**PRZESTROGA**

*Poziom tłuszczu piekarskiego musi zawsze sięgać powyżej grzałek gdy frytownica pracuje w trybie grzania i w zakresie określonym wskaźnikami poziomu tłuszczu znajdującymi się z tyłu kadzi (rysunek 3-3). W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru lub uszkodzenia frytownicy.*

Przed napełnieniem kadzi przewody tłuszczu piekarskiego należy oczyścić, aby usunąć ewentualne pozostałości wody lub zanieczyszczonego tłuszczu piekarskiego.

1. PRZEJDŹ DO MENU "FILTER" (FILTROWANIE) (PATRZ CZĘŚĆ 3-19 INSTRUKCJA FILTROWANIA).
2. WYBIERZ POZYCJĘ "6. FILL FROM OIL TANK" (NAPEŁNIJ TŁUSZCZEM ZE ZBIORNIKA).
3. NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZYCISK „FILL” (NAPEŁNIJ) TAK, ABY ŚWIEŻY OLEJ WLAŁ SIĘ DO KADZI. ZWOLNIJ PRZYCISK.
4. Wytrzyj wodę i zanieczyszczony tłuszcz piekarski za pomocą ręcznika papierowego.
5. Zaleca się, aby do frytownicy stosować wysokiej jakości tłuszcz piekarski. Niektóre tłuszcze niskiej klasy zawierają duże ilości wilgoci i powodują pienienie oraz przelewanie się gotującego się tłuszczu.

**OSTRZEŻENIE**  
RYZIKO OPARZEŃ

**Aby uniknąć oparzeń podczas napełniania frytownicy gorącym tłuszczem należy mieć założone rękawice i inne środki ochrony osobistej oraz unikać rozlania i rozpryskania tłuszczu.**

6. Frytownica w wersji elektrycznej wymaga 76 funtów (34,5 kg) tłuszczu piekarskiego. Frytownica jest wyposażona w 2 linie wskaźnika poziomu na tylnej ścianie kadzi, wskazujące prawidłowy poziom podgrzanego tłuszczu piekarskiego. Rysunek 3-3.
7. Zimny tłuszcz piekarski można nalewać do dolnego poziomu.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**  
RYZIKO PRZEPEŁNIENIA

**POZIOM TŁUSZCZU PIEKARNICZEGO NIE MOŻE NIGDY PRZEKRACZAĆ GÓRNEJ LINII NAPEŁNIENIA. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ WYLANIE SIĘ TŁUSZCZU Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM I/LUB USZKODZENIEM MIENIA.**

**3-16.  
PODSTAWOWE  
CZYNNOŚCI  
OBSŁUGOWE**

Wykonaj opisaną poniżej procedurę podczas pierwszego rozruchu frytownicy oraz za każdym razem gdy frytownica jest przywracana do eksploatacji ze stanu zimnego lub stanu wyłączenia. Są to podstawowe, ogólne instrukcje.



**NIE PRZECIĄŻAĆ ANI NIE UMIESZCZAĆ NA WIESZAKACH PRODUKTÓW O NADMIERNEJ ZAWARTOŚCI WILGOCI. 24 FUNTY (10,9 KG) TO MAKSYMALNA MASA PRODUKTU NA JEDNĄ KADŹ. NIEPRZESTRZEGANIE TYCH INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ WYLANIE SIĘ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM I/LUB USZKODZENIEM MIENIA.**

1. Należy sprawdzić, czy kadź jest napełniona tłuszczem piekarskim do odpowiedniego poziomu - dolny wskaźnik poziomu.
2. Przetaw WYŁĄCZNIK ZASILANIA w położenie wyłączone ON (WŁ.)
3. Oczekaj, aż temperatura tłuszczu osiągnie zadaną wartość.

**UWAGA**

Naciśnij przycisk (i), aby wyświetlić nastawę i wartość rzeczywistą temperatury tłuszczu piekarskiego.

**UWAGA**

Grzałki będą włączane i wyłączane z wyprzedzeniem około 10 stopni względem nastawy, aby zapobiec przestrzeleniu nastawy temperatury (regulacja proporcjonalne).

4. Naciśnij przycisk wybranego produktu i odczekaj, aż temperatura tłuszczu osiągnie zadaną wartość. Po osiągnięciu nastawy wyświetlony zostanie komunikat „DROP” (OPUŚĆ PRODUKTY).
5. Po umieszczeniu produktów w wieszakach opuść wieszaki do gorącego tłuszczu piekarskiego, aby zapobiec przywieraniu produktu do wieszaków.
6. Przesuń wieszaki z produktami w panierce do przenośnika na pokrywie rozpoczynając od partii dolnej, aby zapobiec uszkodzeniu produktów.
7. Opuść i zablokuj pokrywę, następnie naciśnij przycisk Start.

**3-16.  
PODSTAWOWE  
CZYNNOŚCI  
OBŚLUGOWE  
(C.D.)**

8. Na zakończenie cyklu wygenerowany zostanie alarm dźwiękowy i wyświetlony zostanie komunikat „DONE” (GOTOWE). Naciśnij wtedy komunikat „DONE” (GOTOWE).
9. Odblokuj i ostrożnie podnieś pokrywę.
10. Używając uchwytów wieszaków wyjmij wieszaki produktów z przenośnika rozpoczynając od wieszaka górnego.

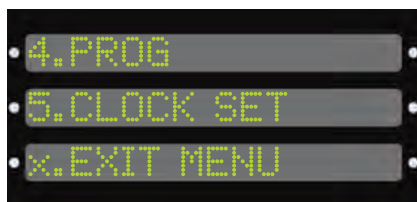
**3-17.  
ZASADY  
WŁAŚCIWEGO  
POSTĘPOWANIA  
Z TŁUSZCZEM  
PIEKARSKIM**



**NIEPRZESTRZEGANIE TEJ INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ WYLANIE SIĘ TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO Z KADZI, CO GROZI POWAŻNYM POPARZENIEM, ZRANIENIEM, POŻAREM I/LUB USZKODZENIEM MIENIA.**

1. Aby chronić tłuszcz piekarski w czasie gdy frytownica nie jest używana należy ją przełączać w tryb chłodny (Cool Mode) wybierając odpowiednią pozycję z menu produktów.
2. Smażenie produktów w panierce wymaga filtrowania tłuszczu piekarskiego w celu utrzymania jego czystości.
3. Właściwy poziom tłuszczu piekarskiego jest utrzymywany automatycznie. Zapoznaj się z częścią Napełnianie zbiornika tłuszczu piekarskiego, gdzie zamieszczono informacje na temat uzupełniania tłuszczu piekarskiego w zbiorniku.
4. Nie przeciążaj wieszaków produktami (maksymalnie 24 funty. (10,9 kg.)) ani nie umieszczaj na wieszakach produktów o nadmiernej zawartości wilgoci.

**3-18.  
MAIN MENU  
(MENU GŁÓWNE)**



Menu główne aktywuje się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Menu (dolny lewy róg pulpitu sterowniczego). Po aktywowaniu menu należy zwolnić przycisk.

Wyświetlone zostaną następujące opcje menu:

1. FILTER (FILTR)
2. INFO MODE (TRYB INFORMACYJNY)
3. USB/DATA (USB/DANE)
4. PROGRAM
5. CLOCK SET (NASTAWA ZEGARA)
- x EXIT MENU (WYJŚCIE Z MENU)

**3-19.  
INSTRUKCJA  
FILTROWANIA**




**PRZEPRAĆOWANY TŁUSZCZ PIEKARNICZY MA NIŻSZĄ TEMPERATURĘ ZAPŁONU. USUŃ TŁUSZCZ PIEKARNICZY, JEŚLI WYKAZUJE OBJAWY NADMIERNEGO DYMIEŃIA LUB PIENIENIA. W PRZECIWNYM WYPADKU MOŻE DOJŚĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, ZRANIENIA, POŻARU I USZKODZENIA MIENIA.**

Frytownica elektryczna 8-komorowa firmy Henny Penny automatycznie przeprowadza cykl polerowania podczas porannego rozruchu, automatycznie filtruje olej po każdym cyklu smażenia i wymaga jednej codziennej operacji filtrowania w ramach utrzymania ruchu; po godzinach szczytu w porze lancy i na zakończenie dnia.

Tłuszcz piekarski należy filtrować niezwłocznie po zakończeniu cyklu smażenia gdy temperatura tłuszczu jest określona w trybie chłodnym (Cool Mode).

**PRZESTROGA**

*Spuszczany tłuszcz powinien mieć temperaturę 250° F (121° C) lub niższą. Wyższe temperatury powodują wypalanie skwarków na stalowych powierzchniach kadzi po spuszczeniu tłuszczu piekarskiego.*

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż do wyświetlenia komunikatu \*MAIN\* (MENU GŁÓWNE).
2. Naciśnij przycisk 1, aby wyświetlić menu „Filter” (Filtrowanie). Za pomocą przycisków obok strzałek na wyświetlaczu uzyskaj dostęp do następnego zestawu opcji.
3. Naciśnij ponownie przycisk menu, aby przełączyć się na kolejny zestaw opcji.

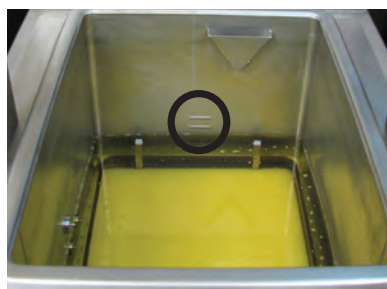


**Opcje filtrowania:**

1. QUICK (SZYBKIE)
2. DAILY (CODZIENNIE)
3. POLISH (POLEROWANIE)
4. DRAIN TO PAN (SPUST DO MISKI)
5. FILL FROM PAN (NAPEŁNIANIE Z MISKI)
6. FILL FROM OIL TANK (NAPEŁNIANIE ZE ZBIORNIKA Z TŁUSZCZEM)
7. DISPOSE (USUNIĘCIE)
8. CLEAN-OUT (CZYSZCZENIE)
9. FILL FROM BULK (NAPEŁNIENIE Z ZASOBNIKA MASOWEGO)
- x. EXIT MENU (WYJŚCIE Z MENU)



**3-19.  
INSTRUKCJA  
FILTROWANIA  
(CIAĞ DALSZY)**



**Szybkie filtrowanie**

Opcja 1 pozwala przeprowadzić szybkie filtrowanie tłuszczu piekarskiego. Po zakończeniu każdego cyklu smażenia frytownica uruchamia automatycznie operację szybkiego filtrowania. Operację tę można również uruchomić w dowolnym innym momencie, wybierając z menu odpowiednią opcję.

1. Po naciśnięciu przycisku 1 w celu wybrania opcji "QUICK FILTER" wyświetlony zostanie komunikat "CONFIRM" (POTWIERDŹ). Anuluj polecenie naciskając przycisk obok symbolu X lub potwierdź, naciskając przycisk obok symbolu ✓.

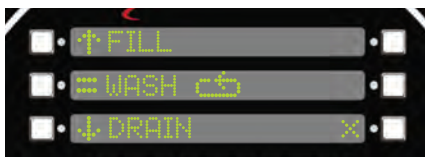
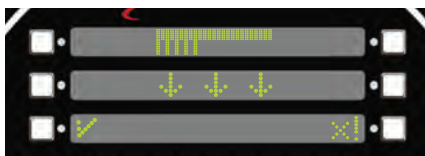
2. Po potwierdzeniu spust zostanie otwarty automatycznie i rozpocznie się proces spuszczenia tłuszczu piekarskiego. Wyświetlone zostaną strzałki skierowane w dół informując o aktywowaniu procesu spuszczenia tłuszczu.

**UWAGA**

W tym cyklu filtrowania olej nie jest spuszczone całkowicie. Utrzymuje on stały poziom podczas filtrowania. Wyświetlone zostaną strzałki skierowane kolejno do góry i w dół informujące o tym że nadal trwa operacja filtrowania.

3. Po upływie kilku chwil spust zostanie zamknięty a olej powróci do kadzi. Po zamknięciu spustu w celu napełnienia kadzi wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy podobny do ćwierkania a licznik czasu z lewej strony, w dolnej części panelu rozpocznie odliczanie do zera. Wyświetlane będą strzałki skierowane do góry informujące o napełnianiu kadzi.
4. W niektórych przypadkach frytownica może nie wykryć tłuszczu powracającego do kadzi, wyświetlony zostanie wtedy komunikat „IS Pot FILLED?” (CZY KADŹ JEST NAPEŁNIONA?).
5. Sprawdź poziom tłuszczu, aby upewnić się, że cały tłuszcz powrócił do kadzi. W przypadku stwierdzenia prawidłowego poziomu tłuszczu w kadzi naciśnij przycisk „YES” (TAK). Jeśli olej nie znajduje się na poziomie znacznika, naciśnij przycisk „NO” (NIE), pompa będzie nadal pompowała tłuszcz.

**3-19.  
INSTRUKCJA  
FILTROWANIA  
(CIAĞ DALSZY)**



**Filtrowanie codzienne**

Opcja 2 pozwala przeprowadzić codzienne filtrowanie tłuszczu piekarskiego. W tym cyklu filtrowania cały tłuszcz piekarski zostaje spuszczone z kadzi umożliwiając jej wyczyszczenie.

1. Po naciśnięciu przycisku 2 w celu wybrania opcji „DAILY FILTER” wyświetlony zostanie komunikat „CONFIRM” (POTWIERDŹ). Anuluj polecenie naciskając przycisk obok symbolu X lub potwierdź, naciskając przycisk obok symbolu √.
2. Po potwierdzeniu spust zostanie otwarty automatycznie i rozpocznie się proces spuszczenia tłuszczu piekarskiego. Wyświetlone zostaną strzałki skierowane w dół informując o aktywowaniu procesu spuszczenia tłuszczu.
3. Podczas spuszczenia oleju wyświetlany będzie symbol szczotki przypominający o konieczności wyczyszczenia kadzi. Za pomocą szczotki wyczyść ścianki i dno kadzi.
4. Wyświetlone zostaną trzy komunikaty. „Fill” (Napełnianie), „Wash” (Płukanie), „Drain” (Spust).
  - Aby spłukać wszystkie okruszki do spustu wybierz opcję „WASH”, rozpocznie się cykl płukania. Wyświetlony zostanie komunikat „WASHING” (PŁUKANIE). Po ukończeniu tej operacji wyświetlony zostanie poprzedni ekran z dostępnymi opcjami.
  - Cykl płukania można przerwać w dowolnym momencie naciskając przycisk obok symbolu „STOP”.
5. Po wyczyszczeniu i wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk „FILL” (NAPELNIANIE), aby ponownie napełnić kadh tłuszczem piekarskim.
6. Po upływie kilku chwil spust zostanie zamknięty a olej powróci do kadzi. Po zamknięciu spustu w celu napełnienia kadzi wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy podobny do ćwierkania a licznik czasu z lewej strony, w dolnej części panelu rozpocznie odliczanie do zera. Wyświetlane będą strzałki skierowane do góry informujące o napełnianiu kadzi.
7. Po zakończeniu odliczania czasu przez licznik czasowy wyświetlony zostanie komunikat „IS Pot FILLED”? „Czy kadh jest napełniona?”.
8. Sprawdź poziom tłuszczu, aby upewnić się, że cały tłuszcz powrócił do kadzi. W przypadku stwierdzenia prawidłowego poziomu tłuszczu w kadzi naciśnij przycisk „YES” (TAK). Jeśli olej nie znajduje się na poziomie znacznika, naciśnij przycisk „NO” (NIE), pompa będzie nadal pompowała tłuszcz.

**3-19.  
INSTRUKCJA  
FILTROWANIA  
(CIĄG DALSZY)**



**Czyszczenie**

Opcja 3 umożliwia przeprowadzenie operacji czyszczenia oleju (ang. „polish” = polerowanie).

1. Po naciśnięciu przycisku 3 w celu wybrania opcji „POLISH” wyświetlony zostanie komunikat „CONFIRM” (POTWIERDŹ). Anuluj polecenie naciskając przycisk obok symbolu X lub potwierdź, naciskając przycisk obok symbolu √.
2. Po potwierdzeniu spust zostanie otwarty automatycznie i rozpocznie się proces spuszczenia tłuszczu piekarskiego. Wyświetlone zostaną strzałki skierowane w dół informując o aktywowaniu procesu spuszczenia tłuszczu.
3. Znajdujący się w lewej dolnej części wyświetlacza licznik zacznie odliczać czas od 15:00 minut. Przez ten czas uruchomiony zostanie obieg tłuszczu piekarskiego.
4. Po ukończeniu procesu czyszczenia wyświetlony zostanie komunikat o powrocie tłuszczu do kadzi.
5. Wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy zbliżony do ćwierkania i uruchomiony zostanie licznik czasowy.
6. Po zakończeniu odliczania czasu przez licznik czasowy wyświetlony zostanie komunikat „IS Pot FILLED”? „Czy kadź jest napełniona?”.
7. Sprawdź poziom tłuszczu, aby upewnić się, że cały tłuszcz powrócił do kadzi. W przypadku stwierdzenia prawidłowego poziomu tłuszczu w kadzi naciśnij przycisk „YES” (TAK). Jeśli olej nie znajduje się na poziomie znacznika, naciśnij przycisk „NO” (NIE), pompa będzie nadal pompowała tłuszcz.



**3-20.  
USUWANIE  
MASOWE**

Opcja nr 7 zapewnia dostęp do funkcji „DISPOSE” (USUWANIE). Opcja usuwania masowego pozwala na usunięcie oleju do zewnętrznego zbiornika z miski ściekowej.

Należy sprawdzić, czy konfiguracja elementów sterowania jest prawidłowa. Zapoznaj się z częścią poświęconą programowaniu specjalnemu.

1. Wyświetlony zostanie komunikat „DRAIN Pot?” (OPRÓŻNIĆ KADŹ)? Naciśnij przycisk obok symbolu √, aby wybrać opcję „YES” (TAK). Wyświetlony zostanie komunikat „DRAINING” (OPRÓŻNIANIE), podczas gdy tłuszcz piekarski jest spuszczaany do miski ściekowej.

Jeśli w dowolnym momencie zajdzie konieczność anulowania procesu opróżniania kadzi, naciśnięcie przycisku „x!” spowoduje zatrzymanie tego procesu i możliwość wyboru jednej z dostępnych opcji: „Fill” (Napełnianie), „RESUME” (PRZYWRÓĆ) lub „QUIT” (ZAKOŃCZ).

„FILL” (NAPEŁNIANIE) - wybranie tej opcji spowoduje przywrócenie wcześniej spuszczonego oleju z powrotem do kadzi. „RESUME” (PRZYWRÓĆ) - kontynuowanie opróżniania kadzi „QUIT” (ZAKOŃCZ) - powrót do menu „FILTER” (FILTROWANIE)

2. Następnie wyświetlony zostanie komunikat „PURGE” (OCZYSZCZANIE). Ten etap służy do czyszczenia linii ze starego tłuszczu piekarskiego.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „PUMP” (POMPOWANIE), jednocześnie obserwując kadź. Po tym, jak czysty olej zacznie wydostawać się z dyszy zwolnij przycisk. Oczekaj kilka chwil, aż stary tłuszcz piekarski zostanie w pełni spuszczone do miski.

3. Naciśnij przycisk „NEXT” (DALEJ) po usunięciu całego starego tłuszczu piekarskiego.
4. Wyświetlony zostanie komunikat „DISPOSE” (USUWANIE). Naciśnij i zwolnij przycisk „PUMP” (POMPOWANIE). Rozpocznie proces usuwania starego tłuszczu piekarskiego z miski ściekowej.
5. Po opróżnieniu miski ściekowej ze starego oleju naciśnij przycisk „STOP”, aby wyłączyć silnik pompy.
6. Sprawdź, czy cały olej został usunięty z miski ściekowej. Jeśli konieczne jest dalsze pompowanie, naciśnij przycisk „POMP” (POMPOWANIE), aby kontynuować. Następnie naciśnij przycisk „STOP” na zakończenie pompowania.
7. Naciśnij przycisk „DONE” (GOTOWE), wyświetlony zostanie komunikat „EXIT?” (WYJŚCIE?). Naciśnij przycisk „√YES” (TAK), aby potwierdzić ukończenie procedury.
8. W przypadku włączenia wyłącznika zasilania frytownicy wyświetlony zostanie komunikat „TURN OFF UNTIL FILLED” (WYŁACZ AŻ DO NAPEŁNIENIA). Komunikat ten będzie nadal wyświetlany aż do wyłączenia frytownicy.
9. Pamiętaj, aby napełnić frytownicę świeżym olejem przed jej ponownym włączeniem.

### 3-21. WYMIANA WKŁADU FILTRA

Wkład filtra należy wymieniać codziennie lub każdorazowo gdy ulegnie zatkanie okruszkami.

Zapoznaj się ze stosowną instrukcją w części poświęconej misce ściekowej.

#### **OSTRZEŻENIE** RYZYSKO OPARZEŃ

Podczas rozłączania zespołu filtra użyj ściereczki ochronnej lub rękawicy, w przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia. W przypadku wyjmowania miski filtra wypełnionej tłuszczem piekarskim należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozchlapania tłuszczu. W przeciwnym wypadku może dojść do poważnego poparzenia.

#### **UWAGA**

Należy pamiętać o tym, że sita filtra, pojemnik na okruszki i zaciski filtra muszą być dokładnie wysuszone przed założeniem wkładu filtracyjnego, w przeciwnym wypadku woda rozpuści papier.

### 3-22. TRYB CZYSZCZENIA

#### **PRZESTROGA**

*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.*

#### **UWAGA**

Sprawdź, czy wewnątrz kadzi, otwór zaworu spustowego i wszystkie elementy wchodzące w kontakt z nowym tłuszczem piekarskim są maksymalnie suche.

**3-22.  
TRYB  
CZYSZCZENIA  
(C.D.)**

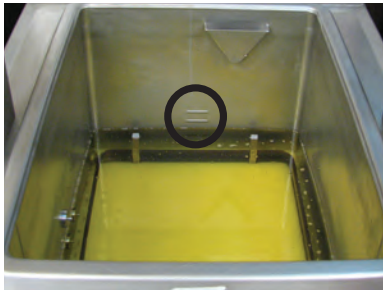
Po wstępnym zamontowaniu frytownicy oraz przed każdą wymianą tłuszczu piekarskiego frytownicę należy dokładnie wyczyścić zgodnie z poniższymi wskazówkami.

1. Należy sprawdzić, czy tłuszcz piekarski został prawidłowo usunięty. Jeśli urządzenie jest wyposażone w zasobnik masowy tłuszczu piekarskiego, zapoznaj się ze stosowną instrukcją w części Masowe usuwanie tłuszczu piekarskiego (część 3-20).
2. Przetaw wyłącznik zasilania w położenie wyłączone OFF (WYŁ.)



Nie zaleca się przesuwania frytownicy ani miski ściekowej gdy zawierają gorący tłuszcz piekarniczy. Gorący tłuszcz piekarski może się rozlać powodując poważne oparzenia. Miska ściekowa 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. W przeciwnym wypadku może dojść do rozprysku tłuszczu piekarskiego i zranienia.

3. Podnieś pokrywę, zdejmij wieszaki i przenośnik z pokrywy, następnie odchyl pokrywę do tyłu tak, aby nie przeszkadzała podczas czyszczenia.
4. Napełnij kadź gorącą wodą do połowy wysokości między dnem a wskaźnikami poziomu oleju.
5. Dodaj od 8 do 10 uncji roztworu do czyszczenia frytownic.



Do czyszczenia kadzi należy zakładać gogle lub osłonę na twarz zabezpieczającą przed rozpryskami substancji chemicznych ponieważ roztwór czyszczący jest wysoce zasadowy. Należy unikać rozprysków i wszelkiego kontaktu roztworu z oczami lub skórą. Grozi to poważnym poparzeniem a nawet utratą wzroku. Zapoznaj się dokładnie z instrukcjami zamieszczonymi na preparacie do czyszczenia. W przypadku, gdy dojdzie do kontaktu roztworu z oczami, należy je przepłukać dokładnie zimną wodą i niezwłocznie zwrócić się o pomoc medyczną.



GOGLE  
OCHRONNE  
CHEMICZNE



REKAWICE  
OCHRONNE  
CHEMICZNE

6. Napełnij kadź dodatkową ilością gorącej wody tak, aby woda sięgnęła pierścienia na okruszki znajdującego się z boku kadzi.
7. W zależności od preferowanej metody czyszczenia zapoznaj się z odpowiednim fragmentem instrukcji poniżej, aby kontynuować prace w trybie czyszczenia.

**Namaczanie na zimno**

8. Jeśli urządzenie nie jest wyłączone, wyświetlony zostanie komunikat „TURN FRYER OFF” (WYŁĄCZ FRYTOWNICĘ).
9. Gdy frytownica jest wyłączona wyświetlany będzie komunikat „-OFF-” (WYŁ.), „(soaking)” (namaczanie) oraz „done√” (gotowe) na wyświetlaczu u dołu, z prawej strony.
10. Za pomocą szczotki do szorowania należy co jakiś czas przeszorować ścianki kadzi, aby poluzować okruszki i inne zanieczyszczenia.

**3-22.  
TRYB  
CZYSZCZENIA  
(C.D.)**



11. Po upływie żądane czasu ustawionego przez użytkownika naciśnij przycisk znajdujący się obok komunikatu „done√” (gotowe).
12. Wyświetlony zostanie komunikat “DONE SOAKING?” (WYKONANO NAMACZANIE?) “YES” (TAK) “NO” (NIE). Jeśli nie przeprowadzono namaczania, naciśnij przycisk „NO”, aby powrócić do ekranu „OFF” „WYŁ.” „(soaking)” (namaczanie).

W przypadku ukończenia procesu namaczania naciśnij przycisk obok opcji „YES” (TAK), aby przejść do części CLEAN-OUT: DRAINING THE WATER (CZYSZCZENIE: SPUSZCZANIE WODY).

Naciśnij przycisk znajdujący się obok pozycji „next▶” (Dalej), aby przejść do operacji spuszczenia wody. Patrz CLEAN-OUT: DRAINING THE WATER (CZYSZCZENIE: SPUSZCZANIE WODY).

**Czyszczenie: Spuszczanie wody**

Wyświetlony zostanie komunikat „IS CART OR PAN IN PLACE?” (CZY WÓZEK/MISKA SĄ NA MIEJSCU?) Przed rozpoczęciem spuszczenia wody pod spustem należy umieścić wiadro, kadź lub miskę ściekową.

**UWAGA**

W przypadku korzystania z miski ściekowej należy wyjąć z niej wszystkie elementy wewnętrzne tak, aby była pusta. Na misce NIE UMIESZCZAĆ pokrywy. Miska musi pozostawać otwarta podczas wykonywania tej procedury.

W przypadku umieszczania miski ściekowej pod urządzeniem NIE NALEŻY jej dopychać całkowicie. Należy ją wsunąć pod urządzenie tak, aby znalazła się pod spustem, ale żeby nadal można ją było obserwować.

13. Po umieszczeniu wiadra, kadzi lub miski ściekowej na swoim miejscu naciśnij przycisk obok pozycji „YES√” (TAK).
14. Wyświetlony zostanie komunikat „▼DRAIN (hold)” (OPRÓŻNIJ (przytrzymaj)). Naciśnij i przytrzymaj podświetlony przycisk. Woda zacznie spływać do wiadra/kadzi/miski.
15. Po osiągnięciu żądanego poziomu wody należy zwolnić przycisk, proces opróżniania zostanie zatrzymany.
16. Wyjmij wiadro/kadź/miskę spod frytownicy i usuń wodę.
17. Powtórz powyższe czynności aż do opróżnienia kadzi.
18. Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk znajdujący się obok pozycji „next▶” (Dalej).
19. Wyświetlony zostanie komunikat „IS POT EMPTY?” (CZY KADŹ JEST PUSTA?). Sprawdź, czy cała woda została usunięta z kadzi. Jeżeli tak, naciśnij przycisk „√YES” (TAK). W przeciwnym wypadku naciśnij przycisk „NOx” (NIE) i kontynuuj proces spuszczenia.

**3-22.  
TRYB  
CZYSZCZENIA  
(C.D.)**



### Splucz kadź czystą wodą

20. Umieść wiadro/kadź/miskę pod spustem.
21. Wyświetlony zostanie komunikat „▼OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST). Naciśnij przycisk, aby całkowicie otworzyć spust.
22. Gdy spust jest otwarty użyj czystej wody, aby spłukać ścianki boczne i dno kadzi.  
  
Należy zachować ostrożność, aby nie przepełnić pojemnika na wodę.
23. Po ukończeniu płukania nacisnąć przycisk obok pozycji „▶◀CLOSE DRN” (ZAMKNIJ SPUST), aby zamknąć spust.
24. Wyjmij pojemnik spod frytownicy i usuń wodę.
25. Powtórz powyższe czynności stosownie do potrzeb aby mieć pewność, że cały środek czyszczący został usunięty z kadzi.
26. Po spłukaniu kadzi do czysta i usunięciu wszelkich możliwych pozostałości wody z dodatkiem substancji chemicznych naciśnij przycisk „next▶” (Dalej).

### Oczyszczanie linii tłuszczu piekarskiego

Następnym etapem jest oczyszczanie linii tłuszczu piekarskiego z wody, która mogła pozostać po procesie czyszczenia lub płukania.

Sprawdź, czy w zbiorniku świeżego tłuszczu piekarskiego znajduje się świeży tłuszcz piekarski.

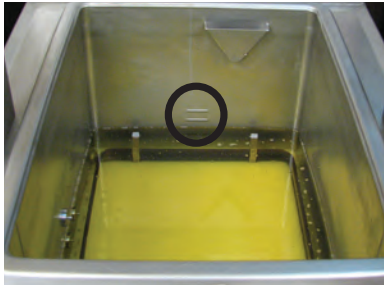
27. Wyświetlony zostanie komunikat „=PURGE=” (OCZYSZCZANIE) „▶PUMP” (POMPOWANIE).
28. Naciśnij i przytrzymaj przycisk obok pozycji „▶PUMP” (POMPOWANIE) tak długo, aby z dysz w dnie kadzi zaczął wydostawać się czysty, świeży tłuszcz piekarski.
29. Aby usunąć olej z kadzi, zapoznaj się z częścią **Płukanie kadzi czystą wodą.**
30. Po spłukaniu kadzi naciśnij przycisk obok pozycji „next▶” (Dalej).

### Wytrzyj kadź.

31. Wyświetlony zostanie komunikat „=WIPE=” (WYTRZYJ) „▼OPEN DRAIN” (OTWÓRZ SPUST).
32. Umieść wiadro, kadź lub miskę ściekową pod frytownicą.
33. Naciśnij przycisk znajdujący się obok pozycji „▼OPEN DRAIN”(OTWÓRZ SPUST).
34. Za pomocą czystego ręcznika wytrzyj ścianki boczne i dno kadzi. Skieruj całą pozostałą wodę i zanieczyszczenia do spustu.
35. Naciśnij przycisk obok pozycji „▶◀CLOSE DRN” (ZAMKNIJ SPUST), aby zamknąć spust.



**3-22.  
TRYB  
CZYSZCZENIA  
(C.D.)**



36. Wyjmij wiadro/kadź/miskę i usuń zawartość.
37. Naciśnij przycisk obok pozycji „next▶” (Dalej).

**Potwierdzenie wyjścia**

38. Wyświetlony zostanie komunikat „EXIT CLEAN-OUT?” (WYJŚĆ Z TRYBU CZYSZCZENIA?).
39. Jeśli proces czyszczenia jest ukończony, naciśnij przycisk obok pozycji „√YES” (TAK).
40. Jeśli spust jest otwarty, zostanie on zamknięty automatycznie.
41. Wyświetlony zostanie komunikat „KEEP OFF UNTIL FILLED” (NIE WŁĄCZAĆ AŻ DO NAPEŁNIENIA”).
42. Jeśli wyłącznik zasilania jest ustawiony w położeniu ON (WŁ.), należy go przestawić w położenie OFF (WYŁ.), aby wyłączyć urządzenie.
43. Napełnij kadź świeżym tłuszczem piekarskim do poziomu dolnego wskaźnika.
44. Po napełnieniu kadzi świeżym tłuszczem piekarskim frytownica będzie gotowa do normalnej pracy.

**3-23.  
CZYNNOŚCI  
ZAPOBIEGAWCZE  
Z ZAKRESU  
UTRZYMANIA RUCHU**



**Czyszczenie przewodnic (material Nylatron) - co miesiąc**

1. Spryskać przewodnice wykonane z materiału Nylatron pianowym spożywczym środkiem do odłuszczenia firmy Henny Penny (symbol wyrobu 12226).
2. Podnieść i opuścić pokrywę kilkakrotnie, aby rozprowadzić środek odłuszczący.
3. Wyrzeć elementy wykonane z materiału Nylatron, aby usunąć pozostałości produktów spożywczych, smaru i środka odłuszczonego.

**Smarowanie kółek wózka - co roku**

Znajdujące się z tyłu frytownicy kółka wózka należy smarować przynajmniej raz w roku, aby zapewnić łatwy ruch pokrywy.

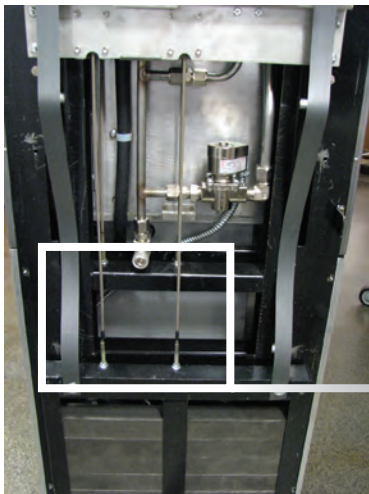
1. Zdjąć osłonę tylną frytownicy.
2. Nałożyć niewielką ilość środka smarnego do wrzecion, symbol wyrobu 12124 na wszystkie cztery (4) koła, zarówno górne, jak i dolne. Należy pamiętać o tym, aby nasmarować rolki lewe i prawe.



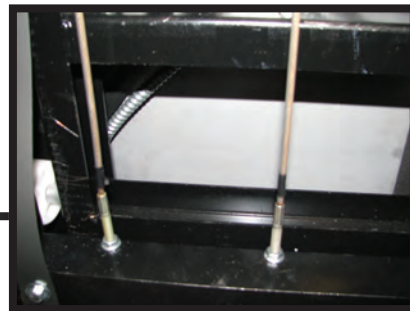
**3-23.  
CZYNNOŚCI  
ZAPOBIEGAWCZE  
Z ZAKRESU UTRZYMANIA  
RUCHU (CIĄG DALSZY)**



**Rysunek 1**



**Widok przeciwwag ze  
zdemontowaną pokrywą**



**Kontrola linek przeciwwagi - co roku**

Frytownice 8-komorowe Henny Penny wyposażone są w dwie linki w mechanizmie przeciwwagi pomagające w podnoszeniu i opuszczaniu pokrywy. Linki należy co roku kontrolować, w ramach harmonogramu czynności z zakresu utrzymania ruchu lub rutynowego przeglądu serwisowego. Linki starsze niż 10-letnie należy wymienić niezależnie od wyniku inspekcji.

**UWAGA**

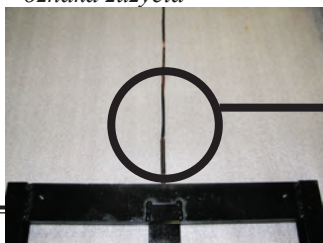
W przypadku wystąpienia trudności w działaniu pokrywy należy przerwać eksploatację frytownicy i wezwać serwis. Konieczna będzie wymiana linek.

1. Za pomocą klucza (0.95 cm) należy odkręcić 6 nakrętek mocujących rozmieszczonych na zewnątrz pokrywy tylnej, zgodnie z rysunkiem 1.
2. Podnieś pokrywę tylną i wyjmij ją od spodu, aby uwolnić ją z prętów gwintowanych.
3. Sprawdź stan techniczny linek przeciwwagi. Jeśli linki mają pęknięcia lub ubytki płaszczka albo inne widoczne oznaki zużycia należy wezwać serwis w celu wymiany obydwu linek.

**PRZESTROGA**

*STAN NIEPRAWIDŁOWY -  
WYMIENIĆ*

*Pęknięcia płaszczka to widoczna  
oznaka zużycia*



*STAN PRAWIDŁOWY*

*Brak oznak zużycia ani pęknięć*



## ROZDZIAŁ 4: PROGRAMOWANIE

### 4-1. MENU PROGRAM (PROGRAMOWANIE)




W tej części opisano sposób uzyskania dostępu do menu programowania („PROG”) zapewniającego dostęp do menu produktów, menu smażenia i programu specjalnego.

1. PRODUCTS (PRODUKTY)
2. MENU COOK (SMAŻENIE)
3. SPECIAL PROGRAM (PROGRAM SPECJALNY)
4. DATA COMM (KOMUNIKACJA DANYCH)
5. HEAT CONTROL (STEROWANIE GRZANIEM)
6. FILTER CONTROL (STEROWANIE FILTROWANIEM)
7. TECH MODE (TRYB TECHNICZNY)
8. STATS MODE (TRYB STATYSTYK)
9. LANGUAGE (JĘZYK)
- x. EXIT MENU (WYJŚCIE Z MENU)

### 4-2. PROGRAMOWANIE PRODUKTU



W tej części opisano sposób programowania nowego produktu w pustej pozycji pamięci lub nadpisania istniejącego produktu.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  tak, aby wyświetlony został komunikat \*MAIN\* (MENU GŁÓWNE).
2. Wybierz pozycję „4. PROG” (PROGRAMOWANIE).
3. Wybierz pozycję „1. PRODUCTS” (PRODUKTY)”.
4. Wprowadź kod 1, 2, 3, wyświetlony zostanie bieżący układ z produktami.
5. Za pomocą przycisków obok symboli + i - przewiń listę produktów i wybierz produkt do zaprogramowania.
6. Gdy żądany produkt znajdzie się w wyświetlaczu środkowym naciśnięcie strzałki w prawo spowoduje przejście do pierwszego kroku programowania tego produktu.
7. Naciśnij przycisk obok komunikatu „<-change” (zmiana), aby zmienić nazwę. Nazwa to tekst wyświetlany w sekcji tytułowej wyświetlacza.
8. Za pomocą klawiatury numerycznej wybierz żadaną literę:



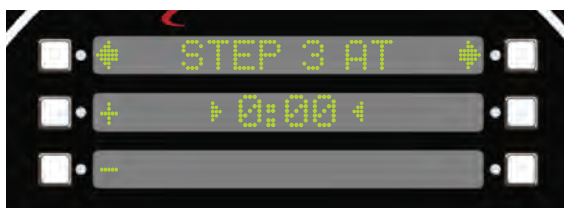
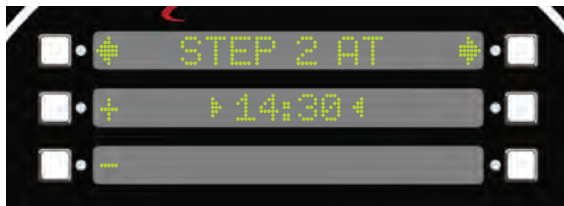
Za pomocą przycisków obok strzałek dolnych przejdź do następnej litery lub listy cyfr.



- Ekran 1 - „ABCDEFGHJIJ”
- Ekran 2 - „KLMNOPQRST”
- Ekran 3 - „UVWXYZ + - /”
- Ekran 4 - „1234567890”
- Ekran 5 - „Ins Del Clr” (Wstaw, usuń, wyczyść)



**4-2.  
PROGRAMOWANIE  
PRODUKTU  
(C.D.)**



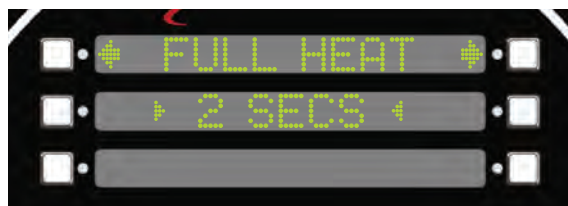
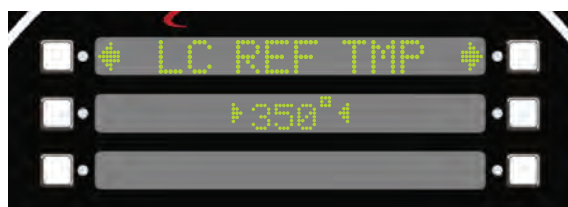
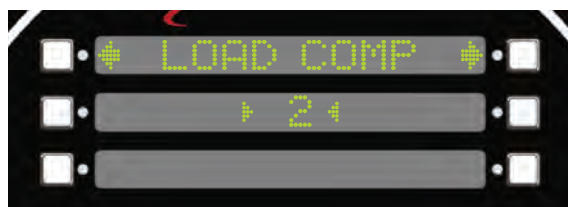
9. Naciśnij przycisk obok symbolu ✓, aby potwierdzić ukończenie tej czynności.
10. Naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „LINK ID” (IDENTYFIKATOR). „LINK ID” (IDENTYFIKATOR) jest wyświetlany w menu smażenia. Służy jako nazwa skrócona identyfikująca produkt.

Naciśnij przycisk obok komunikatu „<-change” (zmiana), aby zmienić identyfikator.

11. Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej można zmienić litery. Po ukończeniu tej czynności naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „COOK TIME” (CZAS SMAŻENIA).
12. Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej można zmienić minuty w liczniku. Po ukończeniu tej czynności naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „STEP 2 AT” (CZAS PRZEJŚCIA DO KROKU 2).
13. Parametr „STEP 2 AT” (CZAS PRZEJŚCIA DO KROKU 2) określa czas, po którym aktywowana zostanie kolejna nastawa temperatury. Za pomocą przycisków na klawiaturze numerycznej można zmienić czas, następnie nacisnąć przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „STEP 3 AT” (CZAS PRZEJŚCIA DO KROKU 3).
14. Wprowadzenie wartości 0:00 dla dowolnego kroku oznaczać będzie zakończenie cyklu smażenia. Naciśnij przycisk obok strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „TEMP 1” (TEMPERATURA 1).

15. Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej można zmienić wartość temperatury. Po ukończeniu tej czynności naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „TEMP 2” (TEMPERATURA 2).

**4-2.  
PROGRAMOWANIE  
PRODUKTU  
(C.D.)**





16. Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej można zmienić wartość temperatury. Po ukończeniu tej czynności naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „ALARM 2”.
17. Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej można zmienić ustawienie czasu alarmu. Po ukończeniu tej czynności naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „LOAD COMP” (KOMPENSACJA ŁADUNKU)
18. . Za pomocą przycisków klawiatury numerycznej wprowadź wartość parametru „LOAD COMP” (KOMPENSACJA ŁADUNKU). Wartość 0 powoduje wyłączenie funkcji kompensacji ładunku.
19. Za pomocą przycisku + lub - ustaw wartość parametru „LOAD COMP REF” (wartość odniesienia kompensacji ładunku) na „SETPT” (nastawa) lub „OTHER” (INNA).  
  
W przypadku wybrania opcji „OTHER” (INNA) naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „LC REF TEMP” (Temperatura odniesienia funkcji kompensacji ładunku).
20. Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadź wartość temperatury odniesienia na potrzeby funkcji kompensacji ładunku. Naciśnij przycisk √, aby potwierdzić. Naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „FULL HEAT” (PEŁNA MOC GRZANIA).
21. Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadź ilość czasu niezbędną do przyłożenia pełnej mocy grzania (termostatycznie) na rozpoczęcie cyklu smażenia, zanim włączony zostanie tryb grzania impulsowego („PC”). Naciśnij przycisk √, aby potwierdzić. Naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „PC FACTOR” (WSPÓLCZYNNIK GRZANIA IMPULSOWEGO”).
22. Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadź zakres temperatur grzania impulsowego. Jest to liczba stopni poniżej nastawy (podczas smażenia), przy której używany jest tryb grzania impulsowego, co może pomóc w przestrzeleniu temperatury. Im mniejsza wartość tego parametru, tym efekt będzie bliższy sterowaniu termostatycznemu grzaniem. Wartość 0 spowoduje grzanie z pełną mocą. Naciśnij przycisk √, aby potwierdzić. Naciśnij przycisk strzałki w prawo, aby przejść do pozycji „BATCH SIZE REQD?” (WYMAGANA WIELKOŚĆ PARTII?)”.
23. Parametr „BATCH SIZE REQD?” (WYMAGANA WIELKOŚĆ PARTII?) jest przeznaczony dla urządzeń wyposażonych w układy projekcji online. Wybranie opcji „YES” (TAK) spowoduje wyświetlenie komunikatu wzywającego do wprowadzenia wielkości partii po usmażeniu danego produktu.



**4-3.  
PROGRAMOWANIE  
SPECJALNE**

W tej części omówiony zostanie sposób uzyskania dostępu do obszaru programowania specjalnego w celu zmiany ustawień menu smażenia, zegara i innych funkcji.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż do wyświetlenia komunikatu \*MAIN\* (MENU GŁÓWNE).
2. Naciśnij ponownie przycisk , aby uzyskać dostęp do kolejnego zestawu opcji.
3. Naciśnij przycisk 4, aby wyświetlić menu „PROG” (Programowanie).
4. Naciśnij przycisk obok pozycji „3. SPCL PROG” (PROGRAMOWANIE SPECJALNE)
5. Wprowadź wartość 1, 2, 3.
6. Za pomocą strzałek w lewo lub w prawo przejdź do dostępnych opcji.

**SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (JEDNOSOTKI WYŚWIETLANIA TEMPERATURY)**

**SP-2 • OPERATION LANGUAGE (JĘZYK INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA)**

**SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (INICJALIZACJA SYSTEMU)**

**SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (SYSTEM OPS WŁĄCZONY?)**

**SP-5 • AUDIO VOLUME (GŁOŚNOŚĆ DŹWIĘKU)**

**SP-6 • AUDIO TONE (CZĘSTOTLIWOŚĆ DŹWIĘKU)**

**SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (WYBÓR CYKLU TOPIENIA TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO)**

**SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (CZYSZCZENIE TŁUSZCZU PRZY ROZRUCHU WŁĄCZONE?)**

**SP-9 • STARTUP: (ROZRUCH:) GO WHERE? (DOKĄD PRZEJŚĆ?)**

**SP-10 • COOK MENUS (KONFIGURACJA MENU SMAŻENIA)**

**SP-11 • COOK MENU BUTTONS (PRZYCISKI MENU SMAŻENIA)**

**SP-12 • COOK DONE (SMAŻENIE GOTOWE): GO WHERE? (DOKĄD PRZEJŚĆ?)**

**SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (MINUTY AUTO-MENU)**

**SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (DOKĄD PRZEJŚĆ?)**

**SP-15 • COOL TEMPERATURE (TEMPERATURA W TRYBIE CHŁODNYM)**

**SP-16 • PRODUCT PROG: (PROGRAMOWANIE PRODUKTÓW) STEP “TIME1>TIME2>TIME3”? (KROK „CZAS1>CZAS2>CZAS3”?)**

**SP-17 • BULK DISPOSE? (USUWANIE MASOWE?)**

**SP-18 • BULK OIL SUPPLY (MASOWE PODAWANIE TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO?)**

**SP-19 • COOKING (SMAŻENIE): SHOW PSI? (WYŚWIETLAĆ WARTOŚĆ PSI?)**

**SP-20 • CHANGE MGR CODE (ZMIENŃ KOD ZARZĄDZANIA)**

**SP-21 • CHANGE USAGE COD (ZMIENŃ KOD UŻYTKOWANIA)**

**SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (JEDNOSOTKI WYŚWIETLANIA TEMPERATURY)**

1. Za pomocą przycisków + lub - wybierz stopnie Fahrenheita (F°) lub Celsjusza (C°).

**SP-2 • OPERATION LANGUAGE (JĘZYK INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA)**

1. Za pomocą przycisków + i - przewiń listę dostępnych języków.

**SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (INICJALIZACJA SYSTEMU)**

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk obok pozycji “hold->” (Przytrzymaj) przez trzy sekundy.
2. Przywrócone zostaną ustawienia domyślne systemu.

**4-3.  
PROGRAMOWANIE  
SPECJALNE  
(C.D.)**

**SP-5 • AUDIO VOLUME (GŁOŚNOŚĆ DŹWIĘKU)**

1. Za pomocą przycisków + i - dostosuj poziom dźwięku głośnika w zakresie od 0 do 10.
2. Naciśnij dowolny nieużywany przycisk, aby sprawdzić głośność.

**SP-10 • COOK MENUS (KONFIGURACJA MENU SMAŻENIA)**

1. Za pomocą przycisków + i - można wybierać poszczególne opcje menu smażenia.
  - „4+TITLE” (4+NAZWA)
  - „5+NEXT” (5+DALEJ)
  - „6 ITEMS” (6 POZYCJI)

Opis i przykłady zamieszczono w części *OPCJE MENU*.

**SP-17 • BULK DISPOSE? (USUWANIE MASOWE?)**

1. Za pomocą przycisków + i - można wybrać jedną z trzech dostępnych opcji:
  - „NONE” (BRAK)
  - „FRONT” (PRZÓD)
  - „REAR” (TYŁ)
2. „NONE” (BRAK) - tłuszcz piekarski jest spuszcany do pojemnika wymiennego lub wózka .
3. „FRONT” (PRZÓD) - tłuszcz jest pompowany przez wąż podłączony z przodu frytownicy gdy naciśnięty jest i przytrzymany podświetlony przycisk.
4. „REAR” (TYŁ) - tłuszcz usuwany jest od tyłu, poprzez instalację rurową.

**SP-18 • BULK OIL SUPPLY (MASOWE PODAWANIE TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO?)**

1. Za pomocą przycisków + lub - wybierz opcję „TAK” lub „NIE” w zależności od tego, czy dostępne jest zasilanie masowe tłuszczem piekarskim na potrzeby uzupełniania zbiornika tłuszczu piekarskiego ATO i kadzi świeżym tłuszczem piekarskim.

## ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA USTEREK

### 5-1. PORADNIK DIAGNOSTYKI USTEREK

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Wyłącznik zasilania jest włączony, jednak frytownica całkowicie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przerwany obwód</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frytownica podłączona.</li> <li>Sprawdź wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik instalacji elektrycznej</li> </ul>
Tłuszcz piekarski nie jest podgrzewany	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otwarty zawór spustowy</li> <li>Zadziałał ogranicznik wysokiej temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknij zawór spustowy.</li> <li>Zresetuj ogranicznik wysokiej temperatury, patrz część Podzespoły obsługowe</li> </ul>
Pienienie się tłuszczu piekarskiego lub przelewanie się gotującego tłuszczu przez krawędź kadzi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patrz schemat zapobiegania przelewaniu na frytownicy i na początku rozdziału Obsługa w niniejszym podręczniku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wykonaj odpowiednie procedury w oparciu o powyższy schemat.</li> </ul>
Tłuszcz piekarski nie jest spuszczaany	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zatkany zawór spustowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umieść pręt do przetykania w otwartym zaworze spustowym</li> </ul>
Nie można uruchomić silnika filtra	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przeegrzany silnik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skasuj zabezpieczenie, patrz Układ zabezpieczenia silnika pompy filtra - kasowanie ręczne</li> </ul>

### UWAGA

Bardziej szczegółowe informacje na temat diagnostyki usterek znajdziesz w podręczniku technicznym dostępnym pod adresem [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) lub pod numerem telefonu 1-800-417-8405 albo 1-937-456-8405.



**5-2.  
KODY BŁĘDÓW**

W przypadku usterki układu sterowania wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Możliwe są następujące komunikaty: „E04”, „E05”, „E06”, „E41”. Wraz z wyświetleniem kodu błędu generowany jest stały sygnał akustyczny, aby go wyłączyć naciśnij dowolny przycisk produktu.

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
„E-4” „CPU TOO HOT” (PRZEGRZANIE PROCESORA)	Przegrzanie płyty sterowania	Przestaw przełącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.). Jeśli nadal wyświetlany jest komunikat „E04”, oznacza to przegrzewanie się płyty sterowania. Należy sprawdzić oznaki przegrzania za panelem sterowniczym. Po ostygnięciu panelu powinien zostać przywrócony stan normalny. W przypadku utrzymywania się błędu „E04” należy wymienić układ sterowania.
„E-5” „OIL TOO HOT” (ZBYT GORĄCY TŁUSZCZ PIEKARSKI)_	Przegrzanie tłuszczu piekarskiego	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.), jeśli wyświetlony zostanie ponownie kod E05, należy sprawdzić obwody grzewcze i sondy temperatury. Po ostygnięciu jednostki powinien zostać przywrócony stan normalny. W przypadku utrzymywania się błędu „E05” należy wymienić układ sterowania.
„E-6A” „MAIN TEMP PROBE FAILED” (USTERKA GŁÓWNEJ SONDY TEMPERATURY) (Przerwany obwód)	Usterka sondy temperatury	Przestaw wyłącznik w położenie OFF (WYŁ.), a następnie z powrotem w położenie ON (WŁ.). W przypadku wyświetlenia kodu „E06” należy sprawdzić sondę temperatury, po usunięciu jej usterki lub wymianie sondy powinien zostać przywrócony stan normalny. W przypadku utrzymywania się kodu „E06” należy wymienić układ sterowania.
„E-6B” „MAIN TEMP PROBE FAILED” (USTERKA GŁÓWNEJ SONDY TEMPERATURY) (zwarcie)		
„E-10” „HIGH LIMIT TRIPPED” (ZADZIAŁAŁ OGRANICZNIK WYSOKIEJ TEMPERATURY)	Zadziałał półprzewodnikowy ogranicznik wysokiej temperatury	Zresetuj ogranicznik wysokiej temperatury 

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
„E-18A” „LEVEL SENSOR FAILED” (USTERKA CZUJNIKA POZIOMU) (Przerwany obwód)	Usterka czujnika poziomu tłuszczu piekarskiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli obwód jest przzerwany, należy sprawdzić połączenia</li> <li>• Wymienić sondę</li> </ul>
„E-18B” „LEVEL SENSOR FAILED” (USTERKA CZUJNIKA POZIOMU) (zwarcie)		
„E-41P” „-1- LOST” (UTRATA NASTAW)	Utracono nastawy produktów. Nastąpiła utrata zapisanej kopii ustawień produktów. Numer produktu, którego dotyczy ten błąd jest wyświetlany na ekranie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W przypadku powtarzania się tego błędu należy wymienić płytę sterowania</li> </ul>
„E-41S” „SYSTEM DATA LOST” (UTRATA DANYCH SYSTEMU)	Nastąpiła utrata danych systemu. Nastąpiła utrata kopii danych w pamięci RAM i zapisanej kopii ustawień. Przywrócono wartości domyślne ustawień	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W przypadku powtarzania się tego błędu należy wymienić płytę sterowania</li> </ul>
„E-46C” „INTERNAL SD MEM ERR” (BŁĄD WEWNĘTRZNY KARTY PAMIĘCI SD”	Problem związany z kartą microSD znajdująca się na płycie procesora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy sprawdzić, czy karta nie wysunęła się z gniazda</li> </ul>
„E-46W” „DATA SAVE FAILED” (NIEPOWODZENIE ZAPISYWANIA DANYCH)	Nie jest możliwe nawiązanie komunikacji i zapisywanie danych na karcie microSD  Uszkodzony plik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W przypadku powtarzania się tego błędu należy wymienić płytę sterowania</li> </ul>
„E-47” „ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED” (USTERKA UKŁADU ANALOGOWEGO LUB 12 V)	Problem z odczytem wejść przetwornika analogowo-cyfrowego	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W przypadku powtarzania się tego błędu należy wymienić płytę sterowania</li> </ul>
„E-48” „INPUT SYSTEM ERROR” (BŁĄD UKŁADU WEJŚCIOWEGO)	Usterka płyty procesora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienić płytę sterującą</li> </ul>

WYŚWIETLACZ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
<p>„E-54C” „MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE” (USTERKA GŁÓWNEGO OBWODU TEMPERATURY)</p>	<p>Usterka płyty procesora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zainicjalizować płytę procesora</li> <li>• Wymienić płytę sterującą</li> </ul>
<p>„E-54D” „MAIN TEMP DSC ERROR” (BŁĄD UKŁADU DSC GŁÓWNEGO OBWODU TEMPERATURY)</p>	<p>Usterka płyty procesora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zainicjalizować płytę procesora</li> <li>• Wymienić płytę sterującą</li> </ul>
<p>„E-70A” „FAN JUMP MISSING” (BRAK PRZEWODU POŁĄCZENIOWEGO WENTYLATORA)</p>	<p>Przewód połączeniowy zakończony złączem 15-stykowym obluzowany lub brak przewodu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź, czy złącze nie jest obluzowane</li> </ul>
<p>„E-70B” „PWR SWITCH OR WIRES FAILED” (USTERKA WYŁĄCZNIKA ZASILANIA LUB PRZEWODÓW)</p>	<p>Zwarcie przewodów/obluzowanie połączenia  Możliwe uszkodzenie wyłącznika zasilania</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdzić połączenie</li> <li>• Wymienić wyłącznik zasilania</li> </ul>
<p>„E-70C” „DRN JUMPER MISSING” (BRAK PRZEWODU POŁĄCZENIOWEGO DRN)</p>	<p>Obluzowane złącze 15-stykowe</p>	<p>Sprawdzić połączenie</p>
<p>„E-82” „SELECTOR VALVE FAILURE” (USTERKA ZAWORU PRZEŁĄCZAJĄCEGO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawór przełączający nie działa prawidłowo. Błąd dotyczy autokalibracji lub braku reakcji na polecenie zmiany położenia.</li> <li>• Usterka silnika, kodera lub przewodów.</li> </ul>	<p>Jeśli potrzebujesz pomocy zewnętrznej, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem albo zadzwoń pod numer 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.</p>



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

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**  
**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - 186 - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 8-12-15

Polish