

BIELA14 Serii

Gen II LOV™ FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

Instalacji, Instrukcja obsługi i konserwacji

Podręcznik ten jest aktualizowany w miarę nowych informacji, a modele są uwalniane. Odwiedź naszą stronę internetową do najnowszej instrukcji.

Obecny rozdział o urządzeniu przeznaczony jest do zamieszczenia w dziale Frytownicy Instrukcji urządzenia.



DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA
Nie przechowuj i nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego urządzenia, lub innych podobnych.

⚠ OSTROŻNIE

Przeczytać instrukcję przed użyciem frytkownicy.



8 1 9 6 5 3 9

Part Number: FRY_IOM_8196539 05/2015

Polish / Jezyk Polski

SPIS TREŚCI

TREŚĆ GWARANCJI.....	Str. i
WSTĘP.....	Str. 1-1
INSTRUKCJA INSTALACYJNA	Str. 2-1
INSTRUKCJA OBSŁUGI	Str. 3-1
INSTRUKCJA KOMPUTERA M2007	Str. 4-1
OBSŁUGA WEWN. UKŁADU FILTRACYJNEGO	Str. 5-1
KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA	Str. 6-1
DIAGNOSTYKA W OBSŁUDZE.....	Str. 7-1
ANEKS A: RTI (BULK OIL) INSTRUKCJA	A-1
ANEKS B: Przygotowanie JIB z Solid Opcja Skrócenie	B-1
ANEKS C: Solid Użyj topnienia Skrócenie	C-1
ANEKS D: Korzystanie z czujnika jakości oleju	D-1
ANEKS E: Konfiguracja czujnika jakości oleju.....	E-1

UWAGA

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU EENODIS CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEZMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA POPRZEZ FRYMASTER DEAN LUB JEGO AUTORYZOWANY OŚRODEK SERWISOWY, LUB ZAKUPIONĄ CZĘŚĆ PODDANOBY JAKIMKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. Ponadto, firma Frymaster Dean i jej podmioty zależne nie ponoszą żadnej odpowiedzialności materialnej, cywilnej, lub z tytułu kosztów poniesionych przez klienta, w bezpośrednim lub pośrednim związku z zamontowaniem jakiegokolwiek części modyfikowanej, lub pochodzącej z nieautoryzowanego ośrodka serwisowego.

UWAGA

Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji profesjonalnej i powinno być powierzane wyłącznie obsłudze osób kwalifikowanych. Wszelkie czynności instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze wykonywać powinien pracownik Autoryzowanego Ośrodka Serwisowego Frymaster (FASC) lub inny kwalifikowany fachowiec. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować utratę ważności gwarancji producenta. Definicje osób kwalifikowanych podano w rozdziale 1. niniejszej Instrukcji.

UWAGA

Niniejsze urządzenie musi być instalowane zgodnie z odpowiednimi krajowymi i miejscowymi przepisami państwa/regionu, na terenie którego dokonywana jest instalacja. Szczegółowe wymogi przepisów krajowych zamieszczono w rozdziale 2. niniejszej Instrukcji.

ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

Montaż urządzenia musi spełniać podstawowe przepisy wodno-kanalizacyjne Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) oraz podane w instruktażu Food Service Sanitation Manual - amerykańskiej federalnej agencji Food and Drug Administration (FDA).

UWAGA

Szkice i zdjęcia zamieszczone w niniejszej instrukcji podano z myślą o ilustrowaniu czynności z eksploatacji, higieny oraz technicznych – niekoniecznie zgodnie z procedurami dyrekcji danego zakładu klienta.

ZAWIADOMIENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER USA

Urządzenie to spełnia wymogi Rozdz. 15 odpowiedniego Regulaminu FCC. Eksploatacja podlega następującym dwu warunkom: 1) Niniejsze urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz 2) Urządzenie nie może przeciwdziałać zakłóceniom zewnętrznym, w tym powodującym niepożądane działanie. Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B.

KANADA

Niniejsze urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji hałasu radiowego ustalonych normą ICES-003 Ministerstwa Telekomunikacji Kanady.

Cet appareil numerique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja, serwis, oraz nieupoważnione modyfikacje lub usprawnienia mogą być przyczyną zniszczeń mienia, obrażeń cielesnych lub śmierci. Przed instalacją lub serwisowaniem urządzenia należy zapoznać się uważnie z instrukcją instalacyjną, eksploatacyjną i serwisową.

⚠ ZAGROŻENIE

Przednia krawędź urządzenia to nie stopień! Nie wchodzić na urządzenie. Wynikiem poślizgnięć lub styczności z rozgrzanym tłuszczem mogą być poważne obrażenia.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie przechowuj i nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy i oparów w pobliżu tego urządzenia, lub innych podobnych.

⚠ ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smaźalniczego lub innych przyborów kuchennych na listwie uszczelniającej frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy fryt. na listwie dla oddzielenia tłuszczu spowoduje jest odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

⚠ ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się – bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeśli brakuje zestawu ograniczającego - skontaktuj się z miejscowym KES.

⚠ ZAGROŻENIE

Frytownica wyposażona jest w przewód zasilania (trój-fazowy) dla każdej kadzi oraz pojedynczy pięciożyłowy przewód dla całego systemu. Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy Frymaster - odłącz WSZYSTKIE przewody zasilania od sieci elektrycznej.

⚠ ZAGROŻENIE

Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.

UWAGA

Zawarte tu Instrukcje dotyczące zbiorczego systemu napełniania/odprowadzania tłuszczu opisują system RTI. Instrukcje te niekoniecznie dotyczyć muszą innych systemów zbiorczych.

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE DLA LOV™

Firma Frymaster, L.L.C. udziela gwarancji na poniższych warunkach, wyłącznie pierwotnemu nabywcy, oraz wyłącznie na objęte urządzenie i jego części wymienne:

A. WARUNKI GWARANCJI - FRYTOWNICE

1. Firma Frymaster L.L.C. udziela gwarancji na wszystkie podzespoły oraz ich montaż na okres dwu lat.
2. Wszystkie elementy, za wyjątkiem kadzi smaźalniczej, uszczelek kolistych oraz bezpieczników objęte są gwarancją na okres dwu lat od dnia instalacji frytownicy.
3. W razie gdyby jakiegokolwiek części, za wyjątkiem bezpieczników i uszczelek kolistych pod filtr, okazały się wadliwe w okresie pierwszych dwu lat od dnia instalacji urządzenia, Frymaster zobowiązuje się również do pokrycia kosztów robocizny, maksymalnie do 2 roboczogodzin zwykłych dla wymiany danej części, plus maksymalnie 160 km dojazdów (80 km w każdą stronę).

B. WARUNKI GWARANCJI – KADZIE SMAŻALNICZE

Jeśli w terminie dziesięciu lat od jej zainstalowania, frytownica Frymaster zacznie przeciekać, Frymaster zobowiązuje się, zgodnie z własnym uznaniem, do: wymiany całej baterii lub wymiany kadzi, z przydziałem maksymalnej liczby roboczogodzin prostych przewidzianych w odpowiednim grafiku Frymaster. Elementy połączone z frytownicą, jak np. obwód temperatury maksymalnej, czujnik, uszczelki oraz wszelkie okucia mocujące również objęte dziesięcioletnią gwarancją, w razie konieczności ich wymiany spowodowanej wymianą frytownicy. Nie wlicza się przecieków spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, lub zużyciem gwintów osprzętu, jak sondy, czujniki, obwody wysokiej temp., zawory odpływowe oraz rury powrotne.

C. ZWROT CZĘŚCI

Wszystkie wadliwe elementy objęte gwarancją należy zwracać w terminie 60 dni do Autoryzowanego Ośrodka Serwisowego Frymaster, dla uzyskania ich wymiany. Po upływie 60 dni, gwarancja nie zostanie uznana.

D. WYŁĄCZENIA Z GWARANCJI

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia wynikających z użycia niezgodnego z przeznaczeniem, nieprofesjonalnego traktowania, modyfikacji lub wypadku, jak np.:

- Niewłaściwa lub nieautoryzowana naprawa (w tym wszelkie próby spawania kadzi smaźalniczej na miejscu);
- niezastosowanie przez użytkownika właściwych procedur instalacji i/lub okresów międzyserwisowych podanych na karcie MRC. Dla korzystania z gwarancji niezbędne jest przedstawienie dokumentacji dokonywania rozkładowych czynności konserwacyjnych;
- niewłaściwa konserwacja;
- uszkodzenia transportowe;
- aberracyjna obsługa urządzenia;
- usuwanie, modyfikacja lub zamazanie etykiety znamionowej lub kodowanej daty na agregacie grzejnym;

- uruchamianie frytownicy bez tłuszczu piekarskiego lub innego płynu w kadzi;
- do dziesięcioletniego programu gwarancyjnego nie zakwalifikuje się frytownica, dla której nie nadesłano odpowiednio wypełnionego poświadczenia o prawidłowym rozruchu.

Niniejsza gwarancja również nie obejmuje:

- transportu lub dojazdów na odległość przekraczającą 160 km (80 km w jedną stronę), oraz podróży ponad dwugodzinnej;
- wynagrodzenia za nadgodziny lub pracę w święta;
- likwidacji szkód wynikowych (koszt naprawy lub wymiany innego mienia, które uległo uszkodzeniu), utraty czasu, wpływów, korzyści i wszelkich innych odszkodowań wynikowych.

Niniejsza gwarancja nie zawiera domyślnych zapewnień o pokupności produktu lub jego zdolności do konkretnych zastosowań.

Sformułowania niniejszej gwarancji są ważne na dzień jej wydania i mogą ulegać modyfikacjom w przyszłości.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II - LOV™

ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

UWAGA: Frytownica Frymaster BIELA14 wymaga przeszkolenia obsługi w procedurach rozruchu, pokazów i szkoleń przed przystąpieniem do normalnych czynności eksploatacyjnych w restauracji.

1.1 Informacje ogólne

Prosimy gruntownie zapoznać się z instrukcjami niniejszej broszury przed wszelkimi próbami eksploatacji sprzętu. Niniejsza instrukcja obejmuje wszystkie modele BIELA14 LOV™ w konfiguracjach McDonald's. Frytownice tej serii charakteryzuje znaczny zakres ujednoczenia części, dlatego omawiając je zbiorowo będziemy nazywać je "frytownicami LOV™".

Mimo podobnego wyglądu do frytownic elektrycznych RE14 McDonald's, frytownice BIELA14 wyposażone są w niskopoziomowe kadzie smaźalnice, samoczynne uzupełnianie poziomu tłuszczu oraz zautomatyzowany system filtracji naprzemiennej. Zaprojektowana w wystroju Euro-Look frytownica posiada zaokrąglony kołpak i większy okrągły odpływ, zapewniający splukanie pojedynczych frytek i innych odpadów do miski filtra. Frytownice BIELA14 LOV™ sterowane są przez komputer M3000. Frytownice tej serii zamawiać można w opcji kadzi jednolitych lub dzielonych, oraz jako zestawy zblokowane w bateriach do sześciu frytownic.


1.2 Dane BHP


Przed próbą uruchomienia frytownicy, należy uważnie zapoznać się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.


W tekście całej instrukcji znajdziesz adnotacje w dwuliniowych ramkach, podobne do poniższej.

ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz piekarski powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać frytownicy z rozgrzanym tłuszczem, ani przelewać tłuszczu z jednego pojemnika do innego.

 Prostokąty z nagłówkiem **UWAGA** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować awarię Twojego urządzenia*.

 Prostokąty z **OSTRZEŻENIEM** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować uszkodzenie Twojego urządzenia* lub jego nieprawidłowe działanie.

 Prostokąty z napisem **ZAGROŻENIE** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować obrażenia cielesne* oraz uszkodzenie Twojego urządzenia lub jego awarię.

Dwa czujniki wysokotemperaturowe powodujące odcięcie zasilania elementów grzejnych w przypadku awarii sterowników temperatury.

1.3 Parametry i dane komputerów M3000

Sprzęt niniejszy sprawdzono, i stwierdza się, iż spełnia on parametry graniczne dla urządzenia cyfrowego kategorii A, zgodnie z Art. 15 przepisów federalnej agencji d/s telekomunikacji (FCC). Mimo, że urządzenie atestowane jest w kategorii A, wykazano iż spełnia też parametry kategorii B. Warunki te opracowano z myślą o zapewnieniu odpowiedniego zakresu ochrony przed powodowaniem szkodliwych zakłóceń podczas jego eksploatacji w warunkach zakładowych. Sprzęt ten wytwarza, wykorzystuje i może promieniować energię w pasmach radiowych i może, w przypadku montażu lub eksploatacji niezgodnych z instrukcją, powodować szkodliwe zakłócenia w radiokomunikacji. Eksploatacja urządzenia w terenie mieszkalnym prawdopodobnie powodować będzie szkodliwe zakłócenia, co spowoduje konieczność zlikwidowania zakłóceń na koszt użytkownika urządzenia.

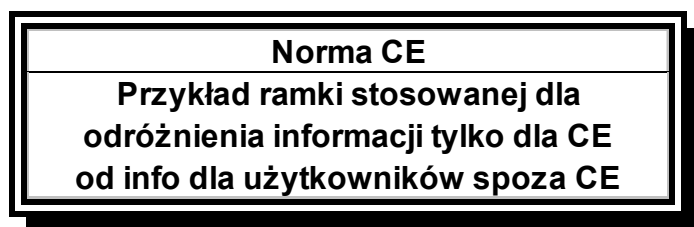
Ostrzega się użytkownika, że dokonywanie wszelkich zmian lub modyfikacji urządzenia, bez wyraźnego upoważnienia podmiotu odpowiedzialnego za zgodność z przepisami, spowodować może cofnięcie upoważnienia na eksploatację urządzenia.

W razie konieczności, użytkownik powinien zgłosić się po dalsze wskazówki do sprzedawcy sprzętu lub doświadczonego technika RTV.

Być może pomocna będzie poniższa broszura zredagowana przez Federalną Agencję d/s Telekomunikacji (FCC): "Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV". Broszurę zamówić można z federalnej drukarni U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Nr. pozycji . 004-000-00345-4.

1.4 Dane dla użytkowników w Unii Europejskiej (CE)

Unia Europejska (CE) przyjęła własne charakterystyczne normy dla urządzeń tego rodzaju. Jeśli w danym przypadku zachodzi różnica między normami CE i poza-CE, instrukcje lub informacje podane będą w zaciemnionym prostokącie, przypominającym zamieszczony niżej.



1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

Dane eksploatacyjne frytownic Frymaster adresowane są wyłącznie do osób przeszkolonych i/lub upoważnionych, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6. **Wszelkie czynności montażowe oraz serwisowe frytownic Frymaster wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio kwalifikowane, dyplomowane, licencjonowane i/lub upoważnione, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6.**

1.6 Definicje

OSOBY KWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI

Za osoby kwalifikowane/upoważnione uważa się takie, które uważnie zapoznały się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji i dokładnie przyswoiły sobie funkcje sprzętu, lub posiadają uprzednie doświadczenie z eksploatacją sprzętu objętego niniejszą instrukcją.

KWALIFIKOWANY INSTALATOR

Za kwalifikowanego instalatora uważa się osobę, podmiot, koncern i/lub firmę, które, czy to osobiście, czy poprzez reprezentanta, prowadzą i odpowiadają za instalację urządzeń elektrycznych. Kwalifikowany instalator musi posiadać doświadczenie w tego rodzaju zadaniach, znać wszelkie niezbędne środki ostrożności oraz spełniać wszelkie wymogi stosownych przepisów krajowych i lokalnych.

KWALIFIKOWANY SERWISANT

Za kwalifikowanego serwisanta uważa się osobę posiadającą bieżącą znajomość urządzeń Frymaster i upoważnioną przez firmę Frymaster, L.L.C. do obsługi serwisowej sprzętu jej produkcji. Każdy kwalifikowany serwisant ma obowiązek posiadania pełnego zestawu instrukcji serwisowych i katalogów części zamiennych, oraz magazynowania minimalnych ilości części do urządzeń Frymaster. Wraz z dostarczoną z wytwórni frytownicą Frymaster załączono wykaz Autoryzowanych Ośrodków Serwisowych Frymaster (ASA). *Niekorzystanie z kwalifikowanych serwisantów spowoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster*

1.7 Procedury zgłaszania uszkodzeń transportowych

Co zrobić, jeśli dostarczą mi uszkodzone urządzenie:

Prosimy pamiętać, że przed wysyłką z wytwórni, urządzenie poddano starannej inspekcji, a pakowali je fachowi pracownicy. Pełną odpowiedzialność za bezpieczne dostarczenie przyjmuje, po przejęciu urządzenia, firma spedycyjna.

1. **Reklamacje z tytułu uszkodzeń składać należy niezwłocznie** – bez względu na ich zakres.
2. **Uszkodzenia lub straty widoczne** – **Pamiętajmy o dokonaniu adnotacji** na konosamencie przewozowym lub pokwitowaniu przyjęcia, wraz z podpisem osoby poświadczającej odbiór.
3. **Uszkodzenia lub straty ukryte** – Jeśli uszkodzenia pozostały niezauważone aż do rozpakowania urządzenia, **niezwłocznie** zawiadamiamy firmę spedycyjną lub przewoźnika, po czym składamy reklamację z tytułu uszkodzeń ukrytych. Należy to zrobić w terminie 15 dni od odbioru urządzenia. Pamiętajmy o zachowaniu pojemnika przewozowego do oględzin.

***Frymaster* NIE PRZYJMUJE ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA LUB STRATY
PONIESIONE W TRAKCIE PRZEWOZU**

1.8 Informacje serwisowe

W zakresie napraw spoza serwisu konserwacyjnego, lub w sprawie informacji serwisowych, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (ASA). Dla sprawności udzielanej obsługi, Autoryzowany Ośrodek Serwisowy Frymaster (ASA) lub przedstawiciel Działu Serwisu żądać będzie pewnych informacji o Twojej frytownicy. Większość tych danych wydrukowano na etykiecie danych znamionowych, umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Numer części i podzespołów znaleźć można w Instrukcji Serwisowej z Katalogiem Części. Zamówienia części składać można bezpośrednio u miejscowego ośrodka serwisowego ASA lub w punkcie sprzedaży. Do frytownic wysyłanych z wytwórni dołącza się wykaz ośrodków serwisowych Frymaster Dean. Jeśli nie posiadasz dostępu do tego wykazu, prosimy o kontakt z Działem Serwisowym Frymaster Dean pod nr. 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1711 albo emailem pod service@frymaster.com.

Dla zwiększenia sprawności udzielanej porady, prosimy o podanie:

Model _____

Numer fabryczny _____

Napięcie _____

Rodzaj usterki _____

**PROSIMY O PRZECHOWYWANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI W BEZPIECZNYM MIEJSCU –
CELEM WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.**

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

2.1 Ogólne wymogi instalacyjne

Właściwa instalacja ma zasadnicze znaczenie dla bezpiecznej, wydajnej i bezawaryjnej eksploatacji urządzenia.

Czynności montażowe oraz serwisowe frytownic Frymaster Dean wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio kwalifikowane, licencjonowane i/lub upoważnione, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6 niniejszej instrukcji.

Niekorzystanie z odpowiednio kwalifikowanych, licencjonowanych i/lub upoważnionych instalatorów lub serwisantów, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6 niniejszej instrukcji, spowoduje unieważnienie gwarancji Frymaster, oraz może być przyczyną uszkodzenia urządzenia lub obrażeń obsługi.

Jeśli gdziekolwiek występuje sprzeczność między instrukcjami i informacjami zamieszczonymi w instrukcji, a miejscowymi lub krajowymi kodeksami lub przepisami, instalacja i eksploatacja musi przebiegać zgodnie z odpowiednimi przepisami państwa, na terenie którego urządzenie jest instalowane.

Serwisu urządzenia dokonywać można kontaktując się z miejscowym Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster Dean.

UWAGA

Frytownice nadesłane z wytwórni bez fabrycznych przewodów i zestawów wtyczek należy wyposażyć w okablowanie stałe, doprowadzając przewody elastyczne do bloku końcówek na tylnej ścianie urządzenia. Frytownice należy okablować zgodnie z wymogami NEC. Wykonując okablowanie stałe, należy zawsze zamontować zestaw ograniczający ruchomość.

ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się – bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. W razie nieznaledzenia zestawu ograniczającego ruchomość, skontaktuj się z miejscowym Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster Dean (ASA).

UWAGA

W razie podłączania urządzenia bezpośrednio do sieci elektrycznej, konieczne jest zapewnienie odłączania od sieci przy pomocy rozwiązania przewidującego co najmniej 3-mm odstęp dla wszystkich biegunów elektrycznych.

UWAGA

Urządzenie należy montować tak, aby zapewnić dostęp do wtyczki sieciowej, chyba, że zapewniono inną metodę odłączania od sieci elektrycznej (np. autowylącznik).

UWAGA

W razie bezpośredniego przyłączenia urządzenia na stałe do sieci, łączące przewody powinny być przew. miedzianymi o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

UWAGA

W razie uszkodzenia przewodu zasilania, jego wymiany dokonywać powinien technik Autoryzowanego Ośrodka Serwisowego Frymaster Dean, lub inna podobnie kwalifikowana osoba – dla uniknięcia zagrożeń.

⚠ ZAGROŻENIE

Urządzenie to musi być podłączane do sieci elektrycznej o tym samym napięciu i fazie, co uwidocznione na tabliczce parametrów znamionowych umieszczonej na wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE

Wszystkie końcówki okablowania urządzenia muszą odpowiadać schematom elektrycznym dołączonym do urządzenia. Podczas instalacji lub serwisowania urządzenia, należy korzystać ze schematu(-ów) elektrycznego(-ych) umieszczonych po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE

Urządzenia Frymaster Dean wyposażone w nóżki przeznaczone są do montażu stałego. Urządzenie wyposażone w nóżki należy podczas przemieszczania podnosić, dla uniknięcia uszkodzeń urządzenia i obrażeń cielesnych pracowników. W instalacjach ruchomych, należy wykorzystać opcjonalne kółka samonastawne. Pytania? Zadzwoń: 1-800-551-8633.

⚠ ZAGROŻENIE

Do frytownicy jednokadziowej nie należy montować fartucha odpływowego. Frytownica może utracić stabilność i przewrócić się, powodując obrażenia. W sąsiedztwie urządzenia nie mogą nigdy znajdować się żadne substancje palne.

⚠ ZAGROŻENIE

Zgodnie z przepisami budowlanymi, nie wolno instalować frytownic z otwartym zbiornikiem gorącego tłuszczu w sąsiedztwie otwartego płomienia dowolnego rodzaju, w tym opiekaczy i rożen.

W przypadku awarii zasilania, frytownica(e) automatycznie wyłączą się. W takim przypadku, wyłącz zasilanie (OFF). Nie należy usiłować włączyć ponownie frytownic, aż do przywrócenia zasilania.

Urządzenie to należy eksploatować z dala od substancji palnych, za wyjątkiem dopuszczalnego montowania na podłogach wykonanych z materiałów palnych.

W razie instalacji w sąsiedztwie konstrukcji palnych, należy zapewnić 15cm prześwitu po obu stronach i z tyłu urządzenia. Od przodu urządzenia należy pozostawić min. 61cm wolnej przestrzeni dla umożliwienia serwisu i bezpiecznej obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy zastawiać okolic podstawy frytownicy oraz przestrzeni pod nią.

2.1.2 Wymogi dotyczące uziemienia

Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą być uziemione zgodnie z właściwymi kodeksami stanowymi i lokalnymi, oraz, tam, gdzie to właściwe, kodeksami CE. Schemat elektryczny znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Informacje o właściwych napięciach zasilania znajdują się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

OSTRZEŻENIE

Dla zapewnienia bezpiecznej i wydajnej eksploatacji frytownicy oraz okapu, wtyczka elektrycznego zasilania okapu z sieci 120-woltowej, musi być całkowicie wciśnięta i zaryglowana w gniazdku wyposażonym w rękaw i iglicę.

2.1.3 Wymogi australijskie

Celem dokonania instalacji zgodnej z AS 5601 / AG 601, władz miejscowych, oraz dotyczące gazu elektryczności, oraz wszelkie inne istotne przepisy.

2.2 Wymogi dotyczące zasilania

Trójfazowa wtyczka zasilania agregatu posiada znamionowe parametry: 60 A, 250 VAC oraz konfigurację NEMA L15-60P. Wtyczka podzesp. sterowania oraz filtra zasilania agregatu posiada znamionowe parametry: 20 A, 120/208 VAC oraz konfigurację NEMA L21-60P. Każda frytownica powinna mieć przewód zasilający agregat przyłączony do własnego obwodu, jak również przewód osprz. sterującego.

NAPIĘCIE	FAZ.	GRUBOŚĆ ROBOCZA	MIN. ROZMIAR	AWG (mm ²)	AMP NA GAŁĄŻ		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

UWAGA

W razie bezpośredniego włączenia urządzenia do sieci zasilania, konieczne jest stosowanie przewodów miedzianych o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

ZAGROŻENIE

Urządzenie musi być podłączane do sieci elektrycznej o tym samym napięciu i fazie, co wyszczególnione na tabliczce parametrów znamionowych umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek.

ZAGROŻENIE

Wszystkie końcówki okablowania urządzenia muszą odpowiadać schematom elektrycznym dołączonym do urządzenia. Przy instalowaniu lub serwisowaniu urządzenia, należy korzystać ze schematu(ów) elektrycznego(ych) zamieszczonych po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

2.3 Po zamontowaniu frytownic na stanowisku smaźalniczym

ZAGROŻENIE

Nie wolno modyfikować ani usuwać żadnego elementu konstrukcyjnego frytownicy dla zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń do Infolinii Serwisowej Frymaster Dean pod nr. 1-800-551-8633.

1. Po zamontowaniu frytownic na stanowisku smaźalniczym, należy– z pomocą poziomiccy stolarskiej - skontrolować poziom powierzchni urządzenia w płaszczyźnie prawa-lewa, jak i przód-tył.

Aby wyrównać poziom frytownicy, dokonujemy regulacji kółek nastawnych, co zapewni, że frytownice znajdują się na odpowiedniej wysokości w stanowisku smaźalniczym.

Po ostatecznym ustawieniu frytownicy w położeniu docelowym, montujemy ograniczniki dostarczone przez KES, tak, by urządzenie nie zawieszało się, ani nie przekazywało naprężeń na przewód elektryczny lub elementy złączne. Zestaw ograniczający ruchomość należy instalować zgodnie z załączoną instrukcją. W razie odłączenia zestawu ograniczającego na okoliczność serwisowania lub jakąkolwiek inną, należy go ponownie przyłączyć przed kolejnym użyciem frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się – bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeśli nie można znaleźć zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym przedstawicielem Autoryzowanego Serwisu Frymaster Dean (ASA).

⚠ ZAGROŻENIE

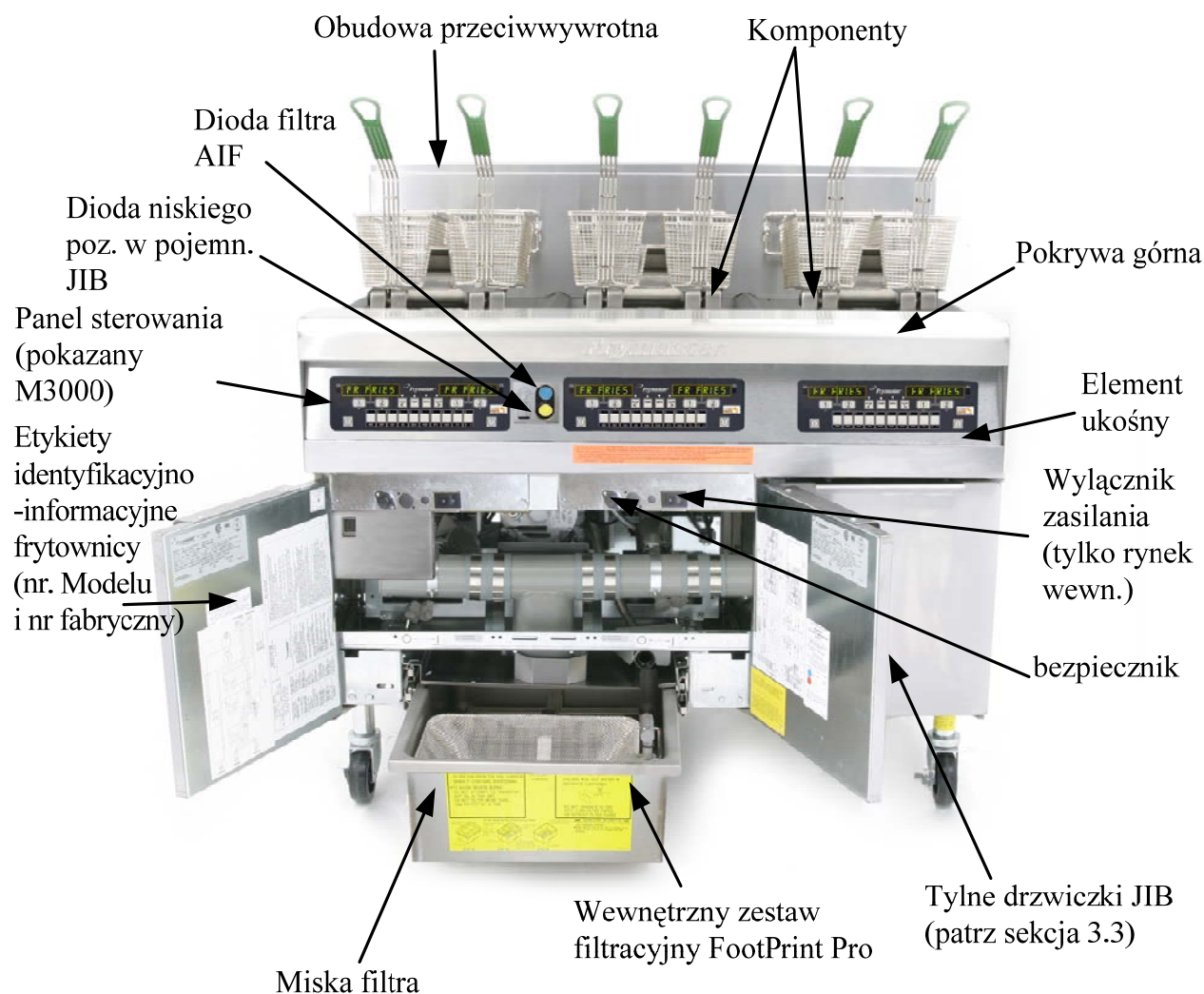
Rozgrzany tłuszcz może powodować groźne oparzenia. Unikaj styczeńości. Przed próbą przemieszczania frytownicy, bezwzględnie należy usunąć z niej tłuszcz – dla uniknięcia rozlewów, upadków i ciężkich oparzeń. W razie niezabezpieczenia w położeniu poziomym, może dojść do przechylenia się frytownicy i obrażeń cielesnych obsługi.

2. Spuszczamy zawartość kadzi, czyścimy ją, po czym napełniamy świeżym tłuszczem. (Patrz *Procedury Ustawiania i Wylączania Urządzeń* w Rozdz. 3.)

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ROZDZIAŁ 3: Instrukcja obsługi

ORIENTACJA W ELEMENTACH FRYTOWNICY ELEKTRYCZNEJ SERII BIELA14 - LOV™



TYPOWA KONFIGURACJA (na rysunku BIELA314)

UWAGA: Wygląd zainstalowanej frytownicy może być nieco odmienny od pokazanego, w zależności od konfiguracji i daty produkcji.

3.1 Konfigurowanie urządzenia i procedury wyłączenia

Konfigurowanie

⚠ ZAGROŻENIE

Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą kadzią. Przed podłączeniem energii do agregatu, kadź musi być napełniona olejem lub wodą do kreski napełnienia. Niezastosowanie się spowoduje nieodwracalne uszkodzenia agregatu; może też spowodować pożar.

⚠ ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem olejem usuń wszystkie resztki wody z kadzi. Zaniedbanie tego może spowodować rozpryskiwanie gorącej cieczy gdy olej zostanie nagrany do temperatury smażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Urządzenie BIELA14 nie jest przeznaczone do topienia tłuszczu stałego. W tej frytownicy należy stosować jedynie tłuszcze ciekłe. Użycie tłuszczu stałego spowoduje zatkanie przewodów olejowych. Pojemność frytownicy BIELA14 wynosi 31 funtów (3,7 galonów/14 litrów) w konfiguracji jednokadziowej i 15.5 funtów (2.5 galonów/7 litrów) w przypadku konfiguracji dwukadziowej w temperaturze 70°F (21°C).

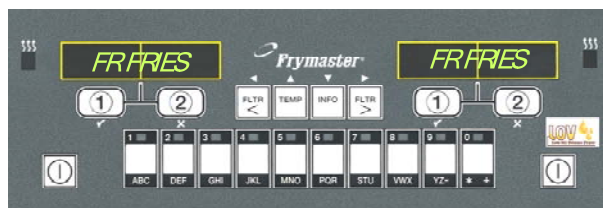
1. Napełnij kadź olejem do dolnej kreski OIL LEVEL umieszczonej z tyłu kadzi. To umożliwi rozszerzanie oleju pod wpływem ciepła. Nie wlewaj zimnego oleju ponad tę dolną kreskę; kadź może zostać przepełniona przez rozgrzany olej. W przypadku systemów zbiorczych, w sekcji 4.11.4 na stronie 4-22 znajdziesz instrukcje napełniania ze zbiornika zbiorczego.
2. Upewnij się, że przewód (przewody) zasilający jest podłączony i zablokowany (jeżeli stosowne) w odpowiednim gnieździe. Upewnij się, że przód wtyczki jest okryty płytą gniazda i nie są widoczne żadne fragmenty bolców.
3. Upewnij się, że zasilanie jest włączone. Niektóre modele są wyposażone w główny przełącznik zasilania umieszczony za drzwiczkami szafki frytownicy, na przednim panelu kasety podzespołów, obok bezpiecznika.
4. Upewnij się, że zasilanie jest **WŁĄCZONE**. Jeżeli komputer jest włączony, frytownica rozpocznie nagrzewanie, a na wyświetlaczu będzie wyświetlane naprzemiennie **MLT-CYCL** i **LOW TEMP**, aż do osiągnięcia temperatury 180°F (82°C). **LOW TEMP** jest wyświetlane aż do osiągnięcia temperatury różniącej się od docelowej o 15°. Po osiągnięciu temperatury docelowej, na wyświetlaczu pojawia się nazwa produktu lub linie przerywane, co oznacza, że frytownica jest gotowa do pracy.
5. Upewnij się, że poziom oleju osiągnął górną kreskę OIL LEVEL, gdy olej osiągnie temperaturę smażenia.

Wyłączanie urządzenia

1. Przełącz wyłącznik zasilania w pozycję OFF.
2. Odfiltruj olej i wyczyść frytownicę (patrz rozdziały 5 i 6).
3. Połóż pokrywę kadzi na kadziach.

3.2 Obsługa

Ta frytownica jest wyposażona w komputery M3000 (przedstawione poniżej). Przeczytaj *Instrukcję obsługi komputera M3000 w rozdziale 4*, aby poznać procedury programowania i obsługi komputera.



KOMPUTER M3000

W rozdziale 5 tego podręcznika znajdziesz instrukcję obsługi wbudowanego systemu filtracji.

3.3 Niski poziom oleju w systemie automatycznego ponownego napełnienia

Po zainstalowaniu we frytownicy systemu Low Oil Volume (LOV™), poziom w oleju jest nieustannie sprawdzany i uzupełniany ze zbiornika znajdującego się w szafce. W zbiorniku znajduje się 35 funtowe (ok. 15,8 kilogramowe) pudełko z olejem. Podczas typowej eksploatacji taka ilość wystarcza na około dwa dni. Elementy systemu zostały opisane po prawej stronie (rysunek 1).

UWAGA: System jest przeznaczony do uzupełniania poziomu w kadziach, a nie do ich napełniania. Kadzie wymagają ręcznego napełniania po rozruchu i po czyszczeniu wgłębnym (odparowaniu).

3.3.1 Przygotowanie systemu do eksploatacji

Aby przygotować system do początkowej eksploatacji, usuń obejmę krzyżową (rysunek 2). Za pomocą śrub wyjętych z obejmy krzyżowej, podłącz kosz JIB dostarczony w opakowaniu z akcesoriami (rysunek 3). W przypadku korzystania z opcji stałego skracania patrz Załącznik B do instrukcji.

3.3.2 Montaż zbiornika oleju

Zdejmij oryginalną pokrywę ze zbiornika oleju wkładki foliowej. Załóż dostarczoną nakrywkę, do której jest podłączony osprzęt ssący. Upewnij się, że przewód dostarczający z nakrywki sięga do dna pojemnika z olejem.

Włóż pojemnik z olejem do szafki i wsuń go na miejsce (zgodnie z rysunkiem na kolejnej stronie). Podczas umieszczania pojemnika we frytownicy nie wolno dopuścić do zaczepienia się osprzętu ssącego o wnętrze szafki.

System jest gotowy do eksploatacji.

3.3.3 Zwykła wymiana oleju

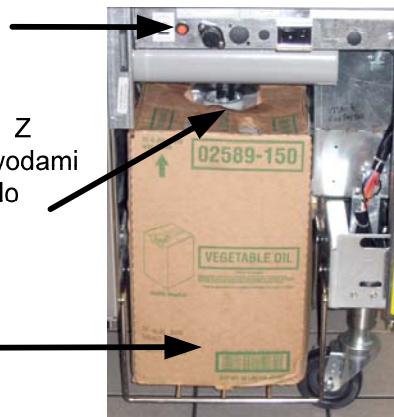
Gdy poziom oleju w zbiorniku jest niski, zapali się żółta dioda (rysunek 4). Po uzupełnieniu/wymianie zbiornika, naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk zerowania znajdujący się nad JIB, aż do zgaśnięcia żółtej diody). Jeśli przy stałych skrócenie patrz Załącznik C do instrukcji.

Zestaw JIB (Jug In Box-pojemnik w pudle)

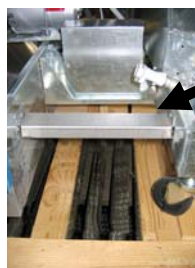
Wył. zerujący Low:
Zeruje żółtą diodę po wymianie tłuszczu.

Kołpak dedykowany: Z zamontowanymi przewodami zasysającymi tłuszcz do kadzi.

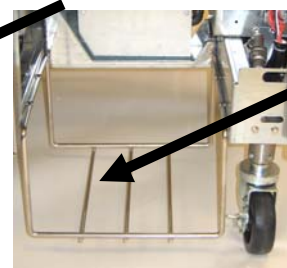
Jug In Box (JIB):
JIB to określenie zbiornika uzup. tłuszczu



Ryc. 1



Ryc. 2



Ryc. 3



Ryc. 4

1. Otwórz szafkę i wsuń JIB z szafki (ryc. 5).
2. Zdejmij nakrywkę i rozlej po równo do kadzi olej pozostały w zbiorniku (ryc. 6).



Ryc. 5



Ryc. 6

3. Po ustawieniu pojemnika pionowo zdejmij nakrywkę i foliową uszczelkę (ryc. 7)
4. Włóż przewód do nowego, pełnego zbiornika (ryc. 8).



Ryc. 7



Ryc. 8

5. Wsuń JIB na półkę wewnątrz szafki frytownicy (jak na ryc. 5).
6. Naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk zerujący JIB, aż do zgaśnięcia żółtej diody JIB (ryc. 9).

**Nie dolewaj GORĄCEGO
lub UŻYWANEGO tłuszczu
do pojemnika JI**



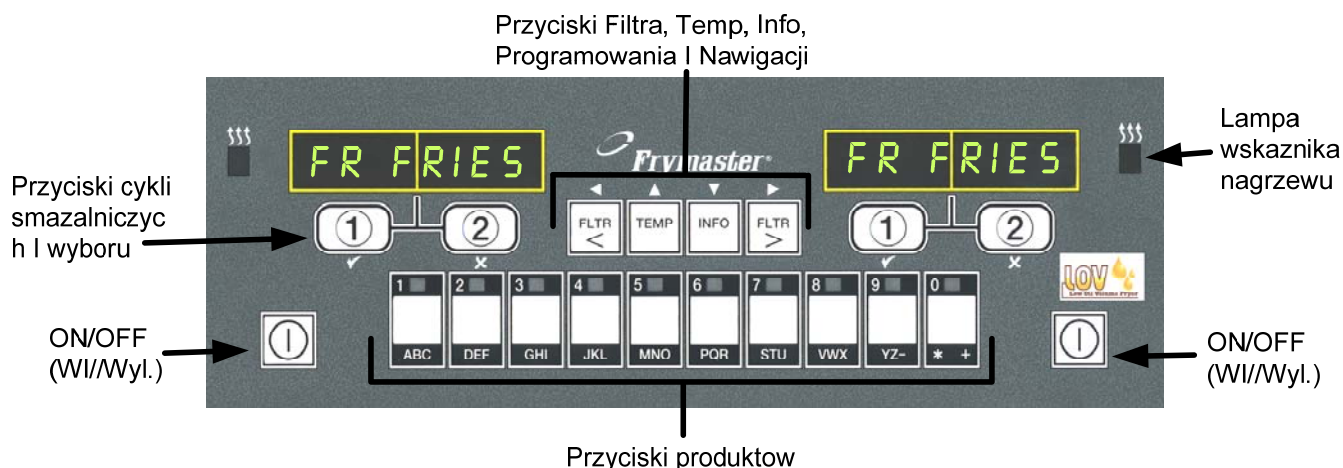
Ryc. 9

3.3.4 Zbiorcze Systemy Oil

Instrukcje dotyczące instalowania i użytkowania systemów oleju są znaleźć w Dodatku A znajduje się z tyłu instrukcji.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ROZDZIAŁ 4: INSTRUKCJA KOMPUTERA M3000

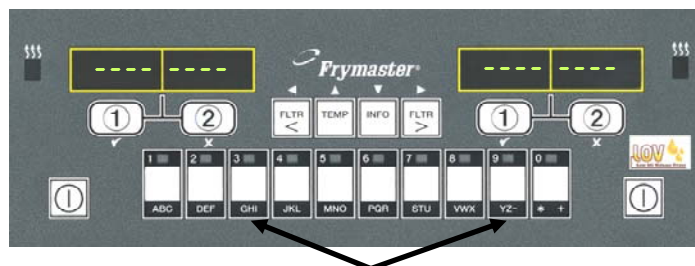


4.1 M3000 Informacje ogólne

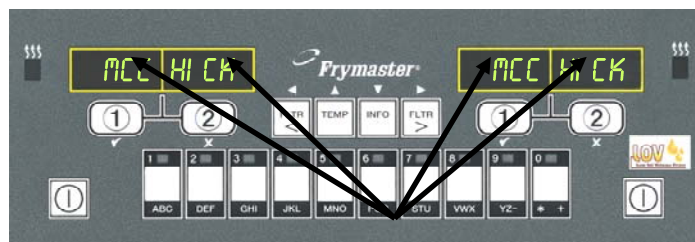
Oto M3000, czyli komputer łączący prostotę jedноп przyciskowej obsługi wersji M2000 i M100B z dodatkowymi funkcjami menu 40 produktów. Komputer jest prosty w obsłudze. Za pomocą jednego przycisku uruchamiamy cykl smażenia dla pozycji w przydzielonej jej kadzi. Ten sam wielofunkcyjny komputer wymaga jedynie dwu przyciśnień, aby uruchomić smażenie w kadzi wieloproduktowej. Z menu wybieramy po prostu odpowiednią pozycję i naciskamy przycisk sekwencji smażenia pod żądanym produktem z wyświetlacza. Komputer przechodzi płynnie między McNuggets a Crispy Chicken lub dowolną inną pozycją dopisaną do menu.

W warunkach typowej restauracji, komputer M3000 przy trójkadziowym stanowisku smażalniczym wyświetli FR FRIES (ilustracja powyżej) i, za jednym przyciśnięciem wybranej sekwencji, uruchomi cykl smażenia.

Przy stanowisku obróbki kurcząt/filetów, wyświetlacz diodowy pokazuje linię kreskowaną. Aby uruchomić cykl smażalniczy, wciskamy przycisk odpowiedniego produktu, a następnie wybranej sekwencji smażalniczej dla aktualnie zatopionego kosza. Po wciśnięciu przycisku produktu dla McChickena, na wyświetlaczu pojawi się McChick. Wciskamy przycisk wybranej sekwencji smażalniczej dla zatopionego kosza.



Wciśnięcie przycisku 3 lub 9 wyświetla McChick.

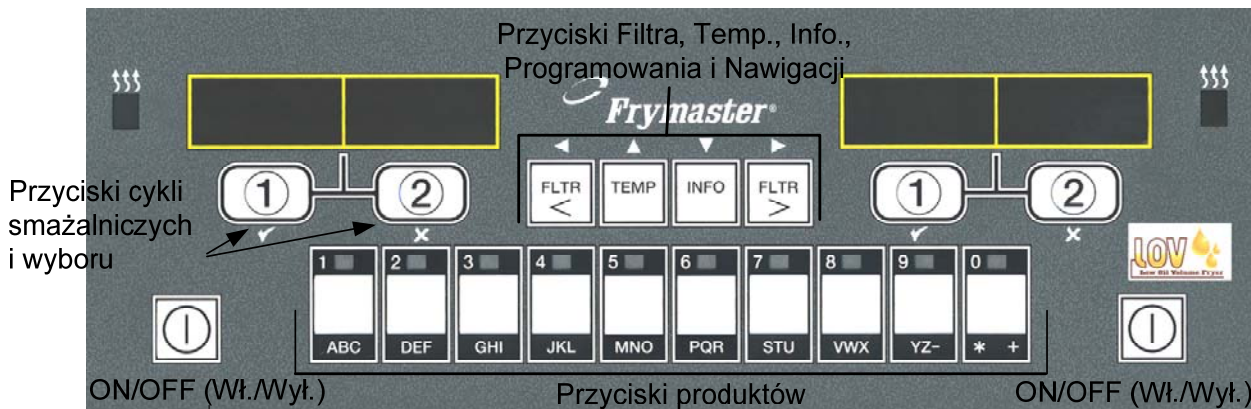


Wciśnięcie przycisku dowolnego cyklu pod symbolem McChick uruchamia cykl smażalniczy.

Komputer M3000 nadaje się do smażalnic elektrycznych oraz gazowych, o kadziach jednolitych, jak i dzielonych.

4.2 Eksploatacja podstawowa

Funkcje podstawowe



Włączanie frytownicy (ON)

W przypadku konfiguracji jednokadziowej naciśnij jeden z dwóch przycisków; w przypadku konfiguracji dwukadziowej naciśnij przycisk po żądanej stronie.



Wyłączanie smaźalnicy (OFF)

W przypadku konfiguracji jednokadziowej naciśnij jeden z dwóch przycisków; w przypadku konfiguracji dwukadziowej naciśnij przycisk po żądanej stronie.



Sprawdzanie temperatury w kadzi

Naciśnij raz przycisk TEMP (temperatury). Na wyświetlaczu pojawi się temperatura kadzi.



Sprawdzanie ustaw. temp. docelowej kadzi

Naciśnij dwukrotnie przycisk TEMP (temperatury). Na wyświetlaczu pojawi się docelowa temperatura kadzi.



Anulowanie interwencji (Duty) lub Usunięcie alarmu

Wciśnij klawisz pod aktualnym ekranem.



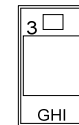
Uruchamianie cyklu smaźalniczego jednoprzyciskowego (Tryb dedykowany)

Naciśnij dowolny przycisk pod wyświetlaczem, na którym pokazywany jest żądany element.



Uruchomienie cyklu smaźalniczego dwu-przyciskowego (Tryb wieloproduktowy)

Naciśnij klawisz produktu oznaczony ikoną żądanego produktu. Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej aby rozpocząć cykl smażenia.



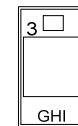
Zmiana z trybu dedykowanego na tryb wieloproduktowy

Naciśnij i przytrzymaj przycisk sekwencji smaź. pod właściwą poz. menu przez ok. 3 sekundy, aż usłyszysz pisk. Ekran pokazuje linię kreskowaną.



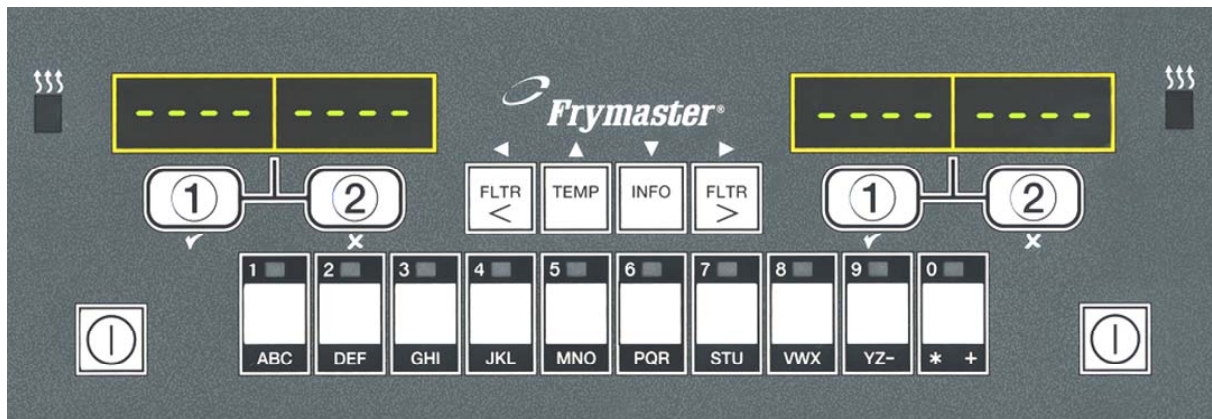
Przechodzenie z trybu wieloprodukt. na tryb dedykowany

Naciśnij klawisz produktu oznaczony ikoną żądanego produktu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk sekwencji smaźalniczej pod wyświetloną żądaną pozycją aż usłyszysz pisk (ok. 3 sekund).



4.3 Smażenie z pomocą ekranu wieloproduktowego

Smażenie z pomocą ekranu wieloproduktowego



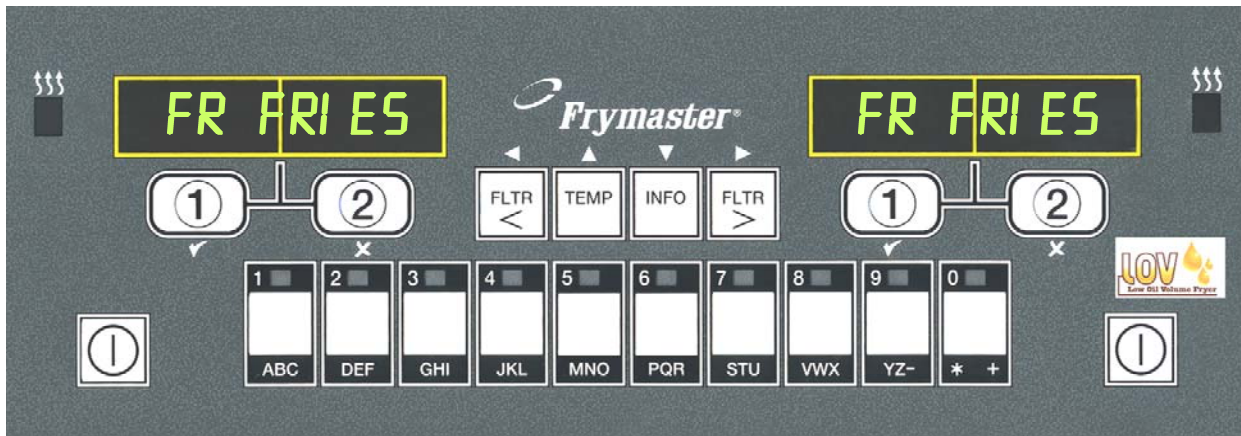
- 1 Na obu ekranach wyświetlone są linie kreskowane.
- 2 Naciśnij przycisk produktu.
- 3 Wyświetlana jest każda z odpowiednią temp. docelową: przejdź do czynności 5.
- 4 Wyświetla się każda z niewłaściwą temperaturą docelową:
W takim przypadku, dokonaj zmiany temp. docelowej wciskając przycisk przydzielony danemu produktowi.
Po pojawieniu się "daszków", niezwłocznie naciśnij i przytrzymaj przycisk cyklu smażenia, aż usłyszysz pisk (ok. 3 sekund), a następnie zwolnij przycisk.
- 5 Wciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby rozpocząć cykl.

UWAGA: Jeżeli zostanie wyświetlony komunikat błędu **REMOVE DI SCARD PRODUCT**, naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej pod komunikatem, aby wyłączyć alarm i usunąć komunikat o błędzie.

- 6 Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie identyfikator produktu oraz czas pozostały do końca cyklu smażenia.
- 7 Jeżeli dla danej pozycji menu wymagana jest interwencja, pojawia się na ekranie gdy nadchodzi czas jej dokonania, np. otrząśnięcie kosza.
- 8 Wciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej pod wyświetloną interwencją, aby anulować alarm.
- 9 Po zakończeniu przewidzianego czasu smażenia, na ekranie wyświetla się Pull; uruchamia się dźwięk alarmu.
- 10 Wciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej pod wyświetloną funkcją Pull, aby anulować alarm.
- 11 Pod bieżącym ekranem ponownie wyświetlają się linie kreskowane oznaczające zakończenie cyklu smaźalniczego.

4.4 Smażenie z ekranami dedykowanymi

Smażenie z pomocą ekranu dedykowanego



1 Na ekranie pojawia się pozycja menu, np FR FRI ES

2 Wciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby rozpocząć cykl.



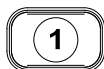
3 Wyświetlacz pokazuje naprzemiennie skróconą nazwę produktu oraz czas pozostały do końca cyklu smażenia.

FRY ↔ 2:34

4 Kiedy przychodzi pora otrząśnięcia kosza smaźalniczego, wyświetla się Duty (interwencja).

DUTY

5 Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby anulować alarm.



6 Po zakończeniu cyklu smaźalniczego, wyświetla się Pull.

PULL

7 Naciśnij przycisk sekwencji smaźalniczej, aby anulować alarm.



8 Na wyświetlaczu wyświetlane jest naprzemiennie Q 7 oraz FRY. Odliczany jest czas kontroli jakości.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

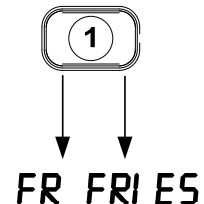
9 Po wciśnięciu przycisku sekwencji smaź. stoper zakończy odliczanie czasu przest.jakościowego i uruchomi nowy cykl smaźalniczy.



10 Po upływie czasu prz. jakościowego, zostanie wyświetlone QUAL (jakość).

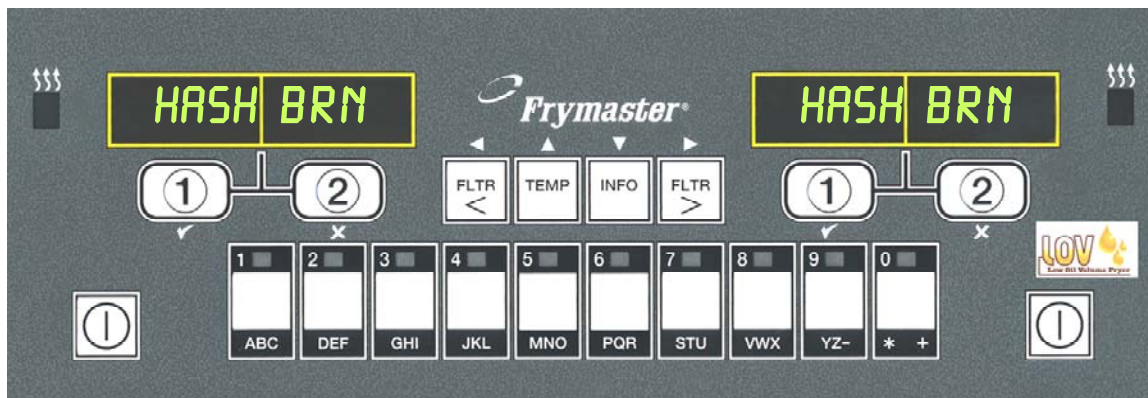
QUAL

11 Wciśnięciem przycisku sekwencji smaź. można przywrócić ekran do FR FRI ES i urządzenie jest gotowe do dalszego smażenia.



4.5 Przejście z ustawień śniadaniowych na lunchowe

Przejście z ustawień śniadaniowych na lunchowe

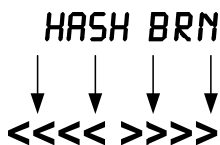


- 1 Wciśnij i szybko zwolnij przycisk produktu dla frytek.



Wyświetlacz przejdzie z HASH BRN (placki ziemn.) na

- 2 <<<<<>>>>; usłyszysz sygnał dźwiękowy.



- 3 Naciśnij i przytrzymaj przycisk sekwencji smaź. pod wyświetlaczem, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy (około trzy sekundy), a następnie zwolnij przycisk.



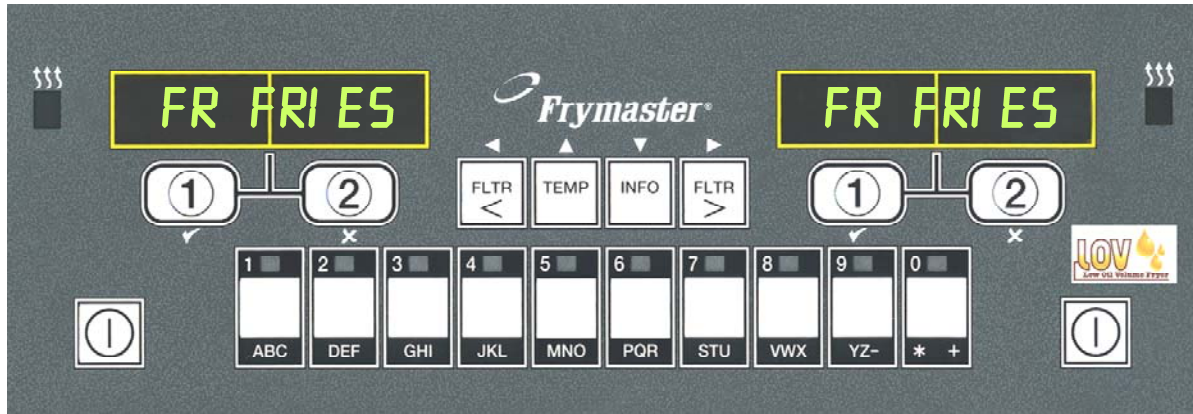
- 4 Ekran przechodzi na FR FRIES (frytki).

FR FRIES

Wykonaj te instrukcje po obu stronach, aby obydwaj wyświetlacze pokazywały FR FRIES (frytki)

4.6 Przejście z ustawień lunchowych na śniadaniowe

Przejdźcie z ustawień lunchowych na śniadaniowe

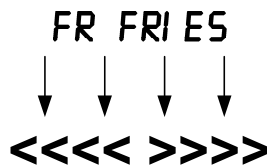


1 Komputer wyświetla **FR FRI ES**

2 Wciśnij i szybko zwolnij przycisk produktu dla placków ziemniaczanych.



3 Ekran przejdzie z FR FRIES (frytki) na <<<<<<>>>>>>; usłyszysz sygnał dźwiękowy.



4 Naciśnij i przytrzymaj przycisk sekwencji smaź. pod wyświetlaczem, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy (około trzy sekundy), a następnie zwolnij przycisk.



5 Wyświetlacz będzie wskazywał LOW TEMP (niska temp.) aż do osiągnięcia temperatury docelowej. **LOW TEMP**

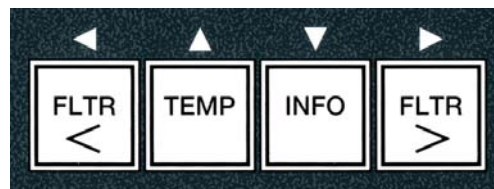
6 Na ekranie zostanie wyświetlone Hash Brn (placki ziemniaczane). **HASH BRN**

Wykonaj te instrukcje po obu stronach, aby obydwa wyświetlacze pokazywały HASH BRN (placki ziemniaczane)

4.7 Opis i funkcje przycisków M3000

4.7.1 Przyciski nawigacji

Do nawigacji po menu i podmenu komputera M3000 służą przyciski ◀ ▶ i ▲ ▼.



Podczas programowania, na lewym ekranie wyświetlają się poszczególne pozycje menu lub podmenu. Prawy ekran służy do wprowadzania danych. Dane wprowadzane są za pomocą klawiatury alfanumerycznej, poprzez przewijanie list albo wybieranie opcji.



Ekran lewy

Ekran prawy

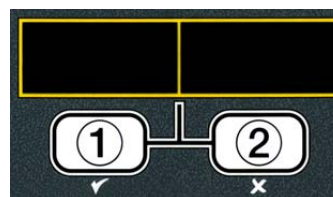
Podczas programowania, w razie niewciśnięcia przycisku w czasie jednej minuty, komputer wraca do trybu normalnej pracy.

4.7.2 Przyciski Filtra, Temperatury i Info

Przyciski <FLTR i FLTR> (ryc. 1) służą do filtrowania na żądanie lewej i prawej kadzi w konfiguracji dwukadziowej lub pojedynczej kadzi. Przy jednokrotnym naciśnięciu, przyciski **FLTR (filtr)**, spowodują wyświetlenie liczby cykli pozostałych do automatycznego wyświetlenia pytania o odfiltrowanie. Po dwukrotnym wciśnięciu przycisku **FLTR (filtr)**, pojawi się data i godzina ostatniego filtrowania. Po jednokrotnym wciśnięciu przycisku **TEMP** w czasie pracy frytownicy, wyświetla się aktualna temperatura kadzi po obu stronach. Dwukrotne wciśnięcie przycisku **TEMP** w czasie pracy frytownicy wyświetla aktualne temperatury docelowe kadzi. Przy wyłączonej frytownicy, ekran wyświetli aktualną wersję oprogramowania. Jednokrotne wciśnięcie przycisku **INFO** (patrz Ryc. 1) w czasie pracy frytownicy wyświetla aktualny czas odzysku poszczeg. kadzi od ostatniego testu. Pokazuje czas niezbędny dla podniesienia temperatury tłuszczu o 28°C, w przedziale między 121°C, a 149°C. Maksymalny czas odzysku nie powinien przekraczać 1:40 w przypadku urządzeń elektrycznych i 2:25 w przypadku urządzeń gazowych. Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku **INFO** przez trzy sekundy wyświetla dane takie jak przebiegi, dane statyst. filtra oraz ostatnie cykle smaźalnicze (więcej szczegółów o przycisku **INFO** zajrzyj na stronę 4-34).

4.7.3 Przyciski cykli smaźalniczych i wyboru

Przyciski ✓ ✕ są dwufunkcyjne i używa się ich wspólnie z przyciskami 1 i 2. Są one umieszczone pod wyświetlaczami diodowymi. Służą do wybierania i anulowania poszczególnych funkcji. Przycisk ✕ służy do wycofywania się i anulowania podmenu.



4.8 Skrócony schemat menu M3000

Poniżej wskazano główne elementy programowania M3000, w kolejności w jakiej pojawiają się śródtytuły w poszczególnych rozdziałach Instrukcji Instalacji i Obsługi.

Dopisywanie nowych pozycji w menu produktów

Patrz punkt 4.10.2

Zapisywanie poz. menu produktów pod przyciskiem produktu

Patrz punkt 4.10.3

Spust, ponowne napełnianie i utylizacja tłuszczu

Patrz punkt 4.10.4

Menu filtracji.....	4.11
[Naciśnij i przytrzymaj ◀ FLTR lub FLTR ▶]	
— Filtracja automatyczna	
— Konserwacja filtru	
— Utylizacja	
— Spust do miski	
— Napełnianie kadzi z miski spustowej	
— Napełnianie kadzi z pojemnika zbiorczego (gdy jest na wyposażeniu)	
— Z miski do odpadów (tylko gdy dostępny jest pojemnik zbiorczy)	

Programowanie

— Program poziomu 1.....	4.12
[Wciśnij i przytrzymaj przyciski TEMP i INFO, 2 sygnały dźwiękowe, wyświetli się Level 1, wpisz 1234]	
— Wybór produktu	4.10.2
— Nazwa	
— Czas smażenia	
— Temperatura	
— ID osoby smażącej	
— Czas interwencji 1	
— Czas interwencji 2	
— Czasomierz jakości	
— Wyłączenie AIF (automatycznej naprzemiennej filtracji)	
— Przycisk przypisania	
— Zegar AIF	4.12.1
— Wyłączone	
— Włączone	
— Tryb czyszczenia w głębnego	4.12.2
— Test czujnika przegrzania	4.12.3
— Konfiguracja frytownicy	4.9

Programowanie poziomu 2 (poziom kierownika).....

4.13

[Wciśnij i przytrzymaj przyciski TEMP i INFO, 3 sygnały dźwiękowe, wyświetli się Level 2, wpisz 1234]	
— Kompensacja produktu Podatność produktu	4.13.1
— Tryb E-log Dziennik ostatnich 10 kodów błędów	4.13.2
— Konfiguracja hasła Zmienianie haseł	4.13.3
— Konfiguracja [wpisz 1234]	
— Użytkowanie [wpisz 4321]	
— Konfiguracja [wpisz 1234]	
— Poziom 2 [wpisz 1234]	
— Ton alarmu Głośność i Ton	4.13.4
— Głośność 1-9	
— Ton 1-3	
— Filtrowanie po Ustawia liczbę cykli smażenia przed zapytaniem o filtrację	4.13.5
— Czas filtracji Ustawia okres między cyklami filtracji	4.13.6

Tryb informacji.....

4.14

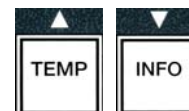
[Wciśnij i przytrzymaj INFO przez 3 sek., wyświetli się Info Mode (tryb info.)]	
— Konfiguracja jedno-/dwukadziowa	
— Statystyki filtracji	4.14.1
— Przegląd użytkownika	4.14.2
— Ostatni ładunek	4.14.3
— TPM (całkowita zawartość składników biegunowych)	4.14.4

4.9 Programowanie trybu Ustawień Smażenia

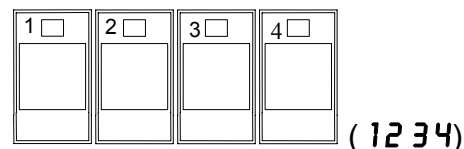
Do poprawnego funkcjonowania komputer po pierwszym włączeniu zasilania, wymianie komputera lub uzyskaniu dostępu z poziomu 1 wymaga ustawienia parametrów w trybie konfiguracji. W ustawieniach dokonujemy wyboru formy godziny, daty, języka, typu frytownicy, rodzaju kadzi, układu obsługi tłuszczu oraz skali temperatury. Ustawienia te powinny być zmieniane wyłącznie przez przeszkolonego technika.

Komputer wyświetla **OFF**.

1. Aby przejść do trybu programowania Level 1 (poziom 1), należy jednocześnie nacisnąć przyciski **TEMP** i **INFO**, aż do wyświetlenia **LEVEL 1**. Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).



2. Wpisz **1234**.



Komputer przez 3 sekundy wyświetli **LEVEL 1 PROGRAM** (program poz. 1), po czym wyświetli **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).

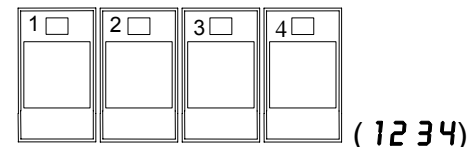
3. Naciśnij przycisk **▲**, aby przewinąć do pozycji **FRYER SETUP** (konfiguracja frytownicy).



4. Naciśnij przycisk **✓** (**1 YES** (tak)).

Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).

5. Wpisz **1234**.



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **LANGUAGE** (język), a na prawym **ENGLISH** (angielski).

6. Za pomocą przycisków **◀** i **▶** możesz przewijać menu wyboru języka.



7. Po wyświetleniu żadanego języka, naciśnij przycisk **✓** (**1 YES** (tak)).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **TEMP FORMAT** (format temperatury), a na prawym **F**.

8. Za pomocą przycisków **◀** i **▶** możesz przełączać między skalami temperatur **F** i **C**.



UWAGA: **F** oznacza skalę Fahrenheita, a **C** skalę Celsjusza.

9. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **TIME FORMAT** (format czasu), a na prawym **12 HR.**

10. Za pomocą przycisków ◀ i ▶ możesz przełączać między **12HR** i **24HR.**



11. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).

Na lewym wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat **ENTER TIME (WPROWADZ)** (godzinę), a na prawym bieżąca godzina w formacie **HH:MM**. Jeżeli został wybrany system 12-godzinny, będą wyświetlane skróty AM i PM.

Przykład: 7:30 rano wpisujemy jako 0730 jeśli ustawiliśmy system 12-godzinny, 2:30 jest wpisywana jako 1430, jeżeli jest używany format 24-godzinny. Do przełączania między AM i PM służą przyciski ▲ ▼.

12. Wpisz bieżący czas (godziny i minuty), używając przycisków numerycznych od 0 do 9.



13. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **DATE FORMAT** (format daty), a na prawym **US.**

14. Za pomocą przycisków ◀ i ▶ możesz przełączać między **US** i **INTERNL.**



15. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).

Komputer wyświetla **ENTER DATE** (wpisz datę) po lewej oraz **MM-DD-YY LUB DD-MM-YY** po prawej, zmieniając na bieżącą datę.

Przykład:

W formacie US –Gru. 5, 2008 jest wprowadzany jako 120508.

W formacie międzynarodowym 5 grudnia 2008 jest wprowadzany jako 051208

16. Wpisz datę za pomocą przycisków numerycznych od 0 do 9.



17. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **FRYER TYPE** (typ frytownicy), a na prawym **ELEC** (elektryczny).

18. Za pomocą przycisków i ◀ ▶ możesz przełączać między **ELEC** (elektryczny) i **GAS** (gazowy).



19. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓
(1 **YES** (tak)).

Na lewym wyświetlaczu pojawi się **VAT TYPE** (typ kadzi), a na prawym **SPLIT** (dzielona).

20. Za pomocą przycisków i ◀ ▶ możesz przełączać między **SPLIT** (dzielona) i **FULL** (jednolita).



21. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓
(1 **YES** (tak)).

Na lewym wyświetlaczu pojawi się **OIL SYSTEM** (SYST.PODAWANIA tłuszczu), a na prawym - **JIB**.

22. Za pomocą przycisków i ◀ ▶ możesz przełączać między **JIB** i **BULK** (zbiorcze).

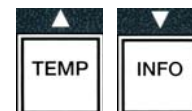


UWAGA: System **JIB** wykorzystuje utylizowalny tzw. JIB (Jug in a Box-pojemnik w pudle). System **BULK (zbiorczy)** wykorzystuje duże zbiorniki oleju podłączone do frytownicy i napełniające zbiornik.

23. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓
(1 **YES** (tak)).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **LANGUARGE** (język), a na prawym **ENGLISH** (angielski). Za pomocą przycisków ▲ ▼ możesz przewijać i edytować dodatkowe pola.



24. Naciśnij przycisk ✕ (2), aby zakończyć.



Zostanie wyświetlony komunikat **SETUP COMPLETE** (konfiguracja ukończona), który zmieni się na **OFF** (wyłączone).

4.10 M3000 Typowe czynności

W tym dziale omawiamy typowe czynności wykonywane w restauracjach:

1. Porzucanie menu lub podmenu
2. Dopisywanie nowych produktów do menu
3. Zapisywanie pozycji menu produktów przyciskami
4. Spust, utylizacja tłuszczu i napełnianie kadzi.

4.10.1 Pozycje porzucania menu

Aby wyjść lub wycofać się z **MENU** i **PODMENU**, naciśnij przycisk **✖ (2)**.



4.10.2 Dopisywanie nowych produktów do menu (PRODUCT SELECTION [wybór produktu])

Funkcji tej używa się dla dopisywania kolejnych produktów do menu komputera.

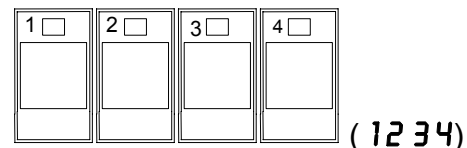
Aby dopisać do menu nowy produkt:

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze należy przejść do trybu programowania Level 1 (poziom 1), poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisków **TEMP** i **INFO**, aż do wyświetlenia **LEVEL 1**.



Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).

2. Wpisz **1234**.



Komputer przez 3 sekundy wyświetli **LEVEL 1 PROGRAM** (program poz. 1), po czym wyświetli **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).

3. Aby wybrać element menu, naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**, gdy wyświetlany jest komunikat **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).



Komputer wyświetli **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu) przez 3 sek., a następnie **SELECT PRODUCT** (wybierz produkt).

4. Gdy lewy wyświetlacz pokazuje **SELECT PRODUCT** (wybierz produkt), a prawy **FR FRIES** (frytki), użyj przycisku **▼**, aby przejść do kolejnych elementów menu, aż do wyświetlenia elementu do zmodyfikowania lub pozycji numerowanej (np. **PROD 13**).



5. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**.



Komputer wyświetla **MODIFY?** (zmienić?) na przemian z **YES NO** (tak nie).





6. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**, aby zmodyfikować wybrany element lub przycisk **✖ (2 NO (nie))**, aby powrócić do sekcji **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).

W przypadku wybrania opcji „tak”, na lewym wyświetlaczu pojawi się **NAME** (nazwa), a na prawym nazwa produktu (np. **PROD 13**). Na prawym wyświetlaczu będzie widoczny migający znak.


7. Za pomocą klawiszy numerycznych wpisz pierwszą literę nazwy nowego produktu. Każdemu klawiszowi są przypisane trzy litery. Naciskaj klawisz, aż do wyświetlenia żądanej litery.




Pełna nazwa produktu nie może mieć więcej, niż osiem znaków, wliczając odstępy (np. frytki - FR FRIES).

8. Naciśnij klawisz , aby ustawić kursor na następnej pozycji wpisywania. Spację wprowadzamy za pomocą klawisza „0”. Przycisk  służy do cofania kursora.




Na przykład, aby wprowadzić „**WINGS**”, naciskaj klawisz 8 aż do pojawienia się na ekranie znaku **W**. Następnie ustaw kursor na następnej pozycji, korzystając z klawisza . Naciskaj klawisz 3, aż do pojawienia się litery **I**. Kontynuuj, aż do wpisania **WINGS** (skrzydełka) na ekranie.

9. Gdy pojawi się nazwa w postaci, w jakiej powinna być zapisana, wciśnij przycisk , aby zapisać nazwę i przejść do pozycji **COOK TIME** (czas smażenia).



10. Gdy po lewej wyświetli się **COOK TIME** (czas smażenia) oraz **:00** po prawej, za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź czas smażenia produktu (np. 3:10 jako 310).




11. Po wprowadzeniu czasu smażenia naciśnij przycisk  (**INFO**), aby zapisać **COOK TIME** (czas smażenia) i przejść do pozycji **TEMP** (temperatura smażenia).




12. Mając na lewym ekranie wyświetloną pozycję **TEMP** (temperatura) i **32F** po prawej, używając klawiszy numerycznych wprowadź temperaturę smażenia danego produktu (np. 335° jako 335).



13. Po wprowadzeniu temperatury smażenia naciśnij przycisk  (**INFO**), aby zapisać temperaturę smażenia i przejść do pozycji **COOK ID** (ID smażenia).



14. Gdy lewy wyświetlacz pokazuje **COOK ID**, a prawy **P13**, wykonaj polecenia z czynności 8. i wpisz czteroznakową nazwę dla tej pozycji menu. Jest to ta sama skrócona nazwa, którą ekran wyświetla naprzemiennie z czasem smażenia.

15. Po wpisaniu żądanego ID smażenia, naciśnij przycisk  (**INFO**), aby zapisać skrót ID smażenia i przejść do sekcji **DUTY TIME 1** (czas otrząsania), w której jest ustawiany czas otrząsania produktu w cyklu smażenia.



16. Gdy lewy wyświetlacz wskazuje **DUTY TIME 1** (interwencja 1), a prawy **:00**, za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź czas w minutach i sekundach, w którym należy dokonać pierwszej interwencji (np. otrząsanie produktu po 30 sekundach należy wprowadzić jako 30).



17. Po wprowadzeniu **DUTY TIME 1** (interwencja 1) (czas otrząsania), naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby zapisać czas pierwszej interwencji i przejść do sekcji **DUTY TIME 2** (interwencja 2). Jeżeli produkt wymaga drugiej interwencji, można ją tutaj określić. Wpisz porę drugiej interwencji zgodnie ze wzorem podanym powyżej, lub jeśli nie, wciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby zapisać porę interwencji i przejść do sekcji **QUAL TMR** (Chronom. jakości) służący do ustalania okresu przydatności, po którym należy produkt wyrzucić.



18. Gdy po lewej wyświetli się **QUAL TMR** (czasomierz jakości) oraz **:00** po prawej, za pomocą klawiszy numerycznych wprowadź czas przechowywania produktu (np. 7:00 minut jako 700).



19. Po wprowadzeniu **QUAL TMR** (czas przechowywania), naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby zapisać czas jakości i przejść do sekcji **AIF DISABLE** (wył. AIF).



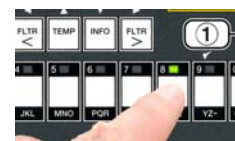
20. Gdy po lewej stronie wyświetli się **AIF DISABLE**, a po prawej **NO**, użyj przycisków **◀** i **▶** do przełączania między **YES** (tak) i **NO** (nie). Ustawienie tej funkcji na Tak odłącza AIF (auto intermittent filtration - autom. naprzemienna filtracja) dla wybranego produktu. Służy aby zapobiegać mieszaniu tłuszczów odpowiednich tylko do danego produktu.



21. Jeżeli opcja **AIF DISABLE** zostanie ustawiona na **NO**, naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby zapisać wybór wyłączenia AIF i przejść do sekcji **ASSIGN BTN** (przypisz przycisk).



Na lewym ekranie zostanie wyświetlone **ASSIGN BTN** (przyp. przycisku), a na prawym nazwa wybranego produktu.



Aby przydzielić przycisk do zaznaczonego produktu, wykonuj poniższe polecenia.

22. Gdy na prawym wyświetlaczu jest pokazywany żądany produkt, a na lewym komunikat **ASSIGN BTN** (przyp. przycisk), naciśnij przycisk od 1 do 0, aby przypisać produkt. Dioda świecąca przy przycisku wybranego produktu zaświeci się (patrz fotografia powyżej). Aby usunąć przypisanie produktu do przycisku, naciśnij przycisk powiązany z tym produktem. Dioda przestaje świecić.

23. Po przypisaniu przycisku, naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby zapisać przypisany przycisk.



Na lewym ekranie pojawia się **NAME** (nazwa), a produkt (np. **WINGS** (skrzydełka) po prawej.

* Ważne: Jeżeli w celu dodania kolejnych produktów należy wykonać dalsze czynności programistyczne, naciśnij przycisk * (2) , a następnie przycisk ▼ i powrót do czynności 4.



24. Po wykonaniu wszystkich niezbędnych czynności programistycznych, naciśnij przycisk * (2) . Komputer wyświetli opcję **SELECT PRODUCT** (wybierz produkt) oraz produkt (np. **FR FRIES**) (frytki) na ekranie prawym. Naciśnij ponownie przycisk * (2) . Na ekranie pojawi się komunikat **LEVEL 1 PROGRAM** (programowanie poziomu 1), a następnie zapytanie **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).



25. Naciśnij przycisk * (2) , aby zakończyć i powrócić do komunikatu **OFF** (wył.).



4.10.3 Zapisywanie pozycji menu produktami przyciskami

Funkcja ta służy zapamiętywaniu poszczególnych pozycji menu pod przyciskami produktu, umożliwiając smażenie za jednym lub dwoma przyciśnięciami.

Aby zapamiętać pozycję menu pod wybranym klawiszem:

1. Wykonaj czynności 1-6 na str. 4-12.
2. Na lewym wyświetlaczu pojawi się **NAME** (nazwa) , a na prawym wybrany produkt (np. **WINGS** (skrzydełka)).

3. Naciśnij przycisk ▲ , aby przejść do opcji **ASSIGN BTN**, służącej do przypisywania pozycji menu do wybranych klawiszy.



4. Na lewym wyświetlaczu pojawi się **ASSIGN BTN** (przyp. przycisk), a na prawym **WINGS** (skrzydełka).

5. Gdy na lewym ekranie jest wyświetlane **ASSIGN BTN** (przyp. przycisk), a na prawym wybrany produkt (np. **WINGS** (skrzydełka)), naciśnij przycisk od 1 do 0, aby przypisać produkt. Dioda świecąca przycisku wybranego produktu zaświeci się. Aby usunąć przypisanie produktu do przycisku, naciśnij przycisk powiązany z tym produktem. Dioda przestaje świecić.



6. Po przypisaniu przycisku, naciśnij przycisk ▼ (**INFO**), aby zapisać przypisany przycisk.



Na lewym ekranie pojawia się **NAME** (nazwa) , a produkt (np. **WINGS** (skrzydełka) po prawej).

7. Po wykonaniu wszystkich niezbędnych czynności programistycznych, naciśnij dwukrotnie przycisk * (2) , aby powrócić do komunikatu **LEVEL 1 PROGRAM** (program. poz. 1), który zmieni się na zapytanie **PRODUCT**



SELECTION (wybór produktu).

8. Naciśnij przycisk * **(2)** , aby zakończyć i powrócić do komunikatu **OFF** (wył.).

4.10.4 Spuszczanie i utylizacja tłuszczu, ponowne napełnianie kadzi

Po wyczerpaniu tłuszczu, spuszczaamy go do odpowiedniego pojemnika dla przewiezienia do poj. utylizacyjnego. Frymaster zaleca stosowanie zestawu utylizacyjnego MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit). **Nie wolno spuszczać do poj. MSDU roztworu do czyszczenia wgłębnego (odparowania) UWAGA:**Korzystając z MSDU wyprodukowanego przed styczniem 2004 r., należy pamiętać o zdjęciu pokrywy miski filtra przed umieszczeniem zestawu pod odpływem. Aby zdjąć pokrywę, należy delikatnie unieść przednią krawędź, wysunąć osłonę olejową i wyciągnąć ją prostym ruchem z szafki. Szczegółowe instrukcje znajdziesz w broszurze dostarczonej wraz z zestawem MSDU. Jeśli nie ma zestawu utylizacyjnego, odczekujemy na schłodzenie tłuszczu do 38°C, następnie spuszczaamy go do **METALOWEGO** co najmniej 15-litrowego pojemnika, co zapobiegnie rozlaniu tłuszczu.

4.10.4.1 Utylizacja w systemach niezbiornych

Opcję tę stosuje się dla utylizacji zużytego tłuszczu do MSDU lub **METALOWEGO** garnka.

1. Zdemontuj pokrywę filtra i ustaw MSDU lub **METALOWY** pojemnik o pojemności co najmniej **15** pod urządzeniem, dla dokonania spustu tłuszczu.
2. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk **FLTR** odpowiedniej kadzi; urządzenie wyda sygnał dźwiękowy



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

3. Gdy zostanie wyświetlone **AUTO FILTER**, naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, przejść do opcji **DISPOSE** (utyliczacja).



Komputer wyświetla **DISPOSE** (utyliczacja).

4. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**, aby kontynuować.



Ekran wyświetla naprzemiennie **DISPOSE?** (utyliczować?) oraz **YES (tak)** **NO (nie)**.



5. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**, aby kontynuować utylizację.

⚠ OSTRZEŻENIE

NIE WOLNO spuszczać do MSDU roztworu do czyszczenia wgłębnego (odparowania) . Roztwór czyszczenia wgłębnego (odparowania) może uszkodzić zestaw MSDU.

⚠ ZAGROŻENIE

Spuszczając tłuszcz do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napeln. na pojemniku.

⚠ ZAGROŻENIE

Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego

METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego.

⚠ ZAGROŻENIE

Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIEJ 15 litrów - inaczej może dojść do rozlania gorącego tłuszczu i powstania obrażeń.

Komputer wyświetla *INSERT DISPOSAL UNIT* (włóż zestaw do utylizacji). Po zdemontowaniu miski filtra, komputer będzie wyświetlał naprzemiennie *IS DISPOSE UNIT IN PLACE?* (czy zamontowano zestaw do utylizacji?) oraz *YES* (tak) *NO* (nie).

6. Po zamontowaniu MSDU lub METALOWEGO pojemnika o pojemności 15 litrów, naciśnij przycisk ✓ (*1 YES*), aby kontynuować.



Agregat nagrzewu jest wyłączony, otwiera się zawór spustu, a wyświetlacz przez 20 sekund pokazuje *DISPOSING* (utylizacja).

Zawór spustowy pozostaje otwarty, a wyświetlacz pokazuje *PAT EMPTY?* (kadź pusta?) naprzemiennie z *YES* (tak).



7. Jeżeli kadź jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (*1 YES*), aby kontynuować.

Komputer wyświetla *CLN PAT* (czyszczenie kadzi) *COMPLETE* (ukończone) na przemian z *YES* (tak).



8. Wyczyść kadź skrobaczką, a następnie naciśnij przycisk ✓ (*1 YES* (tak)), aby kontynuować.

Zawór spustu zamyka się, a kadź jest gotowa do napełnienia tłuszczem. Przejdź do następnej sekcji, jeżeli frytownica jest wyposażona w JIB.

4.10.4.2 Utylizacja w systemach z pojemnikiem JIB

Systemy JIB (Jug In Box - pojemnik w pudle) stosują we frytownicy zbiornik tłuszczu opakowany pudłem.

Jeżeli oil system (system oleju) został ustawiony na JIB podczas pierwszej konfiguracji, komputer wyświetli *MANUAL FILL PAT* (ręcznie napełnij kadź) na przemian z *YES* (tak).

1. Ostrożnie wlej tłuszcz do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia.

2. Naciśnij przycisk ✓ (*1 YES* (tak)), gdy kadź będzie pełna.

Komputer wyświetla *OFF*.



4.10.4.3 Spust i utylizacja tłuszczu w systemach zbiorczych

W systemach zbiorczych następuje przepompowanie tłuszczu z frytownicy do zbiorników magazynujących zużyty tłuszcz. Połączenie zbiorników z frytownicami wymaga dodatkowych przewodów tłuszczowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed spuszczeniem lub utylizacją oleju upewnij się, że zamontowana jest wkładka filtra. Brak wkładki może spowodować zatkanie przewodów i (lub) pomp.

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk **FLTR** odpowiedniej kadzi.



Komputer wyświetli **FILTR MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciśnij przycisk **▼ (INFO)** i przejdź do **DISPOSE** (utilizacja).



3. Gdy wyświetlane jest **DISPOSE**, naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.

Ekran wyświetla naprzemiennie **DISPOSE?** (utyliczować?) oraz **YES** (tak) **NO** (nie).



Jeżeli będzie wyświetlany komunikat **RTI TANK FULL** (pełny zbiornik RTI) na przemian z **CONFIRM** (zatwierdź) przeczytaj ***UWAGA**.

4. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES (tak))**, aby kontynuować utylizację.



Jeśli pojawi się **INSERT PAN** zdemontuj i ponownie wstaw miskę filtra, upewniając się, że przylega ściśle do frytownicy.

Komputer wyświetla **DRAINING** (spust).

Zawór spustowy pozostaje otwarty, a wyświetlacz pokazuje **VAT EMPTY?** (kadź pusta?) naprzemiennie z **YES** (tak).



5. Jeżeli kadź jest pusta, naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.

Komputer wyświetla **CLN VAT COMPLETE?** (czyszczenie kadzi ukończone?) na przemian z **YES** (tak).

6. Wyczyść kadź skrobaczką, a następnie naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.



Na wyświetlaczu pojawi się **OPEN DISPOSE VALVE** (otwórz zawór spustowy).

7. Otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór, jeżeli jest to konieczne. Pociągnij zawór spustowy do oporu wprzód, aby rozpocząć spuszczenie oleju.

Na wyświetlaczu przez cztery minuty będzie wyświetlany komunikat **DISPOSING** (spuszczanie).

Pompa przepompuje zużyty olej z miski do zbiorników odpadowych.

Po zakończeniu komputer wyświetli **REMOVE PAN** (wyjmij miskę).

8. Wyjmij miskę filtra i upewnij się, że jest pusta.

Ekran wyświetla naprzemiennie **IS PAN EMPTY?** (miska pusta?) oraz **YES** (tak) **NO** (nie)



9. Jeżeli w misce pozostał olej, naciśnij przycisk **✖ (2)**, aby ponownie uruchomić pompę lub przejdź do kolejnej czynności.



10. Po opróżnieniu miski naciśnij przycisk **✓ (1)**.



Na wyświetlaczu pojawi się **CLOSE DISPOSE VALVE** (zamknij zawór spustowy).

11. Zamknij zawór spustowy, popychając uchwyt zaworu w tył frytownicy, aż do oporu. Zablokuj zawór, jeżeli wymaga tego kierownik.



Kadź jest gotowa do napełnienia tłuszczem. Przejdź do sekcji 4.10.4.4, aby napełnić kadź lub naciśnij przycisk **✖ (2)**, aby zakończyć.

***UWAGA:** Jeżeli komputer wyświetla naprzemiennie **RTI TANK FULL** (pełny zbiornik RTI) i **CONFIRM** (zatwierdź), naciśnij przycisk **✓ (1)** i powiadom kontrahenta od zużytego tłuszczu. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się **OFF** (wył.).

4.10.4.4 Ponowne napełnianie kadzi w zbiorczym systemie podawania tłuszczu

Komputer wyświetla **FILL POT FROM BULK?** (napełnić kadź ze zbiorczego?) na przemian z **YES NO** (tak-nie).

Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa tylko przez czas wciskania włącznika.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **✓ (1 YES)**, aby napełnić kadź aż do momentu, gdy olej osiągnie kreskę napełnienia.



2. Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**.

3. Po napełnieniu kadzi naciśnij przycisk **✖ (2)**, aby zamknąć zawór napełniający.

Komputer wyświetla **OFF**.

4.11 Menu filtra

Opcje menu filtra służą do filtrowania, spuszczenia, napełniania i utylizacji tłuszczu.

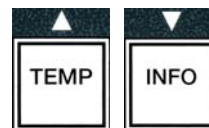
4.11.1 Dostęp do Menu Filtra

1. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk filtracji dla wybranej kadzi.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciskaj przyciski ▲ i ▼ , aby przewijać między:
 - a. **AUTO FILTER** (auto-filtracja) Patrz str. 5-2
 - b. **MAINT FILTER** (obsługa filtra) Patrz str. 5-8
 - c. **DISPOSE** (utylicuj) Patrz str. 4-16
 - d. **DRAIN TO PAN** (spust do miski) Patrz str. 4-20
 - e. **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (napeln. Kadz i z miski spust.) Patrz str. 4-21
 - f. **FILL VAT FROM BULK** (napelnienie kadz i ze zbiornika) Patrz str. 4-22
 - g. **PAN TO WASTE** (miska do zużytego) Patrz str. 4-23



Pierwsze dwa elementy menu: **AUTO FILTER (auto-filtr)** oraz **MAINTENANCE (MANUAL) FILTER (konserwacja [ręczna] filtru)** są opisane w rozdziale 5. Pozostałe elementy są opisane na kolejnych stronach.

Funkcje **DRAIN TO PAN (spust do miski)** oraz **FILL POT FROM DRAIN PAN (napeln. kadzi z miski odpływ.)** służą przede wszystkim do celów diagnostycznych. Stosuje się je gdy tłuszcz ma zostać odprowadzony do miski lub przepompowany z powrotem do kadzi.

4.11.2 Spust do Miski

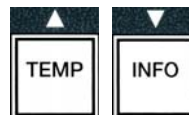
Funkcja spustu do miski spuszcza tłuszcz z kadzi do miski filtra.

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk filtra dla kadzi przeznaczonej do opróżnienia.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciskaj przyciski ▲ i ▼ , aby przejść do **DRAIN TO PAN** (spust do miski).
3. Przy wyświetlonym komunikacie **DRAIN TO PAN** (spust do miski) naciśnij przycisk ✓ (1), aby kontynuować.



Komputer wyświetla **DRAIN TO PAN?** (spust do miski?) na przemian z **YES NO** (tak-nie).



4. Naciśnij przycisk ✓ (1 **YES**) aby kontynuować spuszczenie tłuszczu do miski.

Nagrzew zostaje zablokowany a system sprawdza, czy miska jest na miejscu. W razie nieświerdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał **INSERT PAN** (włóż miskę) aż do momentu stwierdzenia obecności miski.

Po stwierdzeniu obecności miski, otwiera się zawór spustowy. Przez 20 sekund komputer wyświetla **DRAINING** (spust).

Wyświetlacz pokazuje **VAT EMPTY?** (kadź pusta?) naprzemiennie z **YES** (tak).

5. Jeżeli kadź jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby kontynuować.



Komputer będzie wyświetlał **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (napelnić kadź z miski spustowej?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie), a urządzenie będzie wydawało sygnał dźwiękowy. Aby napelnić kadź, przejdź do następnej czynności. W przeciwnym razie przejdź do czynności 8.

6. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby ponownie napelnić kadź.



Komputer wyświetla **FILLING** (napelnianie). Po zakończeniu napełniania komputer wyświetli **IS VAT FULL?** (czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie).

Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk ✗ (2 NO), aby ponownie uruchomić pompę filtru.



7. Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby powrócić do **OFF**.

8. Naciśnij przycisk ✗ (2 NO).



Komputer wyświetla **REMOVE PAN** (wyjmij miskę).

ZAGROŻENIE

Miskę filtru należy otwierać powoli, aby uniknąć rozpryskania gorącego oleju, który może spowodować ciężkie oparzenia, poślizgnięcia oraz upadki.

9. Ostrożnie wyciągnij miskę filtru z frytownicy.

Komputer wyświetla **IS PAN EMPTY?** (czy miska jest pusta?) na przemian z **YES NO** (tak-nie).



UWAGA: Po ponownym napełnieniu w misce może pozostać niewielka ilość oleju.

10. Jeżeli miska jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby powrócić do **OFF**.

Jeżeli miska nie jest pusta, naciśnij przycisk ✗ (2 NO) (patrz ryc. 4.11.2.10) urządzenie ponownie będzie wyświetlać **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie), po czynności 5.



Jeżeli miska nie jest pusta, a frytownica korzysta ze zbiorczego systemu oleju, naciśnij przycisk ✗ (2 NO). Komputer wyświetli **PAN TO WASTE?** (miska do odpadów?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie).

11. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby zutylizować olej do zbiorczych zbiorników na zużyty olej. Przejdź do sekcji 4.10.4.3 „Spust i utylizacja oleju w systemach zbiorczych” między czynnościami 6 i 7.



4.11.3 Napełnij kadź z miski odpływ.

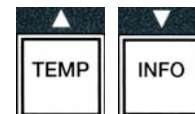
Opcja napełniania kadzi z miski służy do ponownego napełnienia kadzi tłuszczem z miski filtra.

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk filtracji kadzi, która ma zostać napełniona ponownie.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przejść do **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (napełnianie kadzi z miski spustowej).



3. Przy wyświetlonym komunikacie **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (napełnianie kadzi z miski spustowej) naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.



Komputer wyświetla **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (napełnianie kadzi z miski spustowej?) na przemian z **YES NO** (tak nie).

4. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.



System sprawdza, czy zamknięto zawór odpływowy. Otwiera się zawór powrotny, po czym pompa filtra napełni kadź.

Podczas napełniania kadzi komputer wyświetla **FILLING** (napełnianie). Po zakończeniu napełniania komputer wyświetli **IS VAT FULL?** (czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES (tak) NO (nie)**.

5. Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby zakończyć i powrócić do **OFF**. Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk **✘ (2 NO)**, aby kontynuować napełnianie.



4.11.4 Napełnianie kadzi z pojemnika zbiorczego.

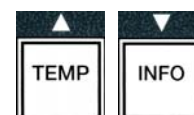
Opcja napełniania ze zbiornika magaz. służy do napełniania tłuszczem kadzi połączonych zbiorczo.

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk filtracji kadzi, która ma zostać napełniona ponownie.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przejść do **FILL VAT FROM BULK** (napełnianie kadzi ze zbiornika).



3. Przy wyświetlonym komunikacie **FILL VAT FROM BULK** (napełnianie kadzi ze zbiornika) naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.



Komputer wyświetla **FILL POT FROM BULK?** (napełnić kadź ze zbiorczego?) na przemian z

YES NO (TAK-NIE).

4. Naciśnij przycisk ✓ (**YES**), aby kontynuować.



Komputer wyświetli **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (naciśnij i przytrzymaj „tak”, aby napełnić) na przemian z **YES** (tak).

Otwiera się zawór dopływu tłuszczu magazynowanego zbiorniczka, a pompa dopływowa uruchamia się. Zbiorniczka pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa tylko przez czas wciskania włącznika.

5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ✓ (**YES**) (tak), aby napełnić kadź.



Podczas napełniania kadzi komputer wyświetla **FILLING** (napełnianie).

6. Kiedy kadź napełni się do dolnej kreski, zwolnij przycisk ✓ (**1 YES**).

Komputer wyświetla **CONTINUE FILLING?** (kontynuować napełnianie?) na przemian z **YES NO** (tak-nie).

7. Aby kontynuować napełnianie, powróć do czynności 5. W przeciwnym przypadku naciśnij przycisk ✖ (**2 NO**), aby zakończyć i powrócić do **OFF** (wył.).



4.11.5 Z miski do odpadów

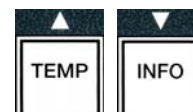
Opcja „pan to waste” (z miski do odpadów) w systemach zbiorczego podawania tłuszczu umożliwia wypompowanie nadmiarowego oleju z miski do zbiorczych pojemników na zużyty olej bez konieczności spuszczenia oleju znajdującego się w kadzi.

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk filtracji kadzi, która ma zostać napełniona ponownie.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przejść do **PAN TO WASTE** (z miski do odpadów).



3. Gdy wyświetlane jest **PAN TO WASTE**, naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**, aby kontynuować.



Komputer wyświetla **PAN TO WASTE?** (z miski do odpadów?) na przemian z **YES NO** (tak/nie).

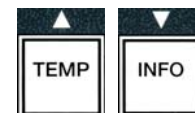
4. Naciśnij przycisk **✓ (YES)** i przejdź do rozdziału 4.10.4.3 na stronie 4-18 i kontynuuj po czynności 6 albo naciśnij przycisk *** (2 NO)**, aby opuścić menu filtracji.



4.12 Programowanie - poziom pierwszy

Programowanie poziomu pierwszego służy do wpisywania nowych produktów, sterowania pracą przy zablokowanym trybie AIF (autom. naprzemienna filtracja), oraz podczas czyszczenia głębokiego (odparowywania) i testach przegrzania.

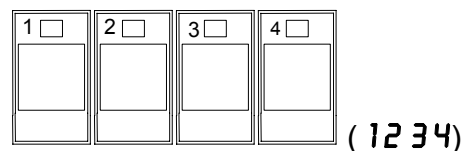
Aby wejść w tryb programowania - Poziom 1:



1. Przy **WYŁĄCZONYM komputerze**, naciśnij jednocześnie przyciski **TEMP (temperatura)** i **INFO** przez **TRZY** sekundy, aż do wyświetlenia **LEVEL 1 (POZIOM 1)**; urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).

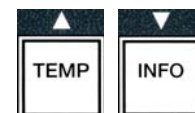
2. Wpisz **1234**.



Komputer przez 3 sekundy wyświetli **LEVEL 1 PROGRAM** (program poz. 1), po czym wyświetli **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).

3. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przewijać między:
 - a. **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu)

Patrz str. 4-12



- b. **AIF CLOCK** (stoper aif) Patrz str. 4-24
- c. **DEEP CLEAN MODE** (tryb czyszc. Wgłębnego) Patrz str. 4-25
- d. **HIGH LIMIT TEST** (test przegrzania) Patrz str. 4-30
- e. **FRYER SETUP** (konfiguracja frytownicy) Patrz str. 4-9

4. Jeżeli żądana opcja jest wyświetlana, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby wybrać ją z menu.



4.12.1 STOPER AIF

Tryb Stopera AIF umożliwia programowanie przedziałów czasowych gdy oferta AIF (auto intermittent filtration) jest zablokowana. Jest to pożyteczna opcja na obłożone pory dnia, np. pora lunchu.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-23 do 4-24.
2. Naciśnij przycisk ▼ (**INFO**), aby przejść do **AIF CLOCK** (stoper AIF).
3. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)), aby kontynuować.



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **AIF CLOCK** (stoper AIF), a na prawym - **DISABLED** (wył.).

4. Naciskaj przyciski ◀ i ▶, aby przełączać między:
 - a. **DISABLED** (wył.)
 - b. **ENABLED** (wł.)



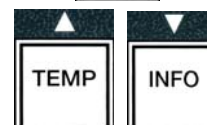
Ustaw tę funkcję na **ENABLED** (wł.) jeśli są pory, w których funkcja AIF (auto intermittent filtration) ma być zablokowana (np. pora lunchu).

5. Gdy wyświetlane jest **ENABLED** (wł.), naciśnij przycisk ▼.



*W razie zaznaczenia **DISABLED** (wył.) (zablokowany) przejdź do pkt. 12.

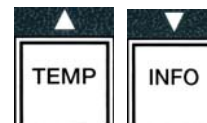
6. Gdy wyświetlane jest **ENABLED** (wł.), naciskaj przyciski ▲ i ▼ (patrz ryc. 4.12.2.5), aby przewijać między **M-F 1** (Pn-Pt 1) do **SUN 4** (Nie 4). (np. W przedziale Poniedz. – Piątek preferowane jest niekorzystanie z filtracji w porze lunchu 12:00 do 13:30. Przesuń kursor na ekranie do **M-F 1 12:00**).



7. Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadź czas rozpoczęcia okresu zawieszenia funkcji AIF.



8. Naciskaj przyciski ▲ i ▼, aby przełączać między AM i PM:



9. Naciśnij przycisk ▼ (**INFO**). Komputer wyświetla **0 DUR** (czas 0). Jest to okres w jakim funkcja AIF będzie zawieszona.



10. Za pomocą klawiszy numerycznych wpisz czas od 0 do 999 minut (np. 1½ godziny wpisuje się jako 90 minut). W tym przypadku wpisujesz **90**. Komputer wyświetla **090 DUR**. Dla każdego dnia lub zestawów dni są dostępne cztery oddzielne okresy zawieszenia filtracji. (M-F (Pn-Pt) 1-4, Sat (Sob) 1-4 i Sun (Nie) 1-4)



11. Naciśnij przycisk ▼ (**INFO**), aby zatwierdzić czas i przejść do następnego okresu.
12. Po zakończeniu naciśnij dwukrotnie przycisk ✖, aby wyjść z menu i powrócić do komunikatu **PRODUCT SELECTION** (wybór produktu).
13. Naciśnij przycisk ✖ (**2**), aby zakończyć i powrócić do komunikatu **OFF** (wył.).



4.12.2 TRYB CZYSZCZENIA WGLĘBNEGO (ODPAROWANIE)

Tryb czyszczenia wgłębnego służy do usuwania z powierzchni kadzi zwęglonego tłuszczu.

UWAGA: Patrz instrukcje Kay Chemical „Procedura czyszczenia wgłębnego” frytownicy LOV™.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-23 do 4-24.

Komputer pokazuje **DEEP CLEAN** (czyszcz. wgłębne).



2. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)).

System magaz. tłuszcz: Sprawdź, że jest na miejscu nieuszkodzona i czysta miska filtra.

System pojemników JIB: Upewnij się, że pod odpływem jest zestaw MSDU lub inny odpowiedni metalowy pojemnik o pojemności przynajmniej **15** litrów.

Wyświetlacz pokazuje **DEEP CLEAN?** (czyszcz. wgłębne) naprzemiennie z **YES** (tak) **NO** (nie).



3. 4. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)).

4. **Konfiguracja pełnokadziowa:** Komputer wyświetla **IS OIL REMOVED?** (usunięto olej?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie).



Dzielona kadź: Wyświetlacz pokazuje **DEEP CLEAN** (czyszczenie wgłębne), naprzemiennie z **L** (Lewy) **R** (Prawy).



Naciśnij przycisk ✓ (**1**) lub ✖ (**2**) pod kadzią, która ma być oczyszczona.

Komputer wyświetla **IS OIL REMOVED?** (usunięto olej?) na przemian z **YES NO** (tak-nie)*.

* Jeśli zbiorczy pojemnik odpływowy jest pełny, wyświetlacz pokaże **RTI TANK FULL** na przemian z **CONFIRM** (potwierdź). Naciśnij przycisk ✓ (**1**) i skontaktuj się z kontrahentem od zużytego tłuszczu. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się **OFF** (wył.).

⚠ ZAGROŻENIE

Spuszczając tłuszcz do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napeln. na pojemniku.

⚠ ZAGROŻENIE

Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego.

⚠ ZAGROŻENIE

Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego MSDU lub METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIEJ 15 litrów. Inaczej, może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem tłuszczu.

5. **Pusta kadź smażalnicza:** Naciśnij przycisk ✓ (1 YES) i przejdź do czynności 12.



Kadź napelniona olejem: Naciśnij przycisk ✗ (2 NO) .

6. **System pojemników JIB:** Wyświetlacz pokazuje **5 DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (czy jest zestaw utylizacyjny?) naprzemiennie z **YES** (tak) **NO** (nie). Upewnij się, że pod odpływem jest zestaw MSDU lub inny odpowiedni metalowy pojemnik o pojemności przynajmniej **15** litrów. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)), aby zutylizować olej. Komputer wyświetla **DISPOSING** (utylizacja) kończąc na **WAT EMPTY (KAD PUSTA)?** na przemian z **YES (TAK)**. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES) i przejdź do czynności 12.

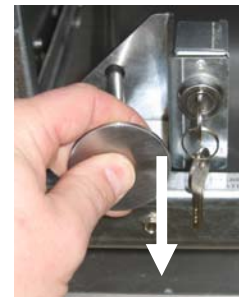


System zbiorczego* dostarczania oleju: Komputer wyświetla **DRAINING** (spust). Gdy olej spłynie do miski filtru komputer wyświetli **WAT EMPTY?** (kadź pusta?) na przemian z **YES** (tak). Naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)) i kontynuuj.

*W razie wyświetlenia się komunikatu **INSERT PAN** (wł miskę) zdemontuj i wymień miskę filtra.

System zbiorczego dostarczania oleju: Na wyświetlaczu pojawi się **OPEN DISPOSE VALVE** (otwórz zawór spustowy).

7. **System zbiorczego dostarczania oleju:** Otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór, jeżeli jest to konieczne. Pociągnij zawór spustowy do oporu wprzód, aby rozpocząć spuszczenie oleju.



System zbiorczego dostarczania oleju: Na wyświetlaczu przez cztery minuty będzie wyświetlany komunikat **DISPOSING** (spuszczanie).

Pompa przepompuje zużyty olej z miski do zbiorników odpadowych.

System zbiorczego dostarczania oleju: Po zakończeniu komputer wyświetli **REMOVE PAN** (wyjmij miskę).

8. **System zbiorczego dostarczania oleju:** Wyjmij miskę filtru i upewnij się, że jest pusta.

System zbiorczego dostarczania oleju: Ekran wyświetla naprzemiennie **IS PAN EMPTY?** (miska pusta?) oraz **YES** (tak) **NO** (nie)

9. **System zbiorczego dostarczania oleju:** Jeżeli w misce pozostał olej, naciśnij przycisk ✗ (2) , aby ponownie uruchomić pompę; w przeciwnym razie przejdź do kolejnej czynności.



10. **System zbiorczego dostarczania oleju:** Po opróżnieniu miski naciśnij przycisk ✓ (1) (patrz ryc. 4.10.4.3.10).



System zbiorczego dostarczania oleju: Na wyświetlaczu pojawi się **CLOSE DISPOSE VALVE** (zamknij zawór spustowy).



11. **System zbiorczego dostarczania oleju:** Zamknij zawór spustowy, popychając uchwyt zaworu w tył frytownicy, aż do oporu.

System zbiorczego dostarczania oleju: Komputer wyświetla **INSERT PAN** (wstaw miskę). Zamontuj miskę.

12. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Zawór spustowy zostanie zamknięty, a komputer wyświetli **SOLUTION ADDED?** (dodano roztwór?) na przemian z **YES** (tak). Napełnij czyszczoną kadź wodnym roztworem środka czyszczącego. Skonsultuj kartę wymogów konserwacyjnych oraz dostarczone instrukcje Kay Chemical - "Procedura czyszczenia głębokiego frytownic", aby zapoznać się z odnośnymi procedurami McDonald's.

13. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Naciśnij przycisk ✓ (1 **YES (TAK)**), aby kontynuować i rozpocząć procedurę czyszczenia.



Komputer będzie wyświetlał **DEEP CLEAN** (czyszczenie głębokie) na przemian ze stoperem odliczającym od 60:00 minut. Kadź nagrzewa się do 91° C przez jedną godzinę. Aby anulować czyszczenie głębokie naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk ✖ (2). Komputer wyświetla **IS SOLUTION REMOVED?** (usunięto roztwór?) na przemian z **YES** (tak). Przejdź do czynności 15.

Po upływie jednej godziny, wyłącza się nagrzew, a wyświetlacz pokazuje **CLEAN DONE** (czyszczenie zakończ.) z sygnałem dźwiękowym.

14. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Naciśnij przycisk ✓ (1 **YES** (tak)), aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



15. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **IS SOLUTION REMOVED?** (usunięto roztwór?) na przemian z **YES** (tak). Usuń roztwór zgodnie z instrukcjami Kay Chemical.

16. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Zdemontuj miskę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, wkładkę filtra i sito. Zamontuj ponownie pustą miskę we frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE

Odczekaj, aż roztwór czyszczenia głębokiego ostygnie do 38°C przed usuwaniem, gdyż gorący tłuszcz może powodować obrażenia.

UWAGA: Instrukcje usuwania roztworu czyszczącego znajdziesz w instrukcji Kay Chemical "Procedura głębokiego oczyszczania frytownicy".

17. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Po usunięciu roztworu naciśnij przycisk ✓ (1 **YES** (tak)).



18. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **SCRUB PAT COMPLETE?** (szorowanie kadzi ukończone?) na przemian z **YES** (tak) Naciśnij przycisk ✓ (1 **YES** (tak)).



19. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **DRAINING** (spust). Spust otwiera się, aby usunąć niewielką ilość pozostałego w kadzi roztworu. Spłucz nadmiar roztworu z kadzi.

20. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **RINSE COMPLETE?** (spłukiwanie zakończone?) na przemian z **YES** (tak) Po dokładnym spłukaniu kadzi naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby kontynuować.



21. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **REMOVE PAN** (wyjmij miskę). Zdemontuj miskę filtra.
22. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **VAT AND PAN DRY?** (sucha kadź i miska?), na przemian z **YES** (tak). Upewnij się, że kadź i miska są całkowicie suche.
23. **System zbiorczego dostarczania oleju lub JIB:** Komputer wyświetla **INSERT PAN** (wstaw miskę). Zamontuj ponownie sito, miskę filtra pierścień dociskający oraz kosz na okruchy, zdemontowane podczas czynności 16. Włóż miskę filtra.
24. **System uzupełniania tłuszczu JIB:** Komputer wyświetla **MANUAL FILL** (ręczne napełnianie) na przemian z **YES** (tak). Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)), a na wyświetlaczu ponownie pojawi się **OFF** (wył.).



System zbiorczy: Przejdź do sekcji 4.11.4 „Napełnianie kadzi z pojemnika zbiorczego” na stronie 4-22 i rozpocznij po czynności 3.

4.12.4 TRYB: TESTY HIGH-LIMIT (WYSOKOTEMP.)

Tryb testu przegrzania służy do sprawdzenia obwodu wysokotemperaturowego. Przeprowadzenie testu high-limit niszczy tłuszcz. Test należy przeprowadzać wyłącznie na tłuszczu starym. Jeżeli podczas testu temperatura frytownicy osiągnie 238°C bez drugiego przerwania obwodu wysokotemperaturowego, a na wyświetlaczu pojawi się **HIGH LIMIT FAILURE** (uszkodzone zabezp. przed przegrzaniem) na przemian z **DISCONNECT POWER** (odłącz zasilanie) oraz rozlegnie się sygnał alarmowy, natychmiast wyłącz frytownicę i skontaktuj się z serwisem.

Można anulować test w dowolnej chwili wyłączając frytownicę. Po ponownym włączeniu, frytownica powraca do trybu pracy normalnej i wyświetla nazwę produktu.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-23 do 4-24.

Wyświetlacz pokazuje **HIGH LIMIT TEST** (próba wysokotemp.).

2. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)), aby kontynuować.



Wyświetlacz pokazuje **HI-LIMIT?** naprzemiennie z **YES** (tak) **NO** (nie).

3. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)), aby kontynuować. Jeżeli przeprowadzasz test w konfiguracji dwukadziowej, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**) po stronie kadzi.



Komputer wyświetli **PRESS AND HOLD CHECK** (naciśnij i przytrzymaj kl. próby).



4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk ✓ (**1 YES** (tak)), aby rozpocząć test wysokotemperaturowy.

Rozpoczyna się nagrzew kadzi. Wyświetlacz pokazuje bieżącą temperaturę kadzi podczas testu. Gdy temperatura osiągnie 210°C ± 12°C*, komputer wyświetli **HOT HI-1** na przemian z bieżącą temperaturą (np. **238C**) i będzie kontynuował nagrzewanie.

***WAŻNE:** W komputerach przeznaczonych na rynek UE (oznaczonych literami CE), temperaturą tą jest 395°F (202°C).

Frytownica będzie rozgrzewana do przerwania drugiego obwodu zabezpieczającego przed przegrzaniem. Zazwyczaj ma to miejsce, gdy temperatura osiąga między 217,22□ a 230,56□ w systemach nieoznaczonych symbolem CE oraz 207,22□ do 218,89□ w systemach CE.

Po rozpoczęciu testu wyświetlacz pokazuje **HELP HI-2** na przemian z bieżącą temperaturą (np. **238C**).

5. ✓ (1 YES).

Jeżeli test wysokotemperaturowy zakończy się niepowodzeniem, komputer wyświetli **HIGH LIMIT FAILURE** (błąd systemu zab. przed przegrzaniem) na przemian z **DISCONNECT POWER** (wyłącz zasilanie). W razie pojawienia się tego komunikatu, niezwłocznie wyłączamy frytownicę i dzwoniemy do serwisu.

Każd przestaje się nagrzewać, a wyświetlacz pokazuje bieżące ustawienie temperaturę naprzemiennie z faktyczną temperaturą (np. **430F**) aż temperatura spadnie poniżej 204°C.

6. Naciśnij miękki przycisk zasilania, aby anulować alarm.



7. Po ochłodzeniu frytownicy poniżej 204°C naciśnij przycisk **x (2)**, aby zakończyć test wysokotemperaturowy.



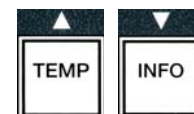
8. Naciśnij przycisk **x (2)**, aby zakończyć i przejść do **OFF** (wył.).

9. Usuń tłuszcz zgodnie z procedurami opisanymi na stronie 4-16.

4.13 Programowanie - poziom drugi

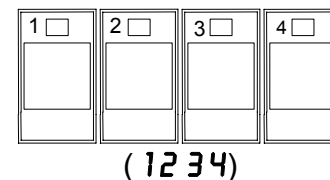
Aby wejść w tryb programowania - Poziom 2:

1. Przy **WYŁĄCZONYM** komputerze naciśnij jednocześnie przez 10 sekund przyciski **TEMP (temperatura)** i **INFO**, aż do wyświetlenia **LEVEL 2** (poziom 2); urządzenie wyda trzeci sygnał dźwiękowy.



Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).

2. Wpisz **1234**.



Komputer przez 3 sekundy wyświetli **LEVEL 2 PROGRAM** (program poz. 2), po czym wyświetli **PRODUCT SELECTION** (kompensacja produktu).

3. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przewijać między:

- | | |
|---|-----------------|
| a. PROD COMP (kompensacja produktu) | Patrz str. 4-30 |
| b. E-LOG | Patrz str. 4-31 |
| c. PASSWORD SETUP (ustawienia hasła) | Patrz str. 4-31 |
| d. ALERT TONE (sygnał alarmu) | Patrz str. 4-32 |

e. **FILTER AFTER** (filtruj po)

Patrz str. 4-33

f. **FILTER TIME** (czas filtracji)

Patrz str. 4-34

UWAGA:

Za pomocą przycisków ◀ i ▶ możesz przechodzić między pozycjami w wybranej opcji. Wpisując liczby, wciskaj odpowiednie klawisze 0-9.

Naciskaj klawisze ▲ i ▼, aby zatwierdzić wprowadzone dane i przechodzić do kolejnych lub wcześniejszych pozycji menu.

4. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)).



4.13.1 TRYB: WARTOŚCI KOMPENSACJI

Tryb kompensacyjny umożliwia zmianę/regulację kompensacji (wrażliwości) dla danego produktu. Niektóre pozycje menu wymagają regulacji, zależnie od podatności na obróbkę kuchenną. **Należy ostrożnie modyfikować ten parametr, gdyż łatwo o wprowadzenie niekorzystnej zmiany w cykl smażalnicy produktów.** Wartość kompensacji ustawiona fabrycznie to cztery.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

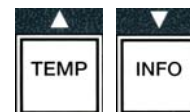
Wyświetlacz pokazuje **PROD COMP** (kompensacja produktu).



2. Gdy wyświetlane jest **PROD COMP** (kompensacja produktu), naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**).

Komputer wyświetli **PRODUCT SELECTION** (wybieranie produktu) przechodzące w **SELECT PRODUCT** (wybierz produkt).

3. Przewiń listę produktów za pomocą przycisków ▲ i ▼.



Wyświetlacz wskazuje wybrany produkt.

4. Jeżeli żądany produkt jest wyświetlany, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby go wybrać z menu.



Komputer wyświetla **MODIFY?** (zmienić?) na przemian z **YES NO** (tak nie).



5. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby kontynuować lub przycisk ✖ (**2 NO**), aby powrócić **LEVEL 2 PROGRAM** (programow. poz. 2).

Wyświetlacz pokazuje **LOAD COMP** (wczytaj kompensację) po lewej stronie, oraz 4 lub inną cyfrę po prawej. Oznacza to ustawienie wrażliwości dla danego produktu.

UWAGA: Stanowczo zaleca się NIE regulować tego parametru, ponieważ może to mieć niekorzystny wpływ na produkt.

6. W razie modyfikowania tego ustawienia, wpisz cyfrę między 0-9.



7. Naciśnij przycisk ✖ (**2**), aby zatwierdzić wybór.

8. Naciśnij dwukrotnie przycisk *** (2)** , aby zakończyć.

Komputer wyświetla **OFF** (wył.).



4.13.2 TRYB: E-LOG

Tryb ten służy do wglądu w ostatnie 10 kodów błędów napotkanych przez urządzenie. Kody te wyświetlają się od 1 do 10, z najświeższym w pozycji pierwszej. Wyświetlają się godzina, data i kod błędu.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

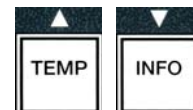
Komputer wyświetla **E-LOG**.



2. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES)** , aby zatwierdzić wybór.

Komputer wyświetli po lewej stronie **NOW** (teraz), a po prawej bieżącą datę i godzinę.

3. Użyj przycisku **▼** do przewijania przez dziesięć ostatnich kodów błędów, rozpoczynając od "A" i kończąc na "J". Po wyświetleniu ostatniego błędu, przewiń do góry za pomocą przycisku **▲** .



W razie braku błędów, wyświetlacz pokaże **NO ERRORS** (brak błędów). Błędy są wyświetlane według pozycji od A do J, strony po której wystąpił błąd w przypadku konfiguracji dwukadziowej, kodu błędu oraz godziny zmieniającej się z datą. Litera "L" po kodzie danego błędu oznacza, że dotyczył on lewej strony kadzi dzielonej, a "R" oznacza prawą stronę kadzi dzielonej (przykład -A R E06 06:34:00 09.12.08). Kody błędów zostały opisane w sekcji 7.2.5 tego podręcznika.

4. Naciśnij dwukrotnie przycisk *** (2)** , aby zakończyć.

Komputer wyświetla **OFF** (wył.).



4.13.3 TRYB USTAWIANIA HASŁA

Tryb ten umożliwia kierownikowi w restauracji dokonywanie zmian haseł dla poszczególnych trybów i poziomów.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

Komputer wyświetla **PASSWORD SETUP** (ustawianie hasła).



2. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES)** , aby zatwierdzić wybór.

Komputer wyświetla **FRYER SETUP** (ustawianie frytownicy).

3. Naciskaj przyciski **▲** i **▼** , aby przewijać między:

- USTAWIENIA FRYTOWNICY** – Wybór hasła wejściowego do trybu **USTAWIENIA FRYTOWNICY**. (Domyślne hasło -1234)
- USAGE** (eksploatacja) – wybór hasła wejściowego do trybu **USAGE** (eksploatacji) dla zerowania eksploatacyjnych danych statyst. (Domyślne hasło -4321)
- LEVEL 1** (poziom 1) – Wybór hasła wejściowego do trybu **LEVEL 1** (poziom 1). (Domyślne hasło -1234)

- d. **LEVEL 2** (poziom 2) – Wybór hasła wejściowego do trybu **LEVEL 2** (poziom 2). (Domyślne hasło -1234)

4. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby zatwierdzić wybór.



Komputer wyświetla **MODIFY?** (zmienić?) na przemian z **YES NO** (tak/nie).

5. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**).



Komputer wyświetli po lewej stronie **FRYER SETUP** (ustawienia frytownicy), a po prawej przez trzy sekundy zamruga **NEW PASSWORD** (nowe hasło), a następnie zostanie wyświetlone **1234** lub bieżące hasło.

6. Za pomocą klawiszy od 0 do 9 wprowadź nowe hasło lub wpisz ponownie dotychczasowe hasło.



7. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**).



Komputer wyświetli po lewej stronie **CONFIRM** (zatwierdź), a po prawej zostanie wyświetlone **1234** lub nowe hasło.

8. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby zatwierdzić.



Wyświetlacz pokazuje **PASSWORD SETUP** (ustawianie hasła) po lewej stronie. Prawa strona nie pokazuje nic.

9. Powtarzaj czynności 3-8, aby zmienić lub potwierdzić ustawienia frytownicy, jej dane eksploatacyjne, oraz hasła poziomu 1 i 2.

10. Naciśnij ponownie przycisk ✕ (**2**), aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.13.4 TRYB: SYGNAŁY ALARMOWE

Głośność sygnału alarmowego można wybrać spośród dziewięciu poziomów, a ton alarmu spośród trzech częstotliwości. Użyj różnych częstotliwości, aby odróżnić stacje protein i frytek.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

Wyświetlacz pokazuje **ALERT TONE** (ton alarmu).



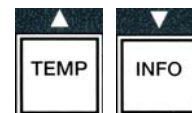
2. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)).

Na lewym ekranie pojawia się **VOLUME** (głośność) **1-9**, a na prawym **9**.

3. Ustaw poziom głośności za pomocą klawiszy numerycznych. Wybieraj spośród 9 natężeń, gdzie 1 oznacza sygnał najcichszy, a 9 - najgłośniejszy.



4. Naciskaj przyciski ▲ i ▼ , aby przejść do **TONE** (ton) 1-3.



Na lewym ekranie pojawia się **TONE** (ton) 1-3 , a na prawym 1.

5. Za pomocą klawiszy numerycznych wybierz częstotliwość sygnału od 1 do 3.



6. Naciśnij przycisk * (2) , aby powrócić do zapytania **LEVEL 2 PROGRAM** (programowanie poz. 2).



7. Naciśnij ponownie przycisk * (2) , aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.13.5 FILTROWANIE PO

W trybie filtrowania AIF zastosowano dwa pomiary przed wyświetleniem zapytania o filtrowanie. Jeden sprawdza liczbę cykli smażalniczych i zostanie opisany w tym rozdziale, a drugi sprawdza godzinę i jest regulowany zgodnie z opisem w sekcji 4.13.6 „Czas filtracji”. Pytanie o przeprowadzenie filtracji jest wyświetlane przez zdarzenie, które zajdzie pierwsze - czy będzie to przekroczona ustalona liczba cykli, czy też przekroczony ustalony okres czasu.

Opcja **FILTER AFTER** (filtruj po) służy do ustawiania liczby cykli smażalniczych, po których wyświetli się pytanie o odfiltrowanie.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

Przewiń do **FILTER AFTER** (filtruj po).



2. Gdy wyświetlane jest **FILTER AFTER** (filtruj po), naciśnij przycisk ✓ (1 **YES**).

Na lewym wyświetlaczu pojawi się **FILTER AFTER** (filtruj po) , a na prawym 0 lub inna liczba.

3. Za pomocą klawiszy numerycznych od 0 do 9 wpisz liczbę cykli smażenia, które muszą się odbyć przed wyświetleniem zapytania o filtrację (np. jeżeli filtracja ma się odbywać po każdym 12 cyklach, wpisz 12).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **FILTER AFTER** (filtruj po), a na prawym 12.

4. Naciśnij przycisk * (2) , aby powrócić do zapytania **LEVEL 2 PROGRAM** (programowanie poz. 2).



5. Naciśnij ponownie przycisk * (2) , aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.13.6 CZAS FILTROWANIA

Opcja **FILTER TIME** (filtruj po upływie...) służy do ustawiania upływu czasu, po którym wyświetli się pytanie o odfiltrowanie. Opcja ta przydaje się w restauracjach o mniejszym ruchu, gdzie przydatne jest filtrowanie z większą częstotliwością, niż wynikałoby z liczby cykli smaź.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-29 do 4-30.

Przeviń do **FILTER TIME** (filtruj po upływie...).



2. Gdy wyświetlane jest **FILTER TIME** (filtruj po upływie...), naciśnij przycisk ✓ (1 YES).

Na lewym wyświetlaczu pojawi się **FILTER TIME** (filtruj po upływie), a na prawym **0**.

3. Za pomocą klawiszy numerycznych od 0 do 9 wpisz czas (w godzinach) między zapytaniami o filtrację (np. jeżeli filtracja ma się odbywać co dwie godziny, wpisz 2).



Na lewym wyświetlaczu pojawi się **FILTER TIME** (filtruj po upływie), a na prawym **02**.

4. Naciśnij przycisk * (2), aby powrócić do zapytania **LEVEL 2 PROGRAM** (programowanie poz. 2).



5. Naciśnij ponownie przycisk * (2), aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.14 TRYB: INFO

Przycisk **INFO** służy do wyświetlania informacji i nawigowania po menu. Jednokrotne naciśnięcie powoduje wyświetlenie czasu odzysku każdej kadzi.

Wciskając przycisk **INFO** przez trzy sekundy uzyskasz dostęp do danych eksploatacyjnych, filtra oraz ostatnich cykli smaź.

Aby wejść w tryb **INFO**:

1. Naciśnij i przytrzymaj przez trzy sekundy przycisk ▼ (**INFO**) (patrz ryc. 4.14.1).



Ryc. 4.14.1

Komputer przez 3 sekundy pokazuje **INFO MODE** (tryb info) po czym zmienia na **FILTER STATS** (statystyki filtra).

2. Naciskaj przyciski ▲ i ▼, aby przewijać między:

Konfiguracja jednokadziowa

- | | |
|--|-----------------|
| a. FILTER STATS (statystyki filtra) | Patrz str. 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (przegląd eksploat.) | Patrz str. 4-36 |
| c. LAST LOAD (ostatni ładunek) | Patrz str. 4-37 |
| d. TPM (całkowita zawartość składników biegunowych) | Patrz str. 4-41 |

Konfiguracja dwukadziowa

- a. **FILTER STATS** (statystyki filtra) Patrz str. 4-35
- b. **REVIEW USAGE** (przegląd eksploat.) Patrz str. 4-36
- c. **LAST LOAD L** (ostatni ładunek L) Patrz str. 4-37
- d. **LAST LOAD R** (ostatni ładunek P) Patrz str. 4-37
- e. **TPM L** (całkowita zawartość składników biegunowych L) Patrz str. 4-41
- f. **TPM R** (całkowita zawartość składników biegunowych P) Patrz str. 4-41

UWAGA:

Za pomocą przycisków ◀ oraz ▶ możesz przechodzić między dniami w wybranej opcji.

Naciskaj przyciski ▲ oraz ▼, aby przechodzić do innych pozycji menu.

3. Jeżeli żądana opcja jest wyświetlana, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES**), aby wybrać ją z menu.



4.14.1 TRYB: DANE FILTRA

W trybie statystyk filtra jest wyświetlany licznik filtracji kadzi oraz licznik pominiętych filtracji według dni oraz średnia liczba cykli smarowniczych między zapytaniami o filtrację.

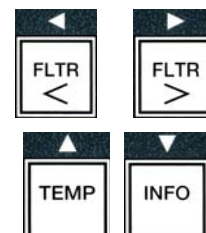
1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-34 do 4-35.
Komputer wyświetla **FILTER STATS** (statystyki filtra).

2. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (**1 YES** (tak)).



Na lewym ekranie pojawia się aktualny dzień tygodnia, a na prawym - aktualna data.

3. Za pomocą przycisków ◀ oraz ▶ możesz przewijać zapisy, rozpoczynając od bieżącego dnia i cofając się o jeden tydzień.



4. Naciskaj przyciski ▲ i ▼, aby przewijać między:

Konfiguracja jednokadziowa

- a. **DZIE□ TYG.** (WT), **DATA (03-07-07)** – Aktualny dzień i data.
- b. **FILTERED # DAY.** – Liczba odfiltrowań kadzi z dniami tygodnia.
- c. **FLT BPSD # DAY.** – Liczba pominiętych odfiltrowań kadzi z dniami tygodnia.
- d. **FLT AVG DAY.** – Średnia liczba cykli smaż. na filtr/na dzień.

Konfiguracja dwukadziowa

- a. **DZIE□ TYG.** (WT), **DATA (20.03.07)** – Aktualny dzień i data.
- b. **FILTERED # DAY.** – Liczba odfiltrowań lewej kadzi z dniami tygodnia.
- c. **L FLT BPSD # DAY.** – Liczba pominiętych odfiltrowań lewej kadzi z dniami tygodnia.
- d. **L FLT AVG DAY.** – Średnia liczba cykli smaż. w lewej kadzi na filtr/na dzień.
- e. **R FILTERED # DAY.** – Liczba odfiltrowań prawej kadzi z dniami tygodnia.

f. **R FLT BPSD # DAY**. – Liczba pominiętych odfiltrowań prawej kadzi z dniami tygodnia.

g. **R FLT AVG DAY**. – Średnia liczba cykli smaż. w prawej kadzi na filtr/na dzień.

5. Naciśnij przycisk *** (2)**, aby powrócić do **INFO MODE** (tryb info), zmieniającego na zapytanie **FILTER STATS** (statystyki filtru).



6. Naciśnij ponownie przycisk *** (2)**, aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.14.2 TRYB: PRZEGLĄD EKSPLOATACJI

W trybie przeglądu eksploatacji są wyświetlane: całkowita liczba cykli smażalniczych w każdej kadzi, liczba cykli smażalniczych przerwanych przed ukończeniem, liczba godzin w trakcie, których kadzie były włączone oraz data ostatniego zerowania danych eksploatacyjnych.

1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-34 do 4-35.

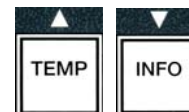
Przewiń do **REVIEW USAGE** (przeogl. ekspl.).



2. Gdy wyświetlane jest **REVIEW USAGE** (przeogl. ekspl.), naciśnij przycisk **✓ (1 YES)**.

Komputer wyświetli **USAGE SINCE** (ekspl. od), zmieniając na datę i godzinę ostatniego zerowania danych eksploatacyjnych.

3. Naciskaj przyciski **▲** i **▼**, aby przewijać między:



Konfiguracja jednokadziowa

- USAGE SINCE TIME. DATE** – Dane o eksploatacji od daty i godziny ostatniego wyzerowania.
- TOTAL COOKS #** – Łączna liczba cykli smaż. dla wszystkich produktów.
- QUIT COOK #** – Łączna liczba porzuceń cyklu w ciągu pierwszych 30 sek.
- ON HRS #** – Liczba godzin przepracowanych przez kadź.
- RESET USAGE** – Zeruje liczniki eksploatacyjne.

Konfiguracja dwukadziowa

- USAGE SINCE TIME. DATE** – Dane o eksploatacji od daty i godziny ostatniego wyzerowania.
- TOTAL COOKS #** – Łączna liczba cykli smaż. dla wszystkich produktów.
- QUIT COOK #** – Łączna liczba porzuceń cyklu w ciągu pierwszych 30 sek.
- L ON HRS #** – Liczba godzin przepracowanych przez lewą kadź.
- R ON HRS #** – Liczba godzin przepracowanych przez prawą kadź.
- RESET USAGE** – Zeruje liczniki eksploatacyjne.

4. W razie zerowania danych eksploatacyjnych, wróć do czynności 3 i przewiń do **RESET USAGE** (zeruj dane eksploat.), lub przejdź dalej do czynności 7.

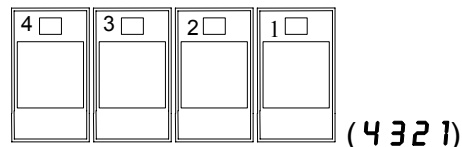
Komputer pokazuje **RESET USAGE** (zeruj dane eksploat.).

5. Jeżeli żądana opcja jest wyświetlana, naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby ją wybrać z menu.



Komputer pokazuje **ENTER CODE** (wpisz kod).

6. Za pomocą klawiszy numerycznych wpisz **4321**. Ważne: Kody można zmieniać.



Zostanie wyświetlony komunikat **RESET USAGE COMPLETE** (zerowanie danych eksplo. ukończone), który zmieni się na **REVIEW USAGE** (przeł. eksploat.). Przejdź do czynności 8.

7. Naciśnij przycisk * (2), aby powrócić do **INFO MODE** (tryb info), zmienianego na zapytanie **FILTER STATS** (statystyki filtru).



8. Naciśnij przycisk * (2), aby zakończyć.

Komputer wyświetla **OFF** (wył.).



4.14.3 TRYB: OSTATNIA PARTIA

W trybie ostatniego ładunku są wyświetlane dane ostatniego cyklu smażenia.

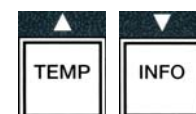
1. Wykonaj czynności 1-3 na str. 4-34 do 4-35.

Wyświetlacz pokazuje **LAST LOAD** (ostatnia partia) w konfiguracji pełnokadziowej lub **LOAD L** lub **LOAD R** w config. dwukadziowych..

2. Po wyświetleniu żądanej wartości, naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)).



3. Naciskaj przyciski ▲ i ▼, aby przewijać między:



KONFIGURACJE PEŁNO- I DWU-KADZIOWE

- PRODUCT FRY** (smaż. produkt) – Ostatnio obrabiany produkt.
- STARTED 02:34PM** (rozpoczęto o 14:34) – Godzina, o której rozpoczęto ostatni cykl smażenia.
- ACTUAL 3:15** (rzeczywisty 3:15) – Rzeczywisty czas smażenia, wliczając czas dodatkowy.
- PROGTIME 3:10** – Zaprogramowany czas smażenia.
- MAX TEMP 337°** – Maksymalna temp. tłuszczu zarejestrowana podczas cyklu smaż.
- MIN TEMP 310°** – Minimalna temp. tłuszczu zarejestrowana podczas cyklu smaż.
- AVG TEMP 335°** – Średnia temp. tłuszczu zarejestrowana podczas cyklu smaż.
- HEAT ON 70** – Odsetek czasu smażenia, przez który działał agregat grzewczy.
- READY YES** (gotowa - tak) – Wskazuje, czy frytownica powróciła do właściwej temperatury przed rozpoczęciem cyklu smaż.

UWAGA – Powyżej podano liczby przykładowe. Nie odnoszą się do rzeczywistych warunków.

4. Naciśnij przycisk **x (2)**, aby powrócić do **INFO MODE** (tryb info), zmieniającego na zapytanie **FILTER STATS** (statystyki filtra).



5. Naciśnij ponownie przycisk **x (2)**, aby zakończyć.



Komputer wyświetla **OFF** (wył.).

4.14.4 TRYB POMIARU PARAMETRU TPM (ang. Total Polar Material, całkowita zawartość składników biegunowych) – tryb ten jest używany wyłącznie, gdy frytownica jest wyposażona w czujnik jakości oleju (OQS)

W trybie TPM wyświetlana jest całkowita ilość składników biegunowych zmierzona w oleju przez czujnik jakości oleju (o ile występuje).

1. Wykonaj czynności 1-3 ze stron od 4-34 do 4-35.

Wyświetlony zostanie komunikat **TPM**.

2. Po wyświetleniu odpowiedniej pozycji naciśnij przycisk **✓ (1 YES) (1 Tak)**.



Na lewym ekranie pojawia się aktualny dzień tygodnia, a na prawym - aktualna data.

3. Za pomocą przycisków **◀** i **▶** przewiń dostępne pozycje, rozpoczynając od bieżącego dnia i cofając się w czasie o jeden tydzień.



4. Naciśnij przycisk **▼ INFO**, aby wyświetlić TPM lub przełączyć się na pomiar w lewej lub prawej kadzi w przypadku konfiguracji dwukadziowej.



KONFIGURACJA PEŁNOKADZIOWA

- a. **TPM # DAY** (dzień)– Aktualna wartość TPM i dzień.*

KONFIGURACJA DWUKADZIOWA

- a. **L TPM # DAY** (dzień)– Aktualna wartość TPM i dzień w lewej kadzi. *
- b. **R TPM # DAY** (dzień)– Aktualna wartość TPM i dzień w prawej kadzi.*

* **UWAGA: Jeśli wartość TPM nie jest dostępna, wyświetlany będzie symbol “---”.**

5. Naciśnij przycisk **x (2)**, aby powrócić do trybu **INFO MODE** (tryb info), ze zmianą na **FILTER STATS** (statystyki filtra).



6. Naciśnij ponownie przycisk **x (2)** button, aby wyjść z tego trybu i przywrócić wcześniejszy stan.



FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ROZDZIAŁ 5: INSTRUKCJA FILTRACJI

5.1 Wprowadzenie

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii.

W podrozdziale 5.2 opisano przygotowywanie systemu filtracji do użytku. Eksploatacja systemu została opisana w podrozdziale 5.3.

⚠ OSTRZEŻENIE

Kierownik zmiany jest odpowiedzialny za zapoznanie się przez personel z zagrożeniami związanymi z obsługą systemu filtrowania gorącego tłuszczu, a w szczególności z procedurami filtracji, spustu oleju oraz czyszczenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

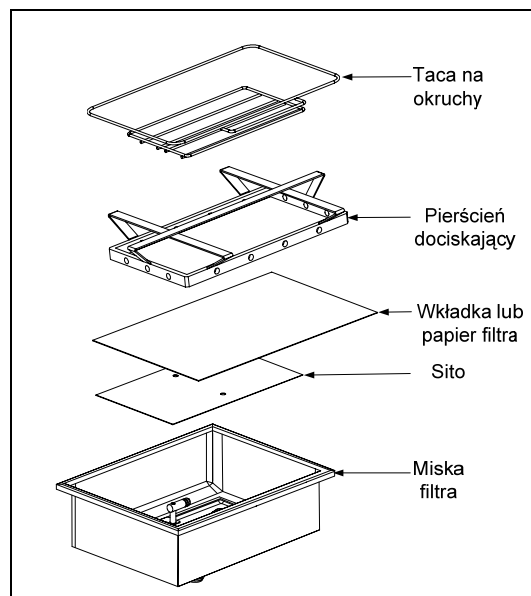
Wkład lub papier filtracyjny MUSI być wymieniany codziennie.

5.2 Przygotowywanie filtra do eksploatacji

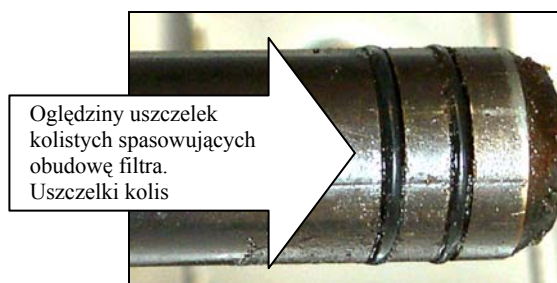
1. Wyciągnij miskę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, wkładkę (lub papier) filtrującą i sito. (Patrz Ryc. 1) Oczyszczyć wszystkie metalowe elementy roztworem All Purpose Concentrate i gorącej wody, a następnie dokładnie wysuszyć.

Pokrywa miski może być wyjmowana jedynie w celu czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza lub dla umieszczenia pod odpływem zestawu utylizującego (MSDU). Jeżeli wykorzystywany jest zestaw MSDU wyprodukowany przed styczniem 2004 roku, należy zapoznać się z instrukcjami na stronie 4-16.

2. Dokonaj oględzin spasowania miski filtra, aby upewnić się, że obie uszczelki- koliste są w dobrym stanie. (Patrz Ryc. 2)



Ryc. 1



Ryc. 2

- Następnie, w odwrotnej kolejności ułóż metalowe sito filtru na dole miski, a następnie rozłóż na nim wkładkę filtrującą **szorstką** stroną do góry. Upewnij się, że wkładka znajduje się między wytłoczonymi krawędziami miski filtru. Następnie umieść pierścień dociskowy na wkładce filtra. Jeżeli wykorzystywany jest papier filtrujący, rozłóż jego arkusz na misce, zakrywając wszystkie boki. Ustaw pierścień dociskający nad papierem filtrującym i zniź pierścień do miski. Podczas dociskania pierścienia do dna miski papier powinien się zaginać wzdłuż pierścienia. Następnie rozsyp 1 paczkę (227 gramów) proszku filtrującego na papierze filtrującym.
 - Zamontuj ponownie tacę na okruchy przed miską filtru. (Patrz Ryc. 1)
- NIE NALEŻY UŻYWAĆ PROSZKU FILTRUJĄCEGO WRAZ Z WKŁADKA!**
- Włóż miskę filtru z powrotem do frytownicy, umieszczając ją pod frytownicą. Upewnij się, że na płycie MIB jest wyświetlane "R". System filtrujący jest gotowy do eksploatacji.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przełanie i wylew gorącego tłuszczu, co może stać się przyczyną ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

⚠ ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smaźalniczego lub innych przyborów kuchennych na listwie uszczelniającej frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy fryt. na listwie dla oddzielenia tłuszczu spowoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

5.3 Automatyczna naprzemienna filtracja (AIF)

System automatycznej naprzemiennej filtracji (AIF) dba o to, aby po ustalonej liczbie cykli smaźalniczych kadzie były automatycznie filtrowane.

W frytownicach LOV™ systemem automatycznej naprzemiennej filtracji (AIF) steruje komputer M3000. Po ustalonej liczbie cykli smaźalniczych lub po upływie określonego czasu komputer wyświetli **FILTER NOW?** (filtrować teraz?) naprzemiennie z **YES** (tak) **NO** (nie). Jednocześnie zostanie aktywowana niebieska dioda. Dioda wyłączy się po rozpoczęciu cyklu filtracji. Jeżeli zostanie wybrane **NO (nie)** lub rozpoczęty cykl smaźalniczy, niebieska dioda zgaśnie, a komputer wkrótce ponowi zapytanie o przeprowadzenie filtracji oleju.



- Naciśnij przycisk ✓ (1) **YES (tak)**, aby rozpocząć filtrację lub przycisk ✗ (2) **NO (nie)**, aby anulować filtrację.



Jeżeli poziom oleju jest zbyt niski, komputer wyświetli **OIL LEVEL TOO LOW** (zbyt niski poziom oleju) na przemian z **YES** (tak). Naciśnij przycisk **✓ (1) YES**, aby potwierdzić odebranie informacji i powrócić do swobodnego trybu smażenia. Sprawdź, czy poziom oleju w JIB jest niski. Jeżeli poziom oleju w JIB nie jest niski, a problem wciąż występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Jeżeli wybrano **YES**, przez dziesięć sekund zostanie wyświetlone **SKIM VAT** (odszumuj kadź), a następnie **CONFIRM** na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie). Odcedź okruchy z oleju poruszając się od przodu w tył, usuwając z każdej kadzi jak największą ilość okruchów. Jest to niezwykle istotne dla zachowania przydatności i jakości oleju.

Ważne: Jeżeli wybrano **NO** (nie) w odpowiedzi na **FILTER NOW** (filtrować teraz) lub **CONFIRM** (zatwierdź), filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica powróci do normalnego trybu pracy. Jeżeli zostanie spełnione kryterium **FILTER AFTER** (filtruj po), zostanie wyświetlone zapytanie **FILTER NOW** (filtruj teraz). Ta sekwencja będzie się powtarzać aż do wybrania opcji „tak”.

Jeżeli miska filtru nie zostanie odpowiednio przymocowana, komputer wyświetli **INSERT PAN** (włóż miskę). Po dopchnięciu miski na miejsce, komputer wyświetli **SKIM VAT** (odszumuj kadź).

2. Po naciśnięciu przycisku **✓ (1) YES (tak)** rozpocznie się cykl filtracji. W trakcie całego cyklu frytownica wyświetli **DRAINING** (spust), **WASHING** (mycie) i **FILLING** (napełnianie).

Ważne: Nie jest przeprowadzane jednoczesne filtrowanie kilku kadzi.

Po zakończeniu filtracji wyświetlacz będzie wskazywał **LOW TEMP** (niska temp.) do czasu osiągnięcia przez frytownicę temperatury docelowej.

Po osiągnięciu temperatury docelowej, na wyświetlaczu pojawia się nazwa produktu lub linie przerywane, co oznacza, że frytownica jest gotowa do pracy.

Cały proces filtracji zajmuje około czterech minut.

UWAGA: Jeżeli podczas filtracji zostanie wyciągnięta miska filtru, proces filtracji zostanie przerwany i będzie kontynuowany po ponownym włożeniu miski.

ZAGROŻENIE

Pilnij, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.

5.3.1. Automatyczna filtracja na żądanie

Automatyczna filtracja na żądanie umożliwia ręczne rozpoczęcie automatycznej filtracji.

1. Frytkownicy **MUSI** być podgrzewany do temperatury docelowej. Gdy komputer jest włączony nacisnąć i przytrzymać przycisk przez trzy sekundy **FLTR (filtr)**.



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES TAK), aby kontynuować.

Komputer wyświetla **FILTER NOW** (filtrować teraz)? Na przemian z **YES** (tak)/**NO** (nie).



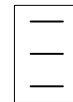
3. Przejdź do czynności 1 w podrozdziale 5.3 na stronie 5-2, aby kontynuować.

5.4 Rozwiązywanie problemów z systemem automatycznej filtracji naprzemiennej (AIF)

5.4.1 Niepełna filtracja

Jeśli procedura AIF zakończy się niepowodzeniem po wymianie wkładki filtru, zostanie wygenerowany komunikat o błędzie. Posłuż się diagramem ze strony 5-6, aby rozwiązać problem.

Komputer wyświetla **IS VAT FULL?** na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie). Na płycie MIB widnieją trzy poziome kreski.



1. Jeżeli kadź jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (1 YES), aby kontynuować.
Komputer powróci do swobodnego cyklu smaźalniczego lub wyświetli OFF (wył.).



Jeżeli kadź nie jest napełniona do końca, przejdź do następnej czynności.

2. Jeżeli kadź nie jest w pełni napełniona, naciśnij przycisk ✖ (2 NO).



Na wyświetlaczu pojawi się **FILLING** (napełnianie) i pompa zostanie ponownie uruchomiona. Po zakończeniu napełniania komputer ponownie wyświetli **IS VAT FULL?** (czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie). Jeżeli kadź jest pełna, przejdź do czynności 1. Jeżeli kadź nie jest pełna, kontynuuj.

3. Jeżeli kadź nie jest w pełni napełniona, naciśnij przycisk ✖ (2 NO).



Na wyświetlaczu pojawi się **FILLING** (napełnianie) i pompa zostanie ponownie uruchomiona. Po zakończeniu napełniania komputer ponownie wyświetli **IS VAT FULL?** (czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie). Jeżeli kadź jest pełna, przejdź do czynności 1. Jeżeli kadź nie jest pełna, kontynuuj.

4. Jeżeli kadź nie jest do końca napełniona, naciśnij przycisk ✖ (2 NO).
Jeżeli jest to drugi pod rząd przypadek niepełnej filtracji, przejdź do czynności 8.



Komputer wyświetli **CHANGE FILTER PAD?** (zmień wkładkę filtru?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie) oraz aktywuje sygnał dźwiękowy.

5. Naciśnij przycisk ✓ (1 YES (tak)), aby kontynuować.



Po naciśnięciu przycisku ✖ (2 NO (nie)) frytownica powróci do trybu smażenia w większości przypadków na cztery lub 15 minut, jeżeli upłynie czas wymiany wkładki*. Po tym okresie zostanie wyświetlone **CHANGE FILTER PAD?** (wymiana wkładki filtru?) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie). Ten proces powtarza się po wybraniu **YES** (tak).

Komputer wyświetla **REMOVE PAN** (wyjmij miskę).

***UWAGA:** Jeżeli upłyne termin wymiany wkładki (standardowo 25 godzin), komunikat **CHANGE FILTER PADP** (wymiana wkładki filtru?) będzie wyświetlany co 15, a nie co cztery minuty.

6. Wyjmij miskę. Komputer wyświetli **CHANGE PAD** (wymień wkładkę). Wymień wkładkę filtru i upewnij się, że miska filtru znajdowała się poza szafką przez co najmniej 30 sekund. Po wyjęciu miski na 30 sekund komputer wyświetli **OFF** (wył.). Upewnij się, że miska jest sucha i poprawnie zmontowana. Włóż miskę filtru do frytownicy. Upewnij się, że na płycie MIB jest wyświetlane "A".

7. Włącz komputer. Wyświetlacz będzie wskazywał **LOW TEMP** do czasu osiągnięcia temperatury docelowej przez frytownicę.

8. Zawór zwrotny zostanie zamknięty, a komputer wyświetli **SERVICE REQUIRED** (wymagana konserwacja) na przemian z **YES** (tak) oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

9. Naciśnij przycisk ✓ (**1 YES TAK**), aby wyłączyć alarm i kontynuować.

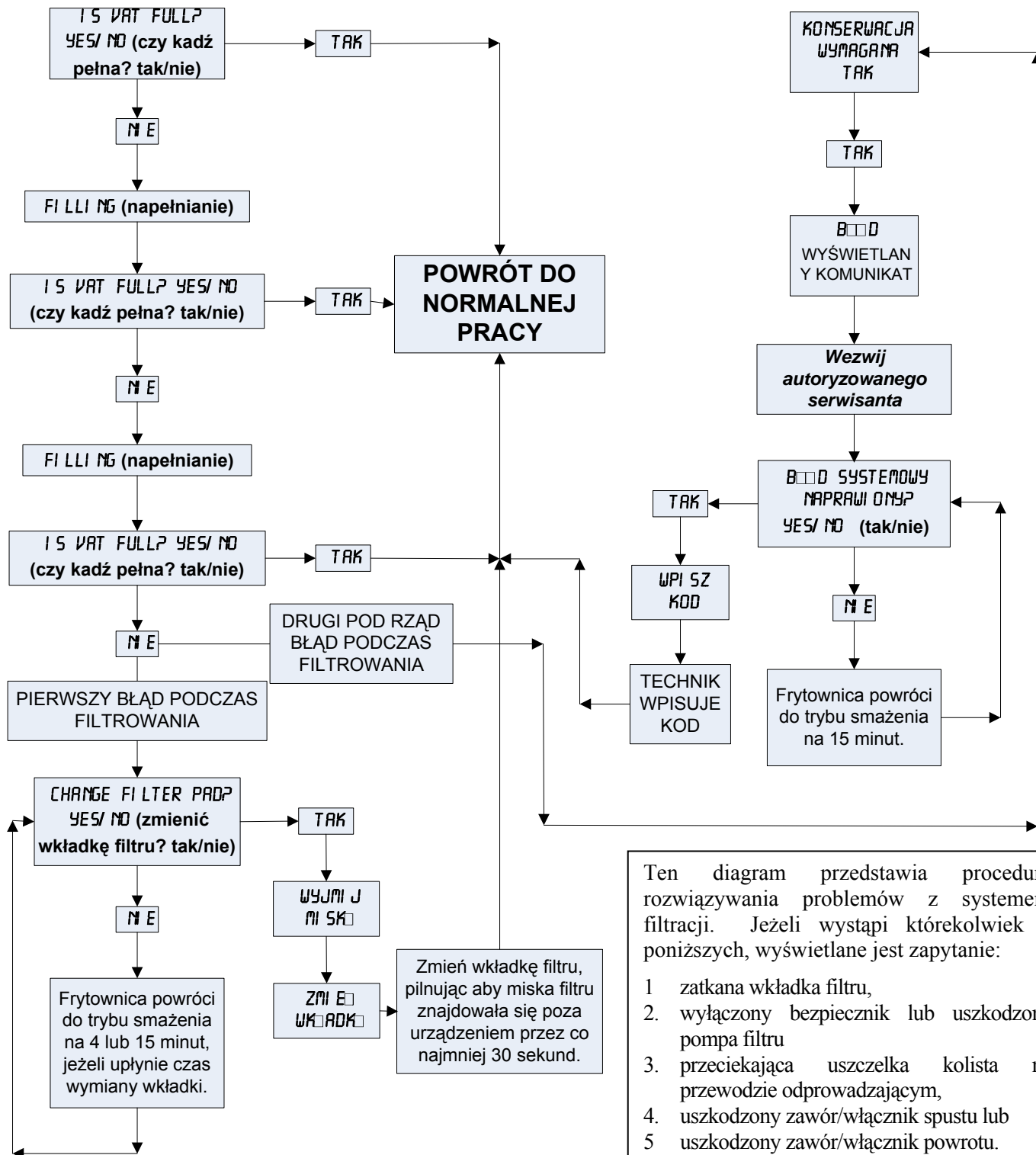


Komputer wyświetli **SYSTEM ERROR** (błąd systemowy) oraz komunikat o błędzie przez 15 sekund, a następnie **SYSTEM ERROR FIXED** (bł. syst. naprawiony) na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie).



10. Naciśnij przycisk ✖ (**2 NO NIE**), aby kontynuować smażenie. Wezwij autoryzowanego serwisanta, który naprawi i wyzeruje urządzenie. Komunikat o błędzie będzie wyświetlany co 15 minut do czasu naprawienia urządzenia. Funkcje automatycznej filtracji i uzupełniania poziomu tłuszczu będą wyłączone do momentu wyzerowania urządzenia.

5.4.4 Diagram sekwencyjny błędu filtracji



Ten diagram przedstawia procedurę rozwiązywania problemów z systemem filtracji. Jeżeli wystąpi którekolwiek z poniższych, wyświetlane jest zapytanie:

- 1 zatkana wkładka filtru,
2. wyłączony bezpiecznik lub uszkodzona pompa filtru
3. przeciekająca uszczelka kolista na przewodzie odprowadzającym,
4. uszkodzony zawór/włącznik spustu lub
- 5 uszkodzony zawór/włącznik powrotu.

Jeżeli komputer wyświetli **SERVICE REQUIRED** (wymagana konserwacja), frytownica najczęściej może być dalej używana po odpowiedzeniu **NO** (nie) na zapytanie **SYSTEM ERROR FIXED?** (napr. bl. systemowy). Ten komunikat będzie wyświetlany co 15 minut do czasu naprawienia i wznowienia urządzenia przez technika

5.4.5 Filtr zajęty

Jeżeli zostanie wyświetlony komunikat **FILTER BUSY**, płyta MIB oczekuje na filtrację innej kadzi lub rozwiązanie innego problemu. Poczekaj 15 minut, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany. Jeżeli nie, zadzwoń do autoryzowanego serwisu.

⚠ ZAGROŻENIE

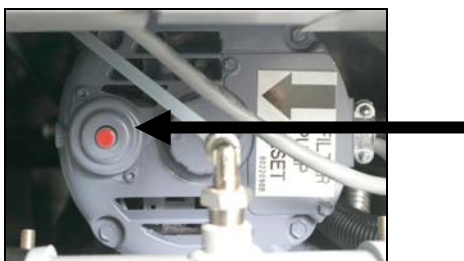
Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przełanie i wylew gorącego tłuszczu, co może stać się przyczyną ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

⚠ OSTRZEŻENIE

Pompa filtru jest wyposażona w ręczny przełącznik zerujący, na wypadek przegrzania silnika filtru lub innego zwarcia elektrycznego. Jeżeli dojdzie do aktywacji tego przełącznika, wyłącz system filtrujący i odczekaj 20 minut aż silnik pompy ostygnie przed próbą wyzerowania przełącznika (patrz zdjęcie niżej).

⚠ OSTRZEŻENIE

Resetując przełącznik zerujący pompy filtru należy zachować szczególną ostrożność i założyć odpowiednią odzież ochronną. Resetowanie przełącznika musi być przeprowadzone uważnie, aby uniknąć poważnych poparzeń wynikłych z niedbałej pracy przy rurze spustowej i kadzi.



Przełącznik zerowania pompy filtru

5.5 Filtracja ręczna lub na koniec dnia (MAINT FLTR)

UWAGA

Wkład lub papier filtracyjny musi być wymieniany codziennie.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przełanie i wylew gorącego tłuszczu, co może stać się przyczyną ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

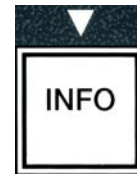
Aby zapewnić prawidłową pracę systemu, wkładka filtru lub papier muszą być wymieniane codziennie.

1. Frytkownice **MUSI** być podgrzewany do temperatury docelowej. Gdy komputer jest włączony nacisnąć i przytrzymać przycisk przez trzy sekundy **FLTR** (filtr).



Komputer wyświetli **FILTER MENU** (menu filtra) przez 3 sekundy, i zmieni na **AUTO FILTER**.

2 Naciśnij przycisk **▼ (INFO)**, aby przewinąć do **MAINT FILTER**.



3 Gdy zostanie wyświetlona żądana opcja, naciśnij przycisk **✓ (1 YES TAK)**, aby kontynuować.



Komputer wyświetla **MAINT FILTER?** na przemian z **YES NO** (tak nie).



4. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES TAK)**, aby rozpocząć proces ręcznej filtracji. Jeżeli zostanie wyświetlone **CLOSE DISPOSE VALVE** (zamknij zawór spustowy), zamknij zawór spustowy RTI. Naciśnij przycisk *** (2 NO)**, aby zakończyć.

W razie nieświerdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał **INSERT PAN** (włóż miskę) aż do momentu stwierdzenia obecności miski. Komputer wyświetli **FILTERING** (filtracja), a olej spłynie z kadzi.

⚠ ZAGROŻENIE

Pilnij, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwo mechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.

Komputer wyświetla **SCRUB VAT COMPLETE?** (odszumianie kadzi ukończone?) naprzemiennie z **YES** (tak).

5 Wyczyść kadź skrobaczką, a następnie naciśnij przycisk **✓ (1 YES tak)**, aby kontynuować. Zawór spustowy zostanie zamknięty.



Wyświetlacz pokazuje **WASH VAT?** (wymyć kadź?) naprzemiennie z **YES** (tak).



6. Naciśnij przycisk **✓ (1 YES tak)**, aby kontynuować.

Komputer wyświetla **WASHING** (mycie).

Zawór zwrotny zostanie otwarty, a kadź napełniona olejem z miski. Pompa filtra zostanie wyłączona, a komputer wyświetli **WASH AGAIN?** na przemian z **YES** (tak) **NO** (nie).



7 Jeżeli w kadzi nie ma osadów, naciśnij przycisk *** (2 NO nie)**, aby kontynuować i pominąć cykl ponownego mycia. Jeżeli w kadzi

wciąż znajdują się okruchy, naciśnij przycisk ✓ (1 YES tak), aby uruchomić pompę filtru na kolejne 30 sekund. Ten cykl powtarza się dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk ✗ (2 NO nie).

Komputer wyświetla **RINSING** (płukanie). Zawór spustowy zostaje zamknięty, a pompa filtru napełnia kadz ponownie.

Zawór spustowy zostaje otwarty, a wyświetlacz pokazuje **RINSE AGAIN?** (spłukać ponownie?) naprzemiennie z **YES** (tak) **NO** (nie).

- 8 Jeżeli w kadzi nie ma osadów, naciśnij przycisk ✗ (2 NO nie), aby kontynuować i pominąć cykl ponownego płukania. Jeżeli konieczne jest ponowne płukanie, naciśnij przycisk ✓ (1 YES tak). Ten cykl powtarza się dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk ✗ (2 NO nie).



⚠ ZAGROŻENIE

Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.

Komputer wyświetla **POLISH** (polerować) **P** na przemian z **YES NO** (tak nie).

- 9 Naciśnij przycisk ✓ (1 YES TAK), aby kontynuować.

Pompa filtru zostanie uruchomiona. Zawory spustowy i zwrotny zostaną otwarte, a olej zostanie przepompowany przez kadz. Komputer wyświetli **POLISHING** (polerowanie) oraz rozpocznie odliczanie 5 minut. Po upływie czasu, pompa filtru wyłączy się. Aby zakończyć polerowanie, naciśnij przycisk ✗ (2 NO NIE)

Wyświetlacz pokazuje **FILL VAT?** (napełnić kadz?) naprzemiennie z **YES** (tak).

- 10 Naciśnij przycisk ✓ (YES (tak)), aby kontynuować.

Komputer wyświetla **FILLING** (napełnianie).

Zawór spustowy zostaje zamknięty, a pompa filtru napełnia kadz ponownie. Podczas napełniania kadzi pojawiają się bąbelki, zawór zwrotny zostaje zamknięty, a pompa zostaje wyłączona. Po sprawdzeniu poziomu oleju przez system, pompa dopełniająca może uzupełnić jego poziom.

Komputer wyświetla **IS VAT FULL?** (kadz pełna?) na przemian z **YES NO** (tak nie).

- 11 Naciśnij przycisk ✓ (YES), jeżeli kadz jest pełna. Naciśnij przycisk ✗ (2 NO NIE), aby ponownie uruchomić pompę*. Jeżeli kadz nie jest do końca napełniona, sprawdź, czy z miski filtru wróciła większość oleju. W kadzi może znajdować się niewielka ilość oleju. Komputer ponownie wyświetla **IS VAT FULL (KADZ PEŁNA)?** na przemian z **YES NO** (tak nie).

- 12 Naciśnij przycisk ✓ (YES (tak)).

Komputer wyświetla **OFF** (wył.).



***UWAGA:** Po przeprowadzeniu filtracji konserwującej w misce może pozostać trochę oleju, a poziom oleju może nie powrócić do poziomu sprzed rozpoczęcia filtracji. Jest to zjawisko normalne. Odpowiedzenie „tak” po dwóch próbach ponownego napełnienia kadzi umożliwi systemowi automatycznego uzupełniania oleju skompensowanie utraty oleju podczas filtracji.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II - LOV™

ROZDZIAŁ 6: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

6.1 Czyszczenie frytownicy

ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika ognioodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

ZAGROŻENIE

Nigdy nie usuń czyścicieli frytownicy podczas smażenia, lub kiedykolwiek kadź napełniona jest gorącym tłuszczem. Jeśli do rozgrzanego tłuszczu przedostanie się woda, spowoduje to rozchlapywanie tłuszczu, co spowodować może ciężkie oparzenia osób postronnych.

OSTRZEŻENIE

Należy używać preparatu McDonald's All Purpose Concentrate. Przed użyciem, zapoznaj się z wszelkimi oświadczeniami i ostrzeżeniami. Szczególną uwagę zwrócić należy na stężenie roztworu czyszczącego oraz czasokres jego styczości z powierzchniami obróbki żywności.

6.1.1 Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy – Codziennie

Czyść wewnątrz szafki frytownicy - suchą czystą szmatką. Przecieraj wszystkie dostępne metalowe powierzchnie i podzespoły, celem usunięcia nagromadzonego tłuszczu i kurzu.

Zewnętrzne powierzchnie szafki frytownicy czyścimy czystą wilgotną szmatką zwilżoną w preparacie McDonald's All Purpose Concentrate. Ścierać czystą wilgotną szmatką.

6.1.2 Czyszczenie wewnętrznego systemu filtracyjnego – Codziennie

OSTRZEŻENIE

Nie należy nigdy zlewać wody do miski filtra. Woda spowoduje uszkodzenie pompy filtra.

System filtracyjny FootPrint Pro nie wymaga innych czynności zapobiegawczo-konserwacyjnych poza codziennym czyszczeniem miski filtra oraz pobliskich elementów roztworem gorącej wody z preparatem McDonald's All Purpose Concentrate.

6.1.3 Czyszczenie z tyłu frytownicy – Cotygodniowo

Czyścimy za frytownicami zgodnie z procedurą opisaną szczegółowo na karcie wymogów konserwacyjnych (MRC14A).

OSTRZEŻENIE

Dla zapewnienia bezpiecznej i wydajnej eksploatacji frytownicy wraz z okapem, wtyczka zasilania okapu z linii 120-woltowej, musi być w pełni włączona i zaryglowana w gniazdku wyposażonym w bolec i osłonę.

6.1.4 Czyszczenie kadzi i elementów agregatu grzejnego – Cokwartalnie

ZAGROŻENIE

Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą kadzią. Przed podłączeniem energii do agregatu, kadź musi być napełniona tłuszczem piekarskim lub wodą do kreski napełnienia. Niezastosowanie się spowoduje nieodwracalne uszkodzenia agregatu; może też spowodować pożar.

Czyszczenie wgłębne (Odparowanie) kadzi

Przed pierwszym uruchomieniem frytownicy, konieczne jest jej odparowanie dla zapewnienia całkowitego usunięcia osadów z procesu produkcyjnego. Ponadto, po dłuższym okresie eksploatacji, na wewnętrznej powierzchni kadzi pojawi się twarda powłoka skarmelizowanego tłuszczu piekarskiego. Powłokę tę należy okresowo usuwać, stosując procedurę czyszczenia wgłębnego (odparowania) opisaną w broszurze Kay Chemical "Procedury wgłębnego czyszczenia frytownic". *Szczegółowe polecenia do ustawień komputera do procedury czyszczenia wgłębnego (odparowania) frytownicy znajdują się na str. 4-27.*



Wymień uszczelki koliste

Szczegóły dotyczące wymiany uszczelki kolistej u złączki filtra znajdziesz na kartach MRC McDonald's.

6.1.5 Czyszczenie demontowalnych części i osprzętu – Cotygodniowo

Przetrzyj wszystkie demontowalne części i osprzęt czystą suchą szmatką. Stosuj czystą szmatkę z tkaniny nasączoną preparatem McDonald's All Purpose Concentrate dla usuwania nagromadzeń skarmelizowanego tłuszczu na demontowalnych częściach i osprzęcie. Spłucz dokładnie elementy urządzenia i osprzęt czystą wodą i oetrzyj do sucha przed ponownym montażem.

6.1.6 Kontrola precyzji ustawień temp. docelowej w komputerze M3000 - Co dwa tygodnie

1. Wsadź do tłuszczu renomowanej jakości termometr lub sondę termiczną, tak, aby końcówka dotykała do sondy termicznej frytownicy.
2. Kiedy wyświetlacz pokaże szereg kresek "----" lub nazwę produktu (wskazującą, że zawartość kadzi ma temperaturę w odpowiednim zakresie), jednokrotnie wciśnij przełącznik  aby pokazać temperaturę tłuszczu zarejestrowaną przez próbnik.
3. Dwukrotnie wciśnij przełącznik  aby wyświetliła się temp. docelowa.
4. Zapisz temperaturę zarejestrowaną przez termometr lub pirometr. Faktyczna temperatura nie powinna odbiegać od odczytu pirometru na więcej niż $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

6.2 Całościowe oględziny coroczne/okresowe

Urządzenie to powinno być okresowo kontrolowane i regulowane przez kwalifikowanego serwisanta, w ramach programu systematycznej konserwacji wyposażenia kuchni.

Frymaster zaleca, aby Serwisant akredytowany przez producenta dokonywał co najmniej dorocznego przeglądu urządzenia w zakresie:

Frytownica

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń tłuszczu.
- Ustalenia, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.

- Ustalenia, że elementy agregatu grzejnego są w należyтым stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego tłuszczu. Oględziny elementów pod kątem nadmiernego wypalenia.
- Ustalenia, że mechanizm wychyłowy działa poprawnie podczas opuszczania i podnoszenia podzespołów oraz że odpowiednie przewody nie stapiają się i/lub nie mają otarć.
- Ustalenia, że pobór prądu (A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tablicą znamionową urządzenia.
- Ustalenia, że sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należyście, oraz że okucia mocujące i osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Ustalenia, że elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należyтым stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- Ustalenia, że przewody skrzynki podzespołów i styków są należyście podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Ustalenia, że wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki zerujące, etc.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Ustalenia, że kadź jest we właściwym stanie, wolna od przecieków, oraz że izolacja kadzi pozostaje w stanie używalności.
- Ustalenia, że całość okablowania i styków jest nieobluźwana i w dobrym stanie.

Wewnętrzny układ filtracyjny

- Oględziny wszystkich przewodów zwrotnych i odpływowych tłuszczu pod kątem wycieków i potwierdzenie, że wszystkie złączki są sprawne.
- Oględziny miski filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruchy jest ich znaczne nagromadzenie, pouczenie właściciela/użytkownika, że kosz z okruchami należy codziennie opróżniać do żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Ustalenia, że wszystkie uszczelki koliste i inne są na miejscu i w dobrym stanie. Wymiana uszkodzonych lub zużytych łuszcz. kolistych i innych.
- Kontrola szczelności układu filtrującego w zakresie:
 - Ustalenia, że miska filtra jest na miejscu, zamontowana poprawnie.
 - Przy opróżnionej misce filtra, ustawiać poszczególne kadzie w trybie przepompowania z powrotem do miski. Ustalenia poprawnego działania każdego z zaworów zwrotnych poprzez uruchomienie pompy filtra stosując przepompowanie do miski. Ustalenia, że pompa uruchamia się i że w tłuszczu piekarskim właściwej kadzi pojawiają się pęcherzyki.
 - Ustalenia, że miska filtra jest gotowa do filtrowania, a następnie opróżnienie kadzi z tłuszczu ogrzanego do 177°C do miski filtra z zastosowaniem instrukcji "spust do miski" (patrz str. 4-21). Ostatecznie, korzystając z kadzi napełnianej według dokonanego wyboru (patrz str. 4-22), odczekać, aż tłuszcz powróci do kadzi (co wskażą pęcherzyki we wrzącym tłuszczu). Po powrocie całości tłuszczu do kadzi, wciśnij przycisk Kontrola. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ROZDZIAŁ 7: DIAGNOSTYKA W OBSŁUDZE

7.1 WSTĘP

W tym dziale zamieszczono szereg przystępnych wskazówek do postępowania z częściej spotykanymi problemami, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Następujące porady mają pomóc w usunięciu - lub co najmniej poprawnej diagnozie - ewentualnych usterek urządzenia. Mimo że w niniejszym rozdziale omówiono tematy najczęściej spotykane, istnieje zawsze możliwość napotkania usterki, o której instrukcja milczy. W takich przypadkach, personel Serwisu Technicznego Frymaster dołoży wszelkich starań, aby pomóc Ci w identyfikacji i usunięciu usterki.

Podczas diagnozowania usterek, stosuj zawsze procedurę eliminacji, rozpoczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Nie zapominaj jednak o tym, co oczywiste – każdemu zdarzyć się może przeoczenie włączenia wtyczki do sieci, czy niedomknięcie odpowiedniego zaworu. Najważniejsze jest nieustanne zmierzanie do ustalenia, co było przyczyną danego problemu. Elementem rozwiązania będą również czynności zapewniające, że awaria się nie powtórzy. Po awarii sterownika z uwagi na złą jakość styku, należy skontrolować również wszystkie inne styki. Jeśli określony wyłącznik różnicowoprądowy nieustannie jest wyłączany, ustal przyczynę. Pamiętaj zawsze, że defekt niewielkiego elementu nierzadko wskazuje na potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

Zanim zadzwonisz do INFOLINII Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Upewnij się, że przewody elektryczne są poprawnie włączone, a autowylączniki działają.
- Upewnij się, że zawory odpływowe kadzi są całkowicie zamknięte.
- Miej pod ręką model i numery fabryczne swojej frytownicy, których może potrzebować technik udzielający Ci porady.

ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym tłuszczem, ani rozgrzanego oleju z jednego pojemnika do innego.

ZAGROŻENIE

Urządzenie to musi być odłączone od sieci przy wszelkich czynnościach serwisowych i konserwacyjnych, za wyjątkiem prób obwodów elektrycznych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas takich testów.

Urządzenie to może posiadać dwa lub więcej punkty kontaktowe z siecią zasilania. Przed serwisowaniem odłącz wszelkie przewody elektryczne.

Oględziny, testowanie i naprawę podzespołów elektrycznych powierzać należy wyłącznie wykwalifikowanym serwisantom.

7.2 Diagnostyka

7.2.1 Usterki komputera i nagrzewu

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
Brak obrazu na wyświetlaczu.	A. Nie włączono komputera.	A. Wciśnij wyłącznik zasilania ON/OFF komputera.
	B. Brak dopływu energii do frytownicy.	B. Upewnij się, że przewód zasilania komputera jest włączony, a wyłącznik różnicowoprądowy jest włączony.
	C. Awaria komputera.	C. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
	D. Uszkodzenie zespołu przewodów komputera harness.	D. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
	E. Awaria elementu zasilania lub płyty interfejsu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Komputer M3000 wyświetla IS VAT FULLP (czy kadź pełna?) YES (tak) NO (nie) po filtracji.	Wystąpił błąd filtra spowodowany zabrudzeniem lub zapchaniem wkładki lub papieru filtr., zatkany filtr wstępny (jeśli dotyczy), zapchaniem pompy filtra, błędnym montażem elementów miski filtra, zużyciem lub brakiem pierścieni uszczelniających, przeciążeniem pompy tłuszczu zimnego lub pompy filtra.	Wykonaj instrukcje w na stronach od 5-4 do 5-6 przedstawiające sposób rozwiązania problemów z filtrem. Jeśli jest zainstalowany filtr wstępny, wyczyść filtr wstępny, jak opisano w dodatku D Obsługa filtra wstępnego. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Komputer M3000 wyświetla CHANGE FILTER PADP (zmiana wkładki filtra?)	Wystąpił błąd filtra, zatkanie wkładki filtra, upłynęło 25 godzin od wymiany wkładki lub wymiana wkładki została pominięta przy poprzednim zapytaniu.	Wymień wkładkę filtra i upewnij się, że miska filtra znajdowała się poza frytownicą przez co najmniej 30 sekund. NIE ignoruj zapytań CHANGE FILTER PAD (zmiana wkładki filtra).
Frytownica nie nagrzewa.	A. Nie włączono do sieci głównego przewodu zasilania.	A. Upewnij się, że zarówno przewód zasilania głównego, jak i 120V są mocno osadzone w gniazdku, pewnie zaryglowane, a autobezpiecznik nie "wyskoczył".
	B. Awaria komputera.	B. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
	C. Awaria jednego lub więcej innych elementów	C. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Frytownica nagrzewa, aż "wyskoczy" obwód wysokotemp., a wskaźnik term. jest włączony (ON).	Awaria sondy temperatury lub komputera.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Frytownica nagrzewa, aż "wyskoczy" obwód wysokotemp., a wskaźnik term. jest wyłączony.	Awaria stycznika lub komputera	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.

7.2.2 Komunikaty o błędach i usterki wyświetlacza

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
---------	-------------------------	--------------------

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
M3000 ustawiono na niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Aby przełączyć skalę F° i C°, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przyciski ◀ oraz ▶, aż do wyświetlenia TECH MODE . Wpisz 1658 . Komputer wyświetla OFF . Włączamy komputer, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtarzamy.
Wyświetlacz M3000 pokazuje HOT-HI-1.	Temperatura w kadzi wynosi ponad 210°C lub, w krajach CE, 202°C.	Niezwłocznie wyłącz urządzenie i zadzwoń do autoryzowanego serwisu w celu uzyskania pomocy.
Wyświetlacz M3000 pokazuje HELP HI-2 lub HIGH LIMIT FAILURE.	Uszkodzone zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Niezwłocznie wyłącz urządzenie i zadzwoń do autoryzowanego serwisu w celu uzyskania pomocy.
M3000 wyświetla PROBE FAILURE (awaria sondy).	Problem z obwodami mierzącymi temperaturę, takimi jak sonda lub uszkodzenie stycznika lub zespołu przewodów komputera.	Niezwłocznie wyłącz urządzenie i zadzwoń do autoryzowanego serwisu w celu uzyskania pomocy.
M3000 wyświetla HEATING FAILURE (awaria nagrzewu)..	Uszkodzony komputer, uszkodzona płyta interfejsu, otwarty termostat przegrzania.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Włączony wskaźnik nagrzewu, ale brak nagrzewu.	Wtyk trójfazowy nie jest podłączony lub "wyskoczył" bezpiecznik.	Upewnij się, że zarówno przewód zasilania głównego, jak i 120V są mocno osadzone w gniazdku, pewnie zaryglowane, a autobezpiecznik nie "wyskoczył".
M3000 wyświetla RECOVERY FAULT (błąd przywracania), słychać sygnał dźwiękowy.	Czas przywracania gotowości przekroczył maksimum.	Wyzeruj stan błędu i wyłącz alarm wciskając przycisk ✓.
Wyświetlacz M3000 pokazuje REMOVE DISCARD.	Rozpoczęto smażenie produktu, którego temperatura docelowa jest inna niż bieżąca temperatura kadzi.	Wymij i wyrzuć produkt. Naciśnij przycisk smażenia pod wyświetlaczem pokazującym błąd, aby wyzerować błąd. Zresetuj temperaturę docelową kadzi przed ponowną próbą smażenia produktu.
Komputer zawiesza się.	Błąd komputera.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
M3000 wyświetla SERVICE REQUIRED , a następnie komunikat o błędzie.	Wystąpił błąd wymagający interwencji serwisanta.	Naciśnij * (2 NO), aby kontynuować smażenie i zadzwoń po pomoc do autoryzowanego serwisu. Czasami smażenie może nie być możliwe.

7.2.3 Usterki filtrowania

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
Frytownica filtruje po każdym cyklu smażenia.	Ustawienia trybu „filtracji po” są nieprawidłowe.	Zmień lub nadpisz ustawienia "filtracji po" wpisując nową wartość na poziomie programowania 2. Więcej informacji na ten temat znajdziesz w podrozdziale 4.13.5 na stronie 4-33.

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
MAINT FILTER (ręczna filtracja) nie rozpoczyna się.	Temperatura jest zbyt niska.	Przed rozpoczęciem MAINT FILTER . upewnij się, że frytownica osiągnęła temperaturę docelową.
Pompa filtra nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania.	A. Przewód zasilania komputera jest odłączony, albo "wyskoczył" autowylącznik.	A. Sprawdź, że przewód zasilania komputera jest włączony, a autowylącznik nie "wyskoczył".
	B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie autowylącznika termicznego.	B. Jeśli silnik jest za gorący, aby go dotykać przez więcej niż parę sekund, oznacza to, że zapewne "wyskoczył" autowylącznik termiczny. Oczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij wyłącznik zerowania silnika pompy (PRS). (patrz strona 5-7)
	C. Zator w pompie filtra.	C. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Zawór odpływowy lub powrotny stale otwarty.	A. Awaria płyty obwodu AIF. B. Awaria serwomechanizmu.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
Wyświetlacz M3000 pokazuje INSERT PAN.	A. Miska filtra niezupełnie wpasowana w swe miejsce. B. Brak magnesu miski filtra. C. Niesprawny wyłącznik miski filtra.	A. Wsuń miskę, po czym wsuń do końca w obudowę. B. Sprawdź, że magnes miski filtra jest na miejscu, a jeśli nie - zamontuj. C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a komputer nadal wyświetla INSERT PAN , może to świadczyć o awarii wyłącznika.
System samoczynnego filtrowania nie chce się uruchomić.	A. Upewnij się, że płyta MIB nie jest ustawiona na tryb ręczny. B. Upewnij się, że pokrywa MIB nie została uszkodzona i nie naciska na klawisze. C. Funkcja AIF jest wyłączona, niebieska dioda nie świeci. D. Awaria przekaźnika filtra.	A. Upewnij się, że płyta MIB jest w automatycznym trybie „A”. Wyłącz i włącz frytownicę. B. Zdemontuj pokrywę, po czym załóż ją ponownie, obserwując, czy filtrowanie nie uruchomi się. C. Na poziomie 1 programowania ustaw wyłącznie funkcji AIF na „nie”. D. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.
M3000 wyświetla FILTER BUSY (filtr zajęty).	Trwa inny cykl filtracji lub wymiany wkładki filtra.	Oczekaj na zakończenie poprzedniego cyklu filtrowania z rozpoczęciem nowego. Zmień wkładkę filtra, gdy zostanie wyświetlone zapytanie.

7.2.4 Usterki samoczynnego uzupełniania tłuszczu

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
----------------	--------------------------------	---------------------------

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
Kadzie nie chcą się napelnić całkowicie.	<p>A. Zbyt niska temperatura kadzi.</p> <p>B. Tłuszcz jest za zimny.</p> <p>C. W JIB nie ma oleju (świeci się żółta dioda)</p> <p>D. Wystąpił błąd wymagający interwencji serwisanta.</p>	<p>A. Frytownica musi być rozgrzana do temperatury docelowej.</p> <p>B. Upewnij się, że temp. tłuszczu w poj. JIB wynosi co najmniej 21°C.</p> <p>C. Upewnij się, że w JIB nie skończył się olej. Wymień JIB i wyzeruj żółtą diodę. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy..</p> <p>D Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</p>
Jedna z kadzi nie jest dopelniana olejem.	<p>A. Wystąpił problem z filtrem.</p> <p>B. Wystąpił błąd wymagający interwencji serwisanta.</p> <p>C. Problem z cewką, pompą, pinem, RTD lub ATO.</p>	<p>A. Wyczyść dokładnie filtr. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</p> <p>B. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</p>

7.2.5 Problemy ze zbiorczym system oleju

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	CZYNNOŚCI ZARADCZE
JIB nie jest napelniany	<p>A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji.</p> <p>B. Trwa inna funkcja.</p> <p>C. Zawór spustowy jest niedomknięty.</p> <p>D. Zbiorczy zbiornik jest pusty.</p> <p>E. Problem z cewką, pompą lub przełącznikiem.</p>	<p>A. Włącz i wyłącz frytownicę odłączając i podłączając ponownie 5-pinowy przewód zasilania sterowania.</p> <p>B. Jeżeli trwa filtracja lub jakkolwiek inna funkcja dostępna w menu filtracji albo na wyświetlaczu pojawia się FILTER NOW? YES/NO (filtrować teraz tak/nie), CONFIRM YES/NO (zatwierdź tak/nie), lub SKIM VAT (odszumuj kadź), poczekaj na ukończenie i spróbuj ponownie.</p> <p>C. Upewnij się, że uchwyt zaworu spustowego w pełni domknął zawór.</p> <p>D. Skontaktuj się dostawcą oleju zbiorczego.</p> <p>E. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</p>
Powolne napelnianie JIB lub kadzi	<p>A. Problemy z pompą lub przewodami, wykraczające poza zakres czynności dozwolonych dla osoby obsługującej.</p>	<p>A. Skontaktuj się z kontrahentem od zbiorczego oleju.</p>
Kadź nie jest napelniana	<p>A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji.</p> <p>B. Zawór spustowy jest niedomknięty.</p> <p>C. Zbiorczy zbiornik jest pusty.</p> <p>D. Problem z pompą RTI.</p>	<p>A. Włącz i wyłącz frytownicę odłączając i podłączając ponownie 5-pinowy przewód zasilania sterowania.</p> <p>B. Upewnij się, że uchwyt zaworu spustowego w pełni domknął zawór.</p> <p>C. Skontaktuj się dostawcą oleju zbiorczego.</p> <p>D. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</p>

7.2.6 Kody błędów w dzienniku

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E01	REMOVE DISCARD (usuń wyrzuć) (po prawej stronie)	Po prawej stronie kadzi dzielonej lub w kadzi pełnej rozpoczęto smażenie produktu, którego temperatura docelowa jest inna niż bieżąca temperatura kadzi.

E02	REMOVE DISCARD (usuń wyrzuć) (po lewej stronie)	Po prawej stronie kadzi dzielonej lub w kadzi pełnej rozpoczęto smażenie produktu, którego temperatura docelowa jest inna niż bieżąca temperatura kadzi.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (błąd czujnika temperatury)	Wartość odczytana przez czujnik temperatury znajduje się poza zakresem.
E04	HI 2 BAD	Odczyt zab. przed przegrzaniem jest poza zakresem.
E05	HOT HI 1	Temperatura zab. przed przegrzaniem wynosi więcej niż 210°C lub 202°C (w krajach należących do EU).
E06	HEATING FAILURE (uszkodzony nagrzew)	Został uszkodzony składnik obwodu zab. przed przegrzaniem, taki jak komputer, płyta interfejsu, styczniki lub termostat jest otwarty.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (błąd oprogramowania MIB)	Wewnętrzny błąd oprogramowania MIB
E08	ERROR ATO BOARD (błąd płyty ATO)	MIB wykrył utratę połączenia z płytą ATO; uszkodzenie płyty ATO
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (pompa nie napełnia)	Wkładka jest brudna i należy ją wymienić lub czynność ta została pominięta; problem z pompą filtra.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (zawór spustowy zamknięty)	Nastąpiła próba otwarcia zaworu spustowego, ale nie otrzymano potwierdzenia.
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (zawór spustowy nie jest zamknięty)	Nastąpiła próba zamknięcia zaworu spustowego, ale nie otrzymano potwierdzenia.
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (zawór powrotny nie jest otwarty)	Nastąpiła próba otwarcia zaworu powrotnego, ale nie otrzymano potwierdzenia.
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (zawór powrotny nie jest zamknięty)	Nastąpiła próba zamknięcia zaworu powrotnego, ale nie otrzymano potwierdzenia.
E14	ERROR AIF BOARD (płyta AIF)	MIB wykryła brak AIF; uszkodzona płyta AIF
E15	ERROR MIB BOARD (błąd płyty MIB)	Komputer smaźalniczy wykrył utratę połączeń z MIB; sprawdź wersje oprogramowania na każdym komputerze. Jeżeli wersji brakuje, sprawdź połączenia CAN między komputerami; uszkodzona płyta MIB
E16	ERROR AIF PROBE (uszkodzony czujnik AIF)	Odczyt AIF RTD poza zakresem
E17	ERROR ATO PROBE (błąd czujnika ATO)	Odczyt ATO RTD poza zakresem
E18	Nie używany	
E19	M3000 CAN TX FULL	Utracono połączenie między komputerami
E20	INVALID CODE LOCATION (nieprawidłowa lokalizacja kodu)	Usunięto kartę SD podczas aktualizacji
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (błąd przy procedurze wymiany wkładki filtra/wymień wkładkę)	Uplynęło 25 godzin lub zadziałał program wykrywania zabrudzonego filtra
E22	OIL IN PAN ERROR (olej w misce)	MIB zresetowała znacznik oleju w misce
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (zatkany spust) (fr. gazowe)	Kadz nie została opróżniona podczas filtracji
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) (uszk. OIB na płycie AIF) (gaz)	Uszkodzony czujnik powrotu oleju
E25	RECOVERY FAULT (błąd odzysku)	Czasokres przywracania gotowości przekroczył maksimum.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (błąd odzysku, zawiadom serwis)	Czasokres przywracania gotowości przekroczył maksimum w dwu cyklach lub więcej.
E27	LOW TEMP ALARM (alarm niskiej temperatury)	Temperatura oleju spadła poniżej 8°C w trybie nieobciążonym lub poniżej 25°C w trybie smażenia.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

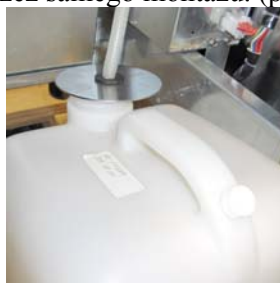
ANEKS A: RTI (BULK OIL) INSTRUKCJA

UWAGA: w tej instrukcji za korzystanie z układu zasilania olejem do napełniania i wyrzucania oleju do systemu RTI. Instrukcje te nie mogą być stosowane do innych systemów oleju luzem.

A.1.1 Zbiornice systemy Oil

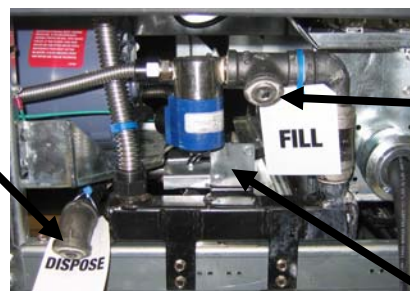
Zbiornice systemy ropy dużych zbiorników oleju, zazwyczaj znajduje się w tylnej części restauracji, które są podłączone do tyłu kolektora na frytkownicy. Zużyty olej jest pompowany z frytkownicy, poprzez montaż znajduje się na dole, do zbiorników usuwania i świeży olej jest pompowany ze zbiornika poprzez zamontowane znajduje się na górze, do smażenia (patrz rys. 1). Zdjąć płytę odsłaniając połączenie RTI i podłączyć połączenie RTI do frytkownicy (patrz rysunek 2). Ustaw frytkownicy do masowych poprzez tryb konfiguracji i ustawić wszystkie komputery do oleju luzem. Patrz punkt 4.9 na stronie 4-9. Konieczne jest, aby system frytkownicy całkowicie włączane i wyłączane po zmianie konfiguracji z JIB do luzem.

LOV frytkownicy™, wyposażone do użytku z luzem układów olejowych, które na pokładzie świeże dzbanek oleju dostarczonych przez RTI. Zdejmij pokrywę i wstawić standardowe wyposażenie do dzbanka z pokrywą metalową spoczywa na krawędzi dzbanka. Olej jest pompowany i obecnie dzbanek przez samego montażu. (patrz rys. 3).



Rysunek 3

Połączenie olejów odpadowych



Rysunek 1

świeży Połączenie oleju

Okablowanie RTI (za płyty).

UWAGA:
Nie należy dodawać HOT lub zużytego oleju JIB.



Rysunek 2

Chwilowy używany do resetowania JIB niskie LED jest również użyte do wypełnienia dzbanek w system RTI. Po zresetowaniu JIB LED, naciskając i przytrzymując chwilowy, znajduje się nad JIB, umożliwia operatorowi napełnić się dzban z zbiornika do składowania ropy naftowej (patrz rysunek 4).

Aby wypełnić dzbanek, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk zerowania JIB do dzbanek jest pełny, a następnie zwolnić.*

UWAGA: Nie należy przepelniać dzbanek.



Rysunek 4

Aby uzyskać instrukcje dotyczące wypełniania kadzi z luzem, patrz punkt 4.11.4 strona 22/04.

* **UWAGA:** To trwa około dwanaście sekund od wypełnienia przycisk JIB jest wciśnięty do pompy RTI zaczyna. To może potrwać do 20 sekund przed poziomem w JIB zaczyna rosnąć. Zazwyczaj trwa około trzech minut na wypełnienie JIB. To trwa około jednej minuty, aby wypełnić vat podziału i dwóch minut na wypełnienie pełne vat.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ANEKS B: Przygotowanie JIB z Solid Opcja Skrócenie

1. Otwórz prawe drzwi frytownicy i usunąć nawias w szafie JIB.
2. Jednostki topnienia pozycji przed szafki. Poluzuj uchwyt po lewej stronie jednostki topnienia, jeśli to konieczne, aby ułatwić rozmieszczenie w obudowie.
3. Użyj dostarczonych śrub do mocowania urządzenia topnienia do istniejących otworów w wewnętrznych szyn w szafie frytownicy po obu stronach. Patrz rysunki 1 i 2.
4. Na tylnej stronie urządzenia topnienia, podłącz biały dwu-pinowe złącza i podłącz czarne złącze na puszcze pokazano na rys. 3.
5. Umieść zbiornik oleju w jednostce topnienia, przesuwne rury pickup oleju do kobiet zbiornika. Pozycja z przodu pokrywy i przodu urządzenia topnienia. Patrz rysunek 4.

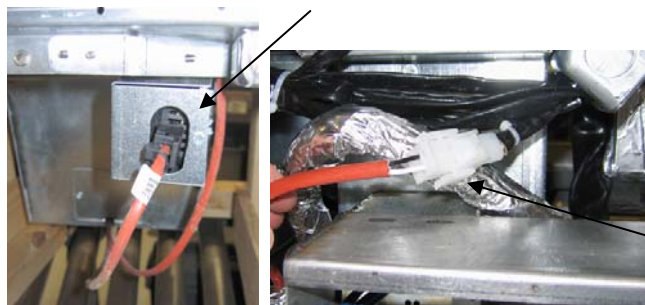


Rysunek 1: Pozycja jednostki topnienia w szafie i dołączyć dostarczonymi śrubami do wnętrza obudowy.



Rysunek 2: Pozycja jednostki topnienia.

Pomarańczowy przycisk systemu resetuje po małej wyświetlacz oleju.



Rysunek 3: Podłącz dwa-pin biały złącza i podłącz czarne złącze w polu narzędzie jak na rysunku.



Rysunek 4: montaż jednostki topnienia przedstawiono w pozycji.

Topnienia wyłącznik zasilania urządzenia.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIELA14 GEN II LOV™

ANEKS C: Solid Użyj topnienia Skrócenie

Pomarańczowy przycisk systemu resetuje po małej wyświetlacz oleju

- Upewnij się, jednostka topnienia skrócenie jest.
- Napełnić urządzenie topnienia ze skróceniem.
- Zgoda na 2-3 godziny na stałe skracanie się topić. NIE należy korzystać z najlepszych off system niestopione ropy w górę od systemu. Słabym światłem zbiornik oleju przyjdzie na razie frytownicy wzywa do oleju przed skróceniem w jednostce topnienia jest cieczą.
- Po skrócenie jest całkowicie rozpuści, naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk reset, aby wyłączyć światła i zresetować top off systemu.
- Nie dodawać gorący olej do jednostki topnienia skrócenie. Temperatura w zbiorniku oleju nie powinna przekraczać 140 ° F (60 ° C). Dodać niewielką ilość stałych skrócenie do zbiornika, aby zapewnić wystarczającą olej do obsługi top-off systemu.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, nie wyłączaj stałej jednostki topnienia skrócenie dnia na dzień.
- Włącznik / wyłącznik dla jednostki topnienia jest również stosowany jako przełącznik reset, jeśli system jest wysoka temperatura limitu.



Topnienia wyłącznik zasilania urządzenia.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

ANEKS D: Korzystanie z czujnika jakości oleju

Sprawdzanie wartości TPM

Wyświetlacz	Czynność
OFF (wył), kreski lub pozycja menu	Naciśnij i przytrzymaj przycisk INFO, aż do przewinięcia pozycji INFO MODE (tryb info). Zwolnij przycisk
Pozycja tryb INFO zmieni się na lewym wyświetlaczu w pozycję FILTER STATS (statystyki filtro).	Naciśnij jeden raz przycisk TEMP tak, aby na lewym wyświetlaczu pojawił się komunikat TPM.
TPM	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem TPM.
DAY/DATE (dzień/data)	Naciśnij przycisk >, aby przewinąć dane za ostatnie siedem dni. Naciśnij przycisk INFO, aby wyświetlić odczyt wartości TPM oraz dzień. Naciśnij ponownie przycisk INFO, aby przełączyć odczyty lewej i prawej kadzi.
Wartość TPM i data	Naciśnij przycisk X pod wyświetlaczem TPM, aby przywrócić normalny tryb pracy frytownicy.

Obsługa filtra z czujnikiem jakości oleju

Wyświetlacz	Czynność
Kreski lub pozycja menu, temperatura robocza frytownicy.	Naciśnij i przytrzymaj przycisk FLTR przez 3 sekundy (dla pełnej kadzi lub wybierz odpowiednią stronę dla kadzi dzielonej).
FILTER MENU (menu filtro) zostanie przewinięte, wyświetlona zostanie pozycja AUTO Filtro.	Naciśnij przycisk INFO jeden (1) raz, aby wybrać pozycję MAINT FILTER (filtrowani konserwacja) .
Przewijany będzie komunikat MAINT FILTER (filtrowani konserwacja)	Naciśnij przycisk zaznaczenia.
Komunikat MAINT FILTER? (filtrowani konserwacja?) będzie wyświetlany zamiennie z komunikatem YES/NO (tak/nie)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak).

Wyświetlacz	Czynność
FILTERING (filtrowanie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
SCRUB VAT COMPLETE; (ukończono szorowanie kadzi), YES/NO (tak/nie)	Założ odpowiednie środki ochrony osobistej i wyszoruj kadź. Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak) po ukończeniu szorowania.
WASH VAT (mycie kadzi), zamiennie z komunikatem YES (tak)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak).
WASHING (Mycie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
WASH AGAIN (ponowne mycie); YES/NO (tak/nie)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak)., jeśli nie jest konieczne dodatkowe mycie lub przycisk X pod komunikatem NO (nie), jeśli konieczne jest ponowne mycie kadzi.
PŁUKANIE	Żadna czynność nie jest wymagana.
RINSE AGAIN; YES/NO (ponowne płukanie, tak/nie)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak), jeśli nie jest konieczne dodatkowe płukanie lub przycisk X pod komunikatem NO (nie), jeśli konieczne jest ponowne płukanie kadzi.
POLISH; YES/NO (polerowanie, tak/nie)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak).
OQS; YES/NO (czujnik jakości oleju, tak/nie)	Naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak)., aby uruchomić test jakości oleju.
POLISHING (Polerowanie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
FILL VAT; YES (napełnianie kadzi, tak)	Naciśnij przycisk potwierdzenia pod komunikatem YES (tak).
FILLING (napełnianie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
TPM...X	Żadna czynność nie jest wymagana.
TPM wartość	Żadna czynność nie jest wymagana.
FILLING (napełnianie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
IS VAT FULL? Yes/no (kadź pełna? tak/nie)	Sprawdź, czy kadź jest pełna i naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak). Naciśnij przycisk X pod komunikatem NO (nie), jeśli kadź nie jest pełna, pompa zostanie uruchomiona ponownie.
OFF (wył.)	Pozostaw frytownicę wyłączoną lub przywróć do pracy.* Jeśli po włączeniu frytownicy i osiągnięciu temperatury roboczej wartość TPM przekroczy 24, wyświetlony zostanie komunikat DISPOSE YES/NO (usuwanie tak/nie).

Obsługa filtra wstępnego

Filtr wstępny (**Rysunek 1**) wymaga regularnej obsługi. Co każde 90 dni lub częściej w przypadku zaobserwowania zwolnionego przepływu oleju należy odkręcić korek przy pomocy dołączonego klucza i oczyścić sito.

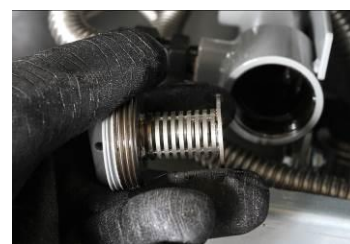
1. Założyć rękawice ochronne i przy pomocy dołączonego klucza odkręcić korek filtra wstępnego (**Rysunek 2**).
2. Za pomocą małej szczotki usunąć zanieczyszczenia z sita (**Rysunek 3**).
3. Sito wyczyścić pod bieżącą wodą i dokładnie wysuszyć.
4. Założyć z powrotem korek na korpus filtra wstępnego i dokręcić.



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

OSTRZEŻENIE

NIE ZDEJMOWAĆ korka filtra wstępnego podczas wykonywania cyklu filtrowania. **NIE URUCHAMIAĆ** układu filtrowania przy zdjętym korku. Do manipulowania korkiem zakładać rękawice ochronne. Części metalowe i olej będą gorące.

Filtr OQS

Wyświetlacz	Czynność
Kreski lub pozycja menu, temperatura robocza frytownicy.	Naciśnij i przytrzymaj przycisk FLTR (filtry) (dla pełnej kadzi lub wybierz odpowiednią stronę dla kadzi dzielonej).
FILTER MENU (menu filtra) zostanie przewinięte, wyświetlona zostanie pozycja Auto Filter.	Naciśnij przycisk INFO dwa (2) razy, aby wybrać pozycję OQS FILTER.(OQS filtra) Naciśnij przycisk potwierdzenia.
Przewijany będzie komunikat OQS FILTER (OQS filtra)	Naciśnij przycisk potwierdzenia.
Komunikat OQS FILTER? (OQS filtra?) będzie wyświetlany zamiennie z komunikatem YES/NO (tak/nie)/	Naciśnij przycisk potwierdzenia pod komunikatem YES (tak).
Wyświetlony zostanie komunikat SKIM VAT (zbieranie szumowin) YES/NO (tak/nie).	Zbierz większe szumowiny z kadzi i naciśnij przycisk zaznaczenia pod komunikatem YES (tak).
DRAINING (spuszczanie)	Żadna czynność nie jest wymagana.

WASHING (mycie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
FILLING (napelnianie), zmiana na TPM, zamienna wartość X	Żadna czynność nie jest wymagana.
Wyświetlana jest wartość TPM	Żadna czynność nie jest wymagana.
FILLING (napelnianie)	Żadna czynność nie jest wymagana.
LOW TEMP (niska temperatura)	Żadna czynność nie jest wymagana. Przywrócona zostanie temperatura robocza frytownicy.
DISPOSE YES/NO (usuwanie tak/nie)	Komunikat wyświetlany jeżeli odczyt TPM jest wyższy niż 24.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

ANEKS E: Konfiguracja czujnika jakości oleju

Konfiguracja filtra OQS (czujnik jakości oleju)

Wyświetlacz	Czynność
OFF, - - - - - (wył.) lub pozycja menu	Naciśnij jednocześnie przyciski TEMP i INFO przez 10 sekund, aż do wyświetlenia komunikatu LEVEL 2 (poziom 2). Po trzecim sygnale dźwiękowym zwolnij przyciski.
ENTER CODE (wpisz kod)	Wprowadź 1234.
LEVEL 2 PROGRAM (programowanie - poziom 2), zmiana na PRODUCT COMP (prod. komp.)	Naciśnij przycisk TEMP jeden (1) raz.
OQS SETUP (ustawienia OQS)	Naciśnij przycisk zaznaczenia.
OQS SETUP / DISABLED (ustawienia OQS / wyłączone)	Naciśnij przycisk >.
OQS SETUP / ENABLED (ustawienia OQS / włączone)	Naciśnij przycisk zaznaczenia.
OIL TYPE / OC01 or OC02 (rodzaj oleju / OC01 lub OC02)	Naciśnij przycisk >, aby wybrać rodzaj oleju, OC01=F212 lub OC02=MCSOL Sprawdź, czy wybrany rodzaj oleju zgadza się z informacją na pojemniku z olejem. Na zakończenie naciśnij przycisk zaznaczenia.
OQS SETUP / ENABLED (ustawienia OQS / włączone)	Naciśnij dwukrotnie (2) przycisk X, aby wyjść z trybu ustawień i przywrócić normalny tryb pracy.
OFF, - - - - - (WYŁ.) lub pozycja menu	



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Każdy nowy sprzęt Manitowoc Foodservice pochodzi z KitchenCare™ i wybrać poziom usług, który spełnia potrzeb operacyjnych z jednej restauracji do wielu lokalizacji.

StarCare – Gwarancja i trwałość, certyfikowane części OEM, globalny asortyment części, wykonanie badanie

ExtraCare – CareCode, 24/7 Pomoc, / mobile w Internecie informacje o produkcji

LifeCare – Instalacja i orientację urządzenia, planowana konserwacja, KitchenConnect™, MenuConnect

Porozmawiaj z KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Aby dowiedzieć się, jak Manitowoc Foodservice i jej wiodące marki mogą cię wyposażyć, odwiedź naszą stronę internetową globalnego www.manitowocfoodservice.com, następnie odkryj zasoby regionalne lub lokalne dostępne.

