

# FilterQuick™

## Wersja sterownika 2 (Dla frytownic FilterQuick™ z przyciskami)

### Instrukcja obsługi

Niniejszy podręcznik jest aktualizowany w chwili, gdy pojawiają się nowe informacje lub modele. Odwiedź naszą stronę, aby uzyskać najnowszy podręcznik.



### **WSKAZÓWKA**

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU MANITOWOC FOOD SERVICE CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEZMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER LUB W JEJ AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTAŁA BY Poddana JAKIMKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO FIRMA FRYMASTER I JEJ FIRMY ZALEŻNE NIE BĘDĄ PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNE ROSZCZENIA, SZKODY ANI KOSZTY PONIESIONE PRZEZ KLIENTA I WYNIKAJĄCE BEZPOŚREDNIO LUB POŚREDNIO, W CAŁOŚCI LUB W CZĘŚCI Z INSTALACJI DOWOLNEJ ZMODYFIKOWANEJ CZĘŚCI I/LUB CZĘŚCI OTRZYMANEJ OD NIEAUTORYZOWANEGO SERWISANTA.

### **WSKAZÓWKA**

Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji profesjonalnej i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalację, konserwację i naprawy powinien przeprowadzać autoryzowany serwisant firmy Frymaster Factory (FAS) lub inny wykwalifikowany specjalista. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować unieważnienie gwarancji producenta.

### **WSKAZÓWKA**

Niniejsze urządzenie musi być instalowane zgodnie z odpowiednimi krajowymi i miejscowymi przepisami państwa/regionu, na terenie którego dokonywana jest instalacja.

## **INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W STEROWNIKI**

### **USA**

Urządzenie to spełnia wymogi Części 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega dwóm poniższym warunkom: 1) To 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**

To urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji zakłóceń radiowych klasy A lub B ustalonych w normie 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.



### **ZAGROŻENIE**

Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy firmy Frymaster odłącz od niej **WSZYSTKIE** przewody zasilania.

### **WSKAZÓWKA**

Zawarte tu instrukcje dotyczące systemu zbiorczego napełniania/odprowadzania oleju odnoszą się do systemów Frontline lub RTI. Instrukcje te nie muszą mieć zastosowania do innych zestawów zbiorczych.



### **ZAGROŻENIE**

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



### **ZAGROŻENIE**

Przed napełnieniem kadzi olejem muszą zostać z niej usunięte wszelkie krople wody. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchłapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie dolewaj **GORĄCEGO** ani **UŻYWANEGO** oleju do zbiornika JIB.

**OSTRZEŻENIE**

**NIGDY** nie spuszczać do pojemnika SDU roztworu do odparowania. Roztwór do odparowania może uszkodzić zestaw SDU i unieważnić gwarancję.

**ZAGROŻENIE**

Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maksymalnego napełnienia na pojemniku.

**ZAGROŻENIE**

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

**ZAGROŻENIE**

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

**ZAGROŻENIE**

Spuszczając wygotowany roztwór oleju do odpowiedniego **METALOWEGO** pojemnika, upewnij się że jego pojemność to **CO NAJMNIEJ 15** litrów. Inaczej, może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem roztworu.

**ZAGROŻENIE**

Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchłapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.

**ZAGROŻENIE**

Przed napełnieniem kadzi i miski filtra olejem smażalniczym lub tłuszczem piekarskim należy sprawdzić, czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchłapywanie gorącego oleju po jego nagraniu do temperatury smażenia.

**OSTRZEŻENIE**

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

**ZAGROŻENIE**

Nie należy spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z więcej niż jednej kadzi — może to spowodować przełanie i wylanie się gorącego oleju, co może doprowadzić do ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

**OSTRZEŻENIE**

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

**OSTRZEŻENIE**

Należy upewnić się przed filtrowaniem, spuszczeniem lub utylizacją oleju, że papier/wkład filtrujący znajdują się na swoim miejscu. Niewłożenie papieru/wkładu filtrującego może spowodować zatkanie przewodów i/lub pomp.

 **ZAGROŻENIE**

**NIE NALEŻY** spuszczać tłuszczu do SDU z jednej pełnej kadzi lub dwóch osobnych kadzi, aby uniknąć przelania i wylania się gorącego oleju, co może doprowadzić do ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

 **OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie należy uruchamiać układu filtrującego, jeżeli nie znajduje się w nim olej.

 **OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie należy używać miski filtra do transportu zużytego oleju w miejsce utylizacji.

 **OSTRZEŻENIE**

W trakcie procesu odparowania nie zostawiać frytownicy bez nadzoru. Jeżeli roztwór przeleje się, natychmiast ustaw przełącznik ON/OFF w pozycji OFF.



# Frymaster

FilterQuick™  
Instrukcja obsługi sterownika  
SPIS TREŚCI

---

## ROZDZIAŁ 1: Instrukcje dotyczące sterownika FilterQuick™

1.1	Używanie FilterQuick .....	1-1
1.2	Schemat menu FilterQuick.....	1-2
1.3	Menu główne konfiguracji .....	1-3
1.4	Vat Setup (Konfiguracja kadzi).....	1-3
1.5	Info Mode (Tryb informacji).....	1-6
1.6	Konfiguracja produktu (jedna temp. docelowa).....	1-8
1.7	Przegląd smażenia z wieloma temp. docelowymi.....	1-9
1.8	Konfiguracja produktu (wiele temp. docelowych).....	1-10
1.9	Menu Filter (Menu filtracji).....	1-11
1.9.1	Filter (Filtracja).....	1-12
1.9.2	Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja) .....	1-12
1.9.2.1	OQS (Czujnik jakości oleju) .....	1-12
1.9.3	Utylizacja (SDU lub wymienny pojemnik/napełnianie z JIB) .....	1-13
1.9.4	Utylizacja (system zbiorczy lub przedni / napełnianie z JIB) .....	1-13
1.9.5	Utylizacja (system zbiorczy /napełnianie z systemu zbiorczego) .....	1-14
1.9.6	Spust do Miski .....	1-15
1.9.7	Napełnienie kadzi z miski .....	1-15
1.9.8	Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy) .....	1-16
1.9.9	Z miski do odpadów (tylko system zbiorczy) .....	1-16
1.9.10	Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno] (utyliczacja SDU lub wymiennego pojemnika/ręczne napełnianie kadzi z JIB).....	1-17
1.9.11	Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno] (utyliczacja do systemu zbiorczego lub przedniego/ręczne napełnianie kadzi z JIB).....	1-18
1.9.12	Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno] (utyliczacja do systemu zbiorczego /ręczne napełnianie kadzi z systemu zbiorczego).....	1-19
1.10	Polishing (Polerowanie).....	1-20
1.11	SCAN Mode (Tryb skanowania).....	1-21

## ROZDZIAŁ 2: Diagnostyka eksploatacyjna

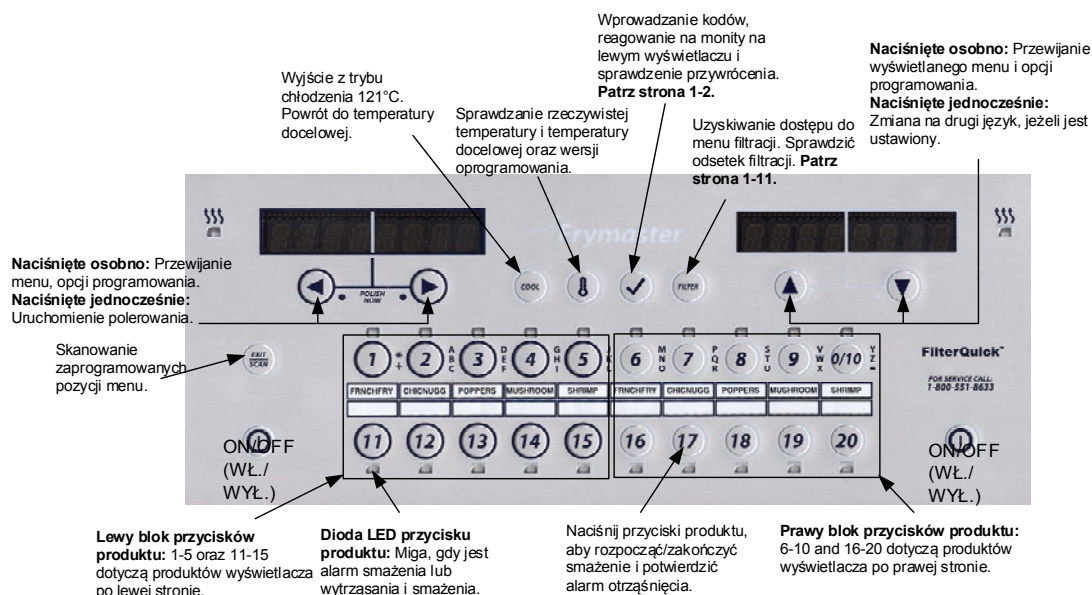
2.1	Wstęp .....	2-1
2.2	Rozwiązywanie problemów .....	2-2
2.2.1	Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem .....	2-2
2.2.2	Usterki filtrowania .....	2-3
2.2.3	Korzystanie z trybów technicznych .....	2-5
2.2.4	Kody błędów w dzienniku.....	2-5

## ROZDZIAŁ 3: Czujnik jakości oleju FilterQuick (OQS)

3.1	Konfiguracja filtrowania OQS .....	3-1
3.2	Info Mode (Tryb informacji): Podgląd OQS statystyk materiałów o całkowitej polaryzacji (TPM).....	3-2
3.3	Menu filtrowania OQS.....	3-2
3.3.1	Czyszczenie i filtrowanie przy pomocy OQS (ustawione na liczbę).....	3-2
3.3.2	Czyszczenie i filtrowanie przy pomocy OQS (ustawione na tekst) .....	3-3
3.3.3	Filtrowanie OQS przy pomocy OQS (ustawione na liczbę).....	3-4
3.3.4	Filtrowanie OQS przy pomocy OQS (ustawione na tekst).....	3-5

# ROZDZIAŁ 1: INSTRUKCJE DOTYCZĄCE STEROWNIKA FILTERQUICK™

## 1.1 Korzystanie ze sterownika FilterQuick™



### ON/OFF (Wł./Wyt.)

- Naciśnij przycisk ON/OFF (Wł./Wyt.) Frytownica rozpocznie cykl rozpuszczania, aby powoli ogrzać tłuszcz stały do zaprogramowanej temperatury przed przełączeniem na pełną temperaturę i ogrzaniem do temperatury docelowej lub temperatury w trybie beczynności, po czym wyświetli komunikat: READY (Gotowe).
- W przypadku korzystania z oleju wyłącz cykl rozpuszczania, naciskając przycisk Exit Cool (Wyłącz tr. chłodzenia) i zwalniając go, lub dowolny zaprogramowany przycisk produktu. Na wyświetlaczu po lewej stronie zostanie wyświetlony komunikat Exit Melt? (Wyłączyć cykl rozpuszczania), a po prawej — opcje YES (Tak) i NO (Nie). Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby wyłączyć.

### Smażenie

- Wyświetlany komunikat COOL (Chłodzenie):** Naciśnij przycisk produktu lub przycisk Exit Cool (Wyłącz chłodzenia). Frytownica nagrzeje tłuszcz do temperatury docelowej. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat READY (Gotowe).
- Wyświetlany komunikat READY (Gotowe):** Naciśnij przycisk produktu i włóż produkt.
- Wyświetlany komunikat - - - -:** Temperatura kadzi wykracza poza zakres gotowości.
- Wyświetlany komunikat DONE (Zakończone):** Naciśnij migający przycisk produktu, aby anulować alarm i zakończyć smażenie.
- Wyświetlany komunikat HOLD (Przechowywanie):** Naciśnij migający przycisk produktu, aby anulować alarm czasu przechowywania.
- Anulowanie smażenia:** Naciśnij migający przycisk produktu, aby anulować cykl smażalniczy.

**Zmień temperaturę smażenia:** Naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu przez 3 sekundy na wybranej innej temperaturze smażenia. Dźwięk potwierdzi, że temperatura została zmieniona. Naciśnij przycisk produktu ponownie, aby uruchomić smażenie w nowej temperaturze.

**UWAGA:** Po naciśnięciu przycisku produktu z inną temperaturą docelową niż bieżący produkt zostanie wyemitowany niski sygnał dźwiękowy, wskazując, że nowy cykl smażalniczy nie rozpocznie się dopóki obecne smażenie nie zostanie zakończone, a temperatura zostanie zmieniona.

### Przyciski sterownika

- Produkt:** Naciśnij, aby uruchomić cykl smażalniczy. Aktywny produkt jest oznaczony świecąca diodą LED. Dioda LED miga w trakcie cyklu smażalniczego. Naciśnij i przytrzymaj go, aby anulować cykl smażalniczy. Naciśnij pod koniec cyklu smażalniczego, aby anulować alarm. Naciśnij przycisk produktu z inną temperaturą docelową i przytrzymaj go, aby zmienić temperaturę docelową.
- Exit/Scan (Zamknij/Skanuj):** Naciśnij raz; zaświecą diody LED wszystkich przycisków produktów. Wybierz wyświetlany produkt. Naciśnij przycisk produktu, aby wyświetlić nazwę produktu. Naciśnij przycisk **▶**, aby przewinąć listę wszystkich parametrów produktu. Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) ponownie, aby powtórzyć. Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy, aby przerwać procedurę.
- Strzałki w lewo/prawo:** Nawigowanie opcji na lewym wyświetlaczu. Naciśnij oba jednocześnie, aby uruchomić cykl polerowania.
- Strzałki w górę/dół:** Nawigowanie opcji na prawym wyświetlaczu. Naciśnij oba jednocześnie, aby zmienić na drugi język, jeżeli jest on skonfigurowany w ustawieniach.
- Exit Cool (Wyłącz tr. chłodzenia):** Wyłącza tryb chłodzenia, powoduje powrót do temperatury docelowej.
- Termometr: Frytownica wł.:** Naciśnij przycisk i zwolnij go, aby wyświetlić temperaturę docelową na lewym wyświetlaczu i temperaturę kadzi na prawym wyświetlaczu.
- Termometr: Frytownica wyt.:** Naciśnij, aby wyświetlić temperaturę, godzinę, datę, wersję systemu oraz wersję oprogramowania sterownika i płytki obwodów drukowanych.
- Termometr: Frytownica wyt.:** Naciśnij i przytrzymaj. Wyświetli temp. A1F/A1O
- Znacznik wyboru: Frytownica wyt.:** Naciśnij, aby sprawdzić przywrócenie. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy: Wyświetlenie użycia filtracji. Naciśnij i przytrzymaj przez 10 sekund: konfiguracja produktu.
- Znacznik wyboru: Frytownica wł.:** Naciśnij, aby sprawdzić przywrócenie. Wprowadzanie kodów, reagowanie na monity na lewym wyświetlaczu.
- Filter (Filtracja):** Naciśnij i puść: Wyświetla całkowity odsetek usmażonych produktów i pozostałą liczbę cykli smażalniczych do cyklu filtracji. **Naciśnij i przytrzymaj:** Opcje filtracji: Filter (Filtracja), Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), Dispose (Utylizacja), Drain to Pan (Spuszczenie do miski), Fill from Pan (Napełnianie z miski), Hot or Cold Clean (Czyszczenie na gorąco lub na zimno), Fill Vat from Bulk (Bulk only) and Pan to Waste (Bulk only) (Napełnianie z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy) i miska do odpadów (tylko system zbiorczy)).

## 1.2 Schemat menu konfiguracji sterownika FilterQuick™

Menu Filter	1.9
Menu filtracji)	
[Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (Filtracja)]	
Filtracja (Wyłącznie dostępna, gdy sterownik jest włączony.)	
Czyszczenie i filtracja (Wyłącznie dostępna, gdy sterownik jest włączony.)	
OQS (Czujnik jakości oleju) (Wyłącznie dostępny, gdy sterownik jest włączony, jeśli jest dostępny i zamontowany.)	
Utylizacja (Dostępna, gdy sterownik jest włączony lub wyłączony.)	
(Utyliżacja do SDU / Napełnianie z JIB)	
(Utyliżacja do układu zbiorczego lub przedniego / Napełnianie z JIB)	
(Utyliżacja do układu zbiorczego / Napełnianie z układu zbiorczego)	
Spuszczanie do miski (Dostępne, gdy sterownik jest włączony lub wyłączony.)	
Clean Hot (Boil/Dry) or Cold (Cold Soak) (Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [Napełnienie zimno]) (Dostępny wyłącznie, gdy sterownik jest wyłączony.)	
(Utyliżacja do SDU / Napełnianie z JIB)	
(Utyliżacja do układu zbiorczego lub przedniego / Napełnianie z JIB)	
(Utyliżacja do układu zbiorczego / Napełnianie z układu zbiorczego)	
Pan to Waste (Bulk only) (Miska na odpady (tylko system zbiorczy))(Dostępne, gdy sterownik jest włączony lub wyłączony.)	
Fill Vat from Pan (Napełnianie kadzi z miski) (Dostępne wyłącznie, gdy sterownik jest wyłączony.)	
Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy))(Dostępne wyłącznie, gdy sterownik jest wyłączony.)	
Info Mode (Tryb informacji)	1.5
[Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) i przytrzymaj go]	
Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji)	
Daily Stats (Dzienne statystyki)	
Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu)	
Last Load Stats (Statystyki ostatniego wsadu)	
TPM	
Main Menu (Menu główne) i Tech Modes (Tryby techniczne)	
[Przy wyłączonym komputerze naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) i przytrzymaj go przez 10 sekund, aż zostanie wyświetlone Main Menu (Menu główne) — Product Setup (Konfiguracja produktu)]	
Product Setup (Konfiguracja produktu)	1.6
[Wprowadź 1650]	
Select Product (Wybierz produkt)	
Long Name (Długa nazwa)	
Short Name (Krótka nazwa)	
Cooking Mode (Tryb smażenia)	
1 Time (Czas)	
1 Temp (Temp.)	
1 Sensitivity (Czułość)	
1 Alarm Time (Shake) (Godzina alarmu (wyrząsanie))	
1 Alarm Name (Shake) (Nazwa alarmu (wyrząsanie))	
1 Alarm Mode (Shake) (Tryb alarmu (wyrząsanie))	
1 Alarm Tone (Shake) (Ton alarmu (wyrząsanie))	
2 Alarm Time (Shake) (Czas alarmu (wyrząsanie)) Czas tutaj wprowadzony wytwarza, 3 czas alarmu.	
Monitor filtracji	
Włączony blyskawicznie	
Czas podtrzymania	
Load Standard (Load Default Product Menu) (Załaduj ust. standardowe (Załaduj domyślne menu produktu))	
Vat Setup (Konfiguracja kadzi)	1.4
[Wprowadź 1666]	
System	1.4
Language (Język)	
2 <sup>nd</sup> Language (2. język)	
Locale (CE or Non-CE) (Ustawienia regionalne (CE lub inne niż CE))	
Energy (Gas or Elec) (Zasilanie (gazowe lub elektryczne))	
Type (Vat) (Typ kadzi))	
System Volume (Sound Level) (Głośność układu (natężenie dźwięku))	
Temp Format (F or C) Format temp. (F lub C)	
Exit Melt Temp (Temp. topienia/wyjścia)	
Cool Mode Temp (Temp. trybu chłodzenia)	
Cool Mode Default (Domyślny tryb chłodzenia)	
Fresh Oil (Świeży olej)	
Waste (Odpady)	
Recovery Alarm (Alarm odzyskiwania)	
Basket Lift (Podnośnik kosza)	
Hold Time (Czas przechowywania)	
Time/Date (Godzina/data)	1.4
DST (Daylight Savings Time) Setup (Konfiguracja czasu letniego)	1.4
Filter (Filtracja)	1.4
Cooks til Filter (Smaży do czasu filtracji)	
Filter Lockout (Przerwa w filtracji)	
EOD Filter Timer (Godzina filtracji na koniec dnia)	
EOD Filter Time (Godzina filtracji na koniec dnia)	
Flushing Timer (Licznik płukania)	
Clean (Czyszczenie)(Hot or Cold) (na gorąco lub na zimno)	
Clean Timer (Licznik czyszczenia)(Hot or Cold) (na gorąco lub na zimno)	
Polish Lockout (Przerwa w polerowaniu)	
1 Polish Timer (Licznik polerowania)	
1 Polish Prompt Time (Godzina monitora polerowania)	
1 Polish Delay Timer (Licznik opóźnienia polerowania)	
1 Polish Duration (Czas trwania polerowania)	
Enable Filters Percent (Uruchomienie odsetka filtracji)	
1 Polish Start Temp (temp. rozpoczęcia polerowania)	
Clean and Filter Timer (Licznik czyszczenia i filtracji)	
Clean and Filter Prompt Time (Godzina monitora czyszczenia i filtracji)	
Clean and Filter Delay Timer (Licznik opóźnienia czyszczenia i filtracji)	
Clean and Filter Start Temp (Temp. rozpoczęcia czyszczenia i filtracji)	
OQS (Czujnik jakości oleju)	
E-LOG (E-dziennik) Lista ostatnich 10 kodów błędów	0
Change Password (Zmień hasło)	1.4
Tech Mode (Tryb techniczny)	
[Wprowadź 3000]	
Clear E-Log (Wyczyść e-dziennik)	
Clear Passwords (Wyczyść hasła)	
Lane Count (Liczba pasów)	
Hold Mode (Tryb przechowywania)	
Hi-Limit Test (Próba limitu wysokiej temp.)	
Polishing (Polerowanie)	1.10
Scan Mode (Tryb skanowania)	1.11

### 1.3 Konfiguracja Main Menu (Menu główne)

Naciśnięcie przycisku z symbolem znacznika wyboru i przytrzymanie go przez 10 sekund powoduje włączenie trybu konfiguracji i wyświetlenie menu Product Setup (Konfiguracja produktu). Wyłącz sterownik i wykonaj poniższe czynności, aby nawigować między opcjami.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wyl.)	OFF (Wyl.)	Rozpocznij od skrajnie lewego sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb <i>INFO MODE</i> (Tryb informacji), zmieniając go na <i>MAIN MENU</i> (Menu główne), a następnie <i>PRODUCT SETUP</i> (Konfiguracja produktu).
Product Setup (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Product Setup (Konfiguracja produktu), Vat Setup (Konfiguracja kadzi), Tech Mode (Tryb techniczny) i Exit (Zamknij). Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓.
Product Setup (Konfiguracja produktu)		Służy do programowania pozycji menu i parametrów smażenia.
Vat Setup (Konfiguracja kadzi)		Konfiguracja kadzi jest opisana w rozdziale 1.4.
Tech Mode (Tryb techniczny)		Tryb techniczny służy do włączania i wyłączania opcjonalnych funkcji Cooks (Smażenie) i Filters (Filtracja).
Exit (Zamknij)	Exit (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj), aby wyłączyć sterownik.

### 1.4 Vat Setup (Konfiguracja kadzi)

Tryb Vat Setup (Konfiguracja kadzi) umożliwia konfigurację języka interfejsu, rozmiarów kadzi i wyświetlaczy zakresu temperatur. Przy wyłączonym sterowniku wykonaj poniższe czynności.

**\*UWAGA: Większość wyborów systemowych jest dostępnych tylko na skrajnie lewym sterowniku (głównym).**

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wyl.)	OFF (Wyl.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na Main (Główny), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)		Naciśnij ✓.
LANGUAGE (Język)	ENGLISH (Angielski)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do żądanej pozycji i naciśnij przycisk ►.
2ND LANGUAGE (Drugi język)	SPANISH (Hiszpański)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do żądanej pozycji i naciśnij przycisk ►. (Opcja ta umożliwia przełączanie na inny język z panelu przedniego, (np. hiszpański jako drugi język). Domyślnie jest to Spanish (Hiszpański).
LOCALE (Ustawienia regionalne)	NON-CE (Inne niż UE)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: CE (Normy europejskie) lub Non-CE (Normy inne niż europejskie), a następnie naciśnij przycisk ►. Ta opcja jest dostępna wyłącznie w skrajnie lewym sterowniku.
ENERGY (Energia)	GAS (Gaz)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: Gas (Gaz) lub Electric (Elektryczność), a następnie naciśnij przycisk ►. Ta opcja jest dostępna wyłącznie w skrajnie lewym sterowniku.
TYPE (Typ)	GL30 FULL (Pełny GL30)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje. <b>Gas (Gaz)-</b> GL30 Full (Pełny GL30), GL30 Split (Dzielony GL30), GL30 OSP Full (Pełny GL30 OSP), GL30 OSP Split (Dzielony GL30 OSP), <b>Electric (Elektryczność)-</b> EL30-14



Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
		Full (Pełny EL30-14), EL30-14 Split (Dzielony EL30-14), EL30-17 Full (Pełny EL30-17) i EL30-17 Split (Dzielony EL30-17). Po wyświetleniu bieżącego typu kadzi frytownicy naciśnij przycisk ►.
SYSTEM VOLUME (Głośność systemu)	5	Służy do ustawiania poziomu głośności sterownika. Wprowadź poziom, 1–9 (1 = najniższy / 9 = najwyższy). Naciśnij ►.
TEMPR FORMAT (Jednostka temperatury)	F	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje. F (Farenheita); C (Celsjusz). Naciśnij ►.
EXIT MELT TEMPR (Wyłącz temp. topnienia)	180° (82 °C)	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. Naciśnij ►. (Jest to temperatura, przy której frytownica wyłącza cykl rozpuszczania). Dopuszczalny zakres to 38°C – 93°C. Domyślna wartość wynosi 82°C.
COOL MODE TEMPR (Temp. trybu chłodzenia)	121 °C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. Naciśnij ►. (Jest to temperatura w trybie zahamowania lub trybie beczynności). Domyślna wartość wynosi 121°C.
COOL MODE DEFAULT (Domyślny tryb chłodzenia)	0	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. (Jest to liczba minut, przez które frytownice są beczynne przed przełączeniem do trybu chłodzenia. Domyślna wartość 0 powoduje wyłączenie tej funkcji). Naciśnij ►.
FRESH OIL (Świeży olej)	JIB	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje JIB lub Bulk (System zbiorczy). Domyślne ustawienie to JIB. Naciśnij ►. Ta opcja jest dostępna wyłącznie w skrajnie lewym sterowniku.
WASTE (Odpady)	SDU	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje SDU, BULK (System zbiorczy) lub FRONT (Przedni). Domyślne ustawienie to SDU. Naciśnij ►. Ta opcja jest dostępna wyłącznie w skrajnie lewym sterowniku.
RECOVERY ALARM (Alarm przywrócenia)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: DISABLED (Wyłączone) i ENABLED (Włączone). Naciśnij ►. (Jest to alarm odzyskiwania, który powoduje zablokowanie frytownicy, jeżeli nagrzewanie jest nieprawidłowe. Domyślnie funkcja jest wyłączona).
BASKET LIFT (Podnośnik koszyka)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: DISABLED (Wyłączone) i ENABLED (Włączone). Naciśnij ►. Domyślnie funkcja jest wyłączona.
HOLD TIME (Czas przechowywania)	AUTO (Auto)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: AUTO (Auto) i MANUAL (Ręczne). Naciśnij ►. (Jest to zegar anulowania alarmu). Po ustawieniu na pozycję AUTO (Auto) alarm będzie anulowany automatycznie. Domyślne ustawienie to AUTO (Auto).
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>Programowanie godziny/daty</b>		
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciśnij przycisk , aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji TIME/DATE (Godzina/data).
TIME/DATE (Godzina/data)		Naciśnij ✓.
TIME ENTRY	TIME (Godzina)	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić godzinę. Wprowadź godzinę

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Wprowadzanie godziny)		w formacie 24-godzinnym. Naciśnij ►.
<i>DATE FORMAT</i> (Format daty)	<i>MM/DD/YY</i> (MM/dd/rr)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje. Po wyświetleniużądanego formatu daty naciśnij przycisk ►.
<i>ENTER DATE</i> (Wprowadź datę)	<i>DATA</i> (Data ostatniej utylizacji)	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić datę. Naciśnij ►.
<i>EXIT</i> (Zamknij)	<i>EXIT</i> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.
<b>DST SETUP</b> (Konfiguracja czasu letniego)	To jest konfiguracja czasu letniego. W Stanach Zjednoczonych czas letni rozpoczyna się o godzinie 2:00 rano w drugą niedzielę marca. Zegary są przesuwane o godzinę do przodu. Czas letni kończy się o godzinie 2:00 rano w pierwszą niedzielę października. Zegary są przesuwane o godzinę do tyłu. W przypadku dwóch Stanów Zjednoczonych i lokalizacji międzynarodowych, w których czas letni nie jest stosowany, wyłącz tę funkcję.	
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Konfiguracja kadzi)	<i>ENTER CODE</i> (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
<i>SYSTEM</i> (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji DST Setup (Konfiguracja czasu letniego).
<i>DST SETUP</i> (Konfiguracja czasu letniego)		Naciśnij ✓.
<i>DST</i> (Czas letni)	<i>ENABLED</i> (Włączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: DISABLED (Wyłączone) i ENABLED (Włączone). Naciśnij ►. (Domyślnie jest włączone). Jeżeli zostanie wybrana pozycja DISLABLED (Wyłączone), naciśnięcie przycisku ► powoduje zamknięcie. Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby zamknąć.
<i>DST START MONTH</i> (Miesiąc rozpoczęcia czasu letniego)	3	Wprowadź miesiąc rozpoczęcia czasu letniego za pomocą klawiatury numerycznej 1–10. (W Stanach Zjednoczonych miesiącem rozpoczęcia jest: 3). Naciśnij ►.
<i>DST START SUNDAY</i> (Niedziela rozpoczęcia czasu letniego)	2	Wprowadź niedzielę rozpoczęcia czasu letniego za pomocą klawiatury numerycznej 1–10. (W Stanach Zjednoczonych niedzielą rozpoczęcia jest 2. niedziela w miesiącu). Naciśnij ►.
<i>DST END MONTH</i> (Miesiąc zakończenia czasu letniego)	11	Wprowadź miesiąc zakończenia czasu letniego za pomocą klawiatury numerycznej 1–10. (W Stanach Zjednoczonych miesiącem zakończenia jest: 11). Naciśnij ►.
<i>DST END SUNDAY</i> (Niedziela zakończenia czasu letniego)	1.	Wprowadź niedzielę zakończenia czasu letniego za pomocą klawiatury numerycznej 1–10. (W Stanach Zjednoczonych niedzielą zakończenia jest 1. niedziela w miesiącu). Naciśnij ►.
<i>EXIT</i> (Zamknij)	<i>EXIT</i> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.
<b>FILTER</b>		

<b>Lewy wyświetlacz</b>	<b>Prawy wyświetlacz</b>	<b>Czynność</b>
<b>(Filtracja):</b>		
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	Naciśnij przycisk , aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
<b>PRODUCT SETUP</b> (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
<b>VAT SETUP</b> (Konfiguracja kadzi)	<b>ENTER CODE</b> (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
<b>SYSTEM</b> (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji FILTER (Filtracja).
<b>FILTER</b> (Filtracja)		Naciśnij ✓.
<b>FILTER LOCKOUT</b> (Przerwa w filtracji)	<b>NONE</b> (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do pozycji BRAK wyboru, MAX lub MIN i, a następnie naciśnij przycisk ►. (Domyślne jest BRAK (Wyłączone)). BRAK = Wyłączone, min = filtracja musi pojawić się w każdym wierszu. Brak obwodnic są dozwolone. MAX = umożliwia ominięcie filtra raz. Przy następnym monicie filtracji kadź musi być przefiltrowana.
<b>COOKS TIL FILTER</b> (Liczba cykli smażaln. do filtr.)	<b>0</b>	(Jest to łączna liczba cykli smażalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Domyślna wartość to 0). Wprowadź liczbę cykli smażalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Naciśnij ►.
<b>EOD FILTER TIMER</b> (Zegar filtracji na koniec dnia)	<b>DISABLED</b> (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ►. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)).
<b>EOD FILTER TIME</b> (Godzina filtracji na koniec dnia)	<b>23:59</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby zaprogramować czas filtracji na koniec dnia. Wprowadź godzinę w formacie 24-godzinnym. Po tej godzinie sterownik wyświetli monity o filtrację, gdy użytkownik naciśnie przycisk zasilania w celu wyłączenia sterownika. Wprowadź godzinę 23:59, jeżeli monit o filtrację na koniec dnia nie jest potrzebny. Naciśnij ►.
<b>FLUSHING TIMER</b> (Zegar przepłukiwania)	<b>5</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić domyślne ustawienie zegara przepłukiwania. Wprowadź czas w minutach. Domyślnie jest to pięć minut. Naciśnij ►.
<b>CLEAN</b> (Czyszczenie)	<b>HOT</b> (Na gorąco)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne opcje HOT (Boil Out) (Na gorąco (odparowanie)) lub COLD (Cold Soak) (Na zimno (kąpiel na zimno)) i naciśnij ►. (Domyślny to HOT (Boil Out) (Na gorąco (odparowanie)))
<b>CLEAN TIMER</b> (Zegar czyszczenia)	<b>30</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić domyślne ustawienie zegara czyszczenia na gorąco (odparowania) lub na zimno (kąpiel na zimno). Wprowadź czas w minutach. Domyślnie jest to 30 minut. Naciśnij ►.
<b>POLISH LOCKOUT</b> (Blokada polerowania)	<b>DISABLED</b> (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ►. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)). Jeśli jest włączone, pozwala na jednorazowe obejście polerowania. Przy następnym monicie polerowania kadź musi być przefiltrowana.
<b>1 POLISH TIMER</b> (Zegar 1. polerowania)	<b>DISABLED</b> (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ►. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)). Naciśnij ►.
<b>1 POLISH PROMPT TIME</b> (Godzina monitu 1.)	<b>23:59</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić godzinę monitu o polerowanie. (Jest to godzina, o której monit o polerowanie będzie wyświetlany każdego dnia). Wartość 23:59 oznacza wyłączenie wyświetlania monitu. Wprowadź

<b>Lewy wyświetlacz</b>	<b>Prawy wyświetlacz</b>	<b>Czynność</b>
polerowania)		godzinę w formacie 24-godzinnym. Naciśnij ►.
ZEGAR DELAY (Opóźnienia) 1. POLEROWANIA	00:30	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić godzinę (użyj 10 dla 0). (Jest to ilość czasu, o jaką operator może opóźnić rozpoczęcie polerowania). Naciśnij ►. Po opóźnieniu operator musi wykonać polerowanie.
1 POLISH DURATION (Czas trwania 1. polerowania)	15	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić czas trwania. (Jest to czas trwania polerowania wyrażony w minutach). Domyślnie jest to 15 minut. Naciśnij ►.
ENABLE FILTERS PERCENT (Włącz odsetek filtracji)		Naciśnij ✓. Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do YES (Tak) lub NO (Nie) i naciśnij przycisk ►. Domyślna wartość to NO (Nie). Naciśnij ►. Wyświetla całkowity odsetek usmażonych produktów i pozostałą liczbę cykli smażalniczych do cyklu filtracji.
1 POLISH START TEMPR (Temp. pocz. 1. polerowania)	149°C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić temperaturę. (Jest to minimalna temperatura wymagana do rozpoczęcia polerowania). Domyślnie jest to 149°C. Naciśnij ►.
CLEAN AND FILTER TIMER (Zegar czyszczenia i filtracji)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ►. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)). Naciśnij ►. Jest to monit, aby wykonać czyszczenie i filtrację.
ZEGAR MONITU CLEAN AND FILTER (czyszczenia i filtrowania).	14:00	Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić godzinę monitu o czyszczeniu i filtrowaniu. (Jest to godzina, o której codziennie po aktywowaniu pojawi się monit o czyszczeniu i filtrowaniu). Wartość 23:59 oznacza wyłączenie wyświetlania monitu. Wprowadź godzinę w formacie 24-godzinnym. Naciśnij ►. (Domyślna wartość to 14:00).
CLEAN AND FILTER DELAY (Opóźnienie czyszczenia i filtracji)	01:00	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić godzinę (użyj 10 dla 0). (Jest to ilość czasu, o jaką operator może opóźnić godzinę rozpoczęcia czyszczenia i filtrowania). Jeśli czas opóźnienia = 0, opóźnienie nie jest dozwolone. Naciśnij ►. Po opóźnieniu operator musi wykonać czyszczenie i filtrowanie.
CLEAN AND FILTER START TEMPR (Temp. rozpoczęcia czyszczenia i filtrowania)	149°C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić temperaturę. (Jest to minimalna temperatura wymagana do rozpoczęcia czyszczenia i filtrowania.) (Domyślnie to 149°C). Naciśnij ►.
OQS (Czujnik jakości oleju)	DISABLED (Wyłączone)	Jeśli jest zamontowany, patrz punkt 3.1 w rozdziale 3.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>E-LOG (E- dziennik)</b>		
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi). Naciśnij ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
kadzi)		
<b>SYSTEM</b> (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji E-LOG (E-dziennik).
<b>E-LOG</b> (E-dziennik)		Naciśnij ✓. (Jest to dziennik dziesięciu najnowszych kodów błędów).
<b>NOW</b> (Teraz)	<b>TIME/DATE</b> (Godzina/data)	Naciśnij ►. (Bieżąca godzina i data)
<b>A</b> przez <b>J</b>	<b>TIME/DATE</b> (Godzina/data)	Błędy podane A-J Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć błędy. Kody błędów są wymienione na stronie 2-4. Jeżeli nie ma żadnych błędów, naciśnięcie przycisku ► spowoduje wyświetlenie komunikatu No errors (Brak błędów). Naciśnij ►.
<b>EXIT</b> (Zamknij)	<b>EXIT</b> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.
<b>CHANGE PASSWORD</b> (Zmień hasło)		
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
<b>PRODUCT SETUP</b> (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi). Naciśnij ✓.
<b>VAT SETUP</b> (Konfiguracja kadzi)	<b>ENTER CODE</b> (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
<b>SYSTEM</b> (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Change Password (Zmień hasło).
<b>CHANGE PASSWORD</b> (Zmień hasło)		Naciśnij ✓.
<b>PRODUCT SETUP</b> (Konfiguracja produktu)	<b>1650</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić kod. Naciśnij ►.
<b>VAT SETUP</b> (Konfiguracja kadzi)	<b>1656</b>	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić kod. Naciśnij ►.
<b>EXIT</b> (Zamknij)	<b>EXIT</b> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.

## 1.5 INFO MODE (TRYB INFORMACJI): Wyświetlanie statystyk roboczych

Sterownik FilterQuick™ gromadzi i przechowuje informacje dotyczące cykli smażalniczych i filtracji. Dane te są dostępne w trybie informacji. Można do nich uzyskać dostęp, naciskając przycisk z symbolem znaku wyboru przy włączonym lub wyłączonym sterowniku. Czynności umożliwiające wyświetlanie danych przedstawiono poniżej.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<b>OFF/ON</b> (Wył./Wł.)	<b>OFF/ON</b> (Wył./Wł.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć do pozycji INFO MODE (Tryb informacji) i puść go.
<b>LAST DISPOSE STATS</b> (Statystyki ostatnie utylizacji)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć dostępne pozycje: Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji), Daily Stats (Dzienne statystyki), Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu), Last Load Stats (Statystyki

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
		ostatniego wsadu), TPM. Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
<b>TOTAL COOKS</b> (Łączna liczba cykli smaż.)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to liczba cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji).
<b>LAST DISPOSE</b>	<b>DATA</b> (Data ostatniej utylizacji)	Naciśnij ►. (Jest to data ostatniej utylizacji).
<b>FILTERS</b> (Filtracja)— <b>OD CZASU UTYLIZACJI</b>	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to liczba filtracji od czasu ostatniej utylizacji oleju).
<b>FILTERS BY- PASSED – SINCE DISPOSE</b> (Pominięte filtracje od utylizacji)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to liczba pominiętych filtracji od czasu ostatniej utylizacji oleju).
<b>POLEROWANIE— OD CZASU OSTATNIEJ UTYLIZACJI</b>	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to liczba cykli polerowania od czasu ostatniej utylizacji oleju).
<b>POLISHES BY- PASSED – SINCE DISPOSE</b> (Pominięte polerowania od utylizacji)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to liczba pominiętych cykli polerowania od czasu ostatniej utylizacji oleju).
<b>OIL LIFE</b> (Cykl eksploatacji oleju)	<b>NUMBER DAYS</b> (Liczba dni)	Naciśnij ►. (Jest to liczba dni od ostatniej utylizacji).
<b>OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR</b> (Cykl eksploatacji oleju – poprzednia utylizacja)	<b>NUMBER DAYS</b> (Liczba dni)	Naciśnij ►. (Jest to cykl eksploatacji w dniach dotyczący poprzedniej utylizacji).
<b>OIL LIFE – 2 DISPOSE PRIOR</b> (Cykl eksploatacji oleju – utylizacja przed poprzednią)	<b>NUMBER DAYS</b> (Liczba dni)	Naciśnij ►. (Jest to cykl eksploatacji w dniach dotyczący utylizacji przed poprzednią utylizacją).
<b>AVG OIL LIFE</b> (Średni cykl eksploatacji oleju)	<b>NUMBER DAYS</b> (Liczba dni)	Naciśnij ►. (Jest to średni cykl eksploatacji oleju z trzech ostatnich utylizacji).
<b>AVG COOKS</b> (Średnia liczba cykli smaż.)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to średnia liczba cykli smażalniczych z trzech ostatnich utylizacji).
<b>RESET LAST DISPOSE STATS</b> (Resetuj statystyki ostatniej utylizacji)	<b>YES/NO</b> (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć statystyki, lub przycisk ▲, aby zresetować statystyki ostatniej utylizacji.
<b>RESET LAST DISPOSE STATS</b> (Resetuj	<b>ENTER CODE</b> (Wprowadź kod)	Wpisz 1656

<b>Lewy wyświetlacz</b>	<b>Prawy wyświetlacz</b>	<b>Czynność</b>
statystyki ostatniej utylizacji)		
<b>COMPLETE</b> (Zakończ)		
<b>EXIT</b> (Zamknij)	<b>EXIT</b> (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>DAILY STATS</b> (Dzienne statystyki)		Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
<b>MON</b> (Pon)	<b>DATA</b> (Data ostatniej utylizacji)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dzień z ubiegłego tygodnia. Po wyświetleniu żądanej daty naciśnij przycisk ►.
<b>FILTERS</b> (Filtracja)	<b>NUMBER AND DAY</b> (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę filtracji kadzi w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij ►.
<b>FILTERS – PRIOR WEEK</b> (Filtracja — ubiegły tydzień)	<b>NUMBER AND DAY</b> (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę dziennych cykli filtracji w ubiegłym tygodniu. Naciśnij ►. Naciśnij przycisk ✓ raz, aby powrócić do menu Info Mode (Tryb informacji), lub przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>FILTERS BYPASSED</b> (Pominięcie filtracji)	<b>NUMBER AND DAY</b> (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę pominięć monitów o filtrację w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij ►.
<b>COOKS</b> (Smażenie)	<b>NUMBER AND DAY</b> (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę cykli smaźalniczych w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij ►.
<b>EXIT</b> (Zamknij)	<b>EXIT</b> (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>SELECTED PERIOD STATS</b> (Statystyki z wybranego okresu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć menu Info Mode (Tryb informacji): Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji), Daily Stats (Dzienne statystyki), Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu), Last Load Stats (Statystyki ostatniego wsadu), po wyświetleniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
<b>DATA</b>	<b>TIME</b> (Godzina)	Naciśnij ►. (Jest to data i godzina rozpoczęcia wybranego okresu).
<b>COOKS</b> (Smażenie)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to łączna liczba cykli smaźalniczych od początku wybranego okresu).
<b>QUIT COOKS</b> (Anulowane cykle smaźalnicze)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to łączna liczba cykli smaźalniczych, które zostały anulowane, od początku wybranego okresu).
<b>ON HOURS</b> (Liczba godzin pracy)	<b>NUMBER</b> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to łączna liczba godzin, przez które frytownica była włączona, od początku wybranego okresu).
<b>RESET USAGE</b> (Resetuj użycie)	<b>YES/NO</b> (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć, lub przycisk ▲, aby ustawić początek nowego wybranego okresu statystyk.
<b>RESET USAGE</b> (Resetuj użycie)	<b>ENTER CODE</b> (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
<b>COMPLETE</b> (Zakończ)		
<b>EXIT</b> (Zamknij)	<b>EXIT</b> (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
<b>LAST LOAD STATS</b> (Statystyki)		Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.

<b>Lewy wyświetlacz</b>	<b>Prawy wyświetlacz</b>	<b>Czynność</b>
ostatniego wsadu)		
<i>PRODUCT</i> (Produkt)	<i>PRODUCT NAME</i> (Nazwa produktu)	Naciśnij ►.
<i>STARTED</i> (Godz. rozpoczęcia)	<i>NUMBER MINUTES</i> (Liczba minut)	Naciśnij ►. (Jest to godzina rozpoczęcia ostatniego smażenia).
<i>ACTUAL TIME</i> (Czas rzeczywisty)	<i>NUMBER MINUTES</i> (Liczba minut)	Naciśnij ►. (Jest to rzeczywisty czas smażenia, wliczając czas dodatkowy).
<i>PROGRAM TIME</i> (Czas programowy)	<i>NUMBER MINUTES</i> (Liczba minut)	Naciśnij ►. (Jest to zaprogramowany czas smażenia).
<i>MAX TEMP</i> (Temp. maksymalna)	<i>NUMBER</i> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to maksymalna temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
<i>MIN TEMP</i> (Temp. minimalna)	<i>NUMBER</i> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to minimalna temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
<i>AVG TEMP</i> (Temp. średnia)	<i>NUMBER</i> (Liczba)	Naciśnij ►. (Jest to średnia temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
<i>HEAT ON</i> (Czas pracy źródła grz.)	%	Naciśnij ►. (Jest to wartość procentowa czasu smażenia, przez który źródło grzewcze było włączone w trakcie ostatniego cyklu smażalniczego).
<i>READY FOR COOK</i> (Gotowe do smażenia)	<i>YES</i> (Tak) <i>LUB NO</i> (Nie)	Naciśnij ►. (Wyświetlana jest pozycja Yes (Tak), jeżeli frytownica powróciła do właściwej temperatury przed rozpoczęciem cyklu smażalniczego).
<i>TPM</i>		Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
Dzień obecny	Obecna data	Naciśnij ▼, aby zobaczyć TPM.
<i>TPM</i>	Ilość/-- dzień obecny	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do ostatniej zmierzonej tego dnia wartości TPM. Naciśnij ►. WSKAZÓWKA: Jeśli nie jest zainstalowany, jest nieprawidłowy lub brak jest odczytów, wyświetlane są przerywane linie.
<i>TPM</i>	Data	Naciśnij ◀, aby przewinąć do wartości TPM dla poprzedniego tygodnia. Naciśnij ▲, aby zobaczyć daty.
<i>EXIT</i> (Zamknij)	<i>EXIT</i> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Scan (Skanuj) dwukrotnie, aby wyłączyć sterownik.



## 1.6 Main Menu (Menu główne): Product Setup (Konfiguracja produktu) (jedna temp. docelowa)

Poniżej opisano programowanie jadalospisów. Upewnij się, że sterownik jest wyłączony i wykonaj poniższe czynności. Niezbędne czynności zostały przedstawione w prawej kolumnie. Sekwencję programowania można przerwać w dowolnym czasie, naciskając przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj), aż wyświetlacz zostanie wyłączony

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij ✓.
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wpisz 1650. W przypadku ładowania domyślnego menu na starszej frytownicy wykonaj czynności z szarych pól poniżej. W przeciwnym razie pomiń szare pola.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)		Naciśnij przycisk żadanego produktu.
LONG NAME (Długa nazwa)	Nazwa produktu lub numer przycisk	Wprowadź nazwę produktu za pomocą klawiatury. Zmień pozycję kursora, naciskając przycisk ▲▼. Naciśnij przycisk ►, aby przełączyć na funkcję konfiguracji następnego produktu.
SHORT NAME (Krótka nazwa)	Krótka nazwa produktu lub przycisk numeru	Wprowadź czteroznakową nazwę produktu, która będzie wyświetlana zamiennie z zegarem w trakcie smażenia. Naciśnij ►.
COOKING MODE (Tryb smażenia)	SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa)	Naciśnij ►. Jeżeli niezbędne są wiele temperatur docelowych lub smażenie dzielone, naciśnij przycisk ▼, aby wybrać pozycję MULTIPLE SETPOINT (Wiele temp. docelowych), a następnie przejdź do rozdziału 1.8 i postępuj zgodnie z instrukcjami. Domyślnym ustawieniem SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa).
1 TIME (Czas 1)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź łączny czas smażenia za pomocą klawiatury numerycznej. Naciśnij ►.
1 TEMPR (Temp. 1)	175C lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź temperaturę smażenia. Naciśnij ►.
1 SENSITIVITY (Podatność 1)	Liczba	Wprowadź poziom podatności 0–9 produktu. Naciśnij ►.
1 ALARM TIME (Shake Time) (Czas 1. alarmu (Czas otrząśnięcia) }	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas w cyklu smaźalniczym, po którym ma być emitowany alarm otrząśnięcia. Naciśnij ►. Jeżeli zostanie ustawiony na wartość 0:00, przejdź do pozycji FILTER PROMPT (Monit o filtrację).
1 ALARM NAME (Nazwa 1. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie), Stir (Mieszanie)). Naciśnij ►.
1 ALARM MODE (Shake Alarm Mode) (Tryb 1. alarmu (otrząśnięcie) }	AUTO (Auto)	Naciśnij ►. Domyślne ustawienie to AUTO (Auto). Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij ►. Jeżeli Alarm (Shake) (Alarm (otrząśnięcie)) ustawiono na Auto, alarm jest automatycznie kasowany po kilku sekundach. Ustawienie Manual (Ręczne) wymaga interwencji użytkownika.
1 ALARM TONE (Shake Alarm tone) (Ton 1. alarmu (otrząśnięcie) }	SHORT (Krótki)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij ►. Domyślne ustawienie to SHORT (Krótki).
2 ALARM TIME	0:00	Naciśnij ►. Pozostaw ustawienie 0:00, jeżeli drugi alarm nie jest potrzebny.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Czas 2. alarmu)		Wprowadź czas w razie potrzeby i wykonaj poniższe czynności, aby wprowadzić pozostałe parametry. Powtórz te czynności w odniesieniu do trzeciego alarmu. (Jeżeli drugi alarm zostanie ustawiony na 0:00, czynności dotyczące trzeciego alarmu nie będą wyświetlane).
<i>FILTER PROMPT</i> (Monit o filtrację)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość .	Wprowadź liczbę cykli smaźalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację, a następnie naciśnij przycisk ►.
<i>INSTANT ON</i> (Błyskawiczne włączenie)	5 lub poprzednio wprowadzona wartość	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się do 100% temperatury po naciśnięciu przycisku produktu przed regulacją temperatury przez sterownik. Wprowadź wartość i naciśnij ►. (Domyślna wartość to 5. 0=OFF (Wyl.)). <b>UWAGA: W przypadku małych wsadów może być wymagane dostosowanie czasu błyskawicznego włączenia.</b>
<i>HOLD TIME</i> (Czas przechowywania)	0 lub poprzednio wprowadzony czas.	Wprowadź w minutach czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij ►.
<i>EXIT</i> (Zamknij)	<i>EXIT</i> (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓, aby zapisać zmiany.
<i>SELECT PRODUCT</i> (Wybierz produkt)		Więcej informacji o programowaniu można znaleźć w poprzednim rozdziale Konfiguracja produktu. Aby zamknąć, naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj) dwa razy w celu wyłączenia sterownika.

Aby uzyskać dostęp do paska menu, wykręć śruby mocujące oprawę. Obniż oprawę i wyjmij pasek z tyłu sterownika. Po aktualizacji paska menu wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Aby usunąć przypisanie produktu do przycisku, ustaw czas smażenia na 0:00 i naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj).

## 1.7 Przegląd smażenia z wieloma temp. docelowymi (dzielonego)

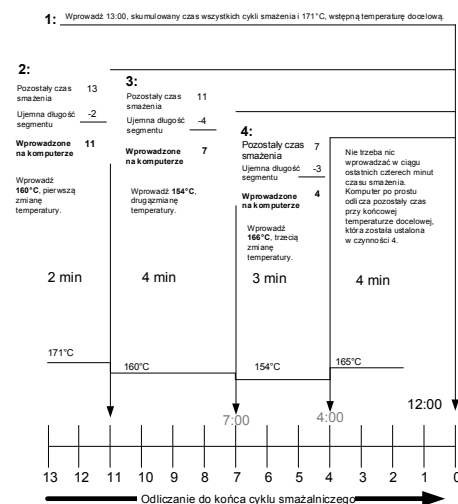
Gdy wybrano smażenie dzielone, produkt można smażyć z różnymi temperaturami smażenia, przy czym temperatury są zmieniane w zaprogramowanych przez użytkownika punktach w cyklu smaźalniczym.

Podczas programowania smażenia dzielonego należy uwzględnić cały cykl smaźalniczy na zegarze odliczającym. Cykl smaźalniczy rozpoczyna się od pełnego zaprogramowanego czasu, np. 13 minut, i zostanie zakończony, gdy zegar osiągnie stan zero. Żądane zmiany temperatury są wprowadzane na podstawie momentu, w którym mają wystąpić, względem pozostałego czasu smażenia.

Wpisy czasu dotyczące zmian temperatury odnoszą się do pozostałego czasu w cyklu smaźalniczym, a nie czasu, który upłynął. Na poniższym schemacie przedstawiono rozbiecie 13-minutowego cyklu smaźalniczego. Dobrym pomysłem jest utworzenie własnej tabeli na podstawie tego wzoru z czasem/zmianami temperatur przed przystąpieniem do programowania.

- Etap 1 — ustawienie łącznego czasu smażenia i początkowej temperatury docelowej.
- Etap 2 — ustawienie czasu trwania pierwszego segmentu smażenia (dwie minuty) i ustawienie pierwszej zmiany temperatury.
- Etap 3 — ustawienie czasu trwania drugiego segmentu smażenia (cztery minuty) i ustawienie drugiej zmiany temperatury.
- Etap 4 — ustawienie czasu trwania trzeciego segmentu smażenia (trzy minuty) i ustawienie trzeciej zmiany temperatury.

Pozostałe cztery minuty w cyklu smaźalniczym mają temperaturę końcową. W tych końcowych minutach nie trzeba wprowadzać żadnych wpisów.



## 1.8 Main Menu (Menu główne): Product Setup (Konfiguracja produktu) (smażenie z wieloma temp. docelowymi (smażenie dzielone))

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na MAIN (główne), a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij ✓.
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wpisz 1650.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)		Naciśnij przycisk żadanego produktu.
LONG NAME (Długa nazwa)	Nazwa produktu lub numer przycisk	Wprowadź nazwę produktu za pomocą klawiatury. Zmień pozycję kursora, naciskając przycisk ▲▼. Naciśnij przycisk ►, aby przełączyć na funkcję konfiguracji następnego produktu.
SHORT NAME (Krótka nazwa)	Krótka nazwa produktu lub przycisk numeru	Wprowadź krótką, czteroznakową nazwę produktu za pomocą klawiatury. Będzie ona wyświetlana zamiennie z czasem smażenia. Naciśnij ►.
COOKING MODE (Tryb smażenia)	SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa)	Naciśnij ►. Jeżeli niezbędne są wiele temperatur docelowych lub smażenie dzielone, naciśnij przycisk ▼, aby wybrać pozycję Multiple Setpoint (Wiele temp. docelowych), a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami w następnym rozdziale. (Domyślnym ustawieniem SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa)).
1 TIME (Czas 1)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź łączny czas smażenia pozycji segmentu i naciśnij przycisk ►.
1 TEMPR (Temp. 1)	176C lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź początkową temperaturę smażenia i naciśnij przycisk ►.
1 SENSITIVITY (Podatność 1)	Liczba	Wprowadź poziom podatności 0–9 produktu. Naciśnij ►. Domyślna wartość to 0.
2 TIME (Godzina 2)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź pozostały czas po pierwszej zmianie temperatury (patrz strona 1-9) i naciśnij przycisk ►.
2 TEMPR (TEMP. 2)	0 lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź pierwszą zmianę temperatury i naciśnij przycisk ►.
2 SENSITIVITY (Podatność 2)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość	Wprowadź wartość elastyczną produktu, 0–9, i naciśnij przycisk ►. Domyślna wartość to 0.
3 TIME (Czas 3)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź pozostały czas po drugiej zmianie temperatury i naciśnij przycisk ►.
3 TEMPR (Temp. 3)	0 lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź temperaturę drugiego segmentu i naciśnij przycisk ►.
3 SENSITIVITY (Podatność 3)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość	Wprowadź wartość elastyczną produktu, 0–9, i naciśnij przycisk ►. Domyślna wartość to 0.
4 TIME (Godzina 4)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź pozostały czas po trzeciej zmianie temperatury i naciśnij przycisk ►.
4 TEMPR (Temp. 4)	0 lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź temperaturę trzeciego segmentu i naciśnij przycisk ►.
4 SENSITIVITY (Podatność 4)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość	Wprowadź wartość elastyczną produktu, 0–9, i naciśnij przycisk ►. Domyślna wartość to 0.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
5 TIME (Godzina 5)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Pozostaw wartość zero, jeżeli kolejne segmenty nie są potrzebne, i naciśnij przycisk ►. Jeżeli potrzebny jest więcej segmentów, zaprogramuj je w ten sam sposób, co przedstawiony powyżej. Możliwe jest utworzenie do pięciu segmentów.
5 TEMPR (TEMP. 5)	0 lub poprzednio wprowadzona temperatura	Wprowadź temperaturę trzeciego segmentu i naciśnij przycisk ►.
5 SENSITIVITY (Podatność 5)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość	Wprowadź wartość elastyczną produktu, 0–9, i naciśnij przycisk ►. Domyślna wartość to 0.
1 ALARM TIME (Czas 1. alarmu)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas w cyklu smażalniczym, po którym ma być emitowany alarm otrząśnięcia. Naciśnij ►.
1 ALARM NAME (Nazwa 1. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij ►.
1 ALARM MODE (Tryb 1. alarmu)	AUTO (automatycznie)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij ►. Domyślne ustawienie to auto (automatycznie).
1 ALARM TONE (Ton 1. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij ►.
2 SHAKE TIME (Czas 2. otrząśnięcia)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas w cyklu smażalniczym, po którym ma być emitowany alarm 2. otrząśnięcia. Naciśnij ►.
2 ALARM NAME (Nazwa 2. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij ►.
2 ALARM MODE (Tryb 2. alarmu)	AUTO (automatycznie)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij ►. Domyślne ustawienie to auto (automatycznie).
2 ALARM TONE (Ton 2. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij ►.
3 TIME (Czas 3)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas trzeciego alarmu otrząśnięcia. Naciśnij ►.
3 ALARM NAME (Nazwa 3. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij ►.
3 ALARM MODE (Tryb 3. alarmu)	AUTO (automatycznie)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij ►. Domyślne ustawienie to auto (automatycznie).
3 ALARM TONE (Ton 3. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów. Naciśnij ►.
FILTER PROMPT (Monit o filtrację)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość .	Wprowadź liczbę cykli smażalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację, a następnie naciśnij przycisk ►.
INSTANT ON (Błyskawiczne włączenie)	0	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się do 100% temperatury po naciśnięciu przycisku produktu przed regulacją temperatury przez sterownik. Wprowadź wartość i naciśnij ►. Domyślna wartość to 0.
HOLD TIME (Czas przechowywania)	0 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij ►.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓, aby zapisać zmiany.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)		Więcej informacji o programowaniu można znaleźć w poprzednim rozdziale Konfiguracja produktu. Aby zamknąć, naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj) dwa razy w celu wyłączenia sterownika.

Aby uzyskać dostęp do paska menu, wykręć śruby mocujące oprawę. Obniż oprawę i wyjmij pasek z tyłu sterownika. Po aktualizacji paska menu wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Aby usunąć przypisanie produktu do przycisku, ustaw czas smażenia na 0:00 i naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj).

## 1.9 Menu Filter (Menu filtracji)

Sterownik FilterQuick™ posiada następujące opcje menu filtracji: Filter (Filtrowanie), Clean and Filter (Czyszczenie i filtrowanie), OQS (if installed) (Czujnik jakości oleju (jeśli jest)), Dispose (SDU or alternate container / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk / Fill From Bulk) (Utylizacja (SDU lub alternatywny pojemnik / Ręczne napełnianie kadzi z JIB, Utylizacja do układu zbiorczego lub przedniego / Ręczne napełnianie z JIB, Utylizacja do układu zbiorczego / Napełnianie z układu zbiorczego)), Drain to Pan (Spuszczanie do miski), Clean (Hot [ Boil Out] or Cold [Cold Clean]) (Dispose to SDU or alternate container / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk / Fill From Bulk) ((Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kapiel na zimno]) (utylicacja systemu zbiorczego lub wymiennego pojemnika / ręczne napełnianie kadzi z JIB, Utylizacja do systemu zbiorczego / napełnianie z systemu zbiorczego), Fill From Pan (Napełnianie z miski), Pan to Waste (Front or Bulk only) (Miska do odpadów (tylko przedni lub system zbiorczy)), oraz Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy)). Dostęp do nich można uzyskać, naciskając przycisk Filter (Filtracja) i przytrzymując go aż zostanie wyświetlone menu Filter Menu (Menu filtracji) Jeśli temp. frytownicy jest poniżej 148°C, sterownik wyświetla „WAIT FOR FILTER” „FILTER BUSY” (Poczekaj na filtrację). Sterownik musi mieć przynajmniej temp. 148°C, aby wykonać filtrację, czyszczenie i filtrację lub polerowanie. Wszystkie komunikaty muszą być potwierdzone lub skasowane na wszystkich sterownikach przed rozpoczęciem procesu filtracji.

**UWAGA: Niektóre funkcje są tylko dostępne, gdy sterownik jest włączony, a inne są wyłącznie dostępne, gdy sterownik jest wyłączony. Niektóre są dostępne, gdy jest włączony lub wyłączony. Patrz schemat na stronie 1-2.**

### Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
READY (Gotowe)	READY (Gotowe)	Naciśnij przycisk FILTER (Filtracja) aż zostanie wyświetlone menu FILTER MENU (Menu filtracji) na trzy sekundy, po czym zmienione na opcję FILTER (Filtracja).
FILTER (Filtracja)		Naciśnij ►, aby przewinąć do Clean and Filter (Czyszczenie i filtrowanie), OQS (if installed) (Czujnik jakości oleju (jeśli jest)), Dispose (Utylizacja), Drain To Pan (Spuszczanie do miski), Fill Vat from Pan (Napełnianie kadzi z miski), Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy)), Pan to Waste (Bulk and Front only) (Miska do odpadów (tylko system zbiorczy i przedni), Clean (Czyszczenie) lub Exit (Zamknięcie). Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na kolejnych stronach, aby poruszać się po trybach. Jeśli miska filtrowania nie jest w pełni podłączona, sterownik wyświetla INSERT PAN (Włóż miskę). Gdy miska filtrowania jest całkowicie wepchnięta na swoje miejsce, a płyta MIB wyświetla „A”, funkcja filtrowania nadal działa.


### 1.9.1 Filter (Filtracja)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
FILTER (Filtracja)		Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (Filtracja) aż zostanie wyświetlane FILTER (Filtracja).
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
FILTER (Filtracja)		Naciśnij przycisk ✓.
FILTER NOW? (Filtrować teraz?)	YES / NO (Tak nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby obejść filtrację i powrócić do poprzedniego stanu. Jeśli monit o filtracji zostały wywołany przez sterownik, pojawi się ponownie, gdy licznik cykli smażalniczych osiągnie część zliczania filtracji. Jeśli wybrano (NO) (Nie) dla monitu filtracji uruchamianego przez sterownik oraz uruchomiono przerwę filtracji, zostanie wyświetlone FIL DYLD (Opóźnienie filtracji). Naciskając przycisk kontrolny przez ponad 3 sekundy, gdy wyświetlane jest FIL DYLD (Opóźnienie filtracji), spowoduje monit filtracji. Jeśli sterownik jest wyłączony podczas monitu filtracji teraz lub gdy wyświetlane jest FIL DYLD (Opóźnienie filtracji), powróci, gdy

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
		sterownik zostanie ponownie podłączony do zasilania. Jeśli uruchomiono przerwę filtracji, filtracja musi być zakończona przy następnym monicie.
SKIM VAT (Odszumuj kadź) lub OIL TOO LOW (Za niski poziom oleju).	WYŚWIETLA CONFIRM (Potwierdź) lub OIL TOO LOW (Za niski poziom oleju)	Odszumuj kadź i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź). Jeśli poziom oleju jest za niski, sterownik wyświetla „OIL TO LOW” (Za niski poziom oleju). Napełnij kadź i naciśnij dowolną strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
START FILTRATION (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DRAINING (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
FLUSHING (Przepłukiwanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
----- lub LOW TEMP (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	----- lub LOW TEMP (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	Frytownica rozpoczyna podgrzewania ponownie do temperatury docelowej. Gdy uzyska temperaturę docelową, sterownik wyświetla READY (Gotowy).

### 1.9.2 Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
CLEAN AND FILTER (Czyszczenie i filtracja)		Naciśnij ✓.
CLEAN NOW? (Wyczyścić teraz?)	YES / NO (Tak nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu. Jeśli wybrano (NO) (Nie) dla uruchomienia ustalonej przerwy czyszczenia i filtracji, zostanie wyświetlone FIL DYLD (Opóźnienie napełniania). Naciskając przycisk kontrolny przez ponad 3 sekundy, gdy wyświetlane jest FIL DYLD (Opóźnienie filtracji), spowoduje monit filtracji. Jeśli sterownik jest wyłączony podczas monitu czyszczenia teraz lub gdy wyświetlane jest FIL DYLD (Opóźnienie filtracji), powróci, gdy sterownik zostanie ponownie podłączony do zasilania. Jeśli uruchomiono przerwę czyszczenia i filtracji, filtracja musi być zakończona przy następnym monicie.
SKIM VAT (Odszumuj kadź)		Odszumuj kadź
START FILTRATION (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DRAINING (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend
CLEAN OIL SENSOR (Wyczyścić czujnik oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	<b>(Tylko gazowa)</b> Wyczyść czujnik oleju przy pomocy gładkiej wkładki i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź) (patrz punkt 5.2.5 w podręczniku instalacji gazowej i pracy FilterQuick).
FLUSHING		Przy pomocy szczotki i gorącego oleju, aby zmyć okruchy i

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Przeplukiwanie)		pozostałości ze ścian kadzi i poziom piany. Przy pomocy gładkiej wkładki usunąć resztki. Powierzchnia kadzi będzie gorąca. Załóż rękawice i zachowaj szczególną ostrożność.
<i>SCRUB VAT COMPLETEP</i> (Szorowanie kadzi zakończone?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Oczyść kadź przy pomocy szczotki do szorowania. Oczyść odstojnik wokół czujników AIF i ATO przy pomocy śrubokręta lub podobnego narzędzia, aby usunąć cały osad z okolic czujników. Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), aby kontynuować po zakończeniu. 
<i>POLISHING</i> (Polerowanie)	<i>5:00 ZEGAR</i>	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 5 minut.
<i>ZAMKNIJ SPUST</i>	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>FILLING</i> (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<i>IS VAT FULL?</i> (Kadź pełna?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. Naciśnij (NO) (Nie), aby kontynuować napełnianie.
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	

### 1.9.2.1 OQS (Czujnik jakości oleju) patrz rozdział 3

### 1.9.3 Utylizacja (do SDU lub alternatywnego pojemnika / ręczne napełnianie kadzi z JIB)

W celu zapewnienia bezpiecznego i wygodnego spustu i utylizacji zużytego oleju lub tłuszczu stałego firma Frymaster zaleca zastosowanie modułu Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU). Moduł SDU jest dostępny u lokalnego dystrybutora.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11. <b>ZAGROŻENIE: Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIJ 15 litrów - inaczej może dojść do rozlania gorącego tłuszczu i powstania obrażeń.</b>		
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
DISPOSE (Utylizuj)		Naciśnij ✓.
DISPOSE NOW? (Utylizować teraz?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)		REMOVE Filter Pan (Zdemontuj miskę filtra).
INSERT DISPOSAL UNIT (Wstaw moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Włóż (SDU) urządzenie do utylizacji tłuszczu piekarniczego lub METALOWĄ miskę o pojemności przynajmniej 15 litrów pod spustem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
START DISPOSE (Rozpocznij utylizację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DISPOSING (Utylizacja)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
VAT EMPTY AND CLEAN? (Kadź pusta i czysta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
REMOVE DISPOSAL UNIT (Usuń moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Usuń moduł utylizacyjny i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
INSERT FILTER PAN (Włóż miskę filtra)		INSERT Filter pan (Włóż miskę filtra)
FILL VAT (Napełnij kadź)	CONFIRM (Potwierdź)	Ręcznie napełnić kadź czystym olejem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pełna.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

### 1.9.4 Utylizuj (do systemu zbiorczego lub przedniego / ręcznie napełnij kadź z JIB)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
LEFT (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
DISPOSE (Utylizuj)		Naciśnij ✓.
DISPOSE NOW? (Utylizować teraz?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu.
WASTE TANK FULL (Zbiornik na odpady pełny)	CONFIRM (Potwierdź)	Jeśli zbiornik na odpady jest pełny, wyświetlany jest ten komunikat. Naciśnij przycisk, aby CONFIRM (Potwierdzić) i wezwać firmę utylizującą zużyty olej. Na sterowniku zostanie



Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
		wyświetlony komunikat OFF (Wył.).
<b>START DISPOSE</b> (Rozpocznij utylizację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<b>WAT EMPTY AND CLEAN?</b> (Kadź pusta i czysta?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>OPEN DISPOSE VALVE</b> (Otwórz zawór spustowy)		Pociągnij dźwignię utylizacji. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, należy upewnić się, że końcówka jest podłączona do portu szybkiego rozłączania. Naciśnij i przytrzymaj przełącznik po pociągnięciu dźwigni utylizacji, aby zutylizować olej.)</b>
<b>DISPOSING</b> (Utylizacja)	Zegar odliczający 04:00	Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>REMOVE FILTER PAN</b> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
<b>IS PAN EMPTY?</b> (Miska pusta?)	<b>YES / NO</b> (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i wybierz pozycję (YES) (Tak). W przeciwnym razie wybierz pozycję (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie (powraca do DISPOSING (Utylizacja)).
<b>INSERT FILTER PAN</b> (WŁÓŻ MISKĘ FILTRA)		Włóż miskę.
<b>CLOSE DISPOSE VALVE</b> (Zamknij zawór spustowy)		Popchnij dźwignię utylizacji do środka. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, rozłącz złączkę utylizacji.)</b>
<b>FILL WAT?</b> (Napełnić kadź?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Ręcznie napełnić kadź czystym olejem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pełna.
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	

### 1.9.5 Utylizuj (do systemu zbiorczego lub przedniego / napełnij kadź z systemu zbiorczego)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączenie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
<b>LEFT (LEWY)</b> (tylko kadzie dzielone)	<b>RIGHT</b> (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<b>DISPOSE</b> (Utylizuj)		Naciśnij ✓.
<b>DISPOSE NOW?</b> (Utylizować teraz?)	<b>YES / NO</b> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu.
<b>WASTE TANK FULL</b> (Zbiornik na odpady pełny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Jeśli zbiornik na odpady jest pełny, wyświetlany jest ten komunikat. Naciśnij przycisk, aby CONFIRM (Potwierdzić) i wezwać firmę utylizującą zużyty olej. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat OFF (Wył.).
<b>START DISPOSE</b> (Rozpocznij utylizację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b>		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Spuszczanie)		zostanie zatkamę, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<i>VAT EMPTY AND CLEAN?</i> (Kadź pusta i czysta?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod <i>CONFIRM</i> (Potwierdź), gdy jest pusta.
<i>OPEN DISPOSE VALVE</i> (Otwórz zawór spustowy)		Pociągnij dźwignię utylizacji. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, należy upewnić się, że końcówka jest podłączona do portu szybkiego rozłączania. Naciśnij i przytrzymaj przełącznik po pociągnięciu dźwigni utylizacji, aby zutylizować olej.)</b>
<i>DISPOSING</i> (Utylizacja)	Zegar odliczający 04:00	Nie jest wymagana żadna, gdy olej jest utylizowany zgodnie z odliczaniem zegara.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (Miska pusta?)	<i>YES / NO</i> (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i naciśnij strzałkę ( <i>YES</i> ) (Tak). W przeciwnym razie naciśnij strzałkę ( <i>NO</i> ) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie (powraca do <i>DISPOSING</i> (Utylizacja)).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Włóż miskę filtra)		Włóż miskę.
<i>CLOSE DISPOSE VALVE</i> (Zamknij zawór spustowy)		Popchnij dźwignię utylizacji. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, rozłącz złączkę utylizacji.)</b>
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> (Napełnić kadź z systemu zbiorczego?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę ( <i>YES</i> ) (Tak), aby napełnić kadź lub strzałkę ( <i>NO</i> ) (Nie), aby wyłączyć.
<i>PRESS AND HOLD YES TO FILL</i> (Naciśnij i przytrzymaj tak, aby napełnić)	<i>TAK</i>	Naciśnij i przytrzymaj ( <i>YES</i> ) (Tak), aby napełnić.
<i>FILLING</i> (NAPEŁNIANIE)		Wyświetlane podczas napełniania kadzi.
<i>CONTINUE FILLING?</i> (Kontynuować napełnianie?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę ( <i>NO</i> ) (Nie), gdy jest pełna, w przeciwnym razie naciśnij strzałkę ( <i>YES</i> ) (Tak), aby kontynuować napełnianie.
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	

## 1.9.6 Spust do Miski

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
DRAIN TO PAN (Spust do miski)		Naciśnij ✓.
DRAIN NOW? (Spuścić teraz?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DRAINING (Spuszczanie)		Wyświetlane podczas spuszczenia. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
VAT EMPTY? (Kadź pusta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FILL FROM PAN? (Napełnić z miski?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij (YES) (Tak), aby napełnić kadź z miski. Naciśnij (NO) (Nie), aby wyłączyć.
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
IS THE VAT FULL? (Czy kadź jest pełna?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. W przeciwnym razie naciśnij (NO) (Nie) i przestrzegaj monity (powraca do FILLING (Napełniania) przez kolejne 45 sekund). Jeśli kadź nie jest pełna po dwóch próbach, przejdź do następnej linii.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
IS PAN EMPTY? (Miska pusta?)	YES / NO (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i naciśnij strzałkę (YES) (Tak) i przejdź do następnej linii. W przeciwnym razie naciśnij strzałkę (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami, aby CHANGE FILTER PAPER (Zmienić papier filtrujący).
INSERT FILTER PAN (Włóż miskę filtra)		Włóż miskę.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

## 1.9.7 Napełnienie kadzi z miski

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11. <b>OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że olej ma temperaturę roboczą lub zbliżoną, aby zapobiec uszkodzeniu pompy.</b>		
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
FILL FROM PAN (Napełnij z miski)		Naciśnij ✓.
FILL VAT FROM BULK? (Napełnić kadź z systemu zbiorczego?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do stanu OFF (Wył.).
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<i>IS THE VAT FULL?</i> (Czy kadź jest pełna?)	<i>YES / NO</i> (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna W przeciwnym razie naciśnij strzałkę (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami (powraca do FILLING (Napełnianie)).
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	

### 1.9.8 Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
<i>LEFT</i> (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	<i>RIGHT</i> (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<i>FILL VAT FROM BULK</i> (Napełnij kadź z systemu zbiorczego)		Naciśnij ✓.
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> (Napełnić kadź z systemu zbiorczego?)	<i>YES/NO</i> (Tak/nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do stanu OFF (Wył.).
<i>PRESS AND HOLD YES TO FILL</i> (Naciśnij i przytrzymaj tak, aby napełnić)	<i>TAK</i>	Naciśnij i przytrzymaj (YES) (Tak), aby napełnić.
<i>FILLING</i> (Napełnianie)		Wyświetlane podczas napełniania kadzi.
<i>CONTINUE FILLING?</i> (Kontynuować napełnianie?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Po puszczeniu przycisku podczas napełniania pojawia się ten komunikat. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), gdy jest pełna, w przeciwnym razie naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować napełnianie.
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	

### 1.9.9 Z miski do odpadów (tylko w przypadku systemów zbiorczych)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11.		
<i>LEFT</i> (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	<i>RIGHT</i> (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<i>PAN TO WASTE</i> (Z miski do odpadów)		Naciśnij ✓.
<i>PAN TO WASTE?</i> (Z miski do odpadów?)	<i>YES/NO</i> (Tak/nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu.
<i>WASTE TANK FULL</i> (Zbiornik na odpady pełny)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Jeśli zbiornik na odpady jest pełny, wyświetlany jest ten komunikat. Naciśnij przycisk, aby CONFIRM (Potwierdzić) i wezwać firmę utylizującą zużyty olej. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat OFF (Wył.).
<i>OPEN DISPOSE VALVE</i> (Otwórz zawór spustowy)		Pociągnij dźwignię utylizacji.
<i>DISPOSING</i> (Utylizacja)		Nie jest wymagana żadna, gdy olej jest utylizowany zgodnie z odliczaniem zegara.
<i>REMOVE FILTER</i>		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
PAN (Zdemontuj miskę filtra)		
IS PAN EMPTY? (Miska pusta?)	YES / NO (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i naciśnij strzałkę (YES) (Tak). W przeciwnym razie naciśnij strzałkę (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie (powraca do DISPOSING (Utylizacja)).
INSERT FILTER PAN (Włóż miskę filtra)		Włóż miskę.
CLOSE DISPOSE VALVE (Zamknij zawór spustowy)		Popchnij dźwignię utylizacji do środka.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

### 1.9.10 Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel] (utylicacja do SDU lub wymiennego pojemnika/ręczne napełnianie kadzi z JIB)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11. <b>OSTRZEŻENIE:</b> Aby uniknąć obrażeń ciała, należy upewnić się, że sąsiadujące ze sobą kadzie, które zawierają olej są wyłączone i nakryte przed wykonaniem czyszczenia (na gorąco [odparowania] lub czyszczenia na zimno [kąpiel na zimno]).		
LEFT (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
CLEAN (Czyszczenie)		Naciśnij ✓.
BOIL OUT NOW? (Odparować teraz?) lub COLD CLEAN NOW? (Czyszczenie na zimno teraz?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do stanu OFF (Wył.).
IS OIL REMOVED? (Czy usunięto olej?)	YES / NO (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak) i przejdź do „IS SOLUTION IN THE VAT?” (Czy roztwór jest w kadzi?). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby przejść do następnej linii.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)		Usuń miskę filtrującą i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
INSERT DISPOSAL UNIT (Wstaw moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Włóż (SDU) urządzenie do utylizacji tłuszczu piekarniczego lub METALOWĄ miskę o pojemności przynajmniej 15 litrów pod spustem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
START DISPOSE (Rozpocznij utylizację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DISPOSING (Utylizacja)		Jeżeli spust zostanie zatkany, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
VAT EMPTY AND CLEAN? (Kadz pusta i czysta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
REMOVE DISPOSAL UNIT (Usuń moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Usuń moduł utylizacyjny i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
IS SOLUTION IN THE VAT? (Czy w	CONFIRM (Potwierdź)	Upewnij się, że roztwór jest w kadzi i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
kadzi jest roztwór?)		
<b>BOIL OUT</b> (Odprowadzenie) lub <b>COLD CLEAN</b> (Czyszczenie na zimno)	Zegar odliczający 30:00	Odliczanie zaczyna się i jeśli odbywa się czyszczenie na gorąco, kadź rozgrzewa się do 91°C.
<b>BOIL OUT DONE</b> (Odprowadzenie zakończone) lub <b>COLD CLEAN DONE</b> (Czyszczenie na zimno zakończone)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), aby anulować alarm.
<b>INSERT DISPOSAL UNIT</b> (Wstaw moduł utylizacyjny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Włóż miskę do utylizacji o pojemności przynajmniej 15 litrów pod spustem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>OPEN DRAIN VALVE</b> (Otwórz zawór spustowy)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>IS SOLUTION REMOVED?</b> (Czy spuszczone roztwór?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>RINSE COMPLETE?</b> (Płukanie zakończone?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Wyplucz kadź wodą i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>WAT AND PAN DRY?</b> (Czy kadź i miska są suche?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Upewnij się, że kadź i miska filtra są całkowicie suche i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>REMOVE DISPOSAL UNIT</b> (Usuń moduł utylizacyjny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Usuń miskę utylizacyjną i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>INSERT FILTER PAN</b> (Włóż miskę filtra)		INSERT Filter pan (Włóż miskę filtra)
<b>FILL WAT</b> (Napełnij kadź)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Ręcznie napełnij kadź czystym olejem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pełna.
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	

### 1.9.11 Czyszczenie na gorąco [odparowanie] lub czyszczenie na zimno [kąpiel] (utyliczanie do systemu zbiorczego lub przedniego/ręczne napełnianie kadzi z JIB)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11. <b>OSTRZEŻENIE:</b> Aby uniknąć obrażeń ciała, należy upewnić się, że sąsiadujące ze sobą kadzie, które zawierają olej są wyłączone i nakryte przed wykonaniem czyszczenia (na gorąco [odparowania] lub czyszczenia na zimno [kąpiel na zimno]).		
<b>LEFT</b> (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	<b>RIGHT</b> (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<b>CLEAN</b> (Czyszczenie)		Naciśnij ✓.
<b>BOIL OUT NOW?</b> (Odprowadzić teraz?) lub	<b>YES / NO</b> (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do stanu OFF

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<b>COLD CLEAN NOW?</b> (Czyszczenie na zimno teraz?)		(Wył.).
<b>WASTE TANK FULL</b> (Zbiornik na odpady pełny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Jeśli zbiornik na odpady jest pełny, wyświetlany jest ten komunikat. Naciśnij przycisk, aby CONFIRM (Potwierdzić) i wezwać firmę utylizującą zużyty olej. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat OFF (Wył.).
<b>IS OIL REMOVED?</b> (Czy usunięto olej?)	<b>YES / NO</b> (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak) i przejdź do „IS SOLUTION IN THE VAT?” (Czy roztwór jest w kadzi?). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby przejść do monitu „START DISPOSE” (Rozpocznij utylizację).
<b>START DISPOSE</b> (Rozpocznij utylizację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkały, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<b>VAT EMPTY AND CLEAN?</b> (Kadź pusta i czysta?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pusta.
<b>OPEN DISPOSE VALVE</b> (Otwórz zawór spustowy)		Pociągnij dźwignię utylizacji. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, należy upewnić się, że końcówka jest podłączona do portu szybkiego rozłączania. Naciśnij i przytrzymaj przełącznik po pociągnięciu dźwigni utylizacji, aby zutylizować olej.)</b>
<b>DISPOSING</b> (Utylizacja)	Zegar odliczający 04:00	Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>REMOVE FILTER PAN</b> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
<b>IS PAN EMPTY?</b> (Miska pusta?)	<b>YES / NO</b> (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i naciśnij strzałkę (YES) (Tak). W przeciwnym razie naciśnij strzałkę (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie (powraca do DISPOSING (Utylizacja)).
<b>INSERT FILTER PAN</b> (Włóż miskę filtra)		Włóż miskę.
<b>CLOSE DISPOSE VALVE</b> (Zamknij zawór spustowy)		Popchnij dźwignię utylizacji.
<b>IS SOLUTION IN THE VAT?</b> (Czy w kadzi jest roztwór?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Upewnij się, że roztwór jest w kadzi i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>BOIL OUT</b> (Odparowanie) lub <b>COLD CLEAN</b> (Czyszczenie na zimno)	Zegar odliczający 30:00	Zaczyna się odliczanie. Jeśli przeprowadzane jest czyszczenie na gorąco, kadź rozgrzewa się do 91 °C.
<b>BOIL OUT DONE</b> (Odparowanie zakończone) lub <b>COLD CLEAN DONE</b> (Czyszczenie na zimno zakończone)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), aby anulować alarm.
<b>REMOVE FILTER PAN</b> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<b>INSERT DISPOSAL UNIT</b> (Wstaw moduł utylizacyjny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Włóż miskę do utylizacji o pojemności przynajmniej 15 litrów pod spustem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>OPEN DRAIN VALVE</b> (Otwórz zawór spustowy.)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>IS SOLUTION REMOVED?</b> (Czy spuszczone roztwór?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>RINSE COMPLETE?</b> (Płukanie zakończone?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Wyplucz kadź wodą i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>VAT AND PAN DRY?</b> (Czy kadź i miska są suche?)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Upewnij się, że kadź i miska filtra są całkowicie suche i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>REMOVE DISPOSAL UNIT</b> (Usuń moduł utylizacyjny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Usuń miskę utylizacyjną i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>INSERT FILTER PAN</b> (Włóż miskę filtra)		INSERT Filter pan (Włóż miskę filtra)
<b>FILL VAT</b> (Napełnij kadź)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Ręcznie napełnij kadź czystym olejem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pełna.
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	

### 1.9.12 Czyszczenie na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel] (utylizacja do systemu zbiorczego lub przedniego/ręczne napełnianie kadzi z JIB)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-11. <b>OSTRZEŻENIE:</b> Aby uniknąć obrażeń ciała, należy upewnić się, że sąsiadujące ze sobą kadzie, które zawierają olej są wyłączone i nakryte przed wykonaniem czyszczenia (na gorąco [odparowania] lub czyszczenia na zimno [kąpiel na zimno]).		
<b>LEFT</b> (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	<b>RIGHT</b> (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<b>CLEAN</b> (Czyszczenie)		Naciśnij ✓.
<b>BOIL OUT NOW?</b> (Odparować teraz?) lub <b>COLD CLEAN NOW?</b> (Czyszczenie na zimno teraz?)	<b>YES/NO</b> (Tak/nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do stanu OFF (Wył.).
<b>WASTE TANK FULL</b> (Zbiornik na odpady pełny)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Jeśli zbiornik na odpady jest pełny, wyświetlany jest ten komunikat. Naciśnij przycisk, aby CONFIRM (Potwierdzić) i wezwać firmę utylizującą zużyty olej. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat OFF (Wył.).
<b>IS OIL REMOVED?</b> (Czy usunięto olej?)	<b>YES / NO</b> (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak) i przejdź do „IS SOLUTION IN THE VAT?” (Czy roztwór jest w kadzi?). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby przejść do START DISPOSE (Rozpocznij utylizację).
<b>START DISPOSE</b>		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.



Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Rozpocznij utylizację)		
<i>DRAINING</i> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<i>VAT EMPTY AND CLEAN?</i> (Kadź pusta i czysta?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), gdy jest pusta.
<i>OPEN DISPOSE VALVE</i> (Otwórz zawór spustowy)		Pociągnij dźwignię utylizacji. <b>(Uwaga: Używając przedniego portu do utylizacji, należy upewnić się, że końcówka jest podłączona do portu szybkiego rozłączania. Naciśnij i przytrzymaj przełącznik po pociągnięciu dźwigni utylizacji, aby zutylizować olej.)</b>
<i>DISPOSING</i> (Utylizacja)	Zegar odliczający 04:00	Żadna czynność nie jest wymagana.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (Miska pusta?)	<i>YES / NO</i> (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i wybierz pozycję (YES) (Tak). W przeciwnym razie wybierz pozycję (NO) (Nie) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie (powraca do DISPOSING (Utylizacja)).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Włóż miskę filtra)		Włóż miskę.
<i>CLOSE DISPOSE VALVE</i> (Zamknij zawór spustowy)		Popchnij dźwignię utylizacji do środka.
<i>IS SOLUTION IN THE VAT?</i> (Czy w kadzi jest roztwór?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Upewnij się, że roztwór jest w kadzi i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>BOIL OUT</i> (Odparowanie) lub <i>COLD CLEAN</i> (Czyszczenie na zimno)	Zegar odliczający 30:00	Zaczyna się odliczanie. Jeśli przeprowadzane jest czyszczenie na gorąco, kadź rozgrzewa się do 91 °C.
<i>BOIL OUT DONE</i> (Odparowanie zakończone) lub <i>COLD CLEAN DONE</i> (Czyszczenie na zimno zakończone)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź), aby anulować alarm.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Zdemontuj miskę filtra)		Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.
<i>INSERT DISPOSAL UNIT</i> (Wstaw moduł utylizacyjny)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Włóż miskę do utylizacji o pojemności przynajmniej 15 litrów pod spustem i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Otwórz zawór spustowy.)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<i>DRAINING</i> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<i>IS SOLUTION REMOVED?</i> (Czy spuszczone roztwór?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<i>RINSE COMPLETE?</i> (Płukanie zakończone?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Wyplucz kadź wodą i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>VAT AND PAN DRY?</i> (Czy kadź i miska są suche?)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Upewnij się, że kadź i miska filtra są całkowicie suche i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>REMOVE DISPOSAL UNIT</i> (Usuń moduł utylizacyjny)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Usuń miskę utylizacyjną i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (WŁÓŻ MISKĘ FILTRA)		INSERT Filter pan (Włóż miskę filtra)
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> (Napełnić kadź z systemu zbiorczego?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby napełnić kadź lub strzałkę (NO) (Nie), aby wyłączyć.
<i>PRESS AND HOLD YES TO FILL</i> (Naciśnij i przytrzymaj tak, aby napełnić)	<i>TAK</i>	Naciśnij i przytrzymaj (YES) (Tak), aby napełnić.
<i>FILLING</i> (Napełnianie)		Wyświetlane podczas napełniania kadzi.
<i>CONTINUE FILLING?</i> (Kontynuować napełnianie?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), gdy jest pełna, w przeciwnym razie naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować napełnianie.
<i>OFF</i> (Wył.)	<i>OFF</i> (Wył.)	

## 1.10 Polerowanie

W trakcie cyklu polerowania na sterowniku FilterQuick™ wyświetlanych jest kilka monitów. Aby rozpocząć polerowanie, naciśnij jednocześnie przyciski strzałek ◀▶ i przytrzymaj je, gdy sterownik wyświetla READY (Gotowy). Poniżej opisano wymagane czynności. Na ekranie może być wyświetlany komunikat „WAIT TO POLISH” (Oczekiwanie na polerowanie) do czasu potwierdzenia gotowości kadzi do rozpoczęcia cyklu polerowania.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<i>LEFT</i> (Lewy)(tylko kadzie dzielone)	<i>RIGHT</i> (Prawy)(tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę pod spodem, aby filtrować.
<i>POLISH NOW?</i> (Polerować teraz?)	<i>YES / NO</i> (Tak / Nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby obejść polerowanie i powrócić do poprzedniego stanu. Wyświetlone zostanie POL DYLD (Polerowanie opóźnione). Naciskanie ◀▶ strzałek w tej same chwili, gdy sterownik wyświetla POL DLYD (Polerowanie opóźnione) spowoduje monit polerowania. Jeśli sterownik jest wyłączony podczas monity polerowania teraz, wyświetlany jest monit polerowania. Jeśli wybrano nie, monit polerowania powróci, gdy sterownik jest ponownie podłączony do zasilania. Jeśli sterownik jest wyłączony podczas wyświetlania FOL DYLD (Opóźnienie polerowania), monit polerowania powróci, gdy sterownik zostanie ponownie podłączony do zasilania. Jeśli uruchomiono przerwę polerowania, polerowanie musi być zakończone przy następnym monicie.
<i>SKIM VAT</i>	<i>WYŚWIETLA</i>	Odszumuj kadź i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź). Jeśli

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Odszumuj kadź)lub <b>OIL TOO LOW</b> (Za niski poziom oleju).	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź) lub <b>OIL TOO LOW</b> (Za niski poziom oleju)	poziom oleju jest za niski, sterownik wyświetla „OIL TO LOW” (Za niski poziom oleju). Napełnij kadź i naciśnij dowolną strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>START POLISH</b> (Rozpocznij polerowanie)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>POLISHING</b> (Polerowanie)	Zegar odliczający <b>15:00</b>	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 15 minut. Domyślnie jest to 15 minut.
<b>FILLING</b> (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
----- lub <b>LOW TEMP</b> (Niska temp.)na przemian z temperaturą.	----- lub <b>LOW TEMP</b> (Niska temp.)na przemian z temperaturą.	Frytownica rozpoczyna podgrzewanie ponownie do temperatury docelowej.

## 1.11 SCAN Mode (Tryb skanowania)

Tryb dziennych statystyk umożliwia szybkie przeglądanie bieżących statystyk dotyczących dowolnego produktu. Wykonaj poniższe czynności, aby wyświetlić statystyki.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Opis/Czynność
<b>READY</b> (Gotowe)	<b>READY</b> (Gotowe)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj).
<b>SELECT PRODUCT</b> (Wybierz produkt)		Naciśnij przycisk produktu, aby sprawdzić dzienne statystyki.
<b>LONG NAME</b> (Długa nazwa)	Nazwa produktu o długości ośmiu znaków	Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do następnych statystyk produktu.
<b>SHORT NAME</b> (Krótka nazwa)	Krótką nazwa produktu o długości czterech znaków	Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do następnych statystyk produktu.
<b>COOKS REMAINING</b> (Liczba pozost. cykli smaźalniczych)	Liczba lub <b>DISABLED</b> (Wyłączony)	Liczba pozostałych cykli smaźalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Naciśnij ►.
<b>COOKS TODAY</b> (Dzisiejsza liczba cykli smaźalniczych)	Liczba	Liczba zakończonych dzisiaj cykli smaźalniczych. Naciśnij ►.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Opis/Czynność
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i> (Liczba cykli smaźalniczych od ostatniej utylizacji)	Liczba	Liczba cykli smaźalniczych od ostatniej utylizacji. Naciśnij ►.
<i>1 TIME</i> (Czas 1)	Time (Godzina)	Zaprogramowany czas smażenia produktu. Naciśnij ►.
<i>1 TEMPR</i> (Temp. 1)	Temperatura	Zaprogramowana temperatura smażenia produktu. Naciśnij ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (Podatność 1)	Liczba	Zaprogramowany poziom podatności smażenia produktu. Naciśnij ►.
<i>1 ALARM TIME</i> (Czas 1. alarmu)	Czas otrząśnienia	Czas w trakcie cyklu smaźalniczego, po którym wystąpi alarm otrząśnienia. Naciśnij ►.
<i>1 ALARM NAME</i> (Nazwa 1. alarmu) *	<i>SHAKE</i> (Otrząśnienie). <i>STIR</i> (Mieszanie). lub <i>NUMBERED ALARM</i> (Alarm numerowany)	Jest to nazwa alarmu. Naciśnij ►.
<i>1 ALARM MODE</i> (Tryb 1. alarmu) *	Auto (Automatyczny) lub Manual (Ręczny)	Zaprogramowany tryb alarmu dotyczący produktu. Naciśnij ►.
<i>1 ALARM TONE</i> (Ton 1. alarmu) *	<i>SHORT</i> (Krótki). <i>MEDIUM</i> (Średni). <i>LONG DOUBLE</i> (Długi podwójny) lub <i>LONG SHORT</i> (Długi krótki). <i>NONE</i> (Brak)	Zaprogramowany ton alarmu otrząśnienia dotyczący produktu. Naciśnij ►.
<i>FILTER PROMPT</i> (Monit o filtrację)	<i>LICZBA</i>	Liczba cykli smaźalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację. Naciśnij ►.
<i>INSTANT ON</i> (Błyskawiczne włączenie)	0	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się przed kontrolą temperatury przez sterownik. <b>UWAGA: Wprowadzenie nieprawidłowej wartości może spowodować nadmierny wzrost temperatury i spalenie produktów.</b> Naciśnij ►.
<i>HOLD TIME</i> (Czas przechowywania)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij ►.
<i>EXIT</i> (Zamknij)	<i>EXIT</i> (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy, aby zamknąć menu.

\* UWAGA: Jeśli nie zaprogramowana godziny alarmu, te pola są ukryte.

## ROZDZIAŁ 2: FILTERQUICK™

### DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

#### 2.1 Wstęp

W tym rozdziale 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 nie ma mowy w podręczniku. W takich przypadkach personel serwisu technicznego firmy Frymaster dołoży wszelkich starań, aby pomóc w identyfikacji i usunięciu usterki.

Podczas diagnozowania usterek stosuj zawsze procedurę eliminacji, poczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Najważniejsze jest nieustanne dążenie 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. Jeżeli wielokrotnie dany bezpiecznik ulega przepaleniu, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

W razie wątpliwości jakie należy podjąć działania, należy zadzwonić do działu obsługi technicznej firmy Frymaster lub do lokalnego autoryzowanego serwisu firmy Frymaster.

***Zanim zadzwonisz do infolinii firmy Frymaster (1-800-551-8633):***

- **Sprawdź, czy przewody elektryczne są poprawnie podłączone, a wyłączniki obwodu działają.**
- **Upewnij się, że połączenia szybko rozłączalne do sieci gazowej są odpowiednio podłączone.**
- **Upewnij się, że wszystkie zawory sieci gazowej są otwarte.**
- **Sprawdź, czy zawory spustowe kadzi są całkowicie zamknięte.**
- **Przygotuj model i numery seryjne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.**

#### **ZAGROŻENIE**

**Rozgrzany olej powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym olejem ani przelewać go z jednego pojemnika do innego.**

#### **ZAGROŻENIE**

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

**Urządzenie to może mieć więcej niż jeden punkt połączenia z siecią zasilania. Przed serwisowaniem odłącz wszystkie przewody elektryczne.**

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

## 2.2 Rozwiązywanie problemów związanych z frytownicami

### 2.2.1 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Brak obrazu na ekranie sterownika.	A. Nie włączono sterownika. B. Brak dopływu energii do frytownicy. C. Usterka sterownika lub innego podzespołu	A. Wciśnij wyłącznik zasilania ON/OFF komputera. B. Sprawdź czy przewód zasilania komputera jest włączony, a autowylącznik nie "wyskoczył". C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Przy pierwszym uruchomieniu frytownica ciągle się włącza i wyłącza oraz wyświetlany jest komunikat <b>MLT CYCL</b> (Cykl rozpuszczania).	Frytownica pracuje w cyklu rozpuszczania.	Jest to prawidłowe działanie, jeżeli frytownica została włączona, a temperatura oleju jest niższa niż 38°C.
Wskaźnik nagrzewu jest włączony, dmuchawa działa, ale palnik nie zapala się.	Spalony bezpiecznik na płycie interfejsu lub w module zapłonu.	Skontaktuj się z serwisem FAS.
Po odfiltrowaniu frytownica nie nagrzewa.	Otwarty zawór spustowy.	Upewnij się, że zawór spustowy jest całkowicie zamknięty.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HOT HI-1</b> (Wysoka temp. 1).	Temperatura w kadzi wynosi ponad 210°C lub, w krajach UE, 202°C.	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HI TEMP</b> (Wysoka temp.).	Temperatura frytownicy przekracza temperaturę docelową o więcej niż 4°C.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć frytownicę, i odczekaj aż ostygnie przed ponownym włączeniem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>RECOVERY FAULT/ YES</b> (Błąd przywrócenia/Tak) i emitowany jest sygnał dźwiękowy alarmu.	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.	Skasuj błąd i wycisz alarm, naciskając przycisk ▲ (YES (Tak)). Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na wyświetlaczu sterownika wyświetlana jest temperatura z błędną jednostką (stopnie Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Jednostkę temperatury można zmieniać między F° a C°, naciskając przycisk ✓ aż zostanie wyświetlony ekran Product Setup (Konfiguracja produktu). Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny), i naciśnij przycisk ✓. Wprowadź 1658. Naciśnij przycisk skanowania. Na sterowniku zostanie wyświetlony

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
		komunikat <b>OFF</b> (WY). Włącz sterownik, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności.
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER</b> (Błąd limitu wysokiej temp.; odłącz zasilanie).</p>	<p>Błąd limitu wysokiej temperatury.</p>	<p>Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>TEMPR PROBE FAILURE</b> (Błąd sondy temperatury).</p>	<p>Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.</p>	<p>Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>

<b>PROBLEM</b>	<b>PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY</b>	<b>CZYNNOŚCI NAPRAWCZE</b>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HEATING FAILURE</b> (Błąd Nagrzewania).</p>	<p>Usterka stycznika, zakręcony zawór gazu, usterka sterownika, usterka transformatora lub otwarty termostat limitu wysokiej temperatury.</p>	<p>Jest to prawidłowe zachowanie podczas rozruchu frytownicy, gdy w przewodach gazowych znajduje się powietrze. Sprawdź, czy zawór gazu jest otwarty. Jeżeli problem będzie się powtarzał, wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>SERVIS REQUIRED</b> (Wezwij serwis) wraz ze stosownym komunikatem o błędzie.</p>	<p>Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta.</p>	<p>Naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)), aby kontynuować smażenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>IS VAT FULL?</b> (Czy kadź jest pełna?) <b>YES NO</b> (Tak nie) podczas smażenia lub w trybie spoczynku z alarmem dźwiękowym.</p>	<p>A. Pojawił się błąd z powodu nagromadzenia węgla na czujniku jakości oleju. B. Problemy z komunikacją CAN, problemy z usterekami podzespołów.</p>	<p>A. Odpowiedź tak przekierowuje do IS OIL SENSOR CLEAN? (Czy czujnik oleju jest czysty?) CONFIRM (Potwierdź), wyczyść czujnik poziomu oleju przy pomocy wkładu do szorowania i uruchom sterownik. B. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>IS OIL SENSOR CLEAN?</b> (Czy czujnik oleju jest czysty?) <b>CONFIRM</b> (Potwierdź) podczas smażenia lub w trybie spoczynku z alarmem dźwiękowym.</p>	<p>A. Czujnik poziomu oleju może być pokryty skarmelizowanym olejem. B. Problemy z komunikacją CAN, problemy z usterekami podzespołów.</p>	<p>A. Wyczyść czujnik przy pomocy wkładu do szorowania. B. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>



## 2.2.2 Usterki filtrowania

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>IS VAT FULL?</b> (Czy kadz jest pełna?) <b>YES NO</b> (Tak nie) po filtracji.</p>	<p>A. Pojawił się błąd z powodu nagromadzenia węgla na czujniku jakości oleju. Normalne po kilku funkcjach menu filtracji podczas napełniania.</p> <p>B. Cały olej mógł nie wrócić podczas filtracji z powodu zabrudzenia lub zapechania wkładki lub papieru filtr., zapechania pompy filtra, przegrzania pompy, błędnego montażu elementów miski filtra, zużycia lub braku pierścieni uszczelniających, zimnego oleju lub problemu z serwomechanizmem.</p>	<p>A. Odpowiadając tak, przekierowuje do czyszczenia czujnika oleju, czyszczenia czujnika poziomego oleju przy pomocy wkładki do szorowania i spróbuj ponownie. Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), jeżeli kadz jest pełna. W przeciwnym razie naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie.</p> <p>B. Sprawdź, aby upewnić się, że usunięto możliwe przyczyny. Postępuj zgodnie z monitami, aby napełnić kadz.</p>
<p><b>NIE MOŻNA URUCHOMIĆ FUNKCJI CLEAN. POLISH. FILTER. DISPOSE</b> (Czyszczenie, Polerowanie, Filtracja, Utylizacja).</p>	<p>A. Temperatura jest zbyt niska lub sterownik jest wyłączony.</p> <p>B. Komunikaty lub błędy na innych sterownikach.</p> <p>C. Miska filtra nie jest całkowicie podłączona.</p>	<p>A. Upewnij się, że frytownica jest nagrzana do temperatury docelowej lub 121°C; sprawdź, czy sterownik jest włączony.</p> <p>B. Usuń komunikaty lub błędy na innych sterownikach.</p> <p>C. Upewnij się, że miska filtra jest na swoim miejscu i jest całkowicie włożona do frytownicy oraz że na płycie MIB wyświetlane jest „A”.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>WAIT FOR FILTER</b> (Czekaj na filtrację), <b>CLEAN AND FILTER</b> (Czyszczenie i filtracja), <b>DISPOSE (UTYLIZACJA), DRAIN TO PAN</b> (Spuszczenie do miski), <b>POLISH</b> (Polerowanie), <b>FILL VAT FROM BULK, FILL VAT FROM PAN</b> (Napełnianie zbiornika z miski), <b>BOIL OUT</b> (Odparowanie), <b>PAN TO WASTE</b> (Miska do odpadów)</p>	<p>A. Inna funkcja jest w toku.</p> <p>B. MIB nie wyczyściła systemu kontroli.</p> <p>C. Komunikaty lub błędy na innych sterownikach.</p> <p>D. Miska filtra nie jest całkowicie podłączona.</p>	<p>A. Poczekaj na zakończenie poprzedniej funkcji przed rozpoczęciem kolejnego cyklu filtracji.</p> <p>B. Poczekaj jedną minutę i spróbuj ponownie.</p> <p>C. Usuń komunikaty lub błędy na innych sterownikach.</p> <p>D. Upewnij się, że miska filtra jest na swoim miejscu i jest całkowicie włożona do frytownicy oraz że na płycie MIB wyświetlane jest „A”.</p>

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>CHANGE FILTER PAPER?</b> (Zmienić papier filtracyjny?)</p>	<p>Wystąpił błąd filtracji, zatkany papier filtrujący, został wyświetlony monit o wymianie papieru filtrującego po 25 godzinach lub zignorowano wcześniejszy monit o wymianie papieru filtrującego.</p>	<p>Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), postępuj zgodnie z monitami i zmień papier filtracyjny. Upewnij się, że miska filtra znajdowała się poza frytownicą przez przynajmniej 30 sekund. <b>NIE</b> wolno ignorować monitów <b>CHANGE FILTER PAD</b> (Wymień Wkładkę Filtru).</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>INSERT PAN</b> (Włóż miskę).</p>	<p>A. Prawidłowe działanie podczas procedury zmiany papieru filtrującego.</p>	<p>A. Włóż miskę filtra i naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź))</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</b> (Olej w misce spustowej / Potwierdź)</p>	<p>Otwarty zawór spustowy lub olej w misce spustowej.</p>	<p>Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)) i wykonaj czynności dla <b>FILL VAT FROM DRAIN PAN</b> (Napełnij kadz z miski spustowej).</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>FLT DYLD</b> (Opóźnienie filtracji)</p>	<p>Cykl filtracji został opóźniony.</p>	<p>Jest to prawidłowe w przypadku opóźnienia filtracji przez użytkownika. Po wyświetleniu następnego monitu o filtrację wybierz pozycję YES (Tak), aby rozpocząć filtrację.</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>POL DYLD</b> (Opóźnienie polerowania)</p>	<p>Cykl polerowania został opóźniony.</p>	<p>Jest to prawidłowe w przypadku opóźnienia polerowania przez użytkownika. Po wyświetleniu następnego monitu o polerowanie wybierz pozycję YES (Tak).</p>
<p>Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>CANCEL FILTER?</b> (Anulować filtrowanie?) <b>YES/NO</b> (TAK/NIE)</p>	<p>Podjęto próbę uruchomienia funkcji menu filtrowania podczas używania innej funkcji.</p>	<p>Naciśnij YES (Tak), aby zachować wybraną funkcję w pamięci. Gdy obecna funkcja jest zakończona, druga wymagana funkcja wyświetli monit do uruchomienia. Naciśnij NO (Nie), aby anulować wymaganą funkcję i powrócić do stanu OFF (Wył.).</p>

### 2.2.3 Korzystanie z trybów technicznych

Sterownik FilterQuick™ posiada menu Tech Mode (Tryb techniczny) z dostępem przez kod 3000, co umożliwia wyczyszczenie E-log (e-dziennika), resetowanie hasła, liczbę pasów, tryb przechowywania i test limitu wysokiej temp.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny). Naciśnij ✓.
TECH MODE (Tryb techniczny)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 3000.
CLEAR E-LOG (Wyczyść e-dziennik)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby skasować kody błędów. Naciśnij ►. Zarejestrowane kody błędów zostaną skasowane.
CLEAR PASSWORDS (Wyczyść hasła)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby wyczyścić hasła. Naciśnij ►.
LANE COUNT (Liczba pasów)	2	Naciśnij ▲▼, aby zmienić ustawienie Lane Count (Liczba pasów). Naciśnij ►.
HOLD MODE (Tryb wstrzymania)	STANDARD (Standardowy)	Naciśnij ▲▼, aby przełączyć do LANE (Pas). Naciśnij ►.
HI LIMIT TEST* (Próba limitu wysokiej temperatury)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby rozpocząć próbę limitu wysokiej temperatury.
HI LIMIT TEST* (Próba limitu wysokiej temperatury)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby rozpocząć próbę, lub przycisk ▼, aby anulować. Naciśnij ►.*
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

\*Próba powoduje zużycie oleju; może ją przeprowadzać wyłącznie przeszkolony serwisant.

### 2.2.4 Kody błędów w dzienniku

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Awaria sondy temperatury)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem
E04	HI 2 BAD (NIEPR HI 2)	Odczyt limitu wys. temp. jest poza zakresem
E05	HOT HI 1	Temperatura jest większa niż 210°C lub, w krajach UE 202°C
E06	HEATING FAILURE (Błąd nagrzewania)	Błąd podzespołu, takiego jak sterownik, płytka interfejsu, stycznik, zawór gazu, moduł zapłonowy lub otwarty limit wysokiej temperatury.

<b>Kod</b>	<b>KOMUNIKAT O BŁĘDZIE</b>	<b>WYJAŚNIENIE</b>
E07	ERROR MIB SOFTWARE (Błąd oprogramowania MIB)	Wewnętrzny błąd oprogramowania MIB
E08	ERROR ATO BOARD (Błąd płyty ATO)	MIB wykrywa utratę komunikacji z ATO; Awaria płyty ATO
E09	PUMP NOT FILLING (Pompa nie napełnia się)	Brudny wkład wymaga wymiany lub zastosowano obejście; problem z pompą filtrowania
E10	DRAIN VALVE NOT OPEN (Zawór spustowy nie jest otwarty)	Zawór spustowy próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia
E11	DRAIN VALVE NOT CLOSED (Zawór spustowy nie jest zamknięty)	Zawór spustowy próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia
E12	RETURN VALVE NOT OPEN (Zawór powrotny nie jest otwarty)	Zawór powrotny próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia
E13	RETURN VALVE NOT CLOSED (Zawór powrotny nie jest zamknięty)	Zawór powrotny próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia
E14	ERROR AIF BOARD (BŁĄD PŁYTY AIF)	MIB wykrywa brak AIF; Uszkodzona płyta AIF
E15	ERROR MIB BOARD (BŁĄD PŁYTY MIB)	Komputer smażenia wykrywa utratę połączenia MIB. Błąd płyty MIB
E16	ERROR AIF PROBE (Błąd sondy AIF)	Odczyt AIF RTD poza zakresem
E17	ERROR ATO PROBE (Błąd sondy ATO)	Odczyt ATO RTD poza zakresem
E20	INVALID CODE LOCATION (Nieprawidłowa lokalizacja kodu)	Podczas aktualizacji usunięto kartę SD.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (Błąd procedury obsługi papieru filtracyjnego (wymień papier filtracyjny))	Upłynęło 24 godziny.
E22	OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE)	Olej w misce filtra.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (ZATKANY SPUST (gaz))	Kadz nie opróżniła się podczas filtracji
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (Błąd czujnika poziomu oleju (gaz))	Błąd czujnika poziomu oleju.
E25	RECOVERY FAULT (Błąd przywracania)	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (BŁĄD PRZYWRACANIA ZADZWOŃ PO SERWIS)	Czas odzyskiwania przekroczył maksymalny limit czasu dla przynajmniej dwóch testów odzyskiwania.
E28	HIGH TEMP ALARM (Alarm wysokiej temp.)	Temperatura oleju przekroczyła o 4°C temperaturę docelową.

## ROZDZIAŁ 3: FILTERQUICK™ OIL QUALITY SENSOR (OQS) (Czujnik jakości oleju FILTERQUICK™ (OQS))

### 3.1 Konfiguracja filtrowania OQS

Przy wyłączonym sterowniku wykonaj poniższe czynności. **\*UWAGA: Należy to wykonywać wyłącznie na skrajnie lewym sterowniku (głównym).**

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)		Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji FILTER (Filtracja).
FILTER (Filtracja)		Naciśnij ✓.
COOKS TILL FILTER (Liczba cykli smażaln. do filtr.)	0	Naciśnij ◀ dwukrotnie, aby przewinąć do OQS i naciśnij ✓.
OQS (Czujnik jakości oleju)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij przycisk ▼, aby przewinąć do pozycji ENABLED (Włączony) i naciśnij ►. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)).
OQS TYPE (Typ czujnika jakości oleju)	OC01	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć przez typy oleju OC01, OC02 itp. Wykorzystaj poniższą tabelę, aby określić typ oleju. Upewnij się, że typ oleju pasuje do tego, który stosuje magazyn. Po zakończeniu naciśnij ►.
DISPLAY TYPE (Wyświetl typ)	NUMBER (Liczba)	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć NUMBER (Liczba) lub TEXT (Tekst) i naciśnij przycisk ►. (Domyślna wartość to NUMBER (Liczba).) WSKAZÓWKA: Jeśli ustawiono na NUMBER (Liczba), materiały o całkowitej polaryzacji są przedstawiane jako liczba. Jeśli ustawiono na Text (Tekst), wyświetlane jest tylko DISCARD SOON/CONFIRM (Usuń wkrótce/potwierdź), OIL IS GOOD (Olej jest dobry) lub DISCARD NOW (Usuń teraz).
DISCARD NOW (Utylizuj teraz)	24	Przy pomocy klawiatury numerycznej zmień ustawienie domyślne wartości TPM DISCARD NOW (Usuń TPM teraz) i naciśnij ►. (Domyślna wartość to 24. Minimalna wartość to 15, maksymalna to 30.)
DISCARD SOON (Usuń wkrótce)	4	Przy pomocy klawiatury numerycznej zmień ustawienie domyślne wartości TPM DISCARD NOW (Usuń TPM wkrótce) i naciśnij ►. Jest to wartość przesunięcia z DISCARD NOW (Usuń teraz), która wyświetla DISCARD SOON (Usuń wkrótce) Przykład: Jeśli ustawiono DISCARD NOW (Usuń teraz) przy 24, a DISCARD SOON (Usuń wkrótce) musi mieć 4, wartości TPM poniżej tego, ustaw wartość DISCARD SOON (Usuń wkrótce) na 4. (Domyślna wartość to 4. Minimalna wartość to 0, maksymalna to 15.) Ustaw na „0”, aby wyłączyć DISCAR SOON (Usuń wkrótce).
DISPOSE DELAY TIMER (Zegar)	30	Przy pomocy klawiatury numerycznej zmień ustawienie domyślne dla zegara opóźnienia DISCARD NOW (Usuń teraz) i naciśnij ►. Jest to ilość czasu, przy której wyświetlany jest monit DISCARD NOW (Usuń teraz) i obejdz przed ponownym

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
opóźnienia utylizacji)		pojawieniem się komunikatu DISCARD NOW (Usuń teraz). (Domyślnie 30 minut. Minimalna wartość to :00 = OFF (Wył.), maksymalna to 4:00 godziny.)
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwukrotnie, aby wyłączyć sterownik.

Tabela konfiguracji czujnika jakości oleju			
Ustawienie QQS sterownika	CHARAKTERYSTYKA	Ustawienie QQS sterownika	CHARAKTERYSTYKA
OC01	-	OC11	
OC02	-	OC12	
OC03	Brak systemu zbiorczego Burger King	OC13	
OC04	System zbiorczy Burger King	OC14	
OC05	Szybki 9453	OC15	
OC06	-	OC16	
OC07	Szybki 1650	OC17	
OC08		OC18	
OC09		OC19	
OC10		OC20	

### 3.2 INFO MODE (TRYB INFORMACJI): Podgląd QQS statystyk materiałów o całkowitej polaryzacji (TPM)

Sterownik FilterQuick™ gromadzi i przechowuje informacje dotyczące wartości TPM. Dane te są dostępne w trybie informacji. Można do nich uzyskać dostęp, naciskając przycisk z symbolem znaku wyboru przy włączonym lub wyłączonym sterowniku. Czynności umożliwiające wyświetlanie danych przedstawiono poniżej.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF/ON (Wył./Wł.)	OFF/ON (Wył./Wł.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć do pozycji INFO MODE (Tryb informacji) i puść go.
LAST DISPOSE STATS (Statystyki ostatniej utylizacji)		Naciśnij ◀ dwukrotnie, aby przewinąć do TPM.
TPM		Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
Dzień obecny	Obecna data	Naciśnij ▼, aby zobaczyć TPM.
TPM	Ilość/-- dzień obecny	Naciśnij ▼▲, aby przewinąć do ostatniej zmierzonej tego dnia wartości TPM. Naciśnij ►. <b>UWAGA:</b> Jeśli QQS nie jest zainstalowany, jest nieprawidłowy lub brak jest odczytów, wyświetlane są przerywane linie.
TPM	Ilość/-- dzień obecny	Naciśnij ◀, aby przewinąć do wartości TPM dla poprzedniego tygodnia. Naciśnij ▲, aby zobaczyć daty.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Scan (Skanuj) dwukrotnie, aby wyłączyć sterownik.

### 3.3 Menu filtrowania OQS

Aby wejść do opcji menu filtrowania OQS, postępuj według poniższych punktów. Dostęp do nich można uzyskać, naciskając przycisk Filter (Filtracja) i przytrzymując go aż zostanie wyświetlone menu Filter Menu (Menu filtracji) Jeśli temp. frytownicy jest poniżej 148°C, sterownik wyświetla „WAIT FOR FILTER” (Poczekaj na filtrację). Sterownik musi mieć przynajmniej temp. 148°C, aby wykonać, czyszczenie i filtrację i filtrację OQS. Wszystkie komunikaty muszą być potwierdzone lub skasowane na wszystkich sterownikach przed rozpoczęciem procesu filtracji.

#### Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
READY (Gotowe)	READY (Gotowe)	Naciśnij przycisk FILTER (Filtracja) aż zostanie wyświetlone menu FILTER MENU (Menu filtracji) na trzy sekundy, po czym zmienione na opcję FILTER (Filtracja).
FILTER (Filtracja)		Naciśnij ►, aby przewinąć do Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), OQS (Czujnik jakości oleju) lub Exit (Zamknij). Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na kolejnych stronach, aby poruszać się po trybach. Jeśli miska filtrowania nie jest w pełni podłączona, sterownik wyświetla INSERT PAN (Włóż miskę). Gdy miska filtrowania jest całkowicie wepchnięta na swoje miejsce, a płyta MIB wyświetla „A”, funkcja filtrowania nadal działa.

#### 3.3.1 Czyszczenie i filtrowanie przy pomocy OQS (ustawione na liczbę)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) w punkcie 3.3.		
LEFT (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
CLEAN AND FILTER (Czyszczenie i filtracja)		Naciśnij ✓.
CLEAN NOW? (Wyczyścić teraz?)	YES / NO (TAK / NIE)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu. Patrz punkt 1.9.2 w celu uzyskania dodatkowych informacji.
SKIM VAT (Odszumuj kadź)		Odszumuj kadź.
START FILTRATION (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DRAINING (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend
CLEAN OIL SENSOR (Wyczyścić czujnik oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	<b>(Tylko gaz)</b> Wyczyść czujnik oleju przy pomocy wkładki do szorowania i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FLUSHING (Przepłukiwanie)		Przy pomocy szczotki i gorącego oleju, aby zmyć okruchy i pozostałości ze ścian kadzi i poziom piany. Przy pomocy gładkiej wkładki usunąć resztki. Powierzchnia kadzi będzie gorąca. Załóż rękawice i zachowaj szczególną ostrożność.
SCRUB VAT COMPLETE? (Szorowanie kadzi zakończone?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
OQS FILTER (Filtrowanie OQS)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby przejść do kroku poniżej POLISHING (Polerowanie). (Śledź strzałki w lewą stronę)
POLISHING	ZEGAR 5:00	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Polerowanie)		filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 5 minut.
CLOSE DRAIN (Zamknij spust.)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
TPM	X- / - X naprzemiennie	Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa zatrzymuje się i czujnik OQS oblicza wartość TPM oleju.
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa nadal napełnia kadź.
IS VAT FULL? (Kadź pełna?)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. Naciśnij (NO) (Nie), aby kontynuować napełnianie.
WAIT FOR FILTER (Czekaj na filtrację)	TPM ###	Wyświetla wartość TPM. Jeśli odczyt TPM znajduje się w granicach limitu, przejdź do kroku OFF (Wył.) poniżej. W przeciwnym wypadku przejdź do następnego kroku.
DISCARD NOW (Usuń teraz)	YES / NO (Tak / nie)	Wyświetlane, jeśli wartość w OQS SETUP (Konfiguracja OQS) – osiągnięto DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować funkcję DISCARD (Usuń). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby powrócić do normalnej pracy i przejdź do OFF (Wył.) (poniżej).
POLISHING (POLEROWANIE)	ZEGAR 5:00	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 5 minut.
CLOSE DRAIN (ZAMKNIJ SPUST.)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FILLING (NAPEŁNIANIE)		Żadna czynność nie jest wymagana.
IS VAT FULL? (Kadź pełna?)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. Naciśnij (NO) (Nie), aby kontynuować napełnianie.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	



### 3.3.2 Czyszczenie i filtrowanie przy pomocy OQS (ustawione na tekst)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) w punkcie 3.3.		
LEFT (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
CLEAN AND FILTER (Czyszczenie i filtracja)		Naciśnij ✓.
CLEAN NOW? (Wyczyścić teraz?)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby anulować i powrócić do poprzedniego stanu. Patrz punkt 1.9.2 w celu uzyskania dodatkowych informacji.
SKIM VAT (Odszumuj kadź)		Odszumuj kadź.
START FILTRATION (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
DRAINING (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend
CLEAN OIL SENSOR (Wyczyścić czujnik oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	<b>(Tylko gaz)</b> Wyczyść czujnik oleju przy pomocy wkładki do szorowania i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FLUSHING (Przepłukiwanie)		Przy pomocy szczotki i gorącego oleju, aby zmyć okruchy i pozostałości ze ścian kadzi i poziom piany. Przy pomocy gładkiej wkładki usunąć resztki. Powierzchnia kadzi będzie gorąca. Załóż rękawice i zachowaj szczególną ostrożność.
SCRUB VAT COMPLETE? (Szorowanie kadzi zakończone?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
OQS FILTER (Filtrowanie OQS)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby przejść do kroku poniżej POLISHING (Polerowanie). (Śledź strzałki w lewą stronę)
POLISHING (Polerowanie)	ZEGAR 5:00	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 5 minut.
CLOSE DRAIN (Zamknij spust.)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
TPM	X- / - X naprzemiennie	Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa zatrzymuje się i czujnik OQS oblicza wartość TPM oleju.
FILLING (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa nadal napełnia kadź.
IS VAT FULL? (Kadź pełna?)	YES / NO (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. Jeśli odczyt TPM jest poniżej limitów OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz) oraz DISCARD SOON (Usuń wkrótce), wykonaj krok OIL IS GOOD (Olej jest dobry). Jeśli odczyt TPM jest poniżej limitów OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz), ale powyżej limitów DISCARD SOON (Usuń wkrótce), wykonaj krok DISCARD SOON (Usuń wkrótce). Jeśli odczyt TPM jest powyżej limitów OQS SETUP – DISCARD (Konfiguracja OQS – usuń), wykonaj krok DISCARD NOW (Usuń teraz).
OIL IS GOOD (Olej)		Żadna czynność nie jest wymagana. Powrót do normalnej pracy

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
jest dobry)		i przejdź do OFF (Wył.) (poniżej).
<b>DISCARD SOON</b> (Usuń wkrótce)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Wyświetlane jeśli odczyt TPM jest poniżej OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz), ale wartość TPM osiągnęła limity DISCARD SOON (Usuń wkrótce), naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź) i przejdź do OFF (Wył.) (poniżej).
<b>DISCARD NOW</b> (Usuń teraz)	<b>YES / NO</b> (Tak / nie)	Wyświetlane, jeśli przekroczona jest wartość w OQS SETUP (Konfiguracja OQS) – osiągnięto DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować funkcję DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby powrócić do normalnej pracy i przejdź do OFF (Wył.) (poniżej).
<b>POLISHING</b> (Polerowanie)	<b>ZEGAR 5:00</b>	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 5 minut.
<b>CLOSE DRAIN</b> (Zamknij spust.)	<b>CONFIRM</b> (Potwierdź)	Naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>FILLING</b> (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>IS VAT FULL?</b> (Kadz pełna?)	<b>YES / NO</b> (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadz jest pełna. Naciśnij (NO) (Nie), aby kontynuować napełnianie.
<b>OFF</b> (Wył.)	<b>OFF</b> (Wył.)	

### 3.3.3 Filtrowanie OQS przy pomocy OQS (ustawione na liczbę)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<b>FILTER</b> (Filtracja)		Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (Filtracja) aż zostanie wyświetlane FILTER (Filtracja).
<b>LEFT</b> (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	<b>RIGHT</b> (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<b>OQS</b> (Czujnik jakości oleju)		Naciśnij przycisk ✓.
<b>OQS FILTER NOW?</b> (Filtrowanie OQS teraz?)	<b>YES / NO</b> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby obejść filtrację i powrócić do poprzedniego stanu.
<b>SKIM VAT</b> (Odszumuj kadź) lub <b>OIL TOO LOW</b> (Za niski poziom oleju).	<b>WYŚWIETLA CONFIRM</b> (Potwierdź) lub <b>OIL TOO LOW</b> (Za niski poziom oleju)	Odszumuj kadź i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź). Jeśli poziom oleju jest za niski, sterownik wyświetla „OIL TO LOW” (Za niski poziom oleju). Napełnij kadź i naciśnij dowolną strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<b>START FILTRATION</b> (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<b>DRAINING</b> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<b>FLUSHING</b> (Przeplukiwanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>FILLING</b> (NAPELNIANIE)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<b>TPM</b>	<b>X- / - X</b> naprzemiennie	Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa zatrzymuje się i czujnik OQS oblicza wartość TPM oleju.
<b>FILLING</b> (NAPELNIANIE)		Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa nadal napełnia kadź.
<b>IS VAT FULL?</b> (Kadz pełna?)	<b>YES / NO</b> (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadz jest pełna. Naciśnij (NO) (Nie), aby kontynuować napełnianie.
<b>WAIT FOR FILTER</b>	<b>TPM ###</b>	Wyświetla wartość TPM. Jeśli odczyt TPM jest w granicach

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
(Czekaj na filtrację)		limitów, przejdź do ----- lub kroku LOW TEMP (Niska temp.).
<i>DISCARD NOW</i> (Usuń teraz)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Wyświetlane, jeśli wartość w OQS SETUP (Konfiguracja OQS) – osiągnięto DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować funkcję DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby powrócić do normalnej pracy i przejdź do następnego kroku.
----- lub <i>LOW TEMP</i> (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	----- lub <i>LOW TEMP</i> (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	Żadna czynność nie jest wymagana. Frytownica rozpoczyna podgrzewania ponownie do temperatury docelowej.
<i>READY</i> (Gotowe)	<i>READY</i> (Gotowe)	Żadna czynność nie jest wymagana. Wyświetlane, gdy temperatura powróci do wartości docelowej.

### 3.3.4 Filtrowanie OQS przy pomocy OQS (ustawione na tekst)

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
<i>FILTER</i> (Filtracja)		Naciśnij i przytrzymaj przycisk FILTER (Filtracja) aż zostanie wyświetlane FILTER (Filtracja).
<i>LEFT</i> (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	<i>RIGHT</i> (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij odpowiednią strzałkę, aby wybrać stronę.
<i>OQS</i> (Czujnik jakości oleju)		Naciśnij przycisk ✓.
<i>OQS FILTER NOW?</i> (Filtrowanie OQS teraz?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować. Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby obejść filtrację i powrócić do poprzedniego stanu.
<i>SKIM VAT</i> (Odszumuj kadź) lub <i>OIL TOO LOW</i> (Za niski poziom oleju).	<i>WYŚWIETLA CONFIRM</i> (Potwierdź) lub <i>OIL TOO LOW</i> (Za niski poziom oleju)	Odszumuj kadź i naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź). Jeśli poziom oleju jest za niski, sterownik wyświetla „OIL TO LOW” (Za niski poziom oleju). Napełnij kadź i naciśnij dowolną strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź).
<i>START FILTRATION</i> (Rozpocznij filtrację)		Naciśnij przycisk z migającą diodą LED.
<i>DRAINING</i> (Spuszczanie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli spust zostanie zatkany, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.
<i>FLUSHING</i> (Przepłukiwanie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<i>FILLING</i> (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana.
<i>TPM</i>	<i>X - / - X</i> naprzemiennie	Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa zatrzymuje się i czujnik OQS oblicza wartość TPM oleju.
<i>FILLING</i> (Napełnianie)		Żadna czynność nie jest wymagana. Pompa nadal napełnia kadź.
<i>IS VAT FULL?</i> (Kadź pełna?)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Naciśnij (YES) (Tak), jeśli kadź jest pełna. Jeśli odczyt TPM jest poniżej limitów OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz) oraz DISCARD SOON (Usuń wkrótce), wykonaj krok OIL IS GOOD (Olej jest dobry). Jeśli odczyt TPM jest poniżej limitów OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz), ale powyżej limitów DISCARD SOON (Usuń wkrótce), wykonaj krok DISCARD SOON (Usuń wkrótce). Jeśli odczyt TPM jest powyżej limitów OQS SETUP – DISCARD

<b>Lewy wyświetlacz</b>	<b>Prawy wyświetlacz</b>	<b>Czynność</b>
		(Konfiguracja OQS – usuń), wykonaj krok DISCARD NOW (Usuń teraz). Jeśli TPM jest poza zakresem lub pojawił się błąd, przejdź do ostatniego kroku poniżej.
<i>OIL IS GOOD</i> (Olej jest dobry)		Żadna czynność nie jest wymagana. Powrót do normalnej pracy i przejdź do ----- lub kroku LOW TEMP (Niska temp.) poniżej.
<i>DISCARD SOON</i> (Usuń wkrótce)	<i>CONFIRM</i> (Potwierdź)	Wyświetlane jeśli odczyt TPM jest poniżej OQS SETUP – DISCARD NOW (Konfiguracja OQS – usuń teraz), ale wartość TPM osiągnęła limity DISCARD SOON (Usuń wkrótce), naciśnij strzałkę pod CONFIRM (Potwierdź) i do ----- lub kroku LOW TEMP (Niska temp.) poniżej.
<i>DISCARD NOW</i> (Usuń teraz)	<i>YES / NO</i> (Tak / nie)	Wyświetlane, jeśli przekroczona jest wartość w OQS SETUP (Konfiguracja OQS) – osiągnięto DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (YES) (Tak), aby kontynuować funkcję DISCARD NOW (Usuń teraz). Naciśnij strzałkę (NO) (Nie), aby powrócić do normalnej pracy i przejdź do następnego kroku.
----- lub <i>LOW TEMP</i> (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	----- lub <i>LOW TEMP</i> (Niska temp.) na przemian z temperaturą.	Żadna czynność nie jest wymagana. Frytownica rozpoczyna podgrzewania ponownie do temperatury docelowej.
<i>READY</i> (Gotowe)	<i>READY</i> (Gotowe)	Żadna czynność nie jest wymagana. Wyświetlane, gdy temperatura powróci do wartości docelowej.

**TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.**



Każde nowe urządzenie firmy Manitowoc Foodservice sprzedawane jest razem z KitchenCare™ i wybierasz poziom usługi, który spełnia Twoje oczekiwania dotyczące używania w od jednej do wielu restauracji.

**StarCare** – Gwarancja i dożywotnia obsługa, certyfikowane oryginalne części, światowy zapas magazynowy, kontrola

**ExtraCare** – CareCode, Wsparcie 24 godziny na dobę i 7 dni w tygodniu, online/mobilna informacja o produkcie

**LifeCare** – Montaż i Zorientowanie urządzenia , planowana konserwacja, KitchenConnect™, MenuConnect

**Porozmawiaj z KitchenCare™** - 1-844-724-CARE - [www.mtwkitchencare.com](http://www.mtwkitchencare.com)



Aby dowiedzieć się, jak firma Manitowoc Foodservice oraz jej marki mogą cię wyposażyć, proszę odwiedzić naszą stronę internetową [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) i zapoznać się z regionalnymi i lokalnymi zasobami, które są dostępne.

