

FilterQuick™ FQE30

Frytownica elektryczna

Podręcznik montażu, obsługi i konserwacji

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



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



Numer części: FRY_IOM_8197299 10/2015
Polish / Język Polski

 **UWAGA**
PRZECZYTAJ INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM FRYTOWNICY.

⚠ WSKAZÓWKA

JEŚLI W OKRESIE GWARANCJI KLIENT UŻYJE DO TEGO URZĄDZENIA FIRMY MANITOWOC FOOD SERVICE CZĘŚCI INNEJ NIŻ NOWA I NIEZMODYFIKOWANA LUB UŻYJE CZĘŚCI REGENEROWANEJ KUPIONEJ BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRMASTER DEAN LUB OD DOWOLNEGO Z JEJ AUTORYZOWANYCH SERWISANTÓW I/LUB UŻYTA CZĘŚĆ ZOSTANIE ZMODYFIKOWANA W STOSUNKU DO ORYGINALNEJ KONFIGURACJI, NINIEJSZA GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA. PONADTO FIRMA FRMASTER 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. Definicje osób wykwalifikowanych podano w rozdziale 1. niniejszego podręcznika.

⚠ WSKAZÓWKA

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

⚠ WSKAZÓWKA

Podczas montażu to urządzenie musi posiadać odpowiednie uziemienie spełniające wymogi przepisów lokalnych lub, jeśli brak lokalnych przepisów, spełniające krajową normę elektryczną USA - (ANSI/NFPA 70), kanadyjskie przepisy energetyczny CSA C22.2 lub odpowiednie kodeksy krajowe kraju, w którym jest ono montowane.

⚠ ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

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

⚠ WSKAZÓWKA

To urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, na przykład w kuchniach restauracyjnych, kantynach, szpitalach i przedsiębiorstwach handlowych takich, jak piekarnie, sklepy mięsne itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

⚠ OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania w pomieszczeniu. Nie montować ani nie używać tego urządzenia na zewnątrz.

⚠ WSKAZÓWKA

Urządzenie musi być zamontowane i używane w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem ani olejem.

⚠ WSKAZÓWKA

Rysunki i zdjęcia zamieszczone w niniejszej instrukcji służą do zilustrowania procedur eksploatacji, czyszczenia i technicznych oraz nie muszą być zgodnie z procedurami operacyjnymi kierownictwa danego zakładu.

**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.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych.

 **ZAGROŻENIE**

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja lub serwisowanie oraz nieuprawnione modyfikacje lub usprawnienia mogą być przyczyną szkód w mieniu, obrażeń lub śmierci. Przed instalacją lub serwisowaniem urządzenia należy zapoznać się uważnie z instrukcją instalacyjną, eksploatacyjną i serwisową.

 **ZAGROŻENIE**

Żadna część frytownicy nie może być zmieniana ani usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń na infolinię serwisową Frymaster pod nr. 1-800-551-8633.

 **ZAGROŻENIE**

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w obwodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.

 **WSKAZÓWKA**

Frytownice dostarczane fabrycznie bez przewodu i zestawu wtyczek zasilania należy przyłączać do sieci konstrukcyjnie, za pomocą odpowiedniego przewodu giętkiego, od baterii terminali zamontowanej z tyłu urządzenia. Frytownice takie należy okablować zgodnie z normą NEC. Okablowanie konstrukcyjne zestawu musi przewidywać montaż ograniczników ruchu zestawu.

 **UWAGA**

Gwarancja nie jest udzielana na frytownice Frymaster używane w instalacjach mobilnych lub morskich. Ochrona gwarancyjna dotyczy wyłącznie frytownic zamontowanych zgodnie z procedurami opisanymi w niniejszym podręczniku. Należy unikać montażu w pojazdach i statkach morskich oraz na zasadzie koncesji, aby zapewnić optymalną wydajność.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **ZAGROŻENIE**

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

 **ZAGROŻENIE**

Nie rozpylać aerozoli w pobliżu tego urządzenia, gdy jest używane.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **ZAGROŻENIE**

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

 **OSTRZEŻENIE**

Nie ostukuj kosza smaźalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

 **ZAGROŻENIE**

Ta frytownica posiada przewód zasilający (trójfazowy) dla każdej kadzi. Przed przemieszczaniem, testami, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy Frymaster - odłącz **WSZYSTKIE** przewody zasilania od sieci elektrycznej.

 **ZAGROŻENIE**

To urządzenie musi zostać podłączone do zasilania o takim samym napięciu i fazie, jak określone na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Przy instalowaniu i serwisowaniu, należy posilkować się schematami elektrycznymi umieszczonymi na końcu tego podręcznika.

 **OSTRZEŻENIE**

Zachować ostrożność i nosić odpowiednie urządzenia ochronne, aby uniknąć kontaktu z gorącym olejem lub powierzchniami, które mogą spowodować poważne poparzenia lub obrażenia ciała.

 **ZAGROŻENIE**

Ta frytownica nie może być modyfikowana, aby służyć jako wanna na wodę. Jest to szczególnie niebezpieczne, jeśli przylegające do siebie kadzie są używane do zwykłego smażenia. Rozbryzgi wody lub dostanie się jej do gorącego oleju powoduje niebezpieczne wybuchy w oleju. Personel w pobliżu frytownicy może być poważnie zraniony.

 **ZAGROŻENIE**

Nie używać urządzenia, chyba że wszystkie pokrywy i panele dostępne znajdują się na swoim miejscu i są dobrze zabezpieczone.

 **OSTRZEŻENIE**

W razie uszkodzenia elektrycznego kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster lub podobnej wykwalifikowanej osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

 **ZAGROŻENIE**

Przepisy budowlane zabraniają instalowania frytownic z otwartym zbiornikiem gorącego tłuszczu w pobliżu źródeł otwartego ognia, w tym między innymi opiekaczy i kuchenek gazowych.

 **ZAGROŻENIE**

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia frytownicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Nie należy próbować przelewać gorącego oleju z jednego pojemnika do innego. Jeżeli frytownice nie będą odpowiednio zabezpieczone, mogą się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

 **OSTRZEŻENIE**

Podczas podgrzewania w celu sprawdzenia, smażenia, gotowania lub każdego innego należy zawsze napełniać obie strony dzielonej kadzi.

 **ZAGROŻENIE**

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia frytownicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Nie należy próbować przelewać gorącego oleju z jednego pojemnika do innego. Jeżeli frytownice nie będą odpowiednio zabezpieczone, mogą się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **WSKAZÓWKA**

W razie konstrukcyjnego przyłączania urządzenia bezpośrednio do źródła zasilania, w okablowaniu należy zamontować rozwiązanie zapewniające odłączenie od zasilania z prześwitem co najmniej 3 mm. we wszystkich biegunach.

 **WSKAZÓWKA**

Urządzenie należy umieścić w sposób zapewniający dostęp do wtyku, chyba, że przewidziano inną metodę odłączenia od zasilania (np. przerywacz obwodu).

 **WSKAZÓWKA**

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

 **ZAGROŻENIE**

NIGDY nie należy umieszczać pełnego bloku stałego tłuszczu piekarskiego na elementach grzewczych. Spowoduje to uszkodzenie elementów i zwiększy ryzyko błyskawicznego osiągnięcia temperatury zapłonu tłuszczu, a tym samym pożaru.



Elektryczne frytownice FilterQuick™ serii FQE30 Podręcznik instalacji i obsługi

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1: Wstęp

| | | |
|-----|---|-----|
| 1.1 | Ogólne..... | 1-1 |
| 1.2 | Zasady bezpieczeństwa..... | 1-1 |
| 1.3 | Informacje o komputerze..... | 1-2 |
| 1.4 | Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej..... | 1-2 |
| 1.5 | Montaż, eksploatacja i personel obsługi..... | 1-2 |
| 1.6 | Definicje..... | 1-2 |
| 1.7 | Procedura dla roszczeń z tytułu szkód transportowych..... | 1-3 |
| 1.8 | Odczytywanie numerów modelu..... | 1-4 |
| 1.9 | Informacje serwisowe..... | 1-4 |

ROZDZIAŁ 2: Instrukcja instalacji

| | | |
|-------|---|-----|
| 2.1 | Ogólne wymagania instalacyjne..... | 2-1 |
| 2.1.1 | Odstępy i wentylacja..... | 2-2 |
| 2.1.2 | Wymagania elektryczne dotyczące uziemienie..... | 2-2 |
| 2.1.3 | Wymagania dla Australii..... | 2-3 |
| 2.2 | Wymagania dotyczące zasilania:..... | 2-3 |
| 2.3 | Ustawianie frytownicy..... | 2-3 |
| 2.4 | Montaż łoża zbiornika JIB..... | 2-4 |

ROZDZIAŁ 3: Instrukcja obsługi

| | | |
|-------|---|-----|
| 3.1 | Procedury konfiguracji i rozruchu urządzenia..... | 3-2 |
| 3.2 | Obsługa..... | 3-2 |
| 3.3 | Układ automatycznego uzupełniania oleju Oil Attendant®..... | 3-3 |
| 3.3.1 | Montaż zbiornika oleju..... | 3-3 |
| 3.3.2 | Rutynowe zmiany oleju..... | 3-4 |

ROZDZIAŁ 4: Procedury filtracyjne

| | | |
|-------|---|-----|
| 4.1 | Wstęp..... | 4-1 |
| 4.2 | Przygotowanie do eksploatacji z papierem filtracyjnym lub wkładką filtrującą..... | 4-1 |
| 4.3 | FilterQuick™ z filtracją Fingertip..... | 4-2 |
| 4.4 | Rozwiązywanie problemów FilterQuick™ z filtracją Fingertip..... | 4-3 |
| 4.4.1 | Niekompletna filtracja..... | 4-3 |
| 4.5 | Zajęty filtr..... | 4-4 |
| 4.6 | Spuszczanie i utylizacja zużytego oleju..... | 4-5 |

ROZDZIAŁ 5: Konserwacja zapobiegawcza

| | | |
|-------|--|-----|
| 5.1 | Czyszczenie frytownicy..... | 5-1 |
| 5.2 | Codziennie kontrole i konserwacja..... | 5-1 |
| 5.2.1 | Kontrola uszkodzeń frytownicy..... | 5-1 |
| 5.2.2 | Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy..... | 5-1 |
| 5.2.3 | Czyszczenie układu filtracyjnego FilterQuick™..... | 5-1 |
| 5.2.4 | Czyszczenie montowanych części i akcesoriów..... | 5-2 |
| 5.3 | Cotygodniowe kontrole i konserwacja..... | 5-2 |
| 5.3.1 | Czyszczenie kadzi i elementów grzewczych..... | 5-2 |

| | | |
|---|--|------|
| 5.3.2 | Odparowanie kadzi | 5-2 |
| 5.4 | Comiesięczne kontrole i konserwacja..... | 5-3 |
| 5.4.1 | Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika FilterQuick™ | 5-3 |
| 5.5 | Cokwartalne kontrole i konserwacja..... | 5-4 |
| 5.5.1 | Wymiana o-ringów | 5-4 |
| 5.6 | Całościowe oględziny coroczne/okresowe | 5-4 |
| 5.6.1 | Frytownica | 5-4 |
| 5.6.2 | Układ filtracyjny FilterQuick™ | 5-5 |
| ROZDZIAŁ 6: Diagnostyka eksploatacyjna | | |
| 6.1 | Wstęp | 6-1 |
| 6.2 | Rozwiązywanie problemów..... | 6-2 |
| 6.2.1 | Usterki ze sterownikiem i nagrzewaniem | 6-2 |
| 6.2.2 | Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem | 6-3 |
| 6.2.3 | Usterki filtrowania | 6-5 |
| 6.2.4 | Problemy z podnoszeniem kosza | 6-6 |
| 6.2.5 | Usterki samoczynnego uzupełniania tłuszczu | 6-7 |
| 6.2.6 | Kody błędów w dzienniku | 6-8 |
| 6.2.7 | Test limitu wysokiej temperatury | 6-9 |
| 6.2.8 | OQS (Oil Jakość Sensor) Rozwiązywanie problemów | 6-10 |
| ANEKS A: Instrukcje dotyczące systemu zbiorczego oleju | | |
| ANEKS B: Instrukcje przygotowania JIB na stały tłuszcz piekarski | | |
| ANEKS C: Instrukcje korzystania z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego | | |

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

UWAGA: UWAGA: Frytownica Frymaster™ FQE30 wymaga rozruchu, pokazu i szkolenia obsługi przed rozpoczęciem normalnej eksploatacji w gastronomii.

1.1 Ogólne

Przed przystąpieniem do obsługi tego urządzenia dokładnie przeczytaj ten podręcznik. Niniejszy podręcznik dotyczy wszystkich konfiguracji elektrycznych modeli FilterQuick™ FQE30. Frytownice z tej rodziny mają takie same części i jeżeli są omawiane jako grupa są nazywane frytownicami FilterQuick™ FQE30.

Frytownice FilterQuick™ FQE30 cechuje mała ilość oleju w kadzi, automatyczne uzupełnianie stanu oleju i półautomatyczne uruchamiane ręcznie urządzenie filtrujące. Budowa Euro-Look obejmuje zaokrąglone pokrywy górne i duży, okrągły spust, który umożliwia splukiwanie frytek i innych zanieczyszczeń do miski filtra. Frytownice FilterQuick™ FQE30 są sterowane przy pomocy sterownika FilterQuick™. Frytownice z tej serii są dostępne w konfiguracjach z kadziami pełnymi lub dzielonymi. Można je kupić w zestawach dwóch, trzech lub czterech frytownic.


1.2 Zasady bezpieczeństwa

Dokładnie zapoznać się z niniejszym podręcznikiem przed wszelkimi próbami eksploatacji.


W całym tekście znajdują się uwagi zamieszczone w ramkach, jak poniższa:

ZAGROŻENIE

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

 Ramki **UWAGA** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia.*

 Ramki **OSTRZEŻENIE** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących uszkodzić urządzenie lub spowodować jego nieprawidłowe funkcjonowanie.*

 Ramki **ZAGROŻENIE** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować obrażenia ciała* oraz uszkodzenie urządzenia i/lub jego nieprawidłowe działanie.

Frytownice FilterQuick™ FQE30 są wyposażone w funkcję wykrywania wysokiej temperatury, która odcina zasilanie podzespołów w razie błędu sterownika temperatury.

1.3 Informacje o sterowniku

Urządzenie przetestowano i spełnia parametry graniczne dla urządzeń cyfrowych klasy A, zgodnie z Art. 15 przepisów Federalnej agencji d/s telekomunikacji (FCC). Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B. Warunki te opracowano z myślą o zapewnieniu odpowiedniego zakresu ochrony przed powodowaniem szkodliwych zakłóceń podczas jego eksploatacji w warunkach zakładowych. Sprzęt ten wytwarza, wykorzystuje i może promieniować energię w pasmach radiowych i może, w przypadku montażu lub eksploatacji niezgodnych z instrukcją, powodować szkodliwe zakłócenia w radiokomunikacji. Korzystanie z tego urządzenia na obszarach mieszkalnych najprawdopodobniej spowoduje szkodliwe zakłócenia, w którym to razie użytkownik będzie miał obowiązek usunięcia zakłóceń na własny koszt.

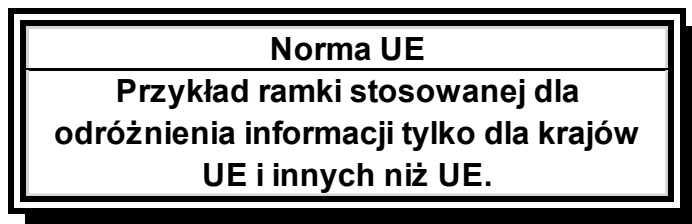
Firma Frymaster ostrzega, że wszelkie modyfikacje komputerów Frymaster, które nie są wyraźnie dopuszczone przez podmiot odpowiedzialny za zgodność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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

Być może przydatna będzie broszura „Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV”, przygotowana przez Federalną Agencję d/s telekomunikacji (FCC). Niniejszą broszurę można uzyskać w U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, pozycja nr 004-000-00345-4.

1.4 Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej

Unia Europejska ustanowiła własne normy dotyczące tego typu urządzeń. Jeżeli w danym przypadku zachodzi różnica między normami UE i poza UE, instrukcje lub informacje podane będą w cieniowanej ramce, przypominającej poniższą.



1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

Dane eksploatacyjne frytownic Frymaster adresowane są wyłącznie do osób przeszkolonych i/lub upoważnionych, jak opisano w rozdziale 1.6. **Wszelkie czynności montażowe oraz serwisowe frytownic Frymaster wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio wykwalifikowane, certyfikowane, licencjonowane i/lub upoważnione, jak opisano w rozdziale 1.6.**

1.6 Definicje

OSOBY WYKWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI

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

WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR

Za wykwalifikowanego instalatora uważa się osobę, podmiot, koncern i/lub firmę, które, czy to osobiście, czy przez przedstawiciela prowadzi i odpowiada za instalację urządzeń elektrycznych. Wykwalifikowany personel musi mieć doświadczenie w takich pracach, znać obowiązujące elektryczne środki ostrożności i zapewniać zgodność z wszystkimi przepisami mających zastosowanie kodeksów krajowych i lokalnych.

WYKWALIFIKOWANY SERWISANT

Za kwalifikowanego serwisanta uważa się osobę posiadającą bieżącą znajomość urządzeń Frymaster i upoważnioną przez firmę Frymaster, L.L.C. do obsługi serwisowej sprzętu jej produkcji. Każdy wykwalifikowany serwisant ma obowiązek posiadania pełnego zestawu instrukcji serwisowych i katalogów części zamiennych, oraz magazynowania minimalnych ilości części do urządzeń Frymaster. Listę autoryzowanych serwisantów firmy Frymaster(FAS) można znaleźć na stronie firmy Frymaster pod adresem www.frymaster.com. *Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.*

1.7 Procedura dla roszczeń z tytułu szkód transportowych

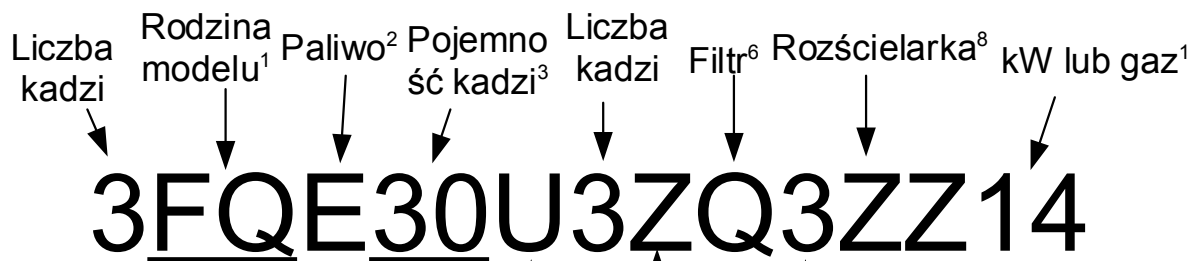
Co zrobić jeżeli zostanie dostarczone uszkodzone urządzenie:

Należy pamiętać, że to urządzenie zostało dokładnie sprawdzone i zapakowane przez wykwalifikowany personel przed opuszczeniem fabryki. Po przyjęciu urządzenia firma przewozowa przejmuje pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę.

1. **Natychmiast zgłoś uszkodzenia** niezależnie od ich rozmiaru.
2. **Sprawdzić i spisać wszystkie widoczne uszkodzenia lub straty**, oraz dopilnować, czy informacje te zostały zapisane na liście przewozowym lub pokwitowaniu przyjęcia, podpisanym przez dostawcę.
3. **Ukryta szkoda lub uszkodzenie** jeśli uszkodzenie pozostanie niezauważone do chwili rozpakowania urządzenia, należy **bezwzględnie** powiadomić firmę przewozową lub spedytora i wypełnić zgłoszenie roszczenia dla szkody ukrytej. Należy to zgłosić w ciągu 15 dni od daty dostawy. Należy pamiętać o zachowaniu pojemnika przewozowego w celu oględzin.

***Frymaster* NIE ODPOWIADA ZA USZKODZENIA LUB STRATY
POWSTAŁE PODCZAS TRANSPORTU.**

1.8 Odczytywanie numerów modelu



1 = FilterQuick

2 = Elektryczny lub gazowy

3 = 13,6 kg

4 = U dla otwartego

5 = L-lewa strona filtra; R-prawa strona filtra; M-środek; X-połączenie; Z-wszystko

6 = Q-półautomatycznie z ATO

7 = FilterQuick 3000

8 = S-Rozścielarka; Z-brak

9 = B-Podnośnik kosza; Z-brak

10 = kilowatów -14, 17, 22 kW; Gaz-NG (Naturalny),
PG(propan), BG(butan), LG(mieszanka LP)

1.9 Informacje serwisowe

W przypadku konserwacji lub obsługi innej niż rutynowa lub w celu uzyskania informacji serwisowych skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS). W celu usprawnienia obsługi autoryzowany ośrodek serwisowy firmy Frymaster (FAS) lub przedstawiciel działu serwisu wymagają uzyskania określonych informacji o urządzeniu. Większość z tych informacji znajduje się na tabliczce znamionowej przymocowanej po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Numery części znajdują się w podręczniku serwisowym i katalogu części. Zamówienia na części zamienne można składać bezpośrednio w lokalnym FAS lub u dystrybutora. Listę autoryzowanych serwisantów firmy Frymaster (FAS) można znaleźć na stronie firmy Frymaster pod adresem www.frymaster.com. Jeżeli nie masz dostępu do tej listy, skontaktuj się z działem serwisu firmy Frymaster dzwoniąc pod nr. 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1711 albo za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem service@frymaster.com.

W celu zapewnienia skutecznej pomocy potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Napięcie _____

Opis usterki _____

NINIEJSZY PODRĘCZNIK NALEŻY ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

2.1 Ogólne wymagania instalacyjne

Prawidłowa instalacja jest podstawą bezpiecznej, wydajnej i bezproblemowej eksploatacji tego urządzenia.

Instalacja urządzeń firmy Frymaster powinna być przeprowadzana przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i/lub autoryzowane, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w punkcie 1.6. niniejszego podręcznika.

Niedopełnienie wymagania korzystania z usług wykwalifikowanych, licencjonowanych i/lub uprawnionych instalatorów lub serwisantów (zgodnie z definicją w punkcie 1.6 niniejszego podręcznika) do instalacji lub serwisowania tego urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji firmy Frymaster i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia personelu.

Jeżeli instrukcje i informacje zamieszczone w niniejszym podręczniku są sprzeczne z przepisami lokalnymi lub krajowymi, instalacja i eksploatacja musi przebiegać zgodnie z przepisami państwa, na terenie którego urządzenie jest instalowane.

Obsługę serwisową można uzyskać po skontaktowaniu się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster.

WSKAZÓWKA

Frytownice dostarczane fabrycznie bez przewodu i zestawu wtyczek zasilania należy przyłączać do sieci konstrukcyjnie, za pomocą odpowiedniego przewodu giętkiego, od kości przyłączeniowej zamontowanej z tyłu urządzenia. Frytownice takie należy okablować zgodnie z normą NEC. Okablowanie konstrukcyjne zestawu musi przewidywać montaż ograniczników ruchu zestawu.

ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w obwodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruch urządzenia. W razie braku zestawu ograniczającego ruch skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS).

WSKAZÓWKA

W razie konstrukcyjnego przyłączenia urządzenia bezpośrednio do źródła zasilania, w okablowaniu należy zamontować rozwiązanie zapewniające odłączenie od zasilania z prześwitem co najmniej 3 mm. we wszystkich biegunach.

WSKAZÓWKA

Urządzenie należy umieścić w sposób zapewniający dostęp do wtyku, chyba, że przewidziano inną metodę odłączenia od zasilania (np. przerywacz obwodu).

WSKAZÓWKA

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

WSKAZÓWKA

W razie uszkodzenia elektrycznego kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster lub podobnej wykwalifikowanej osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

⚠ ZAGROŻENIE

To urządzenie musi zostać podłączone do zasilania o takim samym napięciu i fazie, jak określono na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

⚠ ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Podczas instalacji lub serwisowania tego urządzenia należy korzystać ze schematu okablowania przymocowanego po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

Przepisy budowlane zabraniają instalowania frytownic z otwartym zbiornikiem gorącego tłuszczu w pobliżu źródeł otwartego ognia, w tym między innymi opiekaczy i kuchenek gazowych.

W razie awarii zasilania frytownica wyłączy się automatycznie. W takim przypadku ustaw przełącznik zasilania w pozycji OFF. Nie próbuj uruchomić frytownicy przed przywróceniem zasilania.

2.1.1 Odstępy i wentylacja

To urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów palnych z wyjątkiem tego, że można je instalować na podłogach palnych.

Odstęp z obu stron i z tyłu od konstrukcji palnej musi wynosić przynajmniej 15 cm. Z przodu urządzenia musi zostać zapewniony odstęp przynajmniej 61 cm w celu umożliwienia serwisowania i poprawnej pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.

2.1.2 Wymagania dotyczące uziemienia

Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą być uziemione zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, tam gdzie to właściwe, przepisami UE. Wszystkie elementy (przyłączone za pomocą przewodów lub przyłączone na stałe) powinny być podłączane do uziemionej sieci elektrycznej. Schemat elektryczny znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Informacje o właściwych napięciach zasilania znajdują się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

Ekwipotencjalna łapa uziemiająca pozwala na podłączenie elektryczne całego urządzenia, aby zapewnić, że nie występuje różnica potencjału pomiędzy urządzeniami, co może być niebezpieczne.



2.1.3 Wymogi australijski

Urządzenie musi być instalowane zgodnie z normą AS 5601 oraz przepisami władz lokalnych AS/NZS 3000:2007, gazowych, energetycznych i wszelkich innych obowiązujących wymagań prawnych.

Jeśli są zamontowane kółka, instalacja musi być zgodna z wymaganiami norm AS5601 i AS1869.

2.2 Wymagania dotyczące zasilania

Frytownice z opcjonalną wtyczką zasilania trójfazowego dla układu trójkąt 208 V i 240 V są obliczone na 60 A, 250 VAC i są w konfiguracji NEMA 15-60P.

| Wymagania dotyczące zasilania trójfazowego | | | | | | |
|--|----|----------|--------------------|--------------------------------------|--------|--------------------------|
| MODEL | kW | NAPIĘCIE | OKABLOWANIE SERWIS | MINIMALNY PRZEKRÓJ PRZEWODU AWG (mm) | | Ampery (na odgałęzienie) |
| FQEL14 | 14 | 208 | 3 | 6 | (4.11) | 39 |
| FQEL14 | 14 | 240 | 3 | 6 | (4.11) | 34 |
| FQEL14 | 14 | 480 | 3 | 8 | (2.59) | 17 |
| FQEL14 | 14 | 220/380 | 4 | 6 | (4.11) | 22 |
| FQEL14 | 14 | 230/400 | 4 | 6 | (4.11) | 21 |
| FQEL14 | 14 | 240/415 | 4 | 6 | (4.11) | 20 |

| Wymagania dotyczące zasilania jednofazowego | | | | | | |
|---|----|----------|--------------------|--------------------------------------|--------|--------------------------|
| MODEL | kW | NAPIĘCIE | OKABLOWANIE SERWIS | MINIMALNY PRZEKRÓJ PRZEWODU AWG (mm) | | Ampery (na odgałęzienie) |
| FQEL14 | 14 | 208 | 2 | 3 | (5.83) | 67 |
| FQEL14 | 14 | 220 | 2 | 3 | (5.83) | 63 |
| FQEL14 | 14 | 240 | 2 | 4 | (5.19) | 58 |

WSKAZÓWKA

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

ZAGROŻENIE

To urządzenie musi zostać podłączone do zasilania o takim samym napięciu i fazie, jak określono na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Podczas instalacji lub serwisowania tego urządzenia należy korzystać ze schematu okablowania przymocowanego po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

2.3 Ustawianie frytownicy

⚠ ZAGROŻENIE

Żadna część frytownicy nie może być zmieniana ani usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń na infolinię serwisu firmy Frymaster Dean pod numer 1-800-551-8633.

1. Po umieszczeniu frytownicy na stanowisku smaźalniczym należy ją wypoziomować za pomocą poziomicy stolarskiej — zarówno w płaszczyźnie lewa-prawa, jak i przód-tył.

Aby wypoziomować frytownicę, należy wyregulować kółka, zachowując ostrożność, aby frytownice znajdowały się na właściwej wysokości na stanowisku smaźalniczym.

Po ostatecznym ustawieniu frytownicy na stanowisku smaźalniczym, zainstaluj ograniczniki dostarczone z urządzeniem, aby nie zawieszało się ani nie przekazywało naprężeń na przewody/połączenia elektryczne lub instalację gazową. Zainstaluj ograniczniki zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem frytownicy należy założyć ograniczniki.

⚠ ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w obwodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruch urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.

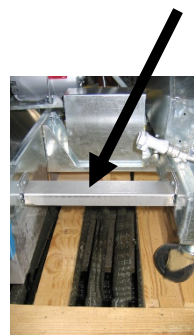
⚠ ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia frytownicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Jeżeli frytownica nie będzie odpowiednio zabezpieczona, może się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

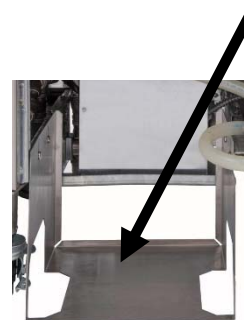
2. Zamknij zawory spustowe frytownicy.
3. Oczyść i napełnij olejem kadzie do dolnej linii poziomu oleju. (Patrz *Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia* w rozdziale 3).

2.4 Montaż łoża zbiornika JIB

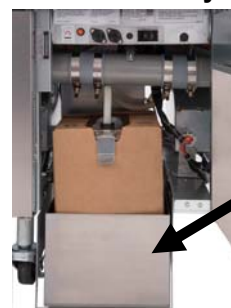
Otwórz drzwiczki frytownicy (zwykle skrajnie po prawej stronie) i zdemontuj obejmę zabezpieczającą na czas transportu, wykręcając cztery śruby (patrz Rysunek 1). Zamontuj łożo zbiornika JIB dostarczone w zestawie akcesoriów, używając do tego celu śrub wykręconych podczas demontażu obejmy (patrz Rysunek 2). Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w rozdziale Aneks A na końcu tego podręcznika. Zamontuj opcjonalną osłonę przeciwrozbrzygową JIB na dole zbiornika JIB (patrz rysunek 3).



Rysunek 1



Rysunek 2

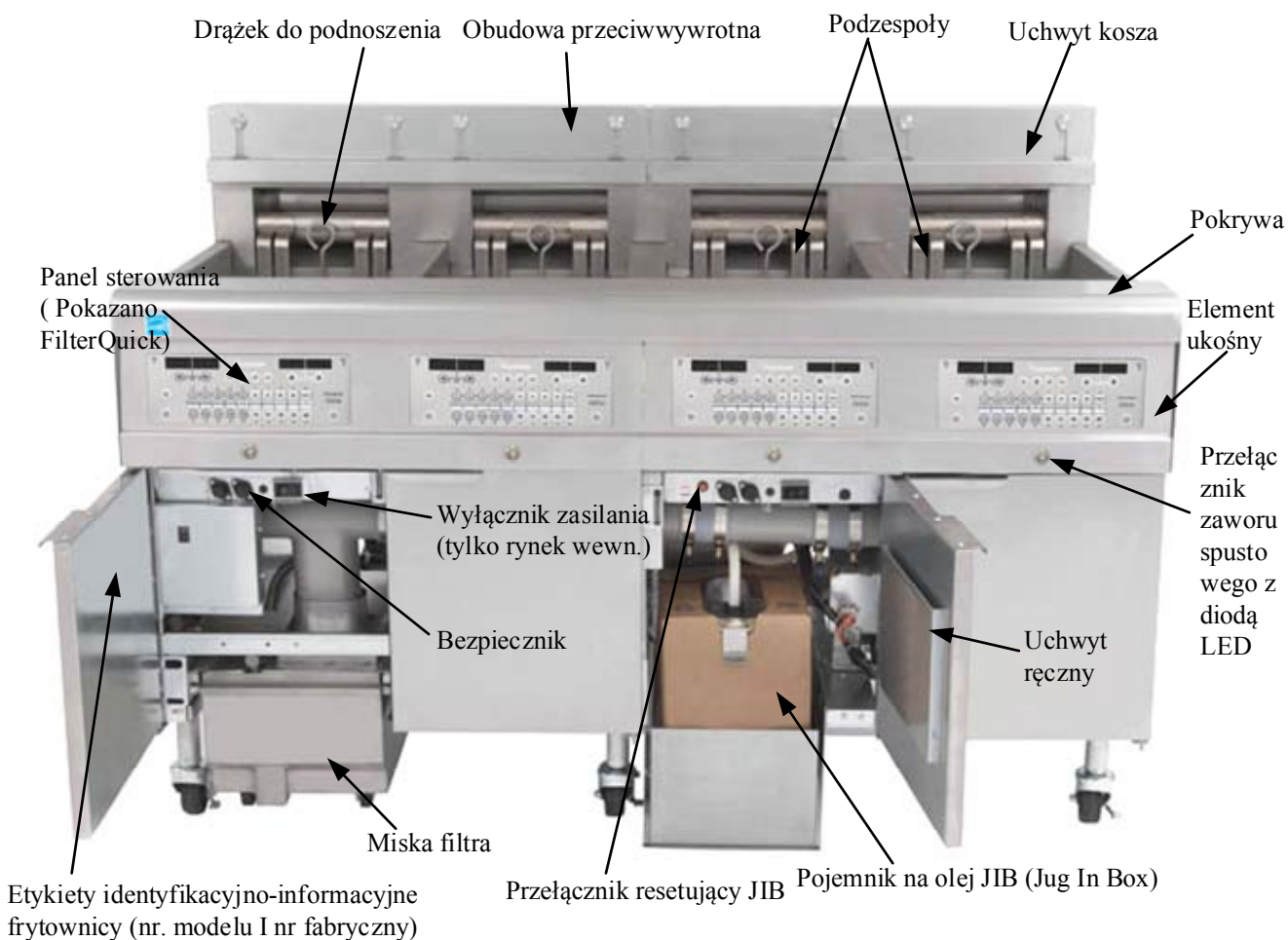


Rysunek 3

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

ORIENTACJA W ELEMENTACH FRYTOWNICY ELEKTRYCZNEJ SERII FQE30™



TYPOWA KONFIGURACJA (PRZEDSTAWIONO FILTERQUICK™ FQE ELECTRIC 330)

UWAGA: Wygląd posiadanej frytownicy może się nieznacznie różnić od pokazanego w zależności od konfiguracji i daty produkcji.

3.1 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia

Konfiguracja

ZAGROŻENIE

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

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

Frytownica FilterQuick™ nie jest przeznaczona do używania stałego tłuszczu piekarskiego bez zamontowanego zestawu do tego rodzaju tłuszczu. Jeśli nie zamontowano zestawu do tłuszczu stałego, w tej frytownicy należy używać wyłącznie tłuszczu płynnego. Użycie tłuszczu stałego bez zestawu do tego rodzaju tłuszczu zatkanie spowoduje przewodów olejowych. Pojemność oleju frytownicy FilterQuick™ to 14,06 kg. (14 litrów) dla urządzenia jednokadziowego i 7,03 kg. (7 litrów) dla urządzenia dwukadziowego przy 21°C

OSTRZEŻENIE

Podczas podgrzewania w celu sprawdzenia, smażenia, gotowania lub każdego innego należy zawsze napełniać obie strony dzielonej kadzi.

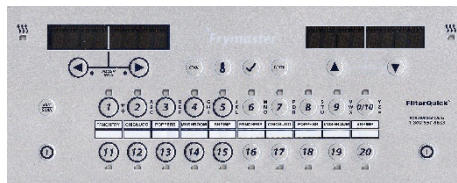
1. Napełnij kadź olejem do dolnej linii OIL LEVEL (Poziom oleju) znajdującej się z tyłu kadzi. Umożliwi to rozszerzanie oleju w miarę nagrzewania. Zimnego oleju nie wolno nalewać powyżej dolnej linii, ponieważ w miarę rozszerzania się oleju pod wpływem ciepła naczynie może się przepełnić. Dla systemów zbiorczych oleju patrz punkt 1.9.8 na stronie 1-16 w *Podręczniku sterownika FilterQuick™ 8197298* w celu uzyskania instrukcji, aby napełnić kadź z opakowania zbiorczego.
2. Upewnij się, że kable zasilania są podłączone do odpowiednich gniazd (jeśli dotyczy). Sprawdź, czy powierzchnia czołowa wtyku jest wyrównana z płytą zewnętrzną i nie widać przewodów.
3. Upewnij się, że zasilanie jest włączone. Niektóre modele są wyposażone we włącznik główny znajdujący się za drzwiczkami szafki frytownicy na przednim panelu skrzynki podzespołów, obok bezpiecznika.
4. Upewnij się, że sterownik jest **włączony**. Po włączeniu sterownika frytownica rozpocznie się nagrzewanie i na ekranie będzie wyświetlany komunikat **MELT-CYCL** (Cykl rozpuszczania) naprzemiennie z temperaturą i temperaturą docelową dopóki frytownica nie osiągnie temperatury 82°C. Temperatura frytownicy jest wyświetlana do chwili aż osiągnie 2°F od temperatury docelowej. Po osiągnięciu przez frytownicę temperatury docelowej na wyświetlaczu sterownika zostanie wyświetlony komunikat **READY** (Gotowa), co oznacza, że frytownica jest gotowa do użycia. Aby wyłączyć cykl rozpuszczania, naciśnij przycisk EXIT COOL (Wyłącz tr. chłodzenia). Wybrać pozycję YES (Tak), aby wybrać EXIT MELT (Zamknij rozpuszczanie)?
5. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się na górnym linii OIL LEVEL (Poziom oleju), gdy olej osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia.
6. Maksymalna porcja frytek w oleju lub tłuszczu nie powinna wynosić więcej niż 0,7 kg.

Wyłączenie

1. Rozpocznij cykl filtracji oleju i wyczyść frytownicę (patrz rozdziały 5 i 6).
2. Wyłącz frytownicę.
3. Umieść pokrywę kadzi na kadziach.

3.2 Obsługa

Ta frytownica jest wyposażona w sterowniki FilterQuick™ (przedstawione poniżej). Proszę odnieść się do *instrukcji obsługi sterownika 8197298 FilterQuick™*, aby uzyskać procedury dotyczące programowania i pracy.



STEROWNIK FILTER QUICK

Więcej informacji o obsłudze wbudowanego układu filtracji można znaleźć w rozdziale 5 w niniejszym podręczniku.

3.3 Układ automatycznego uzupełniania oleju Oil Attendant®

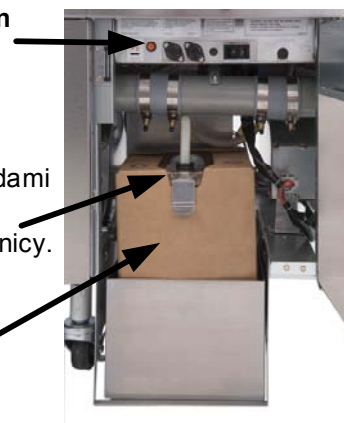
Jeżeli układ uzupełniania oleju Oil Attendant® jest zamontowany na frytownicy, olej w kadziach jest stale uzupełniany ze zbiornika w szafce. W zbiorniku mieści się 15,88 kg oleju. W normalnych warunkach pracy wystarcza to na około dwa dni. Podzespoły układu zostały opisane po prawej stronie (patrz Rysunek 1).

UWAGA: Układ jest przeznaczony do uzupełniania poziomu oleju, a nie napełniania. Kadzie trzeba ręcznie napełnić po uruchomieniu frytownicy oraz po utylizacji oleju.

Przełącznik niskiego resetowania JIB (Jug In Box): Resetuje system ATO po zmianie oleju.

Specjalna nakrywka: Z zamontowanymi przewodami zasysającymi olej ze zbiornika do kadzi frytownicy.

Jug In Box (JIB): JIB to pojemnik na olej.



Rysunek 1

3.3.1 Montaż zbiornika oleju

Zdemontuj oryginalną pokrywę ze zbiornika oleju i wkładkę. Zamień na dostarczoną nakrywkę, która jest połączona ze sprzętem ssącym. Upewnij się, że rura zasilająca z nakrywki sięga do dna zbiornika oleju.

Umieść zbiornik oleju wewnątrz szafki i wsuń go na miejsce (jak pokazano na następnej stronie). Podczas wstawiania zbiornika do frytownicy zachowaj ostrożność, aby nie zaczepić sprzętem ssącym o wnętrze szafki.

Układ jest gotowy do pracy. Podczas nagrzewania do wstępnie zaprogramowanej temperatury układ zostanie włączony i w razie potrzeby będzie powoli uzupełniał olej w kadzi aż do uzyskania optymalnego poziomu.

3.3.2 Rutynowe zmiany oleju

Gdy poziom oleju w zbiorniku oleju będzie niski na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **TOPOFF OIL EMPTY** (Brak oleju) na lewym wyświetlaczu oraz komunikat **CONFIRM** (Potwierdź) na prawym wyświetlaczu. Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM) (Potwierdź). Niektóre czynności mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta w celu wymiany zbiornika JIB. Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w Aneksie C na końcu niniejszego podręcznika.

1. Otwórz szafkę i wysuń zbiornik JIB z szafki (patrz Rysunek 2).



Rysunek 2

2. Zdejmij nakrywkę i wlej pozostały olej ze zbiornika równomiernie do wszystkich kadzi (patrz Rysunek 3).



Rysunek 3

3. Umieść zbiornik w pozycji pionowej i zdejmij nakrywkę oraz uszczelnienie (patrz Rysunek 4).



Rysunek 4

4. Umieść rurę w nowym, pełnym zbiorniku (patrz Rysunek 5).



Rysunek 5

OSTRZEŻENIE

Nie dolewaj
GORĄCEGO ani
UŻYWANEGO oleju do
zbiornika JIB.

5. Wsuń zbiornik JIB na półkę wewnątrz szafki frytownicy (patrz Rysunek 2).

6. Naciśnij pomarańczowy przycisk resetowania zbiornika JIB i przytrzymaj go przez **dziesięć (10) sekund**, aby zresetować układ uzupełniania oleju (patrz Rysunek 6).



Rysunek 6

3.3.3 Systemy zbiorcze oleju

Instrukcje instalacji i obsługi systemów zbiorczych oleju można znaleźć w Aneksie C na końcu niniejszego podręcznika.

ELEKTRYCZNE FRYTOWNICE FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 4: INSTRUKCJE FILTRACYJNE

4.1 Wstęp

FilterQuick™ z systemem filtracyjnym fingertip umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii.

Punkt 4.2 opisuje przygotowanie systemu filtrowania do użytku. Działanie systemu opisano w punkcie 4.3.

⚠ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE

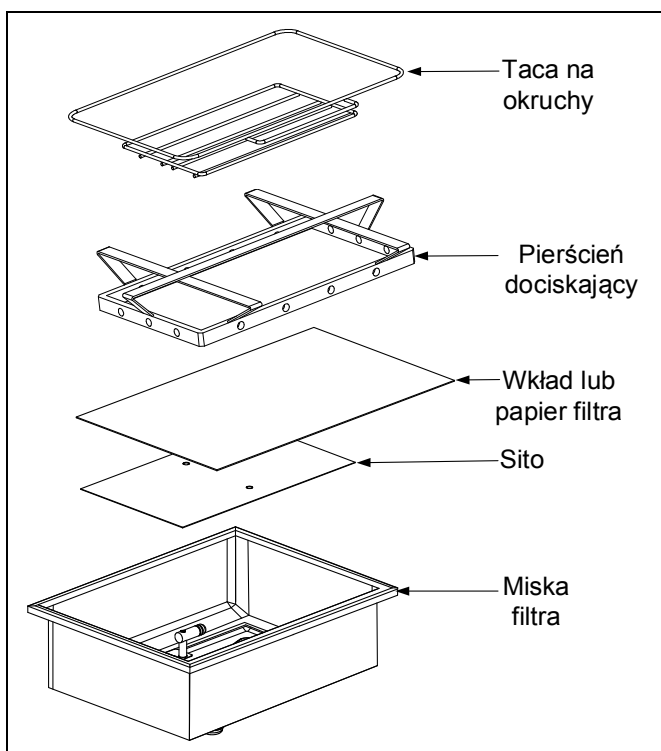
Wkładka filtra lub papier **MUSZĄ** być wymienione codziennie, gdy poziom odstojułka przekroczy wysokość pierścienia dociskającego.

4.2 Przygotowanie układu filtracji Fingertip FilterQuick™ do używania z wkładką filtracyjną lub filtrem papierowym.

FilterQuick™ z systemem filtracyjnym fingertip umożliwia bezpieczne i wydajne filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii. Układ filtracji FilterQuick™ wykorzystuje konfigurację z papierem filtracyjnym, która składa się z tacy na okruchy, dużego pierścienia dociskającego i metalowego sita.

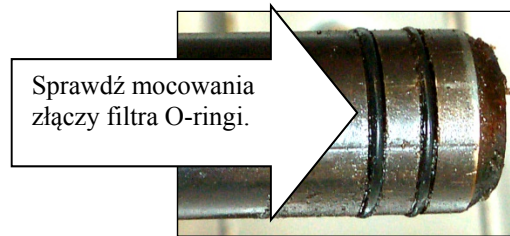
1. Wyciągnij miskę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, papier filtracyjny i sito (patrz Rysunek 1). Oczyszczyć wszystkie elementy roztworem środka czyszczącego i gorącej wody, a następnie dokładnie wysuszyć.

Pokrywa miski może być wyjmowana jedynie w celu czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza lub dla umieszczenia pod odpływem modułu utylizującego SDU (wyprodukowanego przed styczniem 2004 r.). Instrukcje dotyczące utylizacji można znaleźć w podręczniku sterownika 8197298.



Rysunek 1

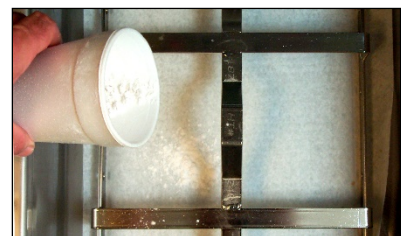
2. Dokonaj oględzin spasowania miski filtra, aby upewnić się, że oba o-ringi są w dobrym stanie (patrz Rysunek 2).
3. Następnie w odwrotnej kolejności umieść metalowe sito w dolnej, środkowej części miski, ułóż na nim arkusz papieru filtracyjnego, przykrywając wszystkie krawędzie (patrz Rysunek 1). Jeżeli wykorzystywana jest wkładka filtrująca, upewnij się, że ułożono ją szorstką powierzchnią do góry i że wpasowano między wytłoczone krawędzie miski filtra.
4. Umieść pierścień dociskający na papierze filtracyjnym i opuść go w miskę, opierając papier na jej brzegach (patrz Rysunek 3).
5. Jeżeli wykorzystywany jest papier filtrujący, po zamontowaniu pierścienia dociskającego rozsyp równomiernie na papierze jedno opakowanie proszku filtrującego. (Patrz Rysunek 4)
6. Wymień tacę na okruchy w misce filtra, a następnie wciśnij miskę do frytownicy, umieszczając ją pod spustem.



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

NIE NALEŻY UŻYWAĆ PROSZKU FILTRUJĄCEGO WRAZ Z WKŁADKA!

7. Wepchnij miskę filtra ponownie do frytownicy, ustawiając ją pod frytownicą. Upewnij się, że na płycie MIB wyświetlane jest „R”. Układ filtrowania jest gotowy do pracy.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie należy jednocześnie 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.

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smaźalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

4.3 FilterQuick™ z filtracją Fingertip

Sterownik FilterQuick™ posiada funkcję, która informuje operatora, aby rozpoczął półautomatyczny proces filtracji po określonej ilości cykli smaźalniczych.

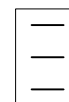
Sterownik FilterQuick™ obsługuje system filtracji półautomatycznej na frytownicy FilterQuick™. Po określonej liczbie cykli smaźalniczych sterownik wyświetla **FILTER NOW?** (Filtrować teraz?) na przemian z **YES NO** (Tak nie). Jeśli zostanie wybrane **NO** (Nie) lub cykl smaźalniczy rozpoczął się, sterownik powróci do normalnej pracy przez określoną ilość cykli i ponownie wyświetli monit o filtrowaniu. Monit FILTER NOW? (Filtrować teraz?) jest wyświetlany, jeśli zakończyła się ilość cykli smaźalniczych do filtrowania lub odliczanie monitu filtrowania. Odnies się do podręcznika sterownika FilterQuick™ w celu zapoznania się z krokami filtracji. Wszystkie komunikaty muszą być potwierdzone lub skasowane na wszystkich sterownikach przed rozpoczęciem procesu filtracji.

4.4 Rozwiązywanie problemów FilterQuick™ z filtracją Fingertip

4.4.1 Niekompletna filtracja

Jeśli podczas procedury filtracji wystąpi błąd po zmianie papieru filtrującego lub wkładki filtrującej, zostanie wygenerowany komunikat o błędzie.

Sterownik wyświetla **IS VAT FULL?** (Czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES NO** (tak nie). Płyta MIB wyświetla trzy poziome linie.



1. Jeśli kadź jest pełna, naciśnij przycisk **▲ (YES)** (Tak), aby kontynuować. Sterownik powraca do trybu bezczynności lub OFF (wyłącza się).

Jeśli misa nie jest całkowicie wypełniona, przejdź do kolejnego kroku.

2. Naciśnij **▼ (NO)** (Nie), jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.

Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **FILLING** (Napełnianie), gdy ponownie pracuje pompa. Gdy pompa zatrzymuje się, sterownik wyświetla **IS VAT FULL?** (Czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES NO** (tak nie) ponownie. Jeśli kadź jest pełna, przejdź do kroku 1. Kontynuuj, jeśli kadź nie jest całkowicie wypełniona.

3. Naciśnij **▼ (NO)** (Nie), jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.

Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **FILLING** (Napełnianie), gdy ponownie pracuje pompa. Gdy pompa zatrzymuje się, sterownik wyświetla **IS VAT FULL?** (Czy kadź jest pełna?) na przemian z **YES NO** (tak nie) ponownie. Jeśli kadź jest pełna, przejdź do kroku 1. Kontynuuj, jeśli kadź nie jest całkowicie wypełniona.

4. Naciśnij **▼ (NO)** (Nie), jeśli misa nie jest całkowicie napełniona. Jeśli jest to szósta kolejna sekwencja nieudanej filtracji, przejdź do kroku 8.

Sterownik wyświetla **CHANGE FILTER PAPER?** (Zmienić papier filtrujący?) na przemian z **YES NO** (Tak nie) oraz alarm.

5. Naciśnij **▲ (YES)** (Tak), aby kontynuować.

Naciśnięcie **▼ (NO)** (Nie) pozwala frytownicy powrócić do trybu smażenia, w większości przypadków, na cztery minuty lub 15 minut, jeśli czas przydatności papieru filtrującego upłynął, kończąc się komunikatem **CHANGE FILTER PAPER?** (Zmienić papier filtrujący?) na

przemian z **YES NO** (Tak nie). Powtarza się to aż zostanie wybrane **YES** (Tak).

Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **REMOVE PAN** (Wyjmij misę).

***UWAGA:** Jeśli minął czas wymiany papieru filtrującego, normalnie co 25 godzin, komunikat **CHANGE FILTER PAPER?** (Zmienić papier filtrujący?) powtarza się co 15 minut zamiast co 4 minuty.

6. Wyjmij misę. Wyświetlacz sterownika zmienia się na **CHANGE PAPER** (Zmień papier).

Zmień papier filtrujący i upewnij się, że misa filtra została wyciągnięta do przodu z szafki na przynajmniej 30 sekund. Gdy misa znajduje się na zewnątrz przez 30 sekund, sterownik wyświetla **OFF** (Wył.). Upewnij się, że misa jest sucha i poprawnie zamontowana. Wepchnij misę filtra z powrotem do frytownicy. Upewnij się, że na płycie MIB wyświetlane jest „**R**”.

7. Włącz panel sterowania. Sterownik wyświetla temperaturę frytownicy aż osiągnie ona zadaną wartość.

8. Jeśli pojawi się błąd filtracji kilka razy, zawór zwrotny zamyka się i sterownik wyświetla **SERVICE REQUIRED** (Wymagany serwis) na przemian z **YES** (Tak) i alarmem.

9. Naciśnij **▲ YES (Tak)**, aby wyciszyć alarm i kontynuować.

Sterownik wyświetla **SYSTEM ERROR** (Błąd systemu) i komunikat o błędzie przez 15 sekund, zmieniając się na **SYSTEM ERROR FIXED** (Błąd systemu naprawiony) na przemian z **YES NO** (Tak nie).

10. Naciśnij **▼ (NO)** (Nie), aby kontynuować smażenie. Wezwij autoryzowany serwis (FAS), aby naprawić i zresetować frytownicę. Błąd zostanie ponownie wyświetlony co 15 minut aż usterka zostanie naprawiona. Filtracja półautomatyczna i automatyczne uzupełnianie zostaną wyłączone aż frytownica zostanie zresetowana.

4.5 Zajęty filtr

Gdy wyświetlany jest komunikat **FILTER BUSY** (Filtr zajęty) na wyświetlaczu, system czeka na inną kadź, która ma być filtrowana lub czeka na inny problem do usunięcia. Poczekać 15 minut, aby zobaczyć, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego autoryzowanego serwisu (FAS).

ZAGROŻENIE

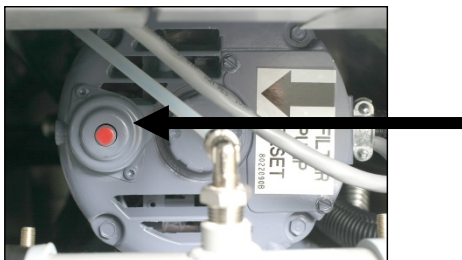
Nie należy spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z więcej niż jednej kadzi — może to spowodować przelanie i wylanie się gorącego oleju, co może doprowadzić do ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas zerowania pompy filtracji należy zachować ostrożność i nosić odpowiednie środki ochrony osobistej. Zerowanie przełącznika należy wykonywać ostrożnie, aby zapobiec możliwości poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności podczas pracy wokół rury spustowej i kadzi.



Przełącznik resetowania pompy filtracji

4.6 Spuszczanie i utylizacja tłuszczu, ponowne napełnianie kadzi

Gdy tłuszcz wymaga wymiany, należy spuścić go do odpowiedniego pojemnika w celu przewiezienia do pojemnika utylizacyjnego. (W celu zapewnienia bezpiecznego i wygodnego spustu i utylizacji zużytego oleju firma Frymaster zaleca zastosowanie modułu Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU) w przypadku urządzeń ze zbiornikiem JIB. Moduł SDU jest dostępny u lokalnego dystrybutora). **Nie wolno spuszczać do pojemnika SDU roztworu do odparowania.** **UWAGA:** Korzystając z SDU wyprodukowanego przed styczniem 2004 r., należy pamiętać o zdjęciu pokrywy miski filtra przed umieszczeniem zestawu pod odpływem. Aby zdjąć pokrywę, należy trochę i przesunąć podnieć przednią krawędź i prostym ruchem wyciągnąć z szafki. Szczegółowe instrukcje można znaleźć w broszurze dostarczonej wraz z zestawem do utylizacji. Jeśli nie ma zestawu utylizacyjnego, należy odczekać na schłodzenie tłuszczu do 38°C, następnie spuszczać go do METALOWEGO, co najmniej 4-litrowego pojemnika, co zapobiegnie rozlaniu tłuszczu. Jeśli używany jest system zbiorczy oleju, należy przestrzegać instrukcji dotyczących utylizacji i ponownego napełniania układu zbiorczego oleju zawartych w instrukcji sterownika FilterQuick 8197298.

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

Spust i filtracja oleju wymagają zachowania najwyższej ostrożności, celem uniknięcia poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowany olej ma temperaturę 177°C lub zbliżoną. Podczas spuszczenia i filtrowania tłuszczu należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny.

⚠ OSTRZEŻENIE

NIGDY nie spuszczać do pojemnika SDU roztworu do odparowania. Roztwór do odparowania może uszkodzić zestaw SDU.

1. Ustaw przełącznik zasilania komputera w pozycję **OFF (Wył.)**.
2. Zdemontuj miskę filtra i ustaw SDU lub METALOWY pojemnik o pojemności co najmniej 15 litrów pod frytownicą w celu spuszczenia tłuszczu. METALOWY pojemnik musi być odporny na działanie temperatury rozgrzanego oleju i przystosowany do przechowywania gorących płynów.
3. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących utylizacji tłuszczu zawartych w instrukcji sterownika FilterQuick™ w celu utylizacji lub spuszczenia. Jeżeli zawór spustowy zostanie zatkany drobinami żywności, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.

⚠ ZAGROŻENIE

NIE NALEŻY uderzać w zawór spustowy wyciorem ani innymi przedmiotami. Uszkodzenie kuli zaworu będzie przyczyną wycieków i spowoduje utratę gwarancji Frymaster.

4. Po spuszczeniu tłuszczu z kadzi, oczyść ją z wszelkich drobin żywności oraz pozostałości oleju. **UWAŻAJ**, gdyż substancje te mogą powodować ciężkie oparzenia przy zetknięciu z gołą skórą.
5. Gdy zawór spustowy został zamknięty, należy napełnić kadź czystym, przefiltrowanym lub świeżym olejem smażalniczym do dolnej kreski OIL-LEVEL (Poziom oleju).

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 5: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

5.1 Czyszczenie frytownicy

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Nigdy nie usiłuj czyścić frytownicy podczas smażenia lub gdy kadź napełniona jest gorącym tłuszczem. Jeżeli do rozgrzanego oleju przedostanie się woda, spowoduje to rozchłapywanie tłuszczu, co spowodować może ciężkie oparzenia osób postronnych.

OSTRZEŻENIE

Należy używać środka czyszczącego dopuszczonego do sprzedaży, przeznaczonego do wydajnego czyszczenia i odkażania powierzchni, które mają kontakt z żywnością. Przed użyciem, zapoznaj się z wszelkimi oświadczeniami i ostrzeżeniami. Szczególną uwagę zwrócić należy na stężenie roztworu czyszczącego oraz dopuszczalny czas jego styczności z powierzchniami obróbki żywności.

5.2 CODZIENNE KONTROLE I KONSERWACJA

5.2.1 Kontrola uszkodzeń frytownicy i akcesoriów — codziennie

Należy sprawdzić, czy żadne kable i przewody nie są poluzowane lub naderwane, czy nie występują wycieki oraz czy w kadzi lub w szafce nie znajdują się żadne ciała obce. Ponadto należy zwrócić uwagę na wszelkie inne oznaki, wskazujące że frytownica i akcesoria nie są gotowe do bezpiecznej eksploatacji.

5.2.2 Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy – codziennie

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

Powierzchnię zewnętrzną obudowy frytownicy należy czyścić czystą, wilgotną szmatką zmoconą środkiem czyszczącym. Ścierać czystą wilgotną szmatką.

5.2.3 Czyszczenie układu filtracyjnego FilterQuick™ — codziennie

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

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

Układ filtracyjny FilterQuick™ nie wymaga innych czynności zapobiegawczo-konserwacyjnych poza codziennym czyszczeniem miski filtra roztworem gorącej wody i środka czyszczącego.

Jeżeli zauważysz, że system pompuje wolno lub wcale, sprawdź czy sito miski filtra znajduje się na misce i czy na nim znajduje się papier filtrujący. Upewnij się że dwa o-ringi na mocowaniu w prawej przedniej części miski filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie.

5.2.4 Czyszczenie miski filtra, dostawek i akcesoriów

Zwęglony olej zgromadzi się na misce filtra oraz dodatkowych częściach i akcesoriach takich jak kosze, tacki osadowe, czy też tace do smażenia ryb.

Przetrzyj miękką szmatką nawilżoną roztworem detergentu miskę filtra oraz wszystkie możliwe do demontażu części oraz akcesoria (części można również umyć w zmywarce do naczyń). Dokładnie opłucz i osusz każdą część. **NIE** używaj do czyszczenia tych części wełny stalowej, ani papieru ściernego. Zarysowania spowodowane skrobaniem mogą utrudnić kolejne czyszczenie tych elementów.

5.3 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

5.3.1 Czyszczenie kadzi i elementów grzewczych

⚠ ZAGROŻENIE

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

Po dłuższym okresie eksploatacji na wewnętrznej powierzchni kadzi pojawi się twarda powłoka skarmelizowanego oleju. Ten osad należy okresowo usuwać, aby utrzymać wydajną pracę frytownicy.

Zapoznaj się z procedurami czyszczenia i filtracji w instrukcji sterownika FilterQuick™ w celu czyszczenia kadzi.

5.3.2 Czyszczenie kadzi przy pomocy czyszczenia na gorąco (do odparowania) lub czyszczenia na zimno (kąpiel na zimno)

Podczas normalnej eksploatacji frytownicy wewnątrz kadzi stopniowo osadza się zwęglony tłuszcz. Ta warstwa powinna być okresowo usuwana, stosując procedurę czyszczenia na gorąco (odparowanie) lub czyszczenie na zimno (kąpiel na zimno). Stosować procedury czyszczenia i filtracji w instrukcji sterownika FilterQuick™ w celu czyszczenia kadzi.

⚠ OSTRZEŻENIE

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).

Aby wyczyścić wszystkie kadzie jednocześnie, należy zutylizować cały olej zgodnie z instrukcjami w instrukcji sterownika FilterQuick™. Gdy olej zostanie zutylizowany, należy wykonać poniższe procedury:

1. Ustaw przycisk produktu na 90°C i wykonaj instrukcje na pojemniku z detergentem.
2. Gdy roztwór przestał się gotować, wyłącz sterownik.
3. Zdemontuj miskę filtra i ustaw lub METALOWY pojemnik z uszczelnioną pokrywą o pojemności co najmniej 15 litrów pod frytownicą w celu spuszczenia tłuszczu. METALOWY pojemnik musi być odporny na działanie temperatury rozgrzanych płynów.
4. Spuść roztwór, stosując instrukcje spuszczenia do miski zawarte w instrukcji sterownika FilterQuick™ i wyczyść dokładnie każdą(kadzie).

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas tego procesu nie należy pozostawiać frytownicy bez nadzoru. Jeżeli roztwór przeleje się, natychmiast ustaw przełącznik ON/OFF w pozycji OFF.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie spuszczać roztworu czyszczącego do modułu utylizacji tłuszczu stałego (SDU), wbudowanego modułu filtrującego ani przenośnego modułu filtrującego. Moduły te są przeznaczone do innych zadań i zostaną uszkodzone przez ten roztwór.

⚠ ZAGROŻENIE

Spuszczając roztwór czyszczący do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się, że jego pojemność to co najmniej 15 litrów - inaczej może dojść do rozlania gorącego tłuszczu i powstania obrażeń.

5. Ponownie napełnij kadzie czystą wodą. Dwukrotnie spłucz kadzie, spuść ich zawartość i wytrzyj czystym ręcznikiem. Dokładnie usuń wszelkie pozostałości wody z kadzi i innych podzespołów przed napełnieniem kadzi olejem do poziomu dolnej linii OIL-LEVEL (Poziom oleju).

⚠ ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem kadzi olejem smaźalniczym lub tłuszczem piekarskim należy sprawdzić, czy nie znajduje się w niej woda. Gdy olej zostanie podgrzany do temperatury smaźalniczej, woda znajdująca się w kadzi spowoduje rozpryskiwanie się tłuszczu.

5.4 COMIESIĘCZNE KONTROLE I KONSERWACJA

5.4.1 Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika FilterQuick™

1. Umieść w tłuszczu dobrej jakości termometr lub sondę termiczną tak, aby końcówka dotykała do sondy termicznej frytownicy.
2. Kiedy wyświetlacz pokaże READY (Gotowy) (wskazując, że zawartość kadzi ma temperaturę w odpowiednim zakresie), jednokrotnie wciśnij przełącznik, aby pokazać temperaturę tłuszczu zarejestrowaną przez próbnik. Ustawiona temperatura jest oznaczona symbolem temperatury.

3. Zapisz temperaturę zarejestrowaną przez termometr lub pirometr. Faktyczna temperatura nie powinna odbiegać od odczytu pirometru na więcej niż $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Jeżeli tak nie jest, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

5.5 Cokwartalne kontrole i konserwacja

5.5.1 Wymień o-ringi

W celu kontroli o-ringów, patrz strona 4-2.

5.6 COROCZNA/OKRESOWA KONTROLA CAŁOŚCIOWA

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

Firma Frymaster zaleca coroczne oględziny tego urządzenia przez serwis FAS w następujący sposób:

5.6.1 Frytownica

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń oleju.
- Ustalenie, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.
- Sprawdzenie, czy elementy grzewcze są w dobrym stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego oleju. Kontrolę elementów pod kątem oznak nadmiernego wypalenia.
- Ustalenia, że mechanizm przechyłu działa poprawnie podczas opuszczania i podnoszenia podzespołów oraz że odpowiednie przewody nie są splątane i/lub nie mają otarć.
- Sprawdzenie, czy pobór prądu (w A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tabliczką znamionową urządzenia.
- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Ustalenie, że elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki itp.) są w należyтым stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- Sprawdzenie, czy przewody skrzynki podzespołów i styczników są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdzenie, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki zabezpieczające spust, przełączniki resetowania itp.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Sprawdzenie, czy naczynie do smażenia jest w dobrym stanie, wolne od wycieków i czy izolacja naczynia pozostaje w stanie używalności.
- Sprawdzenie, czy wiązka okablowania i styki nie są obłuzowane i w dobrym stanie.

5.6.2 Układ filtracyjny FilterQuick™

- Kontrola wszystkich przewodów powrotnych i spustowych oleju pod kątem wycieków i sprawdzenie, czy wszystkie połączenia są szczelne.
- Kontrola miski filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruchy nagromadziło się dużo okruchów, należy wskazać właścicielowi/użytkownikowi, że kosz z okruchami należy codziennie opróżniać do zaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzenie, czy wszystkie o-ringi i inne (łącznie ze znajdującymi się na połączeniach szybkorozłącznych) występują i są w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
- Kontrola szczelności układu filtrującego obejmująca:
 - Sprawdzenie, czy miska filtra jest na miejscu i zamontowana poprawnie.
 - Przy pustej misce filtra, umieszczenie każdej kadzi w kadzi do napełniania z wybranej miski (patrz strona 1-15 instrukcji FilterQuick), pojedynczo. Ustalenia poprawnego działania każdego z zaworów zwrotnych poprzez uruchomienie pompy filtra, stosując każdą do napełniania z wybranej miski. Ustalenia, że pompa uruchamia się i że w tłuszczu piekarskim tylko właściwej kadzi pojawiają się pęcherzyki.
 - Sprawdzenie, czy miska filtra jest odpowiednio przygotowana do filtrowania, następnie spuszczenie z kadzi oleju podgrzanego do temperatury 149°C do miski filtra przy pomocy spustu do wybranej miski (patrz instrukcja sterownika FilterQuick™). Ostatecznie, korzystając z kadzi napełnianej z miski, spuścić z wybranej miski (patrz instrukcja sterownika FilterQuick™), odczekać, aż tłuszcz powróci do kadzi (co wskażą pęcherzyki we wrzącym tłuszczu). Po powrocie całości tłuszczu do kadzi, wciśnij strzałkę do góry. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ROZDZIAŁ 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

6.1 Wstęp

W tym dziale zamieszczono szereg przystępnych wskazówek postępowania z często spotykanymi problemami, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Następujące porady mają pomóc w usunięciu lub przynajmniej w 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 doloży 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. Nie zapominaj jednak o tym, co oczywiste – każdemu zdarzyć się może przeoczenie włączenia wtyczki do sieci, czy niedomknięcie odpowiedniego zaworu. 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 połączenia, należy skontrolować również wszystkie inne połączenia. Jeżeli wielokrotnie "wysiada" dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

Zanim zadzwonisz na INFOLINIĘ Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Sprawdź, czy przewody elektryczne są poprawnie włączone, a przerywacze obwodu działają.
- 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. Nigdy nie wolno 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.

6.2 Rozwiązywanie problemów

6.2.1 Usterki sterownika i podgrzewania

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|---|--|---|
| Brak obrazu na sterowniku. | A. Nie włączono sterownika. | A. Wciśnij wyłącznik zasilania ON/OFF komputera. |
| | B. Brak dopływu energii do frytownicy. | B. Sprawdź, czy przewód zasilania sterownika jest podłączony, a wyłącznik automatyczny załączony. |
| | C. Usterka sterownika lub innego podzespołu. | C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat IS FAT FULL? (Czy kadz jest pełna?) YES NO (Tak Nie) po filtracji. | A. Jest to zachowanie prawidłowe po filtracji. B. Olej może być w misce filtra. | A. Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), jeżeli kadz jest pełna. W przeciwnym razie naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)). B. Postępuj zgodnie z monitami sterownika, aby skasować komunikat. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat CHANGE FILTER PAPER? (Zmienić papier filtracyjny?) | Został wyświetlony codzienny monit o zmianie papieru filtracyjnego. | Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), postępuj zgodnie z monitami i zmień papier filtracyjny. |
| Frytownica nie nagrzewa się. | A. Nie włączono do sieci głównego przewodu zasilania. | A. Upewnij się, że przewód zasilania głównego, są mocno osadzone w gniazdku, pewnie zaryglowane, a wyłącznik nie „wyskoczył”. |
| | B. Awaria sterownika. | B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| | C. Awaria przynajmniej jednego innego elementu. | C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Przy pierwszym uruchomieniu frytownica ciągle się włącza i wyłącza. | Frytownica pracuje w cyklu rozpuszczania. | Jest to normalne działanie. Będzie kontynuowane do osiągnięcia przez frytownicę temperatury 82°C. |
| Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania jest włączony (ON). | Awaria czujnika temperatury lub sterownika. | Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania nie jest włączony (ON). | Awaria stycznika lub sterownika. | Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |

6.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|---|--|---|
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat LOW TEMP (NISKA TEMP.) . | Temperatura kadzi spadła o więcej niż 17°C poniżej temperatury docelowej w trybie bezczynności lub 25°C w trybie smażenia. | Jest to normalne w przypadku włożenia dużej partii zmrożonego produktu do kadzi lub nieprawidłowego nagrzewania frytownicy. Jeżeli problem 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. | Frytownice wyposażone w sterownik FilterQuick można przełączać między jednostką 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 komunikat OFF (WY□.) . Włącz sterownik, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat HI TEMP (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. |
| Wyświetlacz M3000 pokazuje HOT-HI-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 HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Błąd limitu wysokiej temp., odłącz zasilanie). | Błąd limitu wysokiej temperatury. | Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Sterownik wyświetla TEMP PROBE FAILURE (AWARIA SONDY) . | Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza. | Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Sterownik wyświetla HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA) . | Uszkodzony sterownik, uszkodzona płyta interfejsu, otwarty termostat zabezpieczający przed przegrzaniem. | Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|--|---|---|
| Włączony wskaźnik nagrzewu, ale brak nagrzewu. | Trójfazowy przewód zasilania jest odłączony lub bezpiecznik otworzył obwód. | Upewnij się, że przewód zasilania głównego jest mocno osadzony w gniazdach, zablokowany, a wyłącznik załączony. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat RECOVERY FAULT/ YES (Błąd przywrócenia/Tak) i emitowany jest sygnał dźwiękowy alarmu. | Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum. | Skasuj błąd i wycisz alarm, naciskając przycisk ▲ (YES (Tak)). Maksymalny czas przywracania w przypadku frytownicy elektrycznej wynosi 1:40. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Sterownik blokuje się. | Błąd sterownika. | Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat SERVICE REQUIRED (WEZWIJ SERWIS) wraz z komunikatem o błędzie. | Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta. | Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)) po rozwiązaniu problemu lub naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)), aby kontynuować smażenie i wezwać serwis FAS. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe. |

6.2.3 Usterki filtrowania

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|---|---|--|
| Frytownica filtruje po każdym cyklu smażenia. | Nieprawidłowe ustawienie monitu o filtrację. | Zmień ustawienie monitu o filtrację. |
| Funkcje menu filtracji nie uruchamiają się lub sterownik wyświetla WAIT FOR FILTER (CZEKAJ NA FILTR) lub FILTER BUSY (FILTR JEST ZA JĘTY) . | <ul style="list-style-type: none"> A. Temperatura jest zbyt niska lub sterownik jest wyłączony. B. Inna funkcja jest w toku. C. MIB nie wyczyściła systemu kontroli. D. Komunikaty lub błędy na innych sterownikach. E. Miska filtra nie jest całkowicie podłączona. | <ul style="list-style-type: none"> A. Upewnij się, że frytownica jest nagrzana do temperatury docelowej; sprawdź, czy sterownik jest włączony. B. Poczekaj na zakończenie poprzedniej funkcji przed rozpoczęciem kolejnego cyklu filtracji. C. Poczekaj jedną minutę i spróbuj ponownie. D. Usuń komunikaty lub błędy na innych sterownikach. E. Upewnij się, że miska filtra jest na swoim miejscu i jest całkowicie włożona do frytownicy oraz że na płycie MIB wyświetlane jest „A”. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat FLT DYLD OR POL DLYD (Błąd opóź lub pol opóź.) . | Inna funkcja jest uruchomiona lub nastąpiło obejście filtracji. | Poczekaj aż poprzednia funkcja zakończy uruchamianie cyklu filtracji lub wybierz „YES” (Tak) dla funkcji „FILTER NOW?” (Filtrować teraz?), jeśli znajduje się na innym sterowniku. |
| Pompa filtracji nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania. | <ul style="list-style-type: none"> A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu. B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie wyłącznika termicznego. C. Zator w pompie filtra. | <ul style="list-style-type: none"> A. Sprawdź, że przewód zasilania komputera jest włączony, a wyłącznik automatyczny załączony. B. Jeśli silnik jest za gorący, aby go dotykać przez więcej niż parę sekund, oznacza to, że zapewne „wyskoczył” automatyczny wyłącznik termiczny. Odczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij przełącznik zerowania silnika pompy (PRS) (patrz strona 4-3). C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny. | A. Nieprawidłowo zainstalowane lub przygotowane komponenty miski filtra bądź zimny olej. | A. Usuń olej z miski filtra i wymień papier filtra, upewniając się, że sito znajduje się pod papierem. Upewnij się że dwa o-ringi przy złączu miski filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (Olej | Otwarty zawór spustowy lub olej w misce spustowej. | Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)) i wykonaj czynności przedstawione w problemie FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPEŃNIJ KADŁĘ Z MISKI SPUSTOWEJ) . |

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|--|--|---|
| w misce spustowej / Potwierdź } | | |
| Zawór odpływowy lub powrotny stale otwarty. | A. Awaria płyty obwodu AIF. B. Awaria serwomechanizmu. | Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat INSERT PAN (Włóż miskę). | A. Miska filtra niezupełnie wpasowana w swoje miejsce. B. Brak magnesu miski filtra. C. Niesprawny wyłącznik miski filtra. | A. Wsuń miskę, po czym wsuń do końca w obudowę. B. Sprawdź, czy magnes miski filtra jest na miejscu, a jeśli nie - zamontuj. C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a komputer nadal wyświetla INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ) , może to świadczyć o awarii wyłącznika. |
| System półautomatycznego filtrowania nie chce się uruchomić. | A. Zbyt niski poziom oleju. B. Upewnij się, że płyta MIB nie jest ustawiona na tryb ręczny. C. Upewnij się, że pokrywa MIB nie została uszkodzona i nie naciska na klawisze. D. Awaria przełącznika filtra. | A. Upewnij się, że poziom oleju jest wyższy niż czujnik oleju. B. Upewnij się, że płyta MIB jest w automatycznym trybie „A”. Cykl zasilania frytownicy. C. Zdemontuj pokrywę, po czym załóż ją ponownie, obserwując, czy filtrowanie nie uruchomi się. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. |
| Sterownik wyświetla FILTER BUSY (filtr zajęty). | Poprzedni cykl filtrowania lub wymiany papieru filtrującego jeszcze się nie zakończył. | Odczekaj na zakończenie poprzedniego cyklu filtrowania z rozpoczęciem nowego. Wymień papier filtrujący, jeśli pojawi się monit. |

6.2.4 Problemy z podnoszeniem kosza

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|---|---|--|
| Kosze podnoszone są nierówno i (lub) głośno. | Pręty podnośnika koszy wymagają nasmarowania. | Nałóż cienką warstwę smaru Lubriplate™ lub analogicznego lekkiego smaru białego na sworzeń i tuleje. |

6.2.5 Usterki samoczynnego uzupełniania tłuszczu

| Problem | Prawdopodobne przyczyny | Czynności naprawcze |
|---|---|---|
| Kadzie nie są napelniane. | <p>A. Okruchy nagromadziły się wokół czujnika.</p> <p>B. Zbyt niska temperatura kadzi.</p> <p>C. Olej jest zbyt zimny.</p> <p>D. Brak oleju w zbiorniku JIB.</p> <p>E. Frytownica może być odłączona od zasilania lub frytownica ze skrzynką ATO może być bez zasilania.</p> <p>F. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu.</p> | <p>A. Oczyszczyć okolice czujnika z okruszków.</p> <p>B. Temperatura frytownicy musi być równa docelowej.</p> <p>C. Upewnij się, że temp. tłuszczu w poj. JIB wynosi co najmniej 21°C.</p> <p>D. Upewnij się, że w zbiorniku JIB jest olej i przewód zasilający jest umieszczony w zbiorniku JIB. Wymień JIB i naciśnij przycisk ▲, gdy jest monit oraz naciśnij i przytrzymaj POMARAŃCZOWY przycisk resetowania przez dziesięć (10) sekund, aby zresetować system napełniania. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p> <p>E. Sprawdź wtyczki, wyłączniki i przełączniki</p> <p>F. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p> |
| Jedna z kadzi nie jest dopelniana. | <p>A. Błąd filtracji.</p> <p>B. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu.</p> <p>C. Błąd cewki elektromagnetycznej, pompy, kołka, RTD lub płytki ATO.</p> | <p>A. Rozwiąż problem z filtrem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p> <p>B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p> <p>C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p> |
| Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <i>TOPOFF OIL EMPTY</i> (Brak oleju) / CONFIRM (Potwierdź) | Brak oleju w układzie uzupełniania oleju. | Napełnij układ uzupełniania oleju i naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)). Po wymianie JIB naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania przez dziesięć (10) sekund, aby zresetować system napełniania. |

6.2.6 Kody błędów w dzienniku (tylko dla sterownika FilterQuick™)

| Kod | Komunikat o błędzie | Wyjaśnienie |
|-----|---|---|
| E03 | ERROR TEMP PROBE FAILURE (Awaria sondy temperatury) | Odczyt sondy temperatury poza zakresem |
| E04 | 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, płytki interfejsu, stycznik, zawór gazu, moduł zapłonowy lub otwarty limit wysokiej temperatury. |
| E07 | ERROR MIB SOFTWARE (Błąd oprogramowania MIB) | Wewnętrzny błąd oprogramowania MIB |
| E08 | ERROR ATO BOARD (Błąd płyty ATO) | Błąd połączenia płytki ATO; błąd płytki ATO |
| E09 | PUMP NOT FILLING (Pompa nie napełnia się) | Brudny papier/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) | Sterownik wykrył utratę połączeń z płytką MIB. Sprawdź wersję oprogramowania każdego sterownika. Jeżeli wersje nie są wyświetlane, sprawdź połączenia CAN między sterownikami; uszkodzona płytki 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)) | Minęło 25-godzinne odliczanie lub brudny filtr może powodować niepełną filtrację. |
| E22 | OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE) | Olej w misce filtra. |
| E25 | RECOVERY FAULT (Błąd przywracania) | Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum. Czas przywracania nie powinien przekraczać 1:40 dla elektryczny. |
| E27 | LOW TEMP ALARM (Alarm niskiej temp.) | Temperatura oleju spadła o więcej niż 17°C poniżej temperatury docelowej w trybie bezczynności lub 25°C w trybie smażenia. (Ten komunikat może być wyświetlany po włożeniu produktu i naciśnięciu przycisku smażenia z opóźnieniem lub włożeniu zbyt dużego wsadu). |
| E28 | HIGH TEMP ALARM (Alarm wysokiej temp.) | Temperatura oleju jest wyższa o 22,2°C od temperatury docelowej. Jeżeli temperatura będzie nadal wzrastać, ustawienie limitu wysokiej temperatury spowoduje odcięcie palnika po osiągnięciu temperatury 218°C (kraje inne niż UE) lub 202°C (kraje UE). |

| Kod | Komunikat o błędzie | Wyjaśnienie |
|-----|--|---|
| E70 | OQS TEMP HIGH (OIL jakość oleju czujnik temperatury jest wysoka) | Temperatura oleju jest zbyt wysoka dla prawidłowego odczytu OQS. Filtr w temperaturze od 300°F (149°C) i 375°F (191°C). |
| E71 | OQS TEMP LOW (OIL jakość oleju czujnik temperatury jest LOW) | Temperatura oleju jest zbyt niska dla prawidłowego odczytu OQS. Filtr w temperaturze od 300°F (149°C) i 375°F (191°C). |
| E72 | TPM RANGE LOW (RAZEM POLAR ZAKRES MATERIAŁU JEST NISKI) | TPM jest zbyt niska dla prawidłowego odczytu OQS. Nieprawidłowy rodzaj oleju może być wybrany w menu ustawień. Czujnik może być kalibrowany dla typu oleju. Patrz wykres typu oleju. Jeśli problem nadal występuje należy skontaktować się z FAS. |
| E73 | TPM RANGE HIGH (RAZEM POLAR ZAKRES MATERIAŁU jest wysoka) | Odczyt TPM jest zbyt wysoka dla prawidłowego odczytu OQS. Usuwać olej. |
| E74 | OQS ERROR (BŁĄD OIL jakości sensor) | OQS posiada wewnętrzny błąd. Jeśli problem nadal występuje należy skontaktować się z FAS. |
| E75 | OQS AIR ERROR (Czujnik oleju jakością powietrza w błąd linii) | OQS wykrywa powietrza w oleju. Sprawdzić o-ringi i sprawdzić / dokręcić filtr prescreen aby zapewnić powietrze nie wchodzi czujnik OQS. Jeśli problem nadal występuje należy skontaktować się z FAS. |
| E76 | OQS ERROR (BŁĄD OIL jakości sensor) | Czujnik OQS ma błąd komunikacyjny. Sprawdzić połączenia czujnika OQS. Cykl zasilania cała bateria frytkownicy. Jeśli problem nadal występuje należy skontaktować się z FAS. |

6.2.7 Tryb próby limitu wysokiej temperatury

Tryb próby limitu wysokiej temperatury służy do testowania obwodu limitu wysokiej temperatury. Przeprowadzenie testu limitu wysokiej temperatury niszczy tłuszcz. Próbę należy przeprowadzać wyłącznie na starym oleju. W razie osiągnięcia przez frytkownicę temperatury 238°C bez uruchomienia obwodu limitu wysokiej temperatury oraz jeżeli na komputerze wyświetlany jest komunikat **HIGH LIMIT FAILURE (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMPERATURY)** naprzemiennie z **DISCONNECT POWER (Odlącz zasilanie)** i podczas testu słysząc sygnał alarmowy wyłączyć frytkownicę i wezwij serwis.

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

1. Naciśnij przycisk (✓) i przytrzymaj go aż zostanie wyświetlona pozycja **MAIN MENU (Menu główne)**, a po niej **PRODUCT SETUP (KONFIGURACJA PRODUKTU)**.
2. Naciskaj przycisk strzałki w lewo (◀) aż zostanie wyświetlona pozycja **TECH MODE (TRYB TECHNICZNY)**.
3. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru (✓).
4. Wprowadź 3000.
5. Naciskaj przycisk strzałki w lewo (◀) aż zostanie wyświetlona pozycja **HI LIMIT TEST (PRÓBA LIMITU WYSOKIEJ TEMPERATURY)**.
6. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru (✓).

Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **HIGH LIMIT YES/NO (LIMIT WYSOKIEJ TEMPERATURY TAK/NIE)**.

7. Naciśnij przycisk strzałki w górę (▲).
8. Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **PRESS AND HOLD CHECK (Naciśnij**

przycisk ze znacznikiem wyboru i przytrzymaj go J.

9. Naciśnij przycisk (✓) i przytrzymaj go, aby rozpocząć próbę limitu wysokiej temperatury.

Rozpoczyna się nagrzewanie kadzi. Wyświetlacz pokazuje faktyczną temperaturę kadzi podczas testu. Frytownica rozpocznie nagrzewanie aż uruchomi się alarm limitu wysokiej temperatury. Zazwyczaj ma to miejsce, gdy temperatura osiąga między 217°C a 231°C w systemach innych niż UE oraz 207°C do 219°C w systemach UE.

Po wyzwoleniu alarmu limitu wysokiej temperatury na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **HELP HI-2 NAPRZEMIENNIE Z RZECZYWIST□ TEMPERATUR□** (np. 221°C).

10. Zwolnij przycisk (✓).

Jeżeli alarm limitu wysokiej temperatury nie uruchomi się, na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **HIGH LIMIT FAILURE [Błąd limitu wysokiej temp.]** zamiennie z komunikatem **DISCONNECT POWER [Odlącz zasilanie]**. W takim przypadku odłącz zasilanie frytownicy i wezwij serwis.

Kadz przestaje się nagrzewać, a na sterowniku wyświetlana jest bieżąca temperatura docelowa naprzemiennie z rzeczywistą temperaturą (np. 221°C) aż temperatura spadnie poniżej 204°C.

11. Naciśnij przycisk wyłączenia zasilania, aby skasować alarm i wyłączyć sterownik (**OFF**).

12. Postępuj zgodnie z procedurą, aby zutylizować olej.

6.2.8 OQS (Oil Jakość Sensor) Rozwiązywanie problemów

| Problem | Czynności naprawcze |
|-------------------------------|--|
| Wyświetlane Brak wyników TPM. | Sprawdź następujące elementy i wykonać kolejny filtr OQS. <ul style="list-style-type: none">• Upewnić się, że VAT jest w temperaturze zadanej.• Sprawdzić, czy filtr przed ekranu i upewnić się, że jest mocno przykręcony.• Sprawdzić, czy o-ringi na szalce filtra i upewnić się, że są obecne i że nie są one brakuje, pęknięte lub uszkodzone. Jeśli tak, wymień je.• Upewnij się, że papier filtr nie jest zatkany i czysta bibuła filtracyjna służy. Czy vat napelniać po raz pierwszy od poprzedniego filtra? Jeśli nie zmieni bibułę filtracyjną. |

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ANEKS A: INSTRUKCJE DOTYCZĄCE SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU

A.1.1 Systemy zbiorcze oleju

Systemy zbiorcze oleju są wyposażone w duże zbiorniki oleju, zwykle znajdujące się z tyłu restauracji, które są podłączone do tylnego kolektora frytownicy. Zużyty olej jest odpompowany z frytownicy przez złączkę znajdującą z tyłu frytownicy, oznaczoną DISPOSE (Utylizacja) (patrz rysunek 1), do zbiorników utylizacji, a świeży olej jest pompowany ze zbiorników przez złączkę znajdującą się z tyłu frytownicy, oznaczoną FILL (Napełnianie) (patrz rysunek 2). Podłącz złącze pojemnika zbiorczego oleju do wtyczki, która znajduje się z tyłu frytownicy (patrz rysunek 3). Schematy elektryczne znajdują się na następnej stronie.

Po zmianie ustawień oleju świeżego lub starego należy przełączyć (włączyć i wyłączyć) zasilanie frytownicy.

Frytownice FilterQuick™, wyposażone w systemy zbiorcze oleju, wykorzystują wbudowany zbiornik świeżego oleju zwykle dostarczany przez producenta systemu. Zdemontuj nakrywkę i włóż do zbiornika standardową złączkę, opierając metalową nakrywkę na dziobku zbiornika. Olej jest wypompowywany i pompowany do zbiornika przez tę samą złączkę (patrz Rysunek 4).

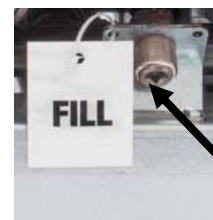


Rysunek 4



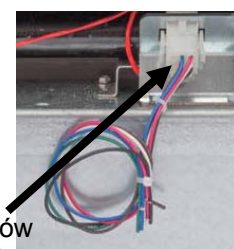
Złączka zużytego tłuszczu

Rysunek 1



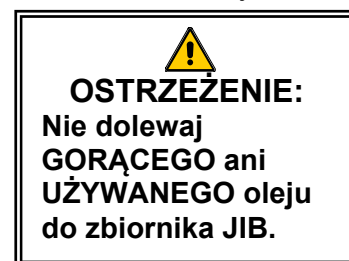
Złączka świeżego oleju

Rysunek 2



Złącza przewodów zbiorników zbiorczych

Rysunek 3



Włącznik chwilowy używany do resetowania systemu ATO jest również używany do napełniania pojemnika i systemu świeżego oleju zbiorczego. Po usunięciu komunikatu TOP OFF EMPTY (Układ dopełniania pusty), naciskając i przytrzymując przełącznik chwilowy, który znajduje się nad pojemnikiem JIB, pozwala operatorowi napełnić pojemnik ze zbiornika oleju zbiorczego (patrz rysunek 5).

Aby napełnić pojemnik, przytrzymaj naciśnięty przycisk resetujący JIB aż do napełnienia pojemnika i wtedy go puść.*

UWAGA: NIE przepelniaj pojemnika.

Aby uzyskać instrukcje dotyczące napełniania kadzi z pojemnika zbiorczego. Patrz instrukcja sterownika FilterQuick, punkt 1.9.8, strona 1-16.

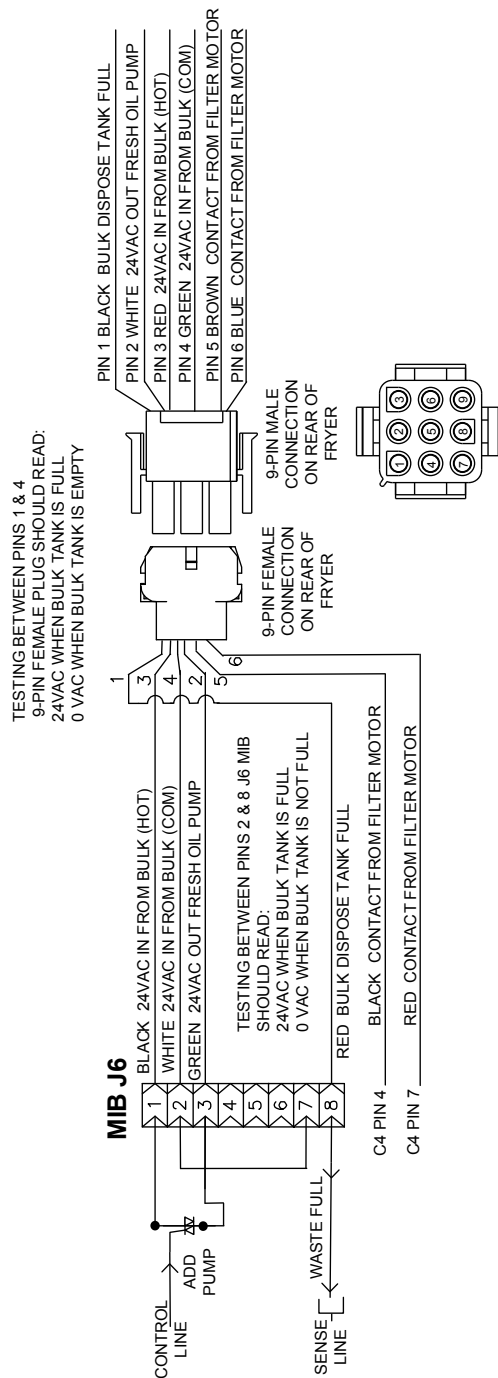


Rysunek 5

* **UWAGA:** Pompa świeżego oleju zbiorczego jest uruchamiana po około 12 sekundach od naciśnięcia przycisku napełniania JIB. Zanim poziom oleju w zbiorniku JIB zacznie się podnosić może minąć 20 sekund. Napełnienie zbiornika może potrwać około trzech minut. Napełnienie kadzi dzielonej może potrwać około jednej minuty, a pełnej kadzi — dwie minuty.

A.1.2 Ostrzeżenie oleju zbiorczego

OSTRZEŻENIE OLEJU ZBIORCZEGO



⚠ OSTRZEŻENIE

Frytownica FilterQuick™ działa TYLKO z systemami oleju zbiorczego, wyposażonymi w nowy trójbiegunowy przełącznik pływakowy. Jeśli przełącznik pływakowy to starszy przełącznik dwubiegunowy, należy zadzwonić dostawcę systemu oleju zbiorczego. Te przełączniki są zależne od biegunowości, co może spowodować zwarcie z uziemieniem i uszkodzenie płyty MIB.

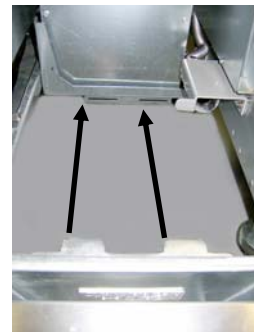
ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ANEKS B: Przygotowanie JIB do opcji stałego tłuszczu piekarskiego

1. Otwórz prawe drzwiczki frytownicy i zdemontuj wzmocnienie w szafce JIB.
2. Zamontuj wspornik liniujący na dole wzmocnienia skrzynki ATO przy pomocy dostarczonych nakrętek. Patrz Rysunek 1
3. Ustaw urządzenie do topienia z przodu szafki.
4. Przesuń wieszaki urządzenia do topienia do złączy przewodnic liniujących. Patrz Rysunek 2.
5. Przy włożonym urządzeniu do topienia w spornik przewodnicy liniującej, włóż wewnętrzną miskę pojemnika oleju do tacy. Patrz Rysunek 3.
6. Umieść pokrywę urządzenia do topienia na urządzeniu i przesunąć złączkę rury wlotowej oleju w żeńskie gniazdo ssące. Patrz Rysunek 4.
7. Przy pomocy dostarczonych śrub zamontować urządzenie do topienia na dole wewnętrznych szyn po obu stronach, wykorzystując istniejące otwory. Patrz Rysunek 5.
8. Z tyłu urządzenia do topienia zamontuj i podłącz białe złącza dwustykowe do czarnego złącza w skrzynce wyjściowej, przedstawionej na rysunku 6.
9. Upewnij się, że włącznik zasilania urządzenia do topienia jest w pozycji „ON” (Wł.). Patrz Rysunek 7.



Rysunek 1: Zamontuj wspornik liniujący na dole wzmocnienia skrzynki ATO.



Rysunek 2: Ustaw urządzenie do topienia w szafce i włóż wieszaki w złącza przewodnic liniujących.



Rysunek 3: Włóż wewnętrzną miskę zbiornika oleju do urządzenia do topienia.



Rysunek 4: Umieść pokrywę na misce i przesunąć złączkę rury wlotowej oleju w żeńskie gniazdo ssące.



Rysunek 5: Zamontuj urządzenie do topienia do szyn po obu

Pomarańczowy przycisk resetuje system po wyświetleniu komunikatu o niskim stanie oleju.



Włącznik zasilania urządzenia do topienia.



Rysunek 6: Zamontuj i podłącz białe złącza dwustykowe do czarnego złącza w skrzynce uniwersalnej, jak pokazano na rysunku. * Należy zwrócić uwagę, że pozycja czarnego złącza może różnić się od tego na zdjęciu.

Rysunek 7: Zamontowane urządzenie do topienia zostało pokazane w miejscu przeznaczenia.

ELEKTRYCZNA FRYTOWNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30

ANEKS C: Korzystanie z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego

Zresetuj system zbiornika oleju

- Upewnij się, że urządzenie do topienia stałego tłuszczu piekarskiego jest włączone.
- Napełnij urządzenie do topienia stałym tłuszczem.
- Oczekaj 2-3 godziny aż stały tłuszcz roztopi się. **NIE** próbuj używać systemu dopełniania z nieroztopionym tłuszczem w układzie. Komunikat o niskim stanie oleju w zbiorniku zostanie wyświetlony, jeśli frytownica wymaga uzupełnienia tłuszczu zanim stały tłuszcz roztopi się w urządzeniu do topienia.
- Po roztopieniu całego tłuszczu naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania, aby zresetować system dopełniania.
- **NIE DODAWAJ** gorącego tłuszczu do urządzenia do topienia tłuszczu. Temperatura pojemnika tłuszczu nie powinna przekraczać 60°C. Dodaj niewielką ilość stałego tłuszczu do zbiornika, aby zapewnić prawidłowe działanie systemu dopełniania.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, **NIE WYŁĄCZAJ** na noc urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego.
- Włącznik zasilania urządzenia do topienia jest również używany jako przełącznik resetowania po osiągnięciu limitu wysokiej temperatury systemu.



Włącznik zasilania urządzenia do topienia



Ostrożnie unieś, aby dodać stały tłuszcz.

OSTRZEŻENIE

Powierzchnie podgrzewacza stałego tłuszczu są gorące. Nie dotykaj ich gołymi rękami. Załóż odzież ochronną podczas dodawania stałego tłuszczu do urządzenia do topienia.



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



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

