3000 STEROWNIK

Wersje oprogramowania: 3, 4

Instrukcja obsługi

FRYMASTER®

Firma Frymamster należy do stowarzyszenia Commercial Food Equipment Service Association
i zaleca korzystanie z usług serwisantów certyfikowanych przez CFESA.

Całodobowa infolinia serwisowa:
1-800-551-8633

07/2022

8 1 9 7 1 5 5

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

Polish / Jezyk Polski

WSKAZÓWKA

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU FRYMASTER DEAN CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEZMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER DEAN LUB W JEJ AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTAŁABY PODDANA JAKIMKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO, FIRMA FRYMASTER DEAN I JEJ PODMIOTY ZALEŻNE NIE PONOSZĄ ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI MATERIALNEJ, CYWILNEJ, LUB Z TYTUŁU KOSZTÓW PONIESIONYCH PRZEZ KLIENTA, W BEZPOŚREDNIM LUB POŚREDNIM ZWIĄZKU Z ZAMONTOWANIEM JAKIEJKOLWIEK CZĘŚCI MODYFIKOWANEJ, LUB POCHODZĄCEJ Z NIEAUTORYZOWANEGO OŚRODKA SERWISOWEGO.

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 (FAS) lub inny wykwalifikowany specjalista. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować unieważnienie gwarancji producenta.

WSKAZÓWKA

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

INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER

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'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ ZAGROŻENIE

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

Sterownik 3000

Wersje oprogramowania: 3, 4

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1: Instrukcja obsługi sterownika 3000 Controller, wersja 3

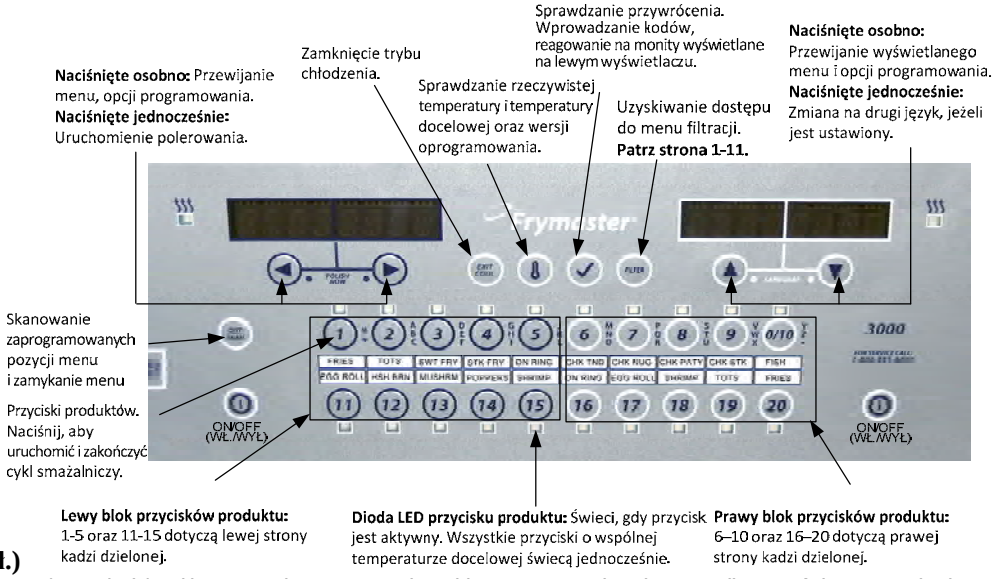
1.1 Używanie sterownika 3000, wersja 3 1-1
1.2 Tryby pracy sterownika 3000, wersja 3 1-2
1.3 Drzewo menu sterownika 3000, wersja 3 1-3
1.4 Menu główne konfiguracji 1-4
1.5 Konfiguracja kadzi 1-4
1.6 Tryb informacji 1-9
1.7 Konfiguracja produktu (jedna temp. docelowa) 1-11
1.8 Przegląd smażenia z wieloma temp. docelowymi 1-13
1.9 Konfiguracja produktu (wiele temp. docelowych) 1-14
1.10 Menu filtracji 1-16
1.10.1 Filtracja 1-17
1.10.2 Czyszczenie i filtracja 1-18
1.10.3 Utylizacja 1-18
1.10.4 Utylizacja (partia) 1-19
1.10.5 Napełnij kadź z systemu zbiorczego (tylko jeżeli na wyposażeniu) 1-20
1.10.6 Odparowanie 1-20
1.11 Polerowanie 1-21
1.12 Tryb SCAN 1-22
1.13 Tabela ustawień podatności 1-23

ROZDZIAŁ 2: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

2.1 WSTĘP 2-1
2.2 Rozwiązywanie problemów 2-2
2.2.1 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem 2-2
2.2.2 Codzienna obsługa filtracji 2-3
2.2.3 Korzystanie z trybów technicznych 2-4
2.2.4 Kody błędów w dzienniku 2-5

ROZDZIAŁ 1: Instrukcja obsługi sterownika 3000

1.1 Korzystanie z sterownika 3000



ON/OFF (Wł./Wył.)

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

Smażenie

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

Zmiana temperatury docelowej: Naciśnij przycisk produktu z żądaną temperaturą. Naciśnij przycisk produktu ponownie, a smażenie się rozpocznie. **WSKAZÓWKA:** Po naciśnięciu przycisku produktu z inną temperaturą docelową niż bieżący produkt zostanie wyemitowany niski sygnał dźwiękowy i nowy cykl smażalniczy zostanie uruchomiony dopiero po zakończeniu bieżącego.

Przyciski sterownika

- **Przycisk produktu:** Naciśnij, aby uruchomić cykl smażalniczy. Aktywny produkt jest oznaczony świecącą diodą LED. Dioda LED miga w trakcie cyklu smażalniczego. Naciśnij i przytrzymaj go, aby anulować cykl smażalniczy. Naciśnij pod koniec cyklu smażalniczego, aby anulować alarm. Naciśnij przycisk produktu z inną temperaturą docelową i przytrzymaj go, aby zmienić temperaturę docelową.
- **Exit/Scan (Zamknij/Skanuj):** Naciśnij raz; zaświecą diody LED wszystkich przycisków produktów. Wybierz wyświetlany produkt. Naciśnij przycisk produktu, aby wyświetlić nazwę produktu. Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć listę wszystkich parametrów produktu. Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) ponownie, aby powtórzyć. Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy, aby przerwać procedurę.
- **Strzałki w lewo/prawo:** Nawigowanie opcji na lewym wyświetlaczu. Naciśnij oba jednocześnie, aby uruchomić cykl polerowania.
- **Strzałki w górę/dół:** Nawigowanie opcji na prawym wyświetlaczu. Naciśnij oba jednocześnie, aby zmienić na drugi język, jeżeli jest on skonfigurowany w ustawieniach.
- **Exit Cool (Wyłącz tr. chłodzenia):** Wyłącza tryb chłodzenia, powoduje powrót do temperatury docelowej.
- **Przycisk z symbolem termometru: frytownica wł.:** Naciśnij przycisk i zwolnij go, aby wyświetlić temperaturę docelową na lewym wyświetlaczu i temperaturę kadzi na prawym wyświetlaczu.
- **Przycisk z symbolem termometru: frytownica wył.:** Naciśnij, aby wyświetlić temperaturę, godzinę, datę, wersję systemu oraz wersje oprogramowania sterownika i płytki obwodów drukowanych.
- **Przycisk z symbolem znacznika wyboru: frytownica wył.:** Naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez trzy sekundy: wyświetlenie użycia filtracji. Naciśnij i przytrzymaj przez 10 sekund: konfiguracja produktu.
- **Przycisk z symbolem znacznika wyboru: frytownica wł.**: Wprowadzanie kodów, reagowanie na monity wyświetlane na lewym wyświetlaczu.
- **Filter (Filtracja): Naciśnięcie i zwolnienie:** wyświetlanie liczby cykli smażalniczych do cyklu filtracji. **Naciśnięcie i przytrzymanie:** opcje filtracji: Filter (Filtracja), Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), Dispose (Utylizacja), Fill Vat from Bulk (Napełnij kadź z systemu zbiorczego) (tylko jeżeli na wyposażeniu) oraz Boil Out (Odparuj) (tylko przy wyłączonej frytownicy).

1.2 Tryby sterownika 3000

Sterownik 3000 ma kilka opcjonalnych trybów. Jeden z nich to Cooks (Smażenie), który umożliwia smażenie produktów z wieloma temperaturami docelowymi. Funkcja ta jest zwykle używana do smażenia kurczaka z kością. Innym trybem jest Filters (Filtracja), który pozwala na programowanie monitów o filtrację (przydzielenie liczby cykli smażenia przed wykonaniem cyklu filtracji). Monity o filtrację są również wyświetlane na sterowniku. Tych dwóch trybów można używać łącznie lub osobno. Jeżeli wyłączony jest jeden z tych trybów (tryb Cooks (Smażenie) jest wyłączony domyślnie), czynności programowania powiązane z nimi nie są wyświetlane na sterowniku.

Po włączeniu tych trybów lub ich włączeniu w trybie technicznym komputera powiązane z nimi czynności programowania są widoczne na sterowniku.

WSKAZÓWKA: Tryby Cooks (Smażenie) i Filters (Filtracja) są opcjonalnymi funkcjami programowalnymi. W wersji standardowej sterownika tryb Filters (Filtracja) jest włączony, a tryb Cooks (Smażenie) — wyłączony. Czynności związane z programowaniem tych funkcji, które nie są wyświetlane w sekwencji programowania, jeżeli te funkcje są wyłączone, są oznaczone w tej instrukcji obsługi kolorem szarym.

Czynności dotyczące programowania tych opcjonalnych funkcji są pisane kolorem szarym w tej instrukcji obsługi. Jeżeli funkcje Cooks (Smażenie) i Filters (Filtracja) są wyłączone na sterowniku 3000, w sekwencji programowania nie będzie czynności pisanych kolorem szarym. Natomiast jeżeli funkcje te są włączone elementy pisane w tej instrukcji obsługi kolorem szarym będą występować w sekwencji programowania na sterowniku.

Wykonaj te czynności, aby włączyć lub wyłączyć funkcje Filters (Filtracja) i Cooks (Smażenie). Domyślne ustawienie sterownika to wyłączony.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
Product Setup (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny). Naciśnij przycisk ✓.
Tech Mode (Tryb techniczny)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 3000
Clear E-Log (Wyczyść e-dziennik)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Enable Filters (Włącz tryb filtracji). Naciśnij przycisk ✓.
Enable Filters (Włącz tryb filtracji)	Yes (Tak) No (Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby włączyć; naciśnij przycisk ▼, aby wyłączyć.
Enable Filters (Włącz tryb filtracji)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Enable Cooks (Włącz tryb smażenia). Naciśnij przycisk ✓.
Enable Cooks (Włącz tryb smażenia)	Yes (Tak) No (Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby włączyć; naciśnij przycisk ▼, aby wyłączyć.
Enable Cooks (Włącz tryb smażenia)	Puste	Naciśnij przycisk Exit Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy, aby wyłączyć wyświetlacz sterownika.

1.3 Drzewo menu konfiguracji sterownika 3000

- Menu Filter (Menu filtracji) 1.9
  - [Przy włączonym komputerze naciśnij przycisk FILTER (Filtracja) i przytrzymaj go]
  - Filter (Filtracja)
  - Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja)
  - Dispose (Utylizuj)
  - Napełnij kadź z systemu zbiorczego (tylko jeżeli na wyposażeniu)
  - Odparowanie [przy wyłączonym komputerze naciśnij przycisk FILTER (Filtracja) i przytrzymaj go]
- Info Mode (Tryb informacji) 1.5
  - [Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) i przytrzymaj go]
  - Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji)
  - Daily Stats (Dzienne statystyki)
  - Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu)
  - Last Load Stats (Statystyki ostatniego wsadu)
- Main Menu (Menu główne) i Tech Modes (Tryby techniczne)
  - [Przy wyłączonym komputerze naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) i przytrzymaj go przez 10 sekund, aż zostanie wyświetlone menu Main Menu (Menu główne) — Product Setup (Konfiguracja produktu)]
  - Product Setup (Konfiguracja produktu) 1.6-1.8
    - [Wprowadź 1650]
    - Select Product (Wybierz produkt)
      - Long Name (Długa nazwa)
      - Short Name (Krótka nazwa)
      - Cooking Mode (Tryb smażenia)
      - 1 Time (Czas 1)
      - 1 Tempr (Temp. 1)
      - 1 Sensitivity (Podatność 1)
      - 1 Alarm Time (Shake) (Czas 1. alarmu (otrząśnięcie))
      - 1 Alarm Name (Shake) (Nazwa 1. alarmu (otrząśnięcie))
      - 1 Alarm Mode (Shake) (Tryb 1. alarmu (otrząśnięcie))
      - 1 Alarm Tone (Shake) (Ton 1. alarmu (otrząśnięcie))
      - 2 Alarm Time (Shake) (Czas 2. alarmu) [Czas wprowadzony tutaj powoduje utworzenie czasu 3. alarmu.]
      - Filter Prompt (Monit o filtrację)
      - Instant On (Błyskawiczne włączenie)
      - Hold Time (Czas przechowywania)
    - Load Standard (Load Default Product Menu) (Załaduj ust. standardowe (Załaduj domyślne menu produktu))
  - Vat Setup (Konfiguracja kadzi) 1.4
    - [Wprowadź 1656]
    - System 1.4
      - Language (Język)
      - 2nd Language (Drugi język)
      - Locale (CE or Non-CE) (Ustawienia regionalne (UE lub Inne niż UE))
      - Energy (Gas or Elec) (Energia (Gaz lub Elektr.))
      - Type (Vat) (Typ (Kadź))
      - System Volume (Sound Level) (Głośność systemu (Poziom dźwięku))
      - Tempr Format (F or C) (Jednostka temperatury (F lub C))
      - Exit Melt Tempr (Wyłącz temp. topnienia)
      - Cool Mode Tempr (Temp. trybu chłodzenia)
      - Cool Mode Default (Domyślny tryb chłodzenia)
      - Fresh Oil (Świeży olej)
      - Waste (Odpady)
      - Drain Switch (Przełącznik spustu)
      - Recovery Alarm (Alarm przywrócenia)
      - Basket Lift (Podnośnik koszyka)
      - Hold Time (Czas przechowywania)
    - Time/Date (Godzina/data) 1.4
    - DST(Daylight Savings Time) Setup (Konfiguracja czasu letniego) ... 1.4
    - Filter (Filtracja) 1.4
      - Cooks til Filter (Liczba cykli smażaln. do filtr.)
      - EOD Filter Timer (Zegar filtracji na koniec dnia)
      - EOD Filter Time (Godzina filtracji na koniec dnia)
      - Flushing Timer (Zegar przepłukiwania)
      - Boil Out Timer (Zegar odparowania)
      - 1 Polish Timer (Zegar 1. polerowania)
      - 1 Polish Prompt Time (Godzina monitu 1. polerowania)
      - 1 Polish Duration (Czas trwania 1. polerowania)
      - 1 Polish Start Tempr (Temp. pocz. 1. polerowania)
    - E-Log (E-dziennik) Lista ostatnich 10 kodów błędów 1.4
    - Change Password (Zmień hasło) 1.4
  - Tech Mode (Tryb techniczny)
    - [Wprowadź 3000]
    - Clear E-Log (Wyczyść e-dziennik)
    - Clear Passwords (Wyczyść hasła)
    - Lane Count (Liczba pasów)
    - Hold Mode (Tryb wstrzymania)
    - Max Cook Tempr (Maks. temp. smażenia)
    - Hi-Limit Test (Próba limitu wysokiej temperatury)
    - Enable Filters (Włącz tryb filtracji)
    - Enable Cooks (Włącz tryb smażenia)

WSKAZÓWKA: Elementy pisane kolorem szarym są powiązane z opcjonalnymi trybami COOKS (Smażenie) i FILTERS (Filtracja) komputera. Jeżeli te tryby są wyłączone, czynności oznaczone kolorem szarym nie będą występować w sekwencji programowania.

WSKAZÓWKA: Możliwe jest zaprogramowanie trzech czasów alarmów. Czynności wymagane do zaprogramowania drugiego alarmu są takie same jak w przypadku alarmu pierwszego. Monit trzeciego alarmu jest wyświetlany po zakończeniu drugiego.

1.4 Setup (Konfiguracja): Main Menu (Menu główne)

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

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika na frytownicy OCF, dowolnego sterownika starszego modelu. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja Produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Product Setup (Konfiguracja produktu), Vat Setup (Konfiguracja kadzi), Tech Mode (Tryb techniczny) i Exit (Zamknij). Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓.
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Służy do programowania pozycji menu i parametrów smażenia.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	Puste	Konfiguracja kadzi jest opisana w rozdziale 1.5.
TECH MODE (Tryb techniczny)	Puste	Tryb techniczny służy do włączania i wyłączania opcjonalnych funkcji Cooks (Smażenie) i Filters (Filtracja).
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj), aby wyłączyć sterownik.

1.5 Vat Setup (Konfiguracja kadzi)

Tryb Vat Setup (Konfiguracja kadzi) umożliwia konfigurację języka interfejsu, rozmiarów kadzi i wyświetlaczy zakresu temperatur. Przy wyłączonym sterowniku wykonaj poniższe czynności. *WAŻNE: **Większość wyborów systemowych jest dostępnych tylko na skrajnie lewym sterowniku.**

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika na frytownicy OCF, dowolnego sterownika starszego modelu. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
LANGUAGE (Język)	ENGLISH (Angielski)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do żądanej pozycji i naciśnij przycisk ▶.
2ND LANGUAGE (Drugi język)	SPANISH (Hiszpański)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do żądanej pozycji i naciśnij przycisk ▶. (Opcja ta umożliwia przełączanie na inny język z panelu przedniego, (np. hiszpański jako drugi język). Domyślnie jest to Spanish (Hiszpański)).
LOCALE (Ustawienia regionalne)	NON-CE (Inne niż UE)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: CE (Normy europejskie), CE Belgium (Normy belgijskie) lub Non-CE (Normy inne niż europejskie), a następnie naciśnij przycisk ▶. Opcja ta jest dostępna wyłącznie na skrajnie lewym komputerze w zespole frytownic OCF i starszych wersjach sterownika 3000.
ENERGY (Energia)	GAS (Gaz)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: Gas (Gaz) lub Electric (Elektryczność), a następnie naciśnij przycisk ▶. Opcja ta jest dostępna wyłącznie na skrajnie lewym komputerze w zespole frytownic OCF i starszych wersjach sterownika 3000.
TYPE (Typ)*	GL30 FULL (Pełny GL30)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: **Gas (Gaz)-** GL30 Full (Pełny GL30), GL30 Split (Dzielony GL30), **Electric (Elektryczność) -** EL30-14 Full (Pełny EL30-14), EL30-14 Split (Dzielony EL30-14), EL30-17 Full (Pełny EL30-17) i EL30-17 Split (Dzielony EL30-17). Po wyświetleniu bieżącego typu kadzi frytownicy naciśnij przycisk ▶.

*Rozszerzona lista ustawień jest dostępna, w razie potrzeby, w trybie Tech Mode (Tryb techniczny).

1.5 Vat Setup (Konfiguracja kadzi) kont.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
SYSTEM VOLUME (Głośność systemu)	5	Służy do ustawiania poziomu głośności sterownika. Wprowadź poziom, 1–9 (1 = najniższy / 9 = najwyższy). Naciśnij przycisk ▶.
TEMPR FORMAT (Jednostka temperatury)	F	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: F (Farenheita); C (Celsjusz). Naciśnij przycisk ▶.
EXIT MELT TEMPR (Wyłącz temp. topnienia)	82°C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. Naciśnij przycisk ▶. (Jest to temperatura, przy której frytownica wyłącza cykl rozpuszczania). Dopuszczalny zakres to 38°C – 93°C. Domyślna wartość wynosi 82°C.
COOL MODE TEMPR (Temp. trybu chłodzenia)	121 °C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. Naciśnij przycisk ▶. (Jest to temperatura w trybie zahamowania lub trybie bezczynności). Domyślna wartość wynosi 121°C.
COOL MODE DEFAULT (Domyślny tryb chłodzenia)	0	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić ustawienie domyślne. (Jest to liczba minut, przez które frytownice są bezczynne przed przełączeniem do trybu chłodzenia. Domyślna wartość 0 powoduje wyłączenie tej funkcji). Naciśnij przycisk ▶.
FRESH OIL (Świeży olej)	JIB	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: None (Brak), JIB lub Bulk (System zbiorczy). Domyślna wartość to None (Brak). Naciśnij przycisk ▶. Opcja ta jest dostępna wyłącznie na skrajnie lewym komputerze w zespole frytownic OCF i starszych wersjach sterownika 3000.
WASTE (Odpady)	NONE (Brak)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: None (Brak) lub Bulk (System zbiorczy). Domyślna wartość to None (Brak). Naciśnij przycisk ▶. Opcja ta jest dostępna wyłącznie na skrajnie lewym komputerze w zespole frytownic OCF i starszych wersjach sterownika 3000.
DRAIN SWITCH (Przełącznik spustu)	NO (Nie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: YES (Tak) i NO (Nie). Naciśnij przycisk ▶. (Ustaw na pozycję YES (Tak), jeżeli frytownica jest wyposażona w przełącznik spustu).
RECOVERY ALARM (Alarm przywrócenia)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: DISABLED (Wyłączone) i ENABLED (Włączone). Naciśnij przycisk ▶. (Jest to alarm odzyskiwania, który powoduje zablokowanie frytownicy, jeżeli nagrzewanie jest nieprawidłowe. Domyślnie funkcja jest wyłączona.
BASKET LIFT (Podnośnik koszyka)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: DISABLED (Wyłączone) i ENABLED (Włączone). Jeżeli frytownica jest wyposażona w podnośniki koszy, włącz tę funkcję. Naciśnij przycisk ▶. Domyślnie funkcja jest wyłączona.
HOLD TIME (Czas przechowywania)	AUTO (Auto)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne pozycje: AUTO (Auto) i MANUAL (Ręczne) Naciśnij przycisk ▶. (Jest to zegar anulowania alarmu). Po ustawieniu na pozycję AUTO (Auto) alarm będzie anulowany automatycznie). Domyślne ustawienie to AUTO (Auto).
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, aby wyłączyć sterownik.
TIME/DATE (Programowanie godziny/daty)		
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji TIME/DATE (Godzina/data).
TIME/DATE (Godzina/data)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.

1.5 Vat Setup (Konfiguracja kadzi) kont.

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

1.5 Vat Setup (Konfiguracja kadzi) kont.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi) i naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji FILTER (Filtracja).
FILTER (Filtracja)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
COOKS TIL FILTER (Liczba cykli smażaln. do filtr.)	0	(Jest to łączna liczba cykli smażalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Domyślna wartość to 0). Wprowadź liczbę cykli smażalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Naciśnij przycisk ▶.
EOD FILTER TIMER (Zegar filtracji na koniec dnia)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ▶. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)).
EOD FILTER TIME (Godzina filtracji na koniec dnia)	23:59	Użyj klawiatury numerycznej, aby zaprogramować czas filtracji na koniec dnia. Wprowadź godzinę w formacie 24-godzinnym. Po tej godzinie sterownik wyświetli monity o filtrację, gdy użytkownik naciśnie przycisk zasilania w celu wyłączenia sterownika. Wprowadź godzinę 23:59, jeżeli monit o filtrację na koniec dnia nie jest potrzebny. Naciśnij przycisk ▶.
FLUSHING TIMER (Zegar przepłukiwania)	5	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić domyślne ustawienie zegara przepłukiwania. Wprowadź czas w minutach. Domyślnie jest to pięć minut. Naciśnij przycisk ▶.
BOIL OUT TIMER (Zegar odparowania)	30	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić domyślne ustawienie zegara odparowania. Wprowadź czas w minutach. Domyślnie jest to 30 minut. Naciśnij przycisk ▶.
1 POLISH TIMER (Zegar 1. polerowania)	DISABLED (Wyłączone)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do pozycji Enabled (Włączone) lub Disabled (Wyłączone), a następnie naciśnij przycisk ▶. (Domyślne ustawienie to DISABLED (Wyłączone)). Naciśnij przycisk ▶.
1 POLISH PROMPT TIME (Godzina monitu 1. polerowania)	23:59	Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić godzinę monitu o polerowanie. (Jest to godzina, o której monit o polerowanie będzie wyświetlany każdego dnia). Wartość 23:59 oznacza wyłączenie wyświetlania monitu. Wprowadź godzinę w formacie 24-godzinnym. Naciśnij przycisk ▶.
1 POLISH DURATION (Czas trwania 1. polerowania)	15	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić czas trwania. (Jest to czas trwania polerowania wyrażony w minutach). Domyślnie jest to 15 minut. Naciśnij przycisk ▶.
1 POLISH START TEMPR (Temp. pocz. 1. polerowania)	149°C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić temperaturę. (Jest to minimalna temperatura wymagana do rozpoczęcia polerowania). Domyślnie jest to 149°C. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
E-LOG (E-DZIENNIK)		
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi). Naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (System)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji E-LOG (E-dziennik).

E-LOG (E-dziennik)	Puste	Naciśnij przycisk ✓. (Jest to dziennik dziesięciu najnowszych kodów błędów).

1.5 Vat Setup (Konfiguracja kadzi) kont.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
NOW (Teraz)	TIME/DATE (Godzina/data)	Naciśnij przycisk ▶. (Bieżąca godzina i data)
A E#	TIME/DATE (Godzina/data)	Wykaz błędów A–J. Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć błędy. Kody błędów są wymienione na stronie 2-4. Jeżeli nie ma żadnych błędów, naciśnięcie przycisku ▶ spowoduje wyświetlenie komunikatu No errors (Brak błędów). Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (ZAMKNIJ)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.
CHANGE PASSWORD (Zmień hasło)		
OFF (Wył.)	OFF (WYŁ.)	Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Vat Setup (Konfiguracja kadzi). Naciśnij przycisk ✓.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
SYSTEM (SYSTEM)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Change Password (Zmień hasło) i naciśnij przycisk ✓.
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	1650	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić kod. Naciśnij przycisk ▶.
VAT SETUP (Konfiguracja kadzi)	1656	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmienić kod. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) trzy razy, aby wyłączyć sterownik.

1.6 INFO MODE (Tryb informacji): wyświetlanie statystyk roboczych

Sterownik 3000 gromadzi i przechowuje informacje dotyczące cykli smażalniczych i filtracji. Dane te są dostępne w trybie informacji. Można do nich uzyskać dostęp, naciskając przycisk z symbolem znaku wyboru przy włączonym lub wyłączonym sterowniku. Czynności umożliwiające wyświetlanie danych przedstawiono poniżej. **WSKAZÓWKA: Jeżeli opcja Filters (Filtracja) jest wyłączona, przechowywane są tylko wybrane dane.**

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF/ON (Wył./Wł.)	OFF/ON (Wył./Wł.)	Naciśnij przycisk ✓, aby przewinąć do pozycji INFO MODE (Tryb informacji) i puść go.
LAST DISPOSE STATS (Statystyki ostatniej utylizacji)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć dostępne pozycje: Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji), Daily Stats (Dzienne statystyki), Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu), Last Load Stats (Statystyki ostatniego wsadu). Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
TOTAL COOKS (Łączna liczba cykli smaż.)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji).
LAST DISPOSE (Ostatniej utylizacji)	DATA (Data ostatniej utylizacji)	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to data ostatniej utylizacji).
FILTERS–SINCE DISPOSE (Filtracja od utylizacji)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba filtracji od czasu ostatniej utylizacji oleju).
FILTERS BY-PASSED – SINCE DISPOSE (Pominięte filtracje od utylizacji)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba pominiętych filtracji od czasu ostatniej utylizacji oleju).
POLISHES–SINCE DISPOSE (Polerowania od utylizacji)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba cykli polerowania od czasu ostatniej utylizacji oleju).
POLISHES BY-PASSED – SINCE DISPOSE (Pominięte polerowania od utylizacji)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba pominiętych cykli polerowania od czasu ostatniej utylizacji oleju).
OIL LIFE (Cykl eksploatacji oleju)	Liczba dni	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to liczba dni od ostatniej utylizacji).
OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR (Cykl eksploatacji oleju – poprzednia utylizacja)	Liczba dni	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to cykl eksploatacji w dniach dotyczący poprzedniej utylizacji).
OIL LIFE- 2 DISPOSE PRIOR (Cykl eksploatacji oleju – utylizacja przed poprzednią)	Liczba dni	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to cykl eksploatacji w dniach dotyczący utylizacji przed poprzednią utylizacją).
AVG OIL LIFE (Średni cykl eksploatacji oleju)	Liczba dni	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to średni cykl eksploatacji oleju z trzech ostatnich utylizacji).
AVG COOKS (Średnia liczba cykli smaż.)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to średnia liczba cykli smażalniczych z trzech ostatnich utylizacji).
RESET LAST DISPOSE STATS (Resetuj statystyki ostatniej utylizacji)	YES/NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć statystyki, lub przycisk ▲, aby zresetować statystyki ostatniej utylizacji.
RESET LAST DISPOSE STATS (Resetuj statystyki ostatniej utylizacji)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wpisz 1656
COMPLETE (Zakończ)	Puste	
EXIT (Zamknij)	Zamknij	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
DAILY STATS (Dzienne statystyki)	Puste	Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
MON (Pon)	DATA	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dzień z ubiegłego tygodnia. Po wyświetleniu żądanej daty naciśnij przycisk ▶.

1.6 INFO MODE (Tryb informacji): wyświetlanie statystyk roboczych kont.

FILTERS (Filtracja)	NUMBER AND DAY (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę filtracji kadzi w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij przycisk ▶.
FILTERS – PRIOR WEEK (Filtracja — ubiegły tydzień)	Number and day (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę dziennych cykli filtracji w ubiegłym tygodniu. Naciśnij przycisk ▶. Naciśnij przycisk ✓ raz, aby powrócić do menu Info Mode (Tryb informacji), lub przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
FILTERS BYPASS (Pominięcie filtracji)	Number and day (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę pominięć monitów o filtrację w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij przycisk ▶.
COOKS (Smażenie)	Number and day (Liczba i dzień)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć liczbę cykli smażalniczych w ciągu dnia w ubiegłym tygodniu. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
SELECTED PERIOD STATS (Statystyki z wybranego okresu)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć menu Info Mode (Tryb informacji): Last Dispose Stats (Statystyki ostatniej utylizacji), Daily Stats (Dzienne statystyki), Selected Period Stats (Statystyki z wybranego okresu), Last Load Stats (Statystyki ostatniego wsadu). Po wyświetleniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
DATA	TIME (Godzina)	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to data i godzina rozpoczęcia wybranego okresu).
COOKS (Smażenie)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to łączna liczba cykli smażalniczych od początku wybranego okresu).
QUIT COOKS (Anulowane cykle smażalnicze)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to łączna liczba cykli smażalniczych, które zostały anulowane, od początku wybranego okresu).
ON HOURS (Liczba godzin pracy)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to łączna liczba godzin, przez które frytownica była włączona, od początku wybranego okresu).
RESET USAGE (Resetuj użycie)	YES/NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć, lub przycisk ▲, aby ustawić początek nowego wybranego okresu statystyk.
RESET USAGE (Resetuj użycie)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1656.
COMPLETE (Zakończ)	Puste	
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.
LAST LOAD STATS (Statystyki ostatniego wsadu)	Puste	Po wybraniu żądanych statystyk naciśnij przycisk ✓.
PRODUCT (Produkt)	Nazwa produktu	Naciśnij przycisk ▶.
STARTED (Godz. rozpoczęcia)	Liczba minut	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to godzina rozpoczęcia ostatniego smażenia).
ACTUAL TIME (Czas rzeczywisty)	Liczba minut	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to rzeczywisty czas smażenia, wliczając czas dodatkowy).
PROGRAM TIME (Czas programowy)	Liczba minut	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to zaprogramowany czas smażenia).
MAX TEMP (Temp. maksymalna)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to maksymalna temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
MIN TEMP (Temp. minimalna)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to minimalna temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
AVG TEMP (Temp. średnia)	Liczba	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to średnia temperatura oleju w trakcie ostatniego smażenia).
HEAT ON (Czas pracy źródła grz.)	%	Naciśnij przycisk ▶. (Jest to wartość procentowa czasu smażenia, przez który źródło grzewcze było włączone w trakcie ostatniego cyklu smażalniczego).
READY FOR COOK (Gotowe do smażenia)	YES (Tak) LUB NO (Nie)	Naciśnij przycisk ▶. (Wyświetlana jest pozycja Yes (Tak), jeżeli frytownica powróciła do właściwej temperatury przed rozpoczęciem cyklu smażalniczego).
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓ raz, a następnie naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do żądanej pozycji. Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓ lub naciśnij przycisk Scan (Skanuj) raz, aby wyłączyć sterownik.

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

Poniżej opisano programowanie jadłospisów. Upewnij się, że sterownik jest wyłączony i wykonaj poniższe czynności. Niezbędne czynności zostały przedstawione w prawej kolumnie. Sekwencję programowania można przerwać w dowolnym czasie, naciskając przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj), aż wyświetlacz zostanie wyłączony. Czynności pisane szarą czcionką nie będą wyświetlane, jeżeli są powiązane z opcją, która jest wyłączona. Pozycje widoczne w szarej kolumnie są unikatowe dla programowania sterownika ustawionego w tryb Legacy (Zgodność ze starszymi wersjami).

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb INFO MODE (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	ENTER CODE (Wprowadź kod)	Wprowadź 1650. W przypadku ładowania domyślnego menu na starszej frytownicy wykonaj czynności z szarych pól poniżej. W przeciwnym razie pomiń szare pola.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt) Programowanie starszych urządzeń: Wyświetlane tylko na sterownikach ustawionych w tryb Legacy (Zgodność ze starszymi wersjami).	Puste	Naciśnij przycisk ▶. (**NIE** używaj tej opcji w przypadku frytownicy OCF. Jeżeli opcja zostanie wyświetlona podczas programowania frytownicy OCF, zapoznaj się z instrukcjami konfiguracji i zmień sterownik na OCF).
LOAD STANDARD (Załaduj ust. standardowe)	YES NO (Tak/Nie)	Wybierz pozycję YES (Tak), jeżeli ma zostać załadowane menu domyślne. Wybierz pozycję NO (Nie), aby wprowadzić produkty zgodnie z poniższymi instrukcjami.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	WSKAZÓWKA: Opcja ta jest dostępna tylko, jeżeli sterownik jest skonfigurowany do pracy ze starszymi frytownicami. **NIE** używaj tej opcji w przypadku frytownicy OCF.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)	Puste	Naciśnij przycisk żądanego produktu.
LONG NAME (Długa nazwa)	NAZWA PRODUKTU LUB PRZYCISK NUMERU	Wprowadź nazwę produktu za pomocą klawiatury. Zmień pozycję kursora, naciskając przycisk ▲▼. Naciśnij przycisk ▶, aby przełączyć na funkcję konfiguracji następnego produktu.
SHORT NAME (Krótka nazwa)	KRÓTKA NAZWA PRODUKTU LUB PRZYCISK NUMERU	Wprowadź czteroznakową nazwę produktu, która będzie wyświetlana zamiennie z zegarem w trakcie smażenia. Naciśnij przycisk ▶.
COOKING MODE (Tryb smażenia)	SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa)	Naciśnij przycisk ▶. Jeżeli niezbędne są wiele temperatur docelowych lub smażenie dzielone, naciśnij przycisk ▼, aby wybrać pozycję MULTIPLE SETPOINT (Wiele temp. docelowych), a następnie przejdź do rozdziału 1.8 i postępuj zgodnie z instrukcjami. (Domyślnym ustawieniem SINGLE SETPOINT (Jedna temp. docelowa)). Nie jest wyświetlane, jeżeli funkcja Cooks (Smażenie) jest wyłączona.
1 TIME (Czas 1)	0:00 LUB POPRZEDNIO WPROWADZONY CZAS	Wprowadź łączy czas smażenia za pomocą klawiatury numerycznej. Naciśnij przycisk ▶.
1 TEMPR (Temp. 1)	TEMPR (Temp.)	Wprowadź temperaturę smażenia. Naciśnij przycisk ▶.
1 SENSITIVITY (Podatność 1)	Liczba	Wprowadź poziom podatności 0–9 produktu. Naciśnij przycisk ▶. Patrz tabela podatności na stronie 1-17.
1 ALARM TIME (Shake) (Czas 1. alarmu (otrząśnięcie))	0:00 LUB POPRZEDNIO WPROWADZONY CZAS	Wprowadź czas w cyklu smażalniczym, po którym ma być emitowany alarm otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶. Jeżeli zostanie ustawiony na wartość 0:00, przejdź do pozycji FILTER PROMPT (Monit o filtrację).

1 ALARM NAME (Nazwa 1. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie), Stir (Mieszanie)). Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM MODE (Shake Alarm Mode) (Tryb 1. alarmu (otrząśnięcie))	AUTO (Auto)	Naciśnij przycisk ▶. Domyślne ustawienie to AUTO (Auto). Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij przycisk ▶. Jeżeli Alarm (Shake) (Alarm (otrząśnięcie)) ustawiono na Auto, alarm jest automatycznie kasowany po kilku sekundach. Ustawienie Manual (Ręczne) wymaga interwencji użytkownika.
1 ALARM TONE (Shake Alarm tone) (Ton 1. alarmu (otrząśnięcie))	SHORT (Krótki)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶. Domyślne ustawienie to SHORT (Krótki).
2 ALARM TIME (Czas 2. alarmu)	00:00	Naciśnij przycisk ▶. Pozostaw ustawienie 0:00, jeżeli drugi alarm nie jest potrzebny. Wprowadź czas w razie potrzeby i wykonaj poniższe czynności, aby wprowadzić pozostałe parametry. Powtórz te czynności w odniesieniu do trzeciego alarmu. (Jeżeli drugi alarm zostanie ustawiony na 0:00, czynności dotyczące trzeciego alarmu nie będą wyświetlane).
FILTER PROMPT (Monit o filtrację)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość.	Wprowadź liczbę cykli smażalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację, a następnie naciśnij przycisk ▶. Opcja nie jest wyświetlana, jeżeli w trybie Tech Mode (Tryb techniczny) wyłączono funkcję Filters (Filtracja).
INSTANT ON (Błyskawiczne włączenie)	5 lub poprzednio wprowadzona wartość.	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się do 100% temperatury po naciśnięciu przycisku produktu przed regulacją temperatury przez sterownik. Wprowadź wartość i naciśnij przycisk ▶. (Domyślna wartość to 5. 0 = OFF (Wył.)). **WSKAZÓWKA: W przypadku małych wsadów może być wymagane dostosowanie czasu błyskawicznego włączenia. Nie jest wyświetlane, jeżeli funkcja Cooks (Smażenie) jest wyłączona.**
HOLD TIME (Czas przechowywania)	0 lub poprzednio wprowadzony czas.	Wprowadź w minutach czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓, aby zapisać zmiany.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)	Puste	Więcej informacji o programowaniu można znaleźć w poprzednim rozdziale Konfiguracja produktu. Aby zamknąć, naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj) dwa razy w celu wyłączenia sterownika.

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

1.8 Przegląd smażenia z wieloma temp. docelowymi (dzielonego)

WSKAZÓWKA: Smażenie dzielone jest funkcją opcjonalną, którą należy włączyć w trybie Tech Mode (Tryb techniczny) komputera przez włączenie funkcji Cooks (Smażenie). Sekwencja programowania jest dostępna dopiero po jej włączeniu.

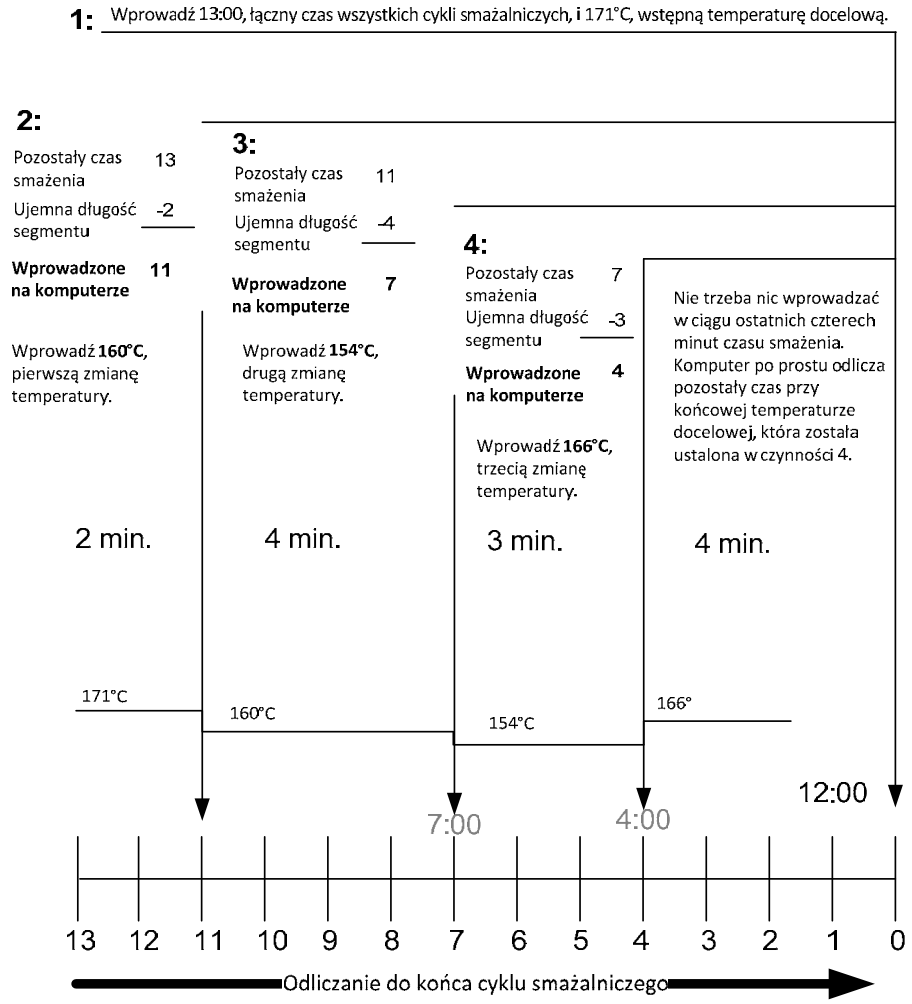
Ze smażenia dzielonego można korzystać dopiero po włączeniu funkcji Cooks (Smażenie) na sterowniku 3000. Oznacza to, że produkt można smażyć z różnymi temperaturami smażenia, przy czym temperatury są zmieniane w zaprogramowanych przez użytkownika punktach w cyklu smażalniczym.

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

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

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

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



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

*Niedostępne, gdy funkcja Cooks (Smażenie) jest wyłączone.

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

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

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
4 SENSITIVITY (Podatność 4)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE (0 lub poprzednio wprowadzona wartość)	Wprowadź wartość elastyczną produktu, 0–9, i naciśnij przycisk ▶.
5 TIME (Czas 5)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 lub poprzednio wprowadzony czas)	Pozostaw wartość zero, jeżeli kolejne segmenty nie są potrzebne, i naciśnij przycisk ▶. *Jeżeli potrzebny jest więcej segmentów, zaprogramuj je w ten sam sposób, co przedstawiony powyżej. Możliwe jest utworzenie do pięciu segmentów.*
1 ALARM TIME (Czas 1. alarmu)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 lub poprzednio wprowadzony czas)	Wprowadź czas w cyklu smażalniczym, po którym ma być emitowany alarm otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM NAME (Nazwa 1. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM MODE (Tryb 1. alarmu)	AUTO	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM TONE (Ton 1. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
2 SHAKE TIME (Czas 2. otrząśnięcia)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas w cyklu smażalniczym, po którym ma być emitowany alarm 2. otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
2 ALARM NAME (Nazwa 2. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij przycisk ▶.
2 ALARM MODE (Tryb 2. alarmu)	AUTO	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij przycisk ▶.
2 Alarm Tone (Ton 2. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
3 TIME (Czas 3)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Wprowadź czas trzeciego alarmu otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
3 ALARM NAME (Nazwa 3. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie)	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć nazwy alarmów (np. Shake (Otrząśnięcie)). Naciśnij przycisk ▶.
3 ALARM MODE (Tryb 3. alarmu)	AUTO	Naciśnij przycisk ▼▲, aby przewinąć do trybu alarmu Auto (Automatyczne) lub Manual shake (Ręczne otrząśnięcie). Naciśnij przycisk ▶.
3 ALARM TONE (Ton 3. alarmu)	SHORT (Krótki)	Naciśnij przycisk▼▲, aby przewinąć dostępne tony alarmów. Naciśnij przycisk ▶.
FILTER PROMPT (Monit o filtrację)	0 lub poprzednio wprowadzona wartość.	Wprowadź liczbę cykli smażalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację, a następnie naciśnij przycisk ▶.
INSTANT ON (Błyskawiczne włączenie)	5	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się do 100% temperatury po naciśnięciu przycisku produktu przed regulacją temperatury przez sterownik. Wprowadź wartość i naciśnij przycisk ▶. (Domyślna wartość to 5. 0 = OFF (Wył.)).
HOLD TIME (Czas przechowywania)	0 lub poprzednio wprowadzony czas.	Wprowadź czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓, aby zapisać zmiany.
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)	Puste	Więcej informacji o programowaniu można znaleźć w poprzednim rozdziale Konfiguracja produktu. Aby zamknąć, naciśnij przycisk EXIT/SCAN (Zamknij/Skanuj) dwa razy w celu wyłączenia sterownika.

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

1.10 Filter Menu* (Menu filtracji)

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Opisane poniżej funkcje filtracji są dostępne, tylko jeżeli opcja Filters (Filtracja) jest włączona na sterowniku C3000. Jeżeli opcja ta jest wyłączona, przycisk Filter (Filtracja) nie działa. Jego naciśnięcie przy włączonej lub wyłączonej frytownicy nie powoduje żadnego działania. Opis włączania opcji sterownika 3000 można znaleźć na stronie 1-2.

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

⚠ ZAGROŻENIE
Spust i filtrowanie tłuszczu wymagają zachowania najwyższej ostrożności, celem uniknięcia poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowany olej ma temperaturę 177°C lub zbliżoną. Przed uruchomieniem przełączników lub zaworów należy upewnić się, że wszystkie przewody są podłączone prawidłowo oraz że uchwyty spustu pozostają we właściwych położeniach. Podczas spuszczania i filtrowania tłuszczu należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny.

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

⚠ ZAGROŻENIE
Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przelanie i wylew gorącego tłuszczu.

⚠ ZAGROŻENIE
Spuszczając tłuszcz do zestawu utylizacyjnego lub przenośnego urządzenia filtrującego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napełn. na pojemniku.

WSKAZÓWKA: Sekwencje programowania pisane kolorem szarym nie są wyświetlane, jeżeli tryb Filters (Filtracja) jest wyłączony. Patrz strona 1-2.

Na sterowniku 3000 w menu Filter (Filtracja) dostępnych jest pięć pozycji: Filter (Filtracja), Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), Dispose (Utylizacja), Fill Vat from Bulk (Napełnij kadź z systemu zbiorczego) (tylko jeżeli na wyposażeniu) oraz Boil Out (Odparuj) (tylko przy wyłączonym urządzeniu). Dostęp do nich można uzyskać, naciskając przycisk Filter (Filtracja) i przytrzymując go aż zostanie wyświetlone menu Filter Menu (Menu filtracji) Jeżeli we frytownicy nie osiągnięto temperatury docelowej, na sterowniku zostanie wyświetlony monit o filtrację. Aby można było korzystać z opcji Filter (Filtracja) i Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), sterownik musi być włączony i temperatura musi być zgodna z docelową.

Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji)*

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
READY (Gotowe)	READY (Gotowe)	Naciśnij przycisk Filter (Filtracja) aż zostanie wyświetlone menu FILTER MENU (Menu filtracji) na trzy sekundy, po czym zmienione na opcję Filter (Filtracja).
FILTER (Filtracja)	Puste	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji: Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja), Dispose (Utylizacja), Fill Vat from Bulk (Napełnij kadź z systemu zbiorczego) (tylko jeżeli na wyposażeniu) oraz Boil Out (Odparuj) (dostępne tylko gdy sterownik jest wyłączony) lub Exit (Zamknij). Po wyświetleniu żądanej pozycji naciśnij przycisk ✓. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby przełączyć tryby.

1.10.1 Filter (Filtracja)*

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
FILTER (Filtracja)	Puste	Naciśnij przycisk ✓ i przytrzymaj go, aż wyświetlona zostanie pozycja FILTER (Filtracja) (lub LEFT/RIGHT (Lewy/Prawy) w przypadku kadzi dzielonych).
LEFT (Lewy) (tylko kadzie dzielone)	RIGHT (Prawy) (tylko kadzie dzielone)	Naciśnij dowolny z przycisków, aby włączyć filtrację.
FILTER (Filtracja)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
FILTER NOW? (Filtrować teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), aby kontynuować. Wybranie pozycji No (Nie) powoduje pominięcie filtracji i kontynuowanie smażenia.
FILTER PAN READY? (Miska filtra gotowa?)	CONFIRM (Potwierdź)	Sprawdź, czy miska filtra jest na miejscu i wyczyść ją. Naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)	Puste	Otwórz zawór spustowy.
DRAINING (Spuszczanie)	Zegar odliczający :40 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana. Jeżeli zawór spustowy zostanie zatkamy, udrożnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.

⚠ ZAGROŻENIE

NIGDY nie usiłować udrażniać zaworu spustowego od strony przedniej. Nagły wylew rozgrzanego oleju może spowodować ciężkie poparzenia.
NIE NALEŻY uderzać w zawór spustowy wyciorem ani innymi przedmiotami. Uszkodzenie kuli zaworu będzie przyczyną wycieków i spowoduje utratę gwarancji Frymaster.

TURN FILTER ON (Włącz filtrację)	CONFIRM (Potwierdź)	Włącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
FLUSHING (Przepłukiwanie)	Zegar odliczający :30 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.
CLOSE DRAIN VALVE (Zamknij zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.
FILLING (Napełnianie)	Zegar odliczający :45 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.
TURN FILTER OFF WHEN FULL (Wyłącz filtrację po zapełnieniu)	CONFIRM (Potwierdź)	Wyłącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

⚠ 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 smażalniczego 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.

1.10.2 Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja)*

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-13.		
CLEAN AND FILTER (Czyszczenie i filtracja)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
CLEAN NOW? (Wyczyścić teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲. Po wybraniu pozycji Yes (Tak) kadź zostanie wyłączona. Wybranie pozycji No (Nie) powoduje pominięcie czyszczenia i filtracji oraz kontynuowanie smażenia.
FILTER PAN READY? (Miska filtra gotowa?)	CONFIRM (Potwierdź)	Sprawdź, czy miska filtra jest na miejscu i wyczyść ją. Naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)	Puste	Otwórz zawór spustowy.
DRAINING (Spuszczanie)	Zegar odliczający :40 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.
SCRUB VAT COMPLETE? (Szorowanie kadzi zakończone?)	YES (Tak)	Naciśnij przycisk ▲.
TURN FILTER ON (Włącz filtrację)	CONFIRM (Potwierdź)	Włącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
FLUSHING (Przepłukiwanie)	Zegar odliczający 5:00	Żadna czynność nie jest wymagana.
FILL VAT (Napełnij kadź)	YES (Tak)	Naciśnij przycisk ▲.
CLOSE DRAIN VALVE (Zamknij zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.
FILLING (Napełnianie)	Zegar odliczający 1:30	Żadna czynność nie jest wymagana.
TURN FILTER OFF WHEN FULL (Wyłącz filtrację po zapełnieniu)	CONFIRM (Potwierdź)	Wyłącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

1.10.3 Dispose (Utylizacja)* (ustawienia JIB i None (Brak))

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

⚠ ZAGROŻENIE

Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego. Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napełn. na pojemniku.

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

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-12.		
DISPOSE (Utylizuj)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
DISPOSE NOW? (Utylizować teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲. Po wybraniu pozycji Yes (Tak) frytownica zostanie wyłączona. Wybranie pozycji No (Nie) powoduje opóźnienie utylizacji i kontynuowanie smażenia.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)	CONFIRM (Potwierdź)	Zdemontuj miskę filtra i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
INSERT DISPOSAL UNIT (Wstaw moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Wstaw moduł utylizacyjny pod spust i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.

DISPOSING (Utylizacja)	Zegar odliczający :60 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.
VAT EMPTY? (Kadź pusta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲, jeżeli jest pusta.
VAT CLEAN? (Kadź czysta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲, jeżeli jest czysta.
CLOSE DRAIN VALVE (Zamknij zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.
REMOVE DISPOSAL UNIT (Usuń moduł utylizacyjny)	CONFIRM (Potwierdź)	Usuń moduł utylizacyjny i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
INSERT FILTER PAN (Włóż miskę filtra)	CONFIRM (Potwierdź)	Włóż miskę filtra i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
FILL VAT (Napełnij kadź)	CONFIRM (Potwierdź)	Napełnij kadź świeżym olejem i naciśnij przycisk ▼ lub ▲, jeżeli kadź jest pełna.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

⚠ ZAGROŻENIE

STOSUJĄC TŁUSZCZ PIEKARSKI STAŁY, UBIJAMY GO, WCISKAJĄC W DNO KADZI. NIE URUCHAMIAJ FRYTOWNICY, GDY STAŁY BLOK TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO ZNAJDUJE SIĘ W GÓRNEJ CZĘŚCI KADZI. SPOWODUJE TO USZKODZENIE KADZI I MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ WYBUCHOWEGO ZAPŁONU TŁUSZCZU.

1.10.4 Dispose (Utylizacja)* (ustawienia: Fresh Oil (Świeży olej): NONE (Brak); Waste (Odpady): BULK (System zbiorczy))

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-12.		
DISPOSE (Utylizuj)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
DISPOSE NOW? (Utylizować teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲. Po wybraniu pozycji Yes (Tak) frytownica zostanie wyłączona. Wybranie pozycji No (Nie) powoduje opóźnienie utylizacji i kontynuowanie smażenia.
FILTER PAN READY? (Miska filtra gotowa?)	CONFIRM (Potwierdź)	Upewnij się, że miska filtra jest gotowa i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)	CONFIRM (Potwierdź)	Zamknij zawór spustowy.
DRAINING (Spuszczanie)	Zegar odliczający	Żadna czynność nie jest wymagana.
TURN FILTER ON (Włącz filtrację)	CONFIRM (Potwierdź)	Włącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
WASHING (Mycie)	Zegar odliczający 60 SEKUND	Żadna czynność nie jest wymagana.
TURN FILTER OFF (Wyłącz filtrację)	CONFIRM (Potwierdź)	Wyłącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
VAT EMPTY? (Kadź pusta?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲, jeżeli jest pusta.
SWITCH TO BULK OIL MODE (Przełącz na tryb systemu zbiorczego oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	Za pomocą przełącznika trybu włącz tryb BULK OIL MODE (Tryb systemu zbiorczego oleju) i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
CLOSE DRAIN VALVE (Zamknij zawór spustowy)	CONFIRM (Potwierdź)	Zamknij zawór spustowy.
OPEN DISPOSE VALVE (Otwórz zawór spustowy)	CONFIRM (Potwierdź)	Otwórz zawór spustowy i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
DISPOSING (Utylizacja)	Zegar odliczający 04:00	Żadna czynność nie jest wymagana.
CLOSE DISPOSE VALVE (Zamknij zawór spustowy)	CONFIRM (Potwierdź)	Zamknij zawór spustowy i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)	Puste	Otwórz drzwiczki i wyciągnij miskę filtra z szafki.

IS PAN EMPTY? (Miska pusta?)	YES / NO (Tak / Nie)	Upewnij się, że miska jest pusta i wybierz pozycję YES (Tak) (▲). W przeciwnym razie wybierz pozycję NO (Nie) (▼) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie.
INSERT FILTER PAN (Włóż miskę filtra)	CONFIRM (Potwierdź)	Włóż miskę filtra i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
FILL VAT (Napełnij kadź)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
SWITCH TO FRYER MODE (Przełącz na tryb frytownicy)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

1.10.5 Fill Vat from Bulk (Napełnij kadź z systemu zbiorczego)* (tylko jeżeli na wyposażeniu)

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-1.		
FILL VAT FROM BULK (Napełnij kadź z systemu zbiorczego)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
FILL VAT FROM BULK? (Napełnić kadź z systemu zbiorczego?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲.
SWITCH TO BULK OIL MODE (Przełącz na tryb systemu zbiorczego oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	Za pomocą przełącznika trybu włącz tryb BULK OIL MODE (Tryb systemu zbiorczego oleju) i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OPEN OIL RETURN VALVE (Otwórz zawór powrotu oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	Otwórz zawór powrotu oleju i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON (Naciśnij przycisk napełniania kadzi i przytrzymaj go)	Puste	Naciśnij przycisk napełniania kadzi i przytrzymaj go, aby napełnić kadź olejem.
IS VAT FULL? (Kadź pełna?)	YES/NO (Tak/Nie)	Wybierz pozycję YES (Tak) (▲), jeżeli kadź jest pełna. W przeciwnym razie wybierz pozycję NO (Nie) (▼) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie.
CLOSE OIL RETURN VALVE (Zamknij zawór powrotu oleju)	CONFIRM (Potwierdź)	Zamknij zawór powrotu oleju i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
SWITCH TO FRYER MODE (Przełącz na tryb frytownicy)	CONFIRM (Potwierdź)	Za pomocą przełącznika trybu włącz tryb FRYER MODE (Tryb frytownicy) i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

1.10.6 Boil Out (Odparowanie)* (UWAGA: Aby włączyć tryb odparowania, sterownik musi być wyłączony)

*Niedostępne, gdy funkcja Filters (Filtracja) jest wyłączone.

⚠ ZAGROŻENIE

W trakcie procesu odparowania nie zostawiać frytownicy bez nadzoru. Jeżeli roztwór odparowujący osiągnie zbyt wysoką temperaturę, natychmiast wyłączyć frytownicę i przed wznowieniem procesu odczekać kilka minut aż ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie spuszczać roztworu odparowującego 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.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
Wykonaj czynności opisane w rozdziale Włączanie trybu Filter Menu (Menu filtracji) na stronie 1-14. Sterownik musi być wyłączony.		
BOIL OUT (Odparuj)	Puste	Naciśnij przycisk ✓.
BOIL OUT NOW? (Odparować teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby kontynuować.
IS VAT PREPARED? (Czy kadź jest przygotowana?)	CONFIRM (Potwierdź)	Upewnij się, że kadź jest pusta, a spust zamknięty, i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
REMOVE FILTER PAN (Zdemontuj miskę filtra)	CONFIRM (Potwierdź)	Zdemontuj miskę filtra i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
IS SOLUTION IN THE VAT? (Czy w kadzi jest roztwór?)	CONFIRM (Potwierdź)	Upewnij się, że w kadzi jest roztwór i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
START BOIL OUT (Rozpocznij odparowanie)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲.Frytownica zostanie włączona i nagrzeje się do temperatury 91ºC. Zostanie uruchomiony zegar odparowania.
BOIL OUT (Odparuj)	30:00	Rozpocznie się odliczanie.
BOIL OUT DONE (Odparowanie zakończone)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲, aby potwierdzić i skasować alarm.
IS SOLUTION REMOVED? (Czy spuszczono roztwór?)	CONFIRM (Potwierdź)	Po spuszczeniu roztworu naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

⚠ ZAGROŻENIE

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

1.11 Polerowanie

W trakcie cyklu polerowania na sterowniku 3000 wyświetlanych jest kilka monitów. Aby rozpocząć polerowanie, naciśnij jednocześnie przyciski strzałek ◀ ▶ i przytrzymaj je. Poniżej opisano wymagane czynności. Na ekranie może być wyświetlany komunikat „Waiting to polish" (Oczekiwanie na polerowanie) do czasu potwierdzenia gotowości kadzi do rozpoczęcia cyklu polerowania.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Opis/Czynność
POLISH NOW? (Polerować teraz?)	YES NO (Tak/Nie)	Wybierz odpowiednią pozycję za pomocą przycisków. Naciśnij przycisk ▲ odpowiadający pozycji YES (Tak) lub przycisk ▼ odpowiadający pozycji NO (Nie). Wybranie pozycji Yes (Tak) powoduje rozpoczęcie polerowania (opisano to poniżej). Pozycja No (Nie) powoduje opóźnienie filtracji o 30 minut i kontynuowanie smażenia. Jeżeli pozycja NO (Nie) zostanie wybrana w dwóch monitach, cykl polerowania zostanie anulowany.
FILTER PAN READY? (Miska filtra gotowa?)	CONFIRM (Potwierdź)	Naciśnij przycisk ▼ lub ▲, jeżeli miska została wymieniona po sprawdzeniu.
OPEN DRAIN VALVE (Otwórz zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.
DRAINING (Spuszczanie)	Zegar odliczający :40 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.
TURN FILTER ON (Włącz filtrację)	CONFIRM (Potwierdź)	Włącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
POLISHING (Polerowanie)	15-MINUTE COUNTDOWN TIMER (Zegar odliczający 15 minut)	Żadna czynność nie jest wymagana. Olej przepływa z miski filtra do kadzi i z powrotem do miski filtra przez 15 minut.
CLOSE DRAIN VALVE (Zamknij zawór spustowy)	Puste	Zamknij zawór spustowy.
FILLING (Napełnianie)	Zegar odliczający :45 sekund	Żadna czynność nie jest wymagana.

TURN FILTER OFF WHEN FULL (Wyłącz filtrację po zapełnieniu)	CONFIRM (Potwierdź)	Wyłącz filtrację i naciśnij przycisk ▼ lub ▲.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

1.12 SCAN Mode (Tryb skanowania)

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

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Opis/Czynność
READY (Gotowe)	READY (Gotowe)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj).
SELECT PRODUCT (Wybierz produkt)	Puste	Naciśnij przycisk produktu, aby sprawdzić dzienne statystyki.
LONG NAME (Długa nazwa)	Nazwa produktu o długości ośmiu znaków	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do następnych statystyk produktu.
SHORT NAME (Krótka nazwa)	Krótka nazwa produktu o długości czterech znaków	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do następnych statystyk produktu.
COOKS REMAINING (Liczba pozost. cykli smażalniczych)	Liczba	Liczba pozostałych cykli smażalniczych przed wyświetleniem monitu o filtrację. Naciśnij przycisk ▶.
COOKS TODAY (Dzisiejsza liczba cykli smażalniczych)	Liczba	Liczba zakończonych dzisiaj cykli smażalniczych. Naciśnij przycisk ▶.
COOKS SINCE LAST DISPOSE (Liczba cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji)	Liczba	Liczba cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji. Naciśnij przycisk ▶.
1 TIME (Czas 1)	Time (Godzina)	Zaprogramowany czas smażenia produktu. Naciśnij przycisk ▶.
1 TEMPR (Temp. 1)	Temperatura	Zaprogramowana temperatura smażenia produktu. Naciśnij przycisk ▶.
1 SENSITIVITY (Podatność 1)	Liczba	Zaprogramowany poziom podatności smażenia produktu. Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM TIME (Czas 1. alarmu)	Czas otrząsania	Czas w trakcie cyklu smażalniczego, po którym wystąpi alarm otrząśnięcia. Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM NAME (Nazwa 1. alarmu)	SHAKE (Otrząśnięcie), STIR (Mieszanie), NUMBERED ALARM (Alarm numerowany)	Jest to nazwa alarmu. Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM MODE (Tryb 1. alarmu)	AUTO (Auto) LUB MANUAL (Ręczny)	Zaprogramowany tryb alarmu dotyczący produktu. Naciśnij przycisk ▶.
1 ALARM TONE (Ton 1. alarmu)	SHORT (Krótki), MEDIUM (Średni), LONG DOUBLE (Długi podwójny), LONG SHORT (Długi krótki), NONE (Brak)	Zaprogramowany ton alarmu otrząśnięcia dotyczący produktu. Naciśnij przycisk ▶.
FILTER PROMPT (Monit o filtrację)	Liczba	Liczba cykli smażalniczych, po których ma być wyświetlony monit o filtrację. Naciśnij przycisk ▶.
INSTANT ON (Błyskawiczne włączenie)	0	Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się przed kontrolą temperatury przez komputer. **WSKAZÓWKA: Wprowadzenie nieprawidłowej wartości może spowodować nadmierny wzrost temperatury i spalenie produktów.** Naciśnij przycisk ▶.
HOLD TIME (Czas przechowywania)	0:00 lub poprzednio wprowadzony czas	Czas przechowywania produktu przed jego wyrzuceniem. Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy, aby zamknąć menu.

1.13 Tabela ustawień podatności

Ustawienia podatności rozmaitych produktów

Produkt	350° F/176° C	Podatność:
Kurczak		
Kurczak filetowany, 1 ¼ uncji	03:25	5
Kurczak filetowany (mrożony), 4 uncje	04:20	5
Kotlet z kurczaka (mrożony), 5 uncji	06:15	5
Mrożony kurczak		5
Świeży kurczak, 9 kawałków		5
Ziemniaki		
Frytki „steak fries”	03:43	5
Frytki zwyczajne, grub. 1 cala	03:16	5
„Sznurówki”, grub. 1 cala	01:50	5
„Sznurówki”, grub. 3/8 cala	02:40	5
Smaż. kulki ziemniaczane	02:05	5
Smaż. ziemniaki tarte	02:05	5
Frytki „po farmersku”	01:14	5
Prod. morza		
Zapiek. „crab cake”	04:00	3
Zapiek. „clam cake”	04:00	3
Eskalopki duże	03:25	3
Eskalopki małe	01:10	3
Krewetki (35/funt)	02:15	3
Krewetki (40-75/funt)	01:45	3
Krewetki (75-100/funt)	01:10	3
Dorsz, 2 1 uncji	03:25	7
Flądra filetowana (mroż.), 7 uncji	04:35	3
Flądra cała, 10-12 uncji	06:25	3
Dorsz filetowany, 3 1 uncji	04:35	7
Okoń, 5 uncji	04:30	3
łupacz, 7 uncji	06:25	7
małże	02:00	3
ostrygi	01:10	4
Małże filetowane (świeże)	00:35	4
Małże filetowane (mroż.)	00:45	4
Jarzyny		
okra	04:30	4
bakłażan	04:00	4
cukinia	03:00	4
pieczarki	03:45	4
Smaż. cebulki (mroż.)	03:00	4
kalafior	01:45	4
Inne		
Parówka opiekana ciastem kukurydzianym („corn dog”)		4
Kotlet wołowy panierowany	5:00	5

Wskazówka: Tabela ma za zadanie ułatwienie wyboru ustawienia podatności produktu. Schemat jest jedynie wskazówką, a ustawienia należy dostosowywać do zmiennych potrzeb.

ROZDZIAŁ 2: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA KONTROLERY 3000

2.1 Wstęp

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

Podczas diagnozowania usterek stosuj zawsze procedurę eliminacji, poczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Najważniejsze jest nieustanne dążenie do ustalenia, co było przyczyną danego problemu. Elementem rozwiązania będą również czynności zapewniające, że awaria się nie powtórzy. Po awarii sterownika z uwagi na złą jakość styku należy skontrolować również wszystkie inne styki. Jeżeli wielokrotnie "wysiada" dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

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

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

- **Upewnij się, że przewody elektryczne są poprawnie włączone, a przerywacze obwodu działają.**
- **Upewnij się, że połączenia szybkorozłączne do sieci gazowej są odpowiednio podłączone.**
- **Upewnij się, że wszystkie zawory sieci gazowej są otwarte.**
- **Upewnij się, że zawory spustowe naczynia do smażenia są całkowicie zamknięte.**
- **Przygotuj model i numery fabryczne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.**

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

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

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

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

2.2 Rozwiązywanie problemów związanych z frytownicami

2.2.1 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Brak obrazu na ekranie sterownika.	A. Nie włączono sterownika. B. Brak zasilania frytownicy. C. Usterka sterownika lub innego podzespołu.	A. Naciśnij włącznik zasilania, aby włączyć sterownik. B. Sprawdź, czy przewód zasilania frytownicy jest podłączony, a wyłącznik automatyczny załączony. C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Przy pierwszym uruchomieniu frytownica ciągle się włącza i wyłącza oraz wyświetlany jest komunikat MLT CYCL (Cykl rozpuszczania).	Frytownica pracuje w cyklu rozpuszczania.	Jest to prawidłowe działanie, jeżeli frytownica została włączona, a temperatura oleju jest niższa niż 38°C.
Wskaźnik nagrzewu jest włączony, dmuchawa działa, ale palnik nie zapala się.	Spalony bezpiecznik na płycie interfejsu lub w module zapłonu.	Skontaktuj się z serwisem FAS.
Po odfiltrowaniu frytownica nie nagrzewa.	Otwarty zawór spustowy.	Upewnij się, że zawór spustowy jest całkowicie zamknięty.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat HOT HI-1 (Wysoka temp. 1).	Temperatura w kadzi wynosi ponad 210ºC lub, w krajach UE, 202ºC.	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat HI TEMP (Wysoka temp).	Temperatura frytownicy przekracza temperaturę docelową o więcej niż 22ºC.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć frytownicę, i odczekaj aż ostygnie przed ponownym włączeniem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat 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)). Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na wyświetlaczu sterownika wyświetlana jest temperatura z błędną jednostką (stopnie Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Regulację skali temperatury przedstawiono w rozdziale dot. konfiguracji kadzi na stronie 1-3
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.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat TEMPR PROBE FAILURE (Błąd sondy temperatury).	Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.	Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat HEATING FAILURE (Błąd nagrzewania).	Usterka stycznika, zakręcony zawór gazu, usterka sterownika, usterka transformatora lub otwarty termostat limitu wysokiej temperatury.	Jest to prawidłowe zachowanie podczas rozruchu frytownicy, gdy w przewodach gazowych znajduje się powietrze. Sprawdź, czy zawór gazu jest otwarty. Jeżeli problem będzie się powtarzał, wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat SERVICE REQUIRED (Wezwij serwis) wraz ze stosownym komunikatem o błędzie.	Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta.	Naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)), aby kontynuować smażenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.

2.2.2 Usterki filtrowania

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat IS VAT FULL? YES NO (Kadź pełna? Tak Nie) po filtracji.	A. Jest to zachowanie prawidłowe po filtracji lub napełnianiu.	A. Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), jeżeli kadź jest pełna. W przeciwnym razie naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)) i postępuj zgodnie z monitami wyświetlanymi na ekranie.
Nie można uruchomić funkcji CLEAN. POLISH. FILTER. DISPOSE **(Czyszczenie, Polerowanie, Filtracja, Utylizacja).**	Temperatura jest zbyt niska lub sterownik jest wyłączony.	Upewnij się, że frytownica jest nagrzana do temperatury 148°C w przypadku funkcji Polish (Polerowanie) oraz 121°C w przypadku funkcji Clean (Czyszczenie), Filter (Filtracja) lub Dispose (Utylizacja). Sprawdź, czy sterownik jest włączony.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat WAIT FOR FILTER **(Oczekiwanie na filtrację).**	A. Inna funkcja jest w toku.	A. Odczekaj na zakończenie poprzedniej funkcji przed rozpoczęciem kolejnego cyklu filtracji.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat INSERT PAN **(Włóż miskę).**	A. Prawidłowe działanie podczas procedury zmiany papieru filtracyjnego.	A. Włóż miskę filtra i naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)) .
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM **(Olej w misce spustowej / Potwierdź)**	Otwarty zawór spustowy lub olej w misce spustowej.	Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)) i wykonaj czynności przedstawione w problemie FILL VAT FROM DRAIN PAN (Napełnij kadź z miski spustowej).
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat FLT DYLD **(Opóźnienie filtracji).**	Cykl filtracji został opóźniony.	Jest to prawidłowe w przypadku opóźnienia filtracji przez użytkownika. Po wyświetleniu następnego monitu o filtrację wybierz pozycję YES (Tak), aby rozpocząć filtrację.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat POL DYLD **(Opóźnienie polerowania).**	Cykl polerowania został opóźniony.	Jest to prawidłowe w przypadku opóźnienia polerowania przez użytkownika. Po wyświetleniu następnego monitu o polerowanie wybierz pozycję YES (Tak).
WAIT FOR CLEAN **(Oczekiwanie na czyszczenie)**	Wybrano funkcję Clean and filter (Czyszczenie i filtracja) przy temperaturze oleju poniżej 121°C.	Odczekać na nagrzanie oleju do temperatury 121°C.
WAIT FOR DISPOSE	Wybrano funkcję Dispose (Utylizacja)	Odczekać na nagrzanie oleju do temperatury 121°C.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
(Oczekiwanie na utylizację)	przy temperaturze oleju poniżej 121°C.	

2.2.3 Korzystanie z trybów technicznych

Sterownik 3000 udostępnia dwa menu trybu technicznego. Dostęp do pierwszego z nich można uzyskać za pomocą kodu 3000. Pozwala ono włączyć i wyłączyć funkcje (tryby) Cooks (Smażenie) i Filters (Filtracja). Drugie menu jest dostępne po użyciu kodu 7628 i umożliwia przełączanie sterownika między frytownicami starszymi i OCF, które obsługują komunikację za pośrednictwem magistrali CAN.

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny). Naciśnij przycisk ✓.
TECH MODE (Tryb techniczny)	**ENTER CODE (Wprowadź kod)**	**Wprowadź 3000**
CLEAR E-LOG (Wyczyść e-dziennik)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby skasować kody błędów. Naciśnij przycisk ▶. Zarejestrowane kody błędów zostaną skasowane.
CLEAR PASSWORDS (Wyczyść hasła)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby wyczyścić hasła. Naciśnij przycisk ▶.
LANE COUNT (Liczba pasów)	2	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić ustawienie Lane Count (Liczba pasów). Naciśnij przycisk ▶.
HOLD MODE (Tryb wstrzymania)	STANDARD (Standardowy)	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić na ustawienie Lane (Pas). Naciśnij przycisk ▶.
MAX COOK TEMP (Maks. temperatura smażenia)	204°C	Użyj klawiatury numerycznej, aby zmniejszyć maksymalną temperaturę smażenia. Maksymalna dopuszczalna temperatura to 204°C. Naciśnij przycisk ▶.
HI LIMIT TEST* (Próba limitu wysokiej temperatury)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ✓, aby rozpocząć próbę limitu wysokiej temperatury.
HI LIMIT TEST* (Próba limitu wysokiej temperatury)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby rozpocząć próbę, lub przycisk ▼, aby anulować. Naciśnij przycisk ▶.*
ENABLE FILTERS (Włącz tryb filtracji)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby włączyć, lub przycisk ▼, aby wyłączyć.
ENABLE FILTERS (Włącz tryb filtracji)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Enable Cooks (Włącz tryb smażenia). Naciśnij przycisk ✓.
ENABLE COOKS (Włącz tryb smażenia)	YES NO (Tak/Nie)	Naciśnij przycisk ▲, aby włączyć, lub przycisk ▼, aby wyłączyć.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk Exit/Scan (Zamknij/Skanuj) dwa razy.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

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

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	Rozpocznij od skrajnie LEWEGO sterownika. Naciskaj przycisk ✓, aby przewinąć tryb Info Mode (Tryb informacji), zmieniając go na menu główne, a następnie PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu).
PRODUCT SETUP (Konfiguracja produktu)	BLANK (Puste)	Naciśnij przycisk ▶, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny). Naciśnij przycisk ✓.
TECH MODE (Tryb techniczny)	**ENTER CODE (Wprowadź kod)**	**Wprowadź 7628**

Lewy wyświetlacz	Prawy wyświetlacz	Czynność
LOCALE (Ustawienia regionalne)	NON-CE (Inne niż UE)	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić w razie potrzeby. Naciśnij przycisk ▶.
SYSTEM TYPE (Typ systemu)	OCF30 lub LEGACY	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić na typ LEGACY (Starszy model) lub OCF. Naciśnij przycisk ▶.
ENERGY (Energia)	GAS (Gaz)	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić na ELEC (Elektryczny) Naciśnij przycisk ▶.
TYPE (Typ)	Służy do zmiany modelu frytownicy.	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić model. Naciśnij przycisk ▶.
FRESH OIL (Świeży olej)	JIB lub NONE (Brak)	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić. Naciśnij przycisk ▶.
WASTE (Odpady)	NONE (Brak) lub BULK (System zbiorczy)	Naciśnij przycisk ▲▼, aby zmienić. Naciśnij przycisk ▶.
RESET PRODUCTS (Resetuj produkty)	NO (nie)	Służy do ładowania domyślnego menu. Naciśnij przycisk ▲, aby wybrać pozycję YES (Tak), lub przycisk ▼, aby wybrać pozycję NO (Nie) Naciśnij przycisk ▶.
EXIT (Zamknij)	EXIT (Zamknij)	Naciśnij przycisk ✓.
OFF (Wył.)	OFF (Wył.)	

2.2.4 Kody błędów w dzienniku

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (AWARIA SONDY TEMPERATURY)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem
E04	HI 2 BAD (NIEPR HI 2)	Odczyt limitu wys. temp. jest poza zakresem
E05	HOT HI 1(HOT HI 1)	Temperatura jest większa niż 210°C lub, w krajach UE, 202°C
E06	HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA)	Błąd podzespołu, takiego jak sterownik, płytka interfejsu, stycznik, zawór gazu, moduł zapłonowy lub otwarty limit wysokiej temperatury.
E08	ATO Board Error (Błąd płytki ATO)	Utrata połączenia z płytką ATO.
E17	ATO Probe Error (Błąd sondy ATO)	Oporność sondy ATO wykracza poza dopuszczalny zakres.
E20	Invalid Code Location (Nieprawidłowa lokalizacja kodu)	Karta pamięci SD została odłączona w trakcie uaktualniania oprogramowania.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (Błąd procedury obsługi papieru filtracyjnego (wymień papier filtracyjny)	Upłynęło 24 godziny.
E22	OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE)	Olej w misce filtra.
E25	RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA)	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.
E27	LOW TEMP ALARM (ALARM NIS. TEMP.)	Temperatura oleju jest niższa o 19,4°C od temperatury docelowej.
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).

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197155 07/2022