

FilterQuick™ FQG30U easyTouch®

Frytownica gazowa

Instrukcja instalacji, eksploatacji i konserwacji

Niniejsza instrukcja jest aktualizowana w miarę pojawiania się nowych informacji i modeli. Odwiedź naszą stronę internetową, aby zapoznać się z najnowszą instrukcją.



DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.

⚠ PRZESTROGA

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM
FRYTOWNICY.

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się z urządzeniem przed podłączeniem go do źródła gazu.

Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.



8 1 9 7 5 2 1 P O

Numer części: FRY_IOM_8197521PO 02/2024

Tłumaczenie oryginalne instrukcje Polish / Polskie



WELBILT®

INFORMACJA

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU FRYMASTER DEAN CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ **NIEMODYFIKOWANA**, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO W FRYMASTER DEAN LUB JEGO AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTAŁAŁY Poddana JAKIKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO FIRMA FRYMASTER DEAN I JEJ SPÓŁKI STOWARZYSZONE NIE BĘDĄ PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK ROSZCZENIA, SZKODY LUB WYDATKI PONIESIONE PRZEZ KLIENTA, POWSTAŁE BEZPOŚREDNIO LUB POŚREDNIO, W CAŁOŚCI LUB W CZĘŚCI, W WYNIKU INSTALACJI JAKIEKOLWIEK ZMODYFIKOWANEJ CZĘŚCI I/LUB CZĘŚCI OTRZYMANEJ OD NIEAUTORYZOWANEGO SERWISANTA.

INFORMACJA

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalację, konserwację i naprawy powinien przeprowadzić autoryzowany serwisant firmy Frymaster (FAS) lub inny wykwalifikowany specjalista. Instalacja, konserwacja lub naprawy przez niewykwalifikowany personel mogą unieważnić gwarancję producenta. Definicje wykwalifikowanego personelu znajdują się w rozdziale 1 niniejszej instrukcji.

INFORMACJA

Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi obowiązującymi w kraju i/lub regionie, w którym urządzenie jest zainstalowane. W przypadku Stanów Zjednoczonych i Kanady są to krajowe przepisy dotyczące paliw gazowych, ANSI Z233.1/NFPA 54 lub przepisy dotyczące instalacji gazu ziemnego i propanu, CSA B149.1. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz WYMAGANIA KODEKSÓW KRAJOWYCH w Rozdziale 2 niniejszego podręcznika.

Kolektor gazowy tego urządzenia lub akumulatora, którego jest częścią, musi być podłączony do reduktora ciśnienia urządzenia gazowego dostosowanego do ciśnienia w kolektorze podanego na tabliczce znamionowej.

Urządzenie i jego indywidualny zawór odcinający muszą być odłączone od instalacji rurociągów doprowadzających gaz podczas wszelkich prób ciśnieniowych tej instalacji przy ciśnieniach próbnych przekraczających ½ psi (3,5 kPa/13,84 cala W.C.).

Urządzenie musi być odizolowane od instalacji gazowej poprzez zamknięcie ręcznego zaworu odcinającego podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji gazowej przy ciśnieniach próbnych równych lub mniejszych niż ½ psi (3,5 kPa/13,84 cala W.C.).

UWAGA DLA KLIENTÓW Z USA

To urządzenie należy zainstalować zgodnie z podstawowymi przepisami hydraulicznymi wydanymi przez urzędników budowlanych i administratorów Code Administrators International, Inc. (BOCA) oraz Podręcznik higieny usług gastronomicznych wydany przez amerykańską Agencję ds. Żywności i Leków.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Instrukcje, których należy przestrzegać w przypadku, gdy operator poczuje zapach gazu lub w inny sposób wykryje wyciek gazu, należy wywiesić w widocznym miejscu. Informacje te można uzyskać od lokalnego przedsiębiorstwa gazowniczego lub dostawcy gazu.



OSTRZEŻENIE

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja lub serwis oraz nieautoryzowane zmiany lub modyfikacje mogą spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia lub śmierć. Przed instalacją lub serwisowaniem tego sprzętu przeczytaj dokładnie instrukcję instalacji, obsługi i serwisowania. Tylko wykwalifikowany personel serwisowy może przerobić to urządzenie na gaz inny niż ten, dla którego zostało pierwotnie skonfigurowane.



DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy zmieniać ani usuwać żadnych elementów konstrukcyjnych frytownicy, aby umożliwić umieszczenie frytownicy pod okapem. Pytania? Zadzwoń na infolinię serwisową Frymaster Dean pod numer 1-800-551-8633.



OSTRZEŻENIE

Po zamontowaniu frytownicy gazowej i po każdej konserwacji układu gazowego frytownicy gazowej – kolektora, zaworu, palników itp. – sprawdź, czy na wszystkich połączeniach nie ma wycieków gazu. Nałóż gęsty roztwór mydła na wszystkie połączenia i upewnij się, że nie ma pęcherzyków powietrza. Nie powinno być zapachu gazu.

INFORMACJA

Rysunki i zdjęcia użyte w tej instrukcji mają na celu zilustrowanie procedur operacyjnych, czyszczenia i technicznych i mogą nie być zgodne z procedurami operacyjnymi zarządzania na miejscu.

INFORMACJA

USA

Niniejsze urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie powinno spełniać dwa następujące kryteria: 1) niniejsze urządzenie nie może generować szkodliwych zakłóceń i 2) niniejsze urządzenie musi zezwalać na odbiór wszelkich zakłóceń, łącznie z tymi, które mogą powodować jego nieprawidłowe funkcjonowanie. Chociaż to urządzenie jest zweryfikowanym urządzeniem klasy A, wykazano, że spełnia ograniczenia klasy B.

KANADA

To urządzenie cyfrowe nie przekracza limitów emisji szumów radiowych klasy A lub B określonych w normie ICES-003 Kanadyjskiego Departamentu Komunikacji.

INFORMACJA

Wspólnota Massachusetts wymaga, aby wszelkie produkty gazowe były instalowane przez licencjonowanego hydraulika lub monter rur.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Należy zapewnić odpowiednie środki ograniczające ruch urządzenia, bez konieczności ograniczania ruchu urządzenia przez złącze przewodu gazowego i urządzenie szybkozłączne lub powiązane z nim rurociągi.

Wszystkie frytownice wyposażone w kółka należy ustabilizować poprzez zainstalowanie łańcuchów ograniczających. Jeżeli używany jest elastyczny przewód gazowy, podczas użytkowania frytownicy należy zawsze podłączyć dodatkowy przewód zabezpieczający.

Wszystkie frytownice wyposażone w kółka muszą być instalowane przy użyciu złącza zgodnego z normą dotyczącą złączy do ruchomych urządzeń gazowych, ANSI Z21.69 lub CSA 6.16 oraz urządzenia szybkozłącznego zgodnego z normą dotyczącą urządzeń szybkozłącznych do użytku z Paliwo gazowe, ANSI Z21.41 lub CSA 6.9.

INFORMACJA

Nie udziela się żadnej gwarancji na frytownicę Frymaster używaną w instalacjach mobilnych lub morskich bądź objętych koncesją. Ochrona gwarancyjna obejmuje wyłącznie frytownice zainstalowane zgodnie z procedurami opisanymi w niniejszej instrukcji. Aby zapewnić optymalną wydajność, należy unikać warunków mobilnych, morskich lub koncesyjnych tej frytownicy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przedni występ frytownicy nie jest stopniem! Nie stawaj na frytownicy. Poślizgnięcie się lub kontakt z gorącym olejem może spowodować poważne obrażenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie rozpylać aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego pracy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Po zainstalowaniu urządzenie to musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami lub, w przypadku braku lokalnych przepisów, z krajowymi przepisami elektrycznymi, ANSI/NFPA 70, kanadyjskimi przepisami elektrycznymi, CSA C22.2 lub odpowiednimi przepisami krajowymi kraju, w którym je zainstalowano.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Po zainstalowaniu urządzenie to musi być zgodne z lokalnymi przepisami lub, w przypadku braku lokalnych przepisów, z krajowym kodeksem paliw gazowych ANSI Z223.1/NFPA54 lub przepisami dotyczącymi instalacji gazu ziemnego i propanu, CSA B149.1, stosownie do przypadku, lub odpowiedni kod krajowy kraju, w którym je zainstalowano.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny tacę na okruszki należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego codziennie na koniec dnia pracy. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Podczas korzystania z kosza na osad **NALEŻY** go usunąć i opróżnić przed i podczas każdej filtracji. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

 **OSTRZEŻENIE**

Nie uderzaj koszami do smażenia ani innymi przyborami kuchennymi o listwę łączącą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Został zaprojektowany tak, aby ściśle przylegał i należy go zdejmować wyłącznie w celu czyszczenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Aby zapewnić bezpieczną i wydajną pracę frytownicy i okapu, wtyczka elektryczna linii 120 V musi być całkowicie włożona i zablokowana w gnieździe z kołkiem i tuleją.

INFORMACJA

Zawarte w niniejszej instrukcji instrukcje dotyczące stosowania zbiorczego systemu olejowego do napełniania i usuwania oleju dotyczą pojazdów RTI i Frontline. Instrukcje te mogą nie mieć zastosowania do innych systemów oleju luzem.

INFORMACJA

To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali oraz w przedsiębiorstwach komercyjnych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.

INFORMACJA

Urządzenie należy zainstalować i używać w taki sposób, aby woda nie miała kontaktu z tłuszczem lub olejem.

 **OSTRZEŻENIE**

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych.

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Urządzenie to należy podłączyć do źródła zasilania o takim samym napięciu i fazie, jak podano na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Należy zachować ostrożność i nosić odpowiedni sprzęt ochronny, aby uniknąć kontaktu z gorącym olejem lub powierzchniami, które mogą spowodować poważne oparzenia lub obrażenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Nie blokuj obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.

 **OSTRZEŻENIE**

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 16 roku życia lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo w zakresie użytkowania urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym urządzeniem.

 **OSTRZEŻENIE**

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

 **OSTRZEŻENIE**

NIGDY nie spuszczać odparowanego roztworu lub roztworu czyszczącego do jednostki do usuwania tłuszczu (SDU), wbudowanej jednostki filtrującej, przenośnej jednostki filtrującej lub OQS (czujnika jakości oleju). Urządzenia te nie są przeznaczone do tego celu, ulegną uszkodzeniu w wyniku zastosowania rozwiązania i unieważnią gwarancję.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Przed przeniesieniem, testowaniem, konserwacją i jakąkolwiek naprawą frytownicy Frymaster; odłącz WSZYSTKIE przewody zasilania elektrycznego od źródła zasilania elektrycznego.

**OSTRZEŻENIE**

Obsługa, instalacja i serwisowanie tego produktu może narazić użytkownika na działanie substancji chemicznych/produktów, w tym [bisfenolu A (BPA), wełny szklanej lub włókien ceramicznych i krzemionki krystalicznej], o których w stanie Kalifornia wiadomo, że powodują raka, wady wrodzone lub inne zaburzenia reprodukcji. Więcej informacji można znaleźć na stronie www.P65Warnings.ca.gov.

**OSTRZEŻENIE**

Nie pozostawiaj frytownicy bez nadzoru podczas użytkowania.

**OSTRZEŻENIE**

Zachowaj ostrożność podczas wrzucania mokrej żywności lub wody do gorącego oleju. Może to spowodować rozpryskiwanie się oleju, co może spowodować poważne oparzenia.

**OSTRZEŻENIE**

Nie przepełniaj kadzi, aby uniknąć wylania się gorącego oleju, co może spowodować poważne oparzenia, poślizgnięcie się i upadek.

**OSTRZEŻENIE**

Podczas dodawania oleju do frytownicy należy zachować ostrożność i nosić odpowiedni sprzęt ochronny, aby zapobiec rozpryskiwaniu gorącego oleju, co może spowodować poważne oparzenia.

**OSTRZEŻENIE**

OQS (Czujnik jakości oleju) może zostać uszkodzony przez:

1. Nieprawidłowy montaż miski filtra pozwalający na umieszczenie Magnesolu lub innych proszków filtracyjnych pod papierem filtracyjnym.
2. Nieużywanie papieru filtracyjnego lub wkładów.
3. Podarty papier filtracyjny lub wkłady.
4. Pompowanie wody, wygotowanie roztworu lub innych środków czyszczących przez czujnik OQS.
5. Używanie wysokiego ciśnienia do czyszczenia czujnika.

Nieprzestrzeganie tych wytycznych może spowodować wysokie koszty wymiany i unieważnienie gwarancji.

Spis treści

Rozdział 1	Wprowadzenie	1-1
Rozdział 2	Instrukcja instalacji.....	2-1
Rozdział 3	Instrukcja obsługi.....	3-1
Rozdział 4	Konserwacja zapobiegawcza.....	6-1
Rozdział 5	Diagnostyka eksploatacyjna	7-1
Aneks A	Instrukcje podłączenia i konfiguracji systemu zbiorczego oleju	A-1

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

ROZDZIAŁ 1: WPROWADZENIE

UWAGA: smażalnica Frymaster FQG30-T 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. W tej instrukcji obsługi przedstawiono konfigurację modeli i frytownic FQG30-T. Modele oznaczone FQG30-T są wyposażone we wbudowane systemy filtracji. Smażalnice z tej rodziny mają takie same części i jeżeli są omawiane jako grupa są nazywane smażalnicami FQG30-T.

Smażalnice FQG30-T wyposażono we frytownicę o niskiej objętości tłuszczu (LOV), system uzupełniania (ręczny lub automatyczny- jako opcja), układ filtracji automatycznej oraz ekran dotykowy. Budowa obejmuje duży, okrągły spust, który umożliwia spłukiwanie frytek i innych zanieczyszczeń do miski filtra. Smażalnice FQG30-T są kontrolowane sterownikiem FQ4000 z ekranem dotykowym. Smażalnice z tej serii są dostępne w konfiguracjach z kadziami pełnymi lub dzielonymi. Można je kupić w zestawach dwóch, trzech lub czterech smażalnic.

Wysokowydajne frytownice gazowe z FQG30-T wykorzystują unikalny system palnika na podczerwień, który zużywa do 43% mniej energii do gotowania tej samej objętości w porównaniu z konwencjonalnymi frytownicami z otwartym palnikiem.

Frytownice gazowe FQG30-T mają konstrukcję otwartej kadzi bez rur, co sprawia, że czyszczenie kadzi ze stali nierdzewnej jest szybkie i łatwe.

Ogrzewanie zapewnia para palników na podczerwień zamontowanych po obu stronach kadzi. Dedykowana dmuchawa zamontowana z przodu kadzi dostarcza powietrze do spalania dla palników. Frytownice gazowe FQG30-T można zasilać gazem ziemnym lub propanem (LP), zgodnie z wymaganiami klienta.

Każda kadź jest wyposażona w czujnik temperatury umożliwiający precyzyjną kontrolę temperatury.

Wszystkie frytownice z tej serii wymagają zewnętrznego źródła prądu przemiennego. Jednostki można skonfigurować dla napięć w zakresie od 100 V AC do 250 V AC.

Frytownice FQG30-T są dostarczane w pełni złożone. Wszystkie frytownice są dostarczane z pakietem standardowych akcesoriów. Każda frytownica jest regulowana, testowana i sprawdzana w fabryce przed zapakowaniem do wysyłki.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego i może być używane wyłącznie przez wykwalifikowany personel zgodnie z definicją w sekcji 1.6.

1.2 Zasady bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. W całym podręczniku znajdziesz oznaczenia umieszczone w podwójnych ramkach, podobnych do poniższych.

PRZESTROGA

UWAGA Pola zawierają informacje o działaniach lub warunkach, które *może spowodować lub skutkować awarią systemu.*

OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE Pola zawierają informacje o działaniach lub warunkach, które *może spowodować lub spowodować uszkodzenie systemu* i które mogą spowodować nieprawidłowe działanie systemu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIEBEZPIECZEŃSTWO Pola zawierają informacje o działaniach lub warunkach, które *może spowodować lub skutkować obrażeniami personelu*, które mogą spowodować uszkodzenie systemu i/lub nieprawidłowe działanie systemu.

Twoja frytownica jest wyposażona w automatyczne funkcje zabezpieczające:

1. Wykrywanie wysokiej temperatury odcina dopływ gazu do zespołu palnika w przypadku awarii termostatu sterującego.
2. Obwód bezpieczeństwa na urządzeniach z systemami filtrów zapobiega zapłonowi palnika przy otwartym zaworze spustowym.

Sterownik wyposażono w baterię litową. Należy ją wymieniać wyłącznie na baterię litową Panasonic CR2032 3V, numer części 8074674. Stosowanie innej baterii może stanowić zagrożenia pożaru lub wybuchu. Baterię można kupić w autoryzowanym serwisie producenta.

PRZESTROGA

Bateria może wybuchnąć w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z nią. Nie wolno jej ładować, demontować ani wrzucać do ognia.

1.3 Informacje na temat sterowników ekranów dotykowych FQ4000 ZGODNOŚĆ Z FCC

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy A, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Chociaż to urządzenie jest zweryfikowanym urządzeniem klasy A, wykazano, że spełnia ograniczenia klasy B. Ograniczenia te zostały zaprojektowane po to, by zapewnić racjonalną ochronę przed szkodliwymi zakłóceniami podczas obsługi sprzętu w środowisku komercyjnym. Ten sprzęt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej i jeśli nie jest zainstalowany zgodnie z niniejszym podręcznikiem użytkownika, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej.

Eksploatacja urządzenia w terenie mieszkalnym prawdopodobnie powodować będzie szkodliwe zakłócenia, co spowoduje konieczność zlikwidowania zakłóceń na koszt użytkownika urządzenia.

Ostrzega się użytkownika, że wszelkie zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić uprawnienia użytkownika do obsługi sprzętu.

W razie potrzeby użytkownik powinien skonsultować się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania dodatkowych sugestii.

Pomocna dla użytkownika może być poniższa broszura przygotowana przez Federalną Komisję Łączności: „Jak identyfikować i rozwiązywać problemy z zakłóceniami radiowo-telewizyjnymi”. Niniejsza broszura jest dostępna w drukarni rządu USA, Washington, DC 20402, numer katalogowy 004-000-00345-4.

1.4 Informacje szczegółowe dotyczące Wspólnoty Europejskiej (CE)

Wspólnota Europejska (CE) ustanowiła pewne szczegółowe normy dotyczące sprzętu tego typu. Jeżeli istnieje konflikt pomiędzy normami CE i normami nie-CE, odpowiednie informacje lub instrukcje są oznaczone zacienionymi polami.

1.5 Personel instalujący, obsługujący i serwisujący

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

WYKWALIFIKOWANY I/LUB UPOWAŻNIONY PERSONEL OBSŁUGI

Wykwalifikowany/autoryzowany personel obsługujący to osoby, które uważnie przeczytały informacje zawarte w niniejszej instrukcji i zapoznały się z funkcjami urządzenia lub które miały wcześniejsze doświadczenie w obsłudze sprzętu objętego niniejszą instrukcją.

WYKWALIFIKOWANY PERSONEL MONTAŻOWY

Wykwalifikowany personel instalacyjny to osoby, firmy, korporacje i/lub firmy, które osobiście lub przez przedstawiciela zajmują się instalacją urządzeń opalanych gazem i są za nie odpowiedzialne. Wykwalifikowany personel musi mieć doświadczenie w takich pracach, znać wszystkie związane z tym środki ostrożności dotyczące gazu i spełniać wszystkie wymagania obowiązujących przepisów krajowych i lokalnych.

WYKWALIFIKOWANY PERSONEL SERWISOWY

Za wykwalifikowanego serwisanta uważa się osobę posiadającą bieżącą znajomość urządzeń Frymaster i upoważnioną przez firmę Frymaster, L.L.C. do obsługi serwisowej sprzętu jej produkcji. Cały autoryzowany personel serwisowy ma obowiązek posiadać kompletny zestaw instrukcji serwisowych i części zamiennych oraz posiadać w magazynie minimalną ilość części do urządzeń Frymaster. Listę autoryzowanych serwisantów firmy Frymaster (FAS) można znaleźć w witrynie firmy Frymaster pod adresem www.frymaster.com. **Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.**

1.7 Procedura rozpatrywania roszczeń dotyczących uszkodzeń transportowych

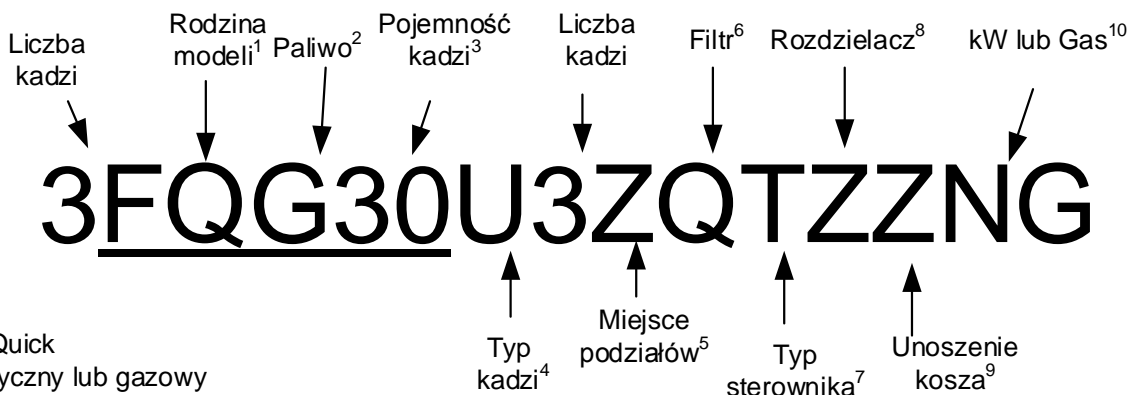
Twoje urządzenie Frymaster zostało dokładnie sprawdzone i zapakowane przed opuszczeniem fabryki. Firma transportowa przejmuje pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę z chwilą przyjęcia sprzętu do transportu.

Co zrobić, jeśli sprzęt dostarczony zostanie uszkodzony:

1. **Natychmiast złóż roszczenie o odszkodowanie**, niezależnie od rozmiaru szkody.
2. **Sprawdź i zapisz wszystkie widoczne straty lub uszkodzenia** oraz upewnij się, że informacja ta została odnotowana na liście przewozowym lub potwierdzeniu ekspresowym i została podpisana przez osobę dokonującą dostawy.
3. **Ukryta strata lub uszkodzenie niezauważone** do momentu rozpakowania sprzętu, należy odnotować i **natychmiast** zgłosić firmie przewozowej lub przewoźnikowi po odkryciu. Reklamację dotyczącą uszkodzeń ukrytych należy zgłosić w ciągu 5 dni od daty dostawy. Upewnij się, że kontener wysyłkowy został zachowany do kontroli.

**Frymaster NIE ODPOWIADA ZA USZKODZENIA LUB STRATY
POWSTAŁE W TRANSPORCIE.**

1.8 Odczytywanie numerów modeli



- 1 = FilterQuick
- 2 = Elektryczny lub gazowy
- 3 = 30 funtów
- 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 = Ekran dotykowy
- 8 = S-rozścielarka; Z-brak
- 9 = B-Podnośnik kosza; Z-brak
- 10 = Kilowat -14, 17, 22 kW; Gaz-NG (ziemny), PG (propan), BG (butan), LG (mieszanka LP)

1.9 Zamawianie części i 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 tych informacji jest wydrukowana na tabliczce znamionowej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Numery części znajdują się w katalogu części. Zamówienia na części można składać bezpośrednio u lokalnego FAS lub dystrybutora. Listę autoryzowanych serwisantów firmy Frymaster (FAS) można znaleźć w witrynie firmy Frymaster pod adresem www.frymaster.com. Jeżeli nie masz dostępu do tej listy, skontaktuj się z Działem Technicznym Frymaster dzwoniąc pod numer 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1771.

Informacje serwisowe można uzyskać kontaktując się z lokalnym FAS/dystrybutorem. Pomoc techniczną można również uzyskać kontaktując się z Działem Technicznym Frymaster pod numerem telefonu 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1771 albo za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem fryservice@welbilt.com. Zamawiając serwis lub części zamienne, należy przygotować następujące informacje:

Numer modelu: _____

Numer fabryczny: _____

Napięcie: _____

Typ gazu: _____

Opis usterki: _____

Numer części zamiennej: _____

Wielkość zamówienia: _____

Oprócz numeru modelu, numeru seryjnego i rodzaju gazu należy przygotować opis charakteru problemu i przygotować wszelkie inne informacje, które Twoim zdaniem mogą być pomocne w rozwiązaniu problemu.

ZACHOWAJ I PRZECHOWUJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

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.

Konwersję tego urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany, licencjonowany i/lub autoryzowany personel instalacyjny lub serwisowy, jak określono w rozdziale 1.6 niniejszej instrukcji.

Niekorzystanie z wykwalifikowanego, licencjonowanego i/lub autoryzowanego personelu instalacyjnego lub serwisowego (zgodnie z definicją w rozdziale 1.6 niniejszej instrukcji) do instalacji, konwersji na inny rodzaj gazu lub innej obsługi tego urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji Frymaster i może skutkować uszkodzeniem sprzętu lub obrażeń personelu.

W przypadku sprzeczności pomiędzy instrukcjami i informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji a lokalnymi lub krajowymi przepisami lub przepisami, instalacja i obsługa muszą być zgodne z przepisami lub przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przepisy budowlane zabraniają instalowania frytownicy z otwartym zbiornikiem gorącego oleju obok otwartego płomienia dowolnego typu, w tym także dla brojlerów i wybiegów.

Po przybyciu na miejsce należy dokładnie sprawdzić frytownicę pod kątem widocznych lub ukrytych uszkodzeń. (Patrz **Procedury zgłaszania uszkodzeń powstałych podczas transportu** w Sekcji 1.7 niniejszej instrukcji.

2.1.1 Odstęp i wentylacja

Frytownice należy instalować z zachowaniem odstępu 6 cali (150 mm) po obu stronach i z tyłu, jeśli są instalowane w sąsiedztwie konstrukcji palnej; w przypadku montażu w pobliżu niepalnej konstrukcji nie jest wymagany odstęp. Z przodu frytownicy należy zapewnić odstęp co najmniej 24 cali (600 mm).

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie blokuj obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy zmieniać ani usuwać żadnych elementów konstrukcyjnych frytownicy, aby umożliwić umieszczenie frytownicy pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej firmy Frymaster Dean pod numer 1-800-551-8633.

Jednym z najważniejszych czynników wpływających na wydajną pracę frytownicy jest wentylacja. Należy zwrócić uwagę, aby frytownica została zainstalowana tak, aby produkty spalania były skutecznie usuwane, a system wentylacji w kuchni nie wytwarzał przeciągów zakłócających pracę palnika.

Otwór kominowy frytownicy nie może znajdować się blisko wlotu wentylatora wyciągowego, a przewód kominowy frytownicy nie może być nigdy przedłużony w sposób „kominowy”. Wydłużony przewód kominowy zmieni charakterystykę spalania frytownicy, powodując dłuższy czas regeneracji. Często powoduje również opóźniony zapłon. Aby zapewnić przepływ powietrza niezbędny do prawidłowego spalania i działania palnika, obszary otaczające frytownicę z przodu, po bokach i z tyłu muszą być czyste i niezastłonięte.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie musi być zainstalowane z odpowiednią wentylacją, aby zapobiec występowaniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia personelu w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane.

Frytownice należy instalować w pomieszczeniu z odpowiednim dopływem powietrza i odpowiednią wentylacją. Należy zachować odpowiednie odległości od wylotu spalin frytownicy do dolnej krawędzi zespołu filtrów wentylacyjnych. Filtry należy montować pod kątem 45°. Umieść tackę ociekową pod najniższą krawędzią filtra. W przypadku instalacji w USA norma NFPA nr 96 stwierdza: „Minimalna odległość 18 cali (450 mm) powinna znajdować się pomiędzy wylotem spalin a dolną krawędzią filtra tłuszczowego”. *Frymaster zaleca, aby minimalna odległość wynosiła 24 cale (600 mm) od wylotu spalin do dolnej krawędzi filtra, gdy urządzenie zużywa ponad 120 000 BTU na godzinę.*

W przypadku instalacji na terenie Stanów Zjednoczonych informacje dotyczące budowy i montażu okapów wentylacyjnych można znaleźć w cytowanej powyżej normie NFPA. Kopię normy można uzyskać w Krajowym stowarzyszeniu ochrony przeciwpożarowej, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Wymagania przepisów krajowych

Rodzaj gazu, na jaki przystosowana jest frytownica, jest wybity na tabliczce znamionowej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Podłącz frytownicę oznaczoną „NAT” wyłącznie do gazu ziemnego, frytownicę oznaczoną „PRO” tylko do propanu, a frytownicę oznaczoną „MFG” tylko do gazu wyprodukowanego.

Instalacja powinna być wykonana przy użyciu złącza gazowego zgodnego z przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, w stosownych przypadkach, kodami CE. Urządzenia szybkozłączne, jeśli są stosowane, powinny być również zgodne z przepisami krajowymi, lokalnymi i, jeśli ma to zastosowanie, kodami CE. W przypadku braku przepisów lokalnych instalacja musi być zgodna z krajowym kodeksem paliw gazowych ANSI Z223.1/NFPA 54 lub przepisami dotyczącymi instalacji gazu ziemnego i propanu CSA B149.1, w zależności od przypadku, włączając:

1. Urządzenie i jego indywidualny zawór odcinający muszą być odłączone od instalacji gazowej podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji przy ciśnieniach próbnych przekraczających ½ psi (3,5 kPa).
2. Urządzenie musi być odizolowane od instalacji gazowej poprzez zamknięcie ręcznego zaworu odcinającego podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji gazowej przy ciśnieniach próbnych równych lub mniejszych niż ½ psi (3,5 kPa).

2.1.3 Wymagania dotyczące uziemienia elektrycznego

Wszystkie urządzenia zasilane elektrycznie muszą być uziemione zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, w stosownych przypadkach, przepisami CE. W przypadku braku lokalnych przepisów, urządzenie należy uziemić zgodnie z krajowymi przepisami elektrycznymi, ANSI/NFPA 70 lub kanadyjskimi przepisami elektrycznymi, CSA C22.2, stosownie do przypadku. Wszystkie urządzenia (podłączone przewodowo lub na stałe) powinny być podłączone do uziemionej sieci zasilającej. Schemat okablowania znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Informacje o prawidłowych napięciach znajdują się na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie jest wyposażone w specjalną wtyczkę (z uziemieniem) w celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym i musi być podłączone bezpośrednio do odpowiednio uziemionego gniazdka. Nie przecinaj, nie usuwaj ani w żaden inny sposób nie omijaj bolca uziemiającego tej wtyczki!

NIEBEZPIECZEŃSTWO

To urządzenie do działania wymaga zasilania elektrycznego. W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu należy ustawić zawór regulacyjny gazu w pozycji WYŁ. Nie próbuj używać tego urządzenia podczas przerwy w dostawie prądu.

OSTRZEŻENIE

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

2.1.4 Wymagania w Australii

Należy zainstalować zgodnie z normą AS 5601, władzami lokalnymi, gazem, energią elektryczną i innymi odpowiednimi przepisami ustawowymi.

Jeśli zamontowane są kółka, instalacja musi spełniać wymagania AS5601 i AS1869.

2.2 Montaż kółek

Na urządzeniu z kółkami; instalacja powinna być wykonana ze złączem zgodnym z normą dla ruchomych urządzeń gazowych, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 oraz urządzeniem szybkozłącznym zgodnym z normą dla urządzeń szybkozłącznych do użytku z paliwem gazowym, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

Przednie prawe kółko można zablokować śrubami nastawnymi, które należy poluzować, aby przestawić urządzenie. Po ustawieniu, śruby nastawne kółka można zablokować równoległe do smażalnicy, patrząc na nią od przodu, aby ułatwić jej przesuwanie pod i spod okapu w celu czyszczenia oraz aby zapobiec trafieniu kołem zbiornik oleju.

2.3 Przygotowania przed podłączeniem

NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIE podłączaj tego urządzenia do źródła gazu przed wykonaniem każdego kroku opisanego w tej sekcji.

Po umieszczeniu frytownicy pod okapem wyciągowym należy wykonać następujące czynności:

1. Należy zapewnić odpowiednie środki ograniczające ruch frytownic, bez konieczności ograniczania ruchu urządzenia przez złącze przewodu gazowego i urządzenie szybkozłączne lub powiązane z nim rurociągi. Jeżeli używany jest elastyczny wąż gazowy, podczas użytkowania frytownicy należy zawsze podłączyć linkę zabezpieczającą. Linka zabezpieczająca i instrukcja montażu są dołączone do elastycznego węża w pudełku z akcesoriami dostarczonym wraz z urządzeniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Obszar urządzenia musi być zawsze wolny od materiałów palnych.

2. Frymaster zaleca, aby minimalna odległość od wylotu spalin do dolnej krawędzi okapu wynosiła 24 cale (600 mm), gdy urządzenie zużywa ponad 120 000 BTU na godzinę.
3. Przetestuj układ elektryczny frytownicy:
 - a. Podłącz przewód elektryczny frytownicy do uziemionego gniazdka elektrycznego. **UWAGA: Dla zapewnienia bezpiecznej i wydajnej eksploatacji frytownicy wraz z okapem, wtyczka zasilania okapu z linii 100 do 120-woltowej, musi być w pełni włączona i zaryglowana w gniazdku wyposażonym w bolec i osłonę.**
 - b. Ustaw wyłącznik w położeniu **ON** (WŁ.).
 - W przypadku frytownic z kontrolerami sprawdź, czy wyświetlacz wskazuje, że kontroler jest włączony.
 - Jeśli sklep jest wyposażony w system blokady okapu, wentylator wyciągowy okapu powinien być włączony. W przeciwnym razie system blokady pokrywy magazynu jest nieprawidłowo okablowany i należy go naprawić.

- c. Ustaw wyłącznik w położeniu **OFF** (WYŁ.). Sprawdź, czy wyświetlacz wskazuje OFF (WYŁ.). Układ wydechowy okapu powinien być wyłączony, gdy wszystkie kontrolery są OFF (WYŁ.).
4. Przed podłączeniem szybkozłączki lub rurki ze źródłem gazu należy sprawdzić na plakietce znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwiczek, czy frytownice jest przeznaczone dla danego rodzaju gazu.
5. Sprawdź minimalne i maksymalne ciśnienia zasilania gazem dla używanego rodzaju gazu, zgodnie z załączonymi tabelami i danymi na tabliczce znamionowej po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

Norma inna niż CE dotycząca ciśnienia gazów doprowadzanych		
Model frytownicy	FQG30-T	
Typ gazu	Nat (Ziemny)	LP (Propan)
Min. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Maks. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Rozmiar dyszy (mm)	3.18	1.95
Liczba dysz	2	2
Ciśnienie przewodu palnika WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Koreańska norma dotycząca ciśnienia gazów doprowadzanych		
Model frytownicy	FQG30-T	
Typ gazu	LNG (Ziemny)	LPG (Propan)
Min. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Maks. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00
Rozmiar dyszy (mm)	3.18	1.95
Liczba dysz	2	2
Ciśnienie przewodu palnika WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

6. W przypadku frytownic wyposażonych we wbudowany system filtracji (modele FQG30-T) podłącz przewód elektryczny do gniazdka elektrycznego za frytownicą.

Norma CE dotycząca ciśnienia gazów doprowadzanych				
Model frytownicy	FQG30-T			
Typ gazu	G20 Gaz ziemny Lacq	G25 Gaz ziemny Gronique	G30 Butan/ propan	G31 Propan
Min. ciśnienie wejściowe (mbar)	20	20	28/30	37
Maks. ciśnienie wejściowe (mbar)	20	25	50	50
Rozmiar dyszy (mm)	3.18	3.18	1.95	1.95
Liczba dysz	2	2	2	2
Ciśnienie regulatora pełnej kadzi (mbar)	7	10	17	20.6
Ciśnienie regulatora podwójnej kadzi (mbar)	8	11.2	17	20.6
Ciśnienie w kolektorze palnika (mbar) pełnej kadzi	7	10	17	20.6
Ciśnienie w kolektorze palnika (mbar) podwójnej kadzi	8	11.2	17	20.6

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Australijska norma dotycząca ciśnienia gazów doprowadzanych		
Model frytownicy	FQG30-T	
Typ gazu	Nat (Ziemny)	LP (Propan)
Min. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	4,54/1,13/11,30	11,05/2,75/27,50
Maks. ciśnienie wejściowe WC/kPa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Rozmiar otworu pełnej kadzi (mm)	2.92	1.95
Rozmiar otworu kadzi dzielonej (mm)	2.84	1.95
Liczba dysz	2	2
Ciśnienie w kolektorze palnika pełnej kadzi WC/MJ/h/TPP(kPa)	3,00/73,8/1,0	8,25/73,8/2,05
Ciśnienie w kolektorze palnika kadzi dzielonej WC/MJ/h/TPP(kPa)	3,00/36,9 każdy (łącznie 73,8)/1,0	8,25/36,9 każdy (łącznie 73,8)/2,05

2.4 Podłączenie do linii gazowej

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed podłączeniem nowej rury do urządzenia należy ją dokładnie przedmuchać, aby usunąć wszelkie ciała obce. Obce ciała w palniku i regulatorze gazu powodują nieprawidłowe i niebezpieczne działanie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie i jego indywidualny zawór odcinający muszą być odłączone od instalacji rurociągów doprowadzających gaz podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji przy ciśnieniach próbnych przekraczających ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 cala W.C.). aby uniknąć uszkodzenia rur gazowych i zaworów gazowych frytownicy.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie musi być odizolowane od instalacji gazowej poprzez zamknięcie ręcznego zaworu odcinającego podczas wszelkich prób ciśnieniowych instalacji gazowej przy ciśnieniach próbnych równych lub mniejszych niż ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 cala W.C.).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

„Zapalenie na sucho” spowoduje uszkodzenie kadzi i może spowodować pożar. Przed uruchomieniem urządzenia zawsze upewnij się, że w kadzi znajduje się olej lub woda.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie połączenia muszą zostać uszczelnione masą uszczelniającą odpowiednią do używanego gazu, a wszystkie połączenia muszą zostać przetestowane roztworem wody z mydłem przed zapaleniem jakichkolwiek pilotów.

Nigdy nie używaj zapalek, świec ani żadnego innego źródła zapłonu do sprawdzania szczelności. W przypadku wykrycia zapachu gazu należy odciąć dopływ gazu do urządzenia głównym zaworem odcinającym i natychmiast skontaktować się z lokalną firmą gazowniczą lub autoryzowaną agencją serwisową w celu wykonania naprawy.

Bardzo ważny jest rozmiar przewodu gazowego użytego do instalacji. Jeśli przewód będzie za mały, ciśnienie gazu na kolektorze palnika będzie niskie. Może to spowodować powolne odzyskiwanie i opóźniony zapłon. Dopływowy przewód doprowadzający gaz powinien mieć średnicę co najmniej 1½" (38 mm). Minimalne rozmiary rur przyłączeniowych znajdują się w tabeli (po prawej).

Rozmiary rur przyłączeniowych gazu (Minimalny rozmiar rury doprowadzającej 1 1/2" (41 mm))			
Gas	Jedno urządzenie	2 - 3 urządzenia	4 lub więcej urządzeń*
Ziemny	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)
Propan	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
Wyprodukowane	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)	1 1/2" (41 mm)

* W przypadku odległości większych niż 20 stóp (6 m) i/lub więcej niż 4 złączek lub kolanek należy zwiększyć połączenie o jeden rozmiar rury.

Frytownica gazowa FQG30-T™ otrzymała znak CE dla krajów i kategorii gazów wskazanych w poniższej tabeli. **UWAGA:** Nominalny pobór ciepła (QN) wynosi 21 kW, z wyjątkiem AT, DE, LU i kategorii 3P/B, która wynosi 23 kW.

Kategorie gazów z certyfikatem CE według kraju			
KRAJE	KATEGORIE	GAZ	CIŚNIENIE (MBAR)
AUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
BUŁGARIA (BG), CHORWACJA (HR), FINLANDIA (FI), RUMUNIA (RO), SŁOWENIA (SI), TURCJA (TR)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ESTONIA (EE), ŁOTWA (LV)	I2H	G20	20
FRANCJA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
NIEMCY (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
WĘGRY (HU)	II2HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
CYPR (CY), REPUBLIKA CZESKA (CZ), GRECJA (GR), IRLANDIA (IE), WŁOCHY (IT), PORTUGALIA (PT), SŁOWACJA (SK), HISZPANIA (ES), WIELKA BRYTANIA (GB)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUKSEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
HOLANDIA (NL)	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ISLANDIA (IS) MALTA (MT), NORWEGIA (NIE),	I3B/P	G30, G31	30
POLSKA (PL)	II2E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
SZWAJCARIA (CH)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
DANIA (DK), SZWECJA (SE), LITWA (LT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
	I2H	G20	20

UWAGA — tylko Australia

Przełącznik ciśnienia powietrza na dmuchawie spalania powinien wskazywać: Jednostki pełnokadziowe – 122 pa (0,5 cala W.C.) oraz dla jednostek Split Vat – 180 pa (0,72 cala W.C.).

Norma CE

Wymagany przepływ powietrza do zasilania powietrzem do spalania wynosi 2 m³/h na kW.

1. Podłącz wężyk z szybkozłączką do szybkozłączki znajdującej się pod przednią częścią frytownicy oraz do instalacji gazowej budynku. **UWAGA: Wężyki z szybkozłączką nie są dostarczane do frytownic z oznakowaniem CE.**

UWAGA: Niektóre frytownice są skonfigurowane do sztywnego połączenia z linią doprowadzającą gaz. Urządzenia te są podłączone do przewodu doprowadzającego gaz z tyłu urządzenia.

Używając pasty do gwintów, należy stosować bardzo małe ilości wyłącznie na gwinty zewnętrzne. Należy używać środka do gwintowania rur, na który nie ma wpływu chemiczne działanie gazów LP (jednym z takich środków jest uszczelniacz Loctite™ PST56765). NIE nakładać pasty na pierwsze dwie nitki. Może to spowodować przedostanie się części związku do strumienia gazu, co spowoduje zatkanie otworów palnika i/lub zaworu sterującego.

2. Otwórz dopływ gazu do frytownicy i sprawdź wszystkie rury, złączki i połączenia gazowe pod kątem wycieków. W tym celu należy użyć roztworu mydła.
3. Zapal frytownicę zgodnie z procedurami opisanymi w „Instrukcji zapalania” znajdującej się w Rozdziale 3 tej instrukcji.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

„Zapalanie na sucho” spowoduje uszkodzenie kadzi i może spowodować pożar. Przed uruchomieniem urządzenia zawsze upewnij się, że w kadzi znajduje się olej lub woda.

4. W tym momencie lokalna firma gazownicza lub autoryzowany agent serwisowy powinien sprawdzić ciśnienie w kolektorze palnika. W tabelach na stronie 2-5 wyszczególnione są ciśnienia gazu w kolektorze palnika dla różnych rodzajów gazu, które można stosować w tym urządzeniu. Sprawdź również ciśnienie, na tabliczce znamionowej, wewnątrz drzwiczek frytownicy
5. Sprawdź zaprogramowane ustawienie termostatu temperatury, naciskając przycisk temperatury.

2.5 Przystosowywanie do pracy z innym rodzajem gazu

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie to zostało fabrycznie skonfigurowane na określony rodzaj gazu. Przejście z jednego rodzaju gazu na inny wymaga zainstalowania specjalnych elementów do konwersji gazu. Instrukcje dotyczące konwersji są dołączone do zestawów do konwersji.

Przejście na inny rodzaj gazu bez zainstalowania odpowiednich elementów konwertujących może skutkować pożarem lub eksplozją. **NIGDY NIE PODŁĄCZAJ TEGO URZĄDZENIA DO ZASILANIA GAZU, DO KTÓREGO NIE JEST SKONFIGUROWANE!**

Konwersję tego urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny powinien przeprowadzać wyłącznie wykwalifikowany, licencjonowany i autoryzowany personel instalacyjny lub serwisowy, zgodnie z definicją w rozdziale 1.6 niniejszej instrukcji.

Frytownice gazowe FQG30-T™ wyprodukowane dla krajów spoza UE wykorzystują różne typy palników dla różnych rodzajów gazu. Palniki we frytownicach zbudowanych na gaz propan mają specjalną szarą powłokę na płytkach palnika, dzięki czemu są w stanie wytrzymać wyższą wartość kaloryczną propanu. Palniki przeznaczone do stosowania w instalacjach na propan mogą być stosowane w instalacjach na gaz ziemny, ale nie odwrotnie.

Zestawy do konwersji gazu bez certyfikatu CE

Gaz ziemny na propan (LP)

Pełna kadź: PN 826-2965

Podwójna kadź: PN 826-2966

Propan (LP) na gaz ziemny

Pełna kadź: PN 826-2967

Podwójna kadź: PN 826-2968

Zestawy do konwersji gazu spoza CE dla Australii

Gaz ziemny na propan (LP)

Pełna kadź: PN 826-2969

Podwójna kadź: PN 826-2970

Propan (LP) na gaz ziemny

Pełna kadź: PN 826-2971

Podwójna kadź: PN 826-2972

Jednostki produkowane na eksport do krajów CE są wyposażone w „uniwersalne” palniki, które można stosować zarówno z gazem ziemnym (G20, G25), jak i butanem (G30) i propanem (G31).

Zestawy do konwersji gazu CE dla urządzeń z zaworem gazowym 810-1715

Gaz G20 lub G25 (ziemny) na G30 lub G31:

Nr kat. 826-2975

Gaz G30 lub G31 na G20 lub G25 (gaz ziemny):

Nr kat. 826-2976

INSTRUKCJE KONWERSJI GAZU CE

1. W przypadku gazu ziemnego typu G20 i G25 wyreguluj ciśnienie gazu na reduktorze. (Patrz tabela ciśnienia gazu w kolektorze palnika w standardzie CE). Nie zmieniaj kryzy.
2. Między rodziną 2 (G20 lub G25) i rodziną 3 (butan G30 lub propan G31):
 - a. Wymień kryzy.
 - b. Wyreguluj ciśnienie w kolektorze.
3. Usuń starą tabliczkę znamionową i zwróć ją do firmy Frymaster. Przymocuj nową tabliczkę znamionową dołączoną do zestawu do konwersji w miejsce starej tabliczki znamionowej informującej, że gaz został przerobiony.
4. Jeśli zmieni się język docelowy, wymień tabliczkę znamionową. Zadzwoń do lokalnego serwisu lub firmy KES, aby uzyskać zestaw etykiet. Język odniesienia będzie umieszczony w rogu etykiety.

2.6 Po ustawieniu frytownic na stanowisku do smażenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy zmieniać ani usuwać żadnych elementów konstrukcyjnych frytownicy, aby umożliwić umieszczenie frytownicy pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej firmy Frymaster Dean pod numer 1-800-551-8633.

1. Po ustawieniu frytownicy na stanowisku smażenia użyj poziomicy umieszczonej na górze kadzi, aby sprawdzić, czy urządzenie jest wypoziomowane zarówno z boku na bok, jak i z przodu do tyłu.

Aby wypoziomować frytownice, wyreguluj kółka, uważając, aby frytownice znajdowały się na odpowiedniej wysokości w stacji smażenia.

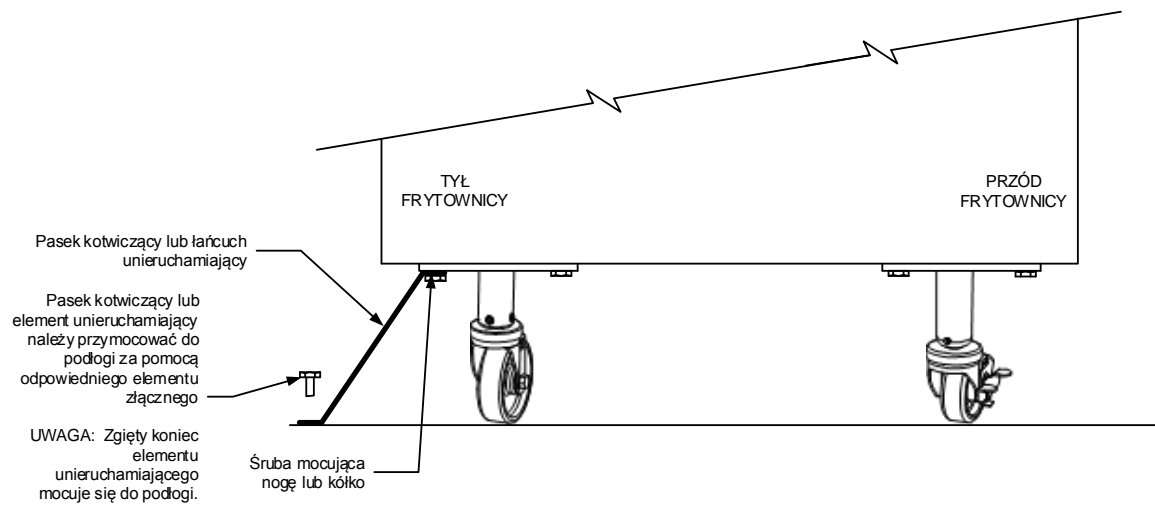
Kiedy frytownica zostanie wypoziomowana w swoim ostatecznym położeniu, zainstaluj zabezpieczenia dostarczone przez KES, aby ograniczyć jej ruch, tak aby nie zależał od połączenia i nie przenosił naprężeń na połączenie. Zamontuj ograniczniki zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Jeśli zabezpieczenia zostaną odłączone w celach serwisowych lub z innych powodów, należy je ponownie podłączyć przed użyciem frytownicy.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Unikać kontaktu. W każdych okolicznościach należy usunąć olej z frytownicy przed próbą jej przeniesienia, aby uniknąć rozlania, upadku i poważnych oparzeń. Frytownice mogą się przewrócić i spowodować obrażenia ciała, jeśli nie są zabezpieczone w pozycji stacjonarnej.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Należy zapewnić odpowiednie środki w celu ograniczenia ruchu tego urządzenia, bez uzależnienia od złącza i urządzenia szybkozłącznego lub powiązanego z nim rurociągu w celu ograniczenia ruchu urządzenia.

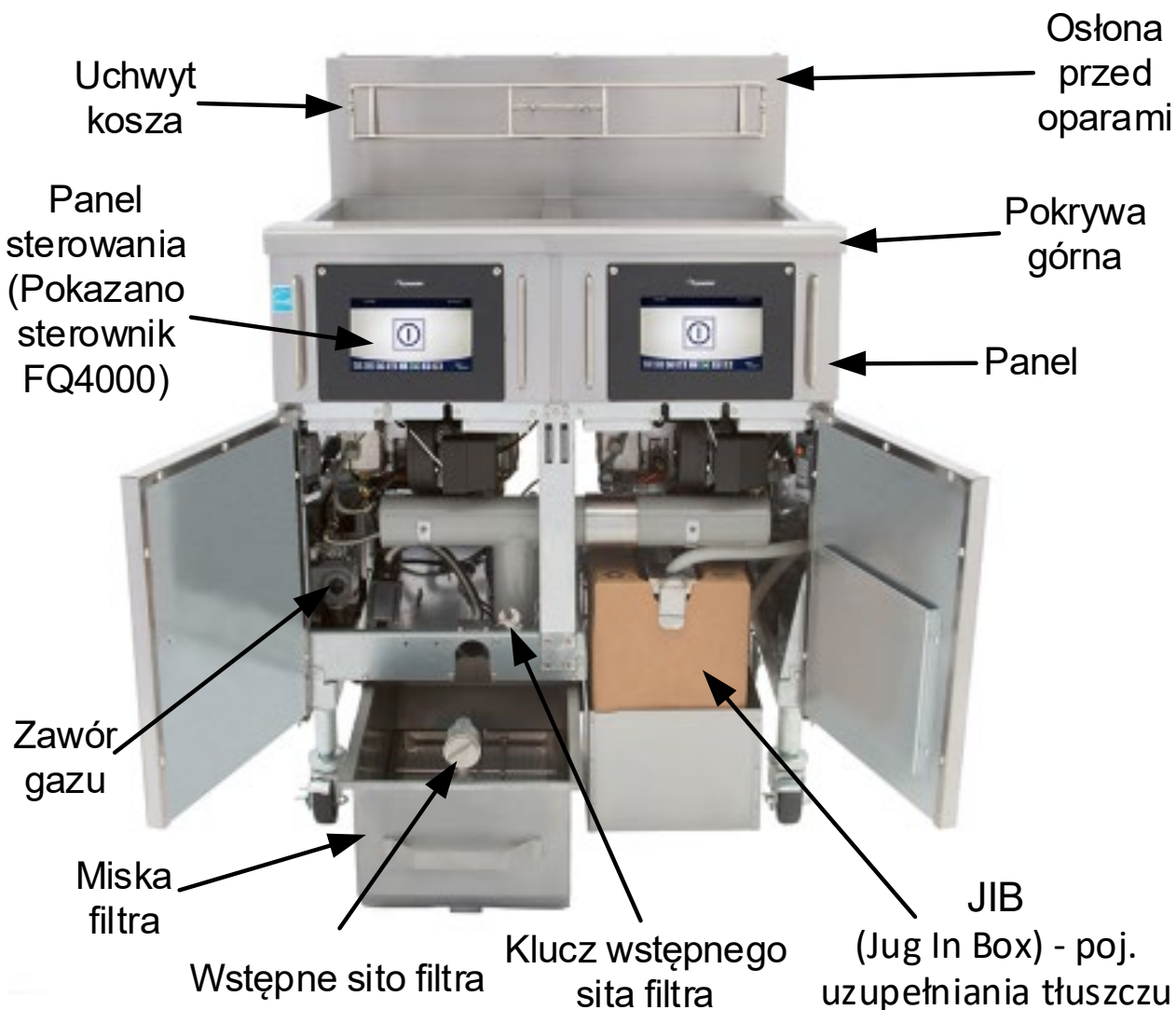


2. Oczyszczyć i napełnić naczynia do smażenia olejem jadalnym. (Patrz *Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia* w Rozdziale 3.)

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

JAK OBSŁUGIWAĆ FRYTOWNICĘ GAZOWĄ Z SERII FQG30-T™



KONFIGURACJA TYPOWA (PRZEDSTAWIONO MODEL 2FQG30-T)

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

3.1 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia

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.

PRZESTROGA

Przed włączeniem frytownicy upewnij się, że jest ona WYŁĄCZONA, a zawory spustowe kadzi są zamknięte. Wyjmij stojaki podtrzymujące kosze, jeśli są zainstalowane, i napełnij kadź do dolnej linii POZIOMU OLEJU. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie kadzi.

3.1.1 Konfiguracja

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie używaj tego urządzenia z pustą kadzią. Przed zapaleniem palników kadź należy napełnić wodą lub olejem. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje uszkodzenie kadzi i może spowodować pożar.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed napełnieniem olejem usuń wszystkie krople wody z kadzi. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozpryskiwanie się gorącego płynu po podgrzaniu oleju do temperatury smażenia.

OSTRZEŻENIE

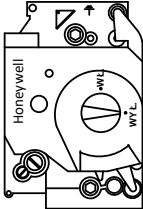
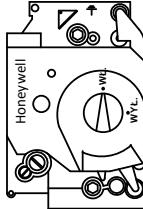
Frytownica FQG30-T™ nie jest przeznaczona do używania stałego tłuszczu piekarskiego bez zamontowanego zestawu do tego rodzaju tłuszczu. Użycie tłuszczu stałego bez zestawu do tego rodzaju tłuszczu zatkanie spowoduje przewodów olejowych. Pojemność oleju frytownicy FQG30-T™ to 14,50 kg (32 funty). (3,8 galona/14,5 litra) w temperaturze 70°F (21°C) dla pełnej kadzi i 18 funtów (2,2 galona/8,33 litra) w temperaturze 70°F (21°C) dla każdej pełnej lub podwójnej -kadzi.

Przed napełnieniem kadzi olejem, upewnij się, że wszystkie spusty są zamknięte.

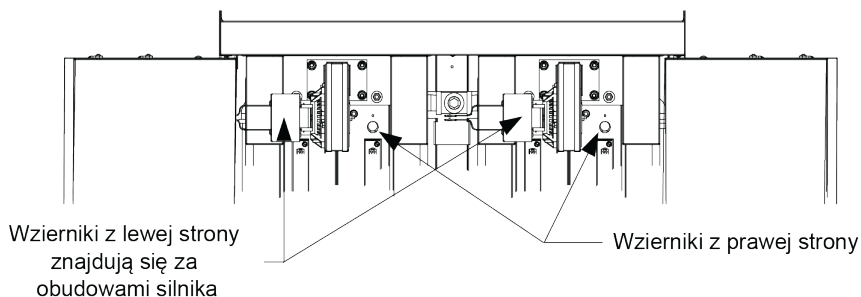
1. Napełnij kadź olejem do dolnej linii OIL LEVEL (POZIOM OLEJU) znajdującej się z tyłu kadzi. Umożliwi to ekspansję oleju pod wpływem ciepła. Zimnego oleju nie wolno nalewać powyżej dolnej linii, ponieważ w miarę rozszerzania się oleju pod wpływem ciepła naczynie może się przepełnić. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie frytownicy.
2. Upewnij się, że kable zasilania są włożone do odpowiednich gniazd. Upewnij się, że czoło wtyczki jest zrównane z płytą wylotową i nie widać żadnej części bolców.
3. Upewnij się, że olej dochodzi do górnej linii OIL LEVEL (POZIOM OLEJU), gdy osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia.

3.1.2 Zapalanie frytownicy

1. Naciśnij przełącznik ON/OFF (Wł./Wył.) sterownika do pozycji OFF (Wył.).

Frytownice przeznaczone na rynek UE	Frytownice przeznaczone na rynek poza UE
Ustawienie przełącznika ON/OFF (Wł./Wył.) w pozycji OFF (Wył.) powoduje również zamknięcie zaworu gazu. Poczekaj pięć minut przed przystąpieniem do kroku 2., spowoduje to również włączenie zaworu gazu.	Po przestawieniu przełącznika ON/OFF (Wł./Wył.) w pozycję OFF (Wył.) przekręć zawór gazu w pozycję OFF (Wył.). Odczekaj 5 minut, następnie obróć pokrętło w pozycję ON (Wł.) i przejdź do kroku 2.
	

2. Naciśnij przełącznik ON/OFF (Wł./WYŁ.) sterownika do pozycji OFF (WYŁ.).
3. Jeżeli palniki nie zapalą się, przesuń włącznik/wyłącznik do pozycji WYŁ i odczekaj 60 sekund. Powtórz krok 2.
4. Urządzenie automatycznie włącza cykl topienia, jeżeli temperatura frytownicy jest niższa niż 82°C (180°F), wyświetla też wtedy komunikat **MELT CYCLE IN PROGRESS (CYKL TOPIENIA W TOKU)**. (**UWAGA:** Podczas cyklu topienia palniki zapalają się wielokrotnie na kilka sekund, a następnie gasną na dłuższy czas.) W przypadku stosowania stałego tłuszczu piekarskiego, tłuszcz piekarski należy mieszać co jakiś czas podczas podgrzewania, aby upewnić się, że cały tłuszcz w spuście i kadzi został stopiony. Gdy temperatura kadzi osiągnie 82°C (180°F), urządzenie automatycznie przejdzie w tryb nagrzewania i pojawi się komunikat **PREHEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)** do uzyskania 9°C (15°F) punktu nastawy. Palniki pozostaną włączone, dopóki temperatura kadzi nie osiągnie zaprogramowanej temperatury gotowania. Po osiągnięciu przez smażalnicę temperatury docelowej na wyświetlaczu sterownika zostanie wyświetlony komunikat **START**, co oznacza, że smażalnica jest gotowa do użycia.
5. Po zapaleniu palników przez co najmniej 90 sekund należy obserwować płomienie przez wzierniki palników umieszczone po obu stronach dmuchawy powietrza do spalania.



Optymalne spalanie to jasna pomarańczowo-czerwona poświata. W przypadku zaobserwowania niebieskiego płomienia lub ciemnych plam na powierzchni palnika należy wyregulować skład mieszanki powietrza i gazu w następujący sposób: Obok obudowy dmuchawy, na przeciwko silnika znajduje się blaszka z nakrętką blokującą. Poluzuj nakrętki na tyle, aby umożliwić przesuwanie płytki, a następnie wyreguluj położenie płytki, aby otworzyć lub zamknąć otwór wlotu powietrza, aż do uzyskania jasnego pomarańczowo-czerwonego blasku. Ostrożnie przytrzymaj płytkę w odpowiedniej pozycji i dokręć nakrętki zabezpieczające.

3.1.3 Wyłączenie

W przypadku krótkotrwałego wyłączenia w ciągu dnia pracy:

1. Przeważ wyłącznik zasilania ON/OFF w pozycję **OFF** (WYŁ.), aby wyłączyć frytownicę.

Podczas wyłączenia frytownic w momencie zamykania:

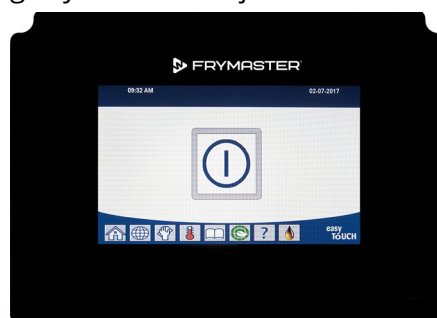
1. Przeważ wyłącznik zasilania ON/OFF w pozycję **OFF** (WYŁ.), aby wyłączyć frytownicę.



2. Rozpocznij cykl filtracji oleju i wyczyść frytownicę (patrz rozdziały 5 i 6).
3. Oczyść miskę filtra i wymień papier filtracyjny. Nie pozostawiaj na noc tłuszczu piekarskiego w misce filtra.
4. Umieść pokrywę frytownic na frytownicach.

3.2 Obsługa

Ta frytownica jest wyposażona w sterowniki FQ4000 (przedstawione poniżej). Patrz *Instrukcja obsługi sterownika FQ4000*, aby zapoznać się z programowaniem i procedurami obsługi sterownika oraz instrukcjami obsługi wbudowanego systemu filtracji.



STEROWNIK FQ4000

3.3 Ręczne uzupełnianie oleju o niskiej objętości

Smażalnicę można skonfigurować do uzupełniania ręcznego lub ręcznego i automatycznego, w zależności od wyposażenia. Gdy poziom w kadzi jest niski, naciśnij przycisk uzupełniania ręcznego (zrzut oleju) u dołu ekranu (patrz Rysunek 3), aby uzupełnić kadź. Sterownik wyświetli PUSH BUTTON TOP OFF? (NACIŚNIJ PRZYCIISK, ŻEBY UZUPEŁNIĆ?) Naciśnij przycisk YES (✓) (TAK). START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) zostanie wyświetlony. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby rozpocząć napełnianie. Zwolnij przycisk, gdy poziom oleju będzie przy linii górnego poziomu. Naciśnij przycisk NO (X) (NIE), aby wyjść. Jeżeli urządzenie wyposażono w opcjonalny system automatycznego uzupełniania, poziomy oleju frytownicy jest stale sprawdzany i na bieżąco uzupełniany ze zbiornika w szafie.

W zbiorniku mieści się 15,88 kg (35 funtów) oleju. W normalnych warunkach pracy wystarcza to na około dwa dni.

Komponenty systemu są opisane po prawej stronie (patrz rysunek 1).

UWAGA: Frytownice będą wymagały ręcznego uzupełnienia po rozruchu i po czyszczeniu (odparowaniu lub czyszczeniu na zimno), chyba że stosowany jest system zbiorczy świeżego oleju.

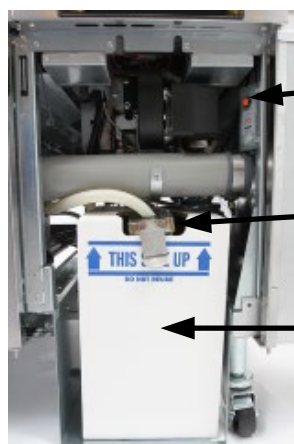
3.3.1 Przygotowanie systemu do użytkowania

Po umieszczeniu frytownicy pod okapem zainstaluj kosz JIB (Jug In Box) dostarczony w pakiecie akcesoriów (patrz Rysunek 2). W przypadku korzystania z opcji zbiorczego oleju, patrz Załącznik A.

3.3.2 Montaż zbiornika oleju lub pojemnika (JIB)

Zdejmij oryginalną pokrywkę ze zbiornika oleju i foliową wkładkę. Wymień na dostarczoną nasadkę, do której podłączony jest sprzęt ssący. Upewnij się, że rurka podajnika wychodząca z korka sięga do dna pojemnika na olej.

Umieść pojemnik na olej w szafce i wsuń go na miejsce (jak pokazano na następnej stronie). Podczas umieszczania pojemnika we frytownicy należy unikać zaczepiania elementów ssących o wnętrze szafki. System jest teraz gotowy do pracy.

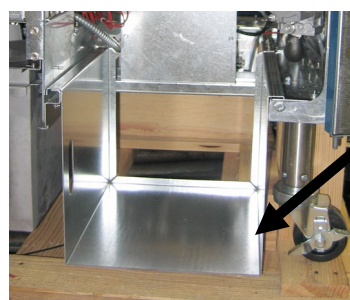


Rysunek 1

Przełącznik resetowania JIB (Jug In Box): Czyści wyświetlacz uzupełniania po wymianie oleju. Napełnia JIB w systemach z olejem zbiorczym.

Kołpak dedykowany: Z zamontowanymi przewodami zasysającymi tłuszcz do kadzi.

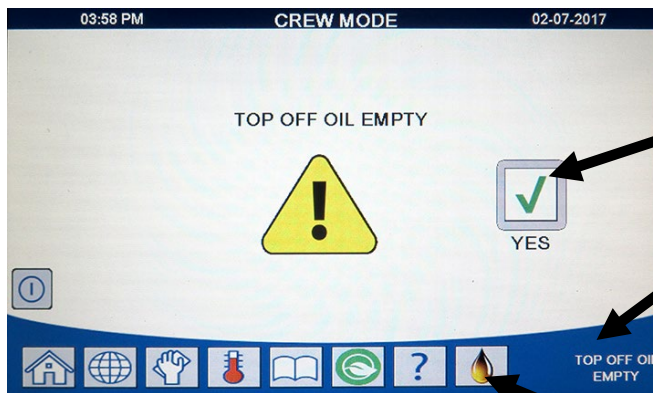
Jug In Box (JIB): JIB to określenie zbiornika uzupełnienia tłuszczu.



Rysunek 2

3.3.3 Wymiana zbiornika na olej JIB (Jug In Box)

Gdy poziom zbiornika oleju jest niski, wyświetla komunikat TOP OFF OIL EMPTY (Uzupełnij pusty zbiornik oleju) (patrz Rysunek 3). Naciśnij przycisk z symbolem wyboru, aby wyczyścić ekran. Po uzupełnieniu lub wymianie zbiornika naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania obok zbiornika oleju (patrz Rysunek 8 na następnej stronie), aż zniknie komunikat w lewym dolnym rogu. Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w rozdziale Aneks B.



Rysunek 3

Wskaźnik Top Off Oil Empty (Uzupełnij pusty zbiornik oleju) wskazuje, że zbiornik jest pusty.

1. Otwórz szafkę i wysuń zbiornik JIB z szafki (patrz Rysunek 4).
2. Zdejmij nakrywkę i wylej pozostały olej ze zbiornika równomiernie do wszystkich kadzi (patrz Rysunek 5).



Rysunek 4

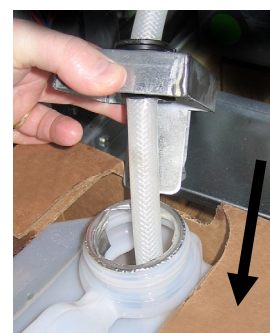


Rysunek 5

3. Umieść nowy pojemnik JIB w pozycji pionowej i zdejmij nakrywkę oraz uszczelnienie (patrz Rysunek 6).
4. Umieść rurę w nowym, pełnym zbiorniku (patrz Rysunek 7).

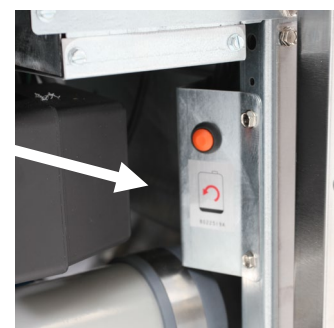


Rysunek 6



Rysunek 7

5. Wsuń zbiornik JIB na półkę wewnątrz szafki frytownicy (patrz Rysunek 4).
6. Naciśnij przełącznik resetowania JIB, aby wyczyścić komunikat Top Off Oil Empty (Pusty zbiornik oleju uzupełniającego) na sterowniku FQ4000 (patrz Rysunek 8).



Rysunek 8

⚠ OSTRZEŻENIE
Nie dolewaj GORĄCEGO ani UŻYWANEGO oleju do zbiornika JIB.

3.4.4 Systemy zbiorcze oleju

Instrukcje dotyczące instalacji i użytkowania systemów olejowych znajdują się w Załączniku A znajdującym się na końcu niniejszej instrukcji.

3.4 Filtracja

3.4.1 Wprowadzenie

System filtracyjny FilterQuick™ umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii.

Rozdział 3.4.2 opisuje przygotowanie systemu filtrowania do użytku. Obsługa systemu jest opisana w instrukcji obsługi FQ4000.

⚠ 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

Wkładkę filtrującą lub papier NALEŻY wymieniać codziennie lub gdy poziom osadu przekracza wysokość pierścienia dociskowego.

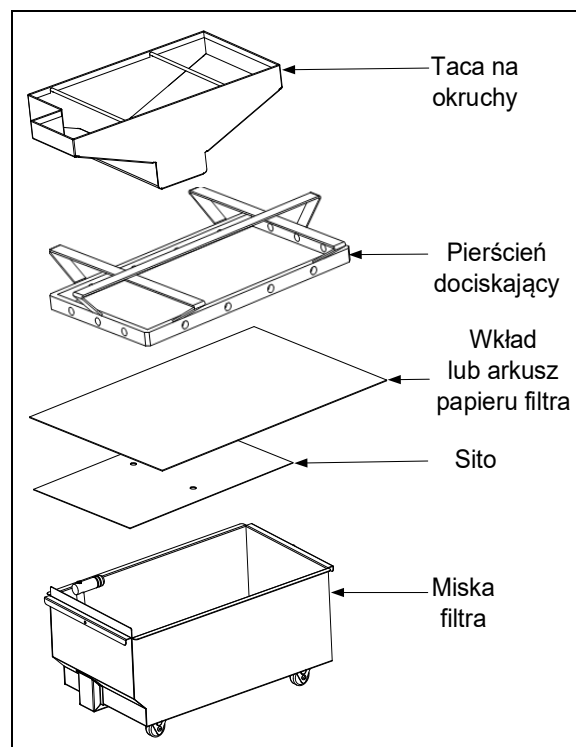
3.4.2 Przygotowanie układu filtracji FilterQuick™ do używania z wkładem filtracyjnym lub arkuszem papieru filtra

System filtracyjny FilterQuick™ wykorzystuje bibułę filtracyjną, która obejmuje tackę na okruchy, duży pierścień dociskowy i metalowe sito filtra.

1. Wyciągnij misę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, arkusz papieru filtra i sito (patrz Rysunek 9). Wyczyść wszystkie elementy roztworem detergentu i gorącej wody, a następnie dokładnie wysusz.

Pokrywy miski nie wolno zdejmować z wyjątkiem celów czyszczenia, dostępu do wnętrza lub w celu umieszczenia pod odpływem jednostki do usuwania tłuszczu (SDU) zbudowanej przed styczniem 2004 roku. Instrukcje dotyczące utylizacji można znaleźć w podręczniku sterownika FQ4000.

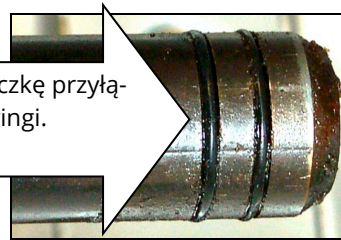
2. Sprawdź złączkę miski filtra, aby upewnić się, że oba pierścienie uszczelniające są w dobrym stanie (patrz rysunek 10).



Rysunek 9

3. Następnie w odwrotnej kolejności umieść metalowe sito w dolnej, środkowej części miski, ułóż na nim arkusz papieru filtra, przykrywając wszystkie krawędzie (patrz Rysunek 11). Jeśli używasz wkładki filtrującej, upewnij się, że szorstka strona wkładki jest skierowana do góry i połóż ją na ekranie, upewniając się, że wkładka znajduje się pomiędzy wytłoczonymi krawędziami miski filtra.

Sprawdź złączkę przyłącza filtra O-ringi.



Rysunek 10

4. Umieść pierścień dociskowy nad bibułą filtracyjną i opuść pierścień do miski, pozwalając papierowi spocząć na bokach miski filtra (patrz Rysunek 11).



Rysunek 11

5. Po zamontowaniu pierścienia dociskającego rozsyp równomiernie na papierze jedno opakowanie proszku filtrującego (patrz Rysunek 12).

6. Włóż tackę na okruchy do miski filtra, a następnie wsuń miskę filtra z powrotem do frytownicy, umieszczając ją pod odpływem.



Rysunek 12

NIE UŻYWAJ PROSZKU FILTRACYJNEGO Z PODKLADKĄ!

7. Wsuń miskę filtra z powrotem do frytownicy, umieszczając ją pod frytownicą. Upewnij się, że na sterowniku NIE jest wyświetlany komunikat „P”. Układ filtrowania jest gotowy do pracy.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie spuszczaaj więcej niż jednej kadzi na raz do wbudowanego modułu filtrującego, aby uniknąć przelania i rozlania gorącego oleju, co może spowodować poważne oparzenia, poślizgnięcie się i upadek.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Podczas korzystania z kosza na osad NALEŻY go usunąć i opróżnić przed i podczas każdej filtracji. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego codziennie na koniec dnia pracy. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie uderzaj koszami do smażenia ani innymi przyborami kuchennymi o listwę łączącą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Został zaprojektowany tak, aby ściśle przylegał i należy go zdejmować wyłącznie w celu czyszczenia.

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

4.1 KONTROLE I SERWIS W RAMACH KONSERWACJI ZAPOBIEGAWCZEJ FRYTOWNICY

NIEBEZPIECZEŃSTWO

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego codziennie na koniec dnia pracy. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Podczas korzystania z kosza na osad NALEŻY go usunąć i opróżnić przed i podczas każdej filtracji. Niektóre cząstki żywności mogą samozapalić się, jeśli zostaną namoczone w określonym tłuszczu piekarskim.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nigdy nie próbuj czyścić frytownicy podczas smażenia lub gdy kadź jest napełniona gorącym olejem. Jeśli woda zetknie się z olejem podgrzany do temperatury smażenia, spowoduje to rozpryskiwanie się oleju, co może spowodować poważne oparzenia znajdującego się w pobliżu personelu.

OSTRZEŻENIE

Użyj uniwersalnego detergentu. Przed użyciem przeczytaj instrukcję użycia i środki ostrożności. Szczególną uwagę należy zwrócić na stężenie środka czyszczącego oraz czas jego utrzymywania się na powierzchniach mających kontakt z żywnością.

4.2 CODZIENNE KONTROLE I SERWIS

4.2.1 Sprawdzenie frytownicy i akcesoriów pod kątem uszkodzeń

Poszukaj luźnych lub postrzępionych przewodów i przewodów, wycieków, ciał obcych w kadzi lub wewnątrz szafki oraz wszelkich innych oznak wskazujących, że frytownica i akcesoria nie są gotowe i bezpieczne do pracy.

4.2.2 Czyszczenie obudowy frytownicy wewnątrz i na zewnątrz

Wyczyść wewnątrz szafki frytownicy suchą, czystą szmatką. Wytrzyj wszystkie dostępne powierzchnie metalowe i komponenty, aby usunąć nagromadzony olej i kurz.

Zewnętrzne powierzchnie szafki smażalnicy czyścimy czystą wilgotną szmatką zwilżoną detergentem uniwersalnym do oleju, kurzu i kłaczek z szafki smażalnicy. Wycierać czystą, wilgotną szmatką.

4.2.3 Czyszczenie wewnętrznego systemu filtracyjnego - codziennie

⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie uruchamiaj układu filtrów bez oleju w układzie.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie spuszczaaj wody do miski filtra. Woda uszkodzi pompę filtrującą.

System filtracyjny nie wymaga innych czynności zapobiegawczo-konserwacyjnych poza codziennym czyszczeniem miski filtra roztworem gorącej wody i uniwersalnego detergentu.

Jeżeli zauważysz, że systemy pompują wolno lub wcale, sprawdź czy sito miski filtra znajduje się na misie i czy na nim znajduje się arkusz papieru filtra lub wkład. Sprawdź, czy dwa pierścienie typu O-ring na złączce z przodu po prawej stronie miski filtra są obecne i czy są w dobrym stanie. Sprawdź, czy filtr wstępny jest czysty i dokręcony kluczem.

4.2.4 Czyszczenie miski filtra, odłączanych części i akcesoriów - codziennie

Podobnie jak w przypadku kadzi, w misie filtra oraz dostawkach i akcesoriach takich jak kosze, tackach osadowych, czy też tacach do smażenia ryb gromadzi się zwęglony tłuszcz.

Przetrzyj wkład filtra oraz wszystkie demontowane części i akcesoria czystą, suchą szmatką. Użyj szmatki zwilżonej roztworem detergentu uniwersalnego. W celu usunięcia nagromadzonego zwęglonego oleju. Opłucz i dokładnie wysusz każdą część. NIE do czyszczenia tych części używaj wełny stalowej lub podkładek ściernych. Powstałe w wyniku takiego szorowania zadrapania utrudniają późniejsze czyszczenie.

4.2.5 Czyszczenie okolic czujników AIF i ATO - codziennie

1. Wyczyść osad dookoła czujników AIF i ATO podczas działania czyszczenie i filtracja, gdy olej jest spuszczone z frytownicy.
2. Użyj wkrętaka lub innego podobnego przedmiotu, który zapewnia dostęp do okolic sondy (patrz Rysunek 1). Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić sondy.
3. Po zakończeniu wlej olej z powrotem.



Rysunek 1

4.2.6 Czyszczenie prętów podnośnika kosza - codziennie

Na smażalnicach wyposażonych w podnośniki koszy wytrzyj pręty suchą, czystą szmatką, aby usunąć nagromadzone olej i kurz.

4.2.7 Czyszczenie czujnika poziomu oleju

Proces ten można wykonać podczas codziennego procesu czyszczenia i filtrowania (patrz rozdział 2.1.3 w Instrukcji obsługi sterownika FilterQuick FQ4000) lub stosując poniższą metodę.

1. Spuść olej, korzystając z opcji spustu do miski w menu filtra.
2. Użyj podkładki niepozostawiającej zarysowań, aby oczyścić czujnik ze zwęglonego oleju (patrz zdjęcie po prawej).
3. Zwróć olej, korzystając z opcji napełniania kadzi z miski w menu filtra.



4.3 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

4.3.1 Czyszczenie z tyłu frytownicy

Czyszczenie tyłu frytownicy. Zakręć i odłącz gaz. Użyj ręcznego zaworu odcinającego gaz, aby odciąć dopływ gazu. Ręczny zawór odcinający gaz znajduje się na przewodzie zasilającym przed szybkozłączami. Następnie odłącz przewód gazowy od frytownicy za pomocą szybkozłącza.

4.4 COMIESIĘCZNE KONTROLE I KONSERWACJA

4.4.1 Czyszczenie wgłębne (Odparowanie/czyszczenie na zimno) frytownicy – co najmniej raz w miesiącu

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nigdy nie używaj urządzenia z pustą kadzią. Przed zapaleniem palników każdą należy napełnić wodą lub olejem. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje uszkodzenie kadzi i może spowodować pożar.

Podczas normalnego użytkowania frytownicy wewnątrz kadzi stopniowo gromadzi się zwęglony olej. Tę warstwę należy okresowo usuwać, wykonując procedurę czyszczenia (odparowania).
Szczegóły dotyczące ustawiania sterownika do czyszczenia (odparowania) – patrz rozdziały 2.3.10 i 2.3.11 Instrukcji obsługi sterownika FQ4000.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Poczekaj, aż olej ostygnie do temperatury 100°F (38°C) lub niższej, zanim zostanie spuszczone do odpowiedniego pojemnika w celu utylizacji.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie pozostawiaj frytownicy bez nadzoru podczas tego procesu. W przypadku przełania się roztworu należy natychmiast ustawić przełącznik WŁ./WYŁ. w pozycji WYŁ.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Przed napełnieniem olejem upewnij się, że kadź jest całkowicie wolna od wody. Gdy olej zostanie podgrzany do temperatury gotowania, woda w naczyniu do smażenia spowoduje rozpryskiwanie się.

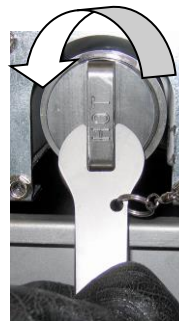
4.4.2 Konserwacja filtra wstępnego – comiesięczna

Filtr wstępny wymaga regularnej konserwacji. Co 30 dni lub częściej, gdy przepływ oleju zwalnia, należy zdemontować pokrywę i wyczyścić doczepione sito.

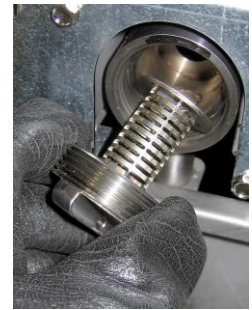


NIEBEZPIECZEŃSTWO

Podczas zdejmowania filtra wstępnego należy mieć założone rękawice ochronne. Filtr może być gorący i może spowodować poważne poparzenia.



Rysunek 2



Rysunek 3

1. **Mając na rękach rękawice ochronne**, użyj dostarczonego klucza, aby odkręcić pokrywę z filtra wstępnego (**Rysunek 2**).
2. Użyj małej szczotki, aby usunąć resztki z przytwierdzonego sita (**Rysunek 3**).
3. Umyć pod kranem i dokładnie wysuszyć.
4. Załóż pokrywę na obudowę filtra wstępnego i dokręć dołączonym kluczem, upewniając się, że filtr wstępny jest uszczelniony. Jeżeli pokrywa nie jest szczelna, powietrze będzie wyciekać dookoła i filtr wstępny będzie spowalniać powrót.




OSTRZEŻENIE

NIE usuwaj pokrywę filtra wstępnego, gdy trwa cykl filtracji.

NIE obsługuj układu filtracji, gdy pokrywa nie jest założona. Pracując z pokrywą noś rękawice ochronne. Metal i odsłonięty olej są gorące.

4.4.3 Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika FQ4000 – comiesięcznie

1. Włóż dobrej jakości termometr lub sondę pirometrową do oleju, tak aby koniec dotykał sondy mierzącej temperaturę frytownicy.
2. Gdy widoczne są ikony produktu sterownika (wskazujące, że zawartość frytownicy znajduje się w zakresie gotowania), naciśnij  przycisk jeden raz, aby wyświetlić temperaturę i wartość zadaną oleju wykrytą przez sondę temperatury.
3. Zanotuj temperaturę na termometrze lub pirometrze. Rzeczywista temperatura i odczyty pirometru powinny mieścić się w przedziale $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C). Jeśli nie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem fabrycznym w celu uzyskania pomocy.

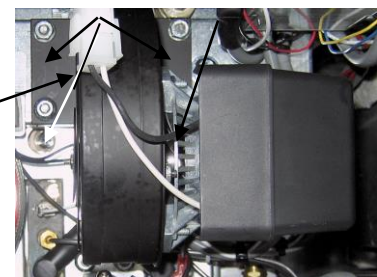
Nakrętki mocujące zespół dmuchawy

4.5 KWARTALNE KONTROLE I SERWIS

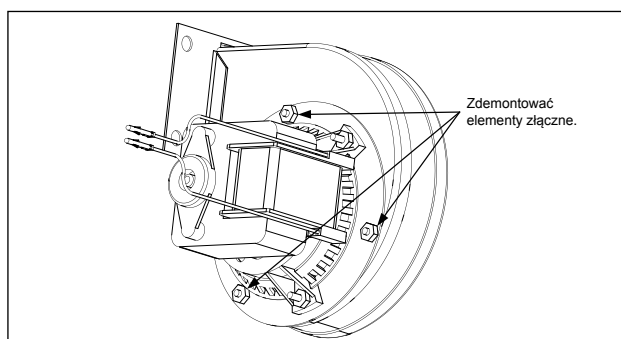
4.5.1 Zespół dmuchawy czystego powietrza do spalania - co kwartał

1. Odłącz wiązkę przewodów dmuchawy i odkręć cztery nakrętki mocujące dmuchawę. (Patrz rysunek 4)
2. Wyjmij dmuchawę obudowy frytownicy.
3. Wyjmij osłonę dmuchawy lub zespół osłony.
4. Wymontuj trzy elementy mocujące zespół silnika dmuchawy do obudowy dmuchawy i oddziel obydwa elementy. (Patrz rysunek 5)

Podłączenie przewodów

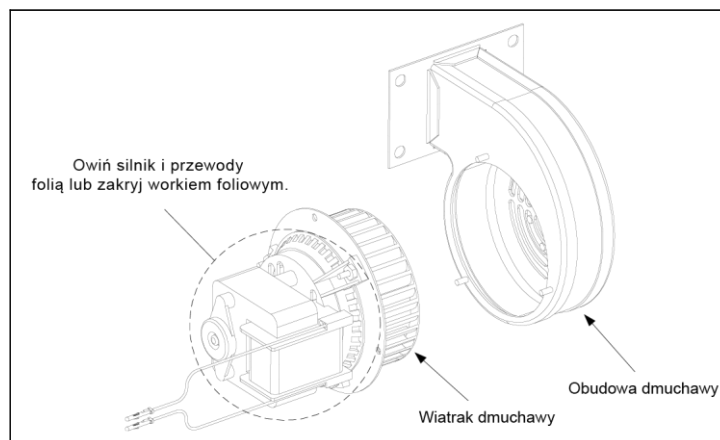


Rysunek 4



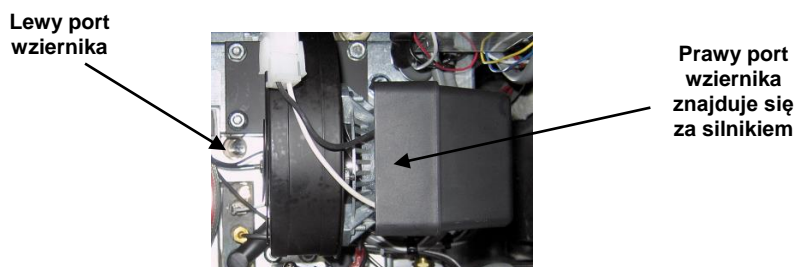
Rysunek 5

5. Owiń silnik folią plastikową, aby zapobiec przedostawaniu się do niego wody. Rozpylić środek odtłuszczający lub detergent na koło dmuchawy i obudowę dmuchawy. Pozostawić do namoczenia na pięć minut. Opłucz koło i obudowę gorącą wodą z kranu, a następnie osusz czystą szmatką. (Patrz rysunek 6)
6. Zdejmij plastikową folię z zespołu silnika dmuchawy. Zmontuj ponownie zespół silnika dmuchawy i obudowę dmuchawy. Zainstaluj ponownie zespół dmuchawy we frytownicy.



Rysunek 6

7. Zamontuj ponownie osłonę dmuchawy lub zespół osłony.
8. Rozpal frytownicę zgodnie z procedurą opisaną w Rozdziale 3, Punkt 3.1.2.
9. Po zapaleniu palników przez co najmniej 90 sekund należy obserwować płomień przez wzierniki palników umieszczone po obu stronach dmuchawy powietrza do spalania. (Patrz rysunek 7)

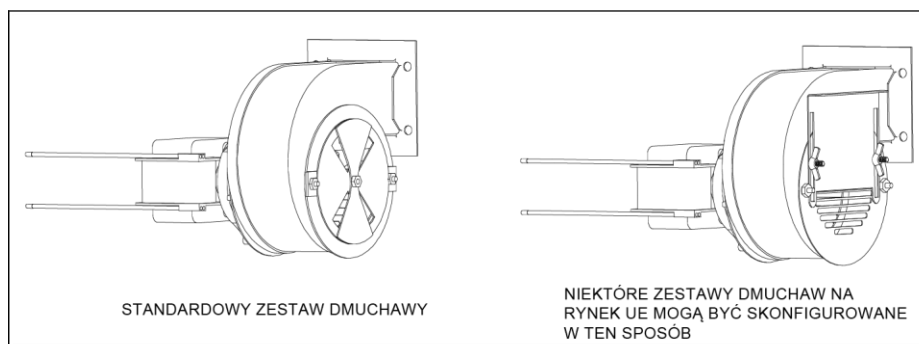


Rysunek 7

Mieszanka powietrza i gazu jest prawidłowo wyregulowana, gdy ciśnienie w kolektorze palnika jest zgodne z odpowiednią tabelą w Rozdziale 2, Sekcja 2.3, a palniki świecą jaskrawo pomarańczowo-czerwoną poświatą. Jeżeli zaobserwujemy niebieski płomień lub na powierzchni palnika pojawią się ciemne plamy, należy dokonać regulacji składu mieszanki powietrza i gazu.

Obok obudowy dmuchawy, na przeciwko silnika znajduje się blaszka z nakrętką blokującą (patrz Rysunek 8). Poluzuj nakrętkę(i) na tyle, aby umożliwić przesuwanie płytki. Wyreguluj położenie płytki, aby otworzyć lub zamknąć otwór wlotu powietrza, aż do uzyskania jasnego pomarańczowo-

czerwonego blasku. Ostrożnie przytrzymaj płytkę w odpowiednim położeniu i dokręć nakrętkę(y) zabezpieczającą.



Rysunek 8

4.5.2 Wymiana uszczelki kolistej i złącze filtra - co kwartał

Wymień uszczelki koliste i złącze filtra (patrz Rysunek 10 w rozdziale 3.4.2). oleju.

4.6 Kontrole i serwis co pół roku

4.6.1 Rurka odpowietrzająca zaworu gazu czystego - co pół roku

UWAGA: Ta procedura nie jest wymagana w przypadku frytownic skonfigurowanych do eksportu do krajów CE.

1. Ustaw wyłącznik zasilania frytownicy i zawór gazu w pozycji WYŁ.
2. Ostrożnie odkręć rurkę odpowietrzającą od zaworu gazowego. **UWAGA:** Rurkę odpowietrzającą można wyprostować, aby ułatwić jej wyjmowanie.
3. Przełóż kawałek zwykłego drutu wiążącego przez rurkę, aby usunąć wszelkie przeszkody.
4. Wyjmij drut i przedmuchaj rurkę, aby upewnić się, że jest czysta.
5. Zamontuj ponownie rurkę i zagnij ją tak, aby otwór był skierowany w dół.

4.7 ROCZNA/OKRESOWA KONTROLA SYSTEMU

To urządzenie powinno być okresowo sprawdzane i regulowane przez wykwalifikowany personel serwisowy w ramach programu regularnej konserwacji kuchni.

Frymaster poleca aby autoryzowany serwisant fabryki sprawdzał to urządzenie co najmniej raz w roku w następujący sposób:

4.7.1 Frytownica - coroczne

- Sprawdź obudowę wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu w przypadku nadmiaru oleju.
- Sprawdź, czy zanieczyszczenia lub nagromadzenie zestalonego oleju nie blokują otworu kominowego.
- Sprawdź, czy palniki i powiązane komponenty (tj. zawory gazowe, zespoły pilotowe, zapłoniki itp.) są w dobrym stanie i działają prawidłowo. Sprawdź wszystkie połączenia gazowe pod kątem wycieków i sprawdź, czy wszystkie połączenia są prawidłowo dokręcone.
- Sprawdź, czy ciśnienie w kolektorze palnika jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Sprawdź, czy sondy temperatury i sondy górnego limitu są prawidłowo podłączone, dokręcone i działają prawidłowo oraz czy osłony sond są obecne i prawidłowo zainstalowane.
- Sprawdź, czy komponenty skrzynki podzespołów (tj. sterownik, transformatory, przekaźniki, karty interfejsów itp.) są w dobrym stanie i wolne od oleju i innych zanieczyszczeń. Sprawdź okablowanie skrzynki podzespołów i sprawdź, czy połączenia są dobrze dokręcone i czy okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdź, czy wszystkie funkcje bezpieczeństwa (tj. przełączniki resetowania itp.) są obecne i działają prawidłowo.
- Sprawdź, czy kadź jest w dobrym stanie i nie ma wycieków oraz czy izolacja kadzi jest w dobrym stanie.
- Sprawdź, czy wiązki przewodów i połączenia są szczelne i w dobrym stanie.

4.7.2 Problemy z wbudowanym układem filtracji - coroczne

- Sprawdź wszystkie przewody powrotne i spustowe oleju pod kątem wycieków i sprawdź, czy wszystkie połączenia są szczelne.
- Sprawdź miskę filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeżeli w koszu na okruchy gromadzi się duża ilość okruchów, należy poinformować właściciela/operatora, że kosz na okruchy należy opróżnić do ognioodpornego pojemnika i codziennie czyszczony.
- Sprawdź, czy wszystkie pierścienie uszczelniające i uszczelki są obecne i w dobrym stanie. Wymień o-ringi i uszczelki, jeśli są zużyte lub uszkodzone.
- Sprawdź integralność systemu filtracji w następujący sposób:
 - Sprawdź, czy pokrywa miski filtra jest obecna i prawidłowo zainstalowana.
 - Przy pustej misie filtra, umieść pojedynczo każdą kadź w tryb fill vat from filter pan (napełnij kadź z miski filtra) (patrz rozdział 2.3.7 *instrukcji obsługi sterownika FQ4000*). Sprawdź, czy każdy z zaworów zwrotnych działa prawidłowo poprzez uruchomienie pompy filtra, stosując tryb Fill vat from drain pan (napełnianie kadzi z miski spustowej). Sprawdź, czy pompa uruchamia się i czy w oleju właściwej frytownicy pojawiają się pęcherzyki.
 - Sprawdź, czy misa filtra jest odpowiednio przygotowana do filtrowania, następnie spuść z frytownicy z olejem podgrzanym do temperatury 177°C funkcją drain to pan (spuszczenie do miski) do miski filtra (patrz rozdział 2.3.6 *Instrukcji obsługi sterownika FQ4000*). Ostatecznie, korzystając z funkcji fill vat from pan drain pan (napełnianie kadzi z miski spustowej) (patrz rozdział 2.3.7 *instrukcji obsługi sterownika FQ4000*), odczekaj, aż olej powróci do frytownicy (co wskażą pęcherzyki we wrzącym oleju). Po powrocie całości tłuszczu do kadzi, wciśnij przycisk Kontrola. Kadź powinna zostać ponownie napełniona w ciągu około 2 minut i 30 sekund.

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.1 Wstęp

W tym rozdziale przedstawiono łatwy przewodnik po niektórych typowych problemach, które mogą wystąpić podczas obsługi urządzenia. Poniższe instrukcje rozwiązywania problemów mają pomóc w rozwiązaniu lub przynajmniej dokładnym zdiagnozowaniu problemów ze sprzętem. Chociaż w tym rozdziale opisano najczęściej zgłaszane problemy, możesz napotkać problemy, które nie zostały tam omówione. W takich przypadkach pracownicy Działu Obsługi Technicznej Frymaster dołożą wszelkich starań, aby pomóc Państwu zidentyfikować i rozwiązać problem.

Rozwiązując problem, zawsze stosuj proces eliminacji, zaczynając od najprostszego rozwiązania i kończąc na najbardziej złożonym. Co najważniejsze, zawsze staraj się jasno określić przyczynę wystąpienia problemu. Częścią działań naprawczych jest podjęcie kroków zapewniających, że taka sytuacja się nie powtórzy. Po awarii sterownika z uwagi na złą jakość połączenia, należy skontrolować wszystkie inne połączenia. Jeżeli bezpiecznik nadal się przepala, dowiedz się dlaczego. Zawsze należy pamiętać, że awaria małego komponentu może często wskazywać na potencjalną awarię lub nieprawidłowe działanie ważniejszego komponentu lub systemu.

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

Zanim zadzwonisz do serwisu lub na INFOLINIĘ Frymaster (1-800-551-8633):

- **Sprawdź, czy przewody elektryczne są podłączone i czy wyłączniki automatyczne są włączone.**
- **Sprawdź, czy szybkozłącza przewodu gazowego są prawidłowo podłączone.**
- **Sprawdź, czy wszystkie zawory odcinające przewody gazowe są otwarte.**
- **Sprawdź, czy zawory spustowe kadzi są całkowicie zamknięte.**
- **Przygotuj model i numery seryjne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gończy olej powoduje poważne oparzenia. Nigdy nie wolno przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym olejem, ani przelewać go z jednego pojemnika do innego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie to powinno być odłączone od prądu podczas serwisowania, z wyjątkiem sytuacji, gdy wymagane są testy obwodów elektrycznych. Podczas wykonywania takich testów należy zachować szczególną ostrożność.

To urządzenie może mieć więcej niż jeden punkt podłączenia zasilania elektrycznego. Przed przystąpieniem do serwisowania odłącz wszystkie kable zasilające.

Przeglądy, testowanie i naprawy podzespołów elektrycznych powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego agenta serwisowego.

5.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicami

5.2.1 Problemy ze sterownikiem i ogrzewaniem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Brak obrazu na sterowniku.	<p>A. Brak dopływu energii do smaźalnicy.</p> <p>B. Usterka sterownika lub innego podzespołu.</p>	<p>A. Sprawdź czy przewód zasilania komputera jest włączony, a autowylącznik nie "wyskoczył".</p> <p>B. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.</p>
FQ4000 wyświetli komunikat IS VAT FULL? (CZY KADŹ JEST PEŁNA?) YES NO (TAK/NIE) po filtracji.	<p>A. Normalne działanie na początku lub końcu większości funkcji filtrujących.</p> <p>B. Jeżeli komunikat pojawia się wielokrotnie podczas pracy filtra, może to być oznaką powolnego powrotu oleju.</p> <p>C. Wystąpił błąd z powodu nagromadzenia się węgla na czujniku poziomu oleju.</p>	<p>A. Upewnij się, że kadź jest pełna oleju i naciśnij przycisk √.</p> <p>B. Patrz rozdział 5.3 Rozwiązywanie problemów – pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.</p> <p>C. Jeśli odpowiedź „tak” kieruje do pytania CZY CZUJNIK OLEJU CZYSTY? POTWIERDŹ, wyczyść czujnik poziomu oleju ściereczką i wyłącz i włącz sterownik.</p>
FQ4000 wyświetli komunikat IS IS SENSOR CLEAN? (CZY CZUJNIK JEST CZYSTY?) CONFIRM (POTWIERDŹ) podczas smażenia lub w trybie spoczynku z alarmem dźwiękowym.	<p>A. Czujnik poziomu oleju może być pokryty karmelizowanym olejem.</p> <p>B. Problemy z komunikacją CAN, problemy z awarią komponentów.</p>	<p>A. Wyczyścić czujnik ściereczką.</p> <p>B. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy.</p>
FQ4000 wyświetli komunikat IS DRAIN CLEAR? (SPUST CZYSTY?)	Spust jest zatkany i olej nie spływa.	Wyczyść spust przy użyciu wycioru Fryers Friend i naciśnij przycisk √. Filtracja zostanie wznowiona.
FQ4000 wyświetla komunikat CHANGE FILTER PAPER? (WYMIENIĆ WKŁAD PAPIEROWY FILTRA?)	Wystąpił błąd filtracji, zatkany arkusz papieru filtra/wkład filtra, został wyświetlony monit o wymianę arkusza papieru filtra/wkładu filtra po 25 godzinach lub zignorowano wcześniejszy monit o wymianę arkusza papieru filtra/wkład filtra.	Wymień arkusz papieru filtra/wkład filtra i upewnij się, że misa filtra znajdowała się poza frytownicą przez przynajmniej 30 sekund. NIE wolno ignorować monitów CHANGE FILTER PAD (WYMIENIĆ WKŁAD PAPIEROWY FILTRA) .

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Frytownica nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"> A. Niedomknięty zawór odpływowy. B. Zawór gazu nie jest odkręcony. C. Zamknięty ręczny zawór odcinania gazu. D. Nieprawidłowe połączenie szybkozłącza do sieci gazowej. E. Zatkana lub niesprawna dmuchawa powietrza. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Sprawdź dziennik błędów. Upewnij się, że E33 nie jest wyświetlany. B. Przekręć gałkę zaworu gazu w pozycję ON. C. Sprawdź, czy dowolny wbudowany ręczny zawór odcinający i główny zawór gazu są otwarte. D. Upewnij się, że szybkozłącze na elastycznej linii gazowej jest mocno połączone z frytownicą. E. Upewnij się, że dmuchawa działa. Jeśli nie, skontaktuj się z serwisem FAS. Jeśli dmuchawa powietrza do spalania działa, wyczyść i wyreguluj zgodnie z instrukcjami zawartymi w Rozdziale 6 tej instrukcji.
Frytownica działa normalnie, ale proces regeneracji jest powolny podczas gotowania.	Zanieczyszczona lub zatkana dmuchawa powietrza do spalania.	Wyczyść i wyreguluj zgodnie z instrukcjami zawartymi w Rozdziale 6 tej instrukcji.
Frytownica działa normalnie, ale po zapaleniu palników słychać trzaski.	<ul style="list-style-type: none"> A. Zanieczyszczona lub zatkana dmuchawa powietrza do spalania. B. Brudna lub zatkana rurka odpowietrzająca zaworu gazowego (tylko frytownice bez certyfikatu CE). C. Wadliwa dmuchawa powietrza do spalania. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Wyczyść i wyreguluj zgodnie z instrukcjami zawartymi w Rozdziale 6 tej instrukcji. B. Wyczyść zgodnie z instrukcjami zawartymi w Rozdziale 6 tej instrukcji. C. Zadzwoń do lokalnego serwisanta FAS.
Sterownik blokuje się.	Błąd sterownika.	Usuń i przywróć zasilanie sterownika. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ŹLE SKONFIGUROWANY TYP ZASILANIA)	Typ zasilania frytownicy został źle ustawiony.	Upewnij się, że smaźalnicę skonfigurowano prawidłowo dla danego typu zasilania.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
FQ4000 wyświetli komunikat VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (NIE PODŁĄCZONO ZŁĄCZA IDENTYFIKATORA KADZI)	Lokator sterownika nieobecny lub odłączony.	Upewnij się, że lokator 6-pinowy jest podłączony do tyłu sterownika i prawidłowo uziemiony w skrzynce sterowania.

5.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
FQ4000 wyświetla komunikat E19 lub E28 HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA).	Zakręcony zawór gazu, usterka sterownika, usterka transformatora, otwarty stycznik lub termostat limitu wysokiej temperatury.	Jeśli w przewodach znajduje się powietrze, pojawienie się tego komunikatu jest normalnym zjawiskiem. Sprawdź, czy zawór gazowy jest włączony. Jeżeli zawór gazu jest otwarty i problem będzie się powtarzał, wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Wyświetlacz FQ4000 wyświetla komunikat HOT-HI-1 (GOR-WYS-1).	Temperatura kadzi przekracza 210°C (410°F) lub, w krajach WE, 202°C (395°F).	Natychmiast wyłącz frytownicę i skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy.
FQ4000 wyświetla komunikat RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA), słycać sygnał dźwiękowy.	Czas odzyskiwania przekroczył maksymalny limit czasu.	Skasuj błąd i wycisz alarm, naciskając przycisk √. Maksymalny czas przywracania w przypadku smaźalnicy gazowej wynosi 3:15. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
WYŚWIETLACZ FQ4000 ustawiono na niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano nieprawidłową opcję wyświetlania.	Przełącz z F° na C°, wchodząc w Manager Settings (Ustawienia menedżera), temperatura i przełączając między jednostkami. Włącz sterownik aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
FQ4000 wyświetla komunikat HELP HI-2 (POMOC HI 2) lub HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMP.).	Nie udało się przekroczyć górnego limitu.	Natychmiast wyłącz frytownicę i skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy.
FQ4000 wyświetla komunikat TEMPRATURE PROBE FAILURE (BŁĄD SONDY TEMPERATURY).	Problem z obwodem pomiaru temperatury, w tym z sondą, lub uszkodzona wiązka przewodów lub złącze sterownika.	Wyłącz frytownicę i skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy.
FQ4000 wyświetla komunikat SERVICE REQUIRED (WYMAGANY SERWIS) wraz z komunikatem o błędzie.	Wystąpił błąd wymagający interwencji technika serwisowego.	Naciśnij przycisk X, aby kontynuować smażenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.
FQ4000 wyświetla komunikat NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DLA TEGO WYBORU NIE MA DOSTĘPNEJ GRUPY MENU)	Wszystkie grupy zostały usunięte. UWAGA: ALL RECIPES nie jest grupą, którą można używać do przepisów.	Utwórz nową grupę MENU. Po utworzeniu nowego menu, dodaj przepisy do grupy (patrz rozdział 1.10 podręcznika sterownika FQ4000).

5.3 Rozwiązywanie problemów filtracji automatycznej



PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Frytownica filtruje po każdym cyklu smażenia.	Filtr po nieprawidłowym ustawieniu.	Zmień lub nadpisz filtr po ustawieniu poprzez powtórne wprowadzenie filtra po wartości w Manager Settings (Ustawienia menedżera), Filter Attributes (Atrybuty filtra) w rozdziale 1.8 w podręczniku sterownika FQ4000.
CLEAN AND FILTER (CZYSZCZENIE I FILTRACJA) nie uruchamia się.	Temperatura jest zbyt niska.	Upewnij się, że frytownica osiągnęła temp. docelową, zanim uruchomisz funkcję Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja).




PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
FQ4000 wyświetla komunikat FILTER BUSY (FILTR ZAJĘTY).	<ul style="list-style-type: none"> A. Poprzedni cykl filtrowania lub wymiany wkładki filtrującej jeszcze się nie zakończył. B. Płyta interfejsu filtra nie wyzerowała kontroli systemu. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Poczekaj, aż zakończy się poprzedni cykl filtracji, aby rozpocząć kolejny cykl filtracji. Wymień wkładkę filtrującą, jeśli pojawi się monit. B. Poczekaj 15 minut i spróbuj ponownie.
Zawór spustowy lub zawór zwrotny pozostaje otwarty.	<ul style="list-style-type: none"> A. Awaria płyty interfejsu zaworu. B. Siłownik uległ awarii. 	Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.
FQ4000 wyświetla komunikat E43- OIL SENSOR FAILURE – CALL SERVICE (AWARIA CZUJNIKA OLEJU - WEZWIJ SERWIS).	Czujnik oleju mógł ulec awarii.	Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.
Pompa filtrująca nie uruchamia się lub 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. Pozwól silnikowi ostygnąć przez co najmniej 45 minut, a następnie naciśnij przełącznik resetowania pompy (patrz strona 5-5). C. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.
FQ4000 wyświetla komunikat INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ).	<ul style="list-style-type: none"> A. Miska filtra nie jest całkowicie osadzona we frytownicy. B. Brak magnesu miski filtra. C. Wadliwy przełącznik miski filtra. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Wyciągnij miskę filtra i włóż ją całkowicie do frytownicy. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla „P”. B. Upewnij się, że magnes miski filtra jest na swoim miejscu i wymień go, jeśli go brakuje. C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a sterownik nadal wyświetla INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ), może to świadczyć o awarii wyłącznika.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
System samoczynnego filtrowania nie chce się uruchomić.	<ul style="list-style-type: none"> A. Poziom oleju za niski. B. Zbyt niska temperatura. C. Wysunięta misa filtra. D. Filtracja w ustawieniach przepisu ustawione na OFF. E. Przełącznik filtra uległ awarii. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Upewnij się, że poziom oleju znajdował się na górnej kreski napełnienia (u góry czujnika poziomu oleju). B. Upewnij się, że temperatura jest w punkcie nastawy. C. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla „P”. Upewnij się, że misa filtra jest dobrze włożona do frytownicy. Włącz i wyłącz frytownicę. D. Ustaw filtrację w przepisach na ON. E. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.
Pompa filtrująca działa, ale powrót oleju jest bardzo powolny.	<ul style="list-style-type: none"> A. Zatkany wkład filtra/arkusz papieru. B. Nieprawidłowo zainstalowane lub przygotowane komponenty miski filtra. C. Wstępne sito filtra może być zatkane lub niedokręcone. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Upewnij się, że filtr nie jest zatkany. Jeżeli jest, wymień filtr. B. Usuń olej z miski filtra i wymień wkładkę filtra, upewniając się, że sito znajduje się pod wkładką. W przypadku użycia wkładki upewnij się, że szorstka strona jest skierowana do góry. Sprawdź, czy na złączu miski filtra znajdują się pierścienie uszczelniające typu O-ring i czy są one w dobrym stanie. C. Wyczyść filtr wstępny (patrz rozdział 4.5.4) i dokręć go kluczem.

5.3.1 Niekompletna filtracja

W przypadku awarii procedury automatycznej filtracji, zostanie wygenerowany błąd. Postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby zwrócić olej i wyczyścić błąd.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	1. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	2. Podczas działania pompy nie jest wymagane żadne działanie.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	3. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.

FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	4. Podczas działania pompy nie jest wymagane żadne działanie.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	5. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk √ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona. Jeśli jest to szósta kolejna sekwencja nieudanej filtracji, przejdź do czynności 10.
CHANGE FILTER PAD (WYMIENIĆ WKŁAD FILTRA?)	6. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), aby kontynuować. Naciśnięcie X przenosi do  .
REMOVE PAN (WYJMIJ MISE)	7. Wyjmij misę filtra.
CHANGE FILTER PAD (WYMIANA WKŁADU FILTRA)	8. Zmień wkład filtra 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 powraca do trybu bezczynności. Upewnij się, że patelnia jest sucha i prawidłowo zmontowana. Wepchnij misę filtra z powrotem do smażalnicy. Upewnij się, że na sterowniku nie jest wyświetlany komunikat „P”.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	9. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk √ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności. Naciśnij X, gdy kadź nie jest pełna, sterownik pokaże  .
SERVICE REQUIRED (SERWIS WYMAGANY)	10. Gdy do błędu filtracji dojdzie sześć razy z rzędu, zawór powrotny zamyka się. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), aby uciszyć alarm i kontynuować.
BŁĄD POMPA NIE NAPEŁNIA	11. System wykrywa, że olej nie wraca do kadzi i wymagane są czynności serwisowe. Wezwij FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (BŁĄD SYSTEMOWY NAPRAWIONY?)	12. Naciśnij przycisk X, aby kontynuować smażenie, jeżeli to możliwe. Zadzwoń do serwisu FAS w celu naprawy i zresetowania frytownicy. Błąd będzie wyświetlany ponownie co 15 minut do momentu usunięcia problemu. Filtracja automatyczna i automatyczne uzupełnianie są wyłączone aż smażalnica zostanie zresetowana.
WPISZ KOD	13. Przedstawiciel FAS wprowadza kod techniczny, aby zresetować smażalnicę.
FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPEŁNIANIE KADZI Z MISKI SPUSTOWEJ)	14. Aby kontynuować, naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia), aby napełnić kadź z miski filtra. Po napełnieniu kadzi postępuj zgodnie z monitami. Naciśnij X, aby pominąć napełnianie z miski spustowej.
REMOVE PAN (WYJMIJ MISE)	15. Wyjmij misę filtra.
IS PAN EMPTY? (Miska pusta?)	16. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), jeśli misa filtra jest pusta i kontynuuj do następnej czynności. Naciśnij X, aby kontynuować napełnianie kadzi. Po napełnieniu kadzi postępuj zgodnie z monitami.



17. Sterownik zostanie wyłączony.

5.3.2 Błąd zatkanego spustu

Błąd zatkanego odpływu występuje podczas automatycznej filtracji, gdy czujnik poziomu oleju wykryje, że olej nie został całkowicie spuszczonej z kadzi. Może to być spowodowane zatkanym odpływem lub awarią czujnika oleju. Aby wyczyścić błąd, postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu sterownika.

Gdy do tego dojdzie, sterownik wyświetla **CLEAR DRAIN (WYCZYŚĆ SPUST)** przez 15 sekund na zmianę z **IS DRAIN CLEAR? (CZY SPUST JEST CZYSTY?)**.

1. Usuń zanieczyszczenia ze spustu przy użyciu wycioru Fryer's Friend, a następnie naciśnij przycisk ✓ po oczyszczeniu spustu, aby kontynuować.
2. Sterownik wyświetla **DRAINING (OPRÓŻNIANIE)**. Gdy czujnik poziomu oleju wykryje, że olej został spuszczonej, następuje wznowienie normalnego działania automatycznej filtracji.

5.3.3 Zajęty filtr

Gdy wyświetlany jest komunikat **FILTER BUSY (FILTR ZAJĘTY)**, płyta interfejsu filtra czeka na inną kadź, która ma być filtrowana lub czeka na zakończenie funkcji. Poczekaj 15 minut, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego punktu FAS.

5.4 Rozwiązywanie problemów z automatycznym uzupełnianiem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Frytownice są uzupełniane zimnym olejem.	Nieprawidłowa wartość zadana.	Upewnij się, że wartość zadana jest prawidłowa.
Jedna kadź nie jest pełna.	A. Błąd filtracji. B. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu. C. Błąd cewki elektromagnetycznej, pompy, kołka, RTD lub płytki ATO.	A. Rozwiąż problem z filtrem. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy. B. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy. C. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Frytownice nie są napełniane.	<ul style="list-style-type: none"> A. Zbyt niska temperatura kadzi. B. Olej jest zbyt zimny. C. Wyświetlany jest komunikat brak oleju do napełniania. D. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu. E. Przełącznik urządzenia do topienia jest wyłączony (dotyczy tylko urządzeń pracujących ze stałym tłuszczem piekarskim) F. Spalony bezpiecznik. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperatura smaźalnicy musi być równa docelowej. B. Upewnij się, że temperatura oleju w zbiorniku uzupełniania wynosi co najmniej 21°C. C. Upewnij się, że w zbiorniku uzupełniania jest olej. Wymień zbiornik uzupełniania lub napełnij ze zbiornika zbiorczego oraz zresetuj system uzupełniania. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS w celu uzyskania pomocy. D. Zadzwoń do swojego FAS w celu uzyskania pomocy. E. Upewnij się, że przełącznik urządzenia do topienia jest w pozycji „ON” (Wł.). F. Sprawdź bezpiecznik po lewej stronie skrzynki ATO. Korzystając z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego, sprawdź bezpiecznik pod jego przełącznikiem.

5.5 Rozwiązywanie problemów z systemem oleju zbiorczego

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Frytownica nie napełnia się.	<ul style="list-style-type: none"> A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji. B. Zawór utylizacji nie zamknął się do końca. C. Zbiornik systemu zbiorczego oleju jest pusty. D. Problem z pompą RTI. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Uruchom smaźalnicę, odłączając i ponownie podłączając stycznik sterowania systemu zbiorczego oleju z tyłu smaźalnicy. B. Upewnij się, że uchwyt zaworu utylizacji został całkowicie zamknięty. C. Zadzwoń po dostawcę systemu zbiorczego oleju. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Zbiornik uzupełniania nie działa.	<p>A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji.</p> <p>B. Inna funkcja jest w toku.</p> <p>C. Zawór utylizacji nie zamknął się do końca.</p> <p>D. Zbiornik systemu zbiorczego oleju jest pusty.</p> <p>E. Problem z cewką, pompą lub przełącznikiem.</p>	<p>A. Uruchom smażalnicę, odłączając i ponownie podłączając 5-pinowy przewód zasilania systemu zbiorczego oleju z tyłu smażalnicy.</p> <p>B. Gdy trwa filtracja lub inne funkcje menu filtracji lub FILTER NOW? (FILTROWAĆ TERAZ?) YES/NO (TAK/NIE), CONFIRM YES/NO (POTWIERDŹ TAK/NIE) lub SKIM VAT (ODSZUMUJ KADŹ) jest wyświetlony, odczekaj do zakończenia procesu i spróbuj ponownie.</p> <p>C. Upewnij się, że uchwyt zaworu utylizacji został całkowicie zamknięty.</p> <p>D. Zadzwoń po dostawcę systemu zbiorczego oleju.</p> <p>E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>
Powolne uzupełnianie zbiornika uzupełniania lub kadzi.	Problem z pompą lub przewodami poza zakresem diagnostyki eksploatacyjnej.	Skontaktuj się z dostawcą systemu zbiorczego oleju.

5.6 Kody błędów w dzienniku

Aby uzyskać instrukcje dotyczące napełniania kadzi z pojemnika zbiorczego, Patrz instrukcja sterownika FQ4000, rozdział 1.13.2.1.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (USTERKA SONDY TEMPERATURY)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem. Wezwij serwis.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (PRZEKRACZONO OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 1)	Temperatura jest większa niż 210°C (410°F) lub, w krajach UE 202°C (202°C).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (PRZEKRACZONO OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 2)	Otworzył się ogranicznik wysokiej temperatury.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM Z OGRANICZENIEM WYSOKIEJ TEMPERATURY) DISCONNECT POWER (ODŁĄCZ ZASILANIE)	Temperatura kadzi przekracza 238°C (460°F), a ogranicznik wysokiej temperatury się nie otworzył. Natychmiast odłącz zasilanie frytownicy i wezwij serwis.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (BŁĄD NAGRZEWANIA – XXX F lub XXX C)	Awaria obwodu blokującego sterowania nagrzewaniem. Stycznik nagrzewania nie zamknął się.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (BŁĄD NAGRZEWANIA - DMUCHAWA)	Przełącznik(i) ciśnienia powietrza nie zamknęły się.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (AWARIA NAGRZEWANIA -	Przełącznik ciśnienia powietrza nie zamknął się.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
	PRZEŁĄCZNIK CIŚNIENIA - WEZWAĆ SERWIS)	
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (BŁĄD NAGRZEWANIA – XXX F lub XXX C)	Smażalnica nie została zapalona i zablokowała moduł zapłonu.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (AWARIA SONDY UZUPEŁNIANIA - WEZWIJ SERWIS)	Odczyt ATO RTD poza zakresem. Wezwij serwis.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór spustowy próbował się otworzyć i brak potwierdzenia.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór spustowy próbował się zamknąć i brak potwierdzenia.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór zwrotny próbował się otworzyć i brak potwierdzenia.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór zwrotny próbował się zamknąć i brak potwierdzenia.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA PŁYTY INTERFEJSU ZAWORU - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenie z Płytą interfejsu zaworu lub wystąpiła awaria płyty. Wezwij serwis.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA AUTOMATYCZNEJ SONDY PRZERYWANEJ FILTRACJI - FILTRACJA WYŁĄCZONA - WEZWIJ SERWIS)	Odczyt AIF RTD poza zakresem. Wezwij serwis.
E39	CHANGE FILTER PAD (WYMIANA WKŁADU FILTRA)	Upłynął limit 25 godzin lub aktywowana została procedura logiczna związana z zabrudzonym wkładem. Jeżeli nie, arkusz papieru filtra lub wkład filtra.
E41	BŁĄD OLEJU W MISKI	System wykrył, że w misce filtra może znajdować się olej.
E42	ZATKANY SPUST (gaz)	Kadź nie opróżniła się podczas filtracji. Upewnij się, że spust nie jest zatkany i postępuj zgodnie z monitami.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (AWARIA CZUJNIKA OLEJU - WEZWIJ SERWIS)	Czujnik oleju mógł ulec awarii. Wezwij serwis.
E44	BŁĄD ODZYSKU	Czas odzyskiwania przekroczył maksymalny limit czasu.

E45	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (BŁĄD PRZYWRACANIA - WEZWIJ SERWIS)	Czasokres przywracania gotowości przekroczył maksimum w dwu cyklach lub więcej. Wezwij serwis.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (BRAKUJE PŁYTY INTERFEJSU SYSTEMU 1 - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenia z płytą SIB 1 lub wystąpiła awaria płyty. Wezwij serwis.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ZDUPLIKOWANE IDENTYFIKATORY PŁYTY - WEZWIJ SERWIS)	Dwa sterowniki lub więcej posiadają taki sam identyfikator lokalizacji. Wezwij serwis.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (BŁĄD STEROWNIKA INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA - WEZWIJ SERWIS)	Sterownik napotkał nieznaną błąd. Wezwij serwis.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (BŁĄD MAGISTRALI CAN - WEZWIJ SERWIS)	Utracono komunikację pomiędzy płytami. Wezwij serwis.
E54	USB ERROR (BŁĄD USB)	Utracono połączenie USB podczas ostatniej aktualizacji.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (BRAKUJE PŁYTY INTERFEJSU SYSTEMU 2 - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenia z płytą SIB 2 lub wystąpiła awaria płyty. Wezwij serwis.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ŹLE SKONFIGUROWANY TYP ENERGII)	Smażalnica jest skonfigurowana dla nieprawidłowego źródła zasilania. Wezwij serwis.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (KADŹ NA NAGRZEWA SIĘ – SPRAWDŹ ŹRÓDŁO ZASILANIA – XXXF LUB XXXC)	Kadź nie nagrzewa się prawidłowo.
E63	RATE OF RISE (SZYBKOŚĆ WZROSTU)	Podczas testu przywracania pojawił się błąd szybkości wzrostu. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się na linii poziomu dolnego, gdy jest zimny oraz na linii poziomu górnego, gdy jest w temperaturze nastawy. W przypadku smaźalnic elektrycznych upewnij się, że sonda nie dotyka żadnych elementów.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA PŁYTY INTERFEJSU FILTRACJI - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenie z Płytą interfejsu filtracji lub wystąpiła awaria płyty. Wezwij serwis.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (CZYSZCZENIE CZUJNIKA OIB - XXX F LUB XXX C - WEZWIJ SERWIS)	Gaz - Tylne czujnik oleju nie wykrywa oleju. Wyczyść opcjonalny czujnik oleju.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (OTWARTY ZAWÓR SPUSTOWY - XXXF LUB XXXC)	Zawór spustowy jest otwarty podczas smażenia.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (PŁYTA INTEFEJSU SYSTEMU NIE JEST SKONFIGUROWANA - WEZWIJ SERWIS)	Sterownik jest włączony, podczas gdy płyta SIB nie jest skonfigurowana. Wezwij serwis.

E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (ZADZIAŁAŁ BEZPIECZNIK - WEZWIJ SERWIS)	Bezpiecznik OIB płyty VIB zadziałał i nie został zresetowany. Wezwij serwis.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (PRZEPISY NIE SĄ DOSTĘPNE – WEZWIJ SERWIS)	Sterownik nie został zaprogramowany za pomocą przepisów produktu. Wymień sterownik na fabrycznie zaprogramowany.
E70	OQS TEMP HIGH (WYSOKA TEMPERATURA OQS)	Temperatura oleju jest zbyt wysoka, aby odczyt OQS był prawidłowy. Filtr w temperaturze od 149°C (300°F) do 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LOW (NISKA TEMPERATURA OQS)	Temperatura oleju jest zbyt niska, aby odczyt OQS był prawidłowy. Filtr w temperaturze od 149°C (300°F) do 191°C (375°F).
E72	TPM RANGE LOW (NISKI ZAKRES TPM)	TPM jest zbyt niski, aby można było uzyskać prawidłowy odczyt OQS. Ta sytuacja może zajść także w przypadku świeżego oleju. W menu ustawień mógł zostać wybrany nieprawidłowy rodzaj oleju. Czujnik może nie być skalibrowany dla rodzaju oleju. Zobacz tabelę typów oleju w dokumencie 8197316. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (WYSOKI ZAKRES TPM)	Odczyt TPM jest zbyt wysoki, aby można go było uznać za prawidłowy odczyt OQS. Wyrzucić olej.
E74	OQS ERROR (BŁĄD OQS)	W OQS wystąpił błąd wewnętrzny. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS.
E75	OQS AIR ERROR (BŁĄD POWIETRZA OQS)	OQS wykrywa powietrze w oleju. Sprawdź pierścienie uszczelniające i sprawdź/dokręć filtr wstępny, aby upewnić się, że do czujnika OQS nie przedostaje się powietrze. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS.
E76	OQS ERROR (BŁĄD OQS)	W czujniku OQS wystąpił błąd komunikacji. Sprawdź połączenia z czujnikiem OQS. Włącz i wyłącz cały akumulator frytownicy. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (BŁĄD AWARII TRYBU BEZPIECZNEGO)	System wykrył, że smażalnica nie podgrzewa prawidłowo z powodu złego stanu oleju. Upewnij się, że poziom oleju smażalnicy jest na dolnej linii lub wyżej. Jeżeli nie jest, dolej olej, aby jego poziom podniósł się do dolnej linii. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z FAS.

FRYTOWNICA GAZOWA FILTERQUICK™ FQG30-T

ANEKS A: INSTRUKCJE PODŁĄCZENIA I KONFIGURACJI SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU

UWAGA: zawarte tu Instrukcje dotyczące zbiorczego systemu napełniania/odprowadzania oleju opisują system zbiorczy oleju. Instrukcje te nie muszą mieć zastosowania do niektórych systemów zbiorczych.

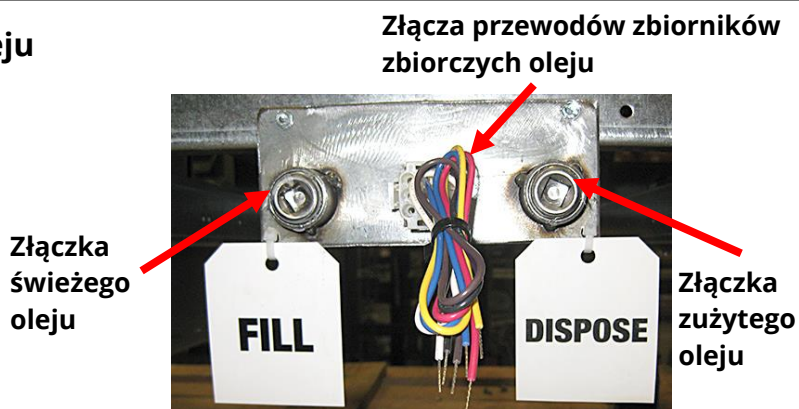
A.1.1 Systemy zbiorcze oleju

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 ze smażalnicy przez złączkę znajdującą z tyłu smażalnicy,

do zbiorników utylizacji, a świeży olej jest pompowany ze zbiorników przez złączkę znajdującą się po prawej stronie kolektora, do smażalnicy (patrz Rysunek 1). 9-pinowy przewód umożliwia podłączenie różnych systemów zbiorczych oleju. Schematy elektryczne znajdują się na tylnej okładce.

Aby przełączyć smażalnicę na zasilanie z systemu zbiorczego, użyj trybu Settings/Service (Ustawienia/Serwis) na skrajnie lewym sterowniku. Wszystkie kadzie muszą być beczynne, aby ustawić te ustawienia.

1. Wraz z miękkim wyłączeniem sterownika OFF, naciśnij przycisk HOME (ekranu głównego).
2. Naciśnij przycisk Settings (Ustawienia).
3. Naciśnij przycisk Service (Serwis).
4. Wprowadź 3000.
5. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
6. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
7. Naciśnij OIL SYSTEM TYPE (TYP SYSTEMU OLEJU).
8. Naciśnij przycisk BULK (Zbiorcza), aby wybrać świeży olej ze zbiornika zbiorczy; jeżeli nie jest używany, pozostaw ustawienie na JIB. Wybrany typ jest podświetlony.
9. Sterownik wyświetla SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM).
10. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
11. Naciśnij WASTE OIL (OLEJ ZUŻYTY).
12. Naciśnij przycisk bulk (zbiorczy). Wybrany typ jest podświetlony.



Rysunek 1

13. Sterownik wyświetla SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM).
14. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
15. Naciśnij przycisk ekranu głównego, aby wyjść.

Po zmianie typu systemu oleju świeżego lub starego zasilanie smażalnicy należy wyłączyć na co najmniej 60 sekund i włączyć ponownie.

Smażalnice FilterQuick™ FQ30-T, wyposażone w systemy zbiorcze oleju, wykorzystują wbudowany zbiornik świeżego oleju zwykle dostarczany przez dostawcę świeżego oleju. 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 2).



Rysunek 2

! OSTRZEŻENIE

Nie dolewaj GORĄCEGO ani ZUŻYTEGO oleju do zbiornika uzupełniania.

Włącznik chwilowy używany do resetowania wskaźnika niskiego poziomu zbiornika uzupełniania jest również używany do napełniania pojemnika i systemu świeżego oleju zbiorczego. Po naciśnięciu przycisku w celu zresetowania systemu uzupełniania, naciśnięcie i przytrzymanie przełącznika chwilowego, który znajduje się nad pojemnikiem uzupełniania, pozwala operatorowi napełnić pojemnik ze zbiornika oleju zbiorczego (patrz rysunek 3).

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



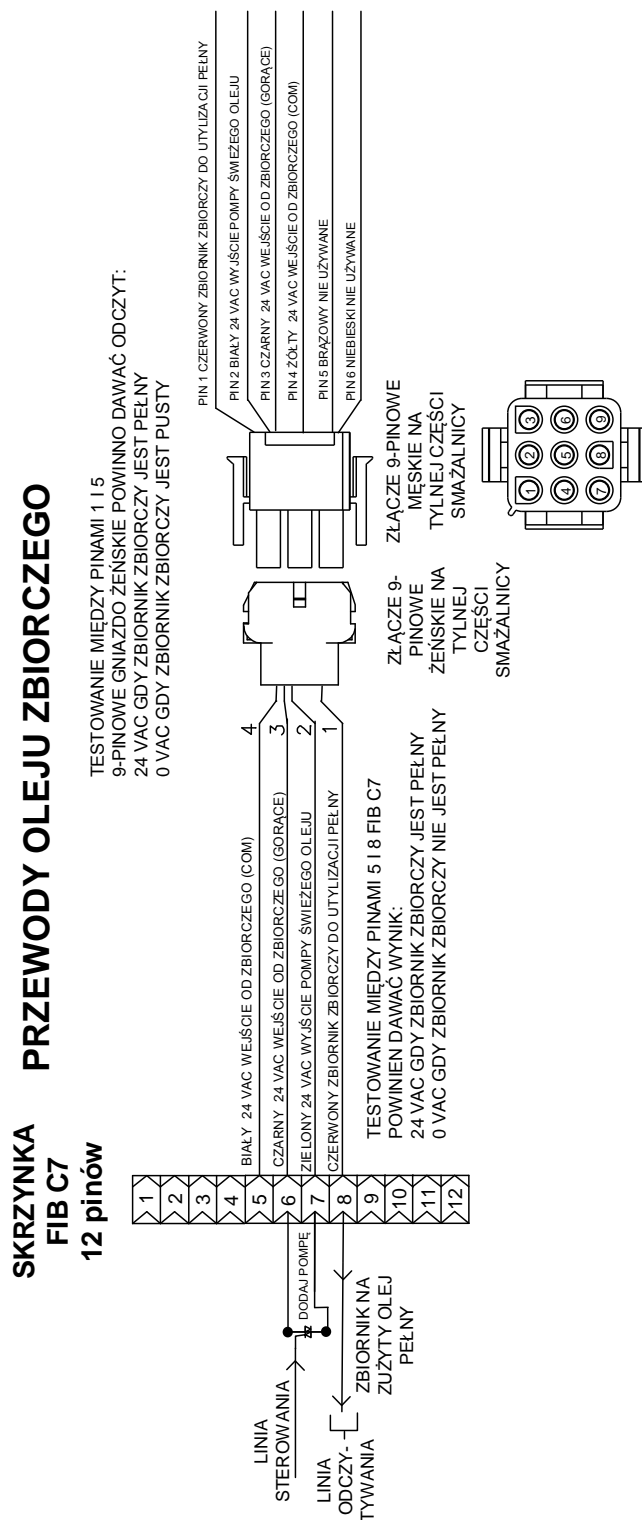
Rysunek 3

UWAGA: NIE przepelniaj pojemnika.

Aby uzyskać instrukcje dotyczące napełniania kadzi z pojemnika zbiorczego, Patrz instrukcja sterownika FQ4000, rozdział 2.3.8. Aby usunąć system zbiorczy, patrz rozdział 2.3.13 w instrukcji obsługi sterownika FQ4000.

* **UWAGA:** pompa świeżego oleju zbiorczego jest uruchamiana po około 12 sekundach od naciśnięcia przycisku resetowania uzupełniania. Zanim poziom oleju w zbiorniku uzupełniania 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

Frytownica FQ30-T™ działa TYLKO z systemami oleju zbiorczego, wyposażonymi w nowy trójbiegunowy przełącznik pływakowy. Jeśli przełącznik płytkowy 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 FIB.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK



Welbilt oferuje w pełni zintegrowane systemy kuchenne. Portfolio marek Welbilt obejmuje nagradzane marki, takie jak Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™ i WMaxx™. Obsługiwane przez marki usługowe: FitKitchen®, systemy kuchenne; i KitchenConnect®, otwarta platforma oparta na chmurze.

Wprowadzanie innowacji na stół • welbilt.com