

BIELA14-T Serija

Gen III LOV™ Električna friteza



Uputstvo za montažu, rukovanje i održavanje

Ovo uputstvo je ažurirano sa objavljivanjem i predstavljanjem novih informacija i modela. Posjetite našu web stranicu za najnovije uputstvo.

Ovo poglavlje o opremi će biti uključeno u odjeljak Friteza iz *Uputstva za opremu*.



TABELA SADRŽAJA

UPOZORENJA I OBAVIJESTI.....	Stranica ii
IZJAVA O GARANCIJI.....	Stranica v
UVOD	Stranica 1-1
UPUTSTVA ZA MONTAŽU	Stranica 2-1
UPUSTVA ZA RAD	Stranica 3-1
UPUTSTVA ZA M4000 RAČUNALO	Stranica 4-1
RUKOVANJE SUSTAVOM UGRAĐENE FILTRACIJE.....	Stranica 5-1
PREVENTIVNO ODRŽAVANJE.....	Stranica 6-1
RJEŠAVANJE PROBLEMA OPERATERA.....	Stranica 7-1
RTI (TOVARNO ULJE) UPUTSTVA	Stranica A-1
MOGUĆNOST PRIPREME KANISTERA SA ČVRSTOM MASNOĆOM	Stranica B-1
UPOTREBA UREĐAJA ZA TALJENJE ČVRSTE MASNOĆE.....	Stranica C-1
UPOTREBA SENZORA KVALITETE ULJA (SKU).....	Stranica D-1

ZA VAŠU SIGURNOST

Nemojte čuvati ili koristiti plinska ili druga zapaljiva isparenja i tekućine u blizini ovog ili bilo kog drugog uređaja.



8 1 9 7 7 2 3

Broj dijela: FRY_IOM_8197723 09/2022

Upute za prijevod izvornika Croatian/Hrvatski



PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVA PRIJE UPOTREBE



WELBILT®

OBAVIJEŠT

AKO, TIJEKOM RAZDOBLJA TRAJANJA GARANCIJE, KORISNIK KORISTI DIO ZA OVU FRYMASTER DEAN OPREMU ZA HRANU KOJI IZMJENJEN NOV, ILI RECIKLIRANI DIO KUPLJEN IZRAVNO OD FRYMASTER DEAN TVRTKE, ILI BILO KOG NJENOG OVLAŠĆENOOG SERVISERA, I/ILI JE DIO KOJI SE KORISTI IZMJENJEN U ODNOSU NA SVOJU ORIGINALNU KONFIGURACIJU, OVA GARANCIJA ĆE BITI PONIŠTENA. NADALJE, FRYMASTER DEAN I NJENI ČLANOVI NEĆE ODGOVARATI ZA BILO KAKVE PRIMJEDBE, OŠTEĆENJA ILI TROŠKOVE NASTALE OD STRANE KORISNIKA, KOJI DIREKTNO ILI INDIREKTNO, U CJELINI ILI DJELOMIČNO PROIZILAZE IZ MONTAŽE NEKOG IZMJENJENOG DIJELA I/ILI DIJELA DOBIJENOG OD NEOVLAŠĆENOOG SERVISERA.

OBAVIJEŠT

Ovaj uređaj je predviđen samo za stručnu upotrebu i njime treba rukovati samo kvalificirano osoblje. Frymaster ovlašćeni serviser (FOS) ili drugi kvalificirani radnik treba provoditi montažu, održavanje i popravke. Montaža, održavanje, i popravke od strane neovlaštenog osoblja mogu poništiti garanciju proizvođača. Pogledajte Poglavlje 1 ovog uputstva zbog definicija kvalificiranog osoblja.

OBAVIJEŠT

Ova oprema mora biti montirana sukladno sa odgovarajućim državnim i lokalnim propisima zemlje i/ili regiona u kojem se uređaj montira. Pogledajte UVJETI DRŽAVNIH PROPISA u poglavljiju 2 ovog uputstva radi detalja.

OBAVIJEŠT ZA KORISNIKE U SAD-U

Ova oprema treba biti montirana sukladno sa osnovnim sanitarnim propisima iz Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) i Upustvom Food Service Sanitation Manual iz U.S. Food and Drug Administration.

OBAVIJEŠT

Ovaj uređaj je predviđen za upotrebu u komercijalnim uvjetima, na primjer u kuhinjama restorana, kantine, bolnica te u komercijalnim preduzećima kao što su pekare, mesnice, itd. ali ne za kontinuiranu masovnu proizvodnju hrane.

OBAVIJEŠT

Crteži i slike u ovom uputstvu služe da prikažu operativne postupke, postupke čišćenja i tehničke postupke i ne podliježu operativnim postupcima na licu mjesta.

OBAVIJEŠT ZA VLASNIKE UREĐAJA SA KONTROLORIMA KOJI IMAJU ZASLON NA DODIR

SAD

Ovaj uređaj je sukladan sa Dijelom 15 FCC propisa. Rad podliježe sljedećim uvjetima: 1) Ovaj uređaj ne može izazvati štetno dejstvo, i 2) Ovaj uređaj mora prihvati svaku smetnju, uključujući smetnje koje mogu izazvati neispravan rad. Kako je ovaj uređaj potvrđeno uređaj A klase, pokazalo se da ispunjava ograničenja B klase.

KANADA

Ova digitalni uređaj ne prevazilazi ograničenja Klase A ili B za emisije radijskog šuma kako je navedeno standardom ICES-003 Canadian Department of Communications.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communications du Canada.

OPASNOST

Kada je montiran, ovaj uređaj mora biti električno uzemljen sukladno sa lokalnim propisima, ili u odsustvu ovih propisa, sa Nacionalnim električnim propisom, ANSI/INFPA 70, Kanadskim električnim propisom, CSA C22.2, ili sukladnim državnim propisom zemlje u kojoj je montiran.

⚠ UPOZORENJE

Uređaj mora biti montiran i korišćen tako da nikakva voda ne dođe u kontakt sa masnoćom ili uljem.

⚠ OPASNOST

Neispravna montaža, podešavanje, održavanje ili servis, i neovlaštene izmjene mogu izazvati oštećenje imovine, povrijedu, ili smrt. Pročitajte uputstva o montaži, radu, i servisu prije montiranja ili servisiranja ove opreme.

⚠ OPASNOST

Prednja ivica ovog uređaja nije stepenik! Nemojte stajati na uređaju. Može doći do ozbiljne povrijede od klizanja ili dodirivanja vrućeg ulja.

⚠ ZA VAŠU SIGURNOST

Nemojte čuvati ili koristiti plinska ili druga zapaljiva isparjenja i tekućine u blizini ovog ili bilo kog drugog uređaja.

⚠ OPASNOST

Ladica za mrvice u fritezama sa filterskim sustavom se mora svakodnevno prazniti u vatrostalni spremnik na kraju prženja. Neki komadi hrane se mogu slučajno zapaliti ako ostanu potopljeni u masnoći.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte tresti košare ili drugo posuđe na stolarsku traku friteze. Traka služi za zatvaranje spoja između posuda za prženje. Lusanje košara za prženje na traku radi odvajanja masnoće će poremetiti spoj, i njegovo prijanjanje. Traka služi za čvrsto prijanjanje i može se uklanjati samo radi čišćenja.

⚠ OPASNOST

Odgovarajuća sredstva moraju biti obezbjeđena da bi se ograničilo pomjeranje ovog uređaja bez utjecaja ili prijenosa pritisaka na električno kolo. Sigurnosna oprema se dobija sa fritezom. Ako nedostaje oprema za uzdržavanje, obratite se Vašem lokalnom KES.

⚠ OPASNOST

Ova friteza ima naponski kabl (trofazni) za svaku posudu za prženje i može imati jedan petožičani kabl za cijeli sustav. Prije pomjeranja, testiranja, održavanja i bilo kakve popravke Vaše Frymaster friteze; iskopčajte SVE električne naponske kablove iz električnih utičница.

⚠ OPASNOST

Neka svi djelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu.

⚠ UPOZORENJE

Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu od strane djece mlađe od 16 godina ili osoba sa umanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im nije dodjeljen nadzor zbog upotrebe uređaja, proveden od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Ne puštajte djecu da se igraju sa ovim uređajem.

⚠ UPOZORENJE

Da biste obezbjedili siguran i učinkovit rad friteze i haube, električni utikač za kontrolno napajanje za struju od 120-volti, koji napaja haubu, mora biti potpuno priključen i zaključan iglicom u svoju utičnicu.

OBAVIJEŠT

Uputstva u ovom uputstvu za upotrebu sustava tovarnog ulja za punjenje i ulja za odlaganje su navedena za RTI sustav. Ova uputstva ne moraju biti provediva za druge sustave tovarnog ulja.

 **OPASNOST**

Ovaj uređaj mora biti prikopčan na opskrbu napajanjem uz isti napon i voltažu kako je navedeno na ploči sa vrijednostima, koja se nalazi na unutrašnjoj strani vrata uređaja.

 **UPOZORENJE**

Budite pažljivi i nosite sukladnu sigurnosnu opremu da biste izbjegli kontakt sa vrućim uljem ili površinama koje mogu izazvati ozbiljne opekotine ili povrijedu.

 **OPASNOST**

Nemojte prskati aerosoli blizu ovog uređaja dok radi.

 **OPASNOST**

Nikakav sastavni dio na fritezi ne smije biti izmjenjen ili pomjerен radi lakšeg postavljanja friteze ispod haube. Pitanja? Pozovite Frymaster Dean Službu telefonske pomoći na 1-800-551-8633.

 **UPOZORENJE**

Ne blokirajte prostor oko osnove i ispod friteza.

 **UPOZORENJE**

Ne koristite mlazeve vode da očistite ovu opremu.

 **UPOZORENJE**

Rad, montaža, i servisiranje ovog proizvoda Vas mogu izložiti kemikalijama/proizvodima uključujući [Bisfenol A (BPA), vlakna staklene vune ili keramička vlakna, i silikat], za koje Država Kalifornija zna da izazivaju kancer, poremećaje plodnosti i druge tegobe po plodnost. Za više informacija idite na www.P65Warnings.ca.gov.

LOV-T™ ELECTRIC IZJAVA O GARANCIJI

Frymaster, L.L.C. pravi sljedeće ograničena garancijom prvom kupcu samo za ovu opremu i zamjenjujuće dijelove:

A. ODREDBE GARANCIJE - FRITEZE

1. Frymaster L.L.C. garantira za sve komponente protiv neispravnosti u materijalu i izradi za razdoblje od dvije godine.
2. Svi djelovi, osim posude za prženje, O-prstenova i osigurača, su zagarantirani na dvije godine nakon datuma montaže friteze.
3. Ako neki od dijelova, osim osigurača i filterskih O-prstenova, postanu neispravni tijekom prve dvije godine od datuma montaže, Frymaster će takođe platiti troškove radne snage u trajanju do dva sata za zamjenu dijela, i dodatno troškove putovanja za do 160km/100milja putovanja (80 km/50 milja u svakom smjeru).

B. ODREDBE GARANCIJE - POSUDE ZA PRŽENJE

Posuda za prženje ima doživotnu garanciju za dijelove i radnu snagu. Ako se primjeti curenje iz posude za prženje nakon montaže, Frymaster će zamjeniti tu posudu, omogućujući maksimalno vrijeme po Frymaster vremenskim kartama troškova radne snage. Komponente zakačene za posudu za prženje, poput sonde visoke granice, brtvi/zaptivača, i pričvršćivača su takođe pokriveni doživotnom garancijom ako je njihova zamjena neophodna zbog zamjene friteze. Curenja uslijed neispravne upotrebe ili zbog navojskih veza kao što su veze za sonde, senzore, visoke granice, odvodne ventile ili povratne cijevi nisu uključena u garanciju.

C. GARANCIJSKE ODREDBE – EASY TOUCH – KONTROLOR SA ZASLONOM NA DODIR

Frymaster L.L.C. garantira za Easy Touch - Kontrolore sa zaslonom na dodir protiv neispravnog materijala ili izrade za razdoblje od tri godine za dijelove i izradu, od datuma prve montaže.

D. VRAĆANJE DIJEOVA

Svi neispravni dijelovi u okviru garancije moraju biti vraćeni Frymaster ovlaštenom serviseru u roku od 60 dana zbog kredita. Nakon 60 dana, kredit više neće biti dozvoljen.

E. IZUZECI OD GARANCIJE

Ova garancija ne obuhvata opremu koja je bila oštećena zbog zloupotrebe, neispravne upotrebe, izmjena, ili nezgode poput:

- neispravne ili nedozvoljene popravke (uključujući svaku posudu za prženje koja je zavarena na licu mjesta);

- nepoštivanja pridržavanja uputstava ispravne montaže i/ili postupaka zakazanog održavanja kako je propisano u Vašim MRC karticama. Potreban je dokaz od zakazanom održavanju da bi se održavala garancija;
- nepravilno održavanje;
- oštećenje pri isporuci;
- neispravna upotreba;
- uklanjanje, izmjena, ili uništavanje ploče za veličine ili koda datuma na grijaćim elementima;
- upotrebe posude za prženje bez masnoće ili druge tekućine u njoj;
- nijedna friteza neće biti obuhvaćena garancijom ukoliko za nju nije dobijen obrazac o ispravnom uključivanju.

Ova garancija takođe ne pokriva:

- prijevoz ili putovanje preko 160km/100 milja (80 km/50 milja u svakom smjeru), ili putovanje u trajanju većem od dva sata;
- prekovremeni rad ili rad tijekom praznika;
- dodatna oštećenja (troškove popravke ili zamjene druge oštećene imovine), gubitak vremena, zarade, upotrebu ili bilo koja slučajna oštećenja bilo kakve vrste.

Ne postoje podrazumjevane garancije o prodaji ili pogodnosti za bilo koju upotrebu ili svrhu.

Ova garancija je provediva od dana njenog tiskanja i podliježe izmjenama.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 1: UVOD

NAPOMENA: Friteza BIELA14-T zahtjeva pokretanje, probu i obuku prije početka normalnih operacija u restoranu.

1.1 Opće

Pročitajte detaljno upute iz ovog uputstva prije nego što počnete koristiti ovu opremu. Ovo uputstvo obuhvata sve konfiguracije McDonald's BIELA14-T LOV™ modela. Friteze iz ove familije modla imaju većinu istih dijelova, a kada se posmatraju kao grupa, mogu se definirati kao "LOV™ friteze".

BIELA14-T LOV™ friteze karakteriše posuda male zapremine za ulje, automatsko punjenje uljem, uređaj za automatsku naizmjeničnu filtraciju i zaslon na dodir. Dizajn Euro-Look obuhvaća zaobljeni poklopac i veliku okruglu cijev, što pokazuje da će krumpirići i drugi ostaci biti isprani u filterski sud. BIELA14-T LOV™ friteze su kontrolirane pomoću M4000 kontrolora sa zaslonom na dodir. Friteze iz ove serije se isporučuju zajedno ili odvojeno sa bačvom, i mogu se kupiti sa baterijama jačine do pet vati.

Svaka posuda za prženje sadrži temperaturnu sondu radi precizne kontrole temperature.

BIELA14-T LOV™ friteze se isporučuju potpuno sklopljene. Sve friteze se isporučuju sa paketom standardnih dodataka. Svaka friteza je podešena, testirana i pregledana u tvornici prije tovarenja za isporuku.

1.2 Sigurnosne informacije

Prije nego što počnete koristiti ovu opremu, pročitajte detaljno upute iz ovog uputstva.

Kroz ovo uputstvo ćete pronaći napomene sadržane u dvostrukim okvirima, slično kao ovaj ispod.

OPREZ

OPREZ okviri sadrže informacije o postupcima ili uvjetima koji **mogu izazvati ili dovesti do kvara Vašeg sustava**.

UPOZORENJE

UPOZORENJE okviri sadrže informacije o postupcima ili uvjetima koji **mogu izazvati ili dovesti do kvara Vašeg sustava**, ili koji mogu izazvati neispravan rad Vašeg sustava.

OPASNOST

OPASNOST okviri sadrže informacije o postupcima ili uvjetima koji **mogu izazvati ili dovesti do ozljeđivanja osoblja**, i koji mogu izazvati oštećenje Vašeg sustava i/ili uzrokovati neispravan rad Vašeg sustava.

BIELA14-T LOV™ friteze imaju uređaj za detekciju visoke temperature koji isključuje napajanje elementima sa neispravnim kontrolama temperature.

Kontrolor sadrži litijumsku bateriju. Zamjenite bateriju Panasonic CR2032 3V litijskom baterijom, samo dio broj 8074674. Upotreba druge baterije može predstavljati opasnost od požara ili eksplozije. Baterija se može kupiti od ovlaštenog tvorničkog servisera.

OPREZ

Baterija može eksplodirati ako se pogrešno koristi. Nemojte puniti, rasklapati ili odlagati u blizini vatre.

1.3 Informacije za M4000 kontrolore

Ova oprema je testirana i pokazalo se da je sukladna sa ograničenjima za digitalni uređaj A klase, na temelju Dijela 15 iz FCC pravila. Kako je ovaj uređaj potvrđeno uređaj A klase, pokazalo se da ispunjava ograničenja B klase. Ova ograničenja su kreirana tako da pružaju određenu zaštitu od štetnih smetnji kada se oprema koristi u komercijalnom okruženju. Ova oprema stvara, koristi i može odašiljati energiju radio frekvencije a ako nije montirana i korištena sukladno sa korisničkim uputstvom, može izazvati smetnje u radijskim komunikacijama. Korištenje opreme u stambenom području može izazvati štetne smetnje pri čemu će se od korisnika zahtjevati da te smetnje ukloni o svom trošku.

Korisnik je upozoren da sve promjene ili izmjene koje nisu izričito odobrene od odgovorne suglasne strane mogu poništiti njegovo ovlaštenje da koristi opremu.

Ako je potrebno, korisnik treba da se posavjetuje sa trgovcem ili iskusnim radijskim ili televizijskim tehničarem u vezi dodatnih prijedloga.

Korisniku može biti od pomoći sljedeća knjižica koju je pripremila Federalna Komisija za komunikacije: "Kako definirati i rješiti probleme Radio-TV smetnji". Ova knjižica je dostupna iz SAD-a. Državni tiskarski ured, Washington, DC 20402, provodni br. No. 004-000-00345-4.

1.4 Posebne informacije od Europske zajednice (EZ)

Europska zajednica (EZ) je uspostavila određene standarde o opremi ove vrste. Uvijek kada postoji razlika između standarda EZ i onih koji to nisu, informacije ili uputstva se definiraju prema osjenčenim okvirima sličnim sa ovim ispod.

EZ Standard
Primjer iz okvira služi za razlikovanje EZ informacija od informacija koje to nisu.

1.5 Montaža, rad i servisno osoblje

Operativne informacije za Frymaster opremu su pripremljene za upotrebu samo od strane kvalificiranog i/ili ovlaštenog osoblja, kako je definirano u Odjelu 1.6. **Svu montažu i servis Frymaster opreme mora provoditi kvalificirano, certificirano, licencirano, i/ili ovlašteno servisno osoblje, kako je definirano u Odjelu 1.6.**

1.6 Definicije

KVALIFICIRANO I/ILI OVLAŠTENO OPERATIVNO OSOBLJE

Kvalificirano/ovlašteno operativno osoblje čine ljudi koji su pažljivo pročitale informacije u ovom uputstvu i koji su upoznati sa funkcijama opreme, ili koji imaju prethodno iskustvo u radu opreme obuhvaćene ovim uputstvom.

KVALIFICIRANO OSOBLJE ZA MONTAŽU

Kvalificirano osoblje za montažu su pojedinci, firme, korporacije, i/ili tvrtke koje osobno ili preko svog predstavnika sudjeluju ili su odgovorni za montažu električnih uređaja. Kvalificirano osoblje mora biti iskusno u tom radu, upoznato sa svim mjerama opreza sa električnim uređajima, i djelovati sukladno sa svim uvjetima provedivih državnih i lokalnih kodova.

KVALIFICIRANO SERVISNO OSOBLJE

Kvalificirano servisno osoblje čine ljudi upoznati sa Frymaster opremom i koje je Frymaster, L.L.C. ovlastio da provode servisiranje opreme. Svi članovi ovlaštenog servisnog osoblja moraju imati cijelovita uputstva za servis i dijelove, i čuvati minimalnu količinu dijelova za Frymaster opremu. Popis Ovlaštenih servisera Frymaster tvrtke (FOS-a) se nalazi na Frymaster web stranici na www.frymaster.com. **Neangažiranost kvalificiranog servisnog osoblja će poništiti Frymaster garanciju na Vašu opremu.**

1.7 Postupak žalbe na oštećenje pri isporuci

Što činiti ako Vaša oprema stigne oštećena:

Želimo da znate da je ova oprema pažljivo pregledana i pakirana od strane stručnog osoblja prije napuštanja tvrtke. Teretna tvrtka snosi punu odgovornost za sigurnu isporuku po preuzimanju opreme.

1. **Odmah podnesite žalbu zbog oštećenja** - bez obzira na veličinu štete.
2. **Pregledajte i zabilježite sve vidljive gubitke ili oštećenja**, i osigurajte da ove informacije budu navedene u računu za teret ili ekspresnoj priznanci te da budu potpisane od strane lica koje provodi isporuku.
3. **Prikriveni gubitak ili oštećenje**- Ako je oštećenje bilo neprimjećeno do otpakiranja preme, obavjestite špeditersku tvrtku ili prijevoznika **odmah** po otkrivanju i prijavite prikriveno oštećenje. To mora biti predato u roku od 15 dana od datuma isporuke. Zadržite spremnik radi pregleda.

**Frymaster NE SNOSI ODGOVORNOST ZA OŠTEĆENJE ILI GUBITAK
NASTALO TIJEKOM TRANZITA.**

1.8 Servisne informacije

Za nerutinsko održavanje ili popravke, ili za servisne informacije, obratite se Vašem lokalnom Frymaster ovlaštenom serviseru (FOS). Da bi Vam brzo pritekao u pomoć, Frymaster ovlaštenom serviseru (FOS) ili predstavniku Servisnog odjela su potrebne određene informacije o Vašoj opremi. Većina ovih informacija je tiskana na ploči sa podacima koja je zakačena na unutarnjem dijelu vrata friteze. Brojevi dijela se nalaze u uputstvu za servis i dijelove. Porudžbine dijelova moraju biti direktno uručene Vašem lokalnom FOS-u ili distributeru. Popis Ovlaštenih servisera Frymaster tvrtke (FOS-a) se nalazi na Frymaster web stranici na www.frymaster.com. Ako nemate pristupa ovom popisu, obratite se Frymaster Servisnom odjelu na 1-800-551-8633 ili 1-318-865-1711 ili putem email-a na fyservice@welbilt.com.

Biće potrebne sljedeće infomracije kako bi Vam se učinkovito pomoglo:

Broj modela _____

Serijski broj _____

Napon _____

Priroda problema _____

ZADRŽITE I POHRANITE OVO UPUTSTVO NA SIGURNOM MJESTU RADI BUDUĆE UPOTREBE.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 2: UPUTSTVA ZA MONTAŽU

2.1 Opći uvjeti za montažu

Pravilna montaža je važna za siguran, učinkovit, bezbjedan rad ovog uređaja.

Kvalificirano, certificirano, licencirano, i/ili ovlašteno servisno osoblje, kako je definirano u Odjeljku 1.6 ovog uputstva, mora provoditi svu montažu i servisiranje Frymaster opreme.

Neangažiranje kvalificiranog, licenciranog, i/ili ovlaštenog osoblja za montažu ili servis (kako je definirano u Odjeljku 1.6 ovog uputstva) da montira ili servisira ovu opremu će poništiti Frymaster garanciju i može dovesti do oštećenja opreme ili povrijede osoblja.

Kada postoje razlike između uputstava i informacija u ovom uputstvu i lokalnih ili državnih kodova ili propisa, montaža i rad će biti sukladni sa važećim kodovima ili propisima u zemlji u kojoj se oprema montira.

Servis se može postići kontaktiranjem Vašeg Frymaster ovlaštenog servisera.

OPASNOST

Građevinski propisi zabranjuju fritezu sa otvorenim spremnikom sa vrućim uljem postavljenim pored otvorenog plamena bilo koje vrste, uključujući peći i raspone.

OBAVIJEST

Sve friteze isporučene bez tvornički dodjeljenih kablova i utičnih sklopova moraju biti pričvršćene pomoću fleksibilne cijevi sa terminalnim blokom na zadnjem kraju friteze. Ove friteze moraju biti ožičene prema NEC specifikacijama. Ožičeni uređaji moraju obuhvatati montažu graničnih uređaja.

OPASNOST

Odgоварајућa sredstva moraju biti obezbeđena da bi se ograničilo pomjeranje ovog uređaja bez utjecaja ili prenosa pritisaka na električno kolo. Sigurnosna oprema se dobija sa fritezom. Ako sigurnosna oprema nedostaje, kontaktirajte Vašeg lokalnog Frymaster ovlaštenog servisera (FOS).

OBAVIJEST

Ako je ova oprema direktno priključena na opskrbu električnim napajanjem, sredstva za iskopčavanje i opskrbe sa kontaktnim odvajanjem od najmanje 3mm u svim polovima moraju biti sadržana u fiksnim vodovima.

OBAVIJEST

Ova oprema mora biti postavljena tako da utikač bude dostupan osim ako druga sredstva za iskopčavanje iz napajanja (npr. prekidač kola) nisu obezbeđena.

OBAVIJEST

Ako je ovaj uređaj trajno priključen na fiksni vod, on mora biti priključen bakrenim žicama čija temperatura ne treba biti manja od 75 °C (167 °F).

OBAVIJEST

Ako je kabl za električno napajanje oštećen, mora ga zamjeniti Frymaster ovlašteni serviser ili slično kvalificirano lice da bi se izbjegla opasnost.

OPASNOST

Ovaj uređaj mora biti spojen sa napajanjem uz isti napon i fazu kako je navedeno na ploči koja se nalazi na unutarnjem dijelu vrata uređaja.

⚠️ OPASNOST

Svi žičani spojevi za ovaj uređaj moraju biti napravljeni sukladno sa dijagramom(ima) priključivanja dobijenim sa ovim uređajem. Kada montirate ili servisirate ovu opremu, radite prema dijagramu(ima) priključivanja dobijenim sa uređajem.

⚠️ OPASNOST

Nemojte kačiti pregaču na jednu fritezu. Friteza može postati nestabilna, prevrnuti se, i izazvati povrijedu. Područje uređaja mora uvijek biti otvoreno i udaljeno od zapaljivog materijala.

U slučaju prekida napajanja, friteza(e) će se automatski isključiti. Ako se to desi, okrenite prekidač za napajanje na ISKLJUČENO. Nemojte uključivati fritezu(e) dok se ne vrati napajanje.

Ovaj uređaj mora biti odvojen i udaljen od zapaljivog materijala, osim kada se montira na zapaljivim podovima.

2.1.1 Udaljenost i ventilacija

Mora biti obezbjeđena udaljenost od 15cm (6 inča) sa obje strane i na zadnjem dijelu neposredno pored zapaljivog predmeta. Najmanje 61cm (24 inča) prostora mora postojati ispred opreme radi servisiranja i pravilnog rada.

⚠️ UPOZORENJE

Ne blokirajte prostor oko osnove i ispod friteza.

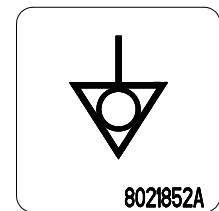
⚠️ OPASNOST

Nikakav sastavni dio na fritezi ne smije biti izmjenjen ili pomjeren radi lakšeg postavljanja friteze ispod haube. Pitanja? Pozovite Frymaster Dean Službu telefonske pomoći na 1-800-551-8633.

2.1.2 Uvjeti električnog uzemljenja

Svi električni uređaji moraju biti uzemljeni sukladno sa svim provedivim državnim i lokalnim propisima, i, kada je moguće, CE propisima. Usljed nedostatka lokalnih propisa, uređaj mora biti uzemljen sukladno sa Nacionalnim električnim kodom, ANSI/NFPA 70, ili Kanadskim električnim kodom, CSA C22.2, po potrebi. Svi uređaji (sa priključenim ili trajno priključenim kablom) moraju biti priključeni na uzemljeni sustav opskrbe napajanjem. Dijagrami ožičenja se dobijaju sa fritezom. Pogledajte ploču sa veličinama na unutarnjem dijelu vrata friteze radi utvrđivanja ispravnih napona.

Ekvipotencijalno uzemljenje omogućuje čitavoj opremi na istoj lokaciji da bude električno priključena kako bi se obezbjedilo da ne bude potencijalne razlike između uređaja, što može biti opasno.



⚠️ OPASNOST

Ovaj uređaj sadrži poseban (uzemljeni) utikač za Vašu zaštitu od strujnog udara, i mora biti priključen direktno u adekvatno uzemljen priključak. Nemojte sjeći, otklanjati, ili premoštavati uzemljujuće kontakte na ovom utikaču!

⚠️ UPOZORENJE

Da biste obezbjedili siguran i učinkovit rad friteze i haube, električni utikač za kontrolno napajanje, koji napaja haubu, mora biti potpuno priključen i zaključan iglicom u svoju utičnicu.

2.1.3 Australijski uvjeti

Za montažu sukladno sa AS 5601 / AG 601, lokalnim propisima za plin, struju, i drugim relevantnim zakonskim propisima.

2.2 Uvjeti za napajanje

Utikač sa trofaznim napajanjem za elemente je predviđen za struju od 60 amps, 250 VAC i NEMA konfiguraciju L15-60P. Kontrolni i filterski utikač je predviđen za struju od 20 amps, 120/208 VAC i NEMA konfiguraciju L21-20P. Svaka friteza treba imati svoj kabl za opskrbu elementa na pojedinačnom kolu kao i kontrolni kabl.

NAPON	FAZA	ŽICA SERVIS	MIN. VELIČINA	AWG (mm ²)	AMPS PO KRAKU		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

OBAVIJEŠT

Ako je ovaj uređaj trajno priključen na fiksni vod, on mora biti priključen bakrenim žicama čija temperatura ne treba biti manja od 75 °C (167 °F).

! OPASNOST

Ovaj uređaj mora biti spojen sa napajanjem uz isti napon i fazu kako je navedeno na ploči koja se nalazi na unutarnjem dijelu vrata uređaja.

! OPASNOST

Svi žičani spojevi za ovaj uređaj moraju biti napravljeni sukladno sa dijagramom(ima) priključivanja dobijenim sa ovim uređajem. Kada montirate ili servisirate ovu opremu, radite prema dijagramu(ima) priključivanja dobijenim sa uređajem.

2.3 Nakon stavljanja friteza u postaju za prženje

! OPASNOST

Nikakav sastavni dio na fritezi ne smije biti izmjenjen ili pomjerjen radi lakšeg postavljanja friteze ispod haube. Pitanja? Pozovite Frymaster Službu telefonske pomoći na 1-800-551-8633.

1. Nakon što je friteza postavljena na postaju za prženje, koristite stolarsku razinu stavljenu preko vrha posude za prženje da biste osigurali da uređaj bude ravan, od strane do strane, i od sprijeda ka pozadi.

Da biste poravnali friteze, pažljivo podešavajte koture da bi friteza(e) bila(e) u ispravnoj visini unutar postaje za prženje.

Prednji desni kotač može biti zaključan setom vijaka koji se moraju odvrnuti radi pomjeranja. Nakon postavljanja, vijci kotura mogu biti zaključani sa kotačem kotura paralelno sa sa fritezom od naprijed ka nazad radi lakšeg pomjeranja friteze unutar i izvan haube zbog čišćenja i sprječavanja udara kotura u spremnik sa uljem.

Kada je friteza poravnata na svom mjestu, postavite graničnike koje je dodjelio KES za ograničavanje njenog pomjeranja, tako da ne ovisi ili prenosi napone na električno kolo ili spoj. Postavite graničnike sukladno sa obezbjeđenim uputstvima. Ako su graničnici iskopčani zbog servisa ili drugih razloga, oni moraju ponovo da se prikopčaju prije upotrebe friteze.

! OPASNOST

Odgovarajuća sredstva moraju biti obezbjeđena da bi se ograničilo pomjeranje ovog uređaja bez utjecaja ili prijenosa pritisaka na električno kolo. Sigurnosna oprema se dobija sa fritezom. Ako sigurnosna oprema nedostaje, kontaktirajte Vašeg lokalnog Frymaster ovlaštenog servisera (FOS).

OPASNOST

Vruće ulje može izazvati ozbiljne opekline. Izbjegavajte kontakt. Pod svim okolnostima, ulje mora biti sklonjeno sa friteze prije njegovog pomjeranja, da bi se izbjegla prosipanja, padovi, i ozbiljne opekline. Friteze se mogu prevrnuti i izazvati ozbiljnu povrijedu ako nisu osigurane u statičnom položaju.

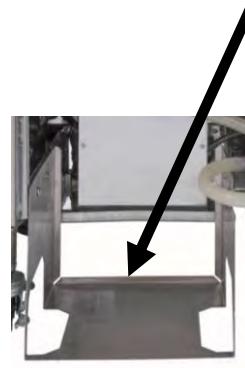
2. Očistite i napunite posudu(e) za prženje do linije donje razine ulja s uljem za kuhanje. (Pogledajte **Postupci podešavanja opreme i isključivanja u** Poglavlju 3.)

2.4 Montiranje JIB podloge

Otvorite vrata friteze (obično krajnja desna ili treća vrata) i izvucite križić za potporu pri isporuci tako što ćete ukloniti četiri vijka (pogledajte sliku 1). Montirajte JIB podlogu isporučenu (može se po izgledu razlikovati od prikazane) u paketu sa dodacima pomoću vijaka uklonjenih u koraku skidanja križića (pogledajte sliku 2). Kod nekih konfiguracija je podloga izborna. Montirajte izborni JIB štit od prskanja da biste zaštitili dno JIB-a (pogledajte sliku 3). Ako koristite opciju čvrstog skraćivanja, pogledajte Dodatke B i C na kraju ovog uputstva zbog uputstava za montažu.



Slika 1



Slika 2

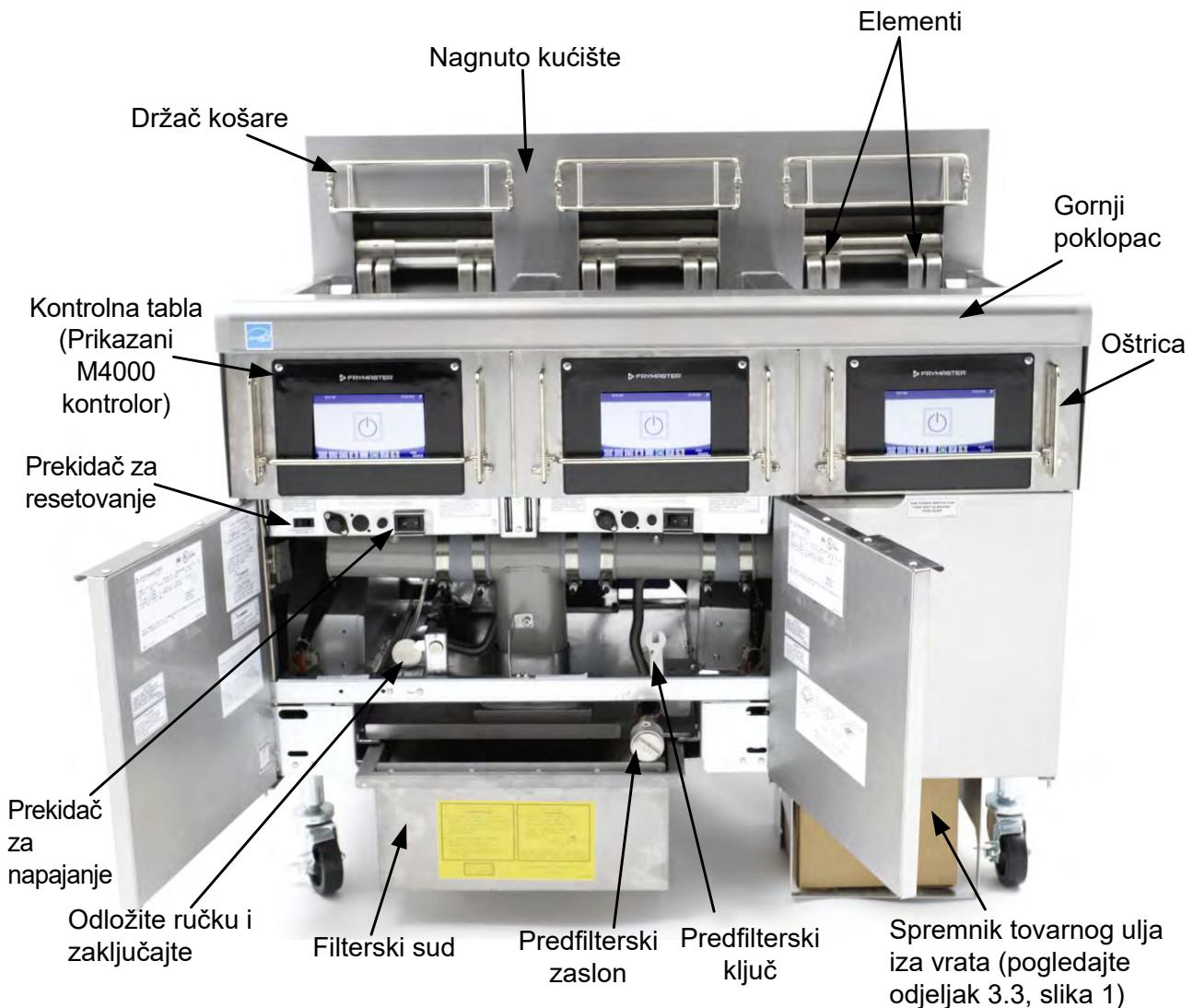


Slika 3

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 3: UPUTSTVA ZA RAD

VAŠE SNALAŽENJE U VEZI BIELA14-T SERIES LOV™ ELEKTRIČNE FRITEZE



UOBIČAJENA KONFIGURACIJA (BIELA314-T PRIKAZANO)

NAPOMENA: Izgled Vaše friteze se može malo razlikovati od prikazanog ovisno o konfiguraciji i datumu proizvodnje.

3.1 Podešavanje opreme i postupci isključivanja

UPOZORENJE

Nadglednik na licu mjesta je dužan obezbjediti da operateri budu svjesni neposrednih opasnosti u radu filterskog sustava sa vrelim uljem, osobito aspekata filtracije ulja, postupaka ispuštanja i čišćenja.

OPREZ

Prije uključivanja friteze, provjerite da li su odvodni ventili posude za prženje zatvoreni. Sklonite nosače za košaru ako su postavljeni, i napunite sud za prženje do donje linije na kojoj piše ULJE-RAZINA. Ako se koristi čvrsta masnoća, provjerite da li je umetnuta na dnu posude za prženje.

3.1.1 Podešavanje

OPASNOST

Nikad ne koristite uređaj sa praznom posudom za prženje. Posuda za prženje mora biti napunjena vodom ili uljem do donje linije na kojoj piše ULJE-RAZINA prije uključivanja elemenata. Neispunjavanje toga može uzrokovati nepopravljivo oštećenje elemenata i izazvati požar.

OPASNOST

Obrišite sve kapi vode sa posude za prženje prije sipanja ulja. Nečinjenjem toga se može izazvati prskanje vruće tekućine kada se ulje zagrije do temperature za kuhanje.

UPOZORENJE

BIELA14-T nije predviđena za upotrebu čvrste masnoće bez montaže kompletata za čvrstu masnoću. Upotreba čvrste masnoće bez kompletata za čvrstu masnoću će začepiti cijevi za punjenje uljem. Kapacitet ulja za BIELA14-T LOV™ električnu fritezu iznosi 14,5 kg [32 funti (14,5 litara/3,8 galona)] na 21° C (70 °F) za punu bačvu i 8,2 kg [18 funti (8,33 litara/2,2 galona)] na 21° C (70 °F) za svaku polovinu dvostrukе bačve.

1. Napunite posudu za prženje uljem za kuhanjem do donje ULJE RAZINA linije na zadnjem dijelu posude. Time će se omogućiti širenje ulja uslijed djelovanja topline. Nemojte sipati hladno ulje na razinu iznad donje linije, može doći do prelijevanja jer toplina širi ulje. Za sustave sa masnim uljem, pogledajte Odjeljak 5.3.9 za uputstva o punjenju bačve iz tovara. Ako se koristi čvrsta masnoća, provjerite da li je umetnuta na dnu posude za prženje.
2. Neka kabl(ovi) za napajanje bude/budu prikopčani i zaključani (ako je moguće) u odgovarajući(e) priključak(ke). Provjerite da li utikač u ravni sa izlaznom pločom, bez vidljivih dijelova krajeva.
3. Neka napajanje bude uključeno. Glavni prekidač se nalazi iza lijevih vrata friteze na prednjem dijelu lijeve kutije kontaktora.
4. Neka kontrolor bude okrenut na UKLJUČENO pritiskom i držanjem tipke za napajanje tijekom tri sekunde. Friteza će automatski ući u režim ciklusa za taljenje ako je temperatura posude za prženje ispod 82 °C (180 °F) i prikazaće MELT CYCLE IN PROGRESS (**CIKLUS TALJENJA U TIJEKU**). (**NAPOMENA:** Tijekom ciklusa taljenja, elementi će se puniti nekim par sekundi, zatim isključiti na duže vrijeme.) Masnoća mora povremeno da se mješa tijekom procesa zagrijavanja da bi sva rastopila u bačvi. Kada temperatura posude za prženje dosegne 82 °C (180 °F), uređaj će se automatski prebaciti na režim zagrijavanja i biće prikazano PREHEAT (**PREDGRIJAVANJE**) dok se ne dostigne 9 °C (15 °F) u polaznoj točki. Elementi će ostati pod naponom dok temperatura posude za prženje ne dostigne programiranu temperaturu za kuhanje. Nakon što friteza dostigne polaznu točku, zaslon kontrolora će se promjeniti na START (**POČETAK**) i friteza će biti spremna za upotrebu.
5. Neka razina ulja bude na vrhu ULJE RAZINA linije kada je ulje na svojoj temperaturi kuhanja.
6. Maksimalna količina za Pomfrit u ulju ili masti ne treba biti veća od 0,7 kilograma ili 1,5 funte.

Isključivanje

1. Okrenite UKLJUČENO/ISKLJUČENO prekidač kontrolora u položaj ISKLJUČENO da biste isključili fritezu.
2. Filtrirajte ulje i očistite friteze (pogledajte Poglavlja 5 i 6).
3. Očistite filterski sud i zamjenite filterski papir ili jastučić. Ne ostavljajte čvrstu masnoću u filterskom sudu preko noći.
4. Stavite poklopce posude za prženje na posude za prženje.

3.2 Rukovanje

Ova friteza ima M4000 kontrolore (desna ilustracija). Pogledajte *Upustva za rukovanje M4000 kontrolorom u Poglavlju 4* radi postupaka programiranja i rukovanja kontrolorom.

Pogledajte Poglavlje 5 ovog uputstva u vezi operativnih uputstava za ugrađeni sustav filtracije.



M4000 KONTROLOR

3.3 Automatsko dopunjavanje male količine ulja

Kada sustav Male količine ulja (LOV™) postoji na fritezi, razine ulja u posudi za prženje se stalno provjeravaju i dopunjaju po potrebi iz spremnika u kućištu. Spremnik sadrži kutiju od 15,9 kg (35 funti) ulja. Tokom uobičajenog rada će ovo trajati nekih dva dana.

Komponente sustava su označene na desnoj strani (pogledati sliku 1).

NAPOMENA: Sistem je predviđen da se posude za prženje jednom napune, a ne za sipanje u njih. Posude za prženje će trebati ručno da se pune nakon uključivanja i nakon dubokog čišćenja (kad sve ispari) osim ako se ne koristi sustav sa svježim uljem.



Prekidač za resetovanje kanistera: Resetuje žuti pokazivač nakon promjene ulja.

Specijalni poklopac: Ima cijev zakačenu na odvod ulja iz spremnika u bačve friteze.

Kanister: Kanister je spremnik za ulje.

Slika 1



Slika 2

3.3.1 Pripremite sustav za upotrebu

Nakon što je friteza postavljena ispod haube, montirajte košaru kanistera isporučenu u paketu dodataka (pogledajte sliku 2). Ako koristite čvrstu masnoću, pogledajte Dodatke B i C.

3.3.2 Mjenjanje spremnika za ulje

Sklonite originalni poklopac sa spremnika za ulje i foliju. Zamjenite sa dobijenim poklopcem, koji je spojen sa usisnim uređajem. Neka usisno crijevo bude dužine od poklopca do dna spremnika za ulje.

Stavite spremnik za ulje u kućište i gurnite ga na mjesto (kako je prikazano na sljedećoj stranici). Izbjegavajte hvatanje usisnog uređaja u unutrašnjosti kućišta jer se spremnik nalazi u fritezi.

Sada je sustav spremjan za rad.

3.3.3 Rutinske promjene ulja

Kada je količina ulja u spremniku mala, aktivira se žuti pokazivač (pogledajte sliku 3) i prikazuje TOP OFF OIL EMPTY (PRAZAN SPREMNIK). Pritisnite kontrolnu tipku da obrišete prikaz zaslona. Nakon što je spremnik ponovo napunjen ili zamjenjen, pritisnite i držite narandžastu tipku za resetovanje, pored spremnika za ulje, dok žuti pokazivač ne prestane svjetliti. Ako koristite čvrstu masnoću, pogledajte Dodatke B i C radi uputstava.

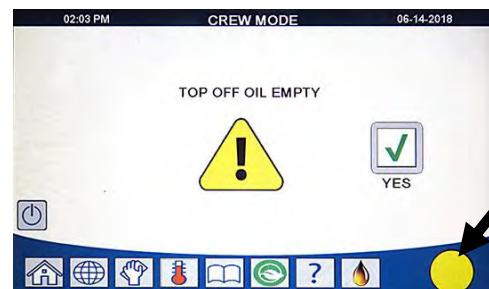
1. Otvorite kućište i izvucite kanister iz kućišta (pogledajte sliku 4).



3. Kada zamjenjujete kanister, podignite poklopac i foliju (pogledajte sliku 6).



UPOZORENJE
Ne sipajte VRUĆE ili
ISKORIŠĆENO ulje u
košaru kanistera.



Žuti pokazivač da je spremnik za ulje prazan.

2. Sklonite poklopac i sipajte preostalo ulje u spremnik u sve bačve za prženje podjednako (pogledajte sliku 5).



4. Stavite crijevo u novi puni spremnik (pogledajte sliku 7).



5. Stavite kanister na policu unutar kućišta friteze (kako izgleda na sliku 4).
6. Pritisnite prekidač za resetovanje kanistera da isključite žuti pokazivač za kanister na M4000 kontroloru (pogledajte sliku)



3.3.4 Sustavi za odlaganje tovarnog ulja

Upustva za montažu i upotrebu sustava tovarnog ulja se nalaze u Prilogu A na kraju ovog uputstva.

BIELA30-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 4: UPUTSTVA ZA M4000 KONTROLOR

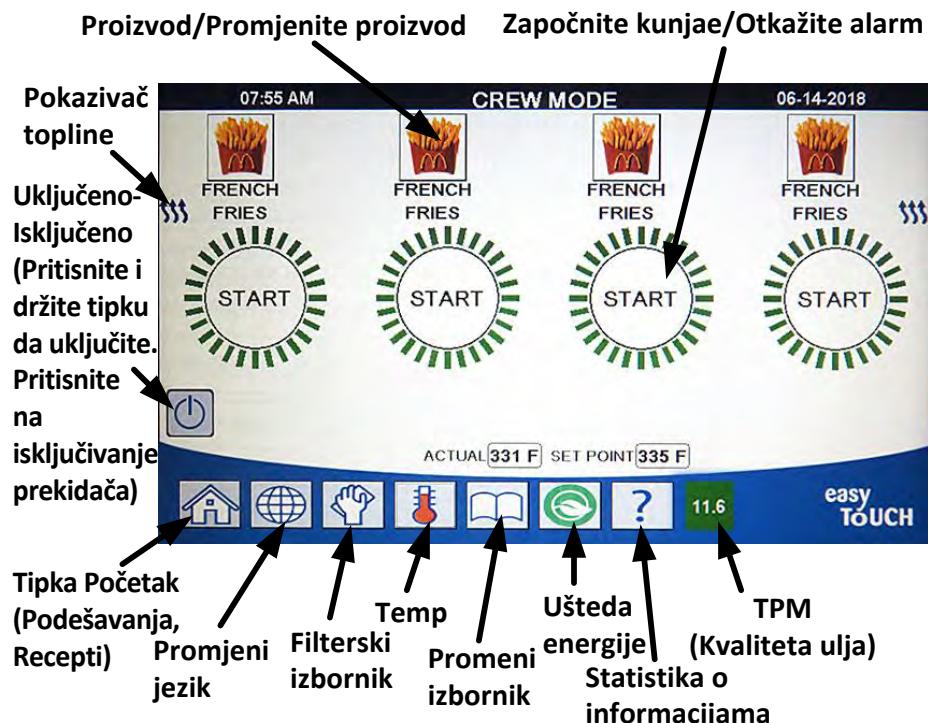
4.1 Opće informacije za M4000

Dobrodošli u M4000, kontrolor za jednostavnim zaslonom na dodir i sa kapacitetom izbornika od 40 proizvoda. Jednim pritiskom na tipku počinje ciklus kuhanja za odabrani proizvod. Samo odaberite stavku iz izbornika na gumbu za proizvod i pritisnite tipku START (POČETAK) ispod zaslona koji prikazuje željenu stavku. Kontrolor se može nesmetano kretati od McNuggetsa do Crispy Chicken do bilo koje dodate izborne stavke.

M4000 će raditi sa električnim i plinskim fritezama, sa jednodjelnom i dvodjelnom bačvom.

4.2 Opis i funkcije tipke za M4000

4.2.1 Tipke za navigaciju



4.2.1.1 Glavna traka tipki izbornika



Slika 1

Glavna traka tipki izbornika na dnu zaslona služi za kretanje kroz različite izbornike M4000 (pogledajte sliku 1).

4.2.1.2 Početna tipka

Početna tipka se koristi za prelazak na početni zaslon (pogledajte sliku 2). Početni zaslon ima tipke za Crew Mode (Režim osoblja), Menus (Izbornike), Recipes (Recepte), Settings (Podešavanja) i Service (Servis).



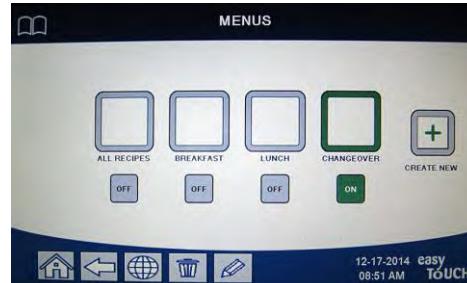
Slika 2

4.2.1.3 Tipka za Crew Mode (Režim osoblja)

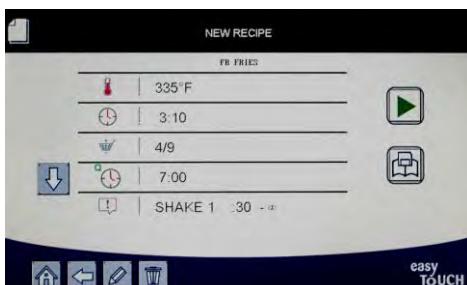
Tipkom za režim osoblja se prelazi sa početnog zaslona na režim kuhanja (pogledajte sliku 3).



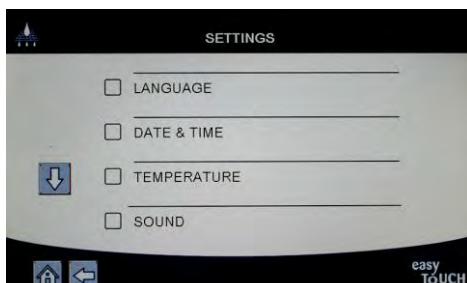
Slika 3



Slika 4



Slika 5



Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

4.2.1.4 Tipka za Menus (Izbornike)

Tipka za izbornike služi za podešavanje više izbornika sa određenim proizvodima poput doručka, ručka i izbornika za užinu (pogledajte sliku 4).

4.2.1.5 Tipka za Recipes (Recepte)

Tipka za recepte omogućuje uređivanje i dodavanje proizvoda (pogledajte sliku 5).

4.2.1.6 Tipka za Settings (Podešavanja)

Tipka za podešavanja omogućuje uređivanje podešavanja za fritezu (pogledajte sliku 6).

4.2.1.7 Tipka za Service (Servis)

Tipka za servis omogućuje pristup servisnim funkcijama u fritezi (pogledajte sliku 7).

Ako ne bude nijedne aktivnosti tijekom jedne minute dok traje programiranje i druge funkcije, kontrolor se vraća u režim prethodne operacije.

4.2.1.8 Tipka za napajanje

Pritiskom i držanjem tipke za napajanje na tri (3) sekunde se polako pojačava napajanje korisničkog sklopa i friteze. Pritiskom tipke za napajanje dok je friteza uključena se isključuje friteza (pogledajte sliku 8).

4.2.1.9 Tipka za jezik

Pritiskom na tipku za jezik se mjenjaju primarni i sekundarni jezik, ako je ova opcija konfigurirana u podešavanjima (pogledajte sliku 9).

4.2.1.10 Tipka za filterski izbornik

Pritiskom na tipku za filterski izbornik se omogućuje pristup funkcijama vezanim za filtriranje, odlaganje, odvod, punjenje kao i dubinsko čišćenje bačvi (pogledajte sliku 10). Ako je preskočen automatski filter, tipka će požutjeti dok se filtracija ne završi.



Slika 10

4.2.1.11 Tipka za temperaturu

Pritiskom na tipku za temperaturu se prikazuje stvarna temperatura bačve i polazna temperatura (pogledajte sliku 11).



Slika 11

4.2.1.12 Tipka za Izbornik

Pritiskom na tipku za izbornik se omogućuje kretanje između različitih konfiguiriranih izbornika (pogledajte sliku 12).



Slika 12

4.2.1.13 Tipka za Uštedu energije

Pritiskom na tipku za uštedu energije friteza prelazi sa standardne polazne točke na polaznu točku sa nižom temperaturom, pri čemu friteza pauzira sa radom, da bi se smanjila potrošnja energije (pogledajte sliku 13).



Slika 13

4.2.1.14 Tipka za Informacije o statistici

Pritiskom tipke za informacije o statistici se dobijaju podaci o filteru, ulju, trajanju, upotrebi, vremenu oporabe, posljednjem utovaru, i softverskim verzijama (pogledajte sliku 14).



Slika 14

4.2.1.15 Izlazak iz stavki Izbornika

Da biste izašli iz IZBORNIKA ili PODIZBORNIKA, pritisnite tipku Home/Početak ili strijelicu Nazad (pogledajte sliku 15).



Slika 15

4.2.1.16 Tipka TPM (Total Polar Materials) SKU (Senzor kvalitete ulja)

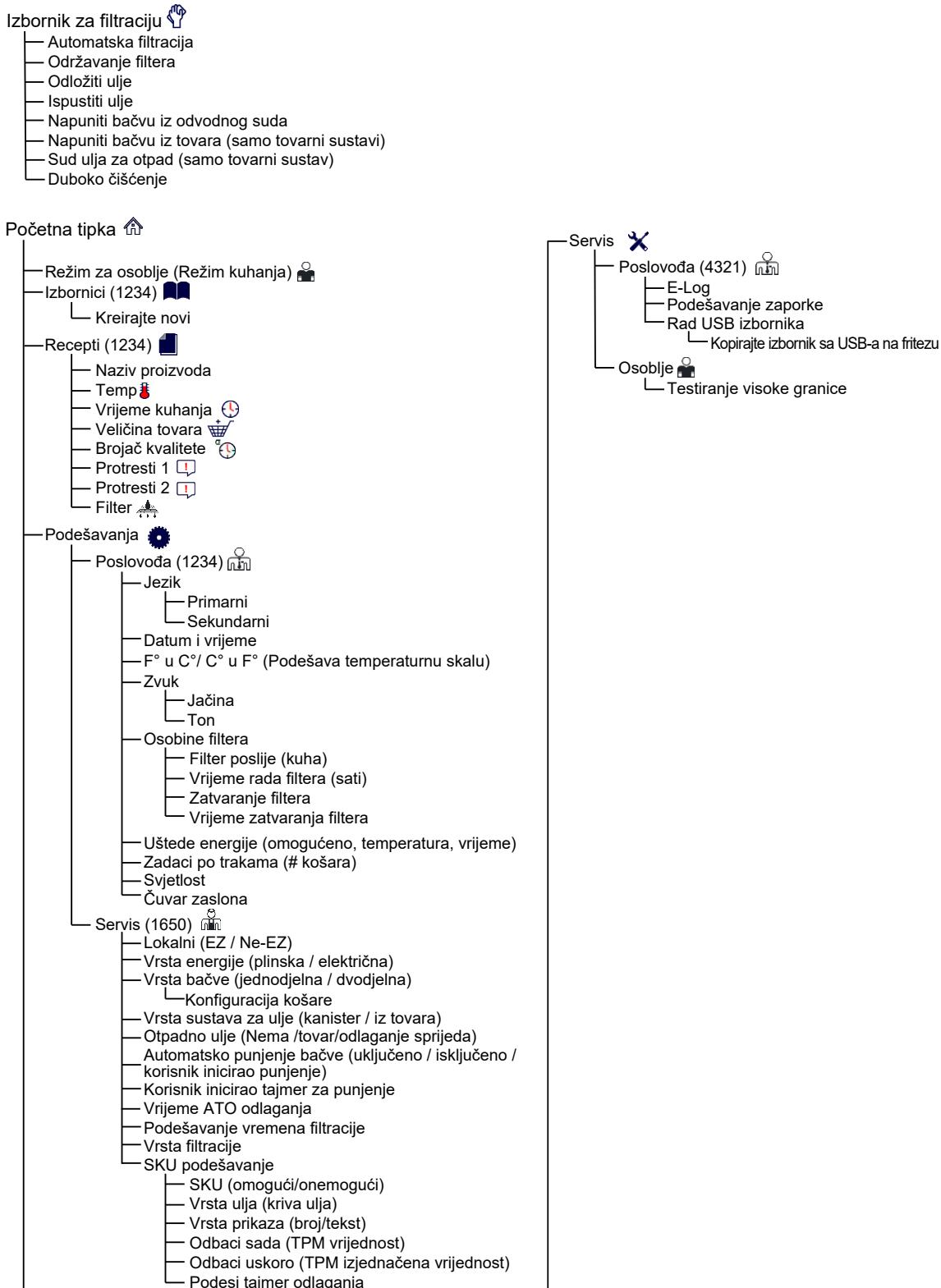
Pritiskom na tipku TPM tipku kada svijetli, prikazuju se očitavanja za TPM/SKU za posljednjih 30 dana (pogledajte sliku 16). Pritiskom na TPM tipku kada trepće, pokazuje se da je prošlo više od 24 sata od posljednjeg SKU filtera i prikazaće se obavjest za SKU filtera.



Slika 16

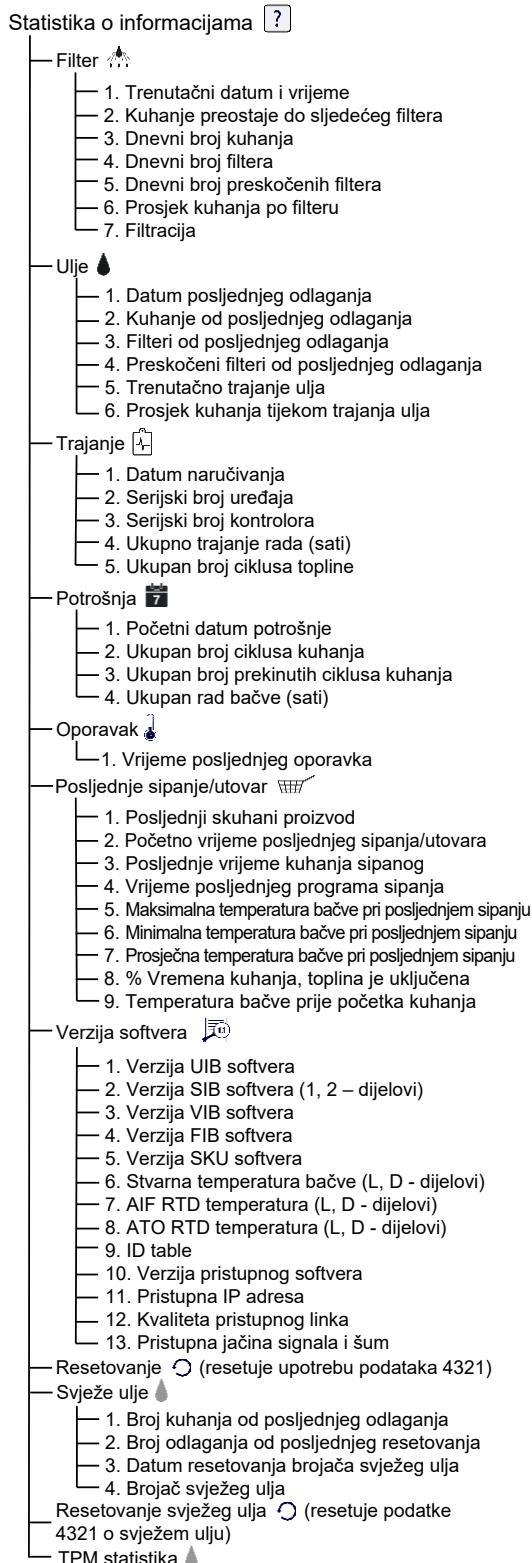
4.3 Sažeti sadržaj M4000 izbornika

Ispod se nalaze glavni programirajući odjeljci u M4000 i poredak po kom su naslovi podizbornika raspoređeni u odjeljcima Uputstva za montažu i rukovanje.



4.4 Sažeti sadržaj o informacijama za M4000

Ispod su prikazane statističke informacije za M4000 i poredak po kom su naslovi podizbornika raspoređeni u kontroloru.

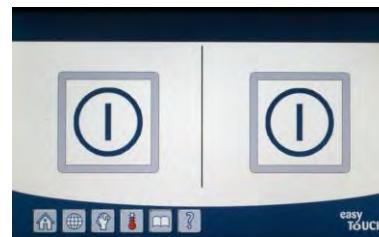


M4000 Osnovni rad



Aktivirati fritezu na UKLJUČENO ili ISKLJUČENO

Pritisnite i držite tipku da uključite. Pritisnite tipku da isključite. Odaberite tipku na željenoj strani dvodjelne bačve.



Mjenjanje proizvoda

Pritisnite IKONU proizvoda povezanu sa trakom da promjenite proizvod. Zatim pritisnite ikonu novog proizvoda.



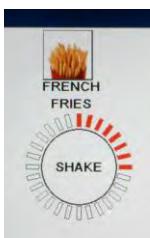
Početi Ciklus kuhanja

Pritisnite tipku START (POČETAK) ispod željenog proizvoda.



Otkazati Ciklus kuhanja

Pritisnite CRVENU „X“ tipku pored željenog proizvoda tijekom prvih 30 sekundi kuhanja.



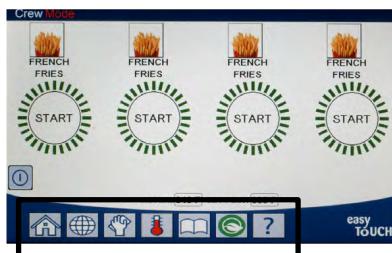
Otkazati alarm za dužnost ili shake (protresti)

Pritisnite tipku ispod aktivnog zaslona.



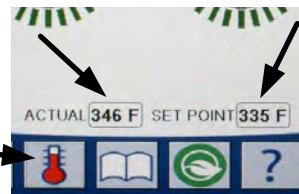
Otkažite alarm za završetak kuhanja [REMOVE (SKLONITI)]

Pritisnite tipku ispod aktivnog zaslona.



Provjeriti temperaturu i Setpoint (polaznu točku)

Pritisnite tipku za temperaturu. Prikazuje stvarnu temperaturu i polaznu točku.



**Tipka Početak
(Podešavanja, Recepti)**

Promjeni jezik Filterski izbornik Temp Izbornik Ušteda energije Statistika o informacijama



4.6 Kuhanje

Kuhanje s M4000

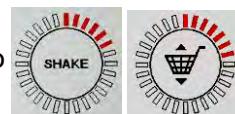
- 1 Proizvod je prikazan na zaslonu Da biste odabrali drugačiji proizvod, pritisnite ikonu proizvoda i odaberite drugi proizvod.
- 2 Pritisnite tipku START (POČETAK) ispod proizvoda da počnete ciklus kuhanja.



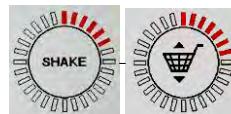
- 3 Zaslon se mijenja na COOKING (KUHANJE) sa preostalim vremenom kuhanja.



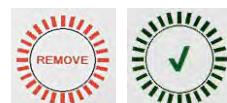
- 4 SHAKE (PROTRESTI) naizmjenično sa košarom je prikazano kada je vrijeme da se protrese košara za prženje.



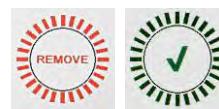
- 5 Pritisnite SHAKE (PROTRESTI)/KOŠARA tipku da otkažete alarm za SHAKE (PROTRESTI).



- 6 REMOVE (SKLONITI) naizmjenično sa KVAČICOM je prikazano kada je završen ciklus kuhanja.



- 7 Pritisnite REMOVE (SKLONITI)/KVAČICA tipku da otkažete alarm.



- 8 QUALITY TIMER (BROJAČ KVALITETE) je prikazan ispod tipke START (POČETAK) dok brojač kvalitete odbrojava.



- 9 Pritiskom tipke START (POČETAK) sada će se lansirati ciklus kuhanja i završiti odbrojavanje tajmera kvalitete.



- 10 HOLD EXPIRED (ZADRŽATI ISTEKLO) naizmjenično sa KVAČICOM je prikazano kada protekne vrijeme mjerena kvaliteti.



- 11 Pritiskom HOLD EXPIRED (ZADRŽATI ISTEKLO)/KVAČICA tipke se zaslon vraća na trenutačno odabrani proizvod i uređaj je spremjan za kuhanje.



4.7 Programiranje podešavanja friteze (servis)

Neophodno je nakon prvog uključivanja ili prilikom zamjene kontrolora konfigurirati parametre za fritezu. Podešavanje uključuje prostor, vrstu energije, vrstu bačve, vrstu svježeg ulja i podešavanja automatskog punjenja. Ova podešavanja može mjenjati **SAMO** tenhičar.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Dok je kontrolor u isključeno/čekanje položaju, pritisnite tipku Početak.
	2. Pritisnite tipku Podešavanja.
	3. Pritisnite tipku Servis.
1 6 5 0	4. Ukucajte 1650
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> LOCALE (PROSTOR)	6. Pritisnite tipku Locale (Prostor)
CE NE-CE	7. Odaberite CE ili NE-CE . CE (Europski standardi o sukladnosti) ili Ne-CE (Neeuropski standardi)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	8. Nema postupka.
	9. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> ENERGY TYPE (VRSTA ENERGIJE)	10. Pritisnite tipku Energy type (Vrsta energije).
GAS (PLIN) ELECTRIC (ELEKTRIČNO)	11. Odaberite GAS (PLIN) ili ELECTRIC (ELEKTRIČNO)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	12. Nema postupka.
	13. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> VAT TYPE (VRSTA BAČVE)	14. Pritisnite tipku Vat type (Vrsta bačve).
FULL VAT (JEDNODJELNA BAČVA) SPLIT VAT (DVODJELNA BAČVA)	15. Odaberite FULL VAT (JEDNODJELNA BAČVA) ili SPLIT VAT (DVODJELNA BAČVA) .
4	16. Odaberite Konfiguracija košare. Podešeno je na 4 .
	17. Pritisnite ikonu Proizvod i odaberite željeni proizvod. Ponovite za druge trake.
	18. Pritisnite tipku Sačuvaj kada završite.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	19. Nema postupka.
	20. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	21. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
<input type="checkbox"/> OIL SYSTEM TYPE (VRSTA SUSTAVA ULJA)	22. Pritisnite tipku Vrsta sustava ulja.
JIB (KANISTER) BULK (TOVARNI)	23. Odaberite JIB (KANISTER) ili BULK (TOVARNI) . NAPOMENA: JIB (KANISTER) ili BIB/Mreža je jednokratna vrsta spremnika za ulje. Tovarni sustav ima velike spremnike za ulje koji su spojeni sa frizetom koja puni gornji spremnik.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	24. Nema postupka.
	25. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.

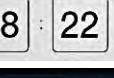
PRIKAZ	POSTUPAK
<input type="checkbox"/> WASTE OIL (OTPADNO ULJE)	26. Pritisnite tipku za Waste oil (Otpadno ulje).
NONE (NIJEDNO) BULK (TOVAR) FRONT DISPOSE (ODLAGANJE SPRIJEDA)	27. Odaberite NONE (NIJEDNO), BULK (TOVAR) ili FRONT DISPOSE (ODLAGANJE SPRIJEDA) NAPOMENA: Odaberite NONE (NIJEDNO) ako odlažete ulje u MSDU ili drugi METALNI spremnik. Odaberite BULK (TOVAR) ako odlažete ulje u sustav tovarnog ulja, koji ima velike spremnike za ulje prikopčane na fritezu. Odaberite FRONT DISPOSE (ODLAGANJE SPRIJEDA) ako odlažete na prednju vrstu suda za odlaganje.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	28. Nema postupka.
	29. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> AUTO TOP OFF VAT (BAČVA SA AUTOMATSKIM PUNJENJEM)	30. Pritisnite tipku za Auto Top Off Vat (Bačvu sa automatskim punjenjem).
	31. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
ON (UKLJUČENO) OFF (ISKLJUČENO) USER PROMPTED TOP OFF (KORISNIK INICIRAO PUNJENJE)	32. Odaberite ON (UKLJUČENO) za automatsko punjenje. Odaberite OFF (ISKLJUČENO) da isključite automatsko punjenje. Odaberite USER PROMPTED TOP OFF (KORISNIK INICIRAO PUNJENJE) da biste isključili automatsko punjenje i obavjestili korisnika kada da počne puniti. Podešeno je na ON (UKLJUČENO) .
	33. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
<input type="checkbox"/> USER PROMPTED TOP OFF TIMER (KORISNIK INICIRAO TAJMER ZA PUNJENJE)	34. Podesite vrijeme da ponovo započnete nakon iniciranja punjenja. Ovo podešavanje je dostupno samo ako je odabранo USER PROMPTED TOP OFF (KORISNIK INICIRAO PUNJENJE) u AUTO TOP OFF VAT (AUTOMATSKOM PUNJENJU BAČVE) . (Podešeno je 30 minuta).
<input type="checkbox"/> ATO DELAY TIME (ATO ODLAGANJE)	35. Pritisnite tipku za ATO Delay time (ATO odlaganje).
30 MINUTA 	36. Pritisnite vrijeme da promjenite vrijeme odlaganja nakon što se spremnik za punjenje uljem promjeni, a prije nego što sustav počne sa punjenjem. Pritisnite ✓ (završeno) tipku. Unesite vrijednost veću od 0 za čvrstu masnoću. Podešeno je na 30 minuta da bi se masnoća počela topiti prije početka punjenja. Podesite vrijednost na 0 za tekuću masnoću.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	37. Nema postupka.
	38. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) .
<input type="checkbox"/> FILTRATION TIME SETTINGS (PODEŠAVANJA VREMENA FILTRACIJE)	39. Pritisnite tipku Filtration Time Settings (Podešavanja vremena filtracije).
<input type="checkbox"/> POLISH TIME (VRIJEME POLIRANJA) <input type="checkbox"/> DEEP CLEAN TIME (VRIJEME DUBOKOG ČIŠĆENJA) <input type="checkbox"/> AUTO FILTER WASH TIME (VRIJEME AUTOMATSKOG PRANJA FILTERA) <input type="checkbox"/> MAINTENANCE FILTER WASH TIME (VRIJEME PRANJA FILTERA ZA ODRŽAVANJE)	40. Ova podešavanja treba uređivati samo ako je to zahtjevano od tvrtke. Postojeća podešavanja su sljedeća: <input type="checkbox"/> VRIJEME POLIRANJA -300 <input type="checkbox"/> VRIJEME DUBOKOG ČIŠĆENJA -3600 <input type="checkbox"/> VRIJEME AUTOMATSKOG PRANJA FILTERA -5 <input type="checkbox"/> VRIJEME PRANJA FILTERA ZA ODRŽAVANJE -30 Pritisnite tipku nazad kada završite.
	41. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
<input type="checkbox"/> FILTRATION TYPE (VRSTA FILTRACIJE)	42. Pritisnite tipku Filtration Type (Vrsta filtracije).
SOLID (ČVRSTO) LIQUID (TEČNO) 	43. Odaberite SOLID (ČVRSTO) ako se koristi čvrsta masnoća. Odaberite LIQUID (TEČNO) ako se koristi tečna masnoća. Pritisnite tipku nazad kada završite.
<input type="checkbox"/> OQS SETUP (SKU PODEŠAVANJE) <input type="checkbox"/> OQS ENABLE/DISABLE (SKU OMOGUĆI/ONEMOGUĆI)	44. Pritisnite tipku za OQS Setup (OQS podešavanje) ako je montiran SKU senzor. 45. Pritisnite OQS ENABLE/DISABLE (SKU OMOGUĆI/ONEMOGUĆI) tipku da aktivirate/deaktivirate SKU senzor.
ENABLE (OMOGUĆI) DISABLE (ONEMOGUĆI)	46. Odaberite ENABLE (OMOGUĆI) da aktivirate SKU senzor ili DISABLE (ONEMOGUĆI) da deaktivirate SKU senzor.

PRIKAZ	POSTUPAK
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	47. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
□ OIL TYPE (VRSTA ULJA) 	48. Pritisnite tipku Oil type (Vrsta ulja).
OC01v01, OC02v02, itd.	49. Odaberite krivu za odgovarajuću vrstu ulja. Pritisnite tipku sa strijelicom dolje da odete do dodatnih krivih za vrste ulja. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Neka vrsta ulja odgovara vrsti koja se koristi u trgovini.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	50. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
□ DISPLAY TYPE (VRSTA PRIKAZA) NUMBER (BROJ) TEXT (TEKST)	51. Pritisnite tipku za Display Type (Vrstu prikaza). 52. Odaberite NUMBER (BROJ) ili TEXT (TEKST) . NAPOMENA: Ako je podešeno na NUMBER (BROJ), Toal Polar Materials je prikazano kao broj. Ako je podešeno na TEXT (TEKST), prikazano je DISCARD SOON/CONFIRM (ODBACI USKORO/POTVRDI), OIL IS GOOD (ULJE JE U REDU) ili DISCARD NOW (ODMAH ODBACI).
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	53. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
□ DISCARD NOW (ODMAH ODBACI)	54. Pritisnite tipku Discard Now (Odmah odbaci).
TPM VALUE (VRIJEDNOST TPM)	55. Pritisnite broj iznad TPM Value (TPM vrijednosti). Nakon što je TPM vrijednost ulja dostignuta, friteza će inicirati odbacivanje ulja.
	56. Koristite tipkovnicu da unesete vrijednost za TPM odmah odbaci.
	57. Pritisnite ✓ (završeno) tipku nakon što je unesena vrijednost.
	58. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da sačuvate vrijednost.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	59. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	60. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
□ DISCARD SOON (ODBACI USKORO)	61. Pritisnite tipku Discard Soon (Uskoro odbaci).
TPM VALUE (VRIJEDNOST TPM)	62. Pritisnite broj iznad vrijednosti Uskoro odbaci TPM. Ova vrijednost je obično odabrana kao broj ispod vrijednosti TPM odmah odbaci. Ova vrijednost će prikazivati poruku Odbaci uskoro kada je dostignuta vrijednost TPM odbaci uskoro. Ovo služi kao obavijest osobljiju da će ulje morati uskoro da se odbaci.
	63. Koristite tipkovnicu da unesete vrijednost za TPM uskoro odbaci.

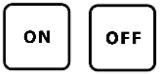
PRIKAZ	POSTUPAK
	64. Pritisnite ✓ (završeno) tipku nakon što je unesena vrijednost.
	65. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da sačuvate vrijednost.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	66. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
□ DISPOSE DELAY TIMER (PODEŠI TAJMER ODLAGANJA)	67. Pritisnite tipku Dispose Delay Timer (Podesi tajmer odlaganja). Ovo je količina vremena nakon što je zahtjev DISCARD NOW (ODMAH ODBACI) prikazan i preskočen prije povratka poruke DISCARD NOW (ODMAH ODBACI). (Podešeno je: 30 minuta. Minimalna vrijednost iznosi :00 = ONEMOGUĆENO, maksimalna vrijednost iznosi 4:00 sata.)
	68. Pritisnite okvir sa satom da unesete vrijeme odlaganja u satima.
	69. Koristite tipkovnicu, unesite vrijeme u satima.
	70. Pritisnite okvir sa minutama da unesete vrijeme odlaganja u minutama.
	71. Koristeći tipkovnicu unesite vrijeme u minutama.
	72. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da sačuvate vrijednost.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	73. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	74. Pritisnite Početak tipku.
CREW MODE (REŽIM ZA OSOBLJE) 	75. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje).
	76. Pritisnite i držite prekidač za resetovanje unutar lijevih vrata tijekom trideset (30) sekundi.
	77. Sistem se resetuje za nekih 45 sekundi i vraća u isključen/čekanje režim.

4.8 Programiranje Podešavanja friteze (menadžer)

Neophodno je nakon prvog uključivanja ili prilikom zamjene kontrolora konfigurirati ova lokalna podešavanja za fritezu. Podešavanje uključuje jezik, datum i vrijeme, temperaturu, podešavanja zvuka, filtera, energije, zadatke i osvjetljenost zaslona. Ova podešavanja može mjenjati SAMO menadžer ili tenhičar.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Dok je kontrolor u isključeno/čekanje položaju, pritisnite tipku Početak.
	2. Pritisnite tipku Podešavanja.
	3. Pritisnite tipku Menadžer.
1 2 3 4	4. Ukucajte 1234
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> LANGUAGE (JEZIK)	6. Pritisnite tipku Language (Jezik).
	7. Pritisnite tipku Primarni jezik.
<input type="checkbox"/> ENGLISH (ENGLESKI)	8. Odaberite primarni željeni jezik.
	9. Pritisnite tipku za Drugi jezik.
<input type="checkbox"/> SPANISH (ŠPANJOLSKI)	10. Odaberite drugi željeni jezik.
	11. Pritisnite tipku Nazad.
<input type="checkbox"/> DATE & TIME (DATUM I VRIJEME)	12. Pritisnite tipku Date & Time (Datum i vrijeme).
	13. Pritisnite tipku Podesi vrijeme.
	14. Pritisnite okvir za sat.
	15. Koristite tipkovnicu, unesite vrijeme u satima.
	16. Pritisnite okvir za minute.
	17. Koristeći tipkovnicu unesite vrijeme u minutama.
AM PM 24hr	18. Pritisnite tipku AM, PM ili HR (24h).
	19. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	20. Nema postupka.

PRIKAZ	POSTUPAK
	21. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	22. Pritisnite tipku Podesi datum.
	23. Pritisnite okvir Format datuma da odaberete između MM-DD-YY ili DD-MM-YY.
	24. Na vrhu zaslona je prikazana godina. Pritisnite lijevu ili desnu strijelicu da odaberete godinu.
	25. Ispod godine je mjesec. Pritisnite lijevu ili desnu strijelicu da odaberete mjesec.
	26. Odaberite datum koristeći brojčane tipke i pritisnite √ (završeno) tipku.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	27. Nema postupka.
	28. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	29. Pritisnite tipku PODEŠAVANJE VDU (VRIJEME DNEVNE UŠTEDE).
<input type="checkbox"/> DST ON/OFF (VDU UKLJUČENO/ISKLJUČENO)	30. Pritisnite tipku DST ON/OFF (VDU UKLJUČENO/ISKLJUČENO).
	31. Odaberite ON (UKLJUČENO) da aktivirate VDU ili OFF (ISKLJUČENO) da deaktivirate VDU.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	32. Nema postupka.
	33. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
<input type="checkbox"/> DST SETTINGS (PODEŠAVANJA VDU)	34. Pritisnite tipku DST SETTINGS (PODEŠAVANJA VDU).
<input type="checkbox"/> DST START MONTH (VDU POČETAK MJESEC) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> DST START SUNDAY (VDU POČETAK NEDJELJA) <input type="checkbox"/> DST END MONTH (VDU KRAJ MJESEC) <input type="checkbox"/> DST END SUNDAY (VDU KRAJ NEDJELJA) 	35. Odaberite neki od njih i koristite tipkovnicu za podešavanje. Tvornička podešavanja za SAD su sljedeća: VDU POČETAK MJESEC -3 VDU POČETAK NEDJELJA -2 VDU KRAJ MJESEC -11 VDU KRAJ NEDJELJA -1
	36. Pritisnite √ (završeno) tipku kada završite.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	37. Nema postupka.
	38. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	39. Pritisnite tipku Nazad tri puta.
<input type="checkbox"/> C° TO F° (C° DO F°)	40. Pritisnite C° DO F° ili C° DO F° tipku. NAPOMENA: F se koristi za Fahrenheit, C se koristi za Celsius
CONFIRM (POTVRDI)	41. Odaberite YES (Da) da promjenite temperaturnu skalu.

PRIKAZ	POSTUPAK
COMPLETED SUCCESSFULLY (USPJEŠNO ZAVRŠENO) 	42. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.
SOUND (ZVUK)  	43. Pritisnite tipku Sound (Zvuk). 44. Koristite strijelice gore dolje da promjenite razinu zvuka i ton. Zvuk ima devet razina glasnoće pri čemu je 1 najniža a 9 najviša. Ton ima tri frekvencije od 1-3. Koristite različite frekvencije da razlikujete postaje sa bjelančevinama ili pomfritom. 45. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	46. Nema postupka.
FILTER ATTRIBUTES (OSOBINE FILTERA) 	47. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO). 48. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
FILTER AFTER (FILTER POSLIJE) 	49. Pritisnite tipku Filter Attributes (Osobine filtera). Režim automatske filtracije koristi dvije mjere prije prelaska na filter. Jedna provjerava cikluse kuhanja navedene u podešavanju FILTER POSLIJE a druga provjerava vrijeme koje je podešeno u podešavanju sljedećeg odjeljka FILTER VRIJEME. Filtracija se pokreće bilo kojom mjerom; ili brojem proteklih ciklusa ili proteklom vremenom. 50. Pritisnite tipku Filter After (Filter poslije). Opcija FILTER POSLIJE služi za podešavanje broja ciklusa kuhanja koji nastaju prije prikaza početka filtracije.
FILTER TIME (VRIJEME RADA FILTERA) 	51. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite ili pritisnite brojčanu tipku i unesite broj kuhanja pa pritisnite ✓ (završeno) tipku. (Kako je predviđeo, puna jednodjelna bačva je podešena na 12 kuhanja a dvodjelna bačva je podešena na 6 kuhanja.) 52. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	53. Nema postupka.
FILTER LOCKOUT (ZATVARANJE FILTERA) 	54. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO). 55. Pritisnite tipku Filter Time (Vrijeme rada filtera). Opcija Vrijeme rada filtera služi da se utvrdi proteklo vrijeme prije početka filtracije. Ova opcija je korisna u manjim radnjama, gdje je poželjna češća filtracija u odnosu na broj ciklusa kuhanja. 56. Pritisnite tipku ✓ (završeno) da nastavite ili pritisnite tipku sa brojem da unesete broj sati razmaka između iniciranja filtracija. (npr. ako je nakon svaka 2 sata, unesite broj 2) i pritisnite ✓ (završeno) tipku. (Prvobitno podešeno vrijeme je na 0 sati.) 57. Pritisnite ✓ (završeno) tipku. 58. Nema postupka. 59. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO). 60. Pritisnite tipku Fileter Lockout (Zatvaranje filtera). Opcija Zatvaranje filtera služi da se podeše vremena tijekom kojih će iniciranje rada filtera biti zaustavljenog (npr. tijekom podneva). 61. Odaberite ON (UKLJUČENO) da aktivirate ZATVARANJE FILTERA. Odaberite OFF (ISKLJUČENO) da deaktivirate ZATVARANJE FILTERA.

PRIKAZ	POSTUPAK
<input type="checkbox"/> FILTRATION LOCKOUT TIME (VRIJEME ZATVARANJA FILTERA)	62. Pritisnite tipku Filter Lockout Time (Vrijeme zatvaranja filtera). Opcija Vrijeme zatvaranja filtera služi da se podese vremena tijekom kojih će iniciranje rada filtera biti zaustavljeno (npr. tijekom podneva). NAPOMENA: Ako je ZATVARANJE FILTERA deaktivirano (ISKLJUČENO), ova opcija je posivljena i nedostupna.
	63. Koristite strijelice gore dolje da pomjerate između M-F 1 i SUN 4. Postoji ukupno 12 razdoblja koji se mogu programirati za iniciranje zatvaranja filtera. Odaberite polje da podesite vrijeme početka i prekida rada filtera. Odaberite AM/PM. Nakon što je vrijeme odabранo, pritisnite tipku sa kvačicom (završeno) da sačuvate podešavanje. (Primjer na lijevoj strani pokazuje da za razdoblje Ponedeljak - Petak nije poželjno filtriranje tijekom ručka od 11:00h do 13:00h (11:00 AM do 1:00 PM).)
	64. Nakon što je vrijeme odabранo, pritisnite tipku sa kvačicom (završeno).
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	65. Nema postupka.
	66. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO) 	67. Pritisnite ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	68. Pritisnite tipku Nazad.
<input type="checkbox"/> ENERGY SAVINGS (UŠTEDA ENERGIJE)	69. Pritisnite tipku Energy Savings (Ušteda energije). Opcija Ušteda energije služi tijekom perioda pauze zbog spuštanja temperature posude za prženje da bi se ušteditila energija.
	70. Pritisnite tipku Aktiviraj da uključite ili isključite opciju Ušteda energije.
	71. Pritisnite tipku Vraćanje temperature da promjenite polaznu točku opcije za Uštedu energije. Koristite brojčanu podlogu da uneste polaznu temeperaturu za Uštedu energije i pritisnite tipku ✓ (završeno).
	72. Pritisnite tipku Vrijeme pauze da promjenite vrijeme u minutama potrebno da bačva pauzira sa radom prije automatskog ulaska u režim Uštede energije. Koristite brojčanu podlogu da uneste polaznu temeperaturu za Uštedu energije i pritisnite tipku ✓ (završeno).
	73. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	74. Nema postupka.
	75. Pritisnite manju ✓ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
<input type="checkbox"/> LANE ASSIGNMENTS (ZADACI ZA TRAKE)	76. Pritisnite tipku Lane Assignments (Zadaci za trake). Ovo služi da se podesi broj traka ili košara koje će koristiti svaka bačva. (Podešeno je na 4.)
	77. Pritisnite tipku broj 4.
	78. Pritisnite ikonu ispod svake trake i odaberite proizvod koji će se kuhati u toj traci.
	79. Pritisnite tipku Sačuvaj.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV)	80. Nema postupka.

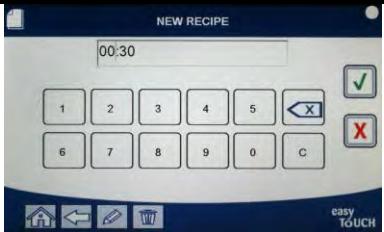
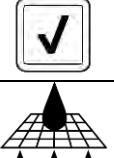
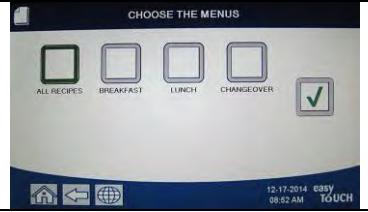
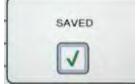
PRIKAZ	POSTUPAK
	81. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira PODEŠAVANJE ZAVRŠENO RESETUJTE SUSTAV.
▫ BRIGHTNESS (SVJETLOST)	82. Pritisnite tipku Brightness (Svetlost). Ovo služi za podešavanje osvjetljenosti zaslona. Koristite strijelice gore dole da podesite. (Podešeno je na 100.)
	83. Pritisnite √ (završeno) tipku.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	84. Nema postupka.
	85. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
▫ SCREEN SAVER (ČUVAR ZASLONA)	86. Pritisnite tipku Screen Saver (Čuvar zaslona). Ona služi da se podesi vrijeme, nakon isključivanja kontrolora, prije ulaska u režim čuvara zaslona. Koristite strijelice gore dolje da podesite vrijeme. (Podešeno je 15 minuta.)
	87. Koristite strijelice gore dolje da promjenite osvjetljenost zaslona. Svetlost ima devet razina pri čemu je 100 najsvjetlijia razina a 10 najtamnija.
	88. Pritisnite √ (završeno) tipku kada završite.
SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO)	89. Nema postupka.
	90. Pritisnite manju √ (završeno) tipku unutar okvira SETUP COMPLETE (PODEŠAVANJE ZAVRŠENO).
	91. Pritisnite tipku Nazad.
	92. Pritisnite Početak tipku.
	93. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje).
CREW MODE (REŽIM ZA OSOBLJE)	94. Pritisnite i držite prekidač za resetovanje unutar lijevih vrata tijekom trideset (30) sekundi.
	95. Sistem se resetuje za nekih 45 sekundi i vraća u isključen/čekanje režim.

4.9 Dodavanje ili uređivanje postojećih proizvoda

Ova funkcija služi za dodavanje proizvoda ili uređivanje postojećih.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite Početak tipku.
	2. Pritisnite tipku Recepti.
1 2 3 4	3. Ukucajte 1234
	4. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	5. Odaberite ikonu proizvoda da uredite ili pritisnite + da dodate novi proizvod.
	6. Pritisnite ikonu sa olovkom na dnu zaslona da uredite postojeći proizvod.
	7. Unesite ili promjenite naziv proizvoda koristeći tipkovnicu.
	8. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	9. Ovaj zaslon prikazuje važeću polaznu točku, vrijeme kuhanja, kompenzaciju opterećenja ili osjetljivost, mjerač kvalitete, mjerače mučkanja i podešavanja filtera. Da biste uredili parametar, pritisnite stavku za uređivanje.
	10. Da biste podesili temperaturu, pritisnite tipku temp.
	11. Koristite tipkovnicu da unesete ili podesite temperaturu kuhanja za proizvod.
	12. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	13. Pritisnite tipku za vrijeme kuhanja.

PRIKAZ	POSTUPAK
	14. Koristite tipkovnicu da unesete ili podešite vrijeme kuhanja u minutama i sekundama.
	15. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	16. Pritisnite tipku za kompenzaciju opterećenja ili osjetljivost.
	17. Koristite strijelice gore i dolje da promjenite preporučeno podešavanje za kompenzaciju opterećenja i osjetljivost za ovaj proizvod. Ovo podešavanje omogućuje da se promjeni kompenzacija (osjetljivost) proizvoda. Nekim izbornim stavkama mogu trebati podešavanja, ovisno o karakteristikama njihovog kuhanja. NAPOMENA: Strogo se preporučuje ZADRŽAVANJE ovog podešavanja, jer mjenjanje može negativno utjecati na cikluse kuhanja ovog proizvoda. Tvorničko podešavanje za kompenzaciju proizvoda je podešeno na 4.
	18. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	19. Pritisnite tipku Mjerač kvalitete.
	20. Unesite vrijeme čuvanja proizvoda u minutama i sekundama.
	21. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	22. Pritisnite tipku Mjerač mućkanja 1.
	23. Unesite vrijeme prvog mućkanja proizvoda u minutama i sekundama.
	24. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	25. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja.
	26. Pritisnite tipku Mjerač mućkanja 2 ako je potrebno dodatno mućkanje, ili pređite na korak 30.

PRIKAZ	POSTUPAK
	27. Unesite vrijeme drugog mučkanja proizvoda u minutama i sekundama.
	28. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	29. Pritisnite tipku Filter.
	30. Neka tipka filtera bude ON (UKLJUČENO) da bi se omogućila automatska filtracija za ovaj proizvod. Ovo podešavanje služi za sprječavanje mješanja određenih ulja proizvoda. Za proizvode poput RIBE, odaberite NE da biste sprječili automatsku filtraciju.
	31. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	32. Odaberite ikonu da uneseno ili uređeno povežete sa receptom proizvoda.
	33. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	34. Odaberite izbornik(e) da uneseno ili uređeno povežete sa receptom proizvoda.
	35. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	36. Kontrolor prikazuje SAVED (SAČUVANO).
	37. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
	38. Odaberite drugi proizvod da uredite ili pritisnite + tipku da dodate proizvode. Ako se završi pritisnite tipku za Početak.
 CREW MODE (REŽIM ZA OSOBLJE)	39. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje) da se vratite na početni zaslon.

4.10 Dodavanje ili uređivanje izbornika

Ova funkcija služi za dodavanje ili uređivanje izbornika. Izbornici omogućuju operateru da grupiše određene proizvode. Na primjer, podešavanje izbornika za doručak omogućuje grupisanje samo proizvoda za doručak. Ovo je korisno kada se proizvodi mjenjaju smanjenjem broja proizvoda za odabir.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite Početak tipku.
	2. Pritisnite tipku Izbornici.
1 2 3 4	3. Ukucajte 1234
	4. Pritisnite √ (završeno) tipku.
	5. Odaberite izbornik pritiskom na tipku iznad ON (UKLJUČENO)/OFF (ISKLJUČENO) tipke da uredite proizvode (označene zelenim) ili pritisnite + tipku da dodate novi izbornik. Ako dodajete novi izbornik, unesite njegov naziv na sljedeći zaslon i pritisnite √ (završeno) tipku. Ako brišete izbornik, istaknite ga i pritisnite kantu za otpatke na dnu zaslona.
	6. Pritisnite ikonu sa olovkom na dnu zaslona da uredite postojeći izbornik.
	7. Odaberite željene proizvode pritiskom njihovih ikona da bi bili dodati u odabrani izbornik. Odabrani proizvodi će svijetliti zelenom bojom. Da biste deseletirali proivod, pritisnite ikonu i svjetlo će se promjeniti iz zelene u sivu boju.
	8. Pritisnite √ (završeno) tipku kada završite da biste sačuvali odabrane proizvode u izborniku.
	9. Pritisnite tipku Nazad da biste uredili dodatne izbornike počev od koraka 5, ili pređite na sljedeći korak.
	10. Pritisnite Početak tipku.
	11. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje).

4.11 Prelazak sa Izbornika za doručak u Izbornik za užinu ili Izbornik za ručak

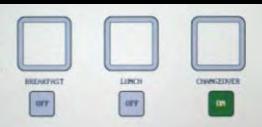
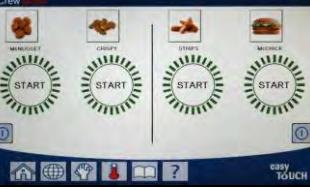
Ako su posebni izbornici napravljeni za Doručak, Užinu i Ručak, pritiskom na tipku IZBORNIK sa glavnog zaslona će se prikazati opcije za izmjenu izbornika. Pritisak na željeni izbornik će zamijeniti izbornike.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Izbornik.
	2. Pritisnite ON (UKLJUČENO)/OFF (ISKLJUČENO) tipku ispod Changeover (Užine) ili Lunch (Ručka) da zamjenite izbornike. NAPOMENA: Može biti odabran samo jedan izbornik.
	3. Nakon odabira željenog izbornika, „ON“ (UKLJUČENO) svijetli ispod njega.
	4. Pritisnite tipku nazad da se vratite na glavni prikaz.
	5. Pritisnite ikonu sa proizvodom da zamjenite proizvode.
	6. Zaslon se vraća na glavni prikaz.

4.12 Prelazak sa Izbornika za ručak u Izbornik za užinu ili Izbornik za doručak

Ako su posebni izbornici napravljeni za Doručak, Užinu i Ručak, pritiskom na tipku IZBORNIK sa glavnog zaslona će se prikazati opcije za izmjenu izbornika. Pritisak na željeni izbornik će zamijeniti izbornike.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Izbornik.

PRIKAZ	POSTUPAK
	2. Pritisnite ON (UKLJUČENO)/OFF (ISKLJUČENO) tipku ispod Breakfast (Doručka) ili Changeover (Užine) da zamjenite izbornike. NAPOMENA: Može biti odabran samo jedan izbornik.
	3. Nakon odabira željenog izbornika, „ON“ (UKLJUČENO) svijetli ispod njega.
	4. Pritisnite tipku nazad da se vratite na glavni prikaz.
	5. Pritisnite ikonu sa proizvodom da zamjenite proizvode.
	6. Zaslon se vraća na glavni prikaz.

4.13 Servisni zadaci

Ovaj odjeljak obuhvata servisne zadatke osoblja i upravitelja u trgovinama. Ti zadaci mogu biti Testiranje visoke granice, E-prijava (prijava greške), podešavanje zaporke, te funkcije kopiranja izbornika na i sa friteze sa izbornika na USB-u.

4.13.1 Testiranje visoke granice

Režim testiranja visoke granice služi za testiranje visoke granice kola. Test visoke granice će uništiti ulje. Trebalo bi da se provodi samo s hladnim uljem. Isključite fritezu i odmah pozovite servis ako temperatura dostigne 238 °C (460 °F) bez aktiviranja druge visoke granice, i kontrolor prikazuje HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (NEISPRAVNA VISOKA GRANICA ISKKLJUČITE NAPAJANJE)sa alarmirajućim tonom tijekom testiranja.

Test se otkazuje svaki put isključivanjem friteze. Kada je friteza ponovo uključena, ona se vraća u radni režim i prikazuje proizvod.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Dok je kontrolor u isključeno/čekanje položaju, pritisnite tipku Početak.
	2. Pritisnite tipku Servis.
	3. Pritisnite tipku Osoblje.

PRIKAZ	POSTUPAK
	4. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE)	5. Pritisnite i držite tipku Press and Hold (Pritisnите и држите) да поčnete sa testiranjem visoke granice.
Release (OTPUTSTITE)	6. Dok pritiskom držite tipku, bačva počinje da se zagrijeva. Kontrolor prikazuje stvarnu temperaturu bačve tijekom testa. Kada temperatura dostigne $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$) *, kontrolor prikazuje HOT HI-1 (npr. 210C) i nastavlja sa grijanjem. *NAPOMENA: Kod kontrolora koji se koriste u Europskoj uniji (oni sa CE oznakom), temperatura iznosi 202°C (395°F) kada kontrolor prikazuje HOT HI-1.
HOT HI-1	7. Daljim pritiskanjem i držanjem tipke, friteza nastavlja da se zagrijava dok se ne otvori visoka granica. Općenito, to se dešava kada temperatura dostigne 217°C do 231°C (423°F do 447°F) za visoke granice kod kontrolora koji nemaju CE oznaku i 207°C do 219°C (405°F do 426°F) za visoke granice kod kontrolora koji imaju CE oznaku.
HELP HI-2	8. Otpustite tipku. Bačva prestaje da se grije i kontrolor prikazuje važeću temperaturu dok se ona ne spusti do ispod 204°C (400°F). Pritisnite tipku za napajanje da otkažete alarm.
HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (NEISPRAVNA VISOKA GRANICA ISKLJUČITE NAPAJANJE)	9. Ako kontrolor prikazuje ovu poruku, isključite napajanje friteze i odmah pozovite servis.
	10. Nakon testiranja visoke granice, nakon što se bačva ohladi do ispod 204°C (400°F), odbacite ulje.

4.13.2 Funkcije upravitelja

4.13.2.1 E-prijava

Funkcija E-PRIJAVE služi za utvrđivanje deset (10) posljednjih šifri greški zabilježenih na fritezi. Ove šifre su prikazane prvo sa posljednjim prikazanim greškama. Prikazani su šifra greške, vrijeme i datum.

Ako nema grešaka, kontrolor je prazan. Greške su prikazane sa stranom na kojoj je greška ako je bačva dvodijelna, šifrom greške, vremenom i datumom. Šifra greške koja prikazuje "L" označava lijevu stranu dvodijelne bačve dok "R" prikazuje desnu stranu dvodijelne bačve, gdje je došlo do greške (R E19 06:34AM 04/22/2014). Šifra greške koja prikazuje "G" označava da je ovo opća greška nevezana za određenu bačvu. Šifre grešaka su popisane u odjeljku 7.6 ovog uputstva.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite Početak tipku.
	2. Pritisnite tipku Servis.
	3. Pritisnite tipku Menadžer.
4 3 2 1	4. Ukucajte 4321
	5. Pritisnite √ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> E-LOG (E-PRIJAVA)	6. Pritisnite E-LOG (E-PRIJAVA) tipku. Prikazane su tri najčešće greške.
	7. Pritisnite tipku strijelica Dolje. Prikazane su sljedeće tri greške. Nastavite pritisnati strijelicu dolje da vidite dodatne greške.
	8. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili pritisnite tipku Početak da izadete.
 CREW MODE (REŽIM ZA OSOBLJE)	9. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje).

4.13.2.2 Podešavanje zaporke

Režim zaporke omogućuje upravitelju restorana da mijenja zaporke za različite režime.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite Početak tipku.
	2. Pritisnite tipku Servis.
	3. Pritisnite tipku Menadžer.
4 3 2 1	4. Ukucajte 4321
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
PASSCODE SETUP (PODEŠAVANJE ZAPORKE)	6. Pritisnite tipku PASSCODE SETUP (PODEŠAVANJE ZAPORKE).
<input type="checkbox"/> MENUS (IZBORNICI) <input type="checkbox"/> RECIPES (RECEPTI) <input type="checkbox"/> SETTINGS MANAGER (UPRAVITELJ PODEŠAVANJA) <input type="checkbox"/> DIAGNOSTICS MANAGER (UPRAVITELJ DIJAGNOSTIKE)	7. Odaberite željenu zaporku za izmjenu. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na dodatna podešavanja. Predviđena su sljedeća: IZBORNICI 1234 RECEPTI 1234 UPRAVITELJ PODEŠAVANJA 1234 UPRAVITELJ DIJAGNOSTIKE 4321
	8. Koristite tipkovnicu da unesete novu zaporku za odabranu stavku.
	9. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
RETYPE PASSWORD (PREKUCAJTE ZAPORKU)	10. Koristite tipkovnicu da unesete ponovo novu zaporku radi potvrde.
	11. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (USPJEŠNO PODEŠAVANJE ZAPORKE)	12. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> MENUS (IZBORNICI) <input type="checkbox"/> RECIPES (RECEPTI) <input type="checkbox"/> SETTINGS MANAGER (UPRAVITELJ PODEŠAVANJA) <input type="checkbox"/> DIAGNOSTICS MANAGER (UPRAVITELJ DIJAGNOSTIKE)	13. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili pritisnite tipku Početak da izađete.
	14. Pritisnite tipku Crew Mode (Režim za osoblje).

4.13.2.3 Rad USB – Izbornik

Ova opcija omogućuje učitavanje izbornika u kontrolor. Tako se mogu kreirati proizvodi u MenuSync da bi se sačuvali na USB drive i učitali u fritezu.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite Početak tipku.
	2. Pritisnite tipku Servis.
	3. Pritisnite tipku Menadžer.
4321	4. Ukucajte 4321
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
<input type="checkbox"/> USB - MENU OPERATION (RAD USB – IZBORNIK)	6. Pritisnite tipku USB - MENU OPERATION (RAD USB – IZBORNIK).
<input type="checkbox"/> COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIRAJTE IZBORNIK SA USB-A NA FRITEZU)	7. Pritisnite tipku COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIRAJTE IZBORNIK SA USB-A NA FRITEZU).
INSERT USB... (UNESITE USB...)	8. Unesite USB drive u konektor iza krajnjih lijevih vrata friteze.
IS USB INSERTED? (DA LI JE USB UNESEN?) YES NO (DA NE)	9. Pritisnite YES (DA) kada unesete USB drive.
READING FILE FROM USB PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (UČITAVANJE FAJLA SA USB-A MOLIMO NE IZVLAČITE USB DOK TRAJE UČITAVANJE)	10. Ne treba ništa raditi.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (PRIJENOS UI-UI PODATAKA IZBORNIKA U TIJEKU)	11. Ne treba ništa raditi dok se fajl učitava.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (AŽURIRANJE IZBORNIKA U TIJEKU)	12. Ne treba ništa raditi dok traje ažuriranje.
UPGRADE COMPLETE? (ZAVRŠENO AŽURIRANJE?) YES (DA)	13. Pritisnite YES (DA).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (AŽURIRANJE IZBORNIKA ZAVRŠENO, IZVUCITE USB I RESTARTUJTE SUSTAV).	14. Izvucite USB i uključite napajanje baterije za cijelu fritezu pomoću prekidača za resetovanje, iza krajnjih lijevih vrata friteze ispod USB konektora. NAPOMENA: Neka prekidač bude pritisnut i držan najmanje 30 sekundi.

4.14 Statistika o informacijama

4.14.1 Statistika o filteru

Funkcija statistike o filteru služi da bi se video broj preostalih kuhanja do sljedećeg filtera, broj kuhanja po bačvi, broj filtera po bačvi, broj preskočenih filtera po bačvi te prosječan broj ciklusa kuhanja po filteru dnevno.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku Filter.
<input type="checkbox"/> DAY 1 (DAN 1) <input type="checkbox"/> DAY 2 (DAN 2) <input type="checkbox"/> DAY 3 (DAN 3) <input type="checkbox"/> DAY 4 (DAN 4) 	3. Odaberite i pritisnite željeni dan. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na dodatne dane.

PRIKAZ	POSTUPAK
<p>1. DAY AND DATE (DAN I DATUM) [Day and date of filter statistics displayed (Prikazana je statistika filtera sa danom i datumom)]</p> <p>2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (PREOSTALO KUHANJE DO SLJEDEĆEG FILTERA) [Number of times cooks that remain until the next filter prompt (Broj kuhanja preostalih do pripreme sljedećeg filtera)].</p> <p>3. DAILY NUMBER OF COOKS (DNEVNI BROJ KUHANJA) [Number of cooks that day (Broj kuhanja tijekom tog dana)]</p> <p>4. DAILY NUMBER OF FILTERS (DNEVNI BROJ FILTERA) [Number of times vat filtered for a particular day (Broj filtriranja bačve za određeni dan)]</p>	4. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja.
<p>5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (DNEVNI BROJ PRESKOČENIH FILTERA) [Number of times filter was bypassed that day. (Broj koliko je puta filter bio prekočen taj dan)].</p> <p>6. AVERAGE COOKS PER FILTER (PROSJEČNA KUHANJA PO FILTERU) - [Average number of cook cycles per filter that day (Prosječan broj ciklusa kuhanja po filteru taj dan)].</p> <p>7. FILTRATION (FILTRACIJA) - [Displays if filtration is enabled or disabled. Diagnostic tool to determine status of FIB board (Prikazuje ako je filtracija aktivirana ili deaktivirana. Dijagnostički alat za određivanje statusa FIB ploče)].</p>  	5. Pritisnite strijelicu gore da pređete prema gore ili tipku nazad da se vratite na izbor drugog dana.
 	6. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.2 Statistika o ulju

Statistika o ulju služi da se vidi datum posljednjeg odlaganja, broj kuhanja od posljednjeg odlaganja, filteri od posljednjeg odlaganja, preskočeni filteri od posljednjeg odlaganja, trenutačno trajanje ulja i prosječan broj kuhanja tijekom trajanja ulja.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku za Ulje.
<p>1. LAST DISPOSE DATE (DATUM POSLJEDNJEG ODLAGANJA)</p> <p>2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (KUHANJE OD POSLJEDNJEG ODLAGANJA)</p> <p>3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTERI OD POSLJEDNJEG ODLAGANJA)</p> <p>4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (PRESKOČENI FILTERI OD POSLJEDNJEG ODLAGANJA)</p> 	3. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja.
<p>5. CURRENT OIL LIFE (TRENUTAČNO TRAJANJE ULJA)</p> <p>6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (PROSJEK KUHANJA TIJEKOM TRAJANJA ULJA)</p>   	4. Pritisnite strijelicu gore da podignite; tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.3 Statistika o trajanju

Funkcija statistike trajanja služi da se vidi datum naručivanja friteze koji se automatski podešava nakon što friteza provede 25 kuhanja, serijski broj kontrolora, ukupno vrijeme rada friteze u satima i ukupni broj ciklusa topline friteze (broj puta kada je kontrolor uključivao/isključivao toplinu).

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku Trajanje Stats.
1. COMMISSION DATE (DATUM NARUČIVANJA) 2. UNIT SERIAL NUMBER (SERIJSKI BROJ UREĐAJA) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (SERIJSKI BROJ KONTROLORA) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) [UKUPNO TRAJANJE RADA (SATI)] 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (UKUPAN BROJ CIKLUSA TOPLINE) 	3. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.4 Statistika potrošnje

Statistika potrošnje prikazuje ukupno cikluse kuhanja po bačvi, broj kuhanja po bačvi, broj prekinutih kuhanja, broj sati rada bačve(i) i datum posljednjeg resetovanja.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku Potrošnja Stats.
1. USAGE START DATE (POČETNI DATUM POTROŠNJE) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (UKUPAN BROJ CILUSA KUHANJA) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (UKUPAN BROJ PREKIDA KUHANJA) 4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) [UKUPAN RAD BAČVE (SATI)] 	3. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.5 Vrijeme oporavka

Oporavak služi da se utvrdi da li friteza pravilno radi. Oporavak je vrijeme potrebno fritezi da podigne temperaturu ulja od 28 °C (50 °F) do između 121 °C (250 °F) i 149 °C (300 °F). Maksimalno trajanje oporavka ne treba prelaziti 1:40 za električne ili 3:15 za plinske friteze.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku Oporavak. Vrijeme je prikazano u minutama i sekundama.
1. LAST RECOVERY TIME (POSLJEDNJE VRIJEME OPORAVKA) 	3. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.6 Statistika posljednjeg opterećenja

Statistika posljednjeg opterećenja sadrži podatke za posljednji ciklus kuhanja.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku Posljednje opterećenje.
1. LAST COOKED PRODUCT (POSLJEDNJI SKUHANI PROIZVOD) 2. LAST LOAD START TIME (POČETNO VRIJEME POSLJEDnjEG OPTEREĆENJA) 3. LAST LOAD COOK TIME (POSLJEDNJE VRIJEME KUHANJA) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (VRIJEME POSLJEDnjEG PROGRAMA OPTEREĆENJA	3. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja. 4. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na sljedeća podešavanja.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (POSLJEDNJE OPTEREĆENJE MAKS TEMP BAČ) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (POSLJEDNJE OPTEREĆENJE MIN TEMP BAČ) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (POSLJEDNJE OPTEREĆENEJ PROSJ TEMP BAČ) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% VREMENA KUHANJA, TOPLO JE) 	
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (TEMP BAČVE PRIJE POČETKA KUHANJA	5. Pritisnite strijelicu gore da podignite; tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izadete.

4.14.7 Verzija softvera

Funkcija verzije softvera pruža verzije softvera u tablama kontrolora i kola, u fritezi; vrijednosti temperaturne sonde, AIF RTD sonde i ATO RTD sonde.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
	3. Pritisnite tipku Verzija softvera.
1. UIB SOFTWARE VERSION (UIB VERZIJA SOFTVERA) 2. SIB SOFTWARE VERSION (SIB VERZIJA SOFTVERA) 3. VIB SOFTWARE VERSION (VIB VERZIJA SOFTVERA) 4. FIB SOFTWARE VERSION (FIB VERZIJA SOFTVERA) 	4. Pritisnite strijelicu dole da pređete na dodatne verzije softvera, temperature sonde i informacije. NAPOMENA: Dvodjelne bačve će imati SIB2, lijeva i desna bačva AIF, i ATO temperature.
5. OQS SOFTWARE VERSION (SKU VERZIJA SOFTVERA) 6. ACTUAL VAT TEMP (STVARNA TEMP BAČVE) 7. AIF RTD TEMP 8. ATO RTD TEMP 9. BOARD ID (ID TABLE) 	5. Pritisnite strijelicu dolje da pređete na dodatne verzije softvera i informacije.

PRIKAZ	POSTUPAK
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (VERZIJA PRISTUPNOG SOFTVERA) 11. GATEWAY IP ADDRESS (PRISTUPNA IP ADRESA) 12. GATEWAY LINK QUALITY (KVALITETA PRISTUPNOG LINKA) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (PRISTUPNA JAČINA SIGNALA I ŠUM)   	6. Pritisnite strijelicu gore da podignite; tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.8 Resetujte statistiku potrošnje

Funkcija resetovanja resetuje sve podatke o potrošnji u statistici potrošnje.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Pritisnite tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
	3. Pritisnite tipku Reset
4 3 2 1	4. Ukucajte 4321
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
ALL USAGE DATE HAS BEEN RESET (SVI PODACI O POTROŠNJI SU RESETOVANI)	6. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
  	7. Pritisnite strijelicu gore da podignite; tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.9 Statistika za svježe ulje

Funkcija statistike za svježe ulje služi za pregled informacija o postojećem svježem ulju.

PRIKAZ	POSTUPAK
 	1. Pritisnite tipku Početak a zatim tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
	3. Pritisnite tipku za Svježe ulje.
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (BROJ KUHANJA OD POSLJEDNJEG ODLAGANJA) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (ODLAGANJE BROJA KUHANJA OD POSLJEDNJEG RESETOVANJA) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (DATUM RESETOVANJA BROJAČA SVJEŽEG ULJA) 4. FRESH OIL COUNTER (BROJAČ SVJEŽEG ULJA)  	4. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.10 Statistika potrošnje svježeg ulja

Funkcija resetovanja resetuje sve podatke o svježem ulju u statistici o svježem ulju.

PRIKAZ	POSTUPAK
 	1. Pritisnite tipku Početak a zatim tipku Informacije.
	2. Pritisnite tipku strijelica Dolje.
	3. Pritisnite tipku Resetuj svježe ulje.
4 3 2 1	4. Ukucajte 4321 .
	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (SVI PODACI O POTROŠNJI SU RESETOVANI)	6. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
 	7. Pritisnite tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

4.14.11 TPM (Total Polar Material) statistika

TPM statistika sadrži podatke iz SKU (senzora kvalitete ulja). Isti podaci se mogu dobiti pritiskom TPM tipke na prednjem dijelu kontrolora kada je TPM tipka čvrsta.

PRIKAZ	POSTUPAK
 	1. Pritisnite tipku Početak a zatim tipku Informacije.
	2. Pritisnite strijelicu dolje.
	3. Pritisnite tipku TPM statistika. Popisane su TPM vrijednosti za prethodnih važećih trideset (30) dana.
  	4. Pritisnite strijelicu gore da podignite; tipku Nazad da se vratite na izbornik ili tipku Početak da izađete.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 5: UPUTSTVA IZBORNIKA ZA FILTRACIJU

5.1 Uvod

Sustav filtracije FootPrint Pro omogućuje ulju u jednoj posudi za prženje da bude sigurno i učinkovito filtrirano dok su druge posude za prženje u bateriji u radu.

Odjeljak 5.2 obuhvata pripremu filterskog sustava za upotrebu. Rad sustava je obuhvaćen u Odjeljku 5.3.

⚠️ UPOZORENJE

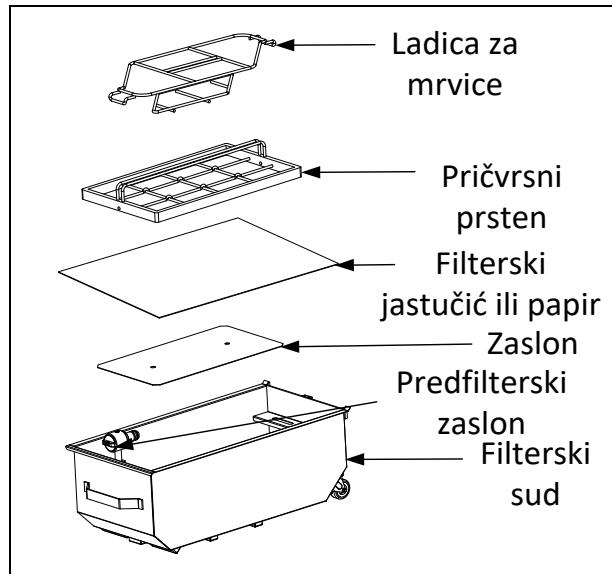
Nadglednik na licu mesta je dužan obezbjediti da operateri budu svjesni neposrednih opasnosti u radu filterskog sustava sa vrelim uljem, osobito aspekata filtracije ulja, postupaka izljevanja i čišćenja.

⚠️ UPOZORENJE

Filterski jastučić ili papir se MORAJU svakodnevno mijenjati.

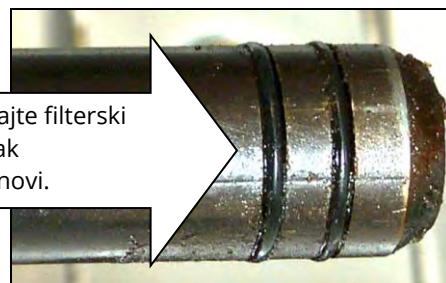
5.2 Priprema filtera za upotrebu

- Izvucite filterski sud polako iz kućišta i sačekajte dok se kapanje ne zaustavi prije potpunog izvlačenja suda (prikazano ispod). Sklonite ladicu za mrvice, donji pričvršni prsten, filterski jastučić (ili papir), i filterski zaslon (pogledajte sliku 1). Očistite sve metalne djelove otopinom svenamjenskog koncentrata i vrućom vodom i temeljno osušite.



Slika 1

- Pregledajte priključak filterskog suda da provjerite da li su oba O-prstena u dobrom stanju (pogledajte sliku 2). Neka predfilterski zaslon bude montiran, čist i uredan.



Slika 2

- Zatim obrnutim redom, stavite metalni filterski zaslon u centar dna suda, zatim položite filterski jastučić preko zaslona, osiguravajući da njegova **gruba** strana bude okrenuta prema gore. Neka jastučić bude između udubljenja filterskog suda. Zatim stavite donji pričvršni prsten na jastučić. Ako koristite filterski papir, stavite komad filtersko papira preko vrha suda, preklapajući na svim stranama. Stavite donji pričvršni prsten preko filtersko papire i spustite prsten u sud, tako da papir bude presavijen oko prstena dok se pritiska ka dnu suda. Zatim pospite 1 pakiranje (8 unci) filterskog praha po filterskom papiru.

4. Vratite ladicu za mrvice na prednjem dijelu suda. (Pogledajte sliku 1)

NE NANOSITE FILTERSKI PRAH JASTUČIĆEM!

5. Gurnite filterski sud nazad u fritezu, odnosno ispod friteze. Neka „P“ ne bude prikazano u gornjem desnom kutu kontrolora. Filtracioni sustav je sada spremjan za upotrebu.

⚠️ OPASNOST

Nemojte ispuštati više od jedne posude za prženje u ugrađenom filtracionom sustavu da biste izbjegli prelijevanje i prosipanje vrućeg ulja, što može izazvati ozbiljne opekline, klizanje i pad.

⚠️ OPASNOST

Ladica za mrvice u filterskom sustavu friteza se mora svakodnevno prazniti u vatrostalni spremnik na kraju prženja tijekom dana. Neki komadi hrane se mogu slučajno zapaliti ako ostanu potopljeni u masnoći.

⚠️ UPOZORENJE

Nemojte tresti košare ili drugo posuđe na stolarsku traku friteze. Traka služi za zatvaranje spoja između posuda za prženje. Lupanje košara za prženje na traku radi odvajanja masnoće će poremetiti spoj, i njegovo prijanjanje. Traka služi za čvrsto prijanjanje i može se uklanjati samo radi čišćenja.

5.3 Izbornik za filtraciju

Stavke izbornika za filtraciju se odnose na filtriranje, ispuštanje, punjenje, odlaganje i čišćenje bačvi.

Izbornik za filtraciju je popisan ispod:

- | | |
|---|---------------|
| • Automatska filtracija | stranica 5-2 |
| • Automatska filtracija po zahtjevu | stranica 5-3 |
| • Održavanje filtera | stranica 5-5 |
| • Odlaganje ulja (netovarni sustavi) | stranica 5-6 |
| • Odlaganje ulja (tovarni sustavi) | stranica 5-7 |
| • Odvod/Ispuštanje ulja | stranica 5-9 |
| • Napuniti bačvu iz odvodnog suda | stranica 5-10 |
| • Napuniti bačvu iz tovara (samo tovarni sustavi) | stranica 5-11 |
| • Uljni sud za otpad (samo tovarni sustavi) | stranica 5-11 |
| • Duboko čišćenje (netovarni sustavi) | stranica 5-13 |
| • Duboko čišćenje (tovarni sustavi) | stranica 5-15 |

5.3.1 Automatska filtracija

Automatska filtracija je opcija koja nakon broja podešenih ciklusa kuhanja ili vremena, automatski počinje da filtrira posude za prženje. Ova funkcija se takođe može provoditi po zahtjevu i objašnjena je usljedećem odjeljku.

Napomena: Ne dešava se istovremeno filtriranje više bačvi.

PRIKAZ	POSTUPAK
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (POTREBNA FILTRACIJA - FILTRIRATI SADA?)	1. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da započnete filtraciju. Ako je odabrana tipka X, filtriranje je otkazano, i friteza se vraća na normalan rad. Filterska tipka će biti žuta dok se friteza filtrira. Konolor će uskoro ponovo preći na filtriranje ulja. Ovaj dio se ponavlja dok se filtriranje ne završi.
OIL LEVEL TOO LOW (PRENISKA RAZINA ULJA)	2. Prikazuje se ako je razina ulja preniska. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da rješite problem i vratite se na režim pauziranog kuhanja. Provjerite da li fali ulja u kanistru. Ako razina u kanistru nije niska, a ovo nastavlja da se pojavljuje, pozovite Vaš FOS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (SKINITE NASLAGE SA BAČVE - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	3. Skidajte mrvice sa ulja pokretima od naprijed ka nazad, uklanjajući što više mrvica iz svake bačve. Ovo je važno za optimiziranje trajanja ulja i njegove kvalitete. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.

PRIKAZ	POSTUPAK
INSERT PAN (UNESITE SUD)	4. Gurnite filterski sud na mjesto. Prikazano je ako filterski sud nije skroz iskorišten.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	5. Ne treba ništa raditi.
WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU)	6. Ne treba ništa raditi.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	7. Ne treba ništa raditi.
PREHEAT (PREDGRIJAVANJE)	8. Ne treba ništa raditi. Prikazano je dok friteza ne dostigne polaznu točku.
START (POČETAK)	9. Friteza je spremna za upotrebu. Prikazano je kada friteza dostigne polaznu točku.

Za cijeli postupak filtriranja treba nekih četiri minute.

Ako tijekom filtracije ulje ne bude potpuno vraćeno, sustav će preći na funkciju nepotpune filtracije. Pogledajte odjeljak 7.3.1.

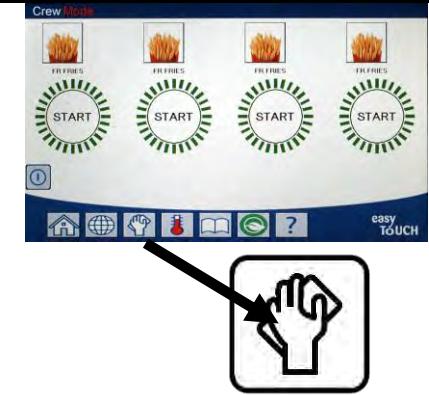
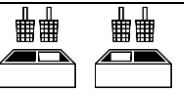
NAPOMENA: Ako je tijekom filtracije sklonjen filterski sud, proces filtracije se prekida i nastavlja kada sud bude vraćen na mjesto.

OPASNOST

Neka svi djelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu.

5.3.2 Automatska filtracija po zahtjevu

Automatska filtracija po zahtjevu služi za ručno pokretanje automatske filtracije. **Napomena:** Ne dešava se istovremeno filtriranje više bačvi.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Temperatura friteze MORA biti na zadanoj točki. Pritisnite tipku Izbornik filtracije.
	2. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	3. Odaberite AUTO FILTRATION (AUTOMATSKA FILTRACIJA).
AUTO FILTRATION (AUTOMATSKA FILTRACIJA)?	4. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da započnete filtraciju. Ako je odabrana tipka X, filtriranje je otkazano, i friteza se vraća na normalan rad.

OIL LEVEL TOO LOW (PRENISKA RAZINA ULJA)	5. Prikazuje se ako je razina ulja preniska. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da rješite problem i vratite se na režim pauziranog kuhanja. Provjerite da li fali ulja u kanisteru. Ako razina u kanisteru nije niska, a ovo nastavlja da se pojavljuje, pozovite Vaš FOS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (SKINITE NASLAGE SA BAČVE - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	6. Skidajte mrvice sa ulja pokretima od naprijed ka nazad, uklanjujući što više mrvica iz svake bačve. Ovo je važno za optimiziranje trajanja ulja i njegove kvalitete. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.
INSERT PAN (UNESITE SUD)	7. Gurnite filterski sud na mjesto. Prikazano je ako filterski sud nije skroz iskorišten.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUSŤANJE U TIJEKU)	8. Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.
WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU)	9. Ne treba ništa raditi dok se ostaci skidaju sa bačve.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	10. Ne treba ništa raditi dok se bačva puni.
PREHEAT (PREDGRIJAVANJE)	11. Ne treba ništa raditi dok se friteza zagrijava do polazne točke.
START (POČETAK)	12. Friteza je spremna za upotrebu. Prikazano je kada friteza dostigne polaznu točku.

Za cijeli postupak filtriranja treba nekih četiri minute.

NAPOMENA: Ako je tijekom filtracije sklonjen filterski sud, proces filtracije se prekida i nastavlja kada sud bude vraćen na mjesto.

⚠️ OPASNOST

Neka svi djelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu.

Ako je postupak automatske filtracije neispravan, pokazaće se poruka o grešci. Slijedite uputstva na kontroloru da otklonite grešku.

Kada je prikazano da FILTER BUSY (FILTER RAD), FIB tabla čeka na filtriranje druge bačve ili na završetak neke druge funkcije. Pritisnite ✓ (završeno) tipku i čekajte 15 minuta da vitie da li je problem rješen. Ako nije, nazovite Vaš lokalni FOS.

⚠️ OPASNOST

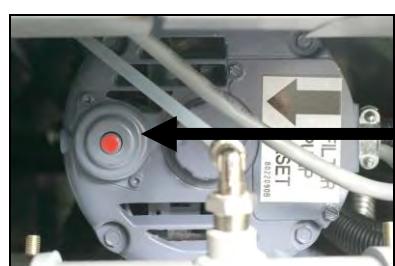
Nemojte ispuštati više od jedne posude za prženje u ugrađenom filtracionom sustavu da biste izbjegli prelijevanje i prosipanje vrućeg ulja, što može izazvati ozbiljne opekline, klizanje i pad.

⚠️ UPOZORENJE

Filter motora ima prekidač za ručno resetovanje u slučaju njegovog pregrijavanja ili pojave strujnog kvara. Ako se ovaj prekidač aktivira, isključite napajanje filterskog sustava i neka se motor pumpa hlađi 20 minuta prije resetovanja prekidača (pogledajte sliku na sljedećoj stranici).

⚠️ UPOZORENJE

Budite oprezni i nosite sukladnu zaštitnu opremu kada resetujete prekidač za resetovanje filterskog motora. Resetovanje prekidača se mora obaviti pažljivo da bi se izbjegle ozbiljne opekline zbog nepažljivog kretanja oko odvodnog crijeva i posude za prženje.



Prekidač za resetovanje filterskog motora

5.3.3 Održavanje ili Filter na kraju dana

Neka filterski jastučić ili papir budu zamjenjivani svakodnevno da bi sustav ispravno radio. Za pravilan rad u prometnim ili trgovinama koje rade 24 sata, filterski jastučić ili papir se moraju mjenjati dvaput dnevno.

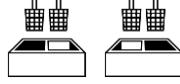
Ako je prikazano CLOSE DISPOSE VALVE (ZATVORI ODVODNI VENTIL), zatvorite odvodni ventil. Pritisnite X tipku da izađete.

OBAVJEST

Filterski jastučić ili papir se moraju svakodnevno mjenjati.

UPOZORENJE

Nemojte ispuštatи više od jedne posude za prženje u ugrađenom filtracionom sustavu da biste izbjegli prelijevanje i prosipanje vrućeg ulja, što može izazvati ozbiljne opekline, klizanje i pad.

PRIKAZ	POSTUPAK
 	<ol style="list-style-type: none"> Temperatura friteze MORA biti na zadanoj točki. Pritisnite tipku Izbornik filtracije.
	<ol style="list-style-type: none"> Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve. Odaberite MAINTENANCE FILTER (ODRŽAVANJE FILTERA)
MAINTENACE FILTRATION (ODRŽAVANJE FILTRACIJE)?	<ol style="list-style-type: none"> Pritisnite √ (završeno) tipku da započnete filtraciju. Ako je odabrana tipka X, filtriranje je otkazano, i friteza se vraća na normalan rad.
WEAR PROTECTIVE GLOVES - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NOSITE ZAŠTITNE RUKAVICE - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	<ol style="list-style-type: none"> Pritisnite √ (završi) tipku nakon što je sva osobna zaštitna oprema, uključujući rukavice otporne na toplinu na svom mjestu.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (NEKA POSUDA ZA ULJE I POKLOPAC BUDU NA SVOM MJESTU)	<ol style="list-style-type: none"> Pritisnite √ (završi) tipku ako su posuda za ulje i poklopac na svom mjestu.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	<ol style="list-style-type: none"> Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (ORIBAJTE UNUTAR BAČVE I IZMEĐU GRIJAČA - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	<ol style="list-style-type: none"> Oribajte bačvu. Ako je friteza električna, očistite između elemenata. Pritisnite √ (završeno) tipku kada završite. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>OPASNOST Neka svi djelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu.</p> </div>
CLEAN SENSORS - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (OČISTITE SENZORE - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	<ol style="list-style-type: none"> (Samо plinske) Očistite senzor razine ulja jastučetom koje ne stvara ogrebotine (pogledajte odjeljak 6.6.2 na stranici 6-4). (Sve friteze) Očistite oko AIF i ATO senzora odvijačem ili sličnim predmetom da biste uklonili naslage oko senzora (pogledajte odjeljak 6.2.4 na stranici 6-1) i pritisnite √ (završeno) tipku kada završite.

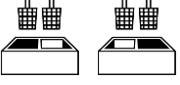
PRIKAZ	POSTUPAK
WASH VAT (OPRATI BAČVU)?	10. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU)	11. Ne treba ništa raditi dok je povratni ventil otvoren i bačva se puni uljem iz filterskog suda.
WASH AGAIN (OPRATI PONOVO)?	12. Filterska pumpa se isključuje. Ako je bačva očišćena od ostataka, pritisnite X tipku da nastavite. Ako su mrvice i dalje tu, pritisnite ✓ (završeno) tipku i filterska pumpa će ponovo proraditi. Ovaj ciklus se ponavlja dok se ne pritisne X tipka.
RINSING IN PROGRESS (ISPİRANJE U TIJEKU)	13. Ne treba ništa raditi kada se odvodni ventil zatvor i filterska pumpa puni bačvu. Odvodni ventil se otvara i ispira bačvu.
RINSE AGAIN (PONOVO ISPRATI)?	14. Ako je bačva očišćena od ostataka, pritisnite X tipku da nastavite. Ako treba dodatno ispiranje, pritisnite ✓ (završeno) tipku i ispiranje će se ponavljati dok se ne pritisne tipka X.
POLISH (POLIRATI)?	15. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite.
POLISH IN PROGRESS (POLIRANJE U TIJEKU)	16. Ne treba ništa raditi dok su odvodni i povratni ventili otvoreni a ulje se pumpa kroz posudu za prženje tijekom pet minuta.
FILL VAT (NAPUNITI BAČVU)?	17. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	18. Ne treba ništa raditi dok se bačva ponovo puni.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	19. Pritisnite X tipku da ponovo pokrenete pumpu ako je razina ulja ispod gornje linije razine ulja.* Pritisnite ✓ (završeno) tipku nakon što je razina ulja u liniji gornje razine ulja. Ako bačva nije potpuno napunjena uljem, provjerite filterski sud da vidite da li se veći dio ulja vratio. Posuda može imati malu količinu ulja. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada ne bude više ulja u filterskoj posudi.
	20. Kontrolor se isključuje.

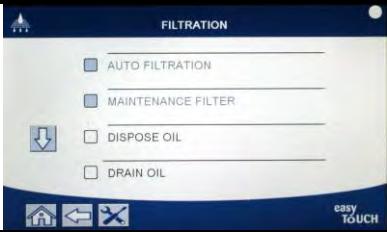
***NAPOMENA:** Nakon filtracije zbog održavanja, normalno je ostaviti malo ulja u posudi i da se ulje ne vrati u razinu prije početka filtracije zbog održavanja. Odgovaranjem sa YES (DA) nakon dva pokušaja punjenja bačve se omogućuje automatsko punjenje da bi se nadoknadio gubitak ulja tijekom filtracije.

5.3.4 Odlaganje za sustave ulja bez tovara

Ova opcija služi za odlaganje starog ulja u PMSDU ili u **METALNI** spremnik.

Kada se ulje za kuhanje istroši, odložite ulje u sukladni spremnik za prijevoz do spremnika za otpadno ulje. Frymaster preporučuje McDonald's uređaj za odlaganje masnoće (PMSDU). Pogledajte dokumentaciju dodjeljenu sa Vašim uređajem za odlaganje zbog određenih operativnih uputstava. **NAPOMENA:** Ako koristite MSDU napravljen prije siječnja 2004. godine, uređaj se neće uklapati ispod odvoda. Ako uređaj za odlaganje masnoće nije dostupan, neka se ulje ohladi do 38 °C (100 °F), zatim sipajte ulje u **METALNI** spremnik zapremine 15 litara (ČETIRI galona) ili više da bi se spriječilo prospisanje ulja.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.

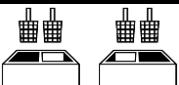
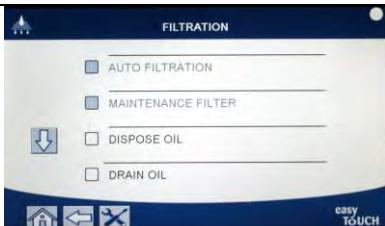
PRIKAZ	POSTUPAK
	4. Odaberite DISPOSE OIL (ODLOŽI ULJE).
DISPOSE OIL (ODLOŽI ULJE)?	5. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju.
INSERT DISPOSAL UNIT (STAVITE UREĐAJ ZA ODLAGANJE)	6. Sklonite filterski sud i stavite uređaj za odlaganje.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE (DA LI JE UREĐAJ ZA ODLAGANJE NA SVOM MJESTU)?	7. Neka PMSDU ili METALNI spremnik zapremine 15 litara (ČETIRI galona) ili više bude na svom mjestu. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite.
DISPOSING (ODLAGANJE)	8. Ne treba ništa raditi dok bačva odlaže ulje.
IS VAT EMPTY (BAČVA JE PRAZNA)?	9. Nakon što je bačva ispraznjena, pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite.
CLEAN VAT COMPLETE (ZAVRŠENO ČIŠĆENJE BAČVE)?	10. Očistite bačvu četkom i kada završite, pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite.
MANUALLY FILL VAT (RUČNO PUNITI BAČVU)	11. Pažljivo sipajte ulje u bačvu do linije niske razine punjenja u fritezi. Pritisnite √ (završeno) tipku kada napunjena.
	12. Kontrolor se isključuje.

5.3.5 Odložite za sustave tovarnog ulja

Ova opcija služi za odlaganje starog ulja u tovarni sustav otpadnog ulja kao što je RTI. Sustavi tovarnog ulja koriste pumpu za uklanjanje istrošenog ulja iz friteze u spremnik predviđen za to. Dodatne cjevi služe za prikopčavanje sustava tovarnog ulja sa fritezama.

⚠️ UPOZORENJE
Neka filterski jastučić bude na svom mjestu prije ispuštanja ili odlaganja ulja. Nestavljanje filterskog jastučića može dovesti do začepljenja cijevi i/ili pumpe.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.

PRIKAZ	POSTUPAK
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Odaberite DISPOSE OIL (ODLOŽI ULJE).
DISPOSE OIL (ODLOŽI ULJE)?	5. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju.
BULK TANK FULL (TOVARNI SPREMNIK PUN)?	6. Ova poruka se prikazuje samo kada je tovarni spremnik pun. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da potvrdite i pozovete opskrbnici za tovarno otpadno ulje. Zaslon se vraća na OFF (ISKLJUČENO).
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	7. Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.
VAT EMPTY (BAČVA PRAZNA)?	8. Nakon što je bačva ispraznjena, pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite.
CLEAN VAT COMPLETE (ZAVRŠENO ČIŠĆENJE BAČVE)?	9. Očistite bačvu četkom i kada završite, pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite.
OPEN DISPOSE VALVE (OTVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	10. Otvorite lijeva vrata kućišta i otključajte ventil ako je potrebno. Gurnite odložni ventil skroz naprijed da započnete odlaganje.
DISPOSING (ODLAGANJE)	11. Ne treba ništa činiti dok pumpa prenosi otpadno ulje iz suda u spremnika za otpadno tovarno ulje tijekom četiri (4) minute.
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	12. Pažljivo izvucite filterski sud iz friteze. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ⚠️ OPASNOST Polako otvorite filterski sud da izbjegnete prosipanje vrućeg ulja tako da nastanu opekljene, klizanje i pad. </div>
IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?	13. Ako je filterski sud prazan, pritisnite ✓ (završeno) tipku. Ako sud nije prazan, pritisnite tipku X i vratite se na korak 11 nakon stavljanja filterskog suda.
INSERT PAN (UNESITE SUD)	14. Stavite filterski sud.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZATVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	15. Zatvorite odložni ventil guranjem ručke ventila prema kraju friteze dok se ne zaustavi. Ponovo zaključajte ventil ako to zahtjeva Vaš poslovodja.
FILL VAT FROM BULK (NAPUNITI BAČVU IZ TOVARA)?	16. Bačva je spremna za ponovno punjenje uljem. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite, u suprotnom pritisnite X tipku da pređete na korak 20.
START FILLING (POČETI PUNJENJE)? PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE)	17. Pritisnite i držite tipku da napunite bačvu. Pumpa za ponovno punjenje tovarnim uljem koristi trenutni prekidač. Ona radi samo dok je prekidač spušten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (OTPUSTITE TIPKU KADA SE NAPUNI)	18. Otpustite tipku kada se bačva napuni do linije donje razine punjenja.

PRIKAZ	POSTUPAK
CONTINUE FILLING (NASTAVITI PUNJENJE)?	19. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da se vratite na korak 17 i nastavite punjenje. U suprotnom, pritisnite tipku X nakon što se bačva napuni da izađete i vratite na OFF (ISKLJUČENO).
	20. Kontrolor se isključuje.

5.3.6 Izliti ulje u sud

Funkcija izlivanja u sud izljeva ulje iz bačve u filterski sud.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Odaberite DRAIN OIL (IZLIJ ULJE).
DRAIN OIL TO PAN (IZLITI ULJE U SUD)?	5. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da nastavite. Ako se odabere tipka X, kontrolor se OFF (ISKLJUČUJE). Ako nije detektovan sud, kontrolor prikazuje ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (NEKA SUD ZA ULJE I POKLOPAC BUDU NA MJESTU) dok sud ne bude detektovan.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	6. Ne treba ništa raditi dok bačva izljeva ulje u filterski sud.
IS VAT EMPTY (BAČVA JE PRAZNA)?	7. Nakon što je bačva ispraznjena, pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da nastavite.
FILL VAT FROM DRAINING PAN (NAPUNITI BAČVU IZ ODVODNOG SUDA)?	8. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da ponovo napunite bačvu, u suprotnom pređite na korak 10.
FILLING (PUNJENJE)	9. Ne treba ništa raditi dok se bačva puni.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	10. Pritisnite X tipku da ponovo pokrenete pumpu ako je razina ulja ispod gornje linije razine ulja. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku kad se bačva napuni i pređite na korak 15 da se vratite na OFF (ISKLJUČENO).
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	11. Pažljivo izvucite filterski sud iz friteze. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">OPASNOST Polako otvorite filterski sud da izbjegnete prosipanje vrućeg ulja tako da nastanu opekline, klizanje i pad.</div>
IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?	12. NAPOMENA: Mala količina ulja može ostati u sudu nakon ponovnog punjena. Ako je filterski sud prazan, pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku i pređite na korak 12. Ako sud nije prazan, pritisnite tipku X i vratite se na NAPUNITI BAČVU IZ ODVODNOG SUDA? u koraku 7. Ako sud nije prazan a friteza koristi sustav tovarnog ulja, pritisnite X tipku i nastavite na korak 13.
INSERT PAN (UNESITE SUD)	13. Stavite filterski sud i prekočite do koraka 14 da se vratite na ISKLJUČENO.
PAN TO WASTE (SUD ZA OTPAD)?	14. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završi) tipku da odložite ulje u spremnike za otpadno tovarno ulje. Preskočite na odjeljak 5.3.10 SUD ULJA ZA OTPAD korak 6.
	15. Kontrolor se isključuje.

5.3.7 Napuniti bačvu iz odvodnog (filterskog) suda

Funkcija ispuštanja u sud izljeva ulje iz bačve u filterski sud.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Pritisnite strijelicu dolje.
	5. Odaberite FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPUNITI BAČVU IZ ODVODNOG SUDA).
FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPUNITI BAČVU IZ ODVODNOG SUDA)?	6. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako se odabere tipka X, kontrolor se OFF (ISKLJUČUJE). Ako nije detektovan sud, kontrolor prikazuje INSERT PAN (UNESITE SUD) dok sud ne bude detektovan.
FILLING (PUNJENJE)	7. Ne treba ništa raditi dok se bačva puni.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	8. Pritisnite X tipku da ponovo pokrenete pumpu ako je razina ulja ispod gornje linije razine ulja. Pritisnite √ (završeno) tipku kad se bačva napuni i vrati se na OFF (ISKLJUČENO).
	9. Kontrolor se isključuje.

5.3.8 Napuniti bačvu iz tovara

Funkcija ispuštanja u sud izljeva ulje iz bačve u filterski sud.

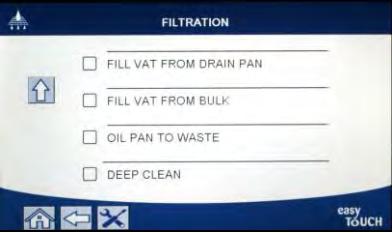
PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.

PRIKAZ	POSTUPAK
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Pritisnite strijelicu dolje.
	5. Odaberite FILL VAT FROM BULK (NAPUNITI BAČVU IZ TOVARA).
FILL VAT FROM BULK (NAPUNITI BAČVU IZ TOVARA)?	6. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako se odabere tipka X, kontrolor se OFF (ISKLJUČUJE).
START FILLING (POČETI PUNJENJE)? PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE)	7. Pritisnite i držite tipku da napunite bačvu. Pumpa za ponovno punjenje tovarnim uljem koristi trenutni prekidač. Ona radi samo dok je prekidač spušten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (OTPUTSTITE TIPKU KADA SE NAPUNI)	8. Otpustite tipku kada se bačva napuni do linije donje razine punjenja.
CONTINUE FILLING (NASTAVITI PUNJENJE)?	9. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite punjenje. U suprotnom, pritisnite tipku X nakon što se bačva napuni da izđete i vratite na OFF (ISKLJUČENO).
	10. Kontrolor se isključuje.

5.3.9 Sud ulja za otpad

Odabir suda za otpad je opcija koja omogućuje sustavima tovarnog ulja da pumpaju višak ulja u sud do spremnika za otpadno tovarno ulje, bez izljevanja postojećeg ulja u bačvu.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Pritisnite strijelicu dolje.

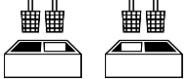
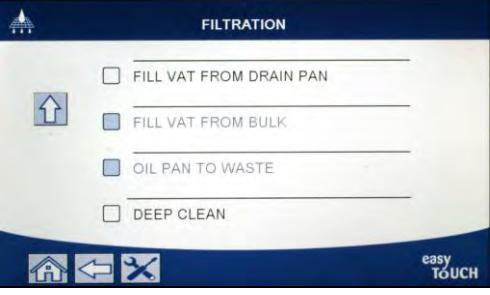
PRIKAZ	POSTUPAK
	5. Odaberite OIL PAN TO WASTE (ULJNI SUD ZA OTPAD).
OIL PAN TO WASTE (ULJNI SUD ZA OTPAD)?	6. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju. Ako nije detektovan sud, kontrolor prikazuje INSERT PAN (STAVI SUD) dok sud ne bude detektovan.
BULK TANK FULL (TOVARNI SPREMNIK PUN)?	7. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da potvrdite i pozovete opskrbljici za tovarno otpadno ulje. Zaslon se vraća na OFF (ISKLJUČENO).
OPEN DISPOSE VALVE (OTVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	8. Otvorite lijeva vrata kućišta i otključajte ventil ako je potrebno. Gurnite odložni ventil skroz naprijed da započnete odlaganje.
DISPOSING (ODLAGANJE)	9. Ne treba ništa činiti dok pumpa prenosi otpadno ulje iz suda u spremnika za otpadno tovarno ulje tijekom četiri (4) minute.
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	10. Pažljivo izvucite filterski sud iz friteze. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> ⚠️ OPASNOST Polako otvorite filterski sud da izbjegnete prosipanje vrućeg ulja tako da nastanu opekline, klizanje i pad. </div>
IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?	11. Ako je filterski sud prazan, pritisnite ✓ (završeno) tipku. Ako sud nije prazan, pritisnite tipku X i vratite se na korak 9.
INSERT PAN (UNESITE SUD)	12. Stavite filterski sud.
CLOSE DISPOSAL VALVE (ZATVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	13. Zatvorite odložni ventil guranjem ručke ventila prema kraju friteze dok se ne zaustavi. Ponovo zaključajte ventil ako to zahtjeva Vaš poslovodja.
	14. Kontrolor se isključuje.

5.3.10 Duboko čišćenje (kipljenje) za sustave ulja koje nije tovarno

Režim dubokog čišćenja služi za uklanjanje pougljenog ulja iz posude za prženje.

NAPOMENA: Pogledajte Kay Chemical "Postupak dubokog čišćenja friteze" uputstva da očistite LOV™ fritezu.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.

PRIKAZ	POSTUPAK
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Pritisnite strijelicu dolje.
	5. Odaberite DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE).
DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE)?	6. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju. Ako nije detektovan sud, kontrolor prikazuje INSERT PAN (STAVI SUD) dok sud ne bude detektovan.
IS VAT OIL REMOVED (JE LI ULJE IZVAĐENO IZ BAČVE)?	7. Pritisnite X tipku ako je ulje u bačvi. Pritisnite √ (završeno) tipku ako je filterski sud prazan i pređite na korak 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (STAVITE UREĐAJ ZA ODLAGANJE)	8. Sklonite filterski sud i stavite uređaj za odlaganje. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPASNOST Neka PMSDU (McDonald's uređaj za odlaganje masnoće) ili sukladni metalni spremnik zapreminе od 15 litara (ČETIRI (4) galona) ili više bude postavljen ispod odvoda. </div>
IS DISPOSE UNIT IN PLACE (DA LI JE UREĐAJ ZA ODLAGANJE NA SVOM MJESTU)?	9. Neka PMSDU ili METALNI spremnik zapreminе 15 litara (ČETIRI galona) ili više bude na svom mjestu. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPASNOST Neka se ulje ohladi do 38 °C (100 °F) prije izljevanja u sukladni METALNI spremnik za odlaganje. </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPASNOST Tijekom izljevanja ulja u uređaj za odlaganje, ne sipajte preko linije maksimalnog punjenja označene na spremniku. </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> OPASNOST Kada izljevate ulje u sukladni PMSDU ili METALNI spremnik, provjerite da spremnik može nositi makar 15 litara (ČETIRI galona) ili više. U suprotnom se ulje može preliti i izazvati povrijedu. </div>

PRIKAZ	POSTUPAK
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	10. Ne treba ništa raditi dok bačva izljeiva ulje u filterski sud.
IS VAT EMPTY (BAČVA JE PRAZNA)?	11. Nakon što je bačva ispraznjena, pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite.
SOLUTION ADDED (DODATA OTOPINA)?	12. Napunite bačvu da biste je očistili vodom i mješavinom otopine za čišćenje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da započnete postupak čišćenja. Pogledajte uputstva iz Deep Clean kartice i uputstva Kay Chemical za "Postupak dubokog čišćenja friteze" dodjeljena za McDonald's postupak dubokog čišćenja (kipljenja).
DEEP CLEANING (DUBOKO ČIŠĆENJE)	13. Oribajte bačvu i ostavite je sa otopinom dok se bačva zagrijava do 91 °C (195 °F) tijekom jednog sata.
CLEAN DONE (ČIŠĆENJE ZAVRŠENO)	14. Nakon jednog sata, grijач se isključuje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da utišate alarm.
IS SOLUTION REMOVED (JE LI OTOPINA SKINUTA)?	15. Sklonite filterski sud i skinite košaru za mrvice, pričvrsni prsten, filterski jastučić i zaslon. Zamjenite prazan filterski sud u fritezi. Pogledajte uputstva Kay Chemical za "Postupak dubokog čišćenja friteze" o načinu skidanja otopine za čišćenje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada bude otopina za čišćenje skinuta.
SCRUB VAT COMPLETE (ZAVRŠENO RIBANJE BAČVE)?	16. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada je bačva oribana.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	17. Ne treba ništa raditi dok bačva ne izlije malu količinu preostale otopine u njoj.
RINSE COMPLETE (BRISANJE ZAVRŠENO)?	18. Obrišite višak otopine sa bačve. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada je bačva potpuno prebrisana.
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	19. Sklonite filterski sud i bacite sadržaj iz njega. Obrišite preostalu otopinu iz suda.
VAT AND PAN DRY (BAČVA I SUD SU SUHI)?	20. Provjerite jesu li bačva i filterski sud potpuno suhi.
INSERT PAN (UNESITE SUD)	21. Ponovo stavite zaslon, filterski jastučić, donji pričvrsni prsten i košaru za mrvice sklonjene u koraku 15. Stavite filterski sud.
MANUALLY FILL VAT (RUČNO PUNITI BAČVU)	22. Pažljivo sipajte ulje u bačvu do linije niske razine punjenja u fritezi. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada napunjena.
	23. Kontrolor se isključuje.

5.3.11 Duboko čišćenje (kipljenje) za sustave ulja koje nije tovarno

Režim dubokog čišćenja služi za uklanjanje pougljenog ulja iz posude za prženje.

⚠️ UPOZORENJE
Neka filterski jastučić bude na svom mjestu prije ispuštanja ili odlaganja ulja. Nestavljanje filterskog jastučića može dovesti do začepljenja cijevi i/ili pumpi.

NAPOMENA: Pogledajte Kay Chemical "Postupak dubokog čišćenja friteze" uputstva da očistite LOV™ fritezu.

PRIKAZ	POSTUPAK
	1. Friteza MORA biti isključena.
	2. Pritisnite tipku izbornika za filtraciju.
	3. Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	4. Pritisnite strijelicu dolje.
	5. Odaberite DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE).
DEEP CLEAN (DUBOKO ČIŠĆENJE)?	6. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju. Ako nije detektovan sud, kontrolor prikazuje INSERT PAN (STAVI SUD) dok sud ne bude detektovan.
BULK TANK FULL (TOVARNI SPREMNIK PUN)?	7. Ova poruka se prikazuje samo kada je tovarni spremnik pun. Pritisnite √ (završeno) tipku da potvrdite i pozovete opskrbljci za tovarno otpadno ulje. Zaslon se vraća na OFF (ISKLJUČENO).
IS VAT OIL REMOVED (JE LI ULJE IZVAĐENO IZ BAČVE)?	8. Pritisnite X tipku ako je ulje u bačvi. Pritisnite √ (završeno) tipku ako je filterski sud prazan i pređite na korak 17.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	9. Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.
VAT EMPTY (BAČVA PRAZNA)?	10. Nakon što je bačva ispraznjena, pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite.

PRIKAZ	POSTUPAK
OPEN DISPOSE VALVE (OTVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	<p>11. Otvorite lijeva vrata kućišta i otključajte ventil ako je potrebno. Gurnite odložni ventil skroz naprijed da započnete odlaganje.</p>
DISPOSING (ODLAGANJE)	<p>12. Ne treba ništa činiti dok pumpa prenosi otpadno ulje iz suda u spremnika za otpadno tovarno ulje tijekom četiri (4) minute.</p>
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	<p>13. Pažljivo izvucite filterski sud iz friteze.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠️ OPASNOST Polako otvorite filterski sud da izbjegnete prosipanje vrućeg ulja tako da nastanu opekljene, klizanje i pad.</p> </div>
IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?	<p>14. Ako je filterski sud prazan, pritisnite ✓ (završeno) tipku. Ako sud nije prazan, pritisnite tipku X i vratite se na korak 9.</p>
INSERT PAN (UNESITE SUD)	<p>15. Stavite filterski sud.</p>
CLOSE DISPOSE VALVE (ZATVORITE ODLOŽNI VENTIL) 	<p>16. Zatvorite odložni ventil guranjem ručke ventila prema kraju friteze dok se ne zaustavi. Ponovo zaključajte ventil ako to zahtjeva Vaš poslovodja.</p>
SOLUTION ADDED (DODATA OTOPINA)?	<p>17. Napunite bačvu da biste je očistili vodom i mješavinom otopine za čišćenje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da započnete postupak čišćenja. Pogledajte uputstva iz Deep Clean kartice i uputstva Kay Chemical za "Postupak dubokog čišćenja friteze" dodjeljena za McDonald's postupak dubokog čišćenja (kipljenja).</p>
DEEP CLEANING (DUBOKO ČIŠĆENJE)	<p>18. Oribajte bačvu i ostavite je sa otopinom dok se bačva zagrijava do 91 °C (195 °F) tijekom jednog sata.</p>
CLEAN DONE (ČIŠĆENJE ZAVRŠENO)	<p>19. Nakon jednog sata, grijač se isključuje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da utišate alarm.</p>
IS SOLUTION REMOVED (JE LI OTOPINA SKINUTA)?	<p>20. Sklonite filterski sud i skinite košaru za mrvice, pričvršni prsten, filterski jastučić i zaslon. Zamjenite prazan filterski sud u fritezi. Pogledajte uputstva Kay Chemical za "Postupak dubokog čišćenja friteze" o načinu skidanja otopine za čišćenje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada bude otopina za čišćenje skinuta.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠️ OPASNOST Neka se otopina za duboko čišćenje (kipljenje) ohladi do 38 °C (100 °F) prije odlaganja, u suprotnom vruća tekućina može izazvati povrijedu.</p> </div>
SCRUB VAT COMPLETE (ZAVRŠENO RIBANJE BAČVE)?	<p>21. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada je bačva oribana.</p>
DRAINING IN PROGRESS (ISPUŠTANJE U TIJEKU)	<p>22. Ne treba ništa raditi dok bačva ne izlije malu količinu preostale otopine u njoj.</p>

PRIKAZ	POSTUPAK
RINSE COMPLETE (BRISANJE ZAVRŠENO)?	23. Obrišite višak otopine sa bačve. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada je bačva potpuno prebrisana.
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	24. Sklonite filterski sud i bacite sadržaj iz njega. Obrišite preostalu otopinu iz suda.
VAT AND PAN DRY (BAČVA I SUD SU SUHI)?	25. Provjerite jesu li bačva i filterski sud potpuno suhi. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> ⚠️ OPASNOST Neka posuda za prženje i filterski sud budu potpuno suhi i bez vode prije sisanja ulja. Nečinjenjem toga može doći do prosipanja vruće tekućine kada je ulje zagrijano na temperaturi za kuhanje. </div>
INSERT PAN (UNESITE SUD)	26. Ponovo stavite zaslon, filterski jastučić, donji pričvrsni prsten i košaru za mrvice Stavite filterski sud.
FILL VAT FROM BULK (NAPUNITI BAČVU IZ TOVARA)?	27. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite. Ako je odabrana tipka X, korisnik se vraća na izbornik za filtraciju.
START FILLING (POČETI PUNJENJE)? PRESS AND HOLD (PRITISNITE I DRŽITE)	28. Pritisnите i držite tipku da napunite bačvu. Pumpa za ponovno punjenje tovarnim uljem koristi trenutni prekidač. Ona radi samo dok je prekidač spušten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (OTPUTITE TIPKU KADA SE NAPUNI)	29. Otpustite tipku kada se bačva napuni do linije donje razine punjenja.
CONTINUE FILLING (NASTAVITI PUNJENJE)?	30. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite punjenje. U suprotnom, pritisnite tipku X nakon što se bačva napuni da izađete i vratite na OFF (ISKLJUČENO).
	31. Kontrolor se isključuje.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 6: PREVENTIVNO ODRŽAVANJE

6.1 Preventivne provjere i servis zbog održavanja friteze

OPASNOST

Ladica za mrvice u fritezama sa filterskim sustavom se mora svakodnevno prazniti u vatrostalni spremnik na kraju prženja. Neki komadi hrane se mogu slučajno zapaliti ako ostanu potopljeni u masnoći.

OPASNOST

Nikad ne pokušavajte očistiti fritezu tijekom procesa prženja ili kada je posuda za prženje napunjena vrućim uljem. Ako voda dođe u kontakt sa uljem zagrijanim do temperature prženja, izazvaće prskanje ulja, što može napraviti ozbiljne opekline osobljlu u blizini.

UPOZORENJE

Koristite McDonald's svenamjenski koncentrat. Pročitajte smjernice za upotrebu i mjerne opreza prije upotrebe. Naročitu pažnju treba obratiti na koncentraciju sredstva za čišćenje i trajanje nanošenja ovog sredstva na površine u dodiru sa hranom.

6.2 SVAKODNEVNE PROVJERE I SERVIS

6.2.1 Pregledajte fritezu i dodatke radi oštećenja

Pogledajte ima li labavih ili pohabanih žica ili kablova, curenja, stranog materijala u posudi za prženje ili unutar kućišta, i bilo kakvih drugih naznaka da friteza i dodaci nisu spremni i sigurni za rad.

6.2.2 Čistite unutrašnjost i vanjski dio kućišta friteze - svakodnevno

Čistite unutrašnjost kućišta friteze suhom, čistom tkaninom. Obrišite sve dostupne metalne površine i dijelove da biste uklonili nakupljeno ulje i prašinu.

Čistite vanjski dio kućišta friteze čistom, mekanom tkaninom natopljenom McDonald's svenamjenskim koncentratom. Obrišite čistom, mekanom tkaninom.

6.2.3 Čistite ugradni filtracioni sustav - svakodnevno

UPOZORENJE

Nikad ne koristite filterski sustav bez ulja u sustavu.

UPOZORENJE

Nikad ne koristite filterski sud da prenosite staro ulje u područje za odlaganje.

UPOZORENJE

Nikad ne sipajte vodu u filterski sud. Voda će oštetiti filtersku pumpu.

Ne postoje periodične preventivne provjere i servisi zbog održavanja koje bi zahtjevalo Vaš FootPrint Pro filtracioni sustav, osim svakodnevnog čišćenja filterskog suda otopinom vruće vode i McDonald's svenamjenskog koncentrata.

Ako primjetite da sustavi pumpaju sporo ili nikako, provjerite da li je zaslon filterskog suda na dnu filterskog suda, sa jastučićem na vrhu. Provjerite da li su dva O-prstena na priključku u desnom prednjem dijelu filterskog suda ispravni i u dobrom stanju.

6.2.4 Čistite oko AIF i ATO senzora.

1. Čistite naslage oko AIF i ATO senzora tijekom filtracije za održavanje kada ulje istekne iz posude za prženje.
2. Koristite odvijač ili drugi sličan predmet kojim se možete približiti dijelu sa sondom (pogledajte sliku desno). Pazite da ne oštetite sondu.
3. Zamjenite ulje nakon završetka filtracije za održavanje.



6.3 TJEDNE PROVJERE I SERVIS

6.3.1 Očistite područjeiza friteza

Očistite iza friteza prema postupku objavljenom na kartici sa uvjetima održavanja.

⚠️ UPOZORENJE

Da biste obezbjedili siguran i učinkovit rad friteze i haube, električni utikač za kontrolno napajanje za struju od 120-volti, koji napaja haubu, mora biti potpuno priključen i zaključan iglicom u svoju utičnicu.

6.3.2 Očistite filterski sud, odvojive dijelove i dodatke

Obrišite sve odvojive dijelove i dodatke čistom i suhom tkaninom. Koristite čistu tkaninu natopljenu otopinom McDonald's svenamjenskog koncentrata da uklonite nakupljeno pougljenjeno ulje na odvojivim dijelovima i dodacima. Isperite temeljno sve dijelove i dodatke čistom vodom i osušite prije ponovne montaže. NEMOJTE koristiti čeličnu vunu ili abrazivne jastučice da očistite ove dijelove. Mogu nastati ogrebotine struganjem što bi dalje otežalo sljedeća čišćenja.

6.4 BI-TJEDNE PROVJERE I SERVIS

6.4.1 Provjerite točnost polazne točke M4000 kontrolora

1. Stavite kvalitetnu termometarsku ili piromatarsku sondu u ulje, sa krajem koji dodiruje sondu friteze za temperaturu.
2. Kada kontrolor prikazuje "START" (Početak) (znak da je sadržaj posude za prženje u granicama kuhanja), pritisnite  tipku jednom da se prikaže temperatura i polazna točka ulja, na osnovu temperaturne sonde.

3 Provjerite temperaturu na termometru ili pirometru. Stvarna očitavanja temperature i pirometra bi trebalo da budu između $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) nakon što toplina bude kružila tri (3) puta tijekom ciklusa. Ako je temperatura i dalje van tolerancije, obratite se ovlaštenom tvorničkom serviseru za pomoć.

6.5 KVARTALNE PROVJERE I SERVIS

6.5.1 Očistite posudu za prženje i grijачe

⚠️ OPASNOST

Nikad ne koristite uređaj sa praznom posudom za prženje. Posuda za prženje mora biti napunjena vodom ili uljem za kuhanje do linije punjenja prije uključivanja elemenata. Neispunjavanje toga može uzrokovati nepopravljivo oštećenje elemenata i izazvati požar.

6.5.2 Zamjenite O-prstenove

Pogledajte McDonald's MRC kartice za više detalja o zamjeni O-prstenova na filterskom spoju.

6.5.3 Duboko čišćenje (kipljenje) posude za prženje

Nakon što je friteza bila u upotrebi neko vrijeme, na unutarnjoj strani posude za prženje će se napraviti čvrst sloj karameliziranog ulja za kuhanje. Ovaj film bi trebalo povremeno uklanjati sljedećim postupkom dubinskog čišćenja (kipljenje) navedenim u uputstvima Kay Chemical "Postupak dubokog čišćenja friteze". Pogledajte stranice 5-15 do 5-20 za više detalja o podešavanju kontrolora za dubinsko čišćenje (kipljenje).

OPASNOST

Neka se ulje ohladi do 38 °C (100 °F) ili niže prije istjecanja u spremnik za odlaganje.

UPOZORENJE

Nikad ne ostavljajte fritezu bez nadzora tijekom ovog procesa. Ako se otopina prelije, odmah pritisnite UKLJUČENO/ISKLJUČENO prekidač u položaj ISKLJUČENO.

OPASNOST

Neka ne bude nimalo vode u posudi za prženje prije punjenja uljem. Kada je ulje zagrijano do temperature kuhanja, voda u posudi za prženje će izazvati prskanje.

6.5.4 Održavanje predfiltera

Predfilter zahtjeva redovno održavanje. Na svakih 90 dana ili češće ako se protok ulja uspori, sklonite poklopac i očistite zakačeni zaslon.

- Zaštitnim rukavicama koristite ključ za skidanje poklopca sa predfiltera (**slika 1**).
- Koristite malu čestku da očistite ostatke sa zakačenog zaslona (**slika 2**).
- Očistite ispod slavine za vodu i temeljno osušite.
- Vratite poklopac u kućište predfiltera i zategnite.



Slika 1



Slika 2

UPOZORENJE

NEMOJTE sklanjati poklopac predfiltera dok traje ciklus filtriranja.

NEMOJTE koristiti filterski sustav dok je poklopac sklonjen. Nosite zaštitne rukavice kada rukujete poklopcom. Metal i izloženo ulje su vrući.

6.6 Godišnji/periodični pregled sustava

Ovaj uređaj treba pregledati i podešavati periodično od strane kvalificiranog servisnog osoblja kao dio redovitog programa kuhinjskog održavanja.

Frymaster preporučuje da Tvornički ovlašteni serviser pregleda ovaj uređaj makar jednom godišnje, prema sljedećem:

6.6.1 Friteza

- Pregledajte kućište izvana i iznutra, naprijed i nazad da nije iscurilo ulje.
- Provjerite da li su žice grijaća u dobrom stanju i da nema vidljive istrošenosti ili oštećenja izolacije na vodovima, kao i da nema ulja na njima.
- Provjerite da li su grijaci u dobrom stanju bez naslaga ugljenjenog/karameliziranog ulja. Pregledajte elemente da nema znakova prekomjerne suhoće.
- Provjerite da li mehanizam nagnjanja ispavno funkcioniра tijekom podizanja i spuštanja elemenata i da se žice elemenata ne spajaju i/ili dodiruju.
- Provjerite da li je amperaža grijaća u dozvoljenom rangu kako je prikazano na ploči uređaja.

- Provjerite da li su temperaturne sonde i sonde za visoku granicu pravilno spojene, pričvršćene i ispravne, i da li su montažni uređaj i štitnici sondi na mjestu i pravilno postavljeni.
- Provjerite da li su kućišta komponenti i kontaktora (npr. računalo/kontrolor, releji, table uređaja, transformatori, kontaktori, itd.) u dobrom stanju i očišćeni od ulja i drugih ostataka.
- Provjerite da li su žičani spojevi kutija komponenti i kontaktora pričvršćeni i da li su žice u dobrom stanju.
- Provjerite da li su sve sigurnosne karakteristike (štitnici kontaktora, prekidači za resetovanje, itd.) na svom mjestu i ispravni.
- Provjerite da li je posuda za prženje u dobrom stanju i bez curenja kao i da li je njena izolacija upotrebljiva.
- Provjerite da li su svi kablovski spojevi pričvršćeni i u dobrom stanju.

6.6.2 Ugradni filtracioni sustav

- Pregledajte da li ima curenja na svim cijevima za prolazak i ispuštanje ulja i da li su svi spojevi pričvršćeni.
- Pregledajte ima li curenja i naslaga u filterskom sudu. Ako postoji velika količina mrvice, vlasniku/operateru se savjetuje da košaru prazni u vatrostalni spremnik i da je svakodnevno čisti.
- Provjerite da li su svi O-prstenovi i brtve na svom mjestu i u dobrom stanju. Zamjenite O-prstenove i brtve ako su istrošeni ili oštećeni.
- Provjerite kvalitetu filtracionog sustava prema sljedećem:
 - Provjerite da li je poklopac filterskog suda na svom mjestu i ispravno postavljen.
 - Kada je filterski sud prazan, jednu po jednu bačvu stavite na mjesto za punjenje iz odvodnog suda (pogledajte odjeljak 5.3.8 na stranici 5-12). Provjerite ispravan rad svakog povratnog ventila za ulje aktiviranjem filterske pumpe pomoću punjenja bačve iz odvodnog suda. Provjerite da li pumpa radi i da li se pojavljuju mjeđurići u ulju za kuhanje u posudi za prženje.
 - Provjerite da li je filterski sud spremjan za filtriranje, zatim izlijte ulje zagrijano do 177 °C (350 °F) iz posude u filterski sud pomoću uređaja za izljevanje u sud (pogledajte odjeljak 5.3.7 na stranici 5-11). Sada koristeći bačvu za punjenje iz uređaja za izljevanje (pogledajte odjeljak 5.3.8 na stranici 5-12), pustite ulje da se vrati u posudu za prženje (vide se mjeđurići u ulju za kuhanje). Pritisnite tipku završeno kada se ulje vrati. Posudu za prženje treba ponovo puniti za nekih 2 minute i 30 sekundi.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

POGLAVLJE 7: RJEŠAVANJE PROBLEMA

7.1 Uvod

Ovaj odjeljak sadrži jednostavna uputstva za rješavanje nekih uobičajenih problema koji mogu nastati tijekom upotrebe ove opreme. Sljedeća uputstva bi trebalo da pomognu u rješavanju, ili makar točnom utvrđivanju problema sa ovom opremom. Iako poglavljje obuhvata najčešće probleme, možete imati probleme koji nisu navedeni. U tim slučajevima, osoblje Frymaster tehničke službe će učiniti sve da Vam pomognu utvrditi i rješiti problem.

Prilikom rješavanja problema, uvijek se služite procesom eliminacije, počev sa najjednostavnijim rješenjem i radom do najsloženijeg rješenja. Nikad ne previdite očigledno - svatko može zaboraviti da umetne kabl ili da potpuno zatvori ventil. Najvažnije, uvijek pokušajte imati jasnu sliku o razlogu nastanka problema. Dio bilo kojeg korektivnog postupka uključuje poduzimanje koraka koji će obezbjediti da se to ne ponovi. Ako se kontrolor kvari zbog loše konekcije, provjerite sve ostale konekcije. Ako osigurač nastavi da iskače, saznajte zbog čega. Uvijek imajte na umu da kvar male komponente često može biti pokazatelj potencijalnog kvara ili neispravnog funkciranja još važnije komponente ili sustava.

Prije no što pozovete servisnog agenta ili Frymaster SLUŽBU TELEFONSKE POMOĆI (1-800-24-FRITEZA):

- Provjerite da li su električni kablovi umetnuti te da li su kolski prekidači uključeni.
- Pripremite se da model Vaše friteze i serijske brojeve navedete tehničaru koji Vam pomaže.

OPASNOST

Vruće ulje će izazvati ozbiljne opekline. Nikad nemojte pomjerati ovaj uređaj kada je napunjen vrućim uljem i nemojte prenositi vruće ulje iz jednog spremnika u drugi.

OPASNOST

Ova oprema treba biti iskopčana prilikom servisiranja, osim kada su potrebna testiranja električnog kola. Budite veoma pažljivi kada provodite ove testove.

Ovaj uređaj može imati više priključnih točaka napajanja strujom. Iskopčajte sve kablove za napajanje prije servisiranja.

Pregled, testiranja i popravka električnih komponenti treba da budu provedeni samo od strane ovlaštenog servisnog agenta.

7.2 Rješavanje problema

7.2.1 Problemi s kontrolorom i grijanjem

Problem	Mogući uzroci	Korektivni postupak
Nema prikaza na kontroloru.	A. Nema napajanja za fritezu. B. Neispravan kontrolor ili druga neka komponenta.	A. Provjerite da li je friteza prikopčana i da prekidač kola nije aktiviran. B. Pozovite FOS za pomoć.
M4000 prikazuje IS VAT FULL? YES NO (JE LI BAČVA PUNA? DA NE) nakon filtracije.	Greška s filterom je nastala zbog prljavog ili zapušenog filterskog jastučića ili papira, zapušenog predfiltera, nepravilno postavljenih komponenti za filtriranje, istrošenih ili nedostajućih O-prstenova, hladnog ulja ili prekida termalnog motora filtera, neispravnog povratnog ventila ili aktivatora ili zapušene pumpe filtera.	Slijedite uputstva na zaslonu da otklonite grešku. Pogledajte odjeljak 5.2 za uputstva da promjenite filter; odjeljak 6.5.4 da očistite predfilter, ili 5.3.2 da utvrđite mjesto preopterećenja motora filtera. Ako se problem nastavi, pozovite Vaš FOS za pomoć.
M4000 prikazuje CHANGE FILTER PAD (ŽELITE PROMJENITI JASTUČIĆ FILTERA)?	Došlo je do greške u filteru, zapušen je jastučić/papir filtera, 25-satni zahtjev za promjenom jastučića/papira filtera je ignoriran ili je prethodno ignoriran zahtjev za promjenom jastučića/papira filtera.	Promjenite jastučić/papir filtera i obezbjedite da filter bude sklonjen sa friteze na najmanje 30 sekundi. NE ignorirajte zahtjeve CHANGE FILTER PAD/PAPER (PROMJENI JASTUČIĆ/PAPIR FILTERA) .
Friteza se ne zagrijeva.	A. Glavni kabl za napajanje nije priključen.	A. Provjerite da li su glavni kabl za napajanje i kabl od 120V potpuno ulegli u svoj priključak, zaključani i da nije aktiviran prekidač kola.
	B. Kontrolor i druge komponente su neispravne.	B. Pozovite FOS za pomoć.
Friteza se zagrijava do aktiviranja rada na visokim temperaturama sa indikatorom topline koji prikazuje UKLJUČENO.	Temperaturna sonda ili kontrolor je neispravan.	Pozovite FOS za pomoć.
Friteza se zagrijava do aktiviranja rada na visokim temperaturama bez indikatora topline koji prikazuje UKLJUČENO.	Kontaktor ili kontrolor je neispravan.	Pozovite FOS za pomoć.
M4000 prikazuje MISCONFIGURED ENERGY TYPE (NEISPRAVNO KONFIGURIRANA VRSTA ENERGIJE)	Vrsta energije u podešavanju friteze je neispravna.	Provjerite da li je friteza pravilno konfigurirana za ispravnu vrstu energije.
M4000 prikazuje VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (VAT ID KONEKTOR NIJE PRIKOPČAN)	Nedostaje ili je iskopčan lokator kontrolora.	Provjerite da li je 6-iglični lokator prikopčan na zadnji dio kontrolora i da li je ispravno uzemljen u kontrolnoj kutiji.
Kontrolor se zaključava.	Greška kontrolora.	Isključite i uključite napajanje kontrolora. Ako se problem nastavi, pozovite Vaš FOS za pomoć.

7.2.2 Poruke o grešci i problemi sa zaslonom

Problem	Mogući uzroci	Korektivni postupak
M4000 prikazuje E19 HEATING FAILURE (NEISPRAVNO GRIJANJE E19).	Neispravan kontrolor, neispravan transformator, neispravna SIB ploča, otvoren termostat visokih temperatura.	Pozovite FOS za pomoć.
M4000 zaslon je u pogrešnoj temperaturnoj skali (Fahrenheit ili Celsius).	Programirana neispravna opcija zaslona.	Brajte između F° i C° unošenjem Upravljačkih podešavanja, temperature, i podešavanja temperaturne skale. Uključite kontrolor da provjerite temperaturu. Ako željena skala nije prikazana, ponovite.

Problem	Mogući uzroci	Korektivni postupak
M4000 prikazuje HOT-HI-1.	Temperatura posude za prženje je veća od 210 °C (410 °F) ili u zemljama Centralne Europe, 202 °C (395 °F).	Odmah isključite fritezu i pozovite Vaš FOS za pomoć.
M4000 prikazuje HELP HI-2 ili HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (NEUSPJELO DOSTIZANJE VISOKE TEMPERATURE ZBOG PREKIDA NAPAJANJA)	Neuspjelo postizanje visoke temperature.	Odmah isključite fritezu i pozovite Vaš FOS za pomoć.
M4000 prikazuje TEMPERATURE PROBE FAILURE (KVAR TEMPERATURNE SONDE) .	Problem sa sklopovima za mjerjenje temperature uključujući sondu ili oštećeno ozičenje kontrolora ili konektor.	Isključite fritezu i pozovite Vaš FOS za pomoć.
Indikator grijanja je uključen, ali se friteza ne zagrijava.	Kabl za trofazno napajanje je iskopčan ili je prekidač kola prekinut.	Provjerite da li su glavni kabl za napajanje i kabl od 120V potpuno ulegli u svoj priključak, jesu li zaključani i da nije došlo do prekida u prekidaču kola. Ako se problem nastavi, pozovite Vaš FOS za pomoć.
M4000 prikazuje RECOVERY FAULT (NEUSPJEŠNO USPOSTAVLJANJE) i oglašava se alarm.	Uspostavljanje je premašilo maksimalno trajanje.	Otklonite grešku i utišajte alarm pritiskom na ✓ tipku. Maksimalno trajanje uspostavljanja za elektriku iznosi 1:40. Ako se ova greška nastavi pozovite Vaš FOS za pomoć.
M4000 prikazuje NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (NIJEDNA GRUPA IZBORNIKA NIJE DOSTUPNA ZA ODABIR)	Sve grupe izbornika su obrisane.	Napravite novu grupu IZBORNIKA. Nakon kreiranja novog izbornika, dodajte recepte u grupu (pogledajte odjeljak 4.10).
M4000 prikazuje SERVICE REQUIRED (POTREBAN SERVIS) nakon poruke o grešci.	Greška je nastala i za to je potreban servisni tehničar.	Pritisnite ✕ [2 NO (NE)] da nastavite sa kuhanjem i pozovite Vaš FOS za pomoć. U nekim slučajevima, kuhanje neće biti moguće.

7.3 Rješavanje problema automatske filtracije

Problem	Mogući uzroci	Korektivni postupak
Friteza se filtrira nakon svakog ciklusa kuhanja.	Neispravno filtriranje nakon podešavanja.	Promjenite ili prebrišite filter nakon podešavanja ponovnim unosom filtera nakon vrijednosti u Podešavanjima menadžera, Svojstvima filtera u odjeljku 4.8.
ODRŽAVANJE FILTERA ne počinje.	Temperatura je previše niska.	Provjerite da li je friteza u polaznoj točki prije početka ODRŽAVANJA FILTERA.
M4000 zaslon prikazuje FILTER BUSY (FILTER RAD).	A. Još traje drugi ciklus filtracije ili promjene filterskog jastučića. B. Tabla uređaja za filter nije završila sa provjerom sustava.	A. Sačekajte da se prethodni ciklus filtracije završi da bi počeo sljedeći ciklus filtracije. Promjenite jastučić filtera ako je potrebno. B. Sačekajte 15 minuta i pokušajte ponovo.

Problem	Mogući uzroci	Korektivni postupak
Pumpa filtera neće krenuti sa radom ili prekida rad tijekom filtriranja.	<ul style="list-style-type: none"> A. Kabl za napajanje nije prikopčan ili je prekidač kola aktiviran. B. Motor pumpe je pregrijan što toplinski djeluje prekomjerno na prekidač da se aktivira. C. Blokada u filterskoj pumpi. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Provjerite da li je kabl za napajanje potpuno prikopčan te da prekidač kola nije aktiviran. B. Ako je motor previše vruć na dodir tijekom više od par sekundi, prekidač preopterećen toplinom je vjerojatno aktiviran. Pustite da se motor hlađi najmanje 45 minuta a zatim pritisnite Prekidač za resetovanje pumpe (pogledajte stranicu 5-5). C. Pozovite FOS za pomoć.
Odvodni ili povratni ventil ostaje otvoren.	<ul style="list-style-type: none"> A. VIB tabla je neispravna. B. Aktivator je neispravan. 	Pozovite FOS za pomoć.
M4000 zaslon prikazuje INSERT PAN (UNESITE SUD).	<ul style="list-style-type: none"> A. Filterski sud nije potpuno umetnut u fritezu. B. Nedostaje magnet filterskog suda. C. Neispravan prekidač filterskog suda. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Izvadite filterski sud i ponovo ga stavite u fritezu. Provjerite da kontrolor ne prikazuje P. B. Provjerite da li je magnet filterskog suda na svom mjestu i zamjenite ako nedostaje. C. Ako magnet filterskog suda koji je uz prekidač i kontrolor nastavi da prikazuje INSERT PAN (STAVITE SUD), vjerojatno je prekidač neispravan.
Automatska filtracija neće početi.	<ul style="list-style-type: none"> A. Previše niska razina ulja. B. Previše niska temperatura ulja. C. Filterski sud je izvan friteze. D. Filtracija u receptima je podešena na OFF/ISKLJUČENO. E. Relej filtera je neispravan. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Neka razina ulja bude na vrhu linije napunjenoosti (na gornjoj razini senzora za ulje). B. Neka temperatura ulja bude podešena. C. Provjerite da kontrolor ne prikazuje „P“. Neka filterski sud bude potpuno stavljen u fritezu. Uključite napajanje friteze. D. Podesite filtraciju u receptima na UKLJUČENO. E. Pozovite FOS za pomoć.
Pumpa filtera radi, ali je povratak ulja veoma spor.	<ul style="list-style-type: none"> A. Neispravno montirane ili postavljene komponente filterskog suda. B. Zaslon predfiltera može biti zaprljan. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Uklonite ulje sa filterskog suda i zamjenite filterski jastučić/papir, obezbjeđujući da filterski zaslon bude točno ispod jastučića/papira. Provjerite, ako koristite jastučić, da li je gruba strana okrenuta nagore. Neka O-prstenovi budu na svom mjestu i u dobrom stanju na spojnom dijelu filterskog suda. B. Očistite predfilter (pogledajte odjeljak 6.5.4).

7.3.1 Nedovršena filtracija

Ako je postupak automatske filtracije neispravan, pokazaće se poruka o grešci. Slijedite uputstva na zaslonu da vratite ulje i otklonite grešku.

PRIKAZ	POSTUPAK
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	1. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku ako je bačva puna da nastavite. Kontrolor se vraća na režim pauziranog kuhanja ili  . Pritisnite X ako bačva nije skroz napunjena.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	2. Ne treba ništa preduzimati dok pumpa radi.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	3. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku ako je bačva puna da nastavite. Kontrolor se vraća na režim pauziranog kuhanja ili  . Pritisnite X ako bačva nije skroz napunjena.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	4. Ne treba ništa preduzimati dok pumpa radi.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	5. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku ako je bačva puna da nastavite. Kontrolor se vraća na režim pauziranog kuhanja ili  . Pritisnite X ako bačva nije skroz napunjena. Ako je ovo šesti uzastopni niz nedovršene filtracije, pređite na korak 10.
CHANGE FILTER PAD (DA PROMJENITE FILTERSKI JASTUČIĆ)?	6. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da nastavite. Pritiskom na X prelazite na  .
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	7. Sklonite filterski sud.
CHANGE FILTER PAD (PROMJENITE FILTERSKI JASTUČIĆ)	8. Promjenite filterski jastučić i neka filterski sud bude izvučen naprijed, van kućišta tijekom najmanje 30 sekundi. Nakon što je sud izvučen na 30 sekundi, kontrolor se vraća na režim pauziranog kuhanja. Neka sud bude osušen i ispravno montiran. Gurnite filterski sud nazad u fritezu. Neka „P“ ne bude prikazano na kontroloru.
IS VAT FULL (DA LI JE BAČVA PUNA)?	9. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku ako je bačva puna da nastavite. Kontrolor se vraća na režim pauziranog kuhanja. Pritisnite X ako bačva nije puna a kontrolor prelazi na  .
SERVICE REQUIRED (POTREBAN SERVIS)	10. Ako se greška u filtraciji pojavljuje šest uzastopnih puta, povratni ventil se zatvara. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da utišate alarm i nastavite.
ERROR PUMP NOT FILLING (GREŠKA PUMPA NE PUNI)	11. Sustav detektuje da se ulje ne vraća u bačvu te da je potreban servis. Pozovite Vaš FOS.
SYSTEM ERROR FIXED (ISPRAVLJENA GREŠKA SUSTAVA)?	12. Pritisnite X tipku da nastavite sa kuhanjem ako je moguće. Pozovite Vaš FOS da popravite i resetujete fritezu. Greška će se nastaviti pojavljivati na svakih 15 minuta dok se problem ne rješi. Automatska filtracija i punjenje su onemogućeni dok se friteza ne resetuje na početna podešavanja.
ENTER CODE (UNESITE KOD)	13. FOS unosi tehničke kodove da bi resetovao fritezu.
FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPUNITI BAČVU IZ ODVODNOG SUDA)?	14. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku da nastavite puniti bačvu iz filterskog suda. Slijedite obavijesti nakon punjenja bačve. Pritisnite X da preskočite punjenje iz odvodnog suda.
REMOVE PAN (SKLONITE SUD)	15. Sklonite filterski sud.
IS PAN EMPTY (DA LI JE SUD PRAZAN)?	16. Pritisnite <input checked="" type="checkbox"/> (završeno) tipku ako je filterski sud prazan i pređite na sljedeći korak. Pritisnite X da nastavite punjenje bačve. Slijedite obavijesti nakon punjenja bačve.
	17. Kontrolor se isključuje.

7.3.2 Filter radi

Kada je prikazano da **FILTER BUSY (FILTER RADI)**, tabla uređaja filtera pokazuje da se čeka na završetak filtriranja druge bačve ili na završetak neke druge funkcije. Sačekajte 15 minuta da vidite da li je problem rješen. Ako nije, nazovite Vaš lokalni FOS.

7.4 Rješavanje problema automatskog punjenja

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	KOREKTIVNI POSTUPAK
Hladne posude za prženje.	Netočno zadana točka.	Provjerite da li je zadana točka ispravna.
Jedna bačva se ne puni.	A. Postoji greška u filteru. B. Potreban servis jer greška postoji. C. Problem sa solenoidom, pumpom, iglicom, RTD-om ili ATO-om.	A. Ispravno uklonite grešku u filteru. Ako se problem nastavi, pozovite Vaš FOS za pomoć. B. Pozovite FOS za pomoć. C. Pozovite FOS za pomoć.
Posude se ne pune.	A. Temperatura friteze je preniska. B. Ulje je previše hladno. C. Uključen je žuti pokazivač za punjenje uljem. D. Potreban servis jer greška postoji E. Prekidač uređaja za taljenje je isključen (samo na uređajima za kruto skraćivanje). F. Pregorio osigurač.	A. Temperatura friteze mora biti na zadanoj točki. B. Neka temperatura ulja u spremniku za punjenje bude iznad 21 °C (70 °F). C. Provjerite da nije nestalo ulja u spremniku za punjenje. Zamjenite spremnik za punjenje ili sipajte i ponovo podešite sustav punjenja. Ako se problem nastavi, pozovite Vaš FOS za pomoć. D. Pozovite FOS za pomoć. E. Neka prekidač na uređaju za taljenje bude u položaju UKLJUČENO. F. Provjerite osigurač na lijevom dijelu ATO kutije. Ako koristite uređaj za taljenje čvrste masnoće, provjerite osigurač ispod prekidača uređaja za taljenje.

7.5 Rješavanje problema sustava tovarnog ulja

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	KOREKTIVNI POSTUPAK
Spremnik za punjenje se ne puni.	A. Neispravno podešavanje. B. Druga funkcija je u tijeku. C. Odvodni ventil nije skroz zatvoren. D. Spremnik za tovarno ulje je prazan. E. Problem sa solenoidom, pumpom ili prekidačem.	A. Uključite napajanje friteze iskopčavanjem i ponovnim ukopčavanjem 5-igličnog kontrolnog naponskog kabla za ulje na zadnjem dijelu friteze. B. Ako je filtracija ili neka druga izborna funkcija u tijeku ili ako je prikazano FILTER NOW? YES/NO (FILTRIRATI SADA? DA/NE), CONFIRM YES/NO (POTVRDI DA/NE), ili SKIM VAT (OBRIŠI BAČVU) prikazani, sačekajte dok se proces ne završi i pokušajte ponovo. C. Ručka odvodnog ventila treba da se gurne do potpunog zatvaranja. D. Pozovite Vašeg opskrbljivača za ulje. E. Pozovite Vaš FOS za pomoć.
Rezervoar za punjenje ili bačva se sporo pune.	A. Problemi sa pumpom ili cijevima izvan mogućnosti operatera.	A. Obratite se Vašem opskrbljivaču za ulje.

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	KOREKTIVNI POSTUPAK
Posuda za prženje se ne puni.	A. Neispravno podešavanje. B. Odvodni ventil nije skroz zatvoren. C. Spremnik za tovarno ulje je prazan. D. Problem sa RTI pumpom.	A. Uključite napajanje friteze iskopčavanjem i ponovnim prikopčavanjem 5-igličnog kontrolnog naponskog kabla za ulje na zadnjem dijelu friteze. B. Ručka odvodnog ventila treba da se gurne do potpunog zatvaranja. C. Pozovite Vašeg opskrbljivača za ulje. D. Pozovite Vaš FOS za pomoć.

7.6 Kodovi iz evidencije o greškama

Pogledajte odjeljak 4.13.2.1 za uputstva o pristupanju Evidenciji o greškama.

Kod	PORUKA O GREŠCI	OBJAŠNJENJE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (NEISPRAVNA TEMPERATURA SONDE)	Očitavanje TEMP sonde je izvan ranga.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (VISOKA GRANICA 1 PREKORAČENA)	Granica visoke temperature je daleko iznad 210 °C (410 °F), ili u zemljama Centralne Europe, 202 °C (395 °F)
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (VISOKA GRANICA 2 PREKORAČENA)	Visoko granična sklopka je otvorena.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM DISCONNECT POWER (PROBLEM SA VISOKOM GRANICOM ISKOPČAJTE NAPAJANJE)	Temperatura bačve prevaziđa 238 °C (420 °F) a gornja granica nije otvorena. Odmah isključite napajanje friteze i pozovite servis.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (NEUSPJELO ZAGRIJAVANJE - XXX C ili XXX F)	Neispravno je spojno kolo za Kontrolu grijanja. Kontaktor topoline nije zakačen.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (KVAR U GRIJANJU - ISPUHIVAČ)	Prekidač(i) se ne mogu zatvoriti.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (NEUSPJELO ZAGRIJAVANJE - TLAČNI PREKIDAČ - POZOVITE SERVIS)	Prekidač se ne može zatvoriti.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (NEUSPJELO ZAGRIJAVANJE - XXX C ili XXX F)	Friteza ne može pokrenuti paljenje i isključila je modul paljenja.
E29	TOP OFF PROVE FAILURE - CALL SERVICE (KVAR SONDE ZA PUNJENJE - POZOVITE SERVIS)	ATO RTD očitavanje izvan ranga
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ODVODNI VENTIL NIJE OTVOREN - FILTRACIJA I PUNJENJE ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Odvodni ventil pokušava da se otvori ali nema potvrde
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ODVODNI VENTIL NIJE ZATVOREN - FILTRACIJA I PUNJENJE SU ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Odvodni ventil pokušava da se zatvori ali nema potvrde
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (POVRATNI VENTIL NIJE OTVOREN - FILTRACIJA I PUNJENJE ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Povratni ventil pokušava da se otvori ali nema potvrde
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (POVRATNI VENTIL NIJE ZATVOREN - FILTRACIJA I PUNJENJE SU ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Povratni ventil pokušava da se zatvori ali nema potvrde
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (NEISPRAVNA PLOČA SKLOPA VENTILA - FILTRACIJA I PUNJENJE SU ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Priklučci ploče sklopa ventila su izgubljeni ili je ploča neispravna.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (NEISPRAVNO AUTOMATSKO PREKIDANJE FILTRACIJE SONDE - FILTRACIJA ONEMOGUĆENA - POZOVITE SERVIS)	ATO RTD očitavanje izvan ranga.
E39	CHANGE FILTER PAD (PROMJENITE FILTERSKI JASTUČIĆ)	25 satni tajmer je istekao ili se aktivirao rad zaprljanog filtera.
E41	OIL IN PAN ERROR (GREŠKA ULJE U SUDU)	Sustav detektuje da se ulje nalazi u filterskom sudu.
E42	CLOGGED DRAIN (GAS) [ZAČEPLJEN ODVOD (Plinski)]	Bačva se ne prazni tijekom filtracije.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (NEISPRAVAN SENZOR ZA ULJE - POZOVITE SERVIS)	Senzor za ulje može biti neispravan.
E44	RECOVERY FAULT (NEISPRAVAN OPORAVAK)	Oporavak je premašio maksimalno trajanje.

E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (NEISPRAVAN OPORAVAK - POZOVITE SERVIS)	Vrijeme oporavka je premašilo maksimalno vrijeme za dva ili više ciklusa.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (NEDOSTAJE PLOČA 1 IZ SUSTAVA - POZOVITE SERVIS)	Priklučak SIB ploče 1 je izgubljen ili je ploča neispravna.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (DUPLIRAN ID BROJ PLOČE - POZOVITE SERVIS)	Dva ili više kontrolora imaju isti lokacijski ID.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (GREŠKA U KONTROLORU KORISNIČKOG SKLOPA - POZOVITE SERVIS)	Kontrolor ima nepoznatu grešku.
Kod	PORUKA O GREŠCI	OBJAŠNJENJE
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (GREŠKA U PRENOSNOJ KANTI - POZOVITE SERVIS)	Izgubljene su komunikacije između ploča.
E54	USB ERROR (GREŠKA SA USB-OM)	Spoj sa USB-om izgubljen tijekom ažuriranja.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (NEDOSTAJE SUSTAVNA SKLOPNA PLOČA 2 - POZOVITE SLUŽBU)	Izgubljen spoj sa SIB pločom 2 ili neispravna ploča.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (NEISPRAVNO KONFIGURIRANA VRSTA ENERGIJE)	Friteza je konfiguirirana na neispravnu vrstu energije.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (BAČVA NE GRIJE - PROVJERITE IZVOR ENERGIJE - XXXF ILI XXXC)	Baćva se ne grije ispravno.
E63	RATE OF RISE (RAZINA PORASTA)	Greška u razini porasta tijekom testiranja oporavka.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (NEISPRAVNA PLOČA FILTRACIONOG SKLOPA - FILTRACIJA I PUNJENJE SU ONEMOGUĆENI - POZOVITE SERVIS)	Priklučci ploče filtracionog sklopa su izgubljeni ili je ploča neispravna.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (OČISTITE OIB SENZOR - XXX F ILI XXX C - POZOVITE SERVIS)	Plin - Senzor za povraćaj ulja ne otkriva ulje. Očistite senzor za ulje (pogledajte odjeljak 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (OTVOREN ODVODNI VENTIL - XXXF ILI XXXC)	Ovodni ventil je otvoren tijekom kuhanja.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (PLOČA SUSTAVNOG SKLOPA NIJE KONFIGURIRANA - POZOVITE SERVIS)	Kontrolor je uključen kada PSS nije konfiguirana.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (OIB OSIGURAČ JE AKTIVIRAN - POZOVITE SERVIS)	OIB osigurač VIB ploče je aktiviran i nije se resetovao.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (RECEPTI NISU DOSTUPNI - POZOVITE SERVIS)	Kontrolor nije programiran sa proizvodnim receptima. Zamjenite kontrolor tvornički programiranim kontrolorom.
E70	OQS TEMP HIGH (SKU VISOKA TEMP)	Temperatura ulja je previsoka za važeće SKU očitavanje. Filter je na temperaturi između 149 °C (300 °F) i 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (NISKA TEMP SKU)	Temperatura ulja je preniska za pravilno SKU očitavanje. Filter je na temperaturi između 149 °C (300 °F) i 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (NIZAK TPM OPSEG)	TPM opseg je prenizak za pravilno SKU očitavanje. To se takođe može primjetiti sa svježim novim uljem. Neispravna vrsta ulja može biti odabrana u izborniku za podešavanje. Senzor može biti nekalibriran za vrstu ulja. Pogledajte grafikon za vrstu ulja u dokumentu 8197316 iz uputstva. Ako se problem nastavi, pozovite FOS.
E73	TPM RANGE HIGH (VISOK TPM OPSEG)	TPM opseg je previsok za važeće SKU očitavanje. Odložite ulje.
E74	OQS ERROR (SKU GREŠKA)	SKU ima internu grešku. Ako se problem nastavi, pozovite FOS.
E75	OQS AIR ERROR (SKU GREŠKA ZRAK)	SKU detektuje zrak u ulju. Provjerite O-prstenove i pregledajte/zategnite filter predzaslonu da ne bi zrak dopirao do SKU senzora. Ako se problem nastavi, pozovite FOS.
E76	OQS ERROR (SKU GREŠKA)	SKU senzor ima komunikacionu grešku. Provjerite priključke na SKU senzoru. Uključite napajanje čitave baterije za fritezu. Ako se problem nastavi, pozovite FOS.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

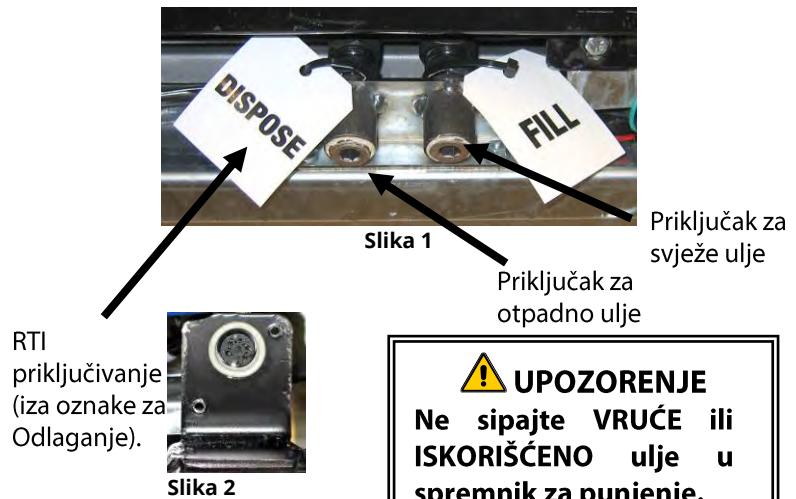
DODATAK A: RTI (TOVARNO ULJE) UPUTSTVA

NAPOMENA: Instrukcije iz ovog uputstva za upotrebu sustava tovarnog ulja za sipanje i odlaganje ulja se odnose na RTI sustav. Ova uputstva ne važe za druge sustave tovarnog ulja.

C.1.1 Sustavi tovarnog ulja

Sustavi tovarnog ulja imaju velike spremnike za ulje, obično na kraju restorana, koji su prikopčani na stražnji cjevovod na fritezi. Otpadno ulje se pumpa iz friteze, preko dijela na dnu, do odvodnih spremnika a svježe ulje se pumpa iz spremnika, kroz dio na vrhu, do friteze (pogledajte sliku 1). Sklonite ploču koja otkriva RTI priključak i prikopčajte ga sa fritezom (pogledajte sliku 2).

Važno je da friteza bude potpuno uključena nakon promjene vrste sustava za ulje, od ulja iz kanistera do tovarnog ulja.



Friteze LOV™, predviđene za upotrebu sa sustavima tovarnog ulja, imaju kanister sa svježim uljem, koji je obezbjedio RTI. Skinite poklopac i stavite standardni dio u kanister sa metalnim poklopcem koji se nalazi na rubu kanistera. Ulje se pumpa u i iz kanistera kroz isti dio (pogledajte sliku 3).



Slika 3

Kratkotrajni prekidač za resetovanje donjeg pokazivača spremnika se takođe koristi za punjenje kanistera u RTI sustavu. Nakon pritiska tipke za resetovanje sustava za punjenje, pritiska i držanja kratkotrajnog prekidača iznad spremnika za punjenje, operater može puniti kanister iz spremnika za tovarno ulje (pogledajte sliku 4).

Da biste napunili kanister, pritisnite i držite tipku za resetovanje punjenja dok se kanister ne napuni, a zatim otpustite.*

NAPOMENA: NEMOJTE prepuniti kanister.

Za uputstva o punjenju bačve iz tovara, pogledajte Odjeljak 5.3.9.



Slika 4

***NAPOMENA:** Potrebno je nekih dvanaest sekundi od trenutka pritiska tipke za resetovanje punjenja da početa rada RTI pumpe. Može proći do 20 sekundi prije nego što se razina u spremniku počne podizati. Obično treba nekih tri minute da se spremnik napuni. Potrebna je jedna minuta da se napuni polovina bačve i dvije minute da se napuni cijela bačva.

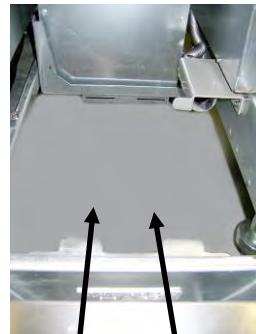
BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

DODATAK B: Priprema kanistera sa opcijom čvrste masnoće

- Otvorite druga ili treća vrata na lijevoj strani friteze i sklonite podupirač u kućištu kanistera.
- Zakačite ravnajući nosač za dno podupirača ATO kutije pomoću dodjeljenih matica. Pogledajte sliku 1.
- Stavite uređaj za taljenje u prednji dio kućišta.
- Gurnite umetke uređaja za taljenje u proreze sa vođicama. Pogledajte sliku 2.
- Kada je uređaj za taljenje umetnut u pregradu sa vođicama, stavite sud unutarnjeg rezervoara za ulje u ladicu. Pogledajte sliku 3.
- Stavite poklopac uređaja za taljenje na uređaj i gurnite istureni dio cijevi za ulje u usisni priključak. Pogledajte sliku 4.
- Koristite dobijene vijke da zakačite uređaj za taljenje na dno unutarnjih vođica sa obje strane, koristeći postojeće rupe. Pogledajte sliku 5.
- Na zadnjoj strani topionika, zakačite bijele dvoigličaste konektore i priključite crni konektor na izlaznu kutiju prikazanu na slici 6.
- Neka prekidač na uređaju za taljenje bude u položaju UKLJUČENO. Pogledajte sliku 7.



Slika 1: Zakačite ravnajući nosač za dno podupirača ATO kutije.



Slika 2: Stavite topionik u kućište i stavite umetke u proreze sa vođicama.



Slika 3: Stavite sud unutarnjeg spremnika za ulje u uređaj za taljenje.



Slika 4: Stavite poklopac uređaja za taljenje na uređaj i gurnite istureni dio cijevi za ulje u usisni priključak.



Slika 5: Zakačite uređaj za taljenje na vođice sa obje strane.



Slika 6: Zakačite dvoigličaste bijele konektore i stavite crni konektor u uslužni okvir kako je prikazano. * Položaj crnog spoja se može razlikovati od prikazanog na slici.



Slika 7: Prikazan je montiran uređaj za taljenje.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

DODATAK E: Upotreba uređaja za taljenje čvrste masnoće

Resetovanje sustava spremnika za ulje

- Neka uređaj za taljenje masnoće bude uključen.
- Napunite uređaj za taljenje masnoćom.
- Ostavite da se masnoća rastali za 2-3 sata.
NEMOJTE pritiskati narandžastu tipku za resetovanje dok se masnoća rastapa. Svjetlo za nisku razinu ulja u spremniku će se uključiti ako friteza bude tražila ulje prije nego što masnoća u uređaju za taljenje ne postane tečna.
- Kada se masnoća skroz istali, pritisnite i držite narandžastu tipku za resetovanje da isključite svjetlo i resetujete sustav punjenja.
- **NEMOJTE DODAVATI** vruće ulje u topionik masnoće. Temperatura spremnika za ulje ne treba prelaziti 60 °C (140 °F). Dodajte male količine čvrste masnoće u spremnik da bi bilo dovoljno ulja za rad sustava za punjenje.
- Za najbolje rezultate, **NE ISKLJUČUJTE** uređaj za taljenje čvrste masnoće preko noći.
- Prekidač napajanja za uređaj za taljenje takođe služi kao prekidač za resetovanje ako se dostigne visoka granica temperature sustava.



Prekidač
za
napajanje
uređaja za
taljenje



Pažljivo
podignite
da dodate
masnoću.

UPOZORENJE

Površine na grijaču čvrste masnoće su vruće. Ne dirajte golim rukama. Nosite zaštitnu odjeću kada sipate masnoću u uređaj za taljenje.

BIELA14-T SERIJA GEN III LOV™ ELEKTRIČNA FRITEZA

Dodatak A: Upotreba senzora kvalitete ulja (SKU)

D.1 Provjerite TPM vrijednost

PRIKAZ	POSTUPAK
	<p>Tipka TPM, u gornjem desnom kutu, prikazuje posljednje mjerjenje TPM-a. Pritisom na TPM tipku se prikazuju mjerena TPM-a za posljednjih 30 dana. Pritisnite tipku nazad da se vratite na glavni prikaz.</p>

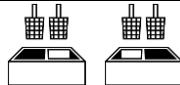
D.2 Održavanje filtera sa SKU ili Filtera na kraju dana

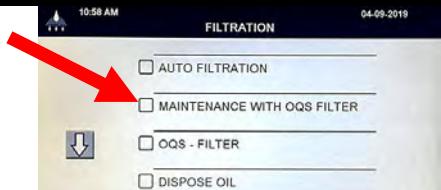
Neka filterski jastučić ili papir budu zamjenjivani svakodnevno da bi sustav ispravno radio. Za pravilan rad u prometnim ili trgovinama koje rade 24 sata, filterski jastučić ili papir se moraju mjenjati dvaput dnevno.

Ako je prikazano CLOSE DISPOSE VALVE (ZATVORI ODVODNI VENTIL), zatvorite odvodni ventil. Pritisnite X tipku da izađete.

OBAVJEST
Filterski jastučić ili papir se moraju svakodnevno mjenjati.

⚠️ UPOZORENJE
Nemojte ispuštatи više od jedne posude za prženje u ugrađenom filtracionom sustavu da biste izbjegli prelijevanje i prosipanje vrućeg ulja, što može izazvati ozbiljne opekline, klizanje i pad.

PRIKAZ	POSTUPAK
	<ol style="list-style-type: none"> Temperatura friteze MORA biti na zadanoj točki. Pritisnite tipku Izbornik filtracije.
	<ol style="list-style-type: none"> Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.

PRIKAZ	POSTUPAK
	<p>3. Odaberite MAINTENANCE WITH OQS FILTER (ODRŽAVANJE SA SKU FILTEROM).</p>
MAINTENANCE FILTRATION? (ODRŽAVANJE FILTRACIJE?)	4. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da započnete filtraciju. Ako je odabrana tipka X, filtriranje je otkazano, i friteza se vraća na normalan rad.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NOSITE ZAŠTITNE RUKAVICE - PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	5. Pritisnite ✓ (završi) tipku nakon što je sva osobna zaštitna oprema, uključujući rukavice otporne na toplinu na svom mjestu.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (NEKA POSUDA ZA ULJE I POKLOPAC BUDU NA SVOM MJESTU)	6. Pritisnite ✓ (završi) tipku ako su posuda za ulje i poklopac na svom mjestu.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUSŤANJE U TIJEKU)	7. Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.
SCRUB VAT COMPLETE? (ZAVRŠENO RIBANJE BAČVE?)	<p>8. Oribajte bačvu. Ako je friteza električna, očistite između elemenata. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ⚠️ OPASNOST Neka svi djelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu. </div>
CLEAN SENSORS? (OČISTITI SENZORE?)	9. (Samo plinske) Očistite senzor razine ulja jastučetom koje ne stvara ogrebotine (pogledajte odjeljak 6.6.2 u Uputstvu za upotrebu). (Sve friteze) Očistite oko AIF i ATO senzora odvijačem ili sličnim predmetom da biste uklonili sve naslage oko senzora (pogledajte odjeljak 6.2.4 u Uputstvu za upotrebu) i pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite.
WASH VAT? (OPRATI BAČVU?)	10. Pritisnite ✓ (završeno) tipku.
WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU)	11. Ne treba ništa raditi dok je povratni ventil otvoren i bačva se puni uljem iz filterskog suda.
WASH AGAIN? (OPRATI PONOVO?)	12. Filterska pumpa se isključuje. Ako je bačva očišćena od ostataka, pritisnite X tipku da nastavite. Ako su mrvice i dalje tu, pritisnite ✓ (završeno) tipku i filterska pumpa će ponovo proraditi. Ovaj ciklus se ponavlja dok se ne pritisne X tipka.
RINSING IN PROGRESS (ISPIRANJE U TIJEKU)	13. Ne treba ništa raditi kada se odvodni ventil zatvara a filterska pumpa ponovo puni bačvu. Odvodni ventil se otvara i ispira bačvu.
RINSE AGAIN? (PONOVO ISPRATI?)	14. Ako je bačva očišćena od ostataka, pritisnite X tipku da nastavite. Ako treba dodatno ispiranje, pritisnite ✓ (završeno) tipku i ispiranje će se ponavljati dok se ne pritisne tipka X.
POLISH IN PROGRESS (POLIRANJE U TIJEKU)	15. Ne treba ništa raditi dok su odvodni i povratni ventili otvoreni a ulje se pumpa kroz posudu za prženje tijekom tri minute.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	16. Ne treba ništa raditi dok se SKU puni.
MEASURING OIL QUALITY (MJERENJE KVALITETE ULJA)	17. Ne treba ništa raditi dok SKU računa vrijednost kvalitete ulja.
POLISH IN PROGRESS (POLIRANJE U TIJEKU)	18. Ne treba ništa raditi dok su odvodni i povratni ventili otvoreni a ulje se pumpa kroz posudu za prženje tijekom dodatne dvije minute.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	19. Ne treba ništa raditi dok se bačva ponovo puni.

PRIKAZ	POSTUPAK
IS VAT FULL? (DA LI JE BAČVA PUNA?)	<p>20. Pritisnite X tipku da ponovo pokrenete pumpu ako je razina ulja ispod gornje linije razine ulja.* Pritisnite √ (završeno) tipku nakon što je razina ulja u liniji gornje razine ulja. Ako bačva nije potpuno napunjena uljem, provjerite filterski sud da vidite da li se veći dio ulja vratio. Posuda može imati malu količinu ulja. Pritisnite √ (završeno) tipku kada ne bude više ulja u filterskoj posudi.</p>
TPM VALUE - ##.# (TPM VRJEDNOST - ##.#)	<p>21. Pritisnite √ (završeno) tipku da nastavite. Ako je TPM vrijednost ispod granica PODEŠAVANJE SKU-USKORO ODBACITI I PODEŠAVANJE SKU-ODBACITI, idite na korak 24. Ako je TPM vrijednost iznad granica PODEŠAVANJE SKU-ODBACITI USKORO, idite na korak 22. Ako je očitavanje TPM vrijednosti iznad granica PODEŠAVANJE SKU-ODBACITI, idite na korak 23.</p>
DISCARD SOON (USKORO ODBACITI) 	<p>22. Pritisnite √ (završeno - DA) tipku da nastavite. Pređite na korak 24.</p>
DISCARD NOW (ODBACITI ODMAH) 	<p>23. Pritisnite √ (završeno - DA) tipku da nastavite. Idite na ODBACITI u odjeljku 5.3.4/5. Pritisnite X (NE) da odložite ODBACIVANJE.</p>
	<p>24. Kontrolor se isključuje.</p>
 	<p>25. Ako je SKU = tekst i ako je očitavanje za TPM ispod granica SKU PODEŠAVANJE – ODMAH ODBACITI i ODBACITI USKORO, TPM vrijednost je prikazana u zelenom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ako je SKU = Tekst i ako je očitavanje za TPM ispod granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI ODMAH ali iznad granica ODBACITI USKORO, vrijednost TPM je prikazana u žutom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ako je SKU = Tekst i ako je očitavanje za TPM iznad granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI ODMAH; vrijednost za TPM je prikazana u narandžastom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ulje mora da se odbaci.</p>

***NAPOMENA:** Nakon filtracije zbog održavanja, normalno je ostaviti мало уља у посуди и да се уље не врати у резину прије почетка филтрације zbog održavanja. Odgovaranjem sa DA nakon два покушаја пунjenja баћве се омогућује аутоматско пунjenje да би се надокнадио губитак уља тijekom филтрације.

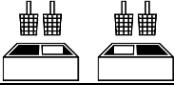
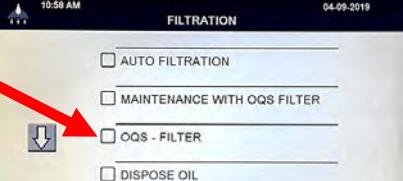
D.3 SKU (Senzor kvalitete ulja) filter

SKU filter je funkcija koja filtrira bačvu koja koristi očitavanje ulja radi testiranja TPM-a (svih polarnih materijala) u ulju, pomoću ugrađenog SKU senzora. Ova funkcija služi da se utvrdi kada je ulju isteklo njegovo trajanje i kada ga treba odložiti. Neka filterski jastučić ili papir budu zamjenjivani svakodnevno da bi sustav ispravno radio. Za pravilan rad u prometnim ili trgovinama koje rade 24 sata, filterski jastučić ili papir se moraju mjenjati dvaput dnevno.

Ako je prikazano CLOSE DISPOSE VALVE (ZATVORI ODVODNI VENTIL), zatvorite odvodni ventil. Pritisnite X tipku da izađete.

OBAVJEST
Filterski jastučić ili papir se moraju svakodnevno mjenjati.

UPOZORENJE
Nemojte ispuštatи više od jedne posude za prženje u ugrađenom filtracionom sustavu da biste izbjegli preljevanje i prosipanje vrućeg ulja, što može izazvati ozbiljne opekline, klizanje i pad.

PRIKAZ	POSTUPAK
	<ol style="list-style-type: none"> Temperatura friteze MORA biti na zadanoj točki. Pritisnite tipku Izbornik filtracije.
	<ol style="list-style-type: none"> Odaberite LIJEVA BAČVA ili DESNA BAČVA za dvodijelne bačve.
	<ol style="list-style-type: none"> Odaberite OQS (Senzor kvalitete ulja) – FILTER (FILTRIRATI).
OQS – FILTER NOW? (SKU – FILTRIRATI SADA?)	<ol style="list-style-type: none"> Pritisnite ✓ (završeno - DA) tipku da započnete filtraciju. Ako je odabrana tipka X (NE), filtriranje je otkazano, i friteza se vraća na normalan rad.
OIL LEVEL TOO LOW (PRENISKA RAZINA ULJA)	<ol style="list-style-type: none"> Prikazano je ako je preniska razina ulja u posudi za prženje. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da riješite problem i vratite se na režim pauziranog kuhanja. Neka razina ulja u posudi za kuhanje bude između dvije razinske linije na stražnjem dijelu friteze. Provjerite da li fali ulja u kanisteru. Ako razina u kanisteru nije niska, a ovo nastavlja da se pojavljuje, pozovite Vaš TSP.
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKINITE NASLAGE SA BAČVE) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (PRITISNITE POTVRDI KADA ZAVRŠITE)	<ol style="list-style-type: none"> Skidajte mrvice sa ulja pokretima od naprijed ka nazad, uklanjajući što više mrvica iz svake bačve. Ovo je važno za optimiziranje trajanja ulja i njegove kvalitete. Pritisnite ✓ (završeno) tipku kada završite. Pritisnite X tipku da otkažete filtraciju.
DRAINING IN PROGRESS (ISPUSŤANJE U TIJEKU)	<ol style="list-style-type: none"> Ne treba ništa raditi dok se ulje slijeva u filterski sud.

PRIKAZ	POSTUPAK
WASHING IN PROGRESS (PRANJE U TIJEKU)	<p>8. Ne treba ništa raditi dok je povratni ventil otvoren i bačva se puni uljem iz filterskog suda.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ⚠️ OPASNOST Neka svi dijelovi budu udaljeni od ispusta. Zatvaranje aktivatora može izazvati oštećenje ili povrijedu. </div>
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	9. Ne treba ništa raditi dok se SKU puni.
MEASURING OIL QUALITY (MJERENJE KVALITETE ULJA)	10. Ne treba ništa raditi dok SKU računa vrijednost kvalitete ulja.
FILLING IN PROGRESS (PUNJENJE U TIJEKU)	11. Ne treba ništa raditi dok se bačva ponovo puni.
TPM VALUE- #.# (TPM VRIJEDNOST- #.#)	12. Pritisnite ✓ (završeno) tipku da nastavite. Ako je TPM vrijednost ispod granica SKU PODEŠAVANJE – USKORO ODBACITI i SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI, idite na korak 15. Ako je TPM vrijednost iznad granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI USKORO, idite na korak 13. Ako je očitavanje TPM vrijednosti iznad granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACI, idite na korak 14.
DISCARD SOON (USKORO ODBACITI) 	13. Pritisnite ✓ (završeno - DA) tipku da nastavite. Pređite na korak 15.
DISCARD NOW (ODBACITI ODMAH) 	14. Pritisnite ✓ (završeno - DA) tipku da nastavite. Idite na ODBACITI u odjeljku 5.3.4/5. Pritisnite X (NE) da odložite ODBACIVANJE.
PREHEAT (PREDGRIJAVANJE) 	15. Ne treba ništa raditi dok se friteza zagrijava do polazne točke.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	<p>16. Friteza je spremna za upotrebu. Prikazano je kada friteza dostigne polaznu točku.</p> <p>17. Ako je SKU = tekst i ako je očitavanje za TPM ispod granica SKU PODEŠAVANJE – ODMAH ODBACITI i ODBACITI USKORO, TPM vrijednost je prikazana u zelenom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ako je SKU = Tekst i ako je očitavanje za TPM ispod granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI ODMAH ali iznad granica ODBACITI USKORO, vrijednost TPM je prikazana u žutom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ako je SKU = Tekst i ako je očitavanje za TPM iznad granica SKU PODEŠAVANJE – ODBACITI ODMAH; vrijednost za TPM je prikazana u narandžastom TPM okviru, u gornjem desnom kutu. Ulje mora da se odbaci.</p>

NAPOMENA: Ako tijekom filtracije ulje ne bude potpuno vraćeno, sustav će preći na funkciju nepotpune filtracije.

Ova je stranica namjerno ostavljena prazna.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

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



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

Bringing innovation to the table · welbilt.com

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

Part Number FRY_IOM_8197723 09/2022