

BIELA14-T Series

Frytownica elektryczna Gen III LOV™



Podręcznik montażu, obsługi i konserwacji

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

Niniejszy rozdział o urządzeniu jest przeznaczony do zamieszczenia w dziale Frytownicy *Instrukcji urządzenia*.



SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA I UWAGI	Strona ii
OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE	Strona v
WSTĘP	Strona 1-1
INSTRUKCJA INSTALACJI	Strona 2-1
INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	Strona 3-1
INSTRUKCJE STEROWNIKA M4000	Strona 4-1
OBSŁUGA WEWN. UKŁADU FILTRACYJNEGO	Strona 5-1
KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA.....	Strona 6-1
DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA	Strona 7-1
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU	Strona A-1
PRZYGOTOWANIE JIB DO OPCJI STAŁEGO TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO	Strona B-1
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA DO TOPIENIA STAŁEGO TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO	Strona C-1
Używanie czujnika jakości oleju (OQS)	Strona D-1

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

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



Numer części: FRY_IOM_8197734 10/2022

Oryginalne instrukcje tłumaczenia Polish / Polskie

 **UWAGA**

NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PRZED



WSKAZÓWKA

JEŻELI W OKRESIE GWARANCJI KLIENT UŻYJE CZĘŚCI TEGO URZĄDZENIA FIRMY FRYMASTER DEAN W INNY SPOSÓB NIŻ JAKO CZĘŚCI NIEZMODYFIKOWANEJ NOWEJ LUB REGENEROWANEJ KUPIONEJ BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER DEAN LUB OD DOWOLNEGO Z JEJ AUTORYZOWANYCH SERWISANTÓW I/LUB UŻYTA CZĘŚĆ ZOSTAŁA ZMODYFIKOWANA W STOSUNKU DO ORYGINALNEJ KONFIGURACJI, NINIEJSZA GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA. PONADTO FIRMA FRYMASTER DEAN I JEJ FIRMY ZALEŻNE NIE BĘDĄ PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNE ROSZCZENIA, SZKODY ANI KOSZTY PONIESIONE PRZEZ KLIENTA I WYNIKAJĄCE BEZPOŚREDNIO LUB POŚREDNIO, W CAŁOŚCI LUB W CZĘŚCI Z INSTALACJI DOWOLNEJ ZMODYFIKOWANEJ CZĘŚCI I/LUB CZĘŚCI OTRZYMANEJ OD NIEAUTORYZOWANEGO SERWISANTA.

WSKAZÓWKA

Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji profesjonalnej i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalację, konserwację i naprawy powinien przeprowadzać autoryzowany serwisant firmy Frymaster (FAS) lub inny wykwalifikowany specjalista. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować unieważnienie gwarancji producenta. Definicje osób wykwalifikowanych podano w rozdziale 1. niniejszego podręcznika.

WSKAZÓWKA

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

ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W STEROWNIKI Z EKRANEM DOTYKOWYM

Stany Zjednoczone

Urządzenie to spełnia wymagania określone w części 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega dwóm poniższym warunkom: 1) To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz 2) urządzenie nie może przeciwdziałać zakłóceniom zewnętrznym, w tym powodującym niepożądane działanie. Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B.

KANADA

To urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji zakłóceń radiowych klasy A lub B ustalonych w normie ICES-003 Ministerstwa Telekomunikacji Kanady.

Cet appareil numerique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 OSTRZEŻENIE

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 OSTRZEŻENIE

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

Frytownica wyposażona jest w przewód zasilający (trójfazowy) dla każdej kadzi. Urządzenie może także posiadać pojedynczy pięciożyłowy przewód dla całego systemu. Przed przemieszczaniem, testowaniem, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy Frymaster - odłącz WSZYSTKIE przewody zasilania od sieci elektrycznej.

 NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

 OSTRZEŻENIE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 16 roku życia lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub takie, które nie posiadają dostatecznego doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się one pod nadzorem lub nie zostały pouczone w zakresie użytkowania urządzenia w sposób bezpieczny przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nie wolno zezwalać dzieciom na zabawę z tym urządzeniem.

 OSTRZEŻENIE

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

WSKAZÓWKA

Zawarte tu Instrukcje dotyczące zbiorczego systemu napełniania/odprowadzania tłuszczu opisują system RTI. Instrukcje te nie muszą mieć zastosowania do innych zestawów zbiorczych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy rozpryskiwać aerozoli w pobliżu pracującego urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.



OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych.



OSTRZEŻENIE

Eksploatacja, instalacja i konserwacja tego produktu może narazić użytkownika na działanie chemikaliów/produktów, w tym [Bisfenolu A (BPA), wełny szklanej lub włókien ceramicznych oraz krzemionki krystalicznej], które są znane Stanowi Kalifornii jako powodujące raka, wady wrodzone lub inne wady rozrodcze. Aby uzyskać więcej informacji, przejdź do www.P65Warnings.ca.gov.

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH LOV-T™

Firma Frymaster, L.L.C udziela poniższej, ograniczonej gwarancji pierwotnemu nabywcy tylko tego urządzenia oraz części zamiennych:

A. A. POSTANOWIENIA GWARANCYJNE — FRYTOWNICE

1. Firma Frymaster L.L.C. gwarantuje, że w okresie dwóch lat w żadnym elemencie nie wystąpią wady materiałowe i jakościowe.
2. Wszystkie części oprócz kadzi, uszczelek kolistych oraz bezpieczników są objęte dwuletnią gwarancją od daty instalacji frytownicy.
3. 100. Jeśli jakkolwiek część, za wyjątkiem bezpieczników i uszczelek kolistych filtru, ulegnie awarii w okresie pierwszych dwóch lat od daty instalacji, firma Frymaster opłaci koszty robocizny (do dwóch godzin) koniecznej do wymiany tej części oraz koszt maksymalnie 160 km/ 100 mil transportu (80 km/ 50 mil w każdą stronę).

B. B. POSTANOWIENIA GWARANCYJNE — KADZIE

Kadź ma dożywotnią gwarancję na części i robociznę. Jeśli w kadzi wystąpi wyciek po instalacji, firma Frymaster wymieni kadź, przeznaczając na procedurę wymiany maksymalną liczbę godzin przewidzianą kartą czasów realizacji procedur roboczych firmy Frymaster. Elementy dołączone do kadzi, takie jak czujnik przegrzania, kosze, uszczelki oraz odpowiednie zaczepy są również objęte 10-letnią gwarancją, jeśli ich wymiana jest wymuszona przez wymianę kadzi. Przecieki spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub łącznikami gwintowanymi, takimi jak czujniki, czujniki wysokich temperatur, zawory odpływowe, czy też orurowanie zwrotne nie są objęte gwarancją.

C. POSTANOWIENIA GWARANCYJNE - EASY TOUCH - STEROWNIK Z EKRANEM DOTYKOWYM

Firma Frymaster LLC gwarantuje, że urządzenie Easy Touch - sterownik z ekranem dotykowym będzie wolny od wad materiałowych lub wykonania w okresie trzech lat dla części (dwa lata na wykonanie) od pierwotnej daty instalacji.

D. ZWROT CZĘŚCI

Wszystkie wadliwe części objęte gwarancją muszą zostać zwrócone do Autoryzowanego Punktu Serwisowego firmy Frymaster w ciągu 60 dni, aby roszczenie zostało uznane. Po 60 dniach żadne roszczenia nie będą rozpatrywane.

E. WYŁĄCZENIE GWARANCJI

Niniejsza gwarancja nie obejmuje sprzętu uszkodzonego przez niewłaściwe użytkowanie, nadużycie, wprowadzanie zmian lub w przypadkach, jak poniższe:

- niewłaściwe lub nieautoryzowane naprawy (dotyczy również kadzi spawanych poza siecią serwisową);

- nieprzestrzeganie odpowiednich instrukcji instalacji i (lub) zaplanowanych procedur konserwacyjnych opisanych w kartach MRC. W celu utrzymania gwarancji konieczne jest przedstawienie dowodu wykonania zaplanowanej konserwacji;
- niewłaściwa konserwacja;
- uszkodzenie podczas transportu;
- niestandardowe wykorzystanie;
- usunięcie, zmiana lub zamazanie tabliczki znamionowej lub kodu daty na elementach grzejnych;
- eksploatacja kadzi bez tłuszczu piekarskiego lub innych cieczy;
- żadna frytownica nie będzie objęta gwarancją, jeśli nie zostanie przesłany odpowiedni formularz rozruchu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje również:

- transportu lub podróży na odległość większą niż 160 km/100 mil (80 km/50 mil w jedną stronę) lub podróży, których czas trwania przekracza 2 godziny;
- stawek nadgodzinowych lub urlopowych;
- szkód następnych (kosztu naprawy lub wymiany innych, uszkodzonych elementów mienia), strat czasu, zysków lub innych przypadkowych uszkodzeń dowolnego rodzaju.

Nie występują dorozumiane gwarancje przydatności do żadnego określonego celu.

Niniejsza gwarancja jest aktualna w dniu przekazania do druku i może podlegać zmianom.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14 SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

UWAGA: Frytownica Frymaster BIELA14 wymaga rozruchu, pokazu i szkolenia obsługi przed rozpoczęciem normalnej eksploatacji w gastronomii.

1.1 Ogólne

Przed przystąpieniem do obsługi tego urządzenia dokładnie przeczytaj ten podręcznik. Niniejsza instrukcja obejmuje wszystkie konfiguracje modeli frytownic McDonald's BIELA14-T LOV™. Frytownice z tej rodziny mają takie same części i jeżeli są omawiane jako grupa są nazywane frytownicami FilterQuick™ FQE30.

Frytownice BIELA14-T LOV™ są wyposażone w kadzie o niskiej zawartości oleju, funkcję automatycznego uzupełniania oleju, automatyczny zespół filtracji okresowej i ekran dotykowy. Budowa Euro-Look obejmuje zaokrąglone pokrywy górne i duży, okrągły spust, który umożliwia splukiwanie frytek i innych zanieczyszczeń do miski filtra. Frytownice BIELA14-T LOV™ są sterowane za pomocą ekranu dotykowego M4000. Frytownice z tej serii są dostępne w konfiguracjach z kadziami pełnymi lub dzielonymi. Można je kupić w zestawach do pięciu frytownic.

Każda kadź jest wyposażona w czujnik termiczny umożliwiający dokładną kontrolę temperatury.

Frytownice BIELA14-T LOV™ są wysyłane w stanie całkowicie zmontowanym. Wszystkie frytownice są dostarczane z kompletnym zestawem standardowych akcesoriów. Przed zapakowaniem każda frytownica jest regulowana, testowana i kontrolowana przez producenta.

1.2 Zasady bezpieczeństwa

Dokładnie zapoznać się z niniejszym podręcznikiem przed wszelkimi próbami eksploatacji.

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



PRZESTROGA

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



OSTRZEŻENIE

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

Frytownice BIELA14-T LOV™ są wyposażone w funkcję wykrywania wysokiej temperatury, która odcina zasilanie podzespołów w razie błędu sterownika temperatury.

Sterownik jest wyposażony w baterię litową. Baterię należy zastępować wyłącznie baterią litową Panasonic CR2032 3 V, numer części 8074674. Używanie innej baterii może stanowić zagrożenie pożarem lub wybuchem. Baterię można nabyć w autoryzowanym serwisie fabrycznym.



PRZESTROGA

Nieprawidłowe obchodzenie się z baterią może doprowadzić do jej wybuchu. Nie ładować, nie rozbierać ani nie wrzucać baterii do ognia.

1.3 Informacje dotyczące sterowników M4000

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

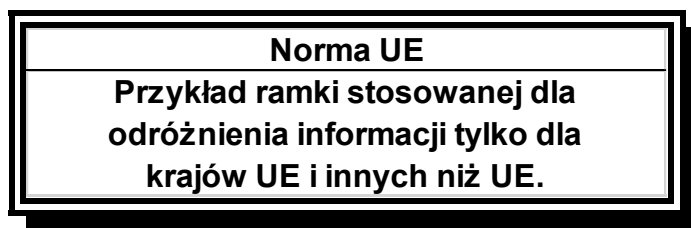
Firma Frymaster ostrzega, że wszelkie modyfikacje komputerów Frymaster, które nie są wyraźnie dopuszczone przez podmiot odpowiedzialny za zgodność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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

Być może przydatna będzie broszura, przygotowana przez Federalną Agencję d/s telekomunikacji (FCC): „Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV”. Niniejszą broszurę można uzyskać w U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej

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



1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

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

1.6 DEFINICJE

OSOBY WYKWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI

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

WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR

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

WYKWALIFIKOWANY SERWISANT

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

1.7 Procedura rozpatrywania roszczeń dotyczących uszkodzeń transportowych

Co zrobić jeżeli zostanie dostarczone uszkodzone urządzenie:

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

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

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

1.8 Informacje serwisowe

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

W celu zapewnienia skutecznej pomocy potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Napięcie _____

Opis usterki _____

NINIEJSZY PODRĘCZNIK NALEŻY ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14 SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

2.1 Ogólne wymagania instalacyjne

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

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

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

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

WSKAZÓWKA

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75 °C (167 °F).

WSKAZÓWKA

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Należy zapoznać się ze schematem (-ami) elektrycznym dostarczonym z urządzeniem podczas instalowania lub serwisowania tego sprzętu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

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

2.1.1 Odstępy i wentylacja

Odstęp z obu stron i z tyłu od konstrukcji palnej musi wynosić przynajmniej 15 cm (6 cali). Z przodu urządzenia musi zostać zapewniony odstęp przynajmniej 61 cm (24 cali) w celu umożliwienia serwisowania i poprawnej pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

2.1.2 Wymagania dotyczące uziemienia

Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą być uziemione zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, tam gdzie to właściwe, przepisami UE. Urządzenia muszą być uziemione elektrycznie zgodnie z przepisami lokalnymi lub w razie ich braku z normą NEC ANSI/NFPA 70 lub CEC CSA C22.2, w zależności od miejsca instalacji. Wszystkie elementy (przyłączone za pomocą przewodów lub przyłączone na stałe) powinny być podłączone do uziemionej sieci elektrycznej. Schematy elektryczne są dostarczane wraz z frytownicą. Sprawdź tabliczkę znamionową po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy pod kątem prawidłowego napięcia znamionowego.

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



8021852A

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie wyposażono w trójbolcową uziemioną wtyczkę zasilania, zapewniającą ochronę przed porażeniem. Wtyczkę należy wkładać jedynie do odpowiednio uziemionego gniazda trójotworowego. Zabrania się wycinania lub usuwania bolca uziemnego wtyczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

2.1.3 Wymogi australijski

Należy zainstalować zgodnie z normami AS 5601 / AG 601, ustanowionymi przepisami władz miejscowych, oraz dotyczącymi gazu, elektryczności i wszelkich pozostałych.

2.2 Wymagania dotyczące zasilania:

Trójfazowy wtyk zasilający dla elementów ma parametry: 60 A, 250 VAC i ma konfigurację NEMA L15-60P. Wtyk układu sterującego i filtrującego ma parametry 20 amperów, 120/208 VAC i konfigurację NEMA L21-20P. Każda frytownica powinna być wyposażony w oddzielny przewód dla elementu grzejnego a także przewód kontrolny.

NAPIĘCIE	FAZA	OKABLOWA NIE SERWIS	MIN. ROZMIAR	AWG (mm ²)	A (na odgałęzienie)		
					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

WSKAZÓWKA

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75 °C (167 °F).



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Należy zapoznać się ze schematem (-ami) elektrycznym dostarczonym z urządzeniem podczas instalowania lub serwisowania tego sprzętu.

2.3 Po umieszczeniu frytownic na stanowisku smaźalniczym



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Żadna część frytownicy nie może być zmieniana ani usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? 1-800-551-8633.

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

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

Przednie prawe kółko samonastawne można zablokować za pomocą śrub ustalających, które mogą wymagać poluzowania w celu ustawienia urządzenia na miejscu. Po ustawieniu maszyny w przewidzianym miejscu, wkręty blokujące kółka samonastawne można zablokować kółkiem ustawionym równolegle do frytownicy od przodu do tyłu, aby ułatwić wysuwanie i wsuwanie frytownicy dla potrzeb czyszczenia i w celu niedopuszczenia by kółko uderzało w zasobnik oleju.

Po ostatecznym ustawieniu frytownicy na stanowisku smaźalniczym, zainstalować ograniczniki dostarczone przez KES z urządzeniem, aby ograniczyć zakres jej ruchów i aby frytownica nie podlega naprężeniom ani nie przenosiła ich na przewody/połączenia elektryczne lub instalację gazową. Zainstaluj ograniczniki zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem frytownicy należy założyć ograniczniki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gorący olej może powodować poważne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia frytownicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Jeżeli frytownice nie będą odpowiednio zabezpieczone, mogą się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

2. Oczyszczyć i napełnić olejem kadzie do dolnej linii poziomu oleju. (patrz *Procedury konfiguracji i wyłączania urządzenia* w rozdziale 3).

2.4 Montaż łoża zbiornika JIB

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



Rysunek 1



Rysunek 2

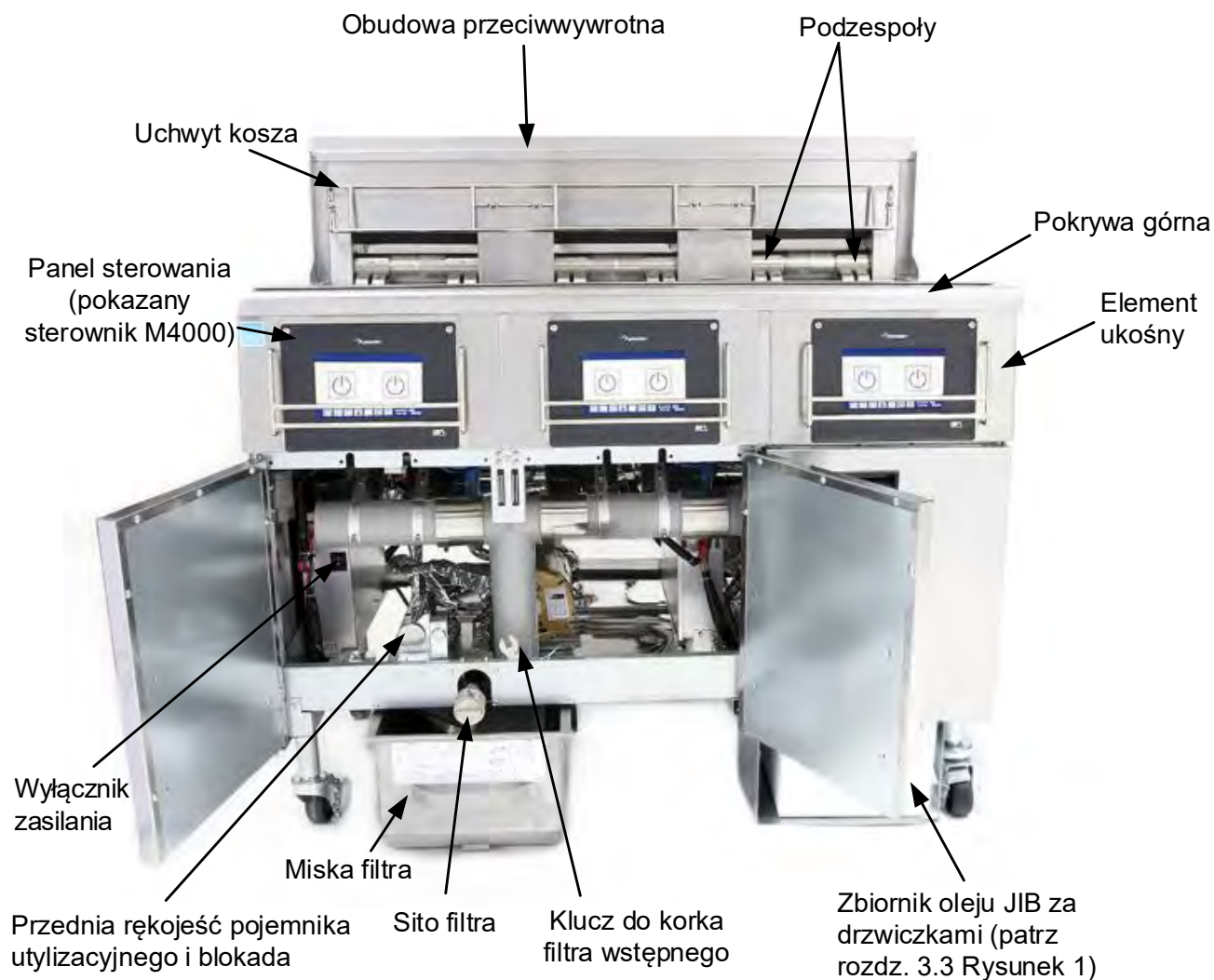


Rysunek 3

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

ORIENTACJA W ELEMENTACH FRYTOWNICY ELEKTRYCZNEJ SERII BIELA14 - LOV



TYPOWA KONFIGURACJA (BIELA314-T PRZEDSTAWIONA)

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

3.1 Procedury konfiguracji i wyłączania urządzenia



OSTRZEŻENIE

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



PRZESTROGA

Przed włączeniem frytownicy upewnij się, że zawory spustowe kadzi są zamknięte. Usuń stojaki wspierające kosze (jeżeli są zainstalowane), a następnie wypełnij kadź do dolnej kreski OIL-LEVEL. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie kadzi.

3.1.1 Konfiguracja



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

BIELA14-T nie jest przeznaczona do używania stałego tłuszczu piekarskiego bez zamontowanego zestawu do tego rodzaju tłuszczu. Użycie tłuszczu stałego bez zestawu do tego rodzaju tłuszczu zatkanie spowoduje przewodów olejowych. Pojemność oleju w frytownicy elektrycznej BIELA14-T LOV™ Frytownica wynosi 14,5 litra (32 funty/3,8 galona) w temperaturze 21 °C (70 °F) w przypadku urządzenia jednokadziowego i 8,33 litra (18,2 funtów/2,2 galona) przy temperaturze 21 °C (70 °F) dla każdej połowy w urządzeniu dwukadziowym.

1. Napełnij kadź olejem do dolnej linii OIL LEVEL znajdującej się z tyłu kadzi. Umożliwi to rozszerzanie oleju w miarę nagrzewania. Zimnego oleju nie wolno nalewać powyżej dolnej linii, ponieważ w miarę rozszerzania się oleju pod wpływem ciepła naczynie może się przepełnić. W przypadku zbiorczych układów oleju, patrz część 5.3.9, aby uzyskać instrukcje dotyczące napełniania kadzi z układu zbiorczego. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie kadzi.
2. Upewnij się, że kable zasilania są podłączone do odpowiednich gniazd (jeśli dotyczy). Sprawdź, czy powierzchnia czołowa wtyku jest wyrównana z płytą zewnętrzną i nie widać przewodów.
3. Upewnij się, że zasilanie jest włączone. Główny wyłącznik znajduje się za lewymi drzwiami frytownicy z przodu lewej skrzynki styczników.
4. Upewnij się, że sterownik jest włączony, naciskając i przytrzymując przycisk zasilania przez 3 sekundy. Urządzenie automatycznie włącza cykl topienia, jeżeli temperatura kadzi jest niższa niż 82 °C (180 °F) i wyświetli komunikat **MELT CYCLE IN PROGRESS (CYKL TOPIENIA W TOKU)**. (UWAGA: Podczas cyklu topienia palniki będą się zapalały na kilka sekund, a następnie gasły na dłuższy czas). Tłuszcz w stanie stałym należy mieszać od czasu do czasu podczas procesu podgrzewania, aby upewnić się, że stopieniu uległa całość tłuszczu w kadzi. Gdy temperatura kadzi osiągnie 82 °C (180 °F), urządzenie automatycznie przełączy się w tryb ogrzewania, a komunikat **PREHEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)** będzie wyświetlany aż do osiągnięcia wartości zadanej 9 °C (15 °F). Palniki będą zapalone do momentu osiągnięcia zaprogramowanej temperatury smażenia. Po osiągnięciu przez frytownicę temperatury docelowej na wyświetlaczu sterownika zostanie wyświetlony komunikat **START (ROZPOCZNIJ)**, co oznacza, że frytownica jest gotowa do użycia.
5. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się na górnej linii OIL LEVEL, gdy olej osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia.
6. Maksymalna porcja frytek w oleju lub tłuszczu nie powinna wynosić więcej niż 0,7 kg (1½ funtów).

Wyłączenie grilla

1. Ustaw przełącznik ON/OFF (WŁ./WYŁ.) sterownika w pozycji OFF (WYŁ.), aby wyłączyć frytownicę.
2. Rozpocznij cykl filtracji oleju i wyczyść frytownicę (patrz rozdziały 5 i 6).
3. Oczyszczyć miskę filtra i wymienić papier lub wkładkę. Nie pozostawiać w misce filtra stałego tłuszczu na noc.
4. Umieścić pokrywę kadzi na kadziach.

3.2. Obsługa

Frytownica jest wyposażona w sterowniki M4000 (ilustracja po prawej). Patrz: *Instrukcja obsługi sterownika M4000 w Rozdziale 4* zawierająca procedury programowania sterownika i procedur operacyjnych.



STEROWNIK M400

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

3.3 Automatyczne uzupełnianie niskiej pojemności oleju

Jeśli we frytownicę wbudowano układ niskiej zawartości oleju (LOV™), poziomy oleju w kadzi są stale sprawdzane i uzupełniane w razie potrzeby ze zbiornika w szafce. W zbiorniku mieści się 15,88 kg oleju. W normalnych warunkach pracy wystarcza to na około dwa dni.

Podzespoły układu zostały opisane po prawej stronie (patrz Rysunek 1).

UWAGA: Układ jest przeznaczony do uzupełniania poziomu oleju, a nie ich napełniania. Kadzie będą wymagać napełnienia ręcznego po rozruchu i po głębokim oczyszczeniu (odparowaniu), chyba że używany jest system zbiorczy dostawy świeżego oleju.



Rysunek 1

Przełącznik niskiego resetowania JIB (poj. uzupełniania tłuszczu):
Resetuje żółty wskaźnik po wymianie oleju.

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

Poj. uzupełniania tłuszczu (JIB): JIB to pojemnik na olej.

3.3.1 Przygotowanie systemu do użycia

Po umieszczeniu frytownicy pod okapem zainstaluj kosz JIB (Jug In Box) dostarczony w pakiecie akcesoriów (patrz Rysunek 2). Jeśli używasz opcji pracy z tłuszczem stałym, patrz Dodatki B i C.



Rysunek 2

3.3.2 Wymiana zbiornika oleju

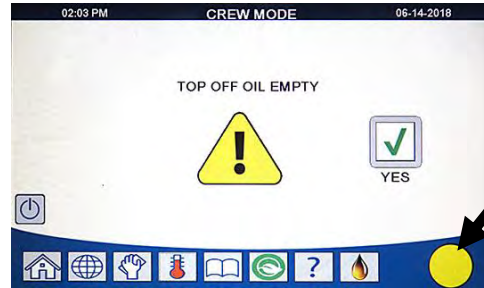
Wyjmij oryginalną pokrywę z pojemnika na olej i opakowania foliowego. Zamień na dostarczoną nakrywkę, która jest połączona ze sprzętem ssącym. Upewnij się, że rura zasilająca z nakrywki sięga do dna zbiornika oleju.

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

Układ jest gotowy do pracy.

3.3.3 Rutynowe zmiany oleju

Gdy poziom oleju w zbiorniku jest niski, aktywowany jest żółty wskaźnik (patrz rysunek 3) i wyświetla się komunikat TOP OFF OIL EMPTY. Naciśnij przycisk wyboru, aby wyczyścić ekran. Po napełnieniu i/lub wymianie zbiornika, naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania znajdujący się obok zbiornika oleju, aż żółty wskaźnik przestanie się świecić. Jeśli używasz stałego tłuszczu, zapoznaj się z dodatkami B i C, aby uzyskać instrukcje.



Rysunek 3

Żółty wskaźnik sygnalizujący pusty zbiornik oleju.

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



Rysunek 4



Rysunek 5

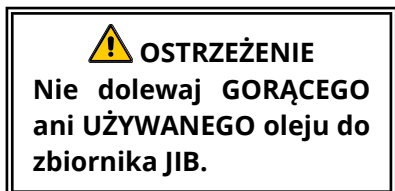
3. Umieść zbiornik w pozycji pionowej i zdejmij nakrywkę oraz uszczelnienie (patrz Rysunek 6).
4. Umieść rurę w nowym, pełnym zbiorniku (patrz Rysunek 7).



Rysunek 6



Rysunek 7



5. Wsuń zbiornik JIB na półkę wewnątrz szafki frytownicy (patrz Rysunek 4).
6. Naciśnij przełącznik zerowania JIB, aby wyłączyć żółty wskaźnik JIB na sterowniku M4000 (patrz rysunek 8).



Rysunek 8

3.3.4 Zbiornice lub przednie systemy utylizacji oleju

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

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14 SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 4: INSTRUKCJA OBSŁUGI STEROWNIKA M4000

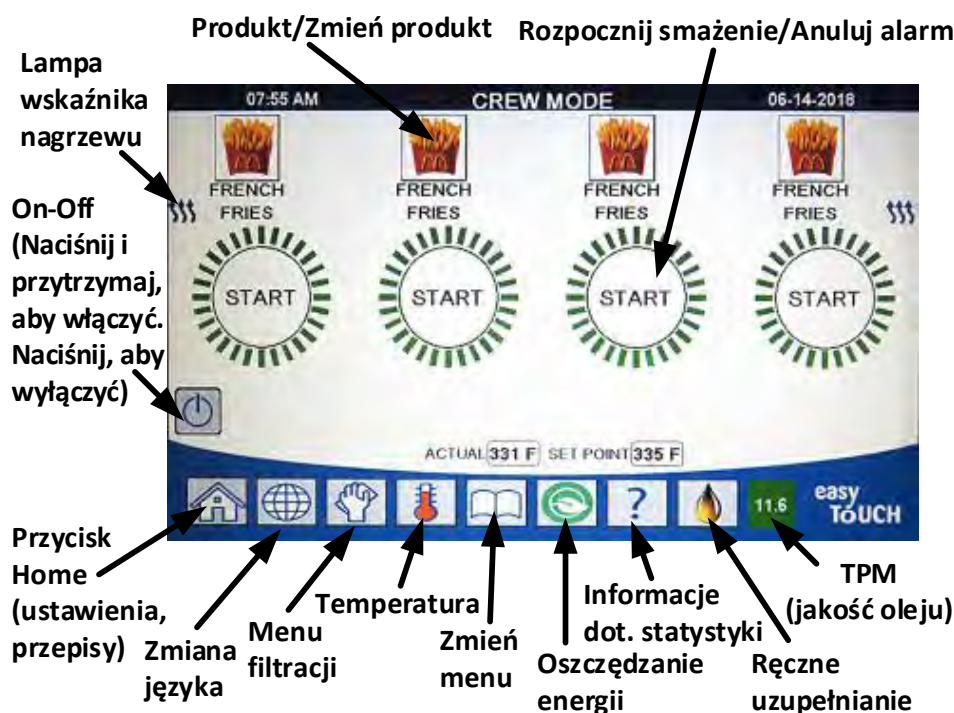
4.1 Ogólne informacje na temat M4000

Witamy w środowisku sterownika M4000, łatwego w obsłudze urządzenia z ekranem dotykowym z menu obsługującym 40 produktów. Jedno wciśnięcie przycisku rozpoczyna cykl smażenia dla wybranego produktu. Należy jedynie wybrać pozycję menu przyciskiem produktu i nacisnąć przycisk START (ROZPOCZNIJ) pod wyświetlaczem pokazujący żadaną pozycję. Sterownik może płynnie przechodzić z produktu McNuggets do Crispy Chicken i do dowolnego dodanego elementu menu.

M4000 będzie współpracował z frytownicami elektrycznymi i gazowymi, o kadziach jednolitych jak i dzielonych.

4.2 Opis i funkcje przycisków sterownika M4000

4.2.1 Przyciski nawigacyjne



4.2.1.1 Pasek przycisków menu głównego

Pasek przycisków menu głównego u dołu ekranu służy do poruszania się po strukturze menu urządzenia M4000 (patrz rysunek 1).



Rysunek 1

4.2.1.2 Przycisk ekranu głównego (home)

Przycisk home służy do przejścia na ekran główny sterownika (patrz: rysunek 2). Na ekranie głównym znajdują się przyciski: Crew Mode, Menus, Recipes, Settings i Service.



Rysunek 2

4.2.1.3 Przycisk Crew Mode (tryb obsady)

Przycisk crew mode pozwala na przejście z ekranu głównego na tryb gotowania (patrz rysunek 3).

4.2.1.4 Przycisk Menus

Przycisk menu służy do konfigurowania wielu menu zawierających określone produkty, takie jak śniadanie, lunch i menu przełączania (patrz rysunek 4).

4.2.1.5 Przycisk Recipes (receptury)

Przycisk Recipes umożliwia edycję lub dodawanie produktów (patrz rys. 5).

4.2.1.6 Przycisk Settings

Przycisk Settings umożliwia dostęp do edycji ustawień frytownicy (patrz rysunek 6).

4.2.1.7 Przycisk Service

Przycisk Service umożliwia dostęp do funkcji serwisowych frytownicy (patrz rysunek 7).

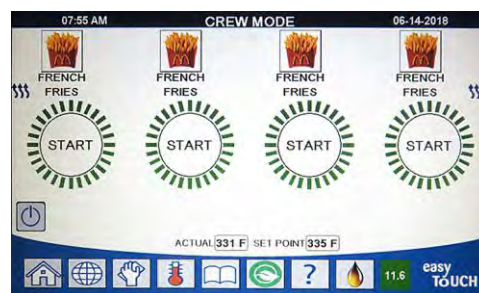
Jeśli podczas programowania urządzenie i wykonywania innych funkcji, w ciągu jednej minuty nie wystąpi żadna czynność, sterownik powraca do poprzedniego trybu pracy.

4.2.1.8 Przycisk Power

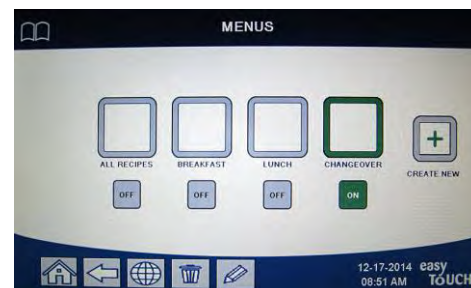
Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku power powoduje doprowadzenie zasilania do interfejsu użytkownika i frytownicy. Naciśnięcie przycisku zasilania włączonej frytownicy powoduje jej wyłączenie (patrz rysunek 8).

4.2.1.9 Przycisk Language (język)

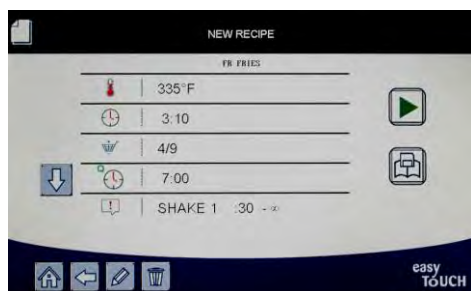
Naciśnięcie przycisku Language powoduje przełączanie między językiem podstawowym a językiem dodatkowym, jeśli funkcja została skonfigurowana w ustawieniach menedżera (patrz rysunek 9).



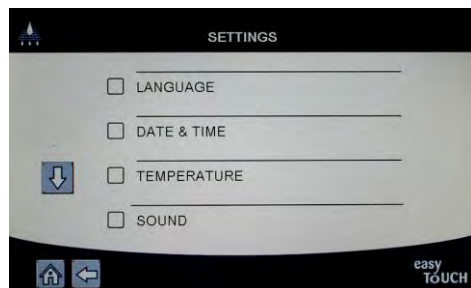
Rysunek 3



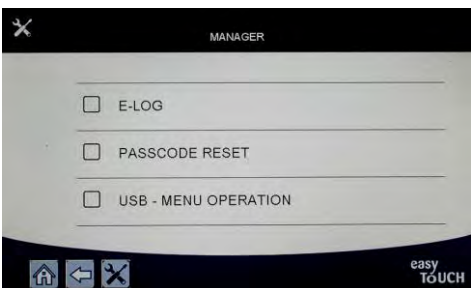
Rysunek 4



Rysunek 5



Rysunek 6



Rysunek 7



Rysunek 8



Rysunek 9

4.2.1.10 Przycisk Filter Menu

Naciśnięcie przycisku Filter Menu zapewnia dostęp do funkcji związanych z filtrowaniem, utylizacją, opróżnianiem, napełnianiem oraz głębokim czyszczeniem kadzi (patrz rysunek 10).



Rysunek 10

4.2.1.11 Przycisk Temperture

Naciśnięcie przycisku temperatury wyświetla rzeczywistą temperaturę w kadzi i temperaturę zadaną (patrz rysunek 11).



Rysunek 11

4.2.1.12 Przycisk Menu

Naciśnięcie przycisku Menu pozwala na przełączanie pomiędzy różnymi rodzajami menu, jeśli zostały skonfigurowane (patrz rysunek 12).



Rysunek 12

4.2.1.13 Przycisk Energy Saver (oszczędność energii)

Naciśnięcie przycisku Energy Saver przełącza frytownicę ze standardowej wartości nastawy na niższą nastawę temperatury, gdy frytownica pozostaje w stanie bezczynności, aby zaoszczędzić na kosztach energii (patrz rysunek 13).



Rysunek 13

4.2.1.14 Przycisk Information Statistics (informacje statystyczne)

Naciśnięcie przycisku Information Statistics dostarcza informacji o wartościach statystycznych filtrów, oleju, okresach użytkowania, przydatności do użytku, czasie odzyskiwania, ostatniego obciążenia i wersjach oprogramowania (patrz rysunek 14).



Rysunek 14

4.2.1.15 Funkcja Manual Oil Top Off (ręczne uzupełnianie oleju)

Naciśnięcie przycisku Manual Oil Top Off umożliwia użytkownikowi ręczne uzupełnienie kadzi, jeśli funkcja będzie włączona (patrz rysunek 15).



Rysunek 15

4.2.1.16 Pozycje Escape Menu (menu wyjścia)

Aby wyjść lub wycofać się z różnych MENU lub MENU PODRZĘDNYCH, należy nacisnąć przycisk Home lub ze strzałką wstecz. (patrz rysunek 16).



Rysunek 16

4.2.1.17 Przycisk TPM (całkowita polaryzacja materiałów) OQS (czujnik jakości oleju)

Naciśnięcie przycisku TPM podświetlonego światłem stałym pozwoli na wyświetlenie ostatnich 30 dni odczytów parametrów TPM/OQS (patrz rysunek 17). Podświetlanie przycisku światłem przerywanym sygnalizuje, że minęło więcej niż 24 godziny od ostatniej wymiany filtra OQS i pojawi się monit o jego wymianę.



Rysunek 17

4.3 Drzewo struktury menu sterownika M4000

Poniżej wskazano główne elementy programowania M4000, w kolejności w jakiej pojawiają się śródtytuły w poszczególnych rozdziałach Instrukcji Instalacji i Obsługi.

Menu filtracji

- Auto Filtration (Filtracja auto.)
- Maintenance Filter (Konserwacja filtra)
- Utylizacja oleju
- Spuszczenie oleju
- Napęlnianie kadzi z miski spustowej
- Napęlnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy)
- Z miski do odpadów (tylko w przypadku systemów zbiorczych)
- Czyszczenie głębokie

Przycisk Home

- Tryb załogi (tryb smażenia) 
- Menu (1234) 
 - Utwórz nowy
- Receptury (1234) 
 - Nazwa produktu
 - Temperatura 
 - Czas smażenia 
 - Rozmiar wsadu 
 - Licznik czasu jakości 
 - Otrząśnięcie 1 
 - Otrząśnięcie 2 
 - Filtracja 

Ustawienia

- Kierownik 
 - Język
 - Podstawowy
 - Poboczny
 - Data & Godzina
 - °F na °C/°C na °F (przełączanie skali temperaturowej)
 - Dźwięk
 - Głośność
 - Ton
 - Atrybuty filtracji
 - Filtruj po (smażeniu)
 - Czas filtrowania (godziny)
 - Przerwa w filtracji
 - Czas przerwy w filtracji
 - Uzupełnianie przyciskiem
 - Oszczędności energii (włączone, temperatura, czas)
 - Przypisanie do linii (liczba koszyków)
 - Jaskrawość
 - Wygaszacz ekranu

SERWIS (1650)

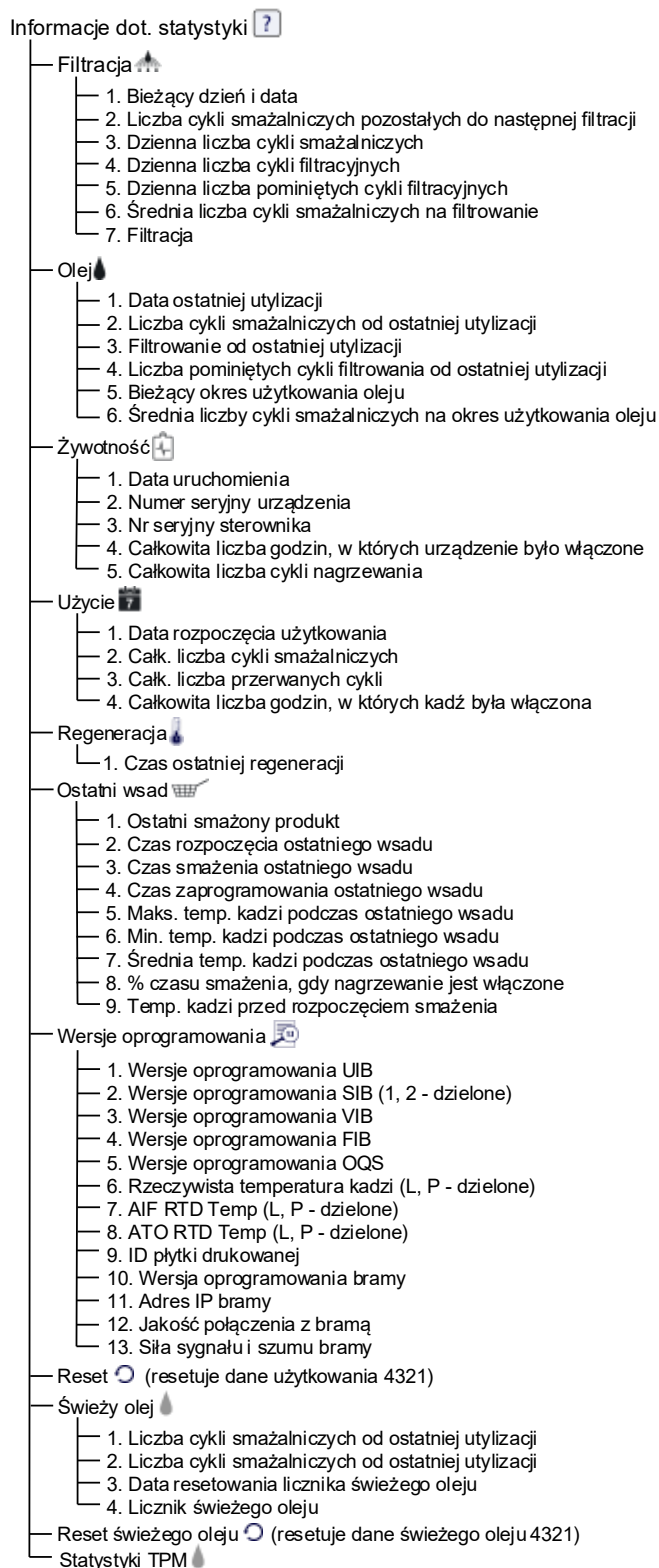
- Elementy lokalne (urządzenia z normą CE/nie-CE)
- Rodzaj energii (gaz/elektryczność)
- Rodzaj kadzi (pełna/dzielona)
 - Konfiguracja koszyka
- Typ układu olejowego (JIB/zbiorczy)
- System oleju odpadowego (brak/zbiorczy/z usuwaniem przez przednią część urządzenia)
- Automatyczne uzupełnianie kadzi (wł/wył)
- Czas opóźnienia ATO
- Ustawienia czasu filtracji
- Typ filtracji
- Konfiguracja QQS
 - QQS (wł/wył)
 - Typ oleju (krzywa oleju)
 - Typ wyświetlacza (numeryczny/tekstowy)
 - Odrzuć teraz (wartość TPM)
 - Discard Soon (TPM Offset Value)
 - Dispose delay timer (Zegar opóźnienia utylizacji)

Serwis

- Manager (4321) 
 - E-dziennik
 - Konfiguracja kodu dostępu
 - Obsługa menu USB
 - Skopiuj menu z USB na frytownicę
- Zespół 
 - Próba limitu wysokiej temperatury

4.4 Drzewo struktury informacji menu M4000

Poniżej przedstawiono wartości statystyczne informacji podawanych przez sterownik M4000 i kolejność, w której nagłówki podmenu rozmieszczone będą w menu kontrolera.



4.5 Funkcje podstawowe

Podstawy obsługi M4000



Włącz lub wyłącz frytownicę ON and OFF (Wł.) & (Wył.)

Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby włączyć urządzenie. Nacisnąć przycisk, aby wyłączyć urządzenie. Wybrać przycisk na pożądaną stronę, aby oddzielić zbiornik.



Zmiana produktu

Nacisnąć ICONE (IKONĘ) produktu powiązaną z torem do wymiany produktu. Następnie nacisnąć ikonę nowego produktu.



Uruchamianie cyklu smażenia

Nacisnąć przycisk START (ROZPOCZNIJ), znajdujący się pod pożądanym produktem.



Anulowanie cyklu smażenia

Nacisnąć RED (CZERWONY) przycisk X obok pożądanego produktu w czasie pierwszych 30 sekund smażenia.



Anulowanie alarmu Shake (Otrząśnięcia) lub Duty (Pracy)

Nacisnąć przycisk pod aktywnym ekranem.



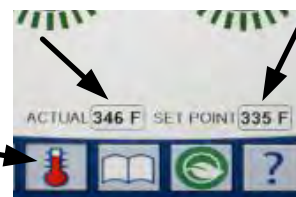
Anulowanie alarmu End of Cook (Koniec smażenia) (REMOVE - USUŃ)

Nacisnąć przycisk pod aktywnym ekranem.

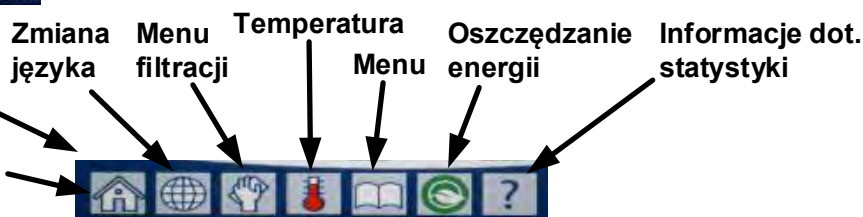


Kontrola temperatury i temperatury docelowej

Nacisnąć przycisk temperatury. Wyświetlić bieżącą temperaturę i temperaturę docelową.



Przycisk Home (ustawienia, przepisy)



4.6 Smażenie

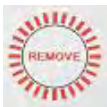
Gotowanie z M4000

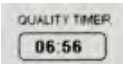
- 1** Produkt jest pokazany na ekranie. W celu wybranie innego produktu nacisnąć jego ikonę i wybrać inny produkt.

- 2** Nacisnąć przycisk START (ROZPOCZNIJ) znajdujący się pod produktem, aby rozpocząć cykl smażenia.
- 3** Ekran zmieni się na COOKING (SMAŻENIE) z pozostałym czasem smażenia.

- 4** SHAKE (OTRZAŚNIĘCIE) na zmianę z koszykiem jest wyświetlane, gdy nadszedł czas na otrząśnięcie kosza smaźalniczego.

- 5** Nacisnąć przycisk SHAKE/BASKET (OTRZAŚNIĘCIE/ KOSZ), aby anulować alarm SHAKE (OTRZAŚNIĘCIE).

- 6** REMOVE (USUNIĘCIE) na zmianę z CHECKMARK (ZNAK WYBORU) jest wyświetlane, gdy cykl smażenia został zakończony.

- 7** Nacisnąć przycisk REMOVE/CHECKMARK (USUNIĘCIE/ZNAK WYBORU), aby anulować alarm.

- 8** QUALITY TIMER (STOPER JAKOŚCI) wyświetlany jest poniżej przycisku START (ROZPOCZNIJ), w miarę odliczania stoper jakości.

- 9** Po wciśnięciu przycisku START (ROZPOCZNIJ) stoper zakończy odliczanie czasu przest. jakościowego i uruchomi cykl smażenia.

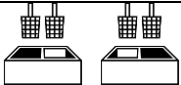
- 10** HOLD EXPIRED (WSTRZYMANIE WYGASŁO) na zmianę z CHECKMARK (ZNAKIEM WYBORY) jest wyświetlane, gdy upłynął czas stopera lub stoper wygasł.

- 11** Naciśnięcie przycisku HOLD EXPIRED/CHECKMARK (WSTRZYMANIE WYGASŁO/ZNAK WYBORU) przywraca wyświetlacz do aktualnie wybranego produktu i urządzenie jest gotowe do smażenia.

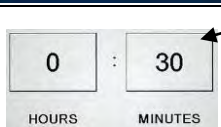

4.7 Programowanie konfiguracji frytownicy

Wykonanie tej procedury jest konieczne po włączeniu zasilania lub po zmianie modułu sterownika. Konfiguracja obejmuje wprowadzenie ustawień regionalnych, rodzaju energii, rodzaju kadzi, rodzaju świeżego oleju, rodzaju oleju zużytego i ustawienia automatycznego uzupełniania. Ustawienia te powinny być zmieniane **WYŁĄCZNIE** przez fachowca obsługi.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 	1. Nacisnąć przycisk Home, gdy sterownik znajduje się w stanie wyłączenia/gotowości.
	2. Nacisnąć przycisk Settings.
	3. Nacisnąć przycisk Service.
1 6 5 0	4. Wprowadzić 1650 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ LOCALE (USTAWIENIA REGIONALNE)	6. Nacisnąć przycisk Locale.
CE NIE-CE	7. Wybrać CE lub NIE-CE . CE (Europejskie standardy zgodności) lub Nie-CE (pozaeuropejskie standardy zgodności).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	8. Brak działania.
	9. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ ENERGY TYPE (TYP ENERGII)	10. Nacisnąć przycisk Energy Type (TYP ENERGII).
GAS ELECTRIC (GAZOWE I ELECTRYCZNE)	11. Wybrać opcję GAS (GAZOWE) lub ELECTRIC (ELECTRYCZNE) .
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	12. Brak działania.
	13. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ VAT TYPE (TYP KADZI)	14. Nacisnąć przycisk Vat Type.
FULL VAT (PEŁNA KADŹ) SPLIT VAT (DZIELONA KADŹ)	15. Wybrać FULL VAT (PEŁNA KADŹ) lub SPLIT VAT (DZIELONA KADŹ) .
4	16. Wybrać opcję Basket Configuration (Konfiguracja Koszyka). Domyślna wartość to 4 .
   	17. Nacisnąć ikonę produktu i wybrać żądany produkt. Powtórzyć dla innych dla innych linii.
	18. Wcisnąć przycisk Save po zakończeniu.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	19. Brak działania.
	20. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	21. Nacisnąć strzałkę w dół.
□ OIL SYSTEM TYPE (TYP SYSTEMU OLEJOWEGO)	22. Nacisnąć przycisk Oil System Type (Typ Systemu Olejowego).
JIB BULK	23. Wybrać opcję JIB lub BULK . UWAGA: JIB (naczynie w pudełku) lub BIB (worek w pudełku) to typu jednorazowych pojemników na olej. System bulk (napełn.zbiornicze) korzysta z dużych podłączonych do frytownicy pojemników magazynujących olej.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	24. Brak działania.
	25. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
☐ WASTE OIL (OLEJ PRZEPALONY)	26. Nacisnąć przycisk Waste Oil (Olej Przepalony).
NONE BULK FRONT DISPOSE (BRAK, ZBIORCZY LUB ZRZUT Z PRZODU)	27. Wybrać NONE, BULK lub FRONT DISPOSE. UWAGA: Wybrać NONE, jeśli olej zrzucany jest do pojemnika typu MSDU lub innego pojemnika METALOWEGO. Wybrać opcję BULK, jeśli olej usuwany jest do układu zbiorczego, którego konstrukcja wykorzystuje duże zbiorniki magazynujące olej, podłączone do frytownicy. Wybrać opcję FRONT DISPOSE, jeśli olej zlewany jest do tacy typu przedniego.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	28. Brak działania.
	29. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
☐ AUTO TOP OFF VAT (AUTOUZUPEŁNIANIE KADZI)	30. Nacisnąć przycisk Auto Top Off Vat (Autouzupełnianie Kadzi).
	31. Wybrać opcję LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
ON OFF (WŁ/WYŁ)	32. Wybrać ON (WŁ) , chyba że automatyczne uzupełnianie nie jest przewidziane dla tej kadzi. Domyślna wartość to ON (WŁ) .
	33. Nacisnąć strzałkę w dół.
☐ ATO DELAY TIME (CZAS OPÓŹNIENIA ATO)	34. Nacisnąć przycisk ATO Delay time (Czas Opóźnienia ATO).
30 MINUTES (30 MINUT) 	35. Naciskać czas, aby zmienić czas opóźnienia po zmianie zbiornika uzupełniającego olej, a przed rozpoczęciem uzupełniania przez układ urządzenia. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru). Wprowadzić wartość większą niż 0 dla tłuszczu w stanie stałym. Wartość domyślna to 30 minut, aby umożliwić rozpoczęcie procesu topienia tłuszczu przed rozpoczęciem procesu uzupełniania. Ustawić wartość na 0 dla tłuszczów w stanie ciekłym.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	36. Brak działania.
	37. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS (USTAWIENIA CZASU FILTRACJI)	38. Nacisnąć przycisk Filtration Time Settings (Ustawienia Czasu Filtracji).
☐ POLISH TIME (CZAS POLEROWANIA) ☐ DEEP CLEAN TIME (CZAS GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA) ☐ AUTO FILTER WASH TIME (CZAS AUTOM. MYCIA FILTRA) ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (CZAS MYCIA FILTRA KONSERWUJĄCEGO) 	39. Te ustawienia powinny być korygowane jedynie na polecenie producenta. Ustawienia domyślne: ☐ POLISH TIME (CZAS POLEROWANIA) -300 ☐ DEEP CLEAN TIME (CZAS GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA) -3600 ☐ AUTO FILTER WASH TIME (CZAS AUTOM. MYCIA FILTRA) -5 ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (CZAS MYCIA FILTRA KONSERWUJĄCEGO) -30 Wcisnąć przycisk wstecz po ukończeniu.
☐ FILTRATION TYPE (TYP FILTRACJI) SOLID LIQUID (STAŁY PŁYNNY) 	40. Nacisnąć przycisk Filtration Type (Typ Filtracji).
	41. Wybrać SOLID (STAŁY) w przypadku stosowania tłuszczu w stanie stałym. Wybrać LIQUID (PŁYNNY), jeśli używany jest tłuszcz w stanie płynnym. Wcisnąć przycisk wstecz po ukończeniu.
☐ OQS SETUP (KONFIGURACJA OQS)	42. Nacisnąć przycisk OQS Setup (KONFIGURACJA OQS) jeśli w urządzenie wbudowano czujnik OQS.

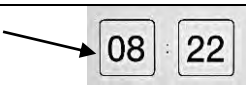
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
☐ OQS ENABLE/DISABLE (WŁĄCZ/WYŁĄCZ OQS)	43. Nacisnąć przycisk OQS ENABLE/DISABLE (WŁĄCZ/WYŁĄCZ OQS), aby aktywować/dezaktywować czujnik OQS.
ENABLE DISABLE (AKTYWUJ/DEZAKTYWUJ)	44. Wybrać ENABLE (AKTYWUJ) , aby aktywować czujnik OQS lub DISABLE (DEZAKTYWUJ) , aby go dezaktywować.
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	45. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ OIL TYPE (TYP OLEJU) OC01v01, OC02v02 etc.	46. Nacisnąć przycisk Oil Type (Typ Oleju).
 	47. Wybrać prawidłową krzywą rodzaju oleju. Nacisnąć przycisk strzałki w dół, aby przewinąć do dodatkowych krzywych typu oleju. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Upewnij się, że typ oleju pasuje do tego, który stosuje sklep.
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	48. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ DISPLAY TYPE (WYŚWIETL TYP)	49. Nacisnąć przycisk Display Type.
TEKST NUMERYCZNY	50. Wybrać NUMBER (NUMERYCZNY) lub TEXT (TEKST) . UWAGA: Jeśli ustawiono na NUMBER (Liczba), całkowita polaryzacja materiałów są przedstawiana jako liczba. Jeśli ustawiono na Text, wyświetlane jest tylko DISCARD SOON/CONFIRM (USUŃ WKRÓTCE/POTWIERDŹ), OIL IS GOOD (OLEJ JEST DOBRY) lub DISCARD NOW (USUŃ TERAZ).
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	51. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ DISCARD NOW (USUŃ TERAZ)	52. Nacisnąć przycisk Discard Now (Usuń Teraz).
TPM VALUE (WARTOŚĆ TPM)	53. Nacisnąć liczbę powyżej TPM value (wartość TPM). Po osiągnięciu wartości TPM (całkowita polaryzacja materiałów) oleju, frytownica poprosi o usunięcie oleju.
	54. Użyć klawiatury, aby wprowadzić teraz wartość TPM odrzuć teraz.
	55. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po wprowadzeniu wartości.
	56. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby zapisać wartość.
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	57. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	58. Nacisnąć przycisk strzałka w dół.
☐ DISCARD NOW (USUŃ WKRÓTCE)	59. Nacisnąć przycisk Discard Soon.

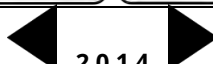
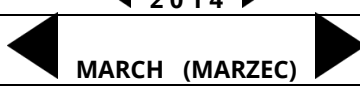
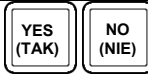
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
TPM VALUE (WARTOŚĆ TPM)	60. Nacisnąć liczbę powyżej wartością parametru TPM Discard Soon. Ta wartość jest zwykle wybierana jako liczba poniżej wartości TPM Discard Now. Ta wartość wyświetli komunikat Discard Soon po osi Discard Soon. Służy to jako informacja dla personelu o nadchodzącej potrzebie usunięcia oleju.
	61. Użyć klawiatury, aby wprowadzić wartość TPM discard soon.
	62. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po wprowadzeniu wartości.
	63. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby zapisać wartość.
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	64. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ DISPOSE DELAY TIMER (ZEGAR OPÓŹNIENIA UTYLIZACJI)	65. Nacisnąć przycisk Dispose Delay Timer (Zegar Opóźnienia Utylizacji). Jest to ilość czasu, przy której wyświetlany jest monit DISCARD NOW (USUŃ TERAZ) i obejść przed ponownym pojawieniem się komunikatu DISCARD NOW (USUŃ TERAZ). (Domyślnie 30 minut. Minimalna wartość to: 00 = WYŁĄCZONO, maksymalna wartość to 4:00 godziny.)
	66. Nacisnąć pole godziny, aby wprowadzić opóźnienie w godzinach.
	67. Za pomocą klawiatury wprowadzić czas w godzinach.
	68. Nacisnąć pole minut, aby wprowadzić opóźnienie w minutach.
	69. Za pomocą klawiatury wprowadzić czas w minutach.
	70. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby zapisać wartość.
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	71. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	72. Nacisnąć przycisk Home.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 CREW MODE (TRYB CREW)	73. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew).
	74. Nacisnąć i przytrzymać przycisk resetowania w lewych drzwiach przez trzydzieści (30) sekund.
	75. System uruchomi się ponownie po około 45 sekundach i powróci do trybu wyłączenia/gotowości.

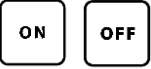
4.8 Programowanie ustawień frytownicy (managera)

Przeprowadzenie tej procedury jest konieczne po włączeniu zasilania lub zmianie sterownika w celu skonfigurowania lokalnych ustawień menedżera frytownicy. Ustawienia obejmują język, datę i godzinę, skalę temperatury, ustawienia dźwięku, ustawienia filtra, oszczędności energii, przypisanie urządzenia do linii i jasność ekranu. Te ustawienia powinny być WYŁĄCZNIE zmieniane przez menedżera lub technika.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home, gdy sterownik znajduje się w stanie wyłączenia/gotowości.
	2. Nacisnąć przycisk Settings (Ustawienia).
	3. Nacisnąć przycisk Manager (Kierownik).
1 2 3 4	4. Wprowadzić 1234 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ LANGUAGE (JĘZYK)	6. Nacisnąć przycisk Language (Język).
	7. Nacisnąć przycisk Primary Language (Podstawowy Język).
□ ENGLISH (ANGIELSKI)	8. Wybrać podstawowy język.
	9. Nacisnąć przycisk Secondary Language (Poboczny Język).
□ SPANISH (HISZPAŃSKI)	10. Wybrać żądany język dodatkowy.
	11. Nacisnąć przycisk Back.
□ DATE & TIME (DATA I GODZINA)	12. Nacisnąć przycisk Date & Time (Data i Godzina).
	13. Nacisnąć przycisk Set Time.
	14. Nacisnąć pole godziny.
	15. Za pomocą klawiatury wprowadzić czas w godzinach.
	16. Nacisnąć pole minuty.
	17. Za pomocą klawiatury wprowadzić czas w minutach.
AM PM 24hr	18. Nacisnąć przycisk AM, PM lub 24HR.
	19. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	20. Brak działania.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	21. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	22. Nacisnąć przycisk SET.
	23. Nacisnąć pole Date Format, aby przełączać między MM-DD-RR lub DD-MM-RR.
	24. U góry ekranu wyświetlany jest rok. Nacisnąć lewą lub prawą strzałkę, aby wybrać rok.
	25. Poniżej roku jest miesiąc. Nacisnąć lewą lub prawą strzałkę, aby wybrać miesiąc.
	26. Wybrać datę za pomocą przycisków numerycznych i nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	27. Brak działania.
	28. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	29. Nacisnąć przycisk DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (KONFIGURACJA CZASU LETNIEGO).
☐ DST ON/OFF (DST WŁ/WYŁ)	30. Nacisnąć przycisk DST ON/OFF (DST WŁ/WYŁ).
	31. Wybrać ON (WŁ), aby aktywować DST lub OFF (WYŁ), aby dezaktywować DST.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	32. Brak działania.
	33. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
☐ DST SETTINGS (USTAWIENIA DST)	34. Nacisnąć przycisk DST SETTINGS (USTAWIENIA DST).
☐ DST START MONTH (MIESIĄC POCZĄTKOWY CZASU LETNIEGO) ☐ DST START SUNDAY (NIEDZIELA ROZPOCZĘCIA CZASU LETNIEGO) ☐ DST END MONTH (MIESIĄC ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO) ☐ DST END SUNDAY (NIEDZIELA ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO)	35. Wybrać dowolne z powyższych i użyć klawiatury do zmiany obecnych wartości. Domyślne ustawienia dla USA to: DST START MONTH (MIESIĄC POCZĄTKOWY CZASU LETNIEGO) -3 DST START SUNDAY (NIEDZIELA ROZPOCZĘCIA CZASU LETNIEGO) -2 DST END MONTH (MIESIĄC ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO) - 11 DST END SUNDAY (NIEDZIELA ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO) - 1
	36. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	37. Brak działania.
	38. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	39. Nacisnąć trzy razy (3) przycisk Back.
☐ F° TO C°	40. Nacisnąć przycisk F° TO C° or F° TO C°. UWAGA: F jest wykorzystywane do oznaczenia skali Fahrenheit, C – Celsjusa.
 CONFIRM (POTWIERDŹ)	41. Wybrać YES (TAK), aby przełączyć skalę temperatury.
COMPLETED SUCCESSFULLY (UKOŃCZONO POMYŚLNIE) 	42. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.

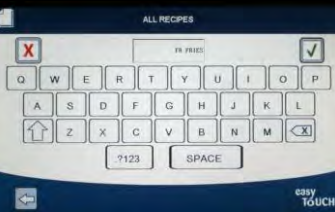
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
□ SOUND (DŹWIĘK)  	43. Nacisnąć przycisk Sound (Dźwięk). 44. Użyć strzałek góra - dół, aby zmienić poziom głośności i ton. Głośność ma dziewięć poziomów, z których 1 jest najłagodniejszy, a 9 najgłośniejszy. Charakterystyka tonu ma trzy częstotliwości od 1-3. Stosować różne częstotliwości do rozróżniania stanowisk do smażenia produktów białkowych lub frytek.
	45. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	46. Brak działania.
	47. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	48. Nacisnąć przycisk Down.
□ FILTER ATTRIBUTES (ATRYBUTY FILTRA)	49. Nacisnąć przycisk Filter Attributes (Atrybuty Filtra). Tryb filtrowania automatycznego wykorzystuje dwa pomiary przed wyświetleniem pytania o filtrowanie. Jeden sprawdza, czy cykle smażenia zostały ustawione w parametrze FILTER AFTER (FILTRUJ PO), a pozostałe sprawdzają czas, który został ustawiony w parametrze FILTER TIME (CZAS FILTROWANIA). Monit o filtrację rozpoczyna się od zdarzenia następującego wcześniej: liczba wpływających cykli albo czas jaki upłynął.
□ FILTER AFTER (FILTRUJ PO)	50. Nacisnąć przycisk Filter After. Opcja FLTR AFTER (FILTRUJ PO) służy do ustawiania liczby cykli smaźalniczych, po których wyświetli się pytanie o odfiltrowanie.
	51. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować lub nacisnąć przycisk numeryczny i wprowadzić liczbę cykli smaźalniczych, a następnie nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru). (Domyślnie pełna kadź jest ustawiona na 12 cykli, a kadź dzielona ustawiona jest na 6 cykli).
	52. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	53. Brak działania.
	54. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
□ FILTER TIME (CZAS FILTROWANIA)	55. Nacisnąć przycisk Filter Time (Czas Filtrowania). Opcja Filter Time (Czas Filtrowania) służy do ustawienia czasu, który ma upłynąć przed wyświetleniem monitu o filtrację. Opcja ta przydaje się w restauracjach o mniejszym ruchu, gdzie przydatne jest filtrowanie z większą częstotliwością, niż wynikałoby z liczby cykli smaź.
	56. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować lub nacisnąć przycisk numeryczny i wprowadzić liczbę godzin między monitami o filtrowanie (np.: po każdych dwóch godzinach wprowadzić jako 2) i nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru). (Domyślnie czas ustawiony jest na 0 godzin.)
	57. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	58. Brak działania.
	59. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
□ FILTER LOCKOUT (PRZERWA W FILTRACJI)	60. Nacisnąć przycisk Filter Lockout (Przerwa w Filtracji). Opcja Filter Lockout służy do ustawiania czasów, w których monit o filtrowanie jest wyłączony (np. okres o zwiększonej przepustowości w południe).

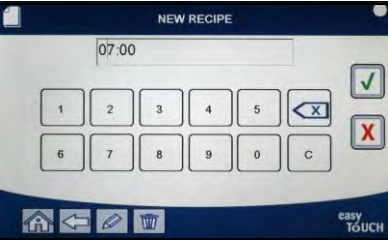
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	61. Wybrać ON (WŁ), aby aktywować funkcję FILTER LOCKOUT (PRZERWA W FILTRACJI). Wybrać OFF (WYŁ), aby dezaktywować funkcję FILTER LOCKOUT (PRZERWA W FILTRACJI).
☐ FILTRATION LOCKOUT TIME (CZAS PRZERWY W FILTRACJI)	62. Nacisnąć przycisk Filter Lockout Time (Czas Przerwy w Filtracji). Opcja Filter Lockout Time (Czas Przerwy w Filtracji) służy do ustawiania czasów, w których monit o filtrowanie jest wyłączony (np. okres o zwiększonej przepustowości w południe). UWAGA: Jeśli funkcja FILTER LOCKOUT (PRZERWA W FILTRACJI) jest wyłączona OFF (WYŁ), ta opcja jest zaznaczona kolorem szarym i niedostępna.
	63. Użyć strzałek góra-dół, aby przewijać między opcjami M-F 1 do SUN 4. Istnieje łącznie 12 okresów, w których można zaprogramować blokadę monitu filtrowania. Wybrać pole, aby edytować godziny rozpoczęcia i zakończenia okresu zawieszenia monitu o filtrowanie. Wybrać AM/PM. Po wybraniu godzin nacisnąć przycisk wyboru, aby zapisać ustawienie. (Przykład po lewej pokazuje, że od poniedziałku do piątku nie ma potrzeby filtrowania podczas pory lunchu od 11:00 do 13:00).
	64. Po wybraniu godzin nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	65. Brak działania.
	66. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
 SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	67. Nacisnąć przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	68. Nacisnąć przycisk Down.
☐ PUSH BUTTON TOP OFF (UZUPEŁNIANIE PRZCISKIEM)	69. Nacisnąć przycisk PUSH BUTTON TOP OFF (UZUPEŁNIANIE PRZCISKIEM).
ENABLE DISABLE (AKTYWUJ/DEZAKTYWUJ)	70. Wybrać ENABLE (AKTYWUJ) lub DISABLE (DEZAKTYWUJ) . Opcja Enable pozwala na ręczne (obok automatycznego) uzupełnienie poziomu kadzi. Pozwala to użytkownikowi na szybkie uzupełnienie poziomu kadzi. Opcja Disable pozwala jedynie na uzupełnianie automatyczne.
	71. Nacisnąć przycisk Back.
☐ ENERGY SAVINGS (OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII)	72. Nacisnąć przycisk Energy Savings (Oszczędność Energii). Opcja oszczędzania energii jest używana podczas okresów bezczynności w celu obniżenia temperatury kadzi i oszczędzania energii.
☐ OFF ☐ ON	73. Nacisnąć przycisk Enable (Aktywuj), aby włączyć lub wyłączyć opcję oszczędzania energii.
	74. Nacisnąć przycisk Set Back Temp, aby zmienić nastawę opcji Energy Saving (Oszczędność Energii). Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadzić temperaturę zadaną parametru Energy Saving (Oszczędność Energii) i nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	75. Nacisnąć przycisk Idle Time, aby zmienić czas w minutach, w którym kadź pozostaje bezczynna, zanim automatycznie przejdzie w tryb oszczędzania energii. Za pomocą klawiatury numerycznej wprowadzić temperaturę zadaną parametru Energy Saving i nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	76. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	77. Brak działania.

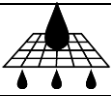
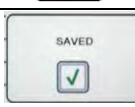
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	78. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
□ LANE ASSIGNMENTS (PRZYDZIAŁ LINII)	79. Nacisnąć przycisk Lane Assignments (Przydział Linii). Przycisk ten służy do ustawienia liczby linii lub koszyków, wykorzystywanych przez każdą kadź. (Domyślnie jest to 4).
	80. Nacisnąć przycisk numer 4.
	81. Nacisnąć ikonę poniżej każdej linii i wybrać skojarzony produkt smażony na tej linii.
	82. Nacisnąć przycisk save.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM)	83. Brak działania.
	84. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (KONFIGURACJA UKOŃCZONA. ZRESETUJ SYSTEM).
□ BRIGHTNESS (JASKRAWOŚĆ)	85. Naciśnij przycisk Jaskrawość. Służy do ustawienia jaskrawości ekranu. Użyć strzałek góra-dół, aby dostosować poziom jaskrawości ekranu. (Domyślnie jest to 100).
	86. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	87. Brak działania.
	88. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
□ SCREEN SAVER (WYGASZACZ EKRANU)	89. Nacisnąć przycisk Screen Saver (Wygaszacz Ekranu). Opcja do ustawienia przedziału czasowego po wyłączeniu sterownika, przed przejściem do trybu wygaszacza ekranu. Użyć strzałek góra-dół, aby dostosować wartość przedziału czasowego. (Domyślnie jest to 15 minut.)
	90. Użyć strzałek góra-dół, aby zmienić jaskrawość ekranu. Jaskrawość ma dziewięć poziomów, z których 100 jest najjaśniejszych, a 10 najciemniejszy.
	91. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA)	92. Brak działania.
	93. Nacisnąć mniejszy przycisk ✓ (potwierdzenia wyboru) w polu SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA UKOŃCZONA).
	94. Nacisnąć przycisk Back.
	95. Nacisnąć przycisk Home.
 CREW MODE (TRYB CREW)	96. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew) .
	97. Nacisnąć i przytrzymać przycisk resetowania w lewych drzwiach przez trzydzieści (30) sekund.
	98. System uruchomi się ponownie po około 45 sekundach i powróci do trybu wyłączenia/gotowości.

4.9 Dodawanie lub edycja istniejących produktów

Ta funkcja służy do dodawania dodatkowych produktów lub edycji istniejących.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home.
	2. Nacisnąć przycisk Recipes (Receptury).
1 2 3 4	3. Wprowadzić 1234 .
	4. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	5. Wybrać ikonę produktu do edycji lub naciśnij +, aby dodać nowy produkt.
	6. Nacisnąć ikonę ołówka u dołu ekranu, aby edytować istniejący produkt.
	7. Wprowadzić lub zmienić nazwę produktu za pomocą klawiatury.
	8. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	9. Na tym ekranie wyświetlana jest aktualna wartość zadana, czas smażenia, kompensacja obciążenia lub czułość, zegar jakości, czasy wyzwolenia i ustawienia filtra. Aby edytować parametr, nacisnąć element do edycji.
	10. Aby edytować temperaturę, nacisnąć przycisk temp.
	11. Za pomocą klawiatury wprowadzić lub zmienić temperaturę smażenia dla produktu.
	12. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	13. Nacisnąć przycisk Cook time (Czas smażenia).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	14. Użyć klawiatury, aby wprowadzić lub edytować czas smażenia w minutach i sekundach.
	15. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	16. Nacisnąć przycisk kompensacji obciążenia lub czułości.
	17. Użyć strzałek góra-dół, aby zmienić kompensację obciążenia lub ustawienie czułości zalecane dla tego produktu. To ustawienie umożliwia zmianę kompensacji produktu (czułości). Niektóre pozycje menu mogą wymagać korekty, w zależności od ich charakterystyki smażenia. UWAGA: Zdecydowanie NIE należy regulować tego ustawienia, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na cykl smażenia produktów. Domyślne ustawienie dla kompensacji produktu jest ustawione na cztery.
	18. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	19. Nacisnąć przycisk Quality Timer (Licznik czasu jakości).
	20. Wprowadzić czas w minutach i sekundach dla czasu przetrzymania produktu.
	21. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	22. Nacisnąć przycisk Shake Timer 1.
	23. Wprowadzić czas w minutach i sekundach na wykonanie pierwszego wymieszania.
	24. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	25. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do innych ustawień.
	26. Nacisnąć przycisk Shake Timer 2, jeśli potrzebne jest dodatkowe wymieszanie, w przeciwnym razie przejść do kroku 30.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	27. Wprowadzić w minutach i sekundach czas wykonania pierwszego wymieszania.
	28. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	29. Nacisnąć przycisk Filter (Filtracja).
	30. Upewnić się, że przycisk filtra jest włączony ON (WŁ), aby włączyć automatyczną filtrację dla tego produktu. To ustawienie jest wykorzystywane do zapobiegania mieszanii się olejów specyficznych dla produktu. W przypadku produktów takich jak FISH (RYBA), wybrać NO (NIE), aby zapobiec automatycznej filtracji.
	31. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	32. Wybrać ikonę, aby powiązać ją z recepturą produktu, który jest wprowadzany lub edytowany.
	33. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	34. Wybrać menu, aby powiązać ją z recepturą produktu, który jest wprowadzany lub edytowany.
	35. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	36. Sterownik wyświetla komunikat SAVED (ZAPISANE).
	37. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	38. Wybrać inny produkt do edycji lub nacisnąć klawisz +, aby dodać dodatkowe produkty. Po zakończeniu nacisnąć przycisk Home.
 CREW MODE (TRYB CREW)	39. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew), aby powrócić do głównego ekranu.

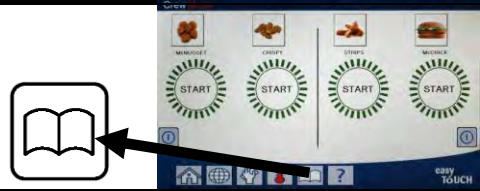
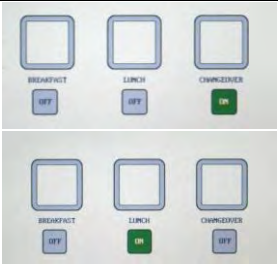
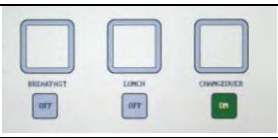
4.10 Dodawanie lub edycja menu

Ta funkcja służy do dodawania lub edycji menu. Menu umożliwiają operatorowi grupowanie określonych produktów razem. Na przykład, konfiguracja menu śniadaniowego pozwala grupować produkty śniadaniowe. Jest to pomocne przy zmianie produktów poprzez zawężenie liczby produktów do wyboru.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home.
	2. Naciśnij przycisk Menus (Menu).
1 2 3 4	3. Wprowadzić 1234 .
	4. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
	5. Wybrać menu, naciskając przycisk nad przyciskiem ON/OFF (WŁ/WYŁ), aby edytować produkty (podświetlone na zielono) lub nacisnąć przycisk + by dodać nowe menu. W przypadku dodawania nowego menu, wprowadzić nazwę menu na następnym ekranie i nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru). W przypadku usuwania menu, należy je podświetlić i nacisnąć koszyk u dołu ekranu.
	6. Nacisnąć ikonę ołówka u dołu ekranu, aby edytować istniejące menu.
	7. Wybrać żądane produkty, naciskając ich ikony, aby dodać je do wybranego menu. Wybrane produkty zostaną podświetlone na zielono. Aby odznaczyć produkt, nacisnąć ikonę, a jego podświetlenie zmieni się z koloru zielonego na szary.
	8. Po zakończeniu nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby zapisać wybrane produkty w menu.
	9. Nacisnąć przycisk Back, aby edytować dodatkowe menu rozpoczynające się od kroku 5, w przeciwnym razie przejść do następnego kroku.
	10. Nacisnąć przycisk Home (Domu).
 CREW MODE (TRYB CREW)	11. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew).

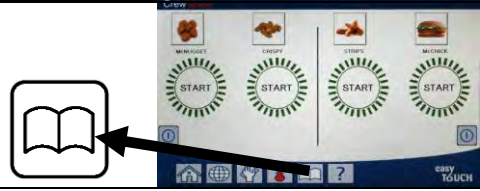
4.11 Zmiana z menu śniadaniowego na menu zmiany lub lunchu

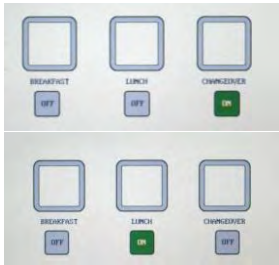
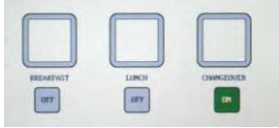
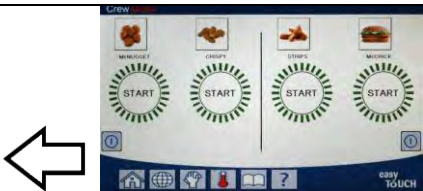
Jeśli zostaną utworzone oddzielne menu dla śniadania, zmiany i obiadu, naciśnięcie przycisku MENU na ekranie głównym spowoduje wyświetlenie opcji zmiany menu. Naciśnięcieżądanego menu spowoduje przełączenie menu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Naciśnąć przycisk Menu.
	2. Naciśnąć przycisk ON/OFF (WŁ/WYŁ) pod ikoną Changeover lub Lunch, aby przełączyć menu. UWAGA: Możliwe jest wybranie tylko jednego menu jednocześnie.
	3. Po wybraniużądanego menu, podświetlona jest pod nim opcja „ON (WŁ)”.
	4. Naciśnąć przycisk back, aby powrócić do głównego ekranu.
	5. Naciśnąć ikonę produktu, aby zmienić produkty.
	6. Wyświetlacz powraca do ekranu głównego.

4.12 Zmiana z menu obiadowego na menu zmiany lub śniadaniowego

Jeśli zostaną utworzone oddzielne menu dla śniadania, zmiany i obiadu, naciśnięcie przycisku MENU na ekranie głównym spowoduje wyświetlenie opcji zmiany menu. Naciśnięcieżądanego menu spowoduje przełączenie menu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Naciśnąć przycisk Menu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	2. Nacisnąć przycisk ON/OFF (WŁ/WYŁ) pod ikoną Breakfast lub Changeover, aby przełączyć menu. UWAGA: Możliwe jest wybranie tylko jednego menu jednocześnie.
	3. Po wybraniużądanego menu, podświetlona jest pod nim opcja „ON (WŁ)”.
	4. Nacisnąć przycisk back, aby powrócić do głównego ekranu.
	5. Nacisnąć ikonę produktu, aby zmienić produkty.
	6. Wyświetlacz powraca do ekranu głównego.

4.13 Zadania serwisowe

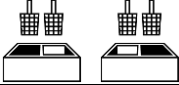
W tej sekcji omówiono zadania serwisowe dla zespołu i managera wykorzystywane w restauracjach, takich jak test próby wysokiej temperatury, E-Log (dziennik błędów), ustawienia hasła oraz funkcje służące do kopiowania menu do i z frytownicy z USB za pomocą menu connect (połączenia).

4.13.1 Test limitu wysokiej temperatury

Tryb próby limitu wysokiej temperatury służy do testowania obwodu limitu wysokiej temperatury. Przeprowadzenie testu limitu wysokiej temperatury niszczy tłuszcz. Próbę należy przeprowadzać wyłącznie na starym oleju. W razie osiągnięcia przez frytownicę temperatury 238 °C (460 °F) bez uruchomienia obwodu limitu wysokiej temperatury oraz jeżeli na sterowniku wyświetlany jest komunikat HIGH LIMIT FAILURE (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMPERATURY) natychmiastnie z DISCONNECT POWER (ODŁĄCZ ZASILANIE) i podczas testu słyszeć sygnał alarmowy, należy wyłączyć frytownicę i wezwać serwis.

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

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home, gdy sterownik znajduje się w stanie wyłączenia/gotowości.
	2. Nacisnąć przycisk Service (Serwis).
	3. Nacisnąć przycisk Crew (Zespół).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	4. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
PRESS AND HOLD (WCISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ)	5. Nacisnąć i przytrzymać przycisk Press and Hold (Wcisnąć i Przytrzymać), aby rozpocząć test górnego limitu.
ZWALNIANIE	6. Podczas naciskania i przytrzymywania przycisku kadź zaczyna się nagrzewać. Regulator wyświetla rzeczywistą temperaturę kadzi podczas testu. Gdy temperatura osiągnie $210\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($410\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{F}$)*, sterownik wyświetli komunikat HOT HI-1 np. $210\text{ }^{\circ}\text{C}$ (np. $410\text{ }^{\circ}\text{F}$) i będzie kontynuować nagrzewanie. *UWAGA: W sterownikach używanych w Unii Europejskiej (tych ze znakiem CE) temperatura wynosi $202\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($395\text{ }^{\circ}\text{F}$), gdy sterownik wyświetla komunikat HOT HI-1.
HOT HI-1	7. W trakcie naciskania i przytrzymywania przycisku, frytownica będzie kontynuować grzanie aż do otwarcia górnej granicy. Zazwyczaj ma to miejsce, gdy temperatura osiąga między $217\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $231\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($423\text{ }^{\circ}\text{F}$ a $447\text{ }^{\circ}\text{F}$) w systemach innych niż UE oraz $207\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $219\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($405\text{ }^{\circ}\text{F}$ do $426\text{ }^{\circ}\text{F}$) w systemach UE.
HELP HI-2	8. Zwolnić przycisk. Kadź przestaje się nagrzewać, a sterownik wyświetlać będzie aktualne ustawienie temperatury, aż temperatura spadnie poniżej $204\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($400\text{ }^{\circ}\text{F}$). Nacisnąć przycisk zasilania, aby anulować alarm.
HIGH LIMIT FAILURE (AWARIA ZAB. WYS. TEMP.) ODŁĄCZYĆ ZASILANIE	9. Jeśli sterownik wyświetli ten komunikat, należy odłączyć zasilanie od frytownicy i natychmiast wezwać serwis.
	10. Po zbadaniu limitu górnej wartości temperatury, gdy kadź ostygnie poniżej $204\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($400\text{ }^{\circ}\text{F}$), olej należy zlać.

4.13.2. Funkcje menedżera

4.13.2.1 E-Log (E-dziennik)

Funkcja E-LOG służy do przeglądania dziesięciu (10) ostatnich kodów błędów, które wystąpiły we frytownicy. Kody te są wyświetlane z najnowszymi błędami wyświetlanymi w pierwszej kolejności. Wyświetlane są: kod błędu, godzina i data.

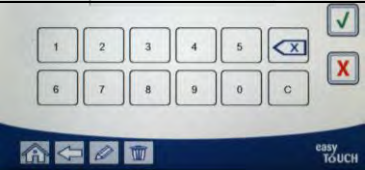
Jeśli nie ma błędów, sterownik nie wyświetla danych w tej funkcji. Błędy wyświetlane są po stronie błędu w przypadku kadzi dzielonej, wraz z kodem błędu, godziną i datą. Kod błędu oznaczający "L" oznacza lewą stronę podzielonej kadzi, natomiast "R" oznacza prawą stronę kadzi dzielonej, w której wystąpił błąd (R E19 06:34AM 04/22/2014). Kod błędu wyświetlający "G" wskazuje, że był to błąd ogólny, niezwiązany z konkretną kadzią. Kody błędów są wymienione w rozdziale 7.6 niniejszej instrukcji.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home.
	2. Nacisnąć przycisk Service (Serwis).
	3. Nacisnąć przycisk Manager.
4 3 2 1	4. Wprowadzić 4321 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
E-LOG	6. Nacisnąć przycisk E-LOG. Wyświetlane są trzy najnowsze błędy.
	7. Nacisnąć przycisk Down. Wyświetlane są kolejne trzy błędy. Kontynuować naciskanie strzałki w dół, aby wyświetlić dodatkowe błędy.
	8. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 CREW MODE (TRYB CREW)	9. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew).

4.13.2.2 Konfiguracja hasła

Tryb hasła umożliwia menedżerowi restauracji zmianę haseł dla różnych trybów.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home.
	2. Nacisnąć przycisk Service (Serwis).
	3. Nacisnąć przycisk Manager.
4 3 2 1	4. Wprowadzić 4321 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ PASSCODE SETUP (KONFIGURACJA HASŁA)	6. Nacisnąć przycisk PASSCODE SETUP (KONFIGURACJA HASŁA).
□ MENUS (MENU) □ RECIPES (RECEPTURY) □ SETTINGS MANAGER (MANAGER USTAWIEŃ) □ DIAGNOSTICS MANAGER (MANAGER DANYCH DIAGNOSTYCZNYCH)	7. Wybrać żądane hasło do modyfikacji. Użyć strzałki w dół, aby przewinąć do dodatkowych ustawień. Domyślne wartości to: MENUS (MENU) 1234 RECIPES (RECEPTURY) 1234 SETTINGS MANAGER (MANAGER USTAWIEŃ) 1234 DIAGNOSTICS MANAGER (MANAGER DANYCH DIAGNOSTYCZNYCH) 4321
	8. Użyć klawiatury, aby wprowadzić nowe hasło dla wybranego elementu.
	9. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
RETYPE PASSWORD (WPISAĆ HASŁO PONOWNIE)	10. Użyć klawiatury, aby ponownie wprowadzić nowe hasło w celu weryfikacji.
	11. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (KONFIGURACJA HASŁA POMYŚLNA) 	12. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ MENUS (MENU) □ RECIPES (RECEPTURY) □ SETTINGS MANAGER (MANAGER USTAWIEŃ) □ DIAGNOSTICS MANAGER (MANAGER DANYCH DIAGNOSTYCZNYCH)	13. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.
 	
 CREW MODE (TRYB CREW)	14. Nacisnąć przycisk Crew Mode (Tryb Crew).

4.13.2.3 USB – Menu Operation

Ta opcja umożliwia przesyłanie menu do sterownika. Pozwala to na tworzenie produktów za pomocą funkcji MenuSync w celu ich zapisania na dysku USB i przesłania do frytownicy.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Home.
	2. Nacisnąć przycisk Service (Serwis).
	3. Nacisnąć przycisk Manager.
4 3 2 1	4. Wprowadzić 4321 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
□ USB – MENU OPERATION (USB – PRACA MENU)	6. Nacisnąć przycisk USB - MENU OPERATION (USB – PRACA MENU).
□ COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIOWANIE MENU Z USB DO FRYTOWNICY)	7. Nacisnąć przycisk COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIOWANIE MENU Z USB DO FRYTOWNICY).
INSERT USB...	8. Umieścić dysk USB w złączu za tylnymi drzwiami frytownicy.
IS USB INSERTED? (CZY DYSK JEST W PORCIE?) YES NO	9. Nacisnąć YES (TAK) po włożeniu dysku USB.
READING FILE FROM USB (ODCZYT PLIKU Z USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (NIE WYJMOWAĆ DYSKU USB PODCZAS ODCZYTU)	10. Nie wymaga żadnych działań.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (TRANSFER DANYCH W TOKU)	11. Podczas ładowania pliku nie jest wymagana żadna czynność.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (AKTUALIZACJA MENU W TOKU)	12. Podczas aktualizacji nie są wymagane żadne działania.
UPGRADE COMPLETE? (UKOŃCZONO AKTUALIZACJĘ?) YES (TAK)	13. Nacisnąć YES (TAK).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM (AKTUALIZACJA MENU ZAKOŃCZONA, USUŃ USB I URUCHOM PONOWANIE SYSTEM).	14. Wyjąć napęd USB, wyłączyć i włączyć baterię całej frytownicy przy pomocy przycisku reset znajdującego się za skrajnie lewymi drzwiami frytownicy poniżej złącza USB. UWAGA: Upewnić się, że przełącznik jest wciśnięty i przytrzymany przez co najmniej 30 sekund.

4.14 Informacje dot. statystyki

4.14.1 Statystyki filtrów

Funkcja statystyki procesu filtrowania służy do wyświetlania liczby cykli smaźalniczych pozostałych do następnego filtrowania, liczby cykli na kadź, liczby filtrowania na kadź, liczby opuszczonych lub pominiętych filtrowań na kadź i średniej liczby cykli smaźalniczych na filtrowanie dziennie.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk Filter (Filtracja).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
☐ DAY 1 ☐ DAY 2 ☐ DAY 3 ☐ DAY 4 	3. Wybrać i nacisnąć żądany dzień. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć dodatkowe dni.
1. DAY AND DATE (Wyświetlany jest dzień i data wyświetlania statystyk filtrowania) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Liczba cykli smaźalniczych pozostałych do wyświetlenia następnego monitu o filtrowanie.) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Liczba cykli smaźalniczych tego dnia) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Liczba cykli filtrujących dla konkretnej kadzi danego dnia) 	4. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dalszych wartości statystycznych.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Liczba wystąpień pominięcia filtrowania danego dnia). 6. AVERAGE COOKS PER FILTER - (Średnia liczba cykli smaźalniczych na filtr tego dnia) 7. FILTRATION - (Wyświetla, czy filtracja jest włączona lub wyłączona). Narzędzie diagnostyczne do określania statusu płyty FIB.)  	5. Nacisnąć przycisk strzałki w górę, aby przewinąć w górę lub przycisk Back, aby wrócić i wybrać inny dzień.
 	6. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.2 Statystyki dotyczące oleju

Funkcja statystyk oleju służy do przeglądania daty ostatniej utylizacji, liczby cykli smaźalniczych od ostatniej utylizacji, cykli filtrowania od ostatniej utylizacji, pominiętych cykli filtrowania od ostatniej utylizacji, aktualnego okresu użytkowania oleju i średniej liczby cykli smaźalniczych na cały cykl przydatności oleju.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk Oil (Olej).
1. LAST DISPOSE DATE (DATA OSTATNIEJ UTYLIZACJI) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (LICZBA CYKLI SMAŻALNICZYCH OD OSTATNIEJ UTYLIZACJI) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTROWANIE OD OSTATNIEJ UTYLIZACJI) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (LICZBA POMINIĘTYCH CYKLI FILTROWANIA OD OSTATNIEJ UTYLIZACJI) 	3. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dalszych wartości statystycznych.
5. CURRENT OIL LIFE (BIEŻĄCY OKRES UŻYTKOWANIA OLEJU) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (ŚREDNIA LICZBY CYKLI SMAŻALNICZYCH NA OKRES UŻYTKOWANIA OLEJU)   	4. Nacisnąć strzałkę w górę, aby przewinąć w górę; przycisk Back, aby powrócić do menu lub przycisk strony głównej, aby wyjść.

4.14.3 Statystyki użytkowania

Funkcja statystyk użytkowania służy do przeglądania daty uruchomienia frytownicy, która jest automatycznie ustawiana po zakończeniu smażenia przez frytownicę 25 cykli, numeru seryjnego sterownika, całkowitego czasu pracy frytownicy w godzinach oraz całkowitej liczby cykli nagrzewania frytownicy (liczba cykli włączenia/wyłączenia funkcji nagrzewania przez sterownik).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk Life Stats.
1. COMMISSION DATE (DATA URUCHOMIENIA) 2. UNIT SERIAL NUMBER (NUMER SERYJNY URZĄDZENIA) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (NR SERYJNY STEROWNIKA) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (CAŁKOWITA LICZBA GODZIN, W KTÓRYCH URZĄDZENIE BYŁO WŁĄCZONE) 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (CAŁKOWITA LICZBA CYKLI NAGRZEWANIA)  	3. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.4 Statystyki użytkowania

Statystyki użytkowania pokazują całkowite cykle smaźalniczych na kadź, liczbę cykli smaźalniczych na kadź, liczbę cykli smaźalniczych przerwanych przed zakończeniem, liczbę godzin, w których kadzie były włączone i datę ostatniego zerowania wskaźań użytkowania.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk Usage Stats.
1. USAGE START DATE (DATA ROZPOCZĘCIA UŻYTKOWANIA) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (CAŁK. LICZBA CYKLI SMAŻALNICZYCH) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (CAŁK. LICZBA PRZERWANYCH CYKLI) 4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (CAŁK. LICZBA GODZIN WŁ. KADZI)  	3. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.5 Czas regeneracji

Parametr regeneracji służy do określenia, czy frytownica działa poprawnie. Regeneracja to czas wymagany do podniesienia przez frytownicę temperatury oleju o 28 °C (50 °F) w przedziale pomiędzy 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F). Maksymalny czas regeneracji nie powinien przekraczać 1:40 dla energii elektrycznej lub 3:15 dla gazu.

DISPLAY	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk Recovery (Regeneracja). Czas jest wyświetlany w minutach i sekundach.
1. LAST RECOVERY TIME (OSTATNI CZAS REGENERACJI)  	3. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.6 Statystyki ostatniego wsadu

Statystyki ostatniego wsadu dostarczają danych dla ostatniego cyklu smaźalniczego.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Naciśnij przycisk Last Load (Ostatni wsad).
1. LAST COOKED PRODUCT (OSTATNIO SMAŻONE PRODUKTY) 2. LAST LOAD START TIME (CZAS ROZPOCZĘCIA OSTATNIEGO WSADU) 3. LAST LOAD COOK TIME (CZAS SMAŻENIA OSTATNIEGO WSADU) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (CZAS REALIZACJI OSTATNIEGO PROGRAMU) 	3. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dalszych wartości statystycznych.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (MAKS. TEMP. KADZI PODCZAS OSTATNIEGO WSADU) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (MIN. TEMP. KADZI PODCZAS OSTATNIEGO WSADU) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (ŚREDNIA TEMP. KADZI PODCZAS OSTATNIEGO WSADU) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% CZASU SMAŻENIA Z WŁ. FUNKCJĄ GRZANIA) 	4. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dalszych wartości statystycznych.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (TEMP. KADZI PRZED ROZP. SMAŻENIA)   	5. Nacisnąć strzałkę w górę, aby przewinąć w górę; przycisk Back, aby powrócić do menu lub przycisk strony głównej, aby wyjść.

4.14.7 Wersje oprogramowania

Funkcja wersji oprogramowania pozwala na zapoznanie się z wersją oprogramowania sterownika i płytek drukowanych zainstalowanych w układzie frytownicy; wartości sondy temperaturowej, sondy AIF RTD i sondy ATO RTD.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk strzałka w dół.
	3. Nacisnąć przycisk Software Version (Wersje Oprogramowania).
1. UIB SOFTWARE VERSION 2. SIB SOFTWARE VERSION 3. VIB SOFTWARE VERSION 4. FIB SOFTWARE VERSION 	4. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dodatkowych wersji oprogramowania, temperatur i informacji o sondach. UWAGA: Dzielone kadzie będą miały podane SIB2 oraz AIF dla lewej i prawej kadzi i temperatury ATO.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
5. OQS SOFTWARE VERSION 6. ACTUAL VAT TEMP (RZECZYWISTA TEMP. KADZI) 7. AIF RTD TEMP 8. ATO RTD TEMP 9. BOARD ID (ID PŁYTKI DRUKOWANEJ) 	5. Nacisnąć strzałkę w dół, aby przewinąć do dodatkowych wersji oprogramowania i informacji.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION 11. GATEWAY IP ADDRESS (ADRES IP BRAMY) 12. GATEWAY LINK QUALITY (JAKOŚĆ POŁĄCZENIA Z BRAMĄ) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (SIŁA SYGNAŁU I SZUMU BRAMY)   	6. Nacisnąć strzałkę w górę, aby przewinąć w górę; przycisk Back, aby powrócić do menu lub przycisk strony głównej, aby wyjść.

4.14.8 Resetowanie statystyk użycia

Funkcja resetowania pozwala na wyzerowanie wszystkich danych użytkownika w statystyce użytkownika.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Nacisnąć przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk strzałka w dół.
	3. Naciśnij przycisk Reset.
4 3 2 1	4. Wprowadzić 4321 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (WSZYSTKIE DANE UŻYTKOWE ZOSTAŁY ZRESETOWANE)	6. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
  	7. Nacisnąć strzałkę w górę, aby przewinąć w górę; przycisk Back, aby powrócić do menu lub przycisk strony głównej, aby wyjść.

4.14.9 Statystyki dotyczące świeżego oleju

Funkcja statystyki świeżego oleju służy do przeglądania informacji o świeżym oleju znajdującym się aktualnie w kadzi.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 	1. Nacisnąć przycisk Home, a następnie przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk strzałka w dół.
	3. Nacisnąć przycisk Fresh Oil (Świeży olej).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
1. COOKS SINCE LAST DISPOSE (LICZBA CYKLI SMAŻALNICZYCH OD OSTATNIEJ UTYLIZACJI) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (LICZBA CYKLI SMAŻALNICZYCH OD OSTATNIEGO RESETOWANIA) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (DATA RESETOWANIA LICZNIKA ŚWIEŻEGO OLEJU) 4. FRESH OIL COUNTER (LICZNIK ŚWIEŻEGO OLEJU)  	4. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.10 Statystyki resetowania wykorzystania świeżego oleju

Funkcja resetowania zeruje wszystkie dane świeżego oleju w statystykach świeżego oleju.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 	1. Nacisnąć przycisk Home, a następnie przycisk Information.
	2. Nacisnąć przycisk strzałka w dół.
	3. Nacisnąć przycisk Fresh Oil Reset (Reset Świeżego Oleju).
4 3 2 1	4. Wprowadzić 4321 .
	5. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (DANE ŚWIEŻEGO OLEJU ZOSTAŁY WYZEROWANE) 	6. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
 	7. Nacisnąć przycisk Back, aby powrócić do menu lub nacisnąć przycisk Home, aby wyjść.

4.14.11 Statystyka TPM (całkowita polaryzacja materiałów)

Statystyka TPM dostarcza danych z OQS (czujnika jakości oleju). Dostęp do tych samych danych można uzyskać, naciskając przycisk TPM z przodu sterownika, gdy przycisk TPM jest podświetlany światłem stałym.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
 	1. Nacisnąć przycisk Home, a następnie przycisk Information.
	2. Nacisnąć strzałkę w dół.
	3. Nacisnąć przycisk TPM Statistics (Statystyki TPM). Wyświetlane są wartości TPM dla poprzednich ważnych trzydziestu (30) dni.
  	4. Nacisnąć strzałkę w górę, aby przewinąć w górę; przycisk Back, aby powrócić do menu lub przycisk strony głównej, aby wyjść.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 5: INSTRUKCJE MENU PROCESU FILTRACJI

5.1 Wstęp

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii.

Punkt 5.2 opisuje przygotowanie systemu filtrowania do użytku. Działanie systemu opisano w punkcie 5.3.



OSTRZEŻENIE

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

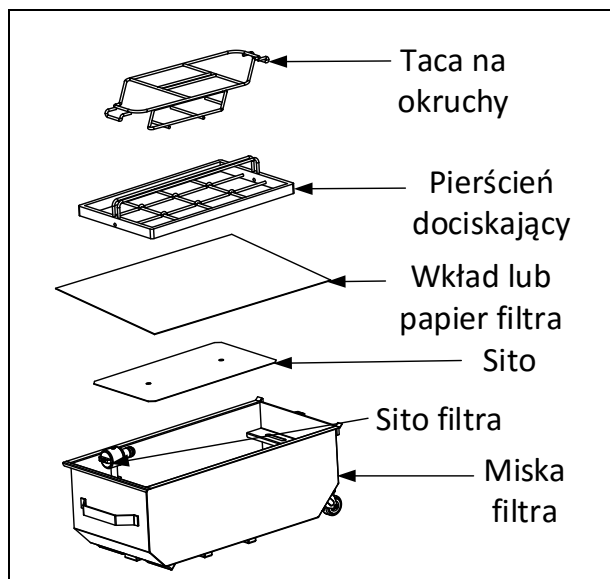


OSTRZEŻENIE

Wkładka filtra lub papier MUSZĄ być wymieniane codziennie.

5.2 Przygotowanie filtra do użycia

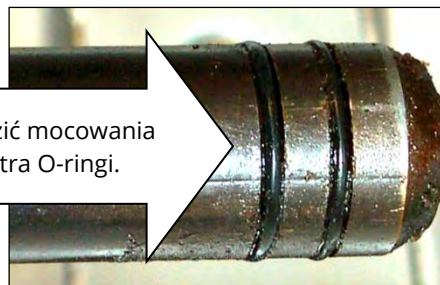
1. Otworzyć drzwi, nieznacznie wysunąć miskę filtra z szafki i odczekać, aż kapanie oleju ustanie się przed całkowitym wyjęciem miski. Wyjąć tacę na okruchy, pierścień dociskowy, wkładkę filtrującą (lub papier) i sito filtrujące (patrz ryc. 1). Oczyszczyć wszystkie metalowe części roztworem koncentratu uniwersalnego i gorącą wodą, a następnie dokładnie wysuszyć.



Rysunek 1

2. Dokonać oględzin spasowania miski filtra, aby upewnić się, że oba o-ringi są w dobrym stanie (patrz Rysunek 2). Upewnić się, że wkład filtra wstępnego został zainstalowany, jest czysty i szczelny.

Sprawdzić mocowania łączy filtra O-ringi.



Rysunek 2

3. Następnie, w odwrotnej kolejności, umieścić metalowy wkład filtra pośrodku dolnej części miski, po czym położyć podkładkę filtrującą na wkładzie, upewniając się, że **szorstka** strona podkładki jest skierowana ku górze. Upewnić się, że podkładka znajduje się pomiędzy wytłoczonymi krawędziami miski filtra. Następnie umieścić pierścień dociskający na górze podkładki. Jeśli używasz papieru filtracyjnego, położyć arkusz papieru filtracyjnego na górnej części miski pokrywając wszystkie jej boki. Umieścić pierścień dociskający na papierze filtracyjnym i opuścić pierścień do miski, pozwalając na zawinięcie się papieru wokół pierścienia, podczas gdy jest on dociskany do dna miski. Następnie rozsyp 1 paczkę proszku filtrującego na papier filtrujący.

4. Ponownie wsunąć tacę na okruchy z przodu miski. (Patrz Rysunek 1)

NIE NALEŻY UŻYWAĆ PROSZKU FILTRUJĄCEGO WRAZ Z WKŁADKĄ FILTRACYJNĄ!

5. Wepchnij misę filtra ponownie do frytownicy, ustawiając ją pod frytownicą. Upewnić się, że litera "P" nie jest wyświetlana w prawym górnym rogu jakiegokolwiek sterownika.. Układ filtrowania jest gotowy do pracy.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

5.3 Menu procedury filtracji

Opcje menu filtracji służą do filtrowania, opróżniania, napełniania, usuwania zawartości i czyszczenia kadzi.

Opcje menu filtrowania są wymienione poniżej:

- | | |
|--|-------------|
| • Auto Filtration (Filtracja auto.) | Strona 5-2 |
| • Auto Demand Filtration (Filtracja auto. na żądanie) | Strona 5-3 |
| • Maintenance Filter (Konserwacja filtra) | Strona 5-5 |
| • Dispose Oil (Non-Bulk Systems) (Usuwanie oleju - układy nie będące układami zbiorczymi) | Strona 5-6 |
| • Dispose Oil (Bulk Systems) (Usuwanie oleju - układy zbiorcze) | Strona 5-7 |
| • Spuszczenie oleju | Strona 5-9 |
| • Napełnianie kadzi z miski spustowej | Strona 5-10 |
| • Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego (tylko system zbiorczy) | Strona 5-11 |
| • Z miski do odpadów (tylko w przypadku systemów zbiorczych) | Strona 5-11 |
| • Deep Clean (Non-Bulk Systems) (Czyszczenie głębokie - układy nie będące układami zbiorczymi) | Strona 5-13 |
| • Deep Clean (Bulk Systems) Deep Clean (Czyszczenie głębokie - układy zbiorcze) | Strona 5-15 |

5.3.1 Automatyczna filtracja

Automatyczna filtracja to funkcja, która po pewnej liczbie ustawionych cykli smaźalniczych lub po ustalonym czasie będzie automatycznie monitorować o przefiltrowanie tłuszczu smaźalniczego. Ta funkcja może być również uruchamiana na żądanie i omówiona w następnej sekcji. **Uwaga:** Jednoczesne filtrowanie wielu kadzi nie jest przewidziane.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (WYMAGANE FILTROWANIE - FILTROWAĆ TERAZ?)	1. Wciśnij ✓ (znacznik wyboru), aby rozpocząć filtrowanie. Po wybraniu przycisku X filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica wznowi normalną pracę. Sterownik wkrótce ponownie poprosi o filtrowanie oleju. Ta sekwencja będzie się powtarzać, aż proces filtrowania zostanie ukończony.
OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	2. Komunikat jest wyświetlany, gdy poziom oleju jest zbyt niski. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności przed cyklem smaźalniczym. Sprawdź, czy poziom oleju w JIB nie jest zbyt niski. Jeśli poziom oleju w JIB nie jest niski, a komunikat jest nadal wyświetlany, skontaktuj się z FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (ZBIERZ NIECZYSTOŚCI Z KADZI) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NACIŚNIJ CONFIRM PO UKOŃCZENIU)	3. Zbierz okruchy z powierzchni oleju ruchem od przodu do tyłu, usuwając z kadzi jak najwięcej okruchów. Ma to kluczowe znaczenie dla optymalizacji okresu użyteczności oleju i jakości oleju. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	4. Umieść miskę filtra na miejscu. Komunikat jest wyświetlany, gdy miska filtra nie została w pełni dociśnięta.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	5. Nie wymaga żadnych działań.
WASHING IN PROGRESS (PRZEPŁUKIWANIE W TOKU)	6. Nie wymaga żadnych działań.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	7. Nie wymaga żadnych działań.
PREHEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)	8. Nie wymaga żadnych działań. Wyświetlane, dopóki frytownica nie osiągnie wartości zadanej.
START (ROZPOCZĄĆ)	9. Frytownica jest gotowa do użycia. Wyświetlany, gdy frytownica osiągnie wartość zadaną.

Cały proces filtrowania trwa około czterech minut.

Jeśli podczas filtracji olej nie zostanie całkowicie zwrócony do kadzi, system przejdzie do stanu powiadamiania o nieukończonej procedurze filtracji oleju. Patrz rozdział 7.3.1.

UWAGA: Jeśli podczas procesu filtrowania miska filtra zostanie usunięta, proces filtracji zatrzymuje się i wznowia po umieszczeniu miski w przewidzianym miejscu.

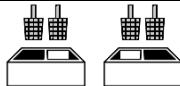


NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

5.3.2 Filtracja na żądanie autom.

Filtrowanie na żądanie automatyczne służy do ręcznego uruchamiania automatycznej filtracji. **Uwaga:** Jednoczesne filtrowanie wielu kadzi nie jest przewidziane.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być w zadanej temperaturze. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	2. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	3. Wybierz opcję AUTO FILTRATION (FILTRACJA AUTO).
AUTO FILTRATION (FILTRACJA AUTO)	4. Wciśnij ✓ (znacznik wyboru), aby rozpocząć filtrowanie. Po wybraniu przycisku X filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica wznowi normalną pracę.

OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	5. Komunikat jest wyświetlany, gdy poziom oleju jest zbyt niski. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności przed cyklem smażalniczym. Sprawdź, czy poziom oleju w JIB nie jest zbyt niski. Jeśli poziom oleju w JIB nie jest niski, a komunikat jest nadal wyświetlany, skontaktuj się z FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (ZBIERZ NIECZYSTOŚCI Z KADZI) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NACIŚNIJ CONFIRM PO UKOŃCZENIU)	6. Zbierz okruszki z powierzchni oleju ruchem od przodu do tyłu, usuwając z kadzi jak najwięcej okruszków. Ma to kluczowe znaczenie dla optymalizacji okresu użyteczności oleju i jakości oleju. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	7. Umieść miskę filtra na miejscu. Komunikat jest wyświetlany, gdy miska filtra nie została w pełni docisnięta.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	8. Nie wymaga żadnych czynności, ponieważ olej spływa do miski filtra.
WASHING IN PROGRESS (PRZEPŁUKIWANIE W TOKU)	9. Nie jest wymagana żadna czynność – szczątki są usuwane z kadzi.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	10. Nie wymaga żadnych czynności – kadź jest napełniana.
PREHEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)	11. Nie jest wymagana żadna czynność, ponieważ frytownica nagrzewa się do wartości zadanej.
START (ROZPOCZĄĆ)	12. Frytownica jest gotowa do użycia. Wyświetlany, gdy frytownica osiągnie wartość zadaną.

Cały proces filtrowania trwa około czterech minut.

UWAGA: Jeśli podczas procesu filtrowania miska filtra zostanie usunięta, proces filtracji zatrzymuje się i wznowia po umieszczeniu miski w przewidzianym miejscu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

W przypadku niepowodzenia procedury automatycznej filtracji generowany jest komunikat o błędzie. Postępuj zgodnie z instrukcjami na sterowniku, aby usunąć błąd.

Kiedy wyświetla się komunikat FILTER BUSY (ZAJĘTY FILTR), płytka FIB oczekuje na odfiltrowanie innej kadzi lub rozwiązanie innego problemu. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) i odczekaj 15 minut, aby sprawdzić, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego autoryzowanego serwisu producenta (FAS).



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



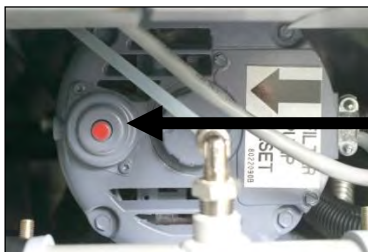
OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



Przełącznik resetowania silnika filtra

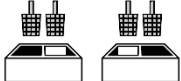
5.3.3 Konserwacja lub filtrowanie na końca dnia

Upewnij się, że wkładka filtra lub papier są poddawane codziennym wymianom, aby system działał poprawnie. Aby zapewnić prawidłowe działanie w restauracjach o dużej przepustowości lub całodobowych, wkład filtra lub papier należy wymieniać dwa razy dziennie.

Jeśli wyświetli się CLOSE DISPOSE VALVE, należy zamknąć zawór spustowy. Nacisnąć przycisk X, aby wyjść.

WSKAZÓWKA
Wkładka filtra lub papier muszą być wymieniane codziennie.

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

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być w zadanej temperaturze. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	2. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	3. Wybrać opcję MAINTENANCE FILTER (KONSERWACJA FILTRA).
MAINTENANCE FILTRATION? (KONSERWACJA FUNKCJI FILTROWANIA?)	4. Wciśnij ✓ (znacznik wyboru), aby rozpocząć filtrowanie. Po wybraniu przycisku X filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica wznowi normalną pracę.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NOSIĆ RĘKAWICE OCHRONNE - NACISNAĆ CONFIRM PO ZAKOŃCZENIU PROCEDURY)	5. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy wszystkie środki ochrony indywidualnej, w tym rękawice odporne na ciepło są stosowane.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (JEŚLI MISKA OLEJOWA I POKRYWA SĄ W PRZEWIDZIANYM MIEJSCU)	6. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), jeśli miska olejowa i pokrywa są w przewidzianym miejscu.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	7. Nie wymaga żadnych czynności, ponieważ olej spływa do miski filtra.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (WYSZORUJ WNĘTRZE KADZI I MIĘDZY ELEMENTAMI GRZEJNYMI)	8. Wyszoruj powierzchnie kadzi. W przypadku kadzi elektrycznej, oczyścić przestrzeń pomiędzy elementami grzejnymi. Nacisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
CLEAN SENSORS (OCZYŚĆ CZUJNIKI) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NACIŚNIJ CONFIRM PO UKOŃCZENIU)	9. (Tylko urządzenia gazowe) Oczyść czujnik poziomu oleju myjką nie powodującą zarysowań (patrz rozdział 6.6.2 na stronie 6-4). (Wszystkie frytownice) Oczyść czujniki AIF i ATO za pomocą śrubokręta lub podobnego przedmiotu, aby usunąć wszelkie osady wokół czujników

⚠ ZAGROŻENIE
Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.

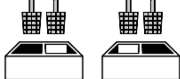
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	(patrz rozdział 6.2.4 na stronie 6-1) i naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu.
WASH VAT? (UMYĆ KADZIE?)	10. Naciśnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru).
WASHING IN PROGRESS (PRZEPŁUKIWANIE W TOKU)	11. Nie jest wymagane działanie, gdy zawór zwrotny otwiera się, a kadź jest przepłukiwana olejem z miski filtra.
WASH AGAIN? (PRZEPŁUKAĆ PONOWNIE?)	12. Pompa filtra wyłącza się. Jeśli kadź została oczyszczona z okruszków, naciśnij przycisk X, aby kontynuować. Jeśli okruszki są nadal obecne, naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), a pompa filtra ponownie się uruchomi. Ten cykl powtarza się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk X.
RINSING IN PROGRESS (PŁUKANIE W TOKU)	13. Nie jest wymagane działanie, gdy zawór spustowy zamyka się, a pompa filtru napełnia kadź. Zawór spustowy otwiera się i spłukuje kadź.
RINSE AGAIN? (PRZEPŁUKAĆ PONOWNIE?)	14. Jeśli kadź została oczyszczona z okruszków, naciśnij przycisk X, aby kontynuować. Jeśli wymagane jest dodatkowe płukanie, naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), a płukanie będzie powtarzane, aż zostanie naciśnięty przycisk X.
POLISH? (WYPOLEROWAĆ?)	15. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
POLISH IN PROGRESS (POLEROWANIE W TOKU)	16. Nie są wymagane żadne czynności, gdy zawory spustowy i powrotny zostają otwarte, a olej przepompowywany jest przez kadź przez pięć minut.
FILL VAT? (NAPEŁNIĆ KADŹ?)	17. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	18. Nie jest wymagane żadne działanie, gdy kadź jest uzupełniana.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	19. Naciśnij przycisk X, aby ponownie uruchomić pompę, jeśli poziom oleju jest poniżej górnego poziomu oleju w kadzi.* Naciśnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy poziom oleju znajdzie się na znaczniku górnego poziomu, oznaczającego pełną kadź. Jeśli poziom oleju w kadzi nie jest pełny, sprawdź miskę filtra, aby upewnić się, że większość oleju została zwrócona do miski. W misce filtra może znajdować się niewielka ilość oleju. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy w misce filtra nie ma już oleju.
	20. Sterownik wyłącza się.

***UWAGA:** Po procesie filtrowania konserwacyjnego, pozostawianie odrobiny oleju w misce filtra jest normalne. Poziom oleju może także nie powrócić do poziomu sprzed rozpoczęcia filtracji konserwacyjnej. Udzielenie odpowiedzi YES po dwóch próbach ponownego napełnienia kadzi umożliwia automatyczne wyrównanie poziomu oleju, aby zrekomensować jego utratę podczas filtracji.

5.3.4 Utylizacja w systemach nie-zbiorczych

Opcję tę stosuje się dla utylizacji zużytego tłuszczu do MSDU lub **METALOWEGO** pojemnika.

Po wyczerpaniu tłuszczu, spuszczaamy go do odpowiedniego pojemnika dla przewiezienia do poj. utylizacyjnego. Frymaster zaleca stosowanie zestawu utylizacyjnego MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit). Szczegółowe instrukcje można znaleźć w broszurze dostarczonej wraz z zestawem do utylizacji. **UWAGA:** Jeśli korzystasz z MSDU zbudowanego przed styczniem 2004 r., urządzenie nie będzie mieścić się pod króciec spustowy frytownicy. Jeśli nie ma zestawu utylizacyjnego, odczekujemy na schłodzenie tłuszczu do 38 °C (100 °F), następnie spuszczaamy go do **METALOWEGO**, co najmniej 15-litrowego pojemnika, co zapobiegnie rozlaniu tłuszczu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Naciśnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.

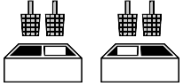
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	4. Wybrać opcję DISPOSE OIL? (ZLAĆ OLEJ?).
DISPOSE OIL? (ZLAĆ OLEJ?)	5. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji. ⚠ ZAGROŻENIE Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38 °C (100 °F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego.
INSERT DISPOSAL UNIT (WSUNĄĆ MODUŁ UTYLIZACYJNY)	6. Wysunąć miskę filtra i wsunąć moduł utylizacyjny. ⚠ ZAGROŻENIE Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maksymalnego napełnienia na pojemniku.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (MODUŁ UTYLIZACYJNY NA MIESCU?)	7. Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIJ 15 litrów. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. ⚠ ZAGROŻENIE Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIJ 15 litrów - inaczej może dojść do rozlania gorącego tłuszczu i powstania obrażeń.
DISPOSING (UTYLIZACJA)	8. VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)
IS VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	9. Gdy kadź zostanie opróżniona, wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
CLEAN VAT COMPLETE? (CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE?)	10. Oczyszczyć kadź szczotką do szorowania, a po zakończeniu wciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
MANUALLY FILL VAT (RĘCZNE NAPEŁNIANIE KADZI)	11. Ostrożnie wlewamy tłuszcz do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna.
	12. Sterownik wyłącza się.

5.3.5 Utylizacja w systemach zbiorczych

Ta opcja jest wykorzystywana do usuwania starego oleju do zbiorczego systemu gromadzenia przepalonego oleju, takiego jak RTI. Zbiorcze systemy oleju używają pompy do przepompowania zużytego oleju z frytownicy do zbiornika magazynowego. Połączenie zbiorników z frytownicami wymaga dodatkowych przewodów tłuszczowych.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy upewnić się przed spuszczeniem lub utylizacją oleju, że wkład filtrujący znajduje się na swoim miejscu. Niewłożenie wkładu filtrującego może doprowadzić do zatkania przewodów i/lub pomp.

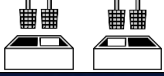
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	4. Wybrać opcję DISPOSE OIL (ZLAĆ OLEJ?).
DISPOSE OIL? (ZLAĆ OLEJ?)	5. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji.
BULK TANK FULL? (ZASOBNIK ZBIORCZY PEŁNY?)	6. Ta wiadomość jest wyświetlana tylko wtedy, gdy zasobnik zbiorczy jest pełny. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby potwierdzić i skontaktować się z dostawcą odpadów olejowych luzem. Wyświetlacz powraca do stanu WYŁ.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	7. Nie wymaga żadnych czynności, ponieważ olej spływa do miski filtra.
VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	8. Gdy kadź zostanie opróżniona, wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
CLEAN VAT COMPLETE? (CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE?)	9. Oczyszczyć kadź szczotką do szorowania, a po zakończeniu wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY) 	10. Otwórz lewe drzwiczki szafki i otwórz zawór, jeśli to konieczne. Aby rozpocząć utylizację otwórz zawór, przesuwając go do oporu do przodu.
DISPOSING (UTYLIZACJA)	11. Nie jest wymagana żadna czynność, gdy pompa pompuje zużyty olej z miski do zbiorników z odpadami olejowymi przez cztery (4) minuty.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	12. Wyciągnij miskę filtra z obudowy frytownicy. ⚠ ZAGROŻENIE Powoli otworzyć miskę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?)	13. Jeśli miska filtra jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru). Jeśli miska nie jest pusta, naciśnij przycisk X i wróć do kroku 11 po włożeniu miski filtra.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	14. Włóż miskę filtra.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY) 	15. Zamknąć zawór spustowy, przesuwając całkowicie uchwyt zaworu w kierunku tylnej części frytownicy, aż do jego zatrzymania. Ponownie zablokuj zawór, jeśli jest to wymagane przez Twojego przełożonego.
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	16. Kadź jest gotowa do napełnienia tłuszczem. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. W przeciwnym razie naciśnij przycisk X, aby przejść do kroku 20.
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (WCISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ)	17. Wcisnąć i przytrzymać przycisk, aby napełnić kadź. Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa tylko przez czas wciskania włącznika.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCIISK PO NAPEŁNIENIU)	18. Kiedy kadź napełni się do dolnej kreski, zwolnij przycisk.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	19. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), aby powrócić do kroku 17 i kontynuować napełnianie. W przeciwnym razie naciśnij jednokrotnie przycisk X po napełnieniu kadzi, aby wyjść i wrócić do stanu WYŁ.
	20. Sterownik wyłącza się.

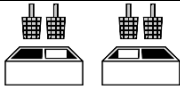
5.3.6. Drain Oil to Pan (Spuść olej do miski)

Funkcja spustu do miski pozwala na zlanie oleju z kadzi do miski filtra.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	4. Wybrać Drain Oil (Spuść Olej)
DRAIN OIL TO PAN? (ZLAĆ OLEJ DO MISKI?)	5. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Jeśli przycisk X zostanie wybrany, sterownik przejdzie stanu WYŁ. Jeśli żadna miska nie zostanie wykryta, regulator wyświetlać będzie komunikat ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (RYWA SĄ W PRZEWIDZIANYM MIEJSCU) do chwili wykrycia miski.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	6. Nie jest wymagana żadna czynność, gdy zawartość kadzi jest wypuszczana do miski filtra.
IS VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	7. Gdy kadź zostanie opróżniona, wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z MISKI SPUSTOWEJ)	8. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), aby napełnić kadź, w przeciwnym razie przejdź do kroku 10.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	9. Podczas napełniania kadzi nie jest wymagana żadna czynność.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	10. Naciśnij przycisk X, aby ponownie uruchomić pompę, jeśli poziom oleju jest poniżej górnego poziomu oleju w kadzi. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna i przejdź do kroku 15, aby powrócić do stanu WYŁ.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	11. Wyciągnij miskę filtra z obudowy frytownicy. ⚠ ZAGROŻENIE Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchłapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?)	12. UWAGA: Po napełnieniu w misce może pozostać niewielka ilość oleju. Jeśli miska filtra jest pusta, naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru) i przejdź do kroku 12. Jeśli miska nie jest pusta, naciśnij przycisk X i wróć do komunikatu FILL VAT FROM DRAIN PAN? w kroku 7. Jeśli miska nie jest pusta, a frytownica używa zbiorczego systemu oleju, naciśnij przycisk X i przejdź do kroku 13.
INSERT PAN (WŁOŹ MISKĘ)	13. Włóż miskę filtra i przejdź do kroku 14, aby powrócić do stanu WYŁ.
PAN TO WASTE? (Z MISKI DO UTYLIZACJI?)	14. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), aby usunąć olej do pojemników zbiorczych przepalonego oleju. Przejdź do części 5.3.10 OIL PAN TO WASTE – krok 6.
	15. Sterownik wyłącza się.

5.3.7 Fill Vat from Drain (Filter) Pan

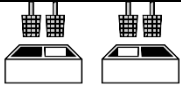
Funkcja spustu do miski pozwala na zlanie oleju z kadzi do miski filtra.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
 	4. Nacisnąć strzałkę w dół.
	5. Wybrać opcję FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPEŁNIĆ KADŹ Z MISKI SPUSTOWEJ).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z MISKI SPUSTOWEJ?)	6. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Jeśli przycisk X zostanie wybrany, sterownik przejdzie stanu WYŁ. W razie niestwierdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał chk pan aż do momentu stwierdzenia obecności miski.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	7. Podczas napełniania kadzi nie jest wymagana żadna czynność.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	8. Naciśnij przycisk X, aby ponownie uruchomić pompę, jeśli poziom oleju jest poniżej górnego poziomu oleju w kadzi. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna i by powrócić do stanu WYŁ.
	9. Sterownik wyłącza się.

5.3.8 Fill Vat from Bulk

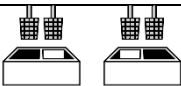
Funkcja spustu do miski pozwala na zlanie oleju z kadzi do miski filtra.

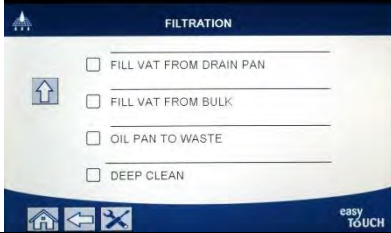
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	4. Nacisnąć strzałkę w dół.
	5. Wybrać opcję FILL VAT FROM DRAIN PAN? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	6. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Jeśli przycisk X zostanie wybrany, sterownik przejdzie stanu WYŁ.
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (WCISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ)	7. Wcisnąć i przytrzymać przycisk, aby napełnić kadź. Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa tylko przez czas wciskania włącznika.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCIISK PO NAPEŁNIENIU)	8. Kiedy kadź napełni się do dolnej kreski, zwolnij przycisk.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	9. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym razie naciśnij jednokrotnie przycisk X po napełnieniu kadzi, aby wyjść i wrócić do stanu WYŁ.
	10. Sterownik wyłącza się.

5.3.9 Oil Pan to Waste

Wybór funkcji zlania oleju z miski do pojemnika utylizacyjnego jest opcją, która pozwala systemom zbiorczym oleju na przepompowanie nadmiaru oleju w misce do pojemników zbiorczych zużytego oleju bez potrzeby spuszczenia oleju obecnego w kadzi.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	4. Nacisnąć strzałkę w dół.

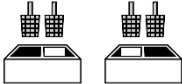
WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	5. Wybierz opcję OIL PAN TO WASTE (Z MISKI DO ODPADÓW).
OIL PAN TO WASTE (Z MISKI DO ODPADÓW)	6. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji. W razie nieświerdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał chk pan aż do momentu stwierdzenia obecności miski.
BULK TANK FULL? (ZASOBNIK ZBIORCZY PEŁNY?)	7. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby potwierdzić i skontaktować się z dostawcą odpadów olejowych luzem. Wyświetlacz powraca do stanu WYŁ.
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY)	8. Otwórz lewe drzwiczki szafki i otwórz zawór, jeśli to konieczne. Aby rozpocząć utylizację otwórz zawór, przesuwając go do oporu do przodu.
DISPOSING (UTYLIZACJA)	9. Nie jest wymagana żadna czynność, gdy pompa pompuje zużyty olej z miski do zbiorników z odpadami olejowymi przez cztery (4) minuty.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	10. Wyciągnij miskę filtra z obudowy frytownicy. ⚠ ZAGROŻENIE Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?)	11. Jeśli miska filtra jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru). Jeśli miska nie jest pusta, naciśnij przycisk X i wróć do kroku 9.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	12. Włóż miskę filtra.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY)	13. Zamknąć zawór spustowy, przesuwając całkowicie uchwyt zaworu w kierunku tylnej części frytownicy, aż do jego zatrzymania. Ponownie zablokuj zawór, jeśli jest to wymagane przez Twojego przełożonego.
	14. Sterownik wyłącza się.

5.3.10 Głębokie czyszczenie (odparowanie) dla nie-zbiorniczych systemów olejowych

Tryb czyszczenia głębokiego służy do usuwania z powierzchni kadzi zwęglonego tłuszczu.

UWAGA: Patrz instrukcje Kay Chemical "Procedura głębokiego czyszczenia" frytownicy LOV™.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
	4. Nacisnąć strzałkę w dół.
	5. Wybrać opcję Deep Clean (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE).
DEEP CLEAN? (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE?)	6. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji. W razie nieświerdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał chk pan aż do momentu stwierdzenia obecności miski.
IS VAT OIL REMOVED? (CZY USUNIĘTO OLEJ?)	7. Wcisnąć przycisk X, jeśli olej znajduje się w kadzi. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), jeśli kadź jest pusta i przejdź do kroku 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (WSUNĄĆ MODUŁ UTYLIZACYJNY)	8. Wysunąć miskę filtra i wsunąć moduł utylizacyjny. ⚠ ZAGROŻENIE Upewnić się, że pojemnik PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) lub odpowiedni metalowy pojemnik znajduje się pod króćcem odpływowym o pojemności CZTERECH (4) galonów (15 litrów) lub większej.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (MODUŁ UTYLIZACYJNY NA MIESCU?)	9. Spuszczając tłuszcz do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIEJ 15 litrów. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. ⚠ ZAGROŻENIE Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38 °C (100 °F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego. ⚠ ZAGROŻENIE Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maksymalnego napełnienia na pojemniku. ⚠ ZAGROŻENIE Podczas spuszczenia oleju do odpowiedniego pojemnika PMSDU lub METALOWEGO, należy upewnić się, że pojemnik pomieści co najmniej CZTERY galony (15 litrów) lub więcej. Inaczej, może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem tłuszczu.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	10. Nie jest wymagane żadne działanie, gdy z kadzi opróżniany jest olej do pojemnika z olejem zużyтым.
IS VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	11. Gdy kadź zostanie opróżniona, wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.
SOLUTION ADDED? (DODANO ROZTWÓR?)	12. Napełnij czyszczoną kadź wodnym roztworem środka czyszczącego. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby rozpocząć procedurę czyszczenia. Przeanalizuj kartę wymogów konserwacyjnych oraz instrukcje dostarczone przez Kay Chemical - „Procedura czyszczenia głębokiego frytownic”, aby zapoznać się z procedurami McDonald’s w zakresie głębokiego czyszczenia (odparowania).
DEEP CLEANING (CZYSZCZENIE GŁĘBOKIE)	13. Wyszoruj kadź, a następnie pozwól, aby roztwór wchłonął się w jej powierzchnię, podczas gdy kadź rozgrzewa się będzie do temperatury 91 °C (195 °F) przez jedną godzinę.
CLEAN DONE (CZYSZCZENIE WYKONANO)	14. Po godzinie grzałka wyłącza się. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby wyciszyć alarm.
IS SOLUTION REMOVED? (CZY ROZTWÓR USUNIĘTO?)	15. Usunąć miskę filtra i kosz na okruchy, pierścień dociskowy, wkładkę filtra i sito filtra. Zamontuj ponownie pustą miskę we frytownicy. Patrz instrukcje Kay Chemical “czynności głębokiego czyszczenia, zawierające czynności usuwania roztworu czyszczenia głębokiego. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) po usunięciu roztworu czyszczącego. ⚠ ZAGROŻENIE Odczekaj, aż roztwór czyszczenia głębokiego ostygnie do 38 °C (100 °F) przed usuwaniem, gdyż gorący tłuszcz może powodować obrażenia.
SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?)	16. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu szorowania kadzi.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	17. Nie jest wymagana żadna czynność, podczas gdy z kadzi opróżniana jest niewielka ilość roztworu pozostałego w kadzi.
RINSE COMPLETE? (PŁUKANIE ZAKOŃCZONE?)	18. Spłucz nadmiar roztworu z kadzi. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy kadź zostanie całkowicie opłukana.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	19. Wsuń miskę filtra i wyrzuć jej zawartość. Opłucz patelnię z pozostałego roztworu.
VAT AND PAN DRY? (KADŹ I MISKA SUCHE?)	20. Upewnij się, że kadź i miska są całkowicie suche. ⚠ ZAGROŻENIE Przed napełnieniem kadzi i miski filtra olejem smaźalniczym lub tłuszczem piekarskim należy sprawdzić, czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.
INSERT PAN (WŁÓŹ MISKĘ)	21. Zainstaluj ponownie ekran, wkładkę filtra, pierścień dociskający i kosz na okruchy zdemontowane w kroku 15. Włóż miskę filtra.
MANUALLY FILL VAT (RĘCZNE NAPEŁNIANIE KADZI)	22. Ostrożnie wlewamy tłuszcz do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna.
	23. Sterownik wyłącza się.

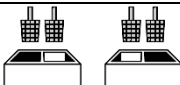
5.3.11 Funkcja czyszczenia głębokiego (odparowywania) dla zbiorczych systemów zasilania olejem

Tryb czyszczenia wgłębnego służy do usuwania z powierzchni kadzi zwęglonego tłuszczu.

UWAGA: Patrz instrukcje Kay Chemical "Procedura wgłębnego czyszczenia" frytownicy LOV™.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
	1. Frytownica MUSI być wyłączona.
	2. Nacisnąć przycisk Filtration Menu (Menu Filtracji).
	3. Wybrać LEFT VAT (LEWA KADŹ) lub RIGHT VAT (PRAWA KADŹ) dla kadzi dzielonych.
 	4. Nacisnąć strzałkę w dół.
	5. Wybrać opcję Deep Clean (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE).
DEEP CLEAN? (GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE?)	6. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji. W razie nieświerdzenia miski, wyświetlacz będzie pokazywał chk pan aż do momentu stwierdzenia obecności miski.
BULK TANK FULL? (ZASOBNIK ZBIORCZY PEŁNY?)	7. Ta wiadomość jest wyświetlana tylko wtedy, gdy zasobnik zbiorczy jest pełny. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby potwierdzić i skontaktować się z dostawcą odpadów olejowych luzem. Wyświetlacz powraca do stanu WYŁ.
IS VAT OIL REMOVED? (CZY USUNIĘTO OLEJ?)	8. Wcisnąć przycisk X, jeśli olej znajduje się w kadzi. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), jeśli kadź jest pusta i przejdź do kroku 17.
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	9. Nie wymaga żadnych czynności, ponieważ olej spływa do miski filtra.
VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	10. Gdy kadź zostanie opróżniona, wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby kontynuować.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY) 	11. Otwórz lewe drzwiczki szafki i otwórz zawór, jeśli to konieczne. Aby rozpocząć utylizację otwórz zawór, przesuwając go do oporu do przodu.
DISPOSING (UTYLIZACJA)	12. Nie jest wymagana żadna czynność, gdy pompa pompuje zużyty olej z miski do zbiorników z odpadami olejowymi przez cztery (4) minuty.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	13. Wyciągnij miskę filtra z obudowy frytownicy. ⚠ ZAGROŻENIE Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?)	14. Jeśli miska filtra jest pusta, naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru). Jeśli miska nie jest pusta, naciśnij przycisk X i wróć do kroku 9.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	15. Włóż miskę filtra.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY) 	16. Zamknąć zawór spustowy, przesuwając całkowicie uchwyt zaworu w kierunku tylnej części frytownicy, aż do jego zatrzymania. Ponownie zablokuj zawór, jeśli jest to wymagane przez Twojego przełożonego.
SOLUTION ADDED? (DODANO ROZTWÓR?)	17. Napełnij czyszczoną kadź wodnym roztworem środka czyszczącego. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby rozpocząć procedurę czyszczenia. Przeanalizuj kartę wymogów konserwacyjnych oraz instrukcje dostarczone przez Kay Chemical - „Procedura czyszczenia głębokiego frytownicy”, aby zapoznać się z procedurami McDonald's w zakresie głębokiego czyszczenia (odparowania).
DEEP CLEANING (CZYSZCZENIE GŁĘBOKIE)	18. Wyszoruj kadź, a następnie pozwól, aby roztwór wchłonął się w jej powierzchnię, podczas gdy kadź rozgrzewać się będzie do temperatury 91 °C (195 °F) przez jedną godzinę.
CLEAN DONE (CZYSZCZENIE WYKONANO)	19. Po godzinie grzałka wyłącza się. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru), aby wyciszyć alarm.
IS SOLUTION REMOVED? (CZY ROZTWÓR USUNIĘTO?)	20. Usunąć miskę filtra i kosz na okruchy, pierścień dociskowy, wkładkę filtra i sito filtra. Zamontuj ponownie pustą miskę we frytownicy. Patrz instrukcje Kay Chemical "czynności głębokiego czyszczenia, zawierające czynności usuwania roztworu czyszczenia głębokiego. Naciśnij przycisk ✓ (znacznik wyboru) po usunięciu roztworu czyszczącego. ⚠ ZAGROŻENIE Odczekaj, aż roztwór czyszczenia głębokiego ostygnie do 38 °C (100 °F) przed usuwaniem, gdyż gorący tłuszcz może powodować obrażenia.
SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI UKOŃCZONE?)	21. Wcisnąć przycisk ✓ (znacznik wyboru) po zakończeniu szorowania kadzi.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
DRAINING IN PROGRESS (USUWANIE OLEJU W TOKU)	22. Nie jest wymagana żadna czynność, podczas gdy z kadzi opróżniana jest niewielka ilość roztworu pozostałego w kadzi.
RINSE COMPLETE? (PŁUKANIE ZAKOŃCZONE?)	23. Spłucz nadmiar roztworu z kadzi. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź zostanie całkowicie opłukana.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	24. Wsuń miskę filtra i wyrzuć jej zawartość. Opłucz patelnię z pozostałego roztworu.
VAT AND PAN DRY? (KADŹ I MISKA SUCHE?)	25. Upewnij się, że kadź i miska są całkowicie suche. ⚠ ZAGROŻENIE Przed napełnieniem kadzi i miski filtra olejem smaźniczym lub tłuszczem piekarskim należy sprawdzić, czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ)	26. Zainstalować ponownie sito, wkładkę filtra, pierścień dociskający i kosz na okruszki zdemonstrowane w kroku 15. Włóż miskę filtra.
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	27. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Po wybraniu przycisku X użytkownik powraca do menu filtracji.
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (WCISNĄĆ I PRZYTRZYMAĆ)	28. Wcisnąć i przytrzymać przycisk, aby napełnić kadź. Zbiorca pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa tylko przez czas wciskania włącznika.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCISK PO NAPEŁNIENIU)	29. Kiedy kadź napełni się do dolnej kreski, zwolnij przycisk.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	30. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym razie naciśnij jednokrotnie przycisk X po napełnieniu kadzi, aby wyjść i wrócić do stanu WYŁ.
	31. Sterownik wyłącza się.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14 SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 6: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

6.1 Kontrola i konserwacja frytownicy 5-1



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

Należy używać preparatu McDonald's All Purpose Concentrate. Przed użyciem należy przeczytać instrukcje stosowania i ostrzeżenia. Szczególną uwagę zwrócić należy na stężenie roztworu czyszczącego oraz czasokres jego styczności z powierzchniami obróbki żywności.

6.2 CODZIENNE KONTROLE I KONSERWACJA

6.2.1 Kontrola uszkodzeń frytownicy i akcesoriów

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

6.2.2 Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy – codziennie

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

Zewnętrzne powierzchnie szafki frytownicy czyścimy czystą wilgotną szmatką zwilżoną w preparacie McDonald's All Purpose Concentrate. Ścierać czystą wilgotną szmatką.

6.2.3 Czyszczenie wbudowanego układu filtracyjnego — codziennie



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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



OSTRZEŻENIE

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

System filtracyjny FootPrint Pro nie wymaga innych czynności zapobiegawczo-konserwacyjnych poza codziennym czyszczeniem miski filtra oraz pobliskich elementów roztworem gorącej wody z preparatem McDonald's Koncentrat uniwersalny.

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

6.2.4 Oczyszczyć strefy wokół czujników AIF i ATO

1. Oczyszczyć osad z okolic czujników AIF i ATO podczas filtrowania konserwacyjnego, po spuszczeniu oleju z kadzi.
2. Użyć śrubokrętu lub podobnego przedmiotu, który pozwala na dostęp do sondy. Zachować ostrożność i upewnić się, że sonda nie jest uszkodzona.
3. Po zakończeniu filtrowania konserwacyjnego należy wlać olej z powrotem do kadzi.



6.3 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

6.3.1 Czyszczenie z tyłu frytownicy – Cotygodniowo

Czyścimy za frytownicami zgodnie z procedurą opisaną szczegółowo na karcie wymogów konserwacyjnych (MRC14A).



OSTRZEŻENIE

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

6.3.2 Czyszczenie miski filtra, dostawek i akcesoriów

Przetrzyj wszystkie demontowalne części i akcesoria czystą, suchą szmatką. Stosuj czystą szmatkę z tkaniny nasączoną preparatem McDonald's Koncentrat uniwersalny dla usuwania nagromadzeń skarmelizowanego tłuszczu na demontowalnych częściach i osprzęcie. Spłucz dokładnie elementy urządzenia i osprzęt czystą wodą i obetrzyj do sucha przed ponownym montażem. NIE używaj do czyszczenia tych części wełny stalowej, ani papieru ściernego. Zarysowania spowodowane skrobaniem mogą utrudnić kolejne czyszczenie tych elementów.

6.4 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

6.4.1 Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika

1. Umieścić w tłuszczu dobrej jakości termometr lub sondę termiczną tak, aby końcówka dotykała do sondy termicznej frytownicy.
2. Kiedy wyświetlacz pokaże READY (Gotowy) (wskazując, że zawartość kadzi ma temperaturę w odpowiednim zakresie), jednokrotnie wciśnij przełącznik , aby pokazać temperaturę tłuszczu zarejestrowaną przez próbnik.
3. Zapisz temperaturę zarejestrowaną przez termometr lub pirometr. Rzeczywiste odczyty temperatury i pirometru powinny mieścić się w granicach $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) od siebie po trzykrotnym włączeniu i wyłączeniu cyklu nagrzewania. Jeśli temperatura nadal przekracza tolerancję, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem fabrycznym w celu uzyskania pomocy.

6.5 Cokwartalne kontrole i konserwacja

6.5.1 Czyszczenie kadzi i elementów agregatu grzejnego – Cokwartalnie



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

6.5.2 Wymień o-ringi

Szczegóły dotyczące wymiany uszczelek kolistych u złączki filtra znajdziesz na kartach MRC McDonald's.

6.5.3 Czyszczenie wgłębne (Odparowanie) kadzi

Ponadto, po dłuższym okresie eksploatacji, na wewnętrznej powierzchni kadzi pojawi się twarda powłoka skarmelizowanego tłuszczu piekarskiego. Powłokę tę należy okresowo usuwać, stosując procedurę czyszczenia wgłębego (odparowania) opisaną w broszurze Kay Chemical "Procedury wgłębego czyszczenia frytownic". Szczegółowe polecenia do ustawień komputera do procedury czyszczenia wgłębego (odparowania) frytownicy znajdują się na str. 5-15 & 5-20.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38 °C (100 °F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego pojemnika utylizacyjnego.



OSTRZEŻENIE

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

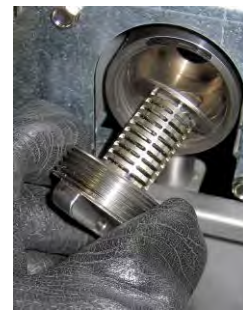
6.5.4 Konserwacja filtra wstępnego

Filtr wstępny wymaga regularnej konserwacji. Co 90 dni lub częściej, jeśli przepływ oleju ulega spowolnieniu, zdjąć korek i wyczyścić dołączony wkład.

1. Mając na dłoniach rękawice ochronne, użyj dołączonego klucza, aby zdjąć korek z filtra wstępnego (**Rysunek 1**).
2. Użyj małego pędzelka, aby usunąć zanieczyszczenia z załączonego wkładu (**Rysunek 2**).
3. Oczyszczyć pod bieżącą wodą i dokładnie osuszyć.
4. Umieścić korek na obudowie filtra wstępnego i dokręcić go.



Rysunek 1



Rysunek 2



OSTRZEŻENIE

NIE zdejmuj korka filtra wstępnego, gdy trwa cykl filtrowania. **NIE** uruchamiaj układu filtrów po wykręceniu korka. Podczas odkręcania korka należy nosić rękawice ochronne. Metal i odsłonięty olej są gorące.

6.6 Całościowe oględziny coroczne/okresowe

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

Frymaster zaleca , aby Serwisant akredytowany przez producenta dokonywał co najmniej dorocznego przeglądu urządzenia w zakresie:

6.6.1. Frytownica

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń oleju.
- Ustalenie, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.
- Sprawdzenie, czy elementy grzewcze są w dobrym stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego oleju. Kontrolę elementów pod kątem oznak nadmiernego wypalenia.
- Sprawdzić, czy mechanizm przechyłu działa prawidłowo podczas podnoszenia i opuszczania elementów grzewczych oraz czy przewody elementów nie zakleszczają się/lub ocierają.
- Sprawdzenie, czy pobór prądu (w A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie

z tabliczką znamionową urządzenia.

- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Ustalenia, że elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należytym stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- Sprawdzić, czy połączenia przewodowe skrzynki komponentu i skrzynki stycznika są silnie dokręcone i czy okablowanie jest w dobrym stanie technicznym.
- Ustalenia, że wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki resetujące, etc.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Sprawdzenie, czy naczynie do smażenia jest w dobrym stanie, wolne od wycieków i czy izolacja naczynia pozostaje w stanie używalności.
- Sprawdzenie, czy wiązka okablowania i styki nie są obluzowane i w dobrym stanie.

6.6.2 Wewnętrzny układ filtracyjny

- Kontrola wszystkich przewodów powrotnych i spustowych oleju pod kątem wycieków i sprawdzenie, czy wszystkie połączenia są szczelne.
- Kontrola miski filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruszki nagromadziło się dużo okruszków, należy wskazać właścicielowi/użytkownikowi, że kosz z okruszkami należy codziennie opróżniać do żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzić, czy wszystkie uszczelki koliste i inne są na miejscu i w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
- Kontrola szczelności układu filtrującego obejmująca:
 - Sprawdzenie, czy miska filtra jest na miejscu i zamontowana poprawnie.
 - Po opróżnieniu miski filtra umieścić każdą kadź w kadzi z tacą spustową (patrz rozdział 5.3.8 na stronie 5-12), po jednej na raz. Ustalenia poprawnego działania każdego z zaworów zwrotnych poprzez uruchomienie pompy filtra, stosując kadź do napełniania z wybranej miski. Ustalenia, że pompa uruchamia się i że w tłuszczu piekarskim właściwej kadzi pojawiają się pęcherzyki.
 - Ustalenia, że miska filtra jest gotowa do filtrowania, a następnie opróżnienie kadzi z tłuszczu ogrzanego do 177 °C (350 °F) do miski filtra z zastosowaniem instrukcji "spust do miski" (patrz str. 5.3.7 na stronie 5-11). Ostatecznie, korzystając z kadzi napełnianej według dokonanego wyboru (patrz str. 5.3.8 na stronie 5-12), odczekać, aż tłuszcz powróci do kadzi (co wskażą pęcherzyki we wrzącym tłuszczu). Po powrocie całości tłuszczu do kadzi, wciśnij przycisk Kontrola. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ROZDZIAŁ 7: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

7.1 Wprowadzenie

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

Podczas diagnozowania usterek stosuj zawsze procedurę eliminacji, poczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Nie zapominaj jednak o tym, co oczywiste – każdemu zdarzyć się może przeoczenie włączenia wtyczki do sieci, czy niedomknięcie odpowiedniego zaworu. Najważniejsze jest nieustanne dążenie do ustalenia, co było przyczyną danego problemu. Elementem rozwiązania będą również czynności zapewniające, że awaria się nie powtórzy. Po awarii sterownika z uwagi na złą jakość połączenia, należy skontrolować również wszystkie inne połączenia. Jeżeli wielokrotnie "wysiada" dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

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

- Sprawdź, czy przewody elektryczne są poprawnie podłączone, a wyłączniki obwodu działają.
- Przygotuj model i numery seryjne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

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

7.2 Rozwiązywanie problemów

7.2.1 Usterki sterownika i podgrzewania

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Brak obrazu na sterowniku.	A. Brak dopływu energii do frytownicy. B. Usterka sterownika lub innego podzespołu.	A. Sprawdź czy przewód zasilania komputera jest włączony, a autowylącznik nie "wyskoczył". B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?) YES (TAK) NO (NIE) po filtracji.	Wystąpił błąd filtra z powodu brudnej lub zatkanej wkładki filtra lub papieru filtrującego, zatkanego filtra wstępnego, niewłaściwie zamontowanych elementów miski filtra, zużytych lub brakujących pierścieni uszczelniających, zimnego oleju lub aktywacji rozłącznika obwodu silnika filtrującego, uszkodzonego zaworu zwrotnego lub siłownika, usterki zaworu spustowego lub siłownika lub zatkanej pompy filtra.	Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby usunąć błąd. Instrukcje dotyczące zmiany filtra znajdują się w rozdziale 5.2; punkt 6.5.4, czyszczenia filtra wstępnego, lub 5.3.2, zlokalizowanie przeciążenia silnika filtra. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla CHANGE FILTER PAD (WYMIEN WKŁADKĘ FILTRU).	Wystąpił błąd filtracji, zatkany papier filtrujący, został wyświetlony monit o wymianie papieru filtrującego po 25 godzinach lub zignorowano wcześniejszy monit o wymianie papieru filtrującego.	Wymień wkładkę filtra i upewnij się, że miska filtra znajdowała się poza frytownicą przez przynajmniej 30 sekund. NO (NIE) wolno ignorować monitów CHANGE FILTER PAD/PAPER (WYMIEN WKŁADKĘ FILTRA) .
Frytownica nie nagrzewa się.	A. Nie włączono do sieci głównego przewodu zasilania.	A. Upewnij się, że zarówno przewód zasilania głównego, jak i 120V są mocno osadzone w gniazdku, pewnie zaryglowane, a wyłącznik nie „wyskoczył”.
	B. Usterka sterownika lub innego podzespołu.	B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania jest włączony ON (WŁ).	Awaria czujnika temperatury lub sterownika.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania nie jest włączony ON (WŁ).	Awaria stycznika lub sterownika.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ŹŁE SKONFIGUROWANY TYP ENERGII).	Typ zasilania frytownicy został źle ustawiony.	Upewnij się, że frytownica została prawidłowo skonfigurowana dla prawidłowego typu energii.
M4000 wyświetla komunikat VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (ZŁĄCZE IDENTYFIKATORA KADZI NIE PODŁĄCZONE).	Brak lub wyłączony lokalizator sterownika.	Upewnij się, że 6-pinowy lokalizator jest podłączony z tyłu sterownika i że został prawidłowo uziemiony w skrzynce sterowniczej.
Sterownik blokuje się.	Błąd sterownika.	Wyłącz i włącz zasilanie komputera. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

7.2.2. Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
M4000 wyświetla E19 HEATING FAILURE (Błąd nagrzewania).	Uszkodzony sterownik, uszkodzony transformator, uszkodzona płytką SIB, otwarty termostat wysokiej temperatury.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Wyświetlacz M3000 ustawiono na niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Przełącz między F ° a C °, wchodząc w Managera ustawień, temperaturę i przełączając skalę temperatury. Włącz sterownik, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności.
M4000 wyświetla HOT-HI-1.	Temperatura w kadzi wynosi ponad 210 °C (410 °F) lub, w krajach UE, 202 °C (395 °F).	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla HELP HI-2 lub HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMP.; ODŁĄCZ ZASILANIE)	Błąd limitu wysokiej temperatury.	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla TEMPERATURE PROBE FAILURE (CZUJNIK TEMPERATURY BŁĄD).	Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.	Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Włączony wskaźnik nagzewu, ale brak nagzewu.	Trójfazowy przewód zasilania jest odłączony lub bezpiecznik otworzył obwód.	Upewnij się, że zarówno przewód zasilania głównego, jak i 120 V, są mocno osadzone w gniazdach, zablokowane, a wyłącznik załączony.
Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.	Czas regeneracji przekroczył maksimum.	Wyzeruj stan błędu i wyłącz alarm wciskając przycisk ü . Maksymalny czas przywracania w przypadku frytownicy elektrycznej wynosi 1:40. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (GRUPA MENU DOSTĘPNA DO WYBORU).	Wszystkie grupy menu zostały usunięte.	Utworzenie nowej grupy MENU. Po utworzeniu nowego menu dodaj receptury do grupy (patrz punkt 4.10).
M4000 wyświetla SERVICE REQUIRED (KONIECZNA JEST CZYNNOŚĆ SERWISOWA) a następnie komunikat o błędzie.	Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta.	Naciśnij przycisk * (NO (Nie)), aby kontynuować smażenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.

7.3 Rozwiązywanie problemów z automatyczną filtracją

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Frytownica filtruje po każdym cyklu smażenia.	Filtrowanie po ustawieniu nieprawidłowym.	Zmień lub nadpisz ustawienie „filtruj po” ponownie wprowadzając wartość parametru „filtruj po” w Managerze ustawień, Atrybuty filtracji w części 4.8.
Opcja MAINTENANCE FILTER (KONSERWACJA FILTRA) nie uruchamia się.	Temperatura jest zbyt niska.	Upewnij się, że frytownica osiągnęła temp. docelową, zanim uruchomisz to polecenie.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
M4000 wyświetla komunikat FILTER BUSY (ZAJĘTY FILTR).	A. Poprzedni cykl filtrowania lub wymiany papieru filtrującego jeszcze się nie zakończył. B. Płytki interfejsu filtra nie wyczyściła systemu sprawdzania.	A. Odczekaj na zakończenie poprzedniego cyklu filtrowania z rozpoczęciem nowego. Wymień papier filtrujący, jeśli pojawi się monit. B. Zaczekaj 15 minut i spróbuj ponownie.
Pompa filtracji nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania.	A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu. B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie wyłącznika termicznego. C. Zator w pompie filtra.	A. Sprawdź, że przewód zasilania komputera jest włączony, a wyłącznik automatyczny załączony. B. Jeśli silnik jest za gorący, aby go dotykać przez więcej niż parę sekund, oznacza to, że zapewne „wyskoczył” automatyczny wyłącznik termiczny. Odczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij przełącznik zerowania silnika pompy (PRS) (patrz strona 5-5). C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Zawór odpływowy lub powrotny stale otwarty.	A. Awaria płyty obwodu VIB. B. Awaria serwomechanizmu.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
M4000 wyświetla INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ).	A. Miska filtra niezupełnie wpasowana w swoje miejsce. B. Brak magnesu miski filtra. C. Niesprawny wyłącznik miski filtra.	A. Wsuń miskę, po czym wsuń do końca w obudowę. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla komunikatu P. B. Sprawdź, czy magnes miski filtra jest na miejscu, a jeśli nie – zamontuj. C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a komputer nadal wyświetla INSERT PAN (WŁÓŻ MISKĘ), może to świadczyć o awarii wyłącznika.
System samoczynnego filtrowania nie chce się uruchomić.	A. Zbyt niski poziom oleju. B. Temperatura oleju jest zbyt niska. C. Miska filtra wysunięta. D. Filtracja w ustawieniach receptury jest ustawiona na WYŁ. E. Awaria przełącznika filtra.	A. Upewnić się, że poziom oleju znajduje się na górnej linii napełniania olejem (przy górnym czujniku poziomu oleju). B. Upewnić się, że temperatura oleju jest ustawiona na wartość zadaną. C. Upewnij się, że kontroler nie wyświetla P. Upewnij się, że miska filtra jest w pełni osadzona we frytownicy. Cykl zasilania frytownicy. D. Ustaw filtrację w przepisach na WŁ. E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.	A. Nieprawidłowo zainstalowane lub przygotowane komponenty miski filtru. B. Filtr wstępny może być zatkany.	A. Usuń olej z miski filtru i wymień papier filtru, upewniając się, że sito znajduje się pod papierem. Jeśli używasz wkładki, upewnij się, że jej szorstka strona jest skierowana do góry. Upewnij się, że dwa o-ringi przy złączu miski filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie. B. Oczyszczyć filtr wstępny (patrz rozdział 6.5.4).

7.3.1 Niekompletna filtracja

W przypadku niepowodzenia procedury automatycznej filtracji generowany jest komunikat o błędzie. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zwrócić olej i usunąć błąd.

WYŚWIETLACZ	OPERACJA
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	1. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna, aby kontynuować. Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli kadź nie jest całkowicie wypełniona.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	2. Nie wymaga żadnych czynności podczas pracy pompy.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	3. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna, aby kontynuować. Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli kadź nie jest całkowicie wypełniona.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	4. Nie wymaga żadnych czynności podczas pracy pompy.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	5. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna, aby kontynuować. Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli kadź nie jest całkowicie wypełniona. Jeśli jest to szósta kolejna sekwencja nieudanej filtracji, przejdź do kroku 10.
CHANGE FILTER PAD? (WYMIENIĆ WKŁADKĘ FILTRA?)	6. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), aby kontynuować. Naciśnięcie klawisza X pozwala na przejście do  .
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	7. Wyciągnąć miskę filtra.
CHANGE FILTER PAD? (ZMIENIĆ WKŁAD FILTRA?)	8. Zmień papier filtrujący i upewnij się, że misa filtra została wyciągnięta do przodu z szafki na przynajmniej 30 sekund. Po wyciągnięciu misy na okres 30 sekund, sterownik powraca do trybu gotowości. Upewnij się, że misa jest sucha i poprawnie zamontowana. Wepchnij misę filtra z powrotem do frytownicy. Upewnij się, że symbol „P” nie jest wyświetlany na sterowniku.
IS VAT FULL? (CZY KADŹ PEŁNA?)	9. Wcisnąć przycisk √ (znacznik wyboru), gdy kadź jest pełna, aby kontynuować. Sterownik powraca do trybu bezczynności. Naciśnij X, jeśli kadź nie jest pełna, a sterownik przejdzie do  .
KONIECZNA JEST CZYNNOŚĆ SERWISOWA	10. Jeśli błąd filtracji wystąpi sześć razy, zawór zwrotny zamyka się. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), aby wyciszyć alarm i kontynuować.
PUMP NOT FILLING (POMPA NIE NAPEŁNIA)	11. System wykrywa, że olej nie wraca do kadzi i wymagana jest usługa serwisowa. Zadzwoń do swojego FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (BŁĄD SYSTEMOWY NAPRAWIONY?)	12. Naciśnij przycisk X, aby kontynuować smażenie, jeśli to możliwe. Wezwij autoryzowany serwis (FAS), aby naprawić i zresetować frytownicę. Błąd będzie ponownie wyświetlany co 15 minut aż usterka zostanie naprawiona. Filtracja automatyczna i automatyczne uzupełnianie zostaną wyłączone aż frytownica zostanie zresetowana.
ENTER CODE (WPISZ KOD)	13. Inżynier FAS wprowadza kod technologiczny, aby zresetować frytownicę.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z MISKI SPUSTOWEJ)	14. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), aby napełnić kadź z miski filtra, aby kontynuować. Postępuj zgodnie z monitami, gdy kadź jest pełna. Naciśnij X, aby pominąć napełnianie z miski spustowej.
REMOVE PAN (USUŃ MISKĘ)	15. Wyciągnąć miskę filtra.
IS PAN EMPTY? (MISKA PUSTA?)	16. Naciśnij przycisk √ (znacznik wyboru), jeśli miska filtra jest pusta i przejdź do następnego kroku. Naciśnij X, aby kontynuować napełnianie kadzi. Postępuj zgodnie z monitami, gdy kadź jest pełna.
	17. Sterownik wyłącza się.

7.3.2 Zajęty filtr

Gdy komunikat **FILTER BUSY** jest wyświetlany, płytka interfejsu filtra czeka na przefiltrowanie innej kadzi lub zakończenie innej funkcji. Poczekaj 15 minut, aby zobaczyć, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego autoryzowanego serwisu producenta (FAS).

7.4 Rozwiązywanie problemów z automatycznym uzupełnianiem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Po uzupełnieniu kadź jest zimna.	Niewłaściwa temperatura docelowa.	Upewnij się, że temp. Docelowa jest prawidłowa.
Jedna z kadzi nie jest dopełniana.	A. Błąd filtracji. B. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu. C. Błąd cewki elektromagnetycznej, pompy, kołka, RTD lub płytki ATO.	A. Rozwiąż problem z filtrem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Kadzie nie są uzupełniane.	A. Zbyt niska temperatura kadzi. B. Olej jest zbyt zimny. C. Żółta lampka kontrolna funkcji uzupełniania oleju jest podświetlona. D. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu. E. Wyłącznik urządzenia topiącego jest wyłączony (tylko w przypadku urządzeń do tłuszczów stałych). F. Spalony bezpiecznik.	A. Temperatura frytownicy musi być równa docelowej. B. Upewnij się, że olej w zbiorniku uzupełniającym znajduje się powyżej 21 °C (70 °F). C. Upewnij się, że zbiornik uzupełniający nie jest pusty. Wymień zbiornik uzupełniający lub napełnij z układu zbiorczego i zresetuj system uzupełniania. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. E. Upewnij się, że włącznik zasilania urządzenia do topienia jest w pozycji „ON” (Wł.). F. Sprawdź bezpiecznik po lewej stronie skrzynki ATO. Jeśli używasz urządzenia do topienia tłuszczu stałego, sprawdź bezpiecznik pod przełącznikiem urządzenia topiącego.

7.5 Rozwiązywanie problemów związanych ze zbiorczym systemem oleju

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Zbiornik uzupełniający nie napełnia się.	A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji. B. Inna funkcja jest w toku. C. Zawór spustowy nie jest całkowicie zamknięty. D. Zbiorczy zbiornik oleju jest pusty. E. Problem z pracą elektromagnesu, pompy lub przełącznika.	A. Wyłączyć i włączyć zasilanie frytownicy poprzez odłączenie i ponowne podłączenie 5-pinowego przewodu zasilającego kontrolującego poziom oleju z tyłu frytownicy. B. Jeśli filtracja lub jakkolwiek inna funkcja menu filtrowania jest w trakcie realizacji lub wyświetlany jest komunikat FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM YES/NO lub SKIM VAT, poczekaj, aż proces się zakończy i spróbuj ponownie. C. Upewnić się, że uchwyt zaworu spustowego jest całkowicie wciśnięty. D. Zadzwoń do swojego dostawcy układu zbiorczego zasilania olejem. E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Powolne napełnianie zbiornika lub kadzi.	A. Problemy z pompą lub linią wykraczające poza zakres rozwiązywania problemów przez operatora.	A. Zadzwoń do swojego dostawcy układu zbiorczego zasilania olejem.
Frytownica nie napełnia się.	A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji. B. Zawór spustowy nie jest całkowicie zamknięty. C. Zbiorczy zbiornik oleju jest pusty. D. Problem z pompą RTI.	A. Wyłączyć i włączyć zasilanie frytownicy poprzez odłączenie i ponowne podłączenie 5-pinowego przewodu zasilającego kontrolującego poziom oleju z tyłu frytownicy. B. Upewnić się, że uchwyt zaworu spustowego jest całkowicie wciśnięty. C. Zadzwoń do swojego dostawcy układu zbiorczego zasilania olejem. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

7.6 Kody błędów w dzienniku

Instrukcje dostępu do dziennika błędów można znaleźć w rozdziale 4.13.2.1.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (CZUJNIK TEMPERATURY BŁĄD)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (WYDOKIE OGRANICZENIE 1 PRZEKROCZYŁA)	Górna temperatura jest większa niż 210 °C (410 °F) lub, w krajach UE – 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (WYDOKIE OGRANICZENIE 2 PRZEKROCZYŁA)	Wyłącznik górnego limitu temperaturowego został otwarty.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (WYDOKIE OGRANICZENIE PROBLEMY) ODŁĄCZYĆ ZASILANIE	Temperatura w zbiorniku przekracza 238 °C (460 °F), a przełącznik górnej granicy nie został otwarty. Natychmiast odłącz zasilanie frytownicy i wezwij serwis.
E19	HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA) – XXX F or (lub) XXX C	Usterka blokady obwodu sterowania nagrzewaniem. Stycznik układu nagrzewania nie zamknął się.
E25	HEATING FAILURE – BLOWER (BŁĄD NAGRZEWANIA - NAKRĘTKI)	Presostat ciśnieniowy nie został zamknięty.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (BŁĄD NAGRZEWANIA - CZUJNIKA CIŚNIENIA - WEZWAĆ SERWIS)	Przełącznik ciśnienia powietrza nie został zamknięty.
E28	HEATING FAILURE – (BŁĄD NAGRZEWANIA) XXX F or (lub) XXX C	Usterka zapłonu frytownicy lub blokada modułu zapłonu.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (USTERKA SONDY UZUPEŁNIANIA – WEZWAĆ SERWIS)	Odczyt ATO RTD poza zakresem.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE NIEAKTYWNE - WEZWAĆ SERWIS)	Zawór spustowy próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE NIEAKTYWNE - WEZWAĆ SERWIS)	Zawór spustowy próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR POWROTNY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE NIEAKTYWNE - WEZWAĆ SERWIS)	Zawór powrotny próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR POWROTNY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE NIEAKTYWNE - WEZWAĆ SERWIS)	Zawór powrotny próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (USTERKA PŁYTY INTERFEJSU ZAWORU - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE NIEAKTYWNE – WEZWAĆ SERWIS)	Uszkodzone połączenia płytki interfejsu zaworu lub awaria płytki.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (USTERKA SONDY AUTOMATYCZNEJ FILTRACJI OKRESOWEJ – FILTRACJA NIEAKTYWNA – WEZWAĆ SERWIS)	Odczyt AIF RTD poza zakresem.
E39	CHANGE FILTER PAD? (ZMIENIĆ WKŁAD FILTRA?)	Upłynął limit 25 godzin lub aktywowana została procedura logiczna związana z zabrudzoną wkładką filtra.
E41	OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE)	System wykrywa, że olej może znajdować się w misce filtra.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (ZATKANY SPUST (gaz))	Kadź nie opróżniła się podczas filtracji.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (FALHA DO SENSOR DE ÓLEO. - WEZWAĆ SERWIS)	Możliwa usterka czujnika poziomu oleju.
E44	RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA)	Czas regeneracji przekroczył maksimum.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (BŁĄD PRZYWRACANIA - WEZWAĆ SERWIS)	Czas regeneracji przekroczył maksymalny limit czasowy dla dwóch lub większej liczby cykli.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (BRAK PŁYTY INTERFEJSU 1 SYSTEMU – WEZWAĆ SERWIS)	Utracone połączenie płytki 1 układu SIB lub awaria płytki.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ID PŁYTKI Drukowanej - Wezwać serwis)	Dwa sterowniki (lub więcej) mają ten sam identyfikator lokalizacji.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Błąd sterownika interfejsu użytkownika - Wezwać serwis)	Sterownik ma nieznaną błąd.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Błąd magistrali danych - Wezwać serwis)	Komunikacja między płytkami zostaje utracona.
E54	USB ERROR (USB Błąd)	Połączenie USB utracone podczas aktualizacji.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Brak płyty interfejsu 2 systemu - Wezwać serwis)	Utracone połączenie płytki 2 układu SIB lub awaria płytki.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Źle skonfigurowany typ energii)	Frytownica jest skonfigurowana na niewłaściwy rodzaj energii.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR (LUB) XXXC (Nie jest podgrzewany - Sprawdzić źródło energii)	Kadź nie nagrzewa się prawidłowo.
E63	RATE OF RISE (Tempo wzrostu)	Błąd szybkości wzrostu podczas testu regeneracji.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Usterka płyty interfejsu filtracji - Filtracja i uzupełnianie nieaktywne - Wezwać serwis)	Uszkodzone połączenia płytki interfejsu układu filtrowania lub awaria płytki.
E65	CLEAN OIB SENSOR XXX F OR (LUB) XXX C - CALL SERVICE (Wyczyścić OIB czujnik - Wezwać serwis)	Gaz - czujnik powrotu oleju nie wykrywa jego obecności. Oczyszczyć czujnik oleju (patrz rozdział 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN XXXF OR (LUB) XXXC (Otwarty zawór spustowy)	Zawór spustowy otwiera się podczas smażenia.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Płyta interfejsu systemu nieskonfigurowana - Wezwać serwis)	Sterownik został włączony, gdy karta SIB nie jest skonfigurowana.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (Aktywacja bezpiecznika OIB - Wezwać serwis)	Zadziałał bezpiecznik OIB płytki VIB i nie został zresetowany.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (Receptury niedostępne - Wezwać serwis)	Sterownik nie został zaprogramowany z recepturami produktu. Wymień sterownik na fabrycznie zaprogramowany.
E70	OQS TEMP HIGH (Wysoka temperatura)	Temperatura oleju jest zbyt wysoka, aby można było odczytać OQS. Przeprowadzać filtrowanie w temperaturze od 149 °C (300 °F) do 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (Niska temperatura)	Temperatura oleju jest zbyt niska, aby można było odczytać OQS. Przeprowadzać filtrowanie w temperaturze od 149 °C (300 °F) do 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (Niski zakres TPM)	Wskazanie TPM jest zbyt niskie do prawidłowego odczytu OQS. Można to również zauważyć przy nowym świeżym oleju. Nieprawidłowy rodzaj oleju można wybrać w menu konfiguracyjnym. Czujnik może nie być skalibrowany dla danego rodzaju oleju. Patrz tabela rodzajów oleju w dokumencie instruktażowym 8197316. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (Wysoki zakres TPM)	Wskazanie TPM jest zbyt wysokie do prawidłowego odczytu OQS. Usuń olej.
E74	OQS ERROR (Błąd)	Układ OQS ma błąd wewnętrzny. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Błąd powietrza OQS)	OQS wykrywa powietrze w oleju. Sprawdź O-ringi i sprawdź/dokręć filtr wstępny, aby upewnić się, że do czujnika OQS nie dostaje się powietrze. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z FAS.
E76	OQS ERROR (Błąd)	Czujnik OQS sygnalizuje błąd komunikacji. Sprawdź połączenia z czujnikiem OQS. Wyłączyć i włączyć zasilanie na całej baterii frytownicy. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z FAS.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

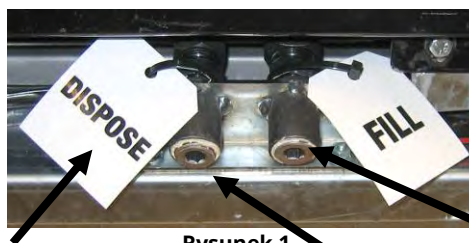
ANEKS A: INSTRUKCJE DOTYCZĄCE SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU

UWAGA: Zawarte tu Instrukcje dotyczące zbiorczego systemu napełniania/odprowadzania tłuszczu opisują system RTI. Instrukcje te nie muszą mieć zastosowania do innych zestawów zbiorczych.

C.1.1 Systemy zbiorcze oleju

Systemy zbiorcze oleju są wyposażone w duże zbiorniki oleju, zwykle znajdujące się z tyłu restauracji, które są podłączone do tylnego kolektora frytownicy. Zużyty olej jest odpompowany z frytownicy przez złączkę znajdującą się u dołu do zbiorników utylizacyjnych, a świeży olej jest pompowany ze zbiorników przez złączkę znajdującą się u góry (patrz Rysunek 1). Zdejmij płytkę odsłaniając złącze RTI i podłącz złącze RTI do frytownicy (patrz Rysunek 2).

Konieczne jest całkowite wyłączenie układu frytownicy po zmianie typu układu olejowego z JIB na zbiorczy.



Rysunek 1

Złączka
świeżego
oleju

Połączenie
okablowania
RTI (za
znacznikiem
dispose)



Rysunek 2

⚠ OSTRZEŻENIE
Nie dodawaj GORĄCEGO lub ZUŻYTEGO oleju do górnego zbiornika wyrównawczego.

Frytownice LOV™ wyposażone w systemy zbiorcze oleju, wykorzystują wbudowany zbiornik świeżego oleju dostarczany przez producenta systemu. Zdemontuj nakrywkę i włóż do zbiornika standardową złączkę, opierając metalową nakrywkę na dziobku zbiornika. Olej jest wypompowywany i pompowany do zbiornika przez tę samą złączkę (patrz Rysunek 3).



Rysunek 3

Chwilowy przełącznik służący do resetowania wskaźnika niskiego poziomu w zbiorniku służy również do napełnienia zbiornika w systemie RTI. Po naciśnięciu przycisku resetowania układu dopełniania, naciśnięcie i przytrzymanie przełącznika chwilowego, który znajduje się nad pojemnikiem JIB, pozwala operatorowi napełnić pojemnik ze zbiornika oleju zbiorczego (patrz rysunek 4).

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

UWAGA NIE przepelniać pojemnika.

Instrukcje dotyczące napełniania kadzi z układów zbiorczych, patrz punkt 5.3.9.



Rysunek 4

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

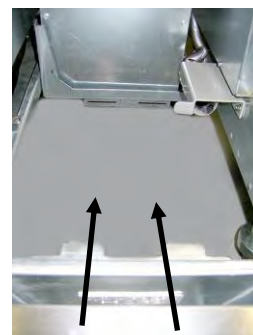
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ANEKS B: Przygotowanie JIB do opcji stałego tłuszczu piekarskiego

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



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



Rysunek 2: Ustawić urządzenie do topienia w szafce i umieścić wieszaki w złączach prowadnic liniujących.



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



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



Rysunek 5: Zamontuj urządzenie do topienia do szyn po obu stronach.



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



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



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

Włącznik zasilania urządzenia do topienia.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ANEKS E: Korzystanie z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego

Zresetuj system zbiornika oleju

- Upewnij się, że urządzenie do topienia stałego tłuszczu piekarskiego jest włączone.
- Napełnij urządzenie do topienia stałym tłuszczem.
- Odczekaj 2-3 godziny aż stały tłuszcz roztopi się. **NIE** naciskaj pomarańczowego przycisku resetowania, aż tłuszcz dojdzie do stanu topnienia. Komunikat o niskim stanie oleju w zbiorniku zostanie wyświetlony, jeśli frytownica wymaga uzupełnienia tłuszczu zanim stały tłuszcz roztopi się w urządzeniu do topienia.
- Po roztopieniu całego tłuszczu naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania, aby zresetować system dopełniania.
- **NIE DODAWAJ** gorącego tłuszczu do urządzenia do topienia tłuszczu. Temperatura pojemnika tłuszczu nie powinna przekraczać 60 °C (140 °F). Dodaj niewielką ilość stałego tłuszczu do zbiornika, aby zapewnić prawidłowe działanie systemu dopełniania.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, **NIE WYŁĄCZAJ** na noc urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego.
- Włącznik zasilania urządzenia do topienia jest również używany jako przełącznik resetowania po osiągnięciu limitu wysokiej temperatury systemu.



Włącznik zasilania urządzenia do topienia



Ostrożnie unieś, aby dodać stały tłuszcz



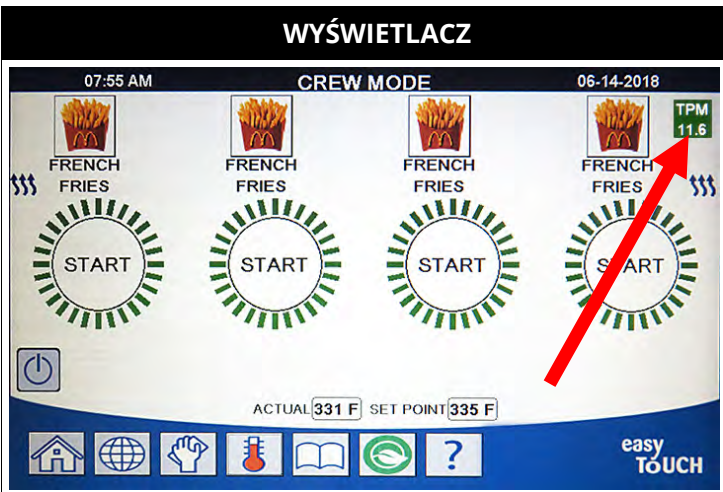
OSTRZEŻENIE

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

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIELA14 SERIES GEN III LOV™

ANEKS D: Używanie czujnika jakości oleju (OQS)

D.1 Sprawdź wartość TPM

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	Przycisk TPM w prawym górnym rogu wyświetla ostatni pomiar TPM. Naciśnięci przycisku TPM spowoduje wyświetlenie ostatnich 30 dni pomiarów TPM. Naciśnij przycisk strzałki wstecz, aby powrócić do głównego ekranu.

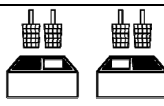
D.2 Filtr konserwacyjny z czujnikiem OQS lub filtrem końcowym dnia

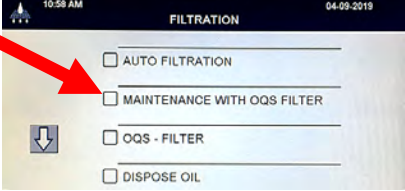
Upewnij się, że wkład lub papier filtra są wymieniane codziennie, aby system działał prawidłowo. W przypadku dużych ilości lub sklepów całodobowych, wkład lub papier filtra należy wymieniać dwa razy dziennie dla prawidłowego działania urządzenia.

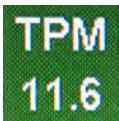
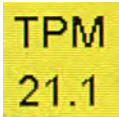
Jeśli wyświetla się komunikat CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY), zamknij zawór spustowy. Naciśnij przycisk X, aby zakończyć.

WSKAZÓWKA
Wkład lub papier filtra należy wymieniać codziennie.

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Temperatura frytownicy MUSI być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	2. Wybrać LEWA KADŹ lub PRAWA KADŹ dla dzielonych kadzi.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	3. Wybierz MAINTENANCE WITH OQS FILTER (KONSERWACJA Z FILTREM OQS).
MAINTENANCE FILTRATION? (FILTRACJA KONSERWACYJNA?)	4. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X, filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica powraca do normalnej pracy.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NOSIĆ RĘKAWICE OCHRONNE - NACIŚNIJ POTWIERDŹ, GDY UKOŃCZONE)	5. Naciśnij przycisk ✓ jeden raz, gdy wszystkie elementy ochrony osobistej, w tym rękawice żaroodporne są założone.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (UPEWNIJ SIĘ, ŻE MISA I POKRYWA SĄ NA MIEJSCU)	6. Naciśnij przycisk ✓, jeśli misa oleju i pokrywa są na miejscu.
DRAINING IN PROGRESS (SPUSZCZANIE W TOKU)	7. Podczas spuszczenia oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.
SCRUB VAT COMPLETE? (SZOROWANIE KADZI ZAKOŃCZONE?)	8. Umyć kadź. W przypadku czyszczenia elektryki sprawdź podzespoły. Po zakończeniu naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia). ⚠ ZAGROŻENIE Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
CLEAN SENSORS? (CZY CZUJNIKI SĄ CZYSTE?)	9. (Tylko gazowe) Oczyszczyć czujnik poziomu oleju poduszką nie powodującą zadrapań (patrz sekcja 6.6.2 w instrukcji IO). (Wszystkie frytownice) Śrubokrętem lub podobnym narzędziem wyczyścić powierzchnię wokół czujników AIF i ATO, aby usunąć wszelki osad z okolicy czujników (patrz sekcja 6.2.4 w instrukcji IO), a po zakończeniu naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia).
WASH VAT? (UMYĆ KADŹ?)	10. Naciśnij przycisk ✓ (znaku potwierdzenia).
WASHING IN PROGRESS (MYCIE W TOKU)	11. Po otwarciu zaworu zwrotnego i podczas spłukiwania kadzi olejem z misy filtra, żadne działania nie są wymagane.
WASH AGAIN? (UMYĆ PONOWNIE?)	12. Pompa filtra się wyłączy. Jeśli kadź jest czysta od zanieczyszczeń, naciśnij przycisk X, aby kontynuować. Jeśli okruszki są wciąż obecne, naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia), a pompa filtra uruchomi się ponownie. Ten cykl będzie powtarzany do momentu naciśnięcia przycisku X.
RINSING IN PROGRESS (SPŁUKIWANIE W TOKU)	13. W przypadku zamknięcia zaworu spustowego i ponownego napełniania kadzi przez pompę filtra dodatkowe działania nie są wymagane. Zawór spustowy otwiera się i spłukuje kadź.
RINSE AGAIN? (SPŁUKAĆ PONOWNIE?)	14. Jeśli kadź jest czysta od zanieczyszczeń, naciśnij przycisk X, aby kontynuować. Jeśli potrzebne jest dodatkowe spłukiwanie, naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia), a spłukiwanie zostanie powtórzone do momentu naciśnięcia przycisku X.
POLISH IN PROGRESS (POLEROWANIE W TOKU)	15. Żadne działania nie są wymagane, gdy zawory spustowe i powrotny są otwarte, a olej jest pompowany przez kadź przez trzy minuty.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	16. Podczas napełniania czujnika jakości oleju OQS żadne działania nie są wymagane.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
MEASURING OIL QUALITY (POMIAR JAKOŚCI OLEJU)	17. Żadne działania nie są wymagane, gdy czujnik jakości oleju OQS oblicza wartość jakości oleju.
POLISH IN PROGRESS (POLEROWANIE W TOKU)	18. Żadne działania nie są wymagane, gdy zawory spustowy i powrotny są otwarte, a olej jest pompowany przez kadź przez dodatkowe dwie minuty.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	19. Żadne działanie nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana ponownie.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	20. Naciśnij przycisk X, aby ponownie uruchomić pompę, jeśli poziom oleju znajduje się poniżej pełnej linii górnego poziomu oleju. * Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia, gdy poziom oleju znajdzie się na wysokości pełnej linii górnego poziomu oleju. Jeśli kadź nie zostanie w pełni wypełniona, sprawdź misę oleju, aby zobaczyć czy większość oleju została przywrócona. W misie może być zbyt mało oleju. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), gdy w misie filtra nie ma już oleju.
TPM VALUE – ##.# (WARTOŚĆ TPM – ##.#)	21. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeśli wartość TPM znajduje się poniżej wartości granicznych KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ WKRÓTCE i KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ, przejdź do kroku 24. Jeśli TPM znajduje się powyżej KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ WKRÓTCE, przejdź do czynności 22. Jeśli TPM znajduje się powyżej KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ, przejdź do czynności 23.
DISCARD SOON (UTYLIZUJ WKRÓTCE) 	22. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź do czynności 24.
DISCARD NOW (UTYLIZUJ TERAZ) 	23. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź to UTYLIZACJI w sekcji 5.3.4/5. Naciśnij X (NIE), aby opóźnić UTYLIZACJĘ.
	24. Sterownik zostanie wyłączony.
  	25. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznych KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, UTYLIZUJ WKRÓTCE, wartość TPM zostanie pokazana w zielonym polu, w prawym górnym rogu. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznej KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, UTYLIZUJ WKRÓTCE, wartość TPM zostanie pokazana w żółtym polu, w prawym górnym rogu. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest powyżej wartości granicznej KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, wartość TPM zostanie pokazana w pomarańczowym polu, w prawym górnym rogu. Olej należy zutylizować.

***UWAGA:** Po filtracji konserwacyjnej normalnym jest pozostała niewielka ilość oleju, a poziom oleju może nie powrócić do poziomu sprzed filtracji konserwacyjnej. Wybranie odpowiedzi TAK po dwóch próbach ponownego napełnienia kadzie, włącza automatyczne uzupełnianie, które koryguje wszelkie straty oleju powstałe podczas filtracji.

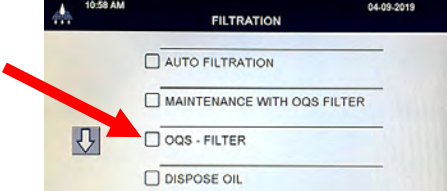
D.3 Filtr OQS (Czujnik jakości oleju)

Filtr OQS to funkcja umożliwiająca filtrowanie kadzi i pobiera odczyt oleju w celu sprawdzenia wartości TPM (Całkowita ilość związków polarnych) w oleju wykorzystując wbudowany czujnik jakości oleju OQS. Ta funkcja jest wykorzystywana do określenia kiedy olej osiągnął koniec żywotności i kiedy należy go zutylizować. Upewnij się że wkład lub papier filtra są wymieniane codziennie, aby system działał prawidłowo. W przypadku dużych ilości lub sklepów całodobowych, wkład lub papier filtra należy wymieniać dwa razy dziennie dla prawidłowego działania urządzenia.

Jeśli wyświetla się komunikat CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY), zamknij zawór spustowy. Naciśnij przycisk X (NIE), aby zakończyć.

WSKAZÓWKA
Wkład lub papier filtra należy wymieniać codziennie.

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Temperatura frytownicy MUSI być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	2. Wybrać LEWA KADŹ lub PRAWA KADŹ dla dzielonych kadzi.
	3. Wybierz OQS (Czujnik jakości oleju) - FILTER (FILTR)
OQS FILTER NOW? (FILTROWANIE OQS TERAZ?)	4. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X (NIE), filtrowanie zostanie anulowane, a frytownica powraca do normalnej pracy.
OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	5. Wyświetla się, gdy poziom oleju we frytownicy jest zbyt niski. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności. Upewnij się, że poziom oleju frytownicy znajduje się pomiędzy dwoma liniami poziomów, które znajdują się na tylnej części urządzenia. Sprawdź, czy JIB posiada niski poziom oleju. Jeśli JIB nie jest pusty, a ten problem ciągle się pojawia, skontaktuj się z FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT (ZGARNIAJ ZANIECZYSZCZENIA Z KADZI) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (NACIŚNIJ POTWIERDŹ, GDY ZAKOŃCZONO)	6. Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłu, usuwając przy tym maksymalną ilość okruszków z każdej kadzi. Jest to bardzo istotna czynność dla optymalizacji cyklu eksploatacji oleju i jego jakości. Po zakończeniu naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK). Naciśnij przycisk X, aby anulować filtrację.
DRAINING IN PROGRESS (SPUSZCZANIE W TOKU)	7. Podczas spuszczenia oleju do miski nie są wymagane żadne czynności.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
WASHING IN PROGRESS (MYCIE W TOKU)	8. Po otwarciu zaworu zwrotnego i podczas spłukiwania kadzi olejem z misy filtra, żadne działania nie są wymagane. ⚠ ZAGROŻENIE Pilnij, aby w odpływie nie znalazły się jakiegokolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	9. Podczas napełniania czujnika jakości oleju OQS żadne działania nie są wymagane.
MEASURING OIL QUALITY (POMIAR JAKOŚCI OLEJU)	10. Żadne działania nie są wymagane, gdy czujnik jakości oleju OQS oblicza wartość jakości oleju.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	11. Żadne działanie nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana ponownie.
TPM VALUE - ##.# (WARTOŚĆ TPM - ##.#)	12. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeśli wartość TPM znajduje się poniżej wartości granicznych KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ WKRÓTCE i KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ, przejdź do czynności 15. Jeśli TPM znajduje się powyżej KONFIGURACJA CZUJNIK JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ WKRÓTCE, przejdź do czynności 13. Jeśli TPM znajduje się powyżej KONFIGURACJA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU - UTYLIZUJ, przejdź do czynności 14.
DISCARD SOON (UTYLIZUJ WKRÓTCE)	13. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź do czynności 15.
DISCARD NOW (UTYLIZUJ TERAZ)	14. Naciśnij przycisk ✓ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź to UTYLIZACJI w sekcji 5.3.4/5. Naciśnij X (NIE), aby opóźnić UTYLIZACJĘ.
PREHEAT (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)	15. Podczas nagrzewania frytownicy do wartości docelowej nie są wymagane żadne czynności.
	16. Frytownica jest gotowa do użytku. Jeśli wyświetla się raz, frytownica osiągnęła wartość docelową.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	17. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznych KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, UTYLIZUJ WKRÓTCE, wartość TPM zostanie pokazana w zielonym polu, w prawym górnym rogu. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznej KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, UTYLIZUJ WKRÓTCE, wartość TPM zostanie pokazana w żółtym polu, w prawym górnym rogu. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest powyżej wartości granicznej KONFIGURACJA CZUJNIKA OQS - UTYLIZUJ TERAZ, wartość TPM zostanie pokazana w pomarańczowym polu, w prawym górnym rogu. Olej należy zutylizować.

UWAGA: Jeśli olej nie został całkowicie zwrócony podczas filtracji, system może przejść do funkcji niekompletnej filtracji.

TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.



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_8197734 10/2022