

# **FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000** easyTouch<sup>®</sup> Sterownik

# Instrukcja obsługi

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



# ▲ UWAGA PRZECZYTAJ INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM.



Numer części: FRY\_IOM\_8197804 10/2022

Oryginalne instrukcje tłumaczenia Polish / Polskie



### <u>WSKAZÓWKA</u>

JEŻELI W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTUJE W NINIEJSZYM URZĄDZENIU FRYMASTER DEAN CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ <u>NIEZMODYFIKOWANA</u>, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER DEAN LUB W JEJ AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTANIE PODDANA JAKIMKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. 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.

### <u>WSKAZÓWKA</u>

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

### <u>WSKAZÓWKA</u>

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

### INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW MODELI WYPOSAŻONYCH W STEROWNIKI USA

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

#### <u>KANADA</u>

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

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

### \rm ZAGROŻENIE

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

### \rm AZAGROŻENIE

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

### \rm ZAGROŻENIE

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

### 1 OSTRZEŻENIE

Nie dolewaj GORĄCEGO ani UŻYWANEGO oleju do zbiornika JIB.

NIGDY nie spuszczać roztworu odparowującego lub czyszczącego do modułu utylizacji tłuszczu stałego (SDU), wbudowanego modułu filtrującego, przenośnego modułu filtrującego, ani OQS (czujnika jakości oleju). Moduły te są przeznaczone do innych zadań i zostaną uszkodzone przez ten roztwór, co unieważni gwarancję.

### \rm AZAGROŻENIE

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

### \rm ZAGROŻENIE

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

### 🕂 ZAGROŻENIE

Spuszczając olej do odpowiedniego SDU lub METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to co najmniej 15 litrów (4 galony) dla smażalnic FQE30-T lub FQG30-T. Inaczej, może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem oleju.

### \rm AZAGROŻENIE

Spuszczając wygotowany roztwór oleju do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to co najmniej 15 litrów (4 galony) dla smażalnic FQE30U-T lub FQG30U-T. Inaczej, może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem roztworu.

### 🕂 ZAGROŻENIE

Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.

### 🕂 ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem frytownicy i misy filtra olejem należy sprawdzić, czy są zupełnie suche i czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.

### \rm 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.

### \land ZAGROŻENIE

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

### \rm OSTRZEŻENIE

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

### \rm OSTRZEŻENIE

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

### ▲ OSTRZEŻENIE

ZAGROŻENIE NIE NALEŻY spuszczać oleju do SDU z jednej pełnej frytownicy lub dwóch osobnych frytownic, aby uniknąć przelania i wylania się gorącego oleju, co może doprowadzić do ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

### \rm OSTRZEŻENIE

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

### **OSTRZEŻENIE**

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

### **▲** OSTRZEŻENIE

W trakcie procesu odparowania nie zostawiać smażalnicy bez nadzoru. Jeżeli roztwór przeleje się, natychmiast ustaw przełącznik ON/OFF (Włącz/Wyłącz) w pozycji OFF (Wyłącz).

### \rm OSTRZEŻENIE

Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci w wieku poniżej 16 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem dotyczących korzystania z urządzenia od osób odpowiedzialnych za bezpieczeństwo. Nie wolno zezwalać dzieciom na zabawę z tym urządzeniem.

### \rm OSTRZEŻENIE

Obsługa, instalacja i serwisowanie tego produktu może narazić osoby na działanie środków/produktów chemicznych w tym [Bisfenol A (BPA), wełny szklanej lub włókien ceramicznych i krzemionki krystalicznej], które według wiedzy Stanu Kalifornia powodują nowotwory, wady wrodzono lub inne zachwiania funkcji reprodukcyjnych. Więcej informacji na ten temat uzyskasz pod adresem www.P65Warnings.ca.gov.

# FRYMASTER<sup>®</sup>

## Instrukcja obsługi sterownika FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000 SPIS TREŚCI

ROZDZI	AŁ 1: Instrukcje dotyczące sterownika FilterQuick™ FQ400	
1.1	Informacje ogólne o FQ4000	1-1
1.2	Opis i funkcje przycisków FQ4000	1-1
	1.2.1 Przyciski nawigacji	1-1
	1.2.1.1 Pasek przycisków menu głównego	1-1
	1.2.1.2 Przycisk ekranu głównego	1-1
	1.2.1.3 Przycisk trybu pracy załogi	1-2
	1.2.1.4 Przyciski menu	1-2
	1.2.1.5 Przycisk Przepisy	1-2
	1.2.1.6 Przycisk Ustawienia	1-2
	1.2.1.7 Przycisk Serwis	1-2
	1.2.1.8 Przycisk zasilania	1-3
	1.2.1.9 Przycisk Języki	1-3
	1.2.1.10 Przycisk menu filtracji	1-3
	1.2.1.11 Przycisk temperatury	1-3
	1.2.1.12 Przycisk Menu	1-3
	1.2.1.13 Przycisk Oszczędzanie energii	1-3
	1.2.1.14 Przycisk Informacje statystyczne	1-3
	1.2.1.15 Przycisk Ręczne uzupełnianie oleju	1-3
	1.2.1.16 Przycisk Wyjdź lub Wstecz	1-3
	1.2.1.17 Przycisk OQS (czujnika jakości oleju) TPM	
	(materiałów o całkowitej polaryzacji)	
1.3	Schemat menu komputera FQ4000	
1.4	Schemat menu informacji FQ4000	
1.5	Funkcje podstawowe	
1.6	Smazenie	
1./	Programowanie ustawień smażalnicy (Serwis)	
1.8	Programowanie ustawień smazalnicy (kierownika)	
1.9	Dodawanie lub edycja istniejących produktow	I-28
1.10		1-52 1 22
1.11		ככ-۱ ۱ ۵۸
1.12	1 12 1 Test limitu wysokiej temperatury	1-34 1_2/
	1.12.7 Funkcie kierownika	1-35
	1 12 2 1 E-dziennik	
	1 12 2 2 Konfiguracia kodu dostenu	1-36
	1 12 2 3 Działanie menu USB	1-37
1.13	Informacie statystyczne	1-38
	1 13 1 Statystyka karty raportu	1-38
	1.13.2 Statystyka oleju	
	1.13.3 Statystyka żywotności	
	1.13.4 Statystyka eksploatacji	
	1.13.5 Czas przywracania	
	1.13.6 Statystyki filtracji	
	1.13.7 Wersja oprogramowania	
	1.13.8 Statystyka resetowania eksploatacji	

1.13.9	Statystyka świeżego oleju	. 1-44
1.13.10	Statystyka eksploatacji resetowania świeżego oleju	. 1-45
1.13.11	Statystyka ostatniego wsadu	1-45
1.13.12	Statystyka TPM (materiałów o całkowitej polaryzacji)	1-46
1.13.13	Statystyka resetowania filtracii	1-47

### ROZDZIAŁ 2: Instrukcje funkcji menu filtracji FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000

2.1	Menu	filtracji	2-1
	2.1.1	Szybka filtracja – Monit o filtracji	2-1
	2.1.2	Szybka filtracja na żądanie	2-2
	2.1.3	Czyszczenie i filtracja (lub filtracja na koniec dnia)	2-5
	2.1.4	Filtr OQS (Czujnika jakości oleju)	2-8
	2.1.5	Utylizacja w systemach nie-zbiorczych	2-11
	2.1.6	Utylizacja w systemach zbiorczym, złączką przednią oraz złączką zewnętrzną	
		utylizacji oleju	2-14
	2.1.7	Napełnianie kadzi z misy (filtra)	2-19
	2.1.8	Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego	2-20
	2.1.9	Z misy do odpadów	2-21
	2.1.10	Spust do misy	2-22
	2.1.11	Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno])	
		dla systemów nie-zbiorczych oleju	2-24
	2.1.12	Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno])	
		w systemach zbiorczym, ze złączką przednią oraz złączką zewnętrzną	2-30
	2.1.13	Polerowanie	2-38

### ROZDZIAŁ 3: Diagnostyka eksploatacyjna

3.1	Wstęr	ρ	
3.2	Rozw	iązywanie problemów	
	3.2.1	Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem	
	3.2.2	Rozwiązywanie problemów usterek filtracji	
	3.2.3	Zajęty filtr	
	3.2.4	Rozwiązywanie problemów OQS (czujnika jakości oleju)	
	3.2.5	Kody błędów w dzienniku	

# ROZDZIAŁ 1: FILTERQUICK™ FQ4000 INSTRUKCJA OBSŁUGI STEROWNIKA

# 1.1 Informacje ogólne o FQ4000

Witamy w FQ4000, wygodnym w użyciu sterowniku z ekranem dotykowym z funkcją menu 40-produktów. Jedno naciśnięcie przycisku uruchamia cykl smażenia wybranego produktu. Sterownik może płynnie przechodzić od jednego produktu do drugiego.

Sterownik FQ4000 nadaje się do smażalnic elektrycznych oraz gazowych, o kadziach jednolitych, jak i dzielonych.

# 1.2 Opis i funkcje przycisków FQ4000

### 1.2.1 Przyciski nawigacji

Produkt/Zmiana produktu/Uruchomienie smażenia/ Anulowanie alarmu Wskaźnik LL RECIPES 07-05-2017 nagrzewu CRISPY CRISPY STRIPS STRIPS Wskaźnik CHICKEN CHICKEN uzupełnienia Włącz-Wyłącz (naciśnij í FISH FRITTER FRITTER przytrzymaj, aby włączyć. Naciśnij, aby FISH wyłączyć) S. Arry ONION  $(\mathbf{I})$ NUGGETS NUGGETS FINISH RINGS easy TOUCH 11.6 Przycisk ekranu głównego (ustawienia, Temperatura TPM Osz czę dza (Jakość oleju) Menu przepisy oraz nie energii Reczne Zmiana filtracji Zmiana uzupełnianie informacje statystyczne) języka oleju menu

### 1.2.1.1 Pasek przycisków menu głównego

Pasek przycisków menu głównego u spodu ekranu służy do nawigacji po różnych menu sterownika FQ4000 (patrz Rysunek 1).

### 1.2.1.2 Przycisk ekranu głównego

Przycisk ekranu głównego służy do przywoływania ekranu głównego (patrz Rysunek 2). Ekran główny zawiera przyciski Crew Mode (Tryb załogi), Menus (Menu), Recipes (Przepisy), Settings (Ustawienia), Service (Serwis), Change Language (Zmień język), Filter (Filtracja) oraz Information Statistics (Informacje statystyczne).



### 1.2.1.3 Przycisk trybu pracy załogi

Przycisk trybu pracy załogi przenosi użytkownika z ekranu głównego do trybu smażenia (patrz Rysunek 3).

### 1.2.1.4 Przyciski menu

Przycisk menu służy do ustawiania wielu menu z określonymi produktami, takimi jak stanowisko smażalnicze, kurczak, inne produkty, śniadanie, obiad lub menu wymiany (patrz Rysunek 4).

### 1.2.1.5 Przycisk Przepisy

Przycisk przepisów umożliwia edycję lub dodanie produktów (patrz Rysunek 5).

### 1.2.1.6 Przycisk Ustawienia

Przycisk ustawień zapewnia dostęp do edycji ustawień smażalnicy (patrz Rysunek 6).

### 1.2.1.7 Przycisk Serwis

Przycisk serwisu zapewnia dostęp do funkcji serwisowych smażalnicy (patrz Rysunek 7).

Podczas programowania i innych funkcji, jeśli w ciągu jednej minuty nie zostanie wykonana żadna czynność, sterownik powraca do poprzedniego trybu pracy.







### 1.2.1.8 Przycisk zasilania

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania włącza interfejs użytkownika i smażalnicę. Naciśnięcie przycisku zasilania, gdy smażalnica jest włączona, wyłącza ją (patrz Rysunek 8).

### 1.2.1.9 Przycisk Języki

Naciśnięcie przycisku języka przełącza pomiędzy językiem podstawowym a językiem pomocniczym, jeśli funkcja jest skonfigurowana w zakładce ustawień kierownika (patrz Rysunek 9).

### 1.2.1.10 Przycisk menu filtracji

Naciśnięcie przycisku menu filtracji zapewnia dostęp do funkcji związanych z filtracją, utylizacją, opróżnianiem, napełnianiem oraz głębokim czyszczeniem kadzi (patrz Rysunek 10). Gdy ręka ma żółty kolor, filtracja została pominięta raz. Gdy kolor jest czerwony, filtracja została pominięta więcej niż raz i jest niezbędna.

### 1.2.1.11 Przycisk temperatury

Naciśnięcie przycisku temperatury wyświetla aktualną temperaturę kadzi i docelową (patrz Rysunek 11).

### 1.2.1.12 Przycisk Menu

Naciskanie przycisku menu umożliwia przełączanie między różnymi menu, jeśli są skonfigurowane (patrz Rysunek 12).

### 1.2.1.13 Przycisk Oszczędzanie energii

Naciśnięcie przycisku oszczędzania energii przełącza smażalnicę ze standardowej wartości docelowej temperatury na niższą, gdy smażalnica nie pracuje, aby zaoszczędzić koszty energii (patrz Rysunek 13).

### 1.2.1.14 Przycisk Informacje statystyczne

Naciśnięcie przycisku informacji statystycznych dostarcza informacji o statystykach filtrów, statystykach olejów, statystykach okresu eksploatacji, statystykach użytkowania, czasie odzyskiwania, statystykach dotyczących ostatniego obciążenia oraz wersjach oprogramowania (patrz Rysunek 14).

### 1.2.1.15 Przycisk Ręczne uzupełnianie oleju

Naciśnięcie przycisku ręcznego uzupełniania oleju pozwala użytkownikowi na ręczne uzupełnianie kadzi z olejem (patrz Rysunek 15).

### 1.2.1.16 Pozycje porzucania menu

Aby wyjść lub wycofać się z MENUS (menu) oraz SUB-MENUS (menu podrzędnych), wciśnij przycisk ekranu głównego lub strzałki w lewo (patrz Rysunek 16).

# 1.2.1.17 Przycisk OQS (czujnika jakości oleju) TPM (materiałów o całkowitej polaryzacji)

Naciśnięcie przycisku TPM, gdy światło jest stałe, wyświetla ostatnie 30 dni odczytów TPM/OQS (patrz Rysunek 17). Naciśnięcie przycisku TPM, gdy miga, oznacza, że minęło ponad 24 godziny od ostatniej filtracji OQS i wyświetli monit o filtrację OQS.

Rysunek 8







Rysunek 11









**Rysunek 15** 





### 1.3 Schemat menu komputera FQ4000

Poniżej wskazano główne elementy programowania komputera FQ4000, w kolejności w jakiej pojawiają się nagłówki menu podrzędnych w poszczególnych rozdziałach Instrukcji Instalacji i Obsługi.



# 1.4 Schemat menu informacji FQ4000

Poniżej przedstawiono informacje statystyczne w urządzeniu FQ4000 oraz kolejność, w jakiej można znaleźć nagłówki menu podrzędnych w sterowniku.

Information Statistics (Informacje statystyczne) 👔
Report Card (Karta raportu) 🌹
1. Today's Report (Dzisiejszy raport)
2. Yesterday's Report (Wczorajszy raport)     3. Weekly Report (Cotvoodniowy raport)
└── 1. Last Dispose Date (Data ostatniej utylizacji)
- 2. Cooks Since Last Dispose (Liczba cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji)
<ul> <li>3. Filters Since Last Dispose (Liczba cykli filtrowań od ostatniej utylizacji)</li> <li>4. Skipped Eilters Since Last Dispose (Liczba cykli filtrowań od ostatniej utylizacji)</li> </ul>
5. Current Oil Life (Bieżący cykl eksploatacji oleju)
6. Average Cooks Over Oil Life (Średnia ilość smażeń na cykl eksploatacji oleju)
8. Oil Dragout per Dispose (Spust oleju na utvlizacje)
9. Oil Dragout per Day (Sputs oleju na dzień)
10. Oil Dragout per Hour (Spust oleju na godzinę)
Life (Okres e ksploatacji)
1. Commission Date (Data od bioru)     2. Unit Serial Number (Numer serviny iednostki)
3. Controller Serial Number (Numer seryjny sterownika)
4. Total On Time (Hours) (Całkowity czas pracy (godziny))
5. Total Heat Cycle Count (Całkowita liczba cykli nagrzewania) 6. Total Energy Saving Time (Łaczny czas oszczedzania energii)
7. Total Cook Time (Całkowity czas smażenia)
— Usage (Eksploatacja)
1. Usage Start Date (Data rozpoczęcia eksploatacji)
2. Total Number of Cook Cycles (Całkowita liczba cykli smażenia)     3. Total Number of Quit Cook Cycles (Całkowita liczba cykli smażenia zakończonych wyiściem)
4. Total Vat On Time (Hours) (Całkowity czas pracy kadzi (godziny))
Recovery (Przywracanie)
└──1. Last Recovery Time (Ostatnia godzina przywracania)
Filter (Filtracja)
1. Current Day and Date (Aktualny dzień i data)     2. Ceske Remeining Listi Next Eiter (Liszbe pezeteksek sykli emotelniezych
do następnego filtrowania)
<ul> <li>3. Daily Number of Cooks (Dzienna liczba smażeń)</li> <li>4. Daily Number of Filters (Dzienna liczba filtrowań)</li> </ul>
5. Daily Number of Skipped Filters (Dzienna liczba pominiętych filtrowań)
6. Average Cooks Per Filter (Srednia liczba smażeń na filtr) 7. Weekly Number of Filters (Tygodniowa liczba filtrowań)
<ul> <li>8. Weekly Number of Skipped Filters (Tygodniowa liczba pominiętych filtrowań)</li> <li>9. Filtration (Filtracia)</li> </ul>
Software Version (Wersia paragramowania)
1. UIB Software Version (Wersia oprogramowania UIB)
<ul> <li>2. SIB Software Version (1, 2 – Splits) (Wersja oprogramowania SIB (1, 2 – dzielone))</li> </ul>
3. VIB Software Version (Wersja oprogramowania VIB)
5. OQS Software Version (Wersja oprogramowania PiB)
6. Actual Vat Temp (L, R – Splits) (Bieżąca temperatura kadzi (L, P - dzielone))
7. AIF RTD Temp (L, R – Splits) (Temperatura AIF RTD (L, P - dzielone)) 8. ATO RTD Temp (L, R – Splits) (Temperatura ATO RTD (L, P - dzielone))
9. Board ID (Identyfikator plyty)
10. Gateway Software Version (Wersja oprogramowania bramy)     11. Gateway IR Address (Adres IR bramy)
12. Gateway Link Quality (Jakoś połączenia bramy)
13 Gateway Signal Strength and Noise (Siła sygnały bramy i zakłócenia)
Usage Reset O (Resets Usage Data 1656) (Resetowanie (Resetuje zużycie danych 1656))
Fresh Oil (Swieży olej)
2. Dispose Count Since Last Reset (Liczba utylizacji od ostatniego resetowania)
3. Fresh Oil Counter Reset Date (Data resetowania licznika świeżego oleju)
4. Fresh Oil Counter (Licznik świeżego oleju)
Last Load (Ostathi wsad)
1. Last Cooked Product (Ostatnio smażony produkt)
2. Last Load Start Time (Ostathi wsad - czas rozpoczęcia)
J. Last Load Cook Time (Ostatri) wsad - czas smazenia)     4. Last Load Program Time (Ostatri) wsad - czas programu)
5. Last Load Max Vat Temp (Ostatni wsad - maksymalna temp. kadzi)
6. Last Load Min Vat Temp (Ostatniwsad - minimalna temp. kadzi)
8. % of Cook Time, Heat Is On (% czasu smażenia, nagrzewanie włączone)
9. Vat Temp Before Cook Starts (Temperatura kadzi przed rozpoczęciem smażenia)
IU. Vat Temp at Cook End (Temperatura kadzi po zakończeniu smażenia)

TPM Statistics (Statystyki TPM) 💧 Filter Reset 🔿 (Resetowanie filtracji (Resetuje dane statystyki filtracji 1656))

# 1.5 Funkcje podstawowe Podstawy obsługi urządzenia FQ4000



## Smażenie 1.6 Smażenie z urządzeniem FQ4000

Produkt przedstawiono na ekranie. Wybierz inny produkt, naciśnij i przytrzymaj przycisk produktu, aby go wymienić.

- 1 Kontur przycisku zmienia się z zielonego na czerwony, a następnie świeci stałym czerwonym światłem. Wybierz inny produkt.
- Naciśnij przycisk produktu, aby rozpocząć cykl. 2
- Wyświetl zmiany zegara z pozostałym czasem smażenia.
- 4 Kiedy przychodzi pora otrząśnięcia kosza smażalniczego, wyświetla się SHAKE (Otrząśnięcie) na zmianę z koszem.
- Naciśnij przycisk SHAKE/BASKET (otrząśnięcie/kosz), 5 aby anulować alarm SHAKE (otrząśnięcia).
- Po zakończeniu cyklu smażenia wyświetla się REMOVE (Wyciągnij) na zmianę z CHECKMARK (znakiem potwierdzenia).
- Naciśnij przycisk REMOVE/CHECKMARK (wyciągnij/znak 7 potwierdzenia), aby anulować alarm.

HOLD TIMERS (Zegary przechowywania) działają w tle i 8 nie są wyświetlane do momentu wygaśnięcia zegara przechowywania.

Ekran HOLD TIMER EXPIRED PRODUCTS (Zegar **Q** przechowywania zakończonych produktów) wyświetla produkty, w przypadku których wygasły zegary przechowywania.

Naciśniecie przycisków PRODUCT (Produkt) wybiera produkty i **10** powoduje zmianę koloru obwodu. Naciśnięcie przycisku CHECKMARK (znaku potwierdzenia) powoduje anulowanie zegarów przechowywania i przywraca ekran do normalnej pracy, urządzenie jest gotowe do smażenia.















NUGGETS

02:43





# 1.7 Programowanie ustawień smażalnicy (Serwis)

Przy pierwszym włączeniu zasilania lub przy zmianie sterownika należy skonfigurować parametry smażalnicy. Ustawienie obejmuje ustawienia regionalne, typu zasilania, typu kadzi, typu świeżego oleju, typu oleju zużytego oraz wyłączania automatycznego uzupełniania. **WSKAZÓWKA:** ustawienia te powinny być zmieniane **WYŁĄCZNIE** przez serwisanta.

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
	1.	Gdy sterownik znajduje się w pozycji wyłączony/gotowy, naciśnij przycisk Home (Ekranu głównego).
	2.	Naciśnij przycisk Settings (Ustawienia).
	3.	Naciśnij przycisk Service (Serwis).
3000	4.	Wpisz <b>3000</b> .
	5.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
LOCALE (USTAWIENIA REGIONALNE)	6.	Naciśnij przycisk ustawień regionalnych.
CE NON-CE (UE INNE NIŻ UE)	7.	Wybierz ustawienia regionalne <b>CE</b> lub <b>inne niż CE.</b> CE (Normy europejskie) lub Non-CE (Normy inne niż europejskie), a następnie naciśnij przycisk.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	8.	Brak działania.
	9.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
<ul> <li>ENERGY TYPE</li> <li>(TYP ZASILANIA)</li> </ul>	10.	Naciśnij przycisk typu zasilania.
GAS ELECTRIC (GAZOWA ELEKTRYCZNA)	11.	Wybierz <b>GAS</b> (gazowa) lub <b>ELECTRIC</b> (elektryczna)
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	12.	Brak działania.
	13.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
🗆 VAT TYPE (TYP KADZI)	14.	Naciśnij przycisk typu kadzi.
FULL VAT SPLIT VAT (KADŹ PEŁNA KADŹ DZIELONA)	15.	Wybierz <b>FULL VAT</b> (kadź pełną) lub <b>SPLIT VAT</b> (kadź dzieloną)
8 / 24	16.	Wybierz opcję Basket Configuration (konfiguracja kosza). Ustaw 8, aby uzyskać 4 produkty na stronę lub 24, aby uzyskać 12 produktów na stronę.

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17.	Naciśnij ikonę Product (produktu) i wybierz wymagany produkt. Powtórz czynność dla pozostałych torów.
	18.	Po zakończeniu naciśnij przycisk Save (zapisz).
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	19.	Brak działania.
	20.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\overline{\mathbb{Q}}$	21.	Naciśnij przycisk strzałki w dół.
OIL SYSTEM TYPE (TYP SYSTEMU OLEJU)	22.	Naciśnij przycisk Rodzaj systemu oleju.
JIB BULK (POJ. UZUPEŁNIANIA TŁUSZCZU SYSTEM ZBIORCZY)	23.	Wybierz <b>JIB</b> (poj. uzupełnianie oleju) lub <b>BULK</b> (system zbiorcze). <b>WSKAZÓWKA:</b> zbiorniki typu JIB lub BIB są wymienne. System bulk (napełn. zbiorcze) korzysta z dużych podłączonych do frytownic pojemników magazynujących olej.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	24.	Brak działania.
	25.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
🗆 WASTE OIL (OLEJ ZUŻYTY)	26.	Naciśnij przycisk zużytego oleju.
	27.	wybierz DISPOSAL UNIT (MODUŁ UTYLIZACJI), BULK (SYSTEM ZBIORCZY), WAND FRONT (ZŁĄCZKA PRZEDNIA) lub WAND EXTERNAL (ZŁACZKA
DISPOSAL UNIT (MODUŁ		ZEWNĘTRZNA).
		WSKAZÓWKA: Wybierz DISPOSAL UNIT (moduł utylizacji)
		podczas utylizacji oleju do SDU lub innego pojemnika
PRZEDNIA)		IVIETALOWEGO. WYDIERZ BULK (SYSTEM ZDIORCZY) podczas utylizacji oleju do systemu oleju zbiorczego, który ma duże
WAND EXTERNAL (ZŁACZKA		zbiorniki na olej połączone ze smażalnicą. Wybierz WAND
ZEWNĘTRZNA)		FRONT (złączka przednia) podczas utylizacji złączką utylizacji podłączoną do smażalnicy. Wybierz WAND EXTERNAL (złączka zewnętrzna), gdy stosowany jest system utylizacji zewnętrznej złączką ssącą do usuwania oleju z frytownicy.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	28. Brak działania.
	29. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\bigcirc$	30. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
D ATO DELAY TIME (CZAS OPÓŹNIENIA ATO)	31. Naciśnij przycisk ATO Delay Time (Czas opóźnienia ATO).
0 MINUTES (0 MINUT)	32. Naciśnij czas, aby zmienić czas opóźnienia po zmianie górnego zbiornika oleju przed rozpoczęciem uzupełniania systemu. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia). Domyślnie ustawiono 0 minut dla tłuszczu ciekłego (oleju smażalnicy). Dla tłuszczu stałego wprowadzić wartość większą niż 0.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	33. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
🗆 ATO TYPE (TYP ATO)	34. Naciśnij przycisk typu ATO.
AUTO PUSH BUTTON BOTH (AUTO, PRZYCISKOWY, OBA)	<ol> <li>Wybierz AUTO, gdy zamontowano automatyczne uzupełnianie oleju. Wybierz PUSH BUTTON (przyciskowy), gdy zainstalowano tylko ręczne uzupełnianie oleju. Wybierz BOTH (oba), gdy zamontowano zarówno automatyczne, jak i ręczne uzupełnianie oleju.</li> </ol>
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	36. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
<ul> <li>AUTO TOP OFF VAT</li> <li>(AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE</li> <li>PO UZUPEŁNIENIU KADZI)</li> </ul>	37. Naciśnij przycisk Auto Top Off Vat (automatyczne wyłączanie po uzupełnieniu kadzi).
	38. Wybierz <b>LEFT VAT (lewa kadź)</b> lub <b>RIGHT VAT (prawa kadź)</b> dla dzielonych kadzi (tylko przy kadziach dzielonych).
ON OFF	39. Wybierz <b>ON</b> , chyba że dla danej kadzi nie chcesz stosować wyłączenia po uzupełnianiu. Domyślna wartość to <b>ON</b> .

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
$\overline{\mathbf{v}}$	40.	Naciśnij przycisk strzałki w dół.
OQS SETUP (KONFIGURACJA OQS)	41.	Naciśnij przycisk OQS Setup (Konfiguracja czujnika jakości tłuszczu OQS), gdy zamontowano co najmniej jeden czujnik OQS.
OQS ENABLE/DISABLE (WŁĄCZ/WYŁĄCZ OQS)	42.	Naciśnij przycisk OQS ENABLE/DISABLE (włącz/wyłącz czujnik jakości oleju), aby włączyć lub wyłączyć czujnik OQS.
ENABLE DISABLE (WŁĄCZ WYŁĄCZ)	43.	Wybrać <b>ENABLE (włącz)</b> , aby włączyć czujnik OQS lub <b>DISABLE (wyłącz)</b> , aby go wyłączyć.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	44.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
OIL TYPE (TYP OLEJU)	45.	Naciśnij przycisk Oil Type (typ oleju).
OC01v01, OC02v02, etc.	46.	Wybierz prawidłową krzywą typu oleju. Naciśnij przycisk strzałki w dół, aby przewinąć do dodatkowych krzywych typu oleju. Użyj tabeli w karcie instrukcji 8197316, aby określić typ oleju. Upewnij się, że typ oleju pasuje do tego, który stosuje magazyn.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	47.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
DISPLAY TYPE (TYP WYŚWIETLACZA)	48.	Naciśnij przycisk Display Type (typ zasilania).
NUMBER TEXT (NUMER, TEKST)	49.	Wybierz <b>NUMBER (liczba)</b> lub <b>TEXT (tekst)</b> . WSKAZÓWKA: jeśli ustawiono na NUMBER (Liczba), materiały o całkowitej polaryzacji są przedstawiane jako liczba. Jeśli ustawiono na Text (Tekst), wyświetlane jest tylko DISCARD SOON/CONFIRM (Usuń wkrótce/potwierdź), OIL IS GOOD (Olej jest dobry) lub DISCARD NOW (Usuń teraz).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	50.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
□ DISCARD NOW (USUŃ TERAZ)	51.	Naciśnij przycisk Discard Now (Usuń teraz).
TPM VALUE (WARTOŚĆ TPM)	52.	Naciśnij liczbę powyżej TPM Value (wartość TPM). Po uzyskaniu docelowej wartości TPM (materiałów o całkowitej polaryzacji), smażalnica przejdzie do usunięcia oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	53. Użyj klawiaturę, aby wprowadzić wartość usunięcia teraz TPM.
	54. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) po wprowadzeniu wartości.
	55. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), aby zapisać wartość.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	56. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\overline{\mathbb{C}}$	57. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
DISCARD SOON (USUŃ WKRÓTCE)	58. Naciśnij przycisk Discard Soon (Usuń wkrótce).
TPM VALUE (WARTOŚĆ TPM)	59. Naciśnij liczbę powyżej Discard Soon TPM Value (Usuń wkrótce wartość TPM). Ta wartość jest zazwyczaj wybierana jako liczba poniżej wartości TPM Discard Now (Usuń teraz TPM). Ta wartość będzie wyświetlana w komunikacie Discard Soon (Usuń wkrótce TPM) po uzyskaniu wartości TPM Discard Soon (Usuń wkrótce TPM). Służy to powiadomieniu personelu o tym, że wkrótce usunąć olej.
	60. Użyj klawiaturę, aby wprowadzić wartość usunięcia wkrótce TPM.
	61. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) po wprowadzeniu wartości.
	62. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), aby zapisać wartość.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	63. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
<ul> <li>DISPOSE DELAY TIMER</li> <li>(ZEGAR OPÓŹNIENIA UTYLIZACJI)</li> </ul>	64.	Naciśnij przycisk Dispose Delay Timer (Zegar opóźnienia utylizacji). Jest to ilość czasu, przy której wyświetlany jest monit DISCARD NOW (Usuń teraz) i obejdź przed ponownym pojawieniem się komunikatu DISCARD NOW (Usuń teraz). (Domyślnie 30 minut. Minimalna wartość to :00 = DISABLED, maksymalna to 4:00 godziny.)
HOURS MINUTES	65.	Naciśnij pole godzin, aby wprowadzić czas opóźnienia w godzinach.
C TAC 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C X C X C X C X C X C X C X C X	66.	Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w godzinach.
0 : 30 HOURS MINUTES	67.	Naciśnij pole minut, aby wprowadzić czas opóźnienia w minutach.
<ul> <li>The</li> <li>The</li></ul>	68.	Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w minutach.
	69.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia), aby zapisać wartość.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	70.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
	71.	Po zakończeniu naciśnij przycisk wstecz.
<ul> <li>BASIC AUTO FILTER</li> <li>(PODSTAWOWA</li> <li>AUTOMATYCZNA FILTRACJA)</li> </ul>	72.	Naciśnij przycisk Basic Auto Filter (Podstawowa automatyczna filtracja).
ENABLE DISABLE (WŁĄCZ WYŁĄCZ)	73.	Wybierz <b>ENABLE</b> Basic Auto Filter ( <b>włącz</b> Podstawową automatyczną filtrację) (filtracja automatyczna dla urządzeń <u>bez</u> czujników OIB) lub <b>DISABLE</b> Basic Auto Filtration ( <b>WYŁĄCZ</b> Podstawową automatyczną filtrację) (filtracja automatyczna dla urządzeń <u>z</u> czujnikami OIB).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	74.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
FILTRATION TIME SETTINGS	75.	Naciśnij przycisk Filtration Time Settings (Ustawienia
(USTAWIENIA CZASU FILTRACJI)		czasu filtracji).
POLISH TIME (CZAS		
POLEROWANIA)		
🗆 CLEAN TIME (CZAS	76.	Te ustawienia należy regulować tylko w przypadku
CZYSZCZENIA)		otrzymania zaleceń fabrycznych.
AUTO FILTER FLUSH TIME		Domyślne ustawienia to:
(CZAS PŁUKANIA FILTRACJI		D POLISH TIME -300
AUTOMATYCZNEJ)		🗆 CLEAN TIME -3600
CLEAN & FILTER FLUSH TIME		🗆 AUTO FILTER FLUSH TIME -25
(CZAS CZYSZCZENIA I		CLEAN & FILTER FLUSH TIME -25
PŁUKANIA FILTRACJI)		Po zakończeniu naciśnij przycisk wstecz.
$\bigcirc$	77.	Naciśnij przycisk strzałki w dół.
LOW TEMP ALARM		
(ALARM NISKIEI	78.	Naciśnii przycisk Low Temp Alarm (Alarm niskiej temp.).
TEMPERATURY)		
	79.	Wybierz <b>ENABLE (Włącz)</b> , aby włączyć alarm niskiej
		temperatury lub <b>DISABLE (Wyłącz)</b> , aby wyłączyć alarm
		niskiej temperatury.
SETUP COMPLETE		
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	80.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru
		SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
Image: Construction of the second sec	81	Naciśnii przycisk strzałki w dół
	011	
SEDIMENT TRAY	92	Naciśnii przycisk Sodimont Tray (Taca na osady)
(TACA NA OSADY)	02.	Nacisnij przycisk sediment may (raca na osady).
ENABLE DISABLE	83.	Wybierz <b>ENABLE (Włącz)</b> , gdy stosowane są tace na
(WŁĄCZ WYŁĄCZ)		osady lub <b>DISABLE (Wyłącz)</b> , gdy tace na osady NIE są
(		używane.
SETUP COMPLETE		
(KONFIGURACJA ZAKONCZONA)	84.	Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru
V		SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
	85.	Naciśnii przycisk Home (ekranu głównego).
	86.	Nacisnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi).
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)		

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	87. Naciśnij i przytrzymaj chwilowy przełącznik resetowania. Upewnij się, że przełącznik jest wciśnięty przez jedną (1) minutę. W nowszych smażalnicach przełącznik znajduje się poniżej portu USB. W starszych modelach gazowych przycisk znajduje się w skrzynce sterującej umieszczonej najdalej po lewej. W starszych urządzeniach elektrycznych przycisk znajduje się z tyłu skrzynki sterującej za przełącznikiem resetowania JIB (poj. uzupełniania tłuszczu).
$\bigcirc$	88. System uruchamia się ponownie w ciągu około 45 sekund i powraca do trybu wył./gotowości.

# 1.8 Programowanie ustawień smażalnicy (dla kierowników)

Przy pierwszym włączeniu zasilania lub przy zmianie sterownika należy skonfigurować ustawienia lokalne smażalnicy dla kierownika. Konfiguracja obejmuje język, datę i godzinę, skalę temperatury, ustawienia dźwięku, ustawienia filtracji, oszczędzanie energii, przypisywanie toru i jasność ekranu. Ustawienia te powinny być zmieniane WYŁĄCZNIE przez kierownika lub fachowca obsługi.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	<ol> <li>Gdy sterownik znajduje się w pozycji wyłączony/gotowy, naciśnij przycisk Home (Ekranu głównego).</li> </ol>
	2. Naciśnij przycisk Settings (Ustawienia).
	3. Naciśnij przycisk Manager (Kierownik).
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
🗆 LANGUAGE (JĘZYK)	6. Naciśnij przycisk Language (Język).
	7. Naciśnij przycisk Primary Language (Język główny).
🗆 ENGLISH (ANGIELSKI)	8. Wybierz język.
	9. Naciśnij przycisk Secondary Language (Język drugorzędny).
🗆 SPANISH (HISZPAŃSKI)	10. Wybierz język.
$\bigtriangledown$	11. Naciśnij przycisk Wstecz.
DATE & TIME (DATA I GODZINA)	12. Naciśnij przycisk Date & Time (Data i godzina).
$\odot$	13. Naciśnij przycisk Set Time (Ustaw godzinę).
08 : 22	14. Naciśnij pole godziny.

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
<ul> <li>▼ Тис</li> <li>1 2 3 4 5 ♥</li> <li>6 7 8 9 0 C</li> <li>€ 100000</li> <li< th=""><th>15.</th><th>Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w godzinach.</th></li<></ul>	15.	Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w godzinach.
08 : 22	16.	Naciśnij pole minut.
<ul> <li>Two</li> <li>1 2 3 4 5 € √</li> <li>6 7 8 9 0 C</li> <li>€ 7 8 9 0 C</li> <li>€ 7 8 9 0 C</li> <li>€ 7 8 9 0 C</li> </ul>	17.	Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w minutach.
AM PM 24hr	18.	Naciśnij przycisk AM, PM lub 24HR.
	19.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	20.	Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
	21.	Naciśnij przycisk Set Date (Ustaw datę)
DD:MM:YY MM:DD:YY	22.	Naciśnij pole Date Format (Format daty), aby przełączyć miedzy MM-DD-YY lub DD-MM-YY.
2017	23.	U góry ekranu przedstawiono rok. Naciśnij strzałkę w lewo lub prawo, aby wybrać rok.
MARCH	24.	Poniżej roku wyświetlany jest miesiąc. Naciśnij strzałkę w lewo lub prawo, aby wybrać miesiąc.
	25.	Wybierz datę klawiszami numerycznymi i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
SETUP COMPLETE		
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	26.	Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\bigcirc$	27.	Naciśnij przycisk DST (Daylight Savings Time) SETUP (Konfiguracja czasu letniego).
DST ON/OFF (WŁĄCZ/WYŁĄCZ     CZAS LETNI)	28.	Naciśnij przycisk DST ON/OF (Włącz/wyłącz czas letni).
ON OFF	29.	Wybierz ON (Włącz), aby włączyć czas letni lub OFF (Wyłącz), aby go wyłączyć.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	30. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
DST SETTINGS (USTAWIENIA CZASU LETNIEGO)	31. Naciśnij przycisk DST SETTINGS (Ustawienia czasu letniego).
<ul> <li>DST START MONTH (MIESIĄC ROZPOCZĘCIA CZASU LETNIEGO)</li> <li>DST START SUNDAY (NIEDZIELA ROZPOCZĘCIA CZASU LETNIEGO)</li> <li>DST END MONTH (MIESIĄC ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO)</li> <li>DST END SUNDAY (MIESIĄC ZAKOŃCZENIA CZASU LETNIEGO)</li> </ul>	32. Wybierz dowolną z tych opcji i użyj klawiatury, aby ją zmodyfikować. Ustawienia domyślne szafki dla Stanów Zjednoczonych: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	33. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	34. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
	35. Naciśnij przycisk Wstecz trzy (3) razy.
□ F° TO C° (F° NA C°)	<ol> <li>Naciśnij przycisk F° TO C° lub F° TO C°.</li> <li>WSKAZÓWKA: F oznacza st. Fahrenheita, a C skalę Celsjusza</li> </ol>
CONFIRM (POTWIERDŹ)	37. Naciśnij YES (Tak), aby przełączyć skalę temperatury.
COMPLETED SUCCESSFULLY (ZAKOŃCZONO POMYŚLNIE)	38. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
🗆 SOUND (DZWIĘK)	39. Naciśnij przycisk Sound (Dźwięk).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	40. Użyj strzałek w górę i dół, aby zmienić poziom głośności i barwę. Głośność ma dziewięć poziomu, gdzie 1 oznacza najcichszy, a 9 najgłośniejszy. Barwa ma trzy częstotliwości od 1 do 3. Użyj różnych częstotliwości, aby dostosować dźwięk.
	41. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	42. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\bigcirc$	43. Naciśnij przycisk w Dół.
<ul> <li>FILTER ATTRIBUTES (ATRYBUTY FILTRA)</li> </ul>	44. Naciśnij przycisk Filter Attributes (Atrybuty filtra).
□ FILTER PROMPT (MONIT O FILTRACJĘ)	45. Naciśnij przycisk Filter Prompt (Monit o filtrację). W trybie filtracji automatycznej zastosowano dwa pomiary przed wyświetleniem zapytania o filtrowanie. Jedna opcja szuka cykli smażenia, które są regulowane w ustawieniu FILTER AFTER COOK (filtracja po smażeniu), druga sprawdza czas, który jest regulowany ustawieniu następnej części FILTER AFTER TIME (filtracja po określonym czasie). Monit o filtrację jest uruchamiany zdarzeniem, które wystąpi wcześniej; liczbą cykli lub czasem.
I FILTER AFTER TIME (FILTRACJA PO OKREŚLONYM CZASIE)	46. Naciśnij przycisk FILTER AFTER TIME (filtracja po określonym czasie). Opcja Filter Time (Czas filtracji) służy do ustawienia czasu, który musi upłynąć przed pojawieniem się monitu o filtrację. Opcja ta przydaje się w restauracjach o mniejszym ruchu, gdzie przydatne jest filtrowanie z większą częstotliwością, niż wynikałaby z liczby cykli smaż.
	47. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia), aby kontynuować lub przycisk klawiatury numerycznej, aby wprowadzić liczbę godzin między monitami o filtracji (np. co dwie godziny wpisz jako 2) i naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia). (Domyślnie czas jest ustawiony na 0 godzin i w ten sposób wyłączony).
	48. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE	
	49. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
□ FILTER AFTER COOK (FILTRACJA PO SMAŻENIU)	50. Naciśnij przycisk FILTER AFTER COOK (Filtracja po smażeniu). Opcja FILTER AFTER (filtruj po) służy do ustawiania liczby cykli smażalniczych, po których wyświetli się pytanie o odfiltrowanie. Jeżeli nie chcesz żadnych monitów, ustaw na 0, aby wyłączyć.
	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia), aby kontynuować lub przycisk klawiatury numerycznej i wprowadź liczbę smażeń, następnie naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia)</li> </ol>
	52. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	53. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\bigcirc$	54. Naciśnij przycisk Wstecz.
FILTER LOCKOUT (PRZERWA W     FILTRACJI)	55. Naciśnij przycisk FILTER LOCKOUT (Przerwa w filtracji).
ENABLE DISABLE (WŁĄCZ WYŁĄCZ)	56. Wybierz enable (włącz), aby włączyć przerwę w filtracji. Wybierz disable (wyłącz), aby wyłączyć przerwę w filtracji. Przerwa w filtracji powoduje zablokowanie smażalnicy w oparciu o ustawienia pominiętej liczby filtracji.
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	57. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
<ul> <li>SKIPPED FILTER COUNT</li> <li>(LICZNIK POMINIĘTYCH</li> <li>FILTRACJI)</li> </ul>	58. Naciśnij przycisk SKIPPED FILTER COUNT (Licznik pominiętych filtracji).
	59. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia), aby kontynuować lub przycisk klawiatury numerycznej, aby wprowadzić liczbę dopuszczalnych pominięć filtracji przed uruchomieniem blokady przez przerwy w filtracji i naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia). Jeżeli jest ustawienie wynosi 0, pominięcia nie są dopuszczalne.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE	
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	60 Naciśnii mniajszy przycisk y/ (znak potwiardzenia) w polu
	wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
<ul> <li>QUICK FILTER SETTINGS</li> <li>(USTAWIENIA SZYBKIEJ</li> <li>FILTRACJI)</li> </ul>	61. Naciśnij przycisk QUICK FILTER SETTINGS (Ustawienia szybkiej filtracji).
<ul> <li>INTIAL DELAY TIME</li> <li>(POCZĄTKOWY CZAS</li> <li>OPÓŹNIENIA)</li> </ul>	62. Naciśnij przycisk Initial Delay Time (Początkowy czas opóźnienia).
2 MINUTES	<ol> <li>Naciśnij pole minut, aby wyregulować początkowy czas opóźnienia. Początkowy czas opóźnienia to czas, przez który smażalnica nie pracuje po zakończeniu filtracji lub filtracji po smażeniu przed monitem o filtrację. (Domyślna wartość wynosi dwie (2) minuty.)</li> </ol>
Q238 FM         INITIAL DELAY TIME           1         2         4         5         ✓           1         2         4         5         ✓           6         7         8         0         C         ✓           Count	64. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić czas w minutach.
	65. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	66. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	67. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
<ul> <li>SKIPPED FILTER TYPE (TYP POMINIĘTEJ FILTRACJI)</li> </ul>	68. Naciśnij przycisk SKIPPED FILTER TYPE (Typ pominiętej filtracji).
<ul> <li>SKIPPED COOK COUNT</li> <li>(LICZNIK POMINIĘTYCH</li> <li>FILTRACJI)</li> <li>SKIPPED PERCENTAGE</li> <li>(PROCENT POMINIĘĆ)</li> <li>SKIPPED DELAY TIME (CZAS</li> <li>OPÓŹNIENIA POMINIĘCIA)</li> </ul>	69. Podświetlony wybór oznacza aktualny typ konfiguracji. Aby edytować, wybierz typ pominiętej filtracji.
<ul> <li>SKIPPED COOK COUNT</li> <li>(LICZNIK POMINIĘTYCH</li> <li>FILTRACJI)</li> </ul>	70. Naciśnij przycisk SKIPPED COOK COUNT (Licznik pominiętych smażeń).

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
NUMBER OF COOKS	71.	Naciśnij pole NUMBER OF COOKS (liczba smażeń), aby dostosować licznik pominiętych smażeń przed ponownym monitem o filtrację.
	72.	Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić czas w minutach.
	73.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	74.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	75.	Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
SKIPPED PERCENTAGE (PROCENT POMINIĘĆ)	76.	Naciśnij przycisk % OF TIMER OR COOK COUNT (% zegara lub licznika smażeń).
50 - % OF TIMER OR COOK COUNT	77.	Naciśnij przycisk % OF TIMER OR COOK COUNT (% zegara lub licznika smażeń), aby dostosować procent czasu filtracji zegara lub licznika smażeń przed ponownym monitem o filtrację. Przykład: jeżeli ustawiono na 50%, pominięcie skróci czas lub liczbę smażeń o połowę przed pojawieniem się kolejnego monitu. Gdy pierwotny licznik filtracji wynosił 6, ustawienie na 50% przestawi to na 3.
	78.	Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić czas w minutach.
	79.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	80.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	81.	Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
<ul> <li>SKIPPED DELAY TIME (CZAS OPÓŹNIENIA POMINIĘCIA)</li> </ul>	82.	Naciśnij przycisk Skipped Delay Time (Czas opóźnienia pominięcia).

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
5 MINUTES	83.	Naciśnij pole minute, aby wyregulować czas opóźnienia pominięcia. Czas opóźnienia pominięcia to czas między pominięciem filtracji pierwotnej, a ponownym monitem. Po pierwszym pominięciu filtracji jej przycisk zmienia kolor z białego na żółty. Podczas kolejnej pominiętej filtracji przycisk filtracji zmieni kolor z żółtego na czerwony do momentu jej wykonania. (Domyślnie jest to pięć (5) minut.)
02.58 PM     SKIPPED DELAY TIME       1     2       4     5       6     7       8     9       0     C       Y     Y	84.	Używając klawiatury numerycznej, wprowadź czas w minutach.
	85.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	86.	Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	87.	Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
□ FILTER OFF TIME (CZAS WYŁĄCZENIA FILTRACJI)	88.	Naciśnij przycisk Filter Off Time (Czas wyłączenia filtracji). Opcja Filter Off Time (Czas wyłączenia filtracji) służy do ustawienia godzin, w których monit o filtrację jest wyłączony (np. godziny szczytu).
ON OFF	89.	Wybierz ON (Włącz), aby włączyć FILTER OFF TIME (Czas wyłączenia filtracji). Wybierz OFF (Wyłącz), aby wyłączyć FILTER OFF TIME (Czas wyłączenia filtracji).
□ FILTER OFF SETTINGS (USTAWIENIA WYŁĄCZENIA FILTRACJI)	90.	Naciśnij przycisk Filter Off Settings (Ustawienia wyłączenia filtracji). Opcja Filter Off Settings (Ustawienia wyłączenia filtracji) służy do ustawienia godzin, w których monit o filtrację jest wyłączony (np. godziny szczytu). WSKAZÓWKA: gdy opcja FILTER OFF TIME (Czas wyłączenia filtracji) jest wyłączona (OFF), ta opcja jest wyszarzona i niedostępna.
P3.06 PM     FILTER OFF SETTINGS     23.07.5017       H-F 1     H-F 1     H-F 1       HOURS     HOURS     MIRUTES       MILE     HOURS     MIRUTES       MILE     HOURS     MIRUTES       MILE     MIRUTES     MIRUTES       MIRUTES     MIRUTES     MIRUTES<	91.	Użyj strzałek w górę i dół, aby przewijać między M-F (pon pt) 1 do SUN (nie.) 4. W sumie istnieje 12 okresów, które można zaprogramować dla przerwy w filtracji. Wybierz pole, aby edytować godzinę rozpoczęcia i zakończenia zawieszenia monitów o filtrację. Wybierz AM/PM. Po wyborze godzin naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać ustawienie. (Przykład po lewej pokazuje, że w przedziale Poniedziałek – Piątek preferowane jest

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	niekorzystanie z filtracji w porze lunchu od 11:00 do 14:00.)
	92. Po wyborze godzin naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia), aby zapisać ustawienie.
SETUP COMPLETE	
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	93. Naciśnii mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu
	wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\bigcirc$	94. Naciśnij przycisk w Dół.
CLEAN (CZYSZCZENIE)	95. Naciśnij przycisk Clean (Czyszczenie). Wybierz HOT (Gorące) (Boil Out (Odparowanie)) lub COLD (Zimne) (Cold Soak (Kąpiel na zimno)).
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	96. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\langle \neg$	97. Naciśnij przycisk Wstecz dwa (2) razy.
ENERGY SAVINGS (OSZCZĘDZANIE ENERGII)	98. Naciśnij przycisk Energy Savings (Oszczędzanie energii). Opcja Energy Savings (Oszczędzanie energii) jest stosowana w przerwie od pracy, aby obniżyć temperaturę frytownicę w celu zaoszczędzenia energii.
OFF	99. Naciśnij przycisk Enable (Włącz), aby włączyć lub wyłączyć opcję oszczędzania energii.
	100. Naciśnij przycisk Set Back Temp (Ustaw temp. z powrotem), aby zmienić opcję punktu nastawy oszczędzania energii. Użyć klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartość temperatury nastawy oszczędzania energii i naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	101. Naciśnij przycisk Idle Time (Czas bezruchu), aby zmienić w minutach czas, przez który kadzie nie pracują, przed automatycznym przejściem w tryb oszczędzania energii. Użyć klawiatury numerycznej, aby wprowadzić wartość temperatury nastawy oszczędzania energii i naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	102. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE	
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	103. Naciśnii mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu
	wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
LANE ASSIGNMENTS	104. Naciśnij przycisk Lane Assignments (Przypisanie toru).
(PRZYPISANIE TORU)	Służy do ustawienia liczby produktów na kadź.
4, 8, 12, 24	105. Naciśnij przycisk 4, aby udostępnić 4 produkty na kadź (2 na stronę); lub przycisk 8, aby udostępnić 8 produktów na kadź (4 na stronę); lub przycisk 12, aby udostępnić 12 produktów na kadź (6 na stronę); lub przycisk 24, aby udostępnić 24 produkty na kadź (12 na stronę).
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	106. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
🗆 BRIGHTNESS (JASNOŚĆ)	107. Naciśnij przycisk Brightness (Jasność). Służy do ustawienia jasności ekranu. Do regulacji użyj strzałek góra i dół. (Domyślna wartość to 100.)
	108. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	109. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).
$\overline{\mathbf{v}}$	110. Naciśnij przycisk w Dół.
SCREEN SAVER (WYGASZACZ     EKRANU)	111. Naciśnij przycisk Screen Saver (Wygaszacz ekranu). Służy do ustawienia czasu, po wyłączeniu sterownika a przed wejściem systemu w tryb wygaszacza ekranu. Do regulacji czasu użyj strzałek góra i dół. (Domyślnie jest to 15 minut.)
	112. Użyj strzałek w górę i dół, aby zmienić jasność ekranu. Jasność ma dziewięć poziomów od 100 (najwyższa) do 10 (najniższa).
	113. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	114. Naciśnij mniejszy przycisk √ (znak potwierdzenia) w polu wyboru SETUP COMPLETE (Konfiguracja zakończona).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
ALARM ATTRIBUTES	115 Naciśnii przyciek Alarm Attributoc (Atrybuty alarmu)
(ATRYBUTY ALARMU)	TTS. Nacishij przycisk Alarm Attributes (Atrybuty alarmu)
SHAKE ALARM MODE (TRYB ALARMU OTRZĄŚNIĘCIA)	116. Naciśnij przycisk Shake Alarm Mode (Tryb alarmu otrząśnięcia). Wybierz tryb Auto (Automatyczny) lub Manual (Ręczny). Tryb Shake Alarm (Alarm otrząśnięcia) umożliwia użytkownikowi wybór między ustawieniem alarmu otrząśnięcia jako automatycznego, ręcznego lub anulowania go.
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	117. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
HOLD ALARM MODE (TRYB ALARMU WSTRZYMANIA)	118. Naciśnij przycisk Hold Alarm Mode (Tryb alarmu wstrzymania). Wybierz tryb Auto (Automatyczny) lub Manual (Ręczny). Tryb Hold Alarm (Alarm wstrzymania) umożliwia użytkownikowi wybór między ustawieniem alarmu wstrzymania jako automatycznego, ręcznego lub anulowania go.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	119. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
ALARM TIMER (ZEGAR ALARMU)	120. Naciśnij przycisk Alarm Timer (Zegar alarmu). Ustawienia te umożliwiają użytkownikowi ustawienie czasu przed automatycznym anulowaniem zegara alarmu otrząśnięcia lub wstrzymania. Domyślne ustawienia to 5 sekund.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	121. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	122. Naciśnij przycisk Wstecz dwa (2) razy.
□ TEMPERATURE (TEMPERATURA)	123. Naciśnij przycisk Temperature (Temperatura).
ENABLE DISABLE (WŁĄCZ WYŁĄCZ)	124. Wybierz enable (włącz), aby włączyć przycisk temperatury. Wybierz disable (wyłącz), aby wyłączyć przycisk temperatury i wyświetlić stałą temperaturę.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE	
(KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	
	125. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
OIL DRAGOUT (SPUST OLEJU)	126. Funkcja Oil Dragout (Spust oleju) ustawia parametry, które regulują przepływ. Parametry te służą do obliczenia wykorzystania spustu oleju do informacji statystycznych, przechowywanych w funkcji Information Statistics (Informacje statystyczne) w zakładce Oil (Olej).
□ FLOW (PRZEPŁYW)	127. Wprowadź prędkość spuszczania oleju w funtach na minutę (domyślna to 2.211), a następnie naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia). (Uwaga: wprowadź wartości między 0100-4000 dla zakresów 0,04-1,8 kg (0,100-4,000 lbs).
SETUP COMPLETE	
	128. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
	129 Wprowadź konfigurowana predkość przepływu
□ FLOW ADIUST (REGULACIA	(Domyślnie 1) i naciśnii przycisk $\sqrt{(znaku potwierdzenia)}$
PRZEPŁYWU)	(Uwaga: wprowadź wartości między 10-200 dla zakresów 0,04-0,9 kg (0,10-2,000 lbs)).
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	130. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
BASKET LIFT (PODNOŚNIK KOSZA)	131. Naciśnij przycisk Basket Lift (Podnośnik kosza).
ON OFF	132. Wybierz ON (Włącz), aby włączyć podnośnik kosza lub OFF (Wyłącz), aby go wyłączyć.
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA URUCHOM PONOWNIE SYSTEM)	133. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\bigcirc$	134. Naciśnij przycisk w Dół.
🗆 MENU BOOK (KSIAŻKA MENU)	135. Naciśnij przycisk Menu.
ENABLE DISABLE (WŁĄCZ WYŁĄCZ)	136. Wybierz enable, aby włączyć przycisk książki kucharskiej u dołu ekranu.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
SETUP COMPLETE (KONFIGURACJA ZAKOŃCZONA)	137. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia).
<ul> <li>AUTO MENU CHANGE</li> <li>(AUTOMATYCZNA ZMIANA MENU)</li> </ul>	138. Naciśnij przycisk Auto Menu Change (Automatyczna zmiana menu).
10:17 AM       AUTO MENU CHANGE       02-03-2017         HOURS       HOURS       HOURS         OFF       ALL RECIPES       0         ON       BREAKFAST       5       :       00         ON       CHANGE OVER       10       :       30         ON       LUNCH/DINNER       11       :       00	139. Włączenie Auto Menu Change (Automatyczna zmiana menu) służy do automatycznego przechodzenia między różnymi menu (np. Breakfast (śniadanie), Changeover (wymiana), Lunch (obiad), other (inne)). Naciśnij przycisk OFF (Wyłącz), aby zmienić na ON (Włącz). W ten sposób włącza się menu. Wprowadź w formacie 24-godzinnym godzinę, o której ma zacząć obowiązywać dane menu. Patrz przykład po lewej.
$\bigcirc$	140. Naciśnij przycisk Wstecz.
	141. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)	142. Naciśnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi).
	143. Naciśnij i przytrzymaj chwilowy przełącznik resetowania. Upewnij się, że przełącznik jest wciśnięty przez <b>jedną (1)</b> <u>minutę</u> . W modelach gazowych przycisk znajduje się w skrzynce sterującej umieszczonej najdalej po lewej. W urządzeniach elektrycznych przycisk znajduje się z tyłu skrzynki sterującej za przełącznikiem resetowania JIB (poj. uzupełniania tłuszczu).
$\bigcirc$	144. System uruchamia się ponownie w ciągu około 45 sekund i powraca do trybu wył./gotowości.

# 1.9 Dodawanie lub edycja istniejących produktów

Funkcji tej używa się dla dopisywania kolejnych produktów lub do edycji już istniejących.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
	2. Naciśnij przycisk Recipes (Przepisy).
1650	3. Wpisz <b>1650</b> .
	4. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
ALL RECIPES int s $int s$	5. Wybierz ikonę produktu do edycji lub naciśnij "+", aby dodać nowy produkt.
	6. Naciśnij ikonę ołówka u spodu ekranu, aby edytować już istniejący produkt.
ALLRECPES A S D F G H J K L C X C V B N M CX 7123 SPACE C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	7. Wprowadź lub zmień nazwę produktu za pomocą klawiatury.
	8. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
Image: Second	<ol> <li>Ekran wyświetli aktualną nastawę, czas smażenia, czułość, zegar przechowywania, zegary otrząsania i ustawienia filtracji. Aby edytować parametr, naciśnij ikonę edycji.</li> </ol>
ł	10. Aby edytować temperaturę, naciśnij przycisk temperatury.
NEW RECIPE         350         1       2       3       5       ✓         1       2       3       4       5       ✓         6       7       8       9       0       C	11. Użyj klawiatury do wprowadzenia lub edycji temperatury smażenia produktu.
	12. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\bigcirc$	13. Naciśnij przycisk czasu smażenia.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
NEW RECIPE         03:10         1       2       3       4       5       ✓         1       2       3       4       5       ✓         6       7       8       9       0       C	14. Użyj klawiatury do wprowadzenia lub edycji czasu smażenia w minutach i sekundach.
	15. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
₩.	16. Naciśnij przycisk kompensacji obciążenia lub czułości.
NEW RECIPE	<ul> <li>17. Strzałkami góra i dół zmień ustawienie kompensacji obciążenia lub czułości zalecanej dla danego produktu. To ustawienie umożliwia zmianę kompensacji (wrażliwości) dla danego produktu. Niektóre pozycje menu wymagają regulacji, zależnie od podatności na obróbkę kuchenną. WSKAZÓWKA: usilnie zaleca się NIE regulować tego parametru, z uwagi na łatwość spowodowania niekorzystnego wpływu na cykle smażenia produktu. (Wartość kompensacji ustawiona fabrycznie to cztery (4).)</li> </ul>
	18. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
₩ T	19. Naciśnij przycisk Shake Timer 1 (Zegar otrząsania 1).
NEW RECIPE         00:30         1       2       4       5       ✓         1       2       4       5       ✓         6       7       8       9       0       C         6       7       8       9       0       C	20. Wprowadź czas w minutach i sekundach dla pierwszego otrząsania.
	21. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
<b></b>	22. Naciśnij przycisk Shake Timer 2, jeżeli potrzebne jest dodatkowe otrząsanie, w przeciwnym wypadku przejdź do części 26.
NEW RECIPE         00:30         1       2       4       5       ✓         6       7       8       9       C       ✓         6       7       8       9       C       ✓         6       7       8       9       C       ✓         C       ✓       ✓       ✓       ✓       ✓         C       ✓       ✓       ✓       ✓       ✓         C       ✓       ✓       ✓       ✓       ✓         C       ✓       ✓       ✓       ✓       ✓	23. Wprowadź czas w minutach i sekundach dla drugiego otrząsania.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	24. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
$\overline{\mathbf{Q}}$	25. Naciśnij strzałkę w dół i przejdź do kolejnych ustawień.
	26. Naciśnij przycisk filtra. (UWAGA: ON (Włącz) i OFF (Wyłącz) jest wyświetlane dla bieżącego wyboru.)
	27. Upewnij się, że przycisk filtracji jest ustawiony na ON, aby umożliwić automatyczną filtrację produktu. To ustawienie zapobieganiu mieszaniu tłuszczów odpowiednich tylko do danego produktu. Dla produktów, takich jak FISH (Ryba), wybierz NO, aby zapobiec filtracji automatycznej.
L <sup>+</sup> O	28. Naciśnij przycisk Hold Timer (Zegar przechowywania).
NEW RECIPE       07:00       1       2       3       4       5       7       8       0       C       8       0       C       1       2       3       4       5       7       8       0       C <th>29. Wprowadź czas w minutach i sekundach czasu przechowywania produktu.</th>	29. Wprowadź czas w minutach i sekundach czasu przechowywania produktu.
	30. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
555	31. Naciśnij przycisk Instant On (Błyskawiczne włączenie).
	32. Jest to czas wyrażony w sekundach, przez który frytownica nagrzewa się do 100% temperatury po naciśnięciu przycisku produktu przed regulacją temperatury przez sterownik. Wprowadź czas w minutach i sekundach dla czasu błyskawicznego włączania (np: 00:30=30 sekund). (0=OFF (Wyłącz)). WSKAZÓWKA: w przypadku małych wsadów może być wymagane dostosowanie czasu błyskawicznego włączenia.
	33. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	34. Naciśnij przycisk Filter Count (Licznik filtracji).
€ 0424 PM FILTER COUNT 02-13-2019 010 1 2 3 4 5 ≪ √ 6 7 8 9 0 ¢ √ 6 7 8 9 0 ¢ 1 2 3 4 5 ≪ 100 € 1 2 3 € 1	35. Wprowadź liczbę cykli smażenia, które wystąpią w przypadku tego produktu, zanim wyświetli się komunikat o filtracji. Dotyczy to wyłącznie produktów i nie należy mylić z całkowitym licznikiem filtracji. Jeżeli nie chcesz żadnych monitów, ustaw na 0, aby wyłączyć.
WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
----------------------------	---
	36. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	37. Wybierz ikonę, aby skojarzyć ją z wprowadzanym lub zmienianym przepisem produktu.
	38. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	39. Wybierz menu, aby skojarzyć je z wprowadzanym lub zmienianym przepisem produktu.
	40. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
SAVED	41. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat SAVED (Zapisano).
	42. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	43. Wybierz inny produkt do edycji lub naciśnij klawisz "+", aby dodać kolejne produkty. Po zakończeniu naciśnij przycisk home (ekranu głównego).
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)	44. Naciśnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi), aby powrócić do głównego ekranu.

#### 1.10 Dodawanie lub edycja menu

Ta funkcja służy dodawaniu lub edycji menu. Menu umożliwiają operatorowi grupowanie razem określonych produktów. Na przykład skonfigurowanie menu śniadaniowego umożliwia grupowanie wyłącznie produktów śniadaniowych. Jest to pomocne podczas przełączania produktów, zawężając liczbę produktów do wyboru.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
	2. Naciśnij przycisk Menus.
1650	3. Wpisz <b>1650</b> .
	4. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
AL BEERER AL BEERER	5. Wybierz menu, naciskając przycisk powyżej przycisku ON/OFF (Włącz/Wyłącz), aby edytować produkty (podświetlone na zielono) lub naciśnij przycisk "+", aby dodać nowe menu. Jeżeli dodajesz nowe menu, wprowadź nazwę menu na kolejnym ekranie i naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia). Jeżeli usuwasz menu, podświetl je i naciśnij ikonę kosza na śmieci u spodu ekranu.
	<ol> <li>Naciśnij ikonę ołówka u spodu ekranu, aby edytować już istniejące menu.</li> </ol>
PRODUCT SELECTION           Image: S	<ol> <li>Wybierz wymagane produkty, naciskając ich ikony, które mają zostać dodane do wybranego menu. Wybrane produkty będą podświetlone na zielono. Aby odznaczyć produkt, naciśnij ikonę. Podświetlenie zmieni kolor z zielonego na szary.</li> </ol>
	8. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia) po zakończeniu, aby zapisać wybrane produkty w menu.
$\bigtriangleup$	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby edytować dodatkowe menu, zaczynając od części 5, w innym wypadku przejdź do kolejnej części</li> </ol>
	10. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)	11. Naciśnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi).

#### 1.11 Zmiana menu

Jeżeli dla stanowiska smażalnicy, kurczaka lub innego produktu tworzone są różne menu, naciśnięcie przycisku MENU na ekranie głównym będzie wyświetlać opcje zmiany. Naciśnięcie wybranego menu spowoduje jego wybór.

WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
	1.	Naciśnij przycisk Menu.
06-33 PM MENUS 04-11-2017	2.	Naciśnij przycisk ON/OFF (Włącz/Wyłącz) pod wybranym menu, aby je przełączyć. Po wybraniu danego menu, podświetlony pod nim będzie napis "ON" (Włącz).
езу тоисн		<b>WSKAZÓWKA:</b> jednorazowo można wybrać tylko jedno menu.
	3.	Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do głównego ekranu.
0.33 M PRODUCT SELECTION Participants Par	4.	Naciśnij ikonę produktu, aby przełączać produkty.
638 PM         CREW MODE         04-11-307           SS         CASEAR         Auxord 15         Auxord 15           SS         CASEAR         Auxord 15         Auxord 15           CASEAR         Auxord 15         Auxord 15         Auxord 15           Carrier         Auxord 15         Auxord 15	5.	Wyświetlacz wróci do głównego ekranu.

#### 1.12 Zadania serwisowe

W tym rozdziale ujęto zadania serwisowe wykonywane przez załogę i kierownika, takie jak test limitu wysokiej temperatury, E-Log (dziennik błędów), konfiguracja hasła oraz działania mające na celu kopiowanie menu między smażalnicą i dyskiem USB oprogramowaniem menu connect.

#### 1.12.1 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 drugiego obwodu limitu wysokiej temperatury oraz jeżeli na sterowniku wyświetlany jest komunikat HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Błąd limitu wysokiej temperatury Odłącz zasilanie) i podczas testu słychać sygnał alarmowy wyłącz smażalnicę i wezwij serwis.

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	<ol> <li>Gdy sterownik znajduje się w pozycji wyłączony/gotowy, naciśnij przycisk Home (Ekranu głównego).</li> </ol>
×	2. Naciśnij przycisk Service (Serwis).
	3. Naciśnij przycisk Crew (Załoga).
	<ol> <li>Wybrać LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
PRESS AND HOLD (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ)	<ol> <li>Naciśnij i przytrzymaj przycisk Press and Hold (Naciśnij i przytrzymaj), aby rozpocząć test limitu wysokiej temperatury.</li> </ol>
RELEASE (ZWOLNIJ)	<ol> <li>Gdy naciskasz i przytrzymujesz przycisk, kadź zaczyna się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje faktyczną temperaturę kadzi podczas testu. Kiedy temperatura osiągnie 210°C ± 12°C (410°F ± 10°F), sterownik powinien wyświetlać HOT HI-1 (np. 210C (410F)) i powinien dalej podnosić temperaturę.</li> <li>*UWAGA: w sterownikach na rynek UE (oznaczonych znakiem CE), temperaturą tą są 202°C (395°F).</li> </ol>
HOT HI 1 (WYSOKA TEMP. 1)	<ol> <li>Gdy przycisk jest dalej naciskany, smażalnica ciągle się nagrzewa do momentu uruchomienia limitu wysokiej temperatury. Zazwyczaj ma to miejsce, gdy temperatura osiąga między 217°C a 231°C (423°F do 447°F) w systemach innych niż UE oraz 207°C do 219°C (405°F do 426°F) w systemach UE.</li> </ol>
HELP HI-2 (WYSOKA TEMP. 2)	<ol> <li>Zwolnij przycisk. Kadź przestaje się nagrzewać, a na sterowniku wyświetlana jest bieżąca temperatura docelowa do momentu, gdy temperatura spadnie poniżej 204°C (400°F). Naciśnij przycisk zasilania, aby anulować alarm.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
HIGH LIMIT FAILURE	
DISCONNECT POWER	
(BŁĄD	9. Gdy sterownik wyświetla ten komunikat, odłącz zasilanie
ZABEZPIECZENIA	smażalnicy i natychmiast wezwij serwis.
PRZED PRZEGRZANIEM	
ODŁĄCZ ZASILANIE)	
$\bigcirc$	10. Po wykonaniu testu limitu wysokiej temperatury poniżej 204°C (400°F), zutylizuj olej.

#### 1.12.2 Funkcje kierownika

#### 1.12.2.1 E-dziennik

Funkcja E-LOG (E-dziennik) służy do wglądu w ostatnie dziesięć (10) kodów błędu napotkanych przez urządzenie. Kody te wyświetlają się od najświeższych. Wyświetlane są kod, godzina i data błędu.

Jeżeli nie ma błędów, sterownik nic nie wyświetla w tej funkcji. Błędy są wyświetlane z miejscem błędu dla kadzi dzielonej, kodem błędu, godziną i datą. Kod wyświetlający literę "L" oznacza, że dotyczy lewej strony kadzi dzielonej, a "R" oznacza prawą stronę kadzi dzielonej (R E19 06:34AM 2014-04-22). Kod błędu wyświetlający literę "G" oznacza, że błąd jest globalny, a nie związany z konkretną kadzią. Kody błędów zamieszczono w rozdziale 3.2.5 tej instrukcji.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
×	2. Naciśnij przycisk Service (Serwis).
	3. Naciśnij przycisk Manager (Kierownik).
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
🗆 E-LOG (E-DZIENNIK)	<ol> <li>Naciśnij przycisk E-LOG (E-dziennik). Wyświetlone zostaną ostatnie trzy błędy.</li> </ol>
Ţ	<ol> <li>Naciśnij przycisk w Dół. Wyświetlone zostaną kolejne trzy błędy. Dalsze naciskanie strzałki w dół spowoduje wyświetlenie dodatkowych błędów.</li> </ol>
	8. Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk Home (Ekran główny), aby wyjść.
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)	9. Naciśnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi).

#### 1.12.2.2 Konfiguracja kodu dostępu

Tryb ten umożliwia kierownikowi w restauracji na dokonywania zmiany haseł w poszczególnych trybach.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
×	2. Naciśnij przycisk Service (Serwis).
	3. Naciśnij przycisk Manager (Kierownik).
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
<ul> <li>PASSCODE SETUP</li> <li>(KONFIGURACJA KODU DOSTĘPU)</li> </ul>	<ol> <li>Naciśnij przycisk PASSCODE SETUP (Konfiguracja kodu dostępu).</li> </ol>
<ul> <li>MENUS (MENU)</li> <li>RECIPES (PRZEPISY)</li> <li>SETTINGS MANAGER (MENEDŻER USTAWIEŃ)</li> <li>DIAGNOSTICS MANAGER (MENEDŻER DIAGNOSTYKI)</li> </ul>	<ul> <li>7. Wybierz kod dostępu, który chcesz modyfikować. Naciśnij strzałkę w dół i przejdź do dodatkowych ustawień. Ustawienia domyślne to: MENUS 1650 RECIPES 1650 SETTINGS MANAGER 1656 DIAGNOSTICS MANAGER 1656</li> </ul>
	8. Użyj klawiatury numerycznej, aby wprowadzić nowy kod dostępu wybranej pozycji.
	9. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
RETYPE PASSWORD (WPISZ	10. Użyj klawiatury numerycznej, aby ponownie
	11. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (POMYŚLNIE SKONFIGUROWANO KOD DOSTĘPU)	12. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
<ul> <li>MENUS (MENU)</li> <li>RECIPES (PRZEPISY)</li> <li>SETTINGS MANAGER</li> <li>(MENEDŻER USTAWIEŃ)</li> <li>DIAGNOSTICS MANAGER</li> <li>(MENEDŻER DIAGNOSTYKI)</li> </ul>	13. Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk Home (Ekran główny), aby wyjść.
CREW MODE (TRYB ZAŁOGI)	14. Naciśnij przycisk Crew Mode (Tryb załogi).

#### 1.12.2.3 Działanie menu USB

Ta opcja zapewnia możliwość przesyłania menu do sterownika. Umożliwia to tworzenie produktów w programie MenuSync, które zostaną zapisane na dysku USB i przesłanie ich do smażalnicy.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ	
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).	
×	2. Naciśnij przycisk Service (Serwis).	
	3. Naciśnij przycisk Manager (Kierownik).	
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .	
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).	
USB – MENU OPERATION (USB – DZIAŁANIE MENU)	6. Naciśnij przycisk USB Menu Operation (Działanie menu USB).	
COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIUJ MENU Z USB DO SMAŻALNICY)	<ol> <li>Naciśnij przycisk COPY MENU FROM USB TO FRYER (Kopiuj menu z USB do smażalnicy).</li> </ol>	
INSERT USB (WŁÓŻ DYSK USB)	<ol> <li>Włóż dysk USB do złącza za drzwiami smażalnicy położonymi najdalej po lewej stronie.</li> </ol>	
IS USB INSERTED? (CZY WŁOŻONO USB?) YES NO (TAK NIE)	9. Naciśnij YES (Tak) po włożeniu dysku USB.	
READING FILE FROM USB (TRWA ODCZYTYWANIE PLIKU Z DYSKU USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (PODCZAS ODCZYTYWANIA PLIKÓW NIE USUWAJ DYSKU USB)	10. Żadne działanie nie jest wymagane.	

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
Plik MENU.CBR lub inny plik *.cbr	11. Pojawi się lista plików menu o zakończeniu .cbr. Wybierz plik menu do wczytania.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (TRWA PRZESYŁANIE DANYCH MENU UI-UI)	12. Żadne działanie nie jest wymagane podczas wczytywania pliku.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (TRWA AKTUALIZACJA MENU)	13. Żadne działanie nie jest wymagane podczas aktualizacji.
UPGRADE COMPLETE? (ZAKOŃCZONO AKTUALIZACJĘ?) YES (TAK)	14. Naciśnij YES (Tak).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (ZAKOŃCZONO AKTUALIZACJĘ MENU, WYJMIJ DYSK USB I URUCHOM PONOWNIE SYSTEM.)	15. Wyjmij dysk USB i włącz zasilanie całej smażalnicy za pomocą przełącznika resetującego za lewymi drzwiami frytownicy poniżej złącza USB. <b>WSKAZÓWKA: upewnij</b> się, że przełącznik jest wciśnięty przez co najmniej jedną (1) minutę.

#### 1.13 Informacje statystyczne

#### 1.13.1 Statystyka karty raportu

Funkcja statystyki karty raportu służy do wyświetlenia szybkiego raportu filtracji, OQS, jakości oleju oraz wykorzystania frytownicy.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	1. Naciśnij przycisk informacja.
	2. Naciśnij przycisk karta raportu.
<ul> <li>TODAY'S REPORT (DZISIEJSZY RAPORT)</li> <li>YESTERDAY'S REPORT (WCZORAJSZY RAPORT)</li> <li>WEEKLY REPORT (COTYGODNIOWY RAPORT)</li> </ul>	3. Wybierz raport
?     04:09 PM     YESTERDAY'S REPORT     03:03:2017       Fryer Grade 'A'     03:03:2017       FILTRING WHEN PROMPTED     003: MEASURED       OIL IS GOOD     FRYPOT UTILIZATION OPTIMIZED	<ol> <li>Raport wyświetli stopień w zależności od tego, czy załoga filtruje po monicie, czy OQS jest regularnie mierzone, jaka jest aktualna jakość oleju oraz zużycie</li> </ol>
еззу толсн	smażalnicy.
	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

#### 1.13.2 Statystyka oleju

Funkcja statystyki oleju służy do wyświetlania daty ostatniej utylizacji, liczby cykli smażalniczych od ostatniej utylizacji, liczby filtracji od ostatniej utylizacji, liczby pominiętych cykli filtracji od ostatniej utylizacji, bieżącej żywotności oleju i średniej liczby cykli smażalniczych w całym okresie eksploatacji oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
	2. Naciśnij przycisk Oil (Oleju).
1. LAST DISPOSE DATE (DATA OSTATNIEJ UTYLIZACJI)	
2. COURS SINCE LAST DISPOSE	
2 EILTERS SINCE LAST DISDOSE (LICZRA	
	3. Naciśnij strzałkę w dół, aby przejść do
4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE	statystyk.
(LICZBA FILTRACJI POMINIĘTYCH OD	
OSTATNIEJ UTYLIZACJI)	
$\bigcirc$	
<ol> <li>5. CURRENT OIL LIFE (BIEŻĄCY CYKL EKSPLOATACJI OLEJU)</li> <li>6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (ŚREDNIA ILOŚĆ SMAŻEŃ NA CYKL EKSPLOATACJI OLEJU)</li> <li>7. DAILY DISPOSE BYPASS COUNT (LICZNIK POMINIĘĆ UTYLIZACJI CODZIENNEJ)</li> <li>8. OIL DRAGOUT PER DISPOSE (SPUST OLEJU NA UTYLIZACJĘ)</li> <li>9. OIL DRAGOUT PER DAY (SPUTS OLEJU NA DZIEŃ)</li> <li>10. OIL DRAGOUT PER HOUR (SPUST OLEJU NA GODZINĘ)</li> </ol>	<ol> <li>Naciśnij strzałkę w górę, aby przewinąć do góry, przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

#### 1.13.3 Statystyka żywotności

Funkcja statystyki żywotności służy do przeglądania daty oddania smażalnicy do użytku (jest automatycznie ustawiana po zakończeniu przez frytownicę 25 cykli smażalniczych), numeru seryjnego sterownika, całkowitego czasu pracy smażalnicy w godzinach oraz całkowitej liczby cykli grzewczych smażalnicy (ilość czasów, w których sterownik włączył/wyłączył cykl grzewczy).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
۲. ۲.	<ol> <li>Naciśnij przycisk Life Stats (Statystyka żywotności).</li> </ol>
1. COMMISSION DATE (DATA ODBIORU)	
2. UNIT SERIAL NUMBER (NUMER	
SERYJNY JEDNOSTKI)	
3. CONTROLLER SERIAL NUMBER	
(NUMER SERYJNY STEROWNIKA)	
4. TOTAL ON TIME (HOURS) (CAŁKOWITY	
CZAS PRACY (GODZINY))	
5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT	3. Nacisnij przycisk wstęcz, aby powrocie do
(CAŁKOWITA LICZBA CYKLI	menu lub przycisk ekranu głównego, aby
NAGRZEWANIA)	wyjse.
6. TOTAL ENERGY SAVING TIME (ŁĄCZNY	
CZAS OSZCZĘDZANIA ENERGII)	
7. TOTAL COOK TIME (CAŁKOWITY CZAS	
SMAŻENIA)	

#### 1.13.4 Statystyka eksploatacji

Statystyka eksploatacji wyświetla całkowitą liczbę cykli smażalniczych na kadź, liczbę cykli smażalniczych na kadź, liczbę cykli smażalniczych wycofanych przed zakończeniem, liczbę godzin, w których kadzie były włączone oraz datę ostatniego resetowania przez użytkowania.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
(金) ?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
	<ol> <li>Naciśnij przycisk Usage Stats (Statystyka eksploatacji).</li> </ol>
<ol> <li>USAGE START DATE (DATA ROZPOCZĘCIA EKSPLOATACJI)</li> <li>TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (CAŁKOWITA LICZBA CYKLI SMAŻENIA)</li> <li>TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (CAŁKOWITA LICZBA CYKLI SMAŻENIA)</li> </ol>	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
ZAKOŃCZONYCH WYJŚCIEM)	
4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS)	
(CAŁKOWITY CZAS PRACY KADZI	
(GODZINY))	

#### 1.13.5 Czas przywracania

Przywracanie służy do określenia, czy smażalnica działa prawidłowo. Przywracanie to czas niezbędny dla podniesienia temperatury oleju o 28°C (50°F), w przedziale między 121°C (250°F), a 149°C (300°F). Maksymalny czas przywracania nie powinien przekraczać 1:40 w przypadku smażalnicy elektrycznej lub 3:15 w przypadku gazowej.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
	<ol> <li>Naciśnij przycisk Recovery (Przywracanie). Godzina jest wyświetlana w minutach i sekundach.</li> </ol>
1. LAST RECOVERY TIME (OSTATNIA GODZINA PRZYWRACANIA)	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

#### 1.13.6 Statystyki filtracji

Funkcja statystyki filtracji służy do wyświetlania liczby cykli smażalniczych pozostających do następnej filtracji, liczby cykli smażalniczych na kadź, liczby filtracji na kadź, liczby pomijanych lub ominiętych filtracji na kadź oraz średniej liczby cykli smażalniczych na filtrację na dzień.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
(合) ?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
	2. Naciśnij przycisk filtra.
□ DAY 1 (DZIEŃ 1) □ DAY 2 (DZIEŃ 2) □ DAY 3 (DZIEŃ 3) □ DAY 4 (DZIEŃ 4)	<ol> <li>Wybierz i naciśnij wybrany dzień. Naciśnij strzałkę w dół, aby przewinąć z powrotem do dodatkowych dni.</li> </ol>
<ol> <li>DAY AND DATE (DZIEŃ I DATA) (Dzień i data wyświetlanych statystyk filtracji.)</li> </ol>	

	WYŚWIETLACZ		CZYNNOŚĆ
2.	COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER		
	(SMAŻENIA POZOSTAŁE DO NASTĘPNEJ		
	FILTRACJI) Liczba pozostałych cykli smażalniczych	4.	Naciśnij strzałkę w dół, aby przejść
	do następnego monitu o filtrację.)		do statystyk.
3.	DAILY NUMBER OF COOKS (DZIENNA LICZBA		
	SMAŻEŃ) (Dzienna liczba smażeń.)		
4.	DAILY NUMBER OF FILTERS (DZIENNA LICZBA		
	FILTRACJI) (Dzienna liczba filtrowań kadzi.)		
	$\bigcirc$		
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (DZIENNA		
	LICZBA POMINIĘTYCH FILTRACJI) (Dzienna liczba		
	pominiętych filtrowań.)		
6.	AVERAGE COOKS PER FILTER (ŚREDNIE SMAŻENIA		
	<b>NA FILTRACJĘ) -</b> (Średnia dzienna liczba cykli		
	smażalniczych na filtr.)		
7.	WEEKLY NUMBER OF FILTERS *(TYGODNIOWA		
	LICZBA FILTRACJI) - (Liczba filtracji kadzi w		
	ostatnim tygodniu.)	5.	Naciśnij strzałkę w górę, aby
8.	WEEKLY NUMBER OF SKIPPED FILTERS		przewinąć do góry, przycisk
	(TYGODNIOWA LICZBA POMINIĘTYCH FILTRACJI)		wstecz, aby powrocić do wyboru
	(Liczba filtracji pominiętych w ostatnim tygodniu.)		unia.
	$\bigcirc$		
9.	FILTRATION (FILTRACIA) – (Wyświetlana. czv		
	filtracja jest właczona lub wyłączona. Narzędzie		
	diagnostyczne określające stan interfejsu FIB.)		
		6.	Naciśnij przycisk wstecz, aby
			powrócić do menu lub przycisk
	N U		ekranu głównego, aby wyjść.

#### 1.13.7 Wersja oprogramowania

Funkcja wersji oprogramowania zapewnia wersje programowe sterownika i płyt drukowanych w systemie smażalnicy, wartości sondy temperatury, wartości sondy AIF RTD i sondy ATO RTD oraz informacje o każdej dołączonej bramie.

	<b>CZVNNOŚĆ</b>
	CZINNOSC
御 ?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
	<ol> <li>Naciśnij przycisk Software Version (Wersja oprogramowania).</li> </ol>
INITIALIZING	4. Żadne działanie nie jest wymagane.
1. UIB SOFTWARE VERSION (WERSIA	
OPROGRAMOWANIA UIB)	
2. SIB SOFTWARE VERSION (WERSJA	
OPROGRAMOWANIA SIB)	5. Naciśnij strzałkę w dół, aby przewinąć do
3. VIB SOFTWARE VERSION (WERSJA	dodatkowych wersji oprogramowania i
OPROGRAMOWANIA VIB)	temperatur sondy. WSKAZOWKA: kadzie
4. FIB SOFTWARE VERSION (WERSJA	dzielone będą wyświetlać temperatury SIB2
OPROGRAMOWANIA FIB)	oraz lewej i prawej kadzi, Alf i ATO.
$\overline{\mathbf{v}}$	
<ol> <li>OQS SOFTWARE VERSION (WERSJA OPROGRAMOWANIA OQS)</li> <li>ACTUAL VAT TEMP (RZECZYWISTA TEMP. KADZI)</li> </ol>	
7. AIF RTD TEMP (TEMP. AIF RTD)	
8. ATO RTD TEMP (TEMP. ATO RTD)	
9. BOARD ID (IDENTYFIKATOR PŁYTY)	6. Naciśnii strzałke w dół, aby przewinać do
$\bigcirc$	dodatkowych wersji oprogramowania i informacji.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (WERSJA OPROGRAMOWANIA BRAMY)	<ol> <li>Naciśnij strzałkę w górę, aby przewinąć do góry, przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub</li> </ol>
11. GATEWAY IP ADDRESS (ADRES IP	pizycisk ekiana giownego, aby wyjse.
BRAMY)	
12. GATEWAY LINK QUALITY (JAKOŚĆ	
LINKU BRAMY)	
13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND	
NOISE (SIŁA SYGNAŁU I	
ZAKŁOCENIA BRAMY)	

#### WYŚWIETLACZ

#### CZYNNOŚĆ

#### 1.13.8 Statystyka resetowania eksploatacji

Funkcja resetowania zeruje wszystkie dane eksploatacji w statystykach eksploatacji.



#### 1.13.9 Statystyka świeżego oleju

Funkcja statystyki świeżego oleju służy do wyświetlenia informacji o bieżącym świeżym oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
	3. Naciśnij przycisk Fresh Oil (Świeży olej).
<ol> <li>NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (LICZBA CYKLI SMAŻALNICZYCH OD OSTATNIEJ UTYLIZACJI)</li> <li>DISPOSE COUNT SINCE LAST RESET (LICZBA UTYLIZACJI OD OSTATNIEGO RESETOWANIA)</li> <li>FRESH OIL COUNTER RESET DATE (DATA RESETOWANIA LICZNIKA ŚWIEŻEGO OLEJU)</li> <li>FRESH OIL COUNTER (LICZNIK ŚWIEŻEGO</li> </ol>	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
OLEJU)	

#### 1.13.10 Statystyka eksploatacji resetowania świeżego oleju

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
@ ?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
<b>O</b>	<ol> <li>Naciśnij przycisk Fresh Oil Reset (Resetowanie świeżego oleju).</li> </ol>
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (ZRESETOWANO DANE DOTYCZĄCE ŚWIEŻEGO OLEJU)	6. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	<ol> <li>Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

#### 1.13.11 Statystyka ostatniego wsadu

Statystyka ostatniego wsadu dostarcza dane o ostatnim cyklu smażalniczym.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
	2. Naciśnij przycisk Last Load (Ostatni wsad).
1. LAST COOKED PRODUCT	
(OSTATNIO SMAŻONY PRODUKT)	
2. LAST LOAD START TIME	
(OSTATNI WSAD - CZAS	
ROZPOCZĘCIA)	
3. LAST LOAD COOK TIME (OSTATNI	
WSAD - CZAS SMAŻENIA)	3. Naciśnij strzałkę w dół, aby przejść do statystyk.
4. LAST LOAD PROGRAM TIME	
(OSTATNI WSAD - CZAS	

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
PROGRAMU)	
$\overline{\mathbb{C}}$	
<ol> <li>LAST LOAD MAX VAT TEMP (OSTATNI WSAD - MAKSYMALNA TEMP. KADZI)</li> <li>LAST LOAD MIN VAT TEMP (OSTATNI WSAD - MINIMALNA TEMP. KADZI)</li> <li>LAST LOAD AVG VAT TEMP (OSTATNI WSAD - ŚREDNIA TEMP. KADZI)</li> <li>% OF COOK TIME, HEAT IS ON (%</li> </ol>	
CZASU SMAŻENIA, NAGRZEWANIE WŁĄCZONE)	4. Naciśnij strzałkę w dół, aby przejść do statystyk.
<ul> <li>9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (TEMPERATURA KADZI PRZED ROZPOCZĘCIEM SMAŻENIA)</li> <li>10. VAT TEMP AT COOK END (TEMPERATURA KADZI PO ZAKOŃCZENIU SMAŻENIA)</li> </ul>	
	<ol> <li>Naciśnij strzałkę w górę, aby przewinąć do góry, przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.</li> </ol>

#### 1.13.12 Statystyka TPM (materiałów o całkowitej polaryzacji)

Statystyka TPM dostarcza dane z OQS (czujnika jakości oleju). Te same dane można uzyskać, naciskając przycisk TPM z przodu sterownika, gdy przycisk ten świeci stałym światłem.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego).
?	2. Naciśnij przycisk Information (Informacja).
$\overline{\mathbb{Q}}$	3. Naciśnij strzałkę w dół.
	<ol> <li>Naciśnij przycisk TPM Statistics (Statystyka TPM).</li> <li>Zostaną wyświetlone wyniki dla ostatnich trzydziestu (30) dni.</li> </ol>

# WYŚWIETLACZCZYNNOŚĆImage: Construction of the sector of t

#### 1.13.13 Statystyka resetowania filtracji

Funkcja resetowania zeruje wszystkie statystyki filtracji.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
渝?	<ol> <li>Naciśnij przycisk Home (ekranu głównego), a następnie przycisk informacja.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Naciśnij przycisk strzałki w dół dwa (2) razy.
C C	3. Naciśnij przycisk Filter Reset (Resetuj filtrację).
1656	4. Wpisz <b>1656</b> .
	5. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
CONFIRM? YES NO (POTWIERDZIĆ? TAK NIE)	6.
FILTER RESET HAS BEEN DONE (ZAKOŃCZONO RESETOWANIE FILTRACJI)	7. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia).
	8. Naciśnij przycisk wstecz, aby powrócić do menu lub przycisk ekranu głównego, aby wyjść.

### ROZDZIAŁ 2: FILTERQUICK™ FQ4000 INSTRUKCJE FUNKCJI MENU FILTRACJI

#### 2.1 Menu filtracji

Opcje menu filtracji służą do filtrowania, spuszczania, napełniania i utylizacji i czyszczenia kadzi.

#### 2.1.1 Szybka filtracja – Monit o filtracji

Szybka filtracja to funkcja, która po kilku wstępnie ustawionych cyklach smażalniczych lub ustawionym czasie automatycznie wyświetli monit o przefiltrowanie frytownic. Funkcja ta może być również wykonywana na żądanie i jest omówiona w następnym rozdziale. **Uwaga:** nie zachodzi jednoczesne filtrowanie wielu kadzi.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
FILTRATION REQUIRED (WYMAGANA FILTRACJA) I FILTER NOW? (FILTROWAĆ TERAZ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X (NIE), filtrowanie zostanie anulowane, a smażalnica powraca do normalnej pracy. Przycisk filtracji zmieni kolor na żółty po pierwszym pominięciu oraz w menu filtracji opcja QUICK FILTER (Szybka filtracja) jest podświetlona na żółto. Po drugim pominięciu przycisk filtracji zmienia kolor na czerwony. Sterownik niedługo później wyświetli ponownie monit o filtracji oleju. Sekwencja powtarza się do momentu przeprowadzenia filtracji. Naciśnięcie przycisku filtracji po zmianie koloru pozwoli na uruchomienie filtracji.</li> </ol>
OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	<ol> <li>Wyświetla się, gdy poziom oleju jest zbyt niski. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności. Sprawdź, czy JIB posiada niski poziom oleju. Jeśli JIB nie jest pusty, a ten problem ciągle się pojawia, skontaktuj się z FAS.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (ZGARNIAJ ZANIECZYSZCZENIA Z KADZI)	<ol> <li>Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłku, usuwając przy tym maksymalną ilość okruchów 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.</li> </ol>
START FILTRATION (ROZPOCZNIJ FILTRACJĘ)	<ol> <li>Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub przycisk X, aby ją anulować.</li> </ol>
DRAINING (SPUSZCZANIE)	5. Żadne działanie nie jest wymagane.
FLUSHING (PRZEPŁUKIWANIE)	6. Żadne działanie nie jest wymagane.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	7. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.           AGROŻENIE           Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	8. Żadne działanie nie jest wymagane.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
PREHEAT (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)	<ol> <li>Żadne działanie nie jest wymagane. Komunikat jest wyświetlany, aż smażalnica osiągnęła wartość docelową.</li> </ol>
0438 FM     CREW MODE     04-11-2017       Image: Creating of the sector of the secto	10. Smażalnica jest gotowa do użytku. Jeśli wyświetla się raz, smażalnica osiągnęła wartość docelową.

Całkowity proces filtrowania trwa około czterech minut z czystym filtrem.

**WSKAZÓWKA:** jeśli misa filtra zostanie usunięta podczas filtracji, proces filtracji zostaje zatrzymany i wznowiony po ponownym osadzeniu misy na miejscu.

Jeżeli procedura szybkiej filtracji nie powiedzie się lub jeżeli <u>CAŁY</u> olej nie został całkowicie zwrócony podczas filtracji, system może przejść do funkcji niekompletnej filtracji. W niektórych przypadkach może zostać wygenerowany komunikat błędu. Postępuj zgodnie z instrukcjami na sterowniku, aby wyczyścić błąd, dokończ filtrację i zwróć <u>CAŁY</u> olej.

#### \Lambda ZAGROŻENIE

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

#### 2.1.2 Szybka filtracja na żądanie

Szybka filtracja na żądanie jest używana do ręcznego uruchamiania szybkiej filtracji. **Uwaga:** nie może dojść do jednoczesnego filtrowania wielu kadzi.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
0435 PM     CREW MODE     04-11-2017       CREXEN FRES     INJGGETS     ORIGINAL       CREXEN FRES     INJGGETS     ORIGINAL       STIPS     INJGGETS     INJGGETS       MAGGETS     INJGGETS       MAGGETS     INJGGETS	<ol> <li>Temperatura smażalnicy <u>MUSI</u> być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji. Jeżeli doszło do pominięcia filtracji, jej przycisk jest żółty. Jeżeli przycisk filtracji jest czerwony, doszło do więcej niż jednego pominięcia filtracji.</li> </ol>
	2. Wybrać LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.
	<ol> <li>Wybierz QUICK FILTER (Szybka filtracja). Napis QUICK FILTER jest podświetlony na żółto w menu filtracji, gdy doszło do pominięcia filtracji.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
QUICK FILTER NOW? (ROZPOCZĄĆ TERAZ SZYBKĄ FILTRACJĘ?)	4. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X (NIE), filtrowanie zostanie anulowane, a smażalnica powraca do normalnej pracy. Przycisk filtracji zmieni kolor na żółty po pierwszym pominięciu oraz w menu filtracji opcja QUICK FILTER (Szybka filtracja) jest podświetlona na żółto. Po drugim pominięciu przycisk filtracji zmienia kolor na czerwony. Sterownik niedługo później wyświetli ponownie monit o filtracji oleju. Sekwencja powtarza się do momentu przeprowadzenia filtracji. Naciśnięcie przycisku filtracji.
OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	<ol> <li>Wyświetla się, gdy poziom oleju jest zbyt niski. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności. Sprawdź, czy JIB posiada niski poziom oleju. Jeśli JIB nie jest pusty, a ten problem ciągle się pojawia, skontaktuj się z FAS.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (ZGARNIAJ ZANIECZYSZCZENIA Z KADZI)	6. Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłku, usuwając przy tym maksymalną ilość okruchów 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.
START FILTRATION (ROZPOCZNIJ FILTRACJĘ)	7. Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub przycisk X, aby ją anulować.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	<ol> <li>Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.</li> </ol>
FLUSHING (PRZEPŁUKIWANIE)	9. Podczas usuwania resztek z kadzi nie jest wymagane żadne działanie.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>10. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li>AGROŻENIE</li> <li>Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.</li> </ul>
FILLING (NAPEŁNIANIE)	11. Podczas napełniania kadzi nie jest wymagane żadne działanie.
PREHEAT (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)	12. Podczas nagrzewania smażalnica do wartości docelowej nie są wymagane żadne czynności.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
Odds FM     CREW MODE     Odd11001       CHICKEN     NACCET IS     Image: Stiller's     Image: Stiller's       CHICKEN     Stiller's     Stiller's     Image: Stiller's       CHICKEN     Stiller's     Stiller's     Image: Stiller's       Stiller's     Stiller's     CHICKEN     Image: Stiller's       Stiller's     Stiller's     CHICKEN     Image: Stiller's       Stiller's     CHICKEN     Image: Stiller's     Image: Stiller's	13. Smażalnica jest gotowa do użytku. Jeśli wyświetla się raz, smażalnica osiągnęła wartość docelową.

Całkowity proces filtrowania trwa około czterech minut z czystym filtrem.

**WSKAZÓWKA:** jeśli misa filtra zostanie usunięta podczas filtracji, proces filtracji zostaje zatrzymany i wznowiony po ponownym osadzeniu misy na miejscu.

Jeżeli procedura szybkiej filtracji nie powiedzie się lub jeżeli <u>CAŁY</u> olej nie został całkowicie zwrócony podczas filtracji, system może przejść do funkcji niekompletnej filtracji. W niektórych przypadkach może zostać wygenerowany komunikat błędu. Postępuj zgodnie z instrukcjami na sterowniku, aby wyczyścić błąd, dokończ filtrację i zwróć <u>CAŁY</u> olej.

Gdy wyświetlany jest komunikat FILTER BUSY (Filtr zajęty), system czeka na inną kadź, która ma być filtrowana lub czeka na inny problem do usunięcia. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK) i odczekaj 15 minut, aby zobaczy, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego autoryzowanego serwisu (FAS).

#### 🔺 ZAGROŻENIE

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

#### \land OSTRZEŻENIE

Silnik filtra jest wyposażona w ręczny przełącznik zerujący, na wypadek przegrzania silnika filtra 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 niżej).

#### \rm OSTRZEŻENIE

Podczas zerowania silnika 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 frytownicy.



Przełącznik resetujący silnik filtra

## 2.1.3 Czyszczenie i filtracja (z OQS [gdy zainstalowano]) (lub filtracja na koniec dnia)

Operacja czyszczenia i filtracji jest rozszerzoną filtracją z dodatkowymi podpowiedziami do dokładnego czyszczenia kadzi. Zazwyczaj odbywa się to raz dziennie lub pod koniec dnia. Upewnij się że wkład lub arkusz papieru filtra są wymieniane codziennie, aby system działał prawidłowo. W przypadku dużych ilości lub sklepów całodobowych, wkład lub arkusz papieru 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 arkusz papieru filtra należy wymieniać codziennie.

#### **▲** OSTRZEŻENIE

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
OLSE FX     CREW MODE     OLSE OF       CIRCUR     MUGGITS     SIGNS       CIRCUR     SIGNS     SIGNS       CIRCUR     SIGNS     SIGNS       CIRCUR     SIGNS     SIGNS       CIRCUR     SIGNS     SIGNS       FRES     SIGNS     SIGNS       CIRCUR     SIGNS     SIGNS       FRES     CIRCUR     SIGNS       FIGHS     SIGNS     SIGNS	1. Temperatura smażalnicy <u>MUSI</u> być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	2. Wybrać LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT ((rawa kadź) dla dzielonych kadzi.
1038 AM     65-15-2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS     DISPOSE       DISPOSE     ADVANCED FILTER OPTIONS	<ol> <li>Wybierz CLEAN AND FILTER (OQS [Oil Quality Sensor] (Czyszczenie i filtracja) [czujnik jakości oleju], jeżeli zainstalowano).</li> </ol>
CLEAN NOW? (WYCZYŚCIĆ TERAZ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X (NIE), filtrowanie zostanie anulowane, a smażalnica powraca do normalnej pracy.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT – (ZGARNIAJ ZANIECZYSZCZENIA Z KADZI)	5. Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłku, usuwając przy tym maksymalną ilość okruchów 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.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – (ZAŁÓŻ RĘKAWICE OCHRONNE)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) jeden raz, gdy wszystkie elementy ochrony osobistej, w tym rękawice żaroodporne są założone. Naciśnij przycisk X, aby anulować filtracie.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
START FILTRATION (ROZPOCZNIJ FILTRACJĘ)	<ol> <li>Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub przycisk X, aby ją anulować.</li> </ol>
DRAINING (SPUSZCZANIE)	8. Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.
SCRUB INSIDE VAT – PRESS YES WHEN COMPLETE (WYSZORUJ WNĘTRZE KADZI – NACIŚNIJ TAK PO ZAKOŃCZENIU)	<ul> <li>9. Wyszoruj kadź. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).</li> <li>▲ ZAGROŻENIE</li> <li>Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.</li> </ul>
FLUSHING (PRZEPŁUKIWANIE)	10. Po otwarciu zaworu zwrotnego i podczas spłukiwania kadzi olejem z misy filtra, żadne działania nie są wymagane.
FLUSH AGAIN? (PRZEPŁUKAĆ PONOWNIE?)	<ol> <li>Pompa filtra się wyłączy. Jeśli kadź jest czysta od zanieczyszczeń, naciśnij przycisk X (NIE), aby kontynuować. Jeśli okruchy są wciąż obecne, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), a pompa filtra uruchomi się ponownie. Ten cykl będzie powtarzany do momentu naciśnięcia przycisku X (NIE).</li> </ol>
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	12. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.
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?)	<ol> <li>Jeśli kadź jest czysta od zanieczyszczeń, naciśnij przycisk X (NIE), aby kontynuować. Jeśli potrzebne jest dodatkowe spłukiwanie, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), a spłukiwanie zostanie powtórzone do momentu naciśnięcia przycisku X (NIE).</li> </ol>
POLISHING (POLEROWANIE)	15. Żadne działania nie są wymagane, gdy zawory spustowy i powrotny są otwarte, a olej jest pompowany przez frytownicę przez pięć minut.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	16. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.           Aggrożenie           Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	<ol> <li>Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest ponownie napełniana. Jeżeli czujnik OQS jest zainstalowany, przejdź do kolejnego czynności, w przeciwnym wypadku przejdź do czynność 24.</li> </ol>
MEASURING OIL QUALITY (POMIAR JAKOŚCI OLEJU)	<ol> <li>Żadne działania nie są wymagane, gdy czujnik jakości oleju OQS oblicza wartość jakości oleju.</li> </ol>
FILLING (NAPEŁNIANIE)	19. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest ponownie napełniana.
111.6 21.1 28.3	<ul> <li>20. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznych OQS SETUP - DISCARD NOW i DISCARD SOON (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz i usuń wkrótce), wartość TPM zostanie pokazana w zielonym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do czynności 24. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznej OQS SETUP - DISCARD NOW, ale powyżej DISCARD SOON (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz, usuń później), wartość TPM zostanie pokazana w pomarańczowym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do DISCARD SOON (Usuń u wkrótce) w czynności 21. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest powyżej wartości granicznej OQS SETUP - DISCARD NOW (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz), wartość TPM zostanie pokazana w czerwonym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do DISCARD NOW (Usuń teraz) w czynności 23. Gdy OQS = Liczba, przejdź do TPM – XX w czynności 22.</li> </ul>
DISCARD SOON (USUN WKROTCE)	21. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź do czynności 24
TPM - XX	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeśli TPM znajduje się powyżej OQS SETUP - DISCARD (Konfiguracja czujnika jakości oleju – usuń), przejdź do czynności 23, w przeciwnym wypadku przejdź do czynności 24.</li> </ol>
DISCARD NOW	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź to DISPOSE (Utylizacji) w rozdziale 2.1.5/6. Naciśnij X (NIE), aby opóźnić DISPOSE (Utylizację).</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS FRYPOT FULL OF OIL?	24. Naciśnij przycisk X (NIE), aby ponownie uruchomić pompę, jeśli poziom oleju znajduje się poniżej pełnej linii górnego poziomu oleju. * Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), 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.
	25. Sterownik zostanie wyłączony.

\*UWAGA: po czyszczeniu i filtracji normalnym jest pozostała niewielka ilość oleju, a poziom oleju może nie powrócić do poziomu sprzed czyszczenia i filtracji. Wybranie odpowiedzi TAK po dwóch próbach ponownego napełnienia kadzi, włącza automatyczne uzupełnianie, gdy dostępne, które koryguje wszelkie straty oleju powstałe podczas filtracji.

#### 2.1.4 Filtr OQS (Czujnika 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 funkcje jest wykorzystywana do określenia kiedy olej osiągnął koniec żywotności i kiedy należy go zutylizować. Upewnij się że wkład lub arkusz papieru filtra są wymieniane codziennie, aby system działał prawidłowo. W przypadku dużych ilości lub sklepów całodobowych, wkład lub arkusz papieru filtra należy wymieniać dwa razy dziennie dla prawidłowego działania urządzenia. WSKAZÓWKA Wkład lub arkusz papieru filtra należy wymieniać codziennie.

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

Jeśli wyświetla się komunikat CLOSE DISPOSE VALVE

(zamknij zawór spustowy), zamknij zawór spustowy. Naciśnij przycisk X (NIE), aby zakończyć.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
0922 AM     ALL RECIPES     05-17-2019       Singer     000     000       Singer     000       Discort     000       Discort	<ol> <li>Temperatura smażalnicy <u>MUSI</u> być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji lub gdy przycisk TPM miga, naciśnij przycisk TPM.</li> </ol>
	<ol> <li>Wybrać LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
ID30AM     FILTRATION     65-15-2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER WITH OQS       DISPOSE     DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
1032AM FILTRATION 06-15-2018	4. Wybierz OQS (Czujnik jakości oleju) - FILTER (FILTR).
OQS - FILTER NOW?	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć filtrację. Jeśli wybrano przycisk X (NIE), filtrowanie zostanie anulowane, a smażalnica powraca do normalnej pracy.</li> </ol>
OIL LEVEL TOO LOW (ZBYT NISKI POZIOM OLEJU)	6. Wyświetla się, gdy poziom oleju jest zbyt niski. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby potwierdzić problem i powrócić do trybu bezczynności. 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)	7. Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłku, usuwając przy tym maksymalną ilość okruchów 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.
START FILTRATION (ROZPOCZNIJ FILTRACJĘ)	8. Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub przycisk X, aby ją anulować.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	<ol> <li>Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.</li> </ol>
FLUSHING (PRZEPŁUKIWANIE)	10. Po otwarciu zaworu zwrotnego i podczas spłukiwania kadzi olejem z misy filtra, żadne działania nie są wymagane.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>11. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li>ZAGROŻENIE</li> <li>Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.</li> </ul>
FILLING (NAPEŁNIANIE)	12. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest ponownie napełniana.
MEASURING OIL QUALITY (POMIAR JAKOŚCI OLEJU)	13. Żadne działania nie są wymagane, gdy czujnik jakości oleju OQS oblicza wartość jakości oleju.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	14. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest ponownie napełniana.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
11.6 21.1 28.3	<ul> <li>15. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznych OQS SETUP - DISCARD NOW i DISCARD SOON (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz i usuń wkrótce), wartość TPM zostanie pokazana w zielonym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do czynności 20. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest poniżej wartości granicznej OQS SETUP - DISCARD NOW, ale powyżej DISCARD SOON (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz, usuń później), wartość TPM zostanie pokazana w pomarańczowym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do DISCARD SOON (Usuń wkrótce) w czynności 16. Jeśli OQS = tekst i jeśli odczyt TPM jest powyżej wartości granicznej OQS SETUP - DISCARD NOW (Konfiguracja czujnika OQS – usuń teraz, usuń później), wartość TPM zostanie pokazana w pomarańczowym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do DISCARD SOON (Usuń teraz), wartość TPM zostanie pokazana w czerwonym polu, w prawym dolnym rogu. Przejdź do DISCARD NOW (Usuń teraz) w czynności 18.</li> </ul>
	Gdy OQS = Liczba, przejdź do TPM – XX w czynności 17.
DISCARD SOON (USUŃ WKRÓTCE)	16. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź do czynności 20
TPM - XX	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeśli TPM znajduje się powyżej OQS SETUP - DISCARD (Konfiguracja czujnika jakości oleju – usuń), przejdź do czynności 18, w przeciwnym wypadku przejdź do czynności 20.</li> </ol>
DISCARD NOW (USUŃ TERAZ)	18. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Przejdź to DISPOSE (Utylizacji) w rozdziale 2.1.5/6. Naciśnij X (NIE), aby opóźnić DISPOSE (Utylizację).
PREHEAT (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)	19. Podczas nagrzewania smażalnica do wartości docelowej nie są wymagane żadne czynności.
MASS PM     CREW MODE     04.11.2017       CHACKIN     MAGGETS     MAGGETS       FIES     SIMPS     MAGGETS       CHECKIN     SIMPS     MAGGETS       CHECKIN     SIMPS     MAGGETS       SATIS     CHECKIN     SIMPS       SATIS     CHECKIN     SIMPS       FIES     CHECKIN	20. Smażalnica jest gotowa do użytku. Jeśli wyświetla się raz, smażalnica osiągnęła wartość docelową.

**WSKAZÓWKA:** jeśli olej nie został całkowicie zwrócony podczas filtracji, system może przejść do funkcji niekompletnej filtracji.

#### 2.1.5 Utylizacja w systemach nie-zbiorczych

Opcję tę stosuje się dla utylizacji zużytego oleju do SDU lub **METALOWEGO** pojemnika.

Po wyczerpaniu oleju, zutylizuj go do odpowiedniego pojemnika do transportu do pojemnika na zużyty olej. Frymaster zaleca stosowanie zestawu utylizacyjnego SDU (Shortening Disposal Unit). Szczegółowe instrukcje można znaleźć w broszurze dostarczonej wraz z zestawem do utylizacji. **WSKAZÓWKA:** w przypadku korzystania z SDU sprzed stycznia 2004, urządzenie nie zmieści się pod spust. Jeśli nie ma zestawu utylizacyjnego, odczekujemy na schłodzenie oleju do 38°C, (100°F) następnie spuszczamy go do **METALOWEGO** co najmniej 15-litrowego (4 galony) pojemnika, co zapobiegnie rozlaniu oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
Od54 FM     OREW MODE     04-11-0017       Image: Circural processor     Nacional processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor       Image: Circural processor     Saling processor     Image: Circural processor     Image: Circural processor     Image: Circura processor <td>1. Naciśnij przycisk menu filtracji.</td>	1. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	2. Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.
	3. Wybierz DISPOSE OIL (Utylizuj olej)
	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu.</li> </ol>
DISPOSE NOW? (UTYLIZUJ TERAZ?)	Odczekaj, aż olej schłodzi się do 38°C (100°F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego <u>METALOWEGO</u> pojemnika utylizacyjnego.
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	<ol> <li>Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy.</li> <li><b>ZAGROŻENIE</b></li> <li>Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE) i powróć do poprzedniego stanu oraz użyj funkcji FILL VAT FROM PAN (Napełnianie kadzi z miski), aby zwrócić olej do kadzi.</li> </ol>
INSERT DISPOSAL UNIT (WSTAW MODUŁ UTYLIZACYJNY)	<ul> <li>7. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy i włóż moduł utylizacyjny.</li> <li><b>ZAGROŻENIE</b></li> <li>Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> </ul>
	A ZAGROŻENIE Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maksymalnego napełnienia na pojemniku.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO MODUŁ UTYLIZACYJNY?)	<ul> <li>8. Upewnij się, że zamontowano pojemnik SDU lub METALOWY o pojemności co najmniej 15 litrów (4 galony). Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.</li> <li> <b>XAGROŻENIE</b>             Odczekaj, aż olej schłodzi się do 38°C (100°F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego.         </li> <li> <b>XAGROŻENIE</b> </li> <li>             Spuszczając olej do odpowiedniego SDU lub METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to CO NAJMNIEJ 15 litrów (4 galony). Inaczej może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem oleju.     </li> </ul>
START DISPOSE (ROZPOCZNIJ UTYLIZACJĘ)	9. Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub
DISPOSING (UTYLIZACJA)	10. Gdy kadź utylizuje olej, nie jest wymagane żadne działanie.
IS FRYPOT EMPTY?	11. Gdy frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak
(CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (ZAKOŃCZONO SZOROWANIE FRYTOWNICY?)	12. Oczyść frytownicę szczotką do szorowania, a po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) aby kontynuować.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	<ol> <li>Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> </ol>
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	AGROŻENIE Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
	Gdy stosowany jest system świeżego oleju JIB, przejdź do czynności 18. Jeżeli stosowany jest system zbiorczego oleju świeżego, przejdź do kolejnej czynności.
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	14. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powraca do menu filtracji.
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ)	15. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby napełnić kadź olejem. Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa jedynie, gdy przełącznik jest wciśnięty.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCISK, GDY BĘDZIE PEŁNA)	16. Zwolnij, gdy kadź napełni się do dolnej kreski.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	17. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym wypadku naciśnij raz przycisk X (NIE) po napełnieniu kadzi, aby wyjść i przejść do czynności 19.
REMOVE DISPOSAL UNIT? (USUNĄĆ MODUŁ UTYLIZACYJNY?)	18. Usuń moduł utylizacji i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	19. Włóż na miejsce wyczyszczoną i złożoną misę filtra.
MANUALLY FILL VAT (NAPEŁNIJ KADŹ RĘCZNIE)	20. Ostrożnie wlej olej do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy kadź będzie pełna.
	21. Sterownik zostanie wyłączony. Włóż na miejsce misę filtra.

#### 2.1.6 Utylizacja w systemach zbiorczym, złączką przednią oraz złączką zewnętrzną utylizacji oleju

Ta opcja służy do utylizacji zużytego oleju w systemie zbiorczej utylizacji. Zbiorcze systemy oleju stosują pompę, aby przenieść zużyty olej ze smażalnicy do zbiornika przechowującego. Połączenie zbiorczych systemów oleju ze smażalnicami wymaga dodatkowych przewodów oleju. Systemy utylizacji złączką przednią stosują złączkę, która jest podłączona do przodu smażalnicy, aby pompować olej do pojemnika utylizacyjnego. Systemy utylizacji \Lambda OSTRZEŻENIE

Należy upewnić się przed spuszczaniem lub utylizacją oleju, że arkusz papieru filtra/wkład filtrujący znajdują się na swoim miejscu. Niewłożenie arkuszu papieru filtra/wkładu filtrującego może spowodować zatkanie przewodów lub pomp.

złączką zewnętrzną stosują złączkę z zewnętrzną pompą, która pompuje olej z frytownicy.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
CLEAR PM CLEAR PL CLEAR PL CLE	1. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	<ol> <li>Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
	<ol> <li>Wybierz DISPOSE (Utylizuj). W przypadku utylizacji zbiorczej przejdź do kolejnej czynności. W przypadku utylizacji systemem przednim (złączką przednią), przejdź do czynności 5. W przypadku korzystania z systemu złączki zewnętrznej do pompowania oleju ze smażalnicy, przejdź do czynności 6.</li> </ol>
DISPOSE NOW? (UTYLIZUJ TERAZ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 8. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu.</li> </ol>
IS DISPOSE FROM FILTER PAN WITH WAND? (CZY WYBRANO UTYLIZACJĘ Z MISY FILTRA ZE ZŁĄCZKĄ?)	<ol> <li>5. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 8. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu.</li> </ol>
IS DISPOSE FROM FRYPOT WITH WAND? (CZY WYBRANO UTYLIZACJĘ Z FRYTOWNICY ZE ZŁĄCZKĄ?)	6. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 7. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu.
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO SYSTEM UTYLIZACJI ZE ZŁĄCZKĄ?)	<ol> <li>Upewnij się, że system utylizacji złączką zewnętrzną znajduje się na swoim miejscu i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 11.</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	8. Wyjmij misę filtra.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	9. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta i przejdź do następnej czynności. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE). Funkcja czyszczenia zostaje anulowana i użytkownik zostanie przeniesiony do menu filtracji. Wyjmij olej z misy i po włożeniu misy filtracji spróbuj ponownie. W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	10. Wsuń misę filtra na miejsce i przejdź do kolejnej czynności. Komunikat jest wyświetlany, gdy misa filtra nie jest w pełni wsunięta.
START DISPOSE (ROZPOCZNIJ UTYLIZACJĘ)	11. Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć filtrację lub przycisk X, aby przenieść olej do utylizacji. W przypadku korzystania ze złączki zewnętrznej, przejdź do czynności 23.
BULK TANK FULL? (ZBIORNIK NA ODPADY PEŁNY?)	<ol> <li>Ten komunikat jest wyświetlany jedynie, gdy zbiornik zbiorczy jest pełny. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby potwierdzić i zadzwoń do kontrahenta od zużytego oleju. Wyświetlacz wyłączy się.</li> </ol>
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISE FILTRA)	13. Wsuń misę filtra na miejsce. Komunikat jest wyświetlany, gdy misa filtra nie jest w pełni wsunieta.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	14. Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.
IS FRYPOT EMPTY? (CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	15. Gdy frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (ZAKOŃCZONO SZOROWANIE FRYTOWNICY?)	16. Oczyść frytownicę szczotką do szorowania, a po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) aby kontynuować.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>17. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li>Gdy stosowany jest system utylizacji z przodu (złączką przednią) przejdź do kolejnej czynności. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 24.</li> <li>ZAGROŻENIE</li> <li>Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.</li> </ul>
POSITION DISPOSAL UNIT (USTAW MODUŁ UTYLIZACYJNY)	18. Ustaw moduł utylizacyjny z przodu smażalnicy i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.

IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL UNIT IN PLACE? (CZY ZŁĄCZKA UTYLIZACJI I MODUŁ UTYLIZACYJNY SĄ ZAMONTOWANE?)	<ul> <li>19. Przytwierdź złączkę utylizacji, pociągając za żeński kołnierz końcowy i mocno dociskając go do rozłącznika męskiego. Po umieszczeniu na miejscu, zwolnij rozłącznik i upewnij się, że szybkozłączka jest całkowicie zablokowana na miejscu. Upewnij się, że moduł utylizacji na miejscu z przodu smażalnicy i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.</li> <li><b>XAGROŻENIE</b></li> <li>Spuszczając olej do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to co najmniej 15 litrów (4 galony)- inaczej może dojść do rozlania gorącego oleju i powstania obrażeń.</li> </ul>
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY) PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEŁĄCZNIK ZŁĄCZKI PRZEDNIEJ)	20. W razie potrzeby otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór. Aby rozpocząć utylizację wyciągnij zawór utylizacyjny, przesuwając go do oporu do przodu. W przypadku stosowania utylizacji z przodu, przejdź do następnej czynności.
	21. Przed naciśnięciem i przytrzymaniem przełącznika utylizacji w celu utylizacji upewnij się, że końcówka jest na miejscu.
DISPOSING (UTYLIZACJA) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE VALVE WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZEŁĄCZNIK ZŁĄCZKI I ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY PO ZAPEŁNIENIU)	22. Olej przenosi się z misy filtra do modułu utylizacji. Gdy misa jest pusta, zwolnij przełącznik, aby zatrzymać pompę. Zamknij zawór utylizacji po zapełnieniu, pchając jego uchwyt do tyłu, aż olej przestanie płynąć. Zablokuj ponownie zawór, jeżeli taki jest wymóg kierownika. Przejdź do czynności 27.

USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (UŻYJ ZŁACZKI, ABY USUNĄĆ OLEJ Z FRYTOWNICY)	23. Użyj złączki zewnętrznej do pompowania oleju z frytownicy do modułu utylizacji. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) i przejdź do kolejnej czynności.
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY)	24. W razie potrzeby otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór. Aby rozpocząć utylizację wyciągnij zawór utylizacyjny, przesuwając go do oporu do przodu i przejdź do kolejnej czynności.
DISPOSING (UTYLIZACJA)	25. Żadne działanie nie jest wymagane, gdy pompa przenosi zużyty olej z misy do pojemnika na odpady. W przypadku utylizacji zbiorczej przejdź do czynności 27. Jeżeli korzystasz ze złączki zewnętrznej do pompowania oleju z frytownicy, przejdź do kolejnej czynności.
IS FRYPOT EMPTY?	26. Gdy frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak
(CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	potwierdzenia – TAK) i przejdź do kolejnej czynności.
	▲ ZAGROŻENIE
(ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	<ul> <li>Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> <li>28. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do czynności 31. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 34. W przypadku utylizacji złączką zewnętrzną, przejdź do czynności 30. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE); powróć do czynności 20 dla utylizacji przedniej; do czynności 24 dla zbiorczej; lub do czynności 30 dla złączki zewnętrznej. Jeżeli misa filtra nie jest pusta i korzystasz ze złączki zewnętrznej, przejdź do następnej czynności.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (UŻYJ ZŁACZKI, ABY USUNĄĆ OLEJ Z MISY FILTRA)	<ul> <li>Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> <li>28. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do czynności 31. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 34. W przypadku utylizacji złączką zewnętrzną, przejdź do czynności 30. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE); powróć do czynności 20 dla utylizacji przedniej; do czynności 24 dla zbiorczej; lub do czynności 30 dla złączki zewnętrznej. Jeżeli misa filtra nie jest pusta i korzystasz ze złączki zewnętrznej, przejdź do następnej czynności.</li> <li>29. Użyj złączki zewnętrznej do pompowania oleju z misy filtra do modułu utylizacji. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) i przejdź do kolejnej czynności.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA) IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (UŻYJ ZŁACZKI, ABY USUNĄĆ OLEJ Z MISY FILTRA) REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (USUŃ SYSTEM UTYLIZACJI ZE ZŁĄCZKĄ)	<ul> <li>Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> <li>28. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do czynności 31. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 34. W przypadku utylizacji złączką zewnętrzną, przejdź do czynności 30. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE); powróć do czynności 20 dla utylizacji przedniej; do czynności 24 dla zbiorczej; lub do czynności 30 dla złączki zewnętrznej. Jeżeli misa filtra nie jest pusta i korzystasz ze złączki zewnętrznej, przejdź do następnej czynności.</li> <li>29. Użyj złączki zewnętrznej do pompowania oleju z misy filtra do modułu utylizacji. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia) i przejdź do kolejnej czynności.</li> <li>30. Wyjmij system utylizacji złączką zewnętrzną i przejdź do następnej czynności.</li> </ul>

٦

Г

SCRUB FRYPOT COMPLETE? (ZAKOŃCZONO SZOROWANIE FRYTOWNICY?)	32. Oczyść frytownicę szczotką do szorowania, a po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) aby kontynuować.
IS FILTER PAN DRY? (CZY MISA FILTRA IEST SUCHA?)	33. Wyczyść misę filtra i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po zakończeniu.
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	34. Włóż misę filtra. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do następnej czynności. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 36. W przypadku korzystania ze złączki zewnętrznej, przejdź do czynności 41.
REMOVE DISPOSAL UNIT AND DETACH WAND (ZDEMONTUJ MODUŁ UTYLIZACYJNY I ODŁĄCZ ZŁĄCZKĘ)	35. Odłącz złączkę utylizacji i wyciągnij moduł utylizacji, następnie naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po zakończeniu. Gdy stosowany jest system świeżego oleju JIB, przejdź do czynności 41. Jeżeli stosowany jest system zbiorczego oleju świeżego, przejdź do czynności 37.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNJ ZAWÓR SPUSTOWY)	36. Zamknij zawór utylizacji, pchając jego uchwyt do tyłu, aż olej przestanie płynąć. Zablokuj ponownie zawór, jeżeli taki jest wymóg kierownika. Gdy stosowany jest system świeżego oleju JIB, przejdź do czynności 41. Jeżeli stosowany jest system zbiorczego oleju świeżego, przejdź do kolejnej czynności.
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	37. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powraca do menu filtracji.
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ)	38. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby napełnić kadź olejem. Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa jedynie, gdy przełącznik jest wciśnięty.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCISK, GDY BĘDZIE PEŁNA)	39. Zwolnij, gdy kadź napełni się do dolnej kreski.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	40. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym wypadku naciśnij raz przycisk X (NIE) po napełnieniu kadzi, aby przejść do czynności 42.
MANUALLY FILL VAT (NAPEŁNIJ KADŹ RĘCZNIE)	41. Ostrożnie wlej olej do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy kadź będzie pełna.
	42. Sterownik zostanie wyłączony.

**2.1.7 Napełnianie kadzi z misy (filtra)** Funkcja napełniania kadzi z misy napełnia kadź z misy filtra.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Smażalnica <u>MUSI</u> być wyłączona.
	2. Naciśnij przycisk menu filtracji
	<ol> <li>Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
10-30 AM     FILTRATION     05-15-2018       OUICK FILTER     OUICK FILTER WITH OQS       OLISPOSE     OISPOSE       Advanced Filter Options	4. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).
Image: Solid State of the solid st	<ol> <li>Wybierz FILL VAT FROM PAN (Napełnij kadź z misy).</li> <li>W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.</li> </ol>
FILL FROM PAN? (NAPEŁNIĆ Z MISY?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli wybrany zostanie przycisk X (NIE), sterownik wyłączy się.</li> </ol>
FILLING (NAPEŁNIANIE)	7. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (FRYTOWNICA PEŁNA OLEJU?)	8. Naciśnij przycisk X (NIE), aby ponownie uruchomić pompę, gdy poziom oleju jest poniżej pełnej linii górnego poziomu oleju. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy poziom oleju znajduje się na 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.
	9. Sterownik zostanie wyłączony.
# 2.1.8 Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego

Funkcja napełnianie kadzi z systemu zbiorczego służy do napełniania kadzi ze źródła świeżego oleju zbiorczego.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	1. Smażalnica <u>MUSI</u> być wyłączona.
	2. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	<ol> <li>Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
10-30 AM     FILTRATION     05-15-2016       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	4. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).
1031AM     FILTRATION     05-15-2018       OQS - FILTER       FILL VAT FROM PAN       FILL VAT FROM BULK       PAN TO WASTE	5. Wybierz FILL VAT FROM BULK (Napełnij kadź z systemu zbiorczego).
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ KADŹ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli wybrany zostanie przycisk X (NIE), sterownik wyłączy się.</li> </ol>
START FILLING? (ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?) PRESS AND HOLD (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ)	<ol> <li>Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby napełnić kadź olejem. Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa działa jedynie, gdy przełącznik jest wciśnięty.</li> </ol>
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCISK, GDY BĘDZIE PEŁNA)	8. Zwolnij, gdy kadź napełni się do dolnej kreski.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	<ol> <li>9. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym wypadku naciśnij raz przycisk X (NIE) po napełnieniu kadzi, aby wyjść i wyłączyć sterownik.</li> </ol>
	10. Sterownik zostanie wyłączony.

# 2.1.9 Z misy do odpadów (tylko w przypadku systemów zbiorczych)

Funkcja z misy do odpadów jest opcją, która pozwala systemom oleju zbiorczego pompować nadmiar oleju w misie do zbiorczych zbiorników na zużyty olej, bez opróżniania kadzi z istniejącego oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
Odda Fail     CREW MODE     0412 0017       Image: Creating and the second and the s	1. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	2. Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.
10-30 AM     FILTRATION     06-15-2016       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).
	4. Wybierz PAN TO WASTE (Z misy do odpadów).
PAN TO WASTE? (Z MISY DO ODPADÓW?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu. W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.</li> </ol>
BULK TANK FULL? (ZBIORNIK NA ODPADY PEŁNY?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby potwierdzić i zadzwoń do kontrahenta od zużytego oleju. Wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu.</li> </ol>
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY)	<ol> <li>W razie potrzeby otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór. Aby rozpocząć utylizację wyciągnij zawór utylizacyjny, przesuwając go do oporu do przodu.</li> </ol>
DISPOSING (UTYLIZACJA)	<ol> <li>Żadne działanie nie jest wymagane, gdy pompa przenosi zużyty olej z misy do zbiorczych zbiorników na zużyty olej przez cztery (4) minuty.</li> </ol>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	9. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy.
REMOVE PAN (WYJMIJ MISĘ)	A ZAGROŻENIE Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISA PUSTA?)	10. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE) i powróć do czynności 8.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ)	11. Włóż misę filtra.
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNJ ZAWÓR SPUSTOWY)	12. Zamknij zawór utylizacji, pchając jego uchwyt do tyłu, aż olej przestanie płynąć. Zablokuj ponownie zawór, jeżeli taki jest wymóg kierownika.
OLSSE PM     OREW MODE     OL-11-0017       C-RICCUR     INACCE IS     CINCON     FIRIS       C-RICCUR     INACCE IS     CINCON     FIRIS       C-RICCUR     SIMPS     CINCON     FIRIS       C-RICCUR     SIMPS     INACCE IS     SIMPALACE       C-RICCUR     SIMPS     INACCE IS     SIMPALACE       ON     SIMPS     CINCON     FIRIS       ON     SIMPS     CINCON     FIRIS	13. Sterownik wraca do stanu początkowego.

**2.1.10 Spust do misy** Funkcja spustu do misę spuszcza olej z kadzi do misy filtra.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
OLSS PM     CREW MODE     04.11,2017       Image: Clear in the second s	1. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	<ol> <li>Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
1030 AM     FILTRATION     C615308       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
10-32 AM FILTRATION OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK FILL VAT FROM BULK	
	4. Naciśnij strzałkę w dół.
	5. Wybierz DRAIN TO PAN (Spust do misy).
DRAIN NOW? (SPUŚCIĆ TERAZ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli wybrany zostanie przycisk X (NIE), sterownik wyłączy się.</li> </ol>
START DRAINING (ROZPOCZNIJ SPUSZCZANIE)	<ol> <li>Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć spuszczanie lub przycisk X, aby je anulować.</li> </ol>
DRAINING (SPUSZCZANIE)	8. Podczas spuszczania oleju z kadzi do misy filtra nie jest wymagane żadne działanie.
VAT EMPTY? (KADŹ PUSTA?)	<ol> <li>Gdy kadź jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.</li> </ol>
	10. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	
	Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek
	przedmioty. Samoczynne zamykanie
	serwomechanizmow może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
FILL FROM PAN?	11. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby napełnić
(NAPEŁNIC Z MISY?)	kadź, w przeciwnym wypadku przejdź do czynności 14.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	12. Zadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (FRYTOWNICA PEŁNA OLEJU?)	13. Naciśnij przycisk X (NIE), aby ponownie uruchomić pompę, gdy poziom oleju jest poniżej pełnej linii górnego poziomu oleju. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy poziom oleju znajduje się na pełnej linii górnego poziomu oleju i przejdź do czynności 17. Jeśli kadź nie zostanie w pełni wypełniona, sprawdź misę oleju, aby zobaczyć czy większość oleju została przywrócona. W misie może być zbyt
	mało oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	14. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy.
REMOVE PAN (WYJMIJ MISĘ)	ZAGROŻENIE Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
IS PAN EMPTY? (MISA PUSTA?)	15. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta. Jeżeli misa nie jest pusta, naciśnij przycisk X (NIE) i powróć do czynności 11.
INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ)	16. Włóż misę filtra.
	17. Sterownik zostanie wyłączony.

# 2.1.11 Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na zimno [kąpiel na zimno]) dla systemów nie-zbiorczych oleju

Tryb czyszczenia służy do usuwania z powierzchni frytownicy zwęglonego oleju. Typ czyszczenia (na gorąco lub na zimno), będzie zależeć od ustawień kierownika – atrybutów filtra – ustawień czyszczenia (patrz rozdział 1.8).



WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	5. Wybierz CLEAN (Czyszczenie).
	6 Naciśnii przycisky/(znak potwierdzenia - TAK) aby
COLD CLEAN NOW? (CZYSZCZENIE NA ZIMNO TERAZ?) lub BOIL OUT NOW? (ODPAROWAĆ TERAZ?)	kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powraca do menu filtracji. W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.
SAVING OIL? (ZACHOWAĆ OLEJ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), jeżeli chcesz zachować olej, a jeżeli olej ma zostać użyty ponownie, przejdź do czynności 9. Jeżeli zostanie wybrany przycisk X (NIE), przejdź do kolejnej czynności.</li> </ol>
IS OIL DISPOSED? (CZY OLEJ ZOSTAŁ ZUTYLIZOWANY?)	<ol> <li>Jeżeli został już zutylizowany i frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK). Jeżeli olej nie został jeszcze zutylizowany, naciśnij przycisk X (NIE).</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	<ul> <li>9. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy. Jeżeli olej nie będzie zachowany, przejdź do czynności 16.</li> <li><b>ZAGROŻENIE</b></li> <li>Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	10. Jeżeli olej <u>NIE ZOSTANIE</u> zachowany, a misa filtra jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 24. Jeżeli olej <u>ZOSTANIE</u> zachowany, a misa filtra jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do następnej czynności. Naciśnij przycisk X (NIE), jeżeli olej znajduje się w misie filtra i przejdź do czynności 15.
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	11. Wsuń misę filtra i przejdź do następnej czynności.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	12. Podczas spuszczania oleju z kadzi do misy filtra nie jest wymagane żadne działanie.
IS FRYPOT EMPTY?	13. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), gdy
(CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	frytownica jest pusta, aby kontynuować.
REMOVE FILTER PAN	14. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy, postaw obok i przejdź do czynności 24.           A ZAGROŻENIE
(ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (OPRÓŻNIJ MISĘ FILTRA I ROZPOCZNIJ PONOWNIE CYKL CZYSZCZENIA)	15. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK) i przejdź do czynności 48. Zutylizuj olej w misie filtra używając opcji napełnianie kadzi z misy, a następnie opcji utylizacja. Po zakończeniu rozpocznij ponownie funkcję czyszczenia.
INSERT DISPOSAL UNIT (WSTAW	16. Wstaw moduł utylizacyjny.
MODUŁ UTYLIZACYJNY)	ZAGROŻENIE Upewnij się, że SDU (Shortening Disposal Unit) lub odpowiedni METALOWY pojemnik znajduje się na miejscu pod spustem o pojemności co najmniej 15 litrów (4 galony). Inaczej może dojść do obrażeń spowodowanych rozlaniem oleju.
	17. Upewnij się, że zamontowano pojemnik SDU lub METALOWY o pojemności co najmniej 15 litrów (4 galony) Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO MODUŁ UTYLIZACYJNY?)	A ZAGROŻENIE Odczekaj, aż olej schłodzi się do 38°C (100°F) przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika utylizacyjnego.
	A ZAGROŻENIE Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maksymalnego napełnienia na pojemniku.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	18. Podczas spuszczania oleju z kadzi do pojemnika utylizacyjnego nie jest wymagane żadne działanie.
IS FRYPOT EMPTY? (CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	19. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), gdy frytownica jest pusta, aby kontynuować.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>20. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li></li></ul>
REMOVE DISPOSAL UNIT? (USUNĄĆ MODUŁ UTYLIZACYJNY?)	21. Usuń moduł utylizacji i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	22. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra jest pusta i przejdź do czynności 24. Naciśnij przycisk X (NIE), jeżeli olej znajduje się w misie filtra i przejdź do następnej czynności.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN AGAIN (USTYLIZUJ OLEJ W MISIE FILTRA I URUCHOM PONOWNIE CYKL CZYSZCZENIA)	23. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK) i przejdź do czynności 48. Zutylizuj olej w misie filtra używając opcji napełnianie kadzi z misy, a następnie opcji utylizacja. Po

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
	zakończeniu rozpocznij ponownie funkcję czyszczenia.
SOLUTION ADDED? (DODANO ROZTWÓR?)	<ol> <li>Napełnij czyszczoną kadź wodnym roztworem środka czyszczącego. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby rozpocząć procedurę czyszczenia.</li> </ol>
CLEANING (CZYSZCZENIE) lub BOIL OUT (ODPARUJ)	25. Wyszoruj kadź, a następnie pozwól, aby roztwór namoczył się, podczas gdy zegar czyszczenia na zimno lub odparowania odlicza czas. Jeżeli wybrana opcja odparowania, kadź nagrzewa się przez godzinę do temperatury 91°C (195°F).
CLEAN DONE (CZYSZCZENIE ZAKOŃCZONE) lub BOIL OUT DONE (ODPAROWANIE ZAKOŃCZONE)	26. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby uciszyć alarm.
CLEAN FILTER PAN (WYCZYŚĆ MISĘ FILTRA)	27. Wyciągnij kosz na okruchy i pierścień dociskający. Wyciągnij i zutylizuj arkusz papieru filtra lub misę filtra. Wyjmij sito. Wyczyść wszystkie podzespoły misy filtra i samą misę.
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (WŁÓŻ MODUŁ UTLIZACYJNY CZYSZCZENIA) zmieniające się w IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO MODUŁ UTYLIZACYJNY CZYSZCZENIA?)	28. Włóż (SDU) urządzenie do utylizacji oleju lub METALOWĄ misę o pojemności przynajmniej 15 litrów (4 galony) pod spustem i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK).
DRAINING (SPUSZCZANIE)	29. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź opróżniana.
RINSE COMPLETE? (SPŁUKIWANIE ZAKOŃCZONE?)	30. Spłucz nadmiar roztworu z kadzi. Po pełnym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).
IS SOLUTION REMOVED? (CZY SPUSZCZONO ROZTWÓR?)	31. Upewnij się, że roztwór został usunięty i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po pełnym wypłukaniu kadzi.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>32. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li></li></ul>
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (USUŃ MODUŁ ROZTWORU CZYSZCZĄCEGO)	33. Usuń roztwór moduł roztworu czyszczącego lub misę utylizacyjną i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po zakończeniu. Jeżeli zachowano olej, przejdź do czynności 38.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS FILTER PAN CLEAN? (CZY MISA FILTRA JEST CZYSTA?)	<ul> <li>34. Upewnij się, że misa filtra i jego podzespoły są czyste. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK). Naciśnięcie przycisku X (NIE), gdy misa filtra nie jest czysta powoduje wyświetlenie monitu Clean Filter Pan (Wyczyść misę filtra). Gdy misa filtra jest czysta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do następnej czynności.</li> <li>35. Upewnij się, że frytownica, misa filtra i podzespoły są suche</li> </ul>
(CZY FRYTOWNICA I MISA FILTRA SĄ	Po zakończeni naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).
SUCHE?)	ZAGROŻENIE Przed napełnieniem frytownicy i misy filtra olejem należy sprawdzić, czy są zupełnie suche i czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	36. Zamontuj z powrotem sito, arkusz papieru filtra lub misę filtra, pierścień dociskający i kosz na okruchy wyjęte w czynności 27. Włóż misę filtra.
MANUALLY FILL VAT	37. Ostrożnie wlej olej do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski
(NAPEŁNIJ KADŹ RĘCZNIE)	gdy kadź będzie pełna i przejdź do czynności 48.
IS FRYPOT DRY?	38. Upewnij się, że frytownica jest całkowicie sucha. Po
(CZY FRYTOWNICA JEST SUCHA?)	zakonczeni nacisnij przycisk v (znak potwierdzenia - TAK).
	Przed napełnieniem frytownicy olejem należy sprawdzić, czy jest sucha oraz czy nie znajduje się w niej woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.
RETURNING SAVED OIL?	39. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować zwrot zachowanego oleju
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	40. Wsuń misę filtra z zachowanym olejem usuniętym w czynności 14.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN? (NAPEŁNIĆ FRYTOWNICĘ Z MISY FILTRA?)	41. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby napełnić frytownicę.
FILLING (NAPEŁNIANIE)	42. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (FRYTOWNICA PEŁNA OLEJU?)	43. Naciśnij przycisk X (NIE), aby ponownie uruchomić pompę, gdy poziom oleju jest poniżej pełnej linii górnego poziomu oleju. Naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia – TAK), gdy poziom oleju znajduje się na 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.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	44. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy. <b>A ZAGROŻENIE</b> Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
CLEAN FILTER PAN (WYCZYŚĆ MISĘ FILTRA)	45. Wyciągnij kosz na okruchy i pierścień dociskający. Wyciągnij i zutylizuj arkusz papieru filtra lub misę filtra. Wyjmij sito. Wyczyść wszystkie podzespoły misy filtra i samą misę.
IS FILTER PAN DRY? (CZY MISA FILTRA JEST SUCHA?)	<ul> <li>46. Upewnij się, że misa filtra i podzespoły są suche. Po zakończeni naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).</li> <li>▲ ZAGROŻENIE</li> <li>Przed napełnieniem misy filtra olejem smażalniczym należy sprawdzić, czy jest zupełnie sucha i czy nie znajduje się w niej woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.</li> </ul>
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	47. Zamontuj z powrotem sito, arkusz papieru filtra lub misę filtra, pierścień dociskający i kosz na okruchy wyjęte w czynności 45. Włóż misę filtra.
	48. Sterownik zostanie wyłączony.

# 2.1.12 Czyszczenie (na gorąco [odparowanie] lub na kąpiel na zimno) w systemach zbiorczym, złączką przednią oraz złączką zewnętrzną utylizacji oleju

Tryb czyszczenia służy do usuwania z powierzchni frytownicy zwęglonego oleju. Typ czyszczenia (na gorąco lub na zimno), będzie zależeć od ustawień kierownika – atrybutów filtra – ustawień czyszczenia (patrz rozdział 1 8)

#### **A** OSTRZEŻENIE

Należy upewnić się przed spuszczaniem lub utylizacją oleju, że arkusz papieru filtra/wkład filtrujący znajdują się na swoim miejscu. Niewłożenie arkuszu papieru filtra/wkładu filtrującego może spowodować zatkanie przewodów lub pomp.

(patrz rozuział 1.6).	
WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
0438 PM     CREW MODE     04.11.2017       CREW MODE     04.11.2017       CREW MODE     04.11.2017       INGGETS     INGGETS       INGGETS     INGGETS <t< th=""><th><ol> <li>Naciśnij przycisk menu filtracji. Tę funkcję można uruchomić, gdy smażalnica jest włączona lub wyłączona. W przypadku utylizacji zbiorczej zaleca się utylizować ciepły olej, aby ułatwić jego pompowanie.</li> </ol></th></t<>	<ol> <li>Naciśnij przycisk menu filtracji. Tę funkcję można uruchomić, gdy smażalnica jest włączona lub wyłączona. W przypadku utylizacji zbiorczej zaleca się utylizować ciepły olej, aby ułatwić jego pompowanie.</li> </ol>
	2. Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.
Itage     FILTRATION     66-16-2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).
1032AM     FILTRATION     66-15-2018       QQS - FILTER     FILL VAT FROM PAN       FILL VAT FROM BULK       PAN TO WASTE         Image: Comparison of the second	4. Naciśnij strzałkę w dół.
10:30 AM         FILTRATION         05-19-2018           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain tot	5. Wybierz CLEAN (Czyszczenie).

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
COLD CLEAN NOW? (CZYSZCZENIE NA ZIMNO TERAZ?) lub BOIL OUT NOW? (ODPAROWAĆ TERAZ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powraca do menu filtracji. W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.</li> </ol>
SAVING OIL? (ZACHOWAĆ OLEJ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), jeżeli chcesz zachować olej, a jeżeli olej ma zostać użyty ponownie, przejdź do czynności 10. Jeżeli zostanie wybrany przycisk X (NIE), przejdź do kolejnej czynności.</li> </ol>
IS OIL DISPOSED? (CZY OLEJ ZOSTAŁ ZUTYLIZOWANY?)	8. Jeżeli olej ZOSTAŁ już zutylizowany i frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby przejść do czynności 10. Jeżeli olej NIE ZOSTAŁ zutylizowany i mowa o utylizacji zbiorczej lub złączką przednią, naciśnij przycisk X (NIE) i przejdź do czynności 15. Jeżeli olej NIE ZOSTAŁ zutylizowany i mowa o utylizacji złączką zewnętrzną, naciśnij przycisk X (NIE) i przejdź do czynności 24. W przypadku utylizacji zbiorczej, gdy zbiornik jest pełny, przejdź do następnej czynności.
BULK TANK FULL? (ZBIORNIK NA ODPADY PEŁNY?)	<ol> <li>Komunikat wyświetla się tylko, gdy zbiornik w systemie zbiorczego usuwania odpadów jest pełny. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby potwierdzić i zadzwoń do kontrahenta od zużytego oleju. Wyświetlacz wyłączy się.</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	<ol> <li>Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy.</li> <li>ZAGROŻENIE</li> <li>Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.</li> </ol>
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	11. Jeżeli olej <b>NIE ZOSTANIE</b> zachowany, misa filtra jest pusta i mowa o utylizacji zbiorczej lub złączką przednią, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 37. Jeżeli olej <b>NIE ZOSTANIE</b> zachowany, misa filtra jest pusta i mowa o utylizacji złączką zewnętrzną, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 24. Jeżeli olej <b>ZOSTANIE</b> zachowany, a misa filtra jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do czynności 24. Jeżeli olej <b>ZOSTANIE</b> zachowany, a misa filtra jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować i przejdź do następnej czynności. Naciśnij przycisk X (NIE), jeżeli olej znajduje się w misie filtra i przejdź do czynności 13.
INSERT FILTER PAN (WŁ ÓŻ MISE FII TRA)	12. Wsuń misę filtra na miejsce i przejdź do czynności 14.
EMPTY FILTER PAN (OPRÓŻNIJ MISĘ FILTRA) lub EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (OPRÓŻNIJ MISĘ FILTRA I ROZPOCZNIJ PONOWNIE CYKL CZYSZCZENIA)	13. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK) i przejdź do czynności 65. Zutylizuj olej w misie filtra używając opcji napełnianie kadzi z misy, a następnie opcji utylizacja. Po zakończeniu rozpocznij ponownie funkcję czyszczenia.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
DRAIN TO FILTER PAN? (SPUŚCIĆ DO MISY FILTRA?)	14. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby spuścić olej do misy filtra.
DRAINING (SPUSZCZANIE)	15. Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.
IS FRYPOT EMPTY? (CZY FRYTOWNICA JEST PUSTA?)	16. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), gdy frytownica jest pusta, aby kontynuować. Jeżeli olej <u>NIE ZOSTANIE</u> zachowany, w przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 26. Jeżeli olej <u>NIE ZOSTANIE</u> zachowany, w przypadku utylizacji złączką przednią, przejdź do następnej czynności. Jeżeli olej <u>ZOSTANIE</u> zachowany, przejdź do czynności 18.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (ZAKOŃCZONO SZOROWANIE FRYTOWNICY?)	17. Oczyść frytownicę szczotką do szorowania, a po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) aby kontynuować.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	18. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu. Jeżeli olej <b>ZOSTANIE</b> zachowany, przejdź do czynności 29. <b>XAGROŻENIE</b> Pilnuj, aby w odpływie nie znalazły się jakiekolwiek przedmioty. Samoczynne zamykanie serwomechanizmów może powodować uszkodzenia lub obrażenia.
POSITION DISPOSAL UNIT (USTAW MODUŁ UTYLIZACYJNY)	19. Ustaw moduł utylizacyjny z przodu smażalnicy i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL UNIT IN PLACE? (CZY ZŁĄCZKA UTYLIZACJI I MODUŁ UTYLIZACYJNY SĄ ZAMONTOWANE?)	20. Przytwierdź złączkę utylizacji, pociągając za żeński kołnierz końcowy i mocno dociskając go do rozłącznika męskiego. Po umieszczeniu na miejscu, zwolnij rozłącznik i upewnij się, że szybkozłączka jest całkowicie zablokowana na miejscu. Upewnij się, że moduł utylizacji na miejscu z przodu smażalnicy i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. <b>ZAGROŻENIE</b> Spuszczając olej do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika, upewnij się że jego pojemność to co najmniej 15 litrów (4 galony)- inaczej może dojść do rozlania goracego oleju i powstania obrażeń

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY) PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (NACIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZEŁĄCZNIK ZŁĄCZKI PRZEDNIEJ)	21. W razie potrzeby otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór. Aby rozpocząć utylizację wyciągnij zawór utylizacyjny, przesuwając go do oporu do przodu. W przypadku stosowania utylizacji z przodu, przejdź do następnej czynności.
	22. Pompa utyizacji złączką przednią wykorzystuje przełącznik chwilowy. Pompa działa jedynie, gdy przełącznik jest wciśnięty. Przed naciśnięciem i przytrzymaniem przełącznika utylizacji w celu utylizacji upewnij się, że końcówka jest na miejscu. Naciskaj przełącznik do momentu opróżnienia misy. Gdy misa jest pusta, zwolnij przełącznik, aby zatrzymać pompę.
DISPOSING (UTYLIZACJA) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE VALVE WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZEŁĄCZNIK ZŁĄCZKI I ZAMKNIJ ZAWÓR SPUSTOWY PO ZAPEŁNIENIU)	23. Olej przenosi się z misy filtra do modułu utylizacji. Gdy misa jest pusta, zwolnij przełącznik, aby zatrzymać pompę. Zamknij zawór utylizacji po zapełnieniu, pchając jego uchwyt do tyłu, aż olej przestanie płynąć. Zablokuj ponownie zawór, jeżeli taki jest wymóg kierownika. Przejdź do czynności 29.
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO SYSTEM UTYLIZACJI ZE ZŁĄCZKĄ?)	24. Upewnij się, że system utylizacji złączką zewnętrzną znajduje się na swoim miejscu i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować.
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (UŻYJ ZŁACZKI, ABY USUNĄĆ OLEJ Z FRYTOWNICY)	25. Użyj złączki zewnętrznej do pompowania oleju z frytownicy do modułu utylizacji. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) i przejdź do czynności 27.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ		
OPEN DISPOSE VALVE (OTWÓRZ ZAWÓR SPUSTOWY)	26. W razie potrzeby otwórz lewe drzwi szafki i odblokuj zawór. Aby rozpocząć utylizację wyciągnij zawór utylizacyjny, przesuwając go do oporu do przodu i przejdź do kolejnej czynności.		
DISPOSING (UTYLIZACJA)	27. Żadne działanie nie jest wymagane, gdy pompa przenosi zużyty olej z misy do zbiorczych zbiorników na zużyty olej przez cztery (4) minuty lub system złączki zewnętrznej na dwie (2) minuty. W przypadku utylizacji zbiorczej lub złączką przednią, przejdź do czynności 29. W przypadku utylizacji złączką zewnętrzną, przejdź do następnej czynności.		
IS FRYPOT EMPTY?	28. Gdy frytownica jest pusta, naciśnij przycisk √ (znak		
REMOVE FILTER PAN (ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	29. Ostrożnie wyciągnij misę filtra ze smażalnicy. Jeżeli olej <u>NIE</u> <u>ZOSTANIE</u> zachowany, przejdź do następnej czynności. Jeżeli olej <u>ZOSTANIE</u> zachowany i misa filtracji jest pełna, wyciągnij ją ze smażalnicy i przejdź do czynności 37. <u>ZAGROŻENIE</u> Powoli otworzyć misę filtra, aby zapobiec rozchlapaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.		
IS FILTER PAN EMPTY? (CZY FILTR JEST PUSTY?)	30. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), jeśli misa filtra JEST pusta. W przypadku utylizacji zbiorczej, przejdź do czynności 35. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do czynności 33. W przypadku utylizacji złączką zewnętrzną, przejdź do czynności 32. Jeżeli misa filtra <u>NIE JEST</u> pusta, naciśnij przycisk X (NIE); powróć do czynności 27 dla utylizacji zbiorczej; do czynności 21 dla przedniej; lub przejdź do następnej czynności dla złączki zewnętrznej.		
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (UŻYJ ZŁACZKI, ABY USUNĄĆ OLEJ Z MISY FILTRA)	31. Użyj złączki zewnętrznej do pompowania oleju z misy filtra do modułu utylizacji. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znaku potwierdzenia) i przejdź do kolejnej czynności.		
REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (USUŃ SYSTEM UTYLIZACJI ZE ZŁĄCZKĄ)	32. Wyjmij system utylizacji złączką zewnętrzną i przejdź do kolejnej czynności.		
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	33. Włóż misę filtra. W przypadku utylizacji zbiorczej lub złączką zewnętrzną, przejdź do czynności 37. W przypadku stosowania złączki utylizacyjnej z przodu, przejdź do następnej czynności.		

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ	
REMOVE DISPOSAL UNIT AND DETACH WAND (ZDEMONTUJ MODUŁ UTYLIZACYJNY I ODŁĄCZ ZŁĄCZKĘ)	34. Odłącz złączkę utylizacji i wyciągnij moduł utylizacji, następnie naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po zakończeniu i przejdź do czynności 37.	
CLOSE DISPOSE VALVE (ZAMKNJ ZAWÓR SPUSTOWY)	35. Zamknij zawór utylizacji, pchając jego uchwyt do tyłu, aż olej przestanie płynąć. Zablokuj ponownie zawór, jeżeli taki jest wymóg kierownika.	
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	<ul> <li>36. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.</li> <li></li></ul>	
SOLUTION ADDED? (DODANO ROZTWÓR?)	<ol> <li>Napełnij czyszczoną kadź wodnym roztworem środka czyszczącego. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), aby rozpocząć procedurę czyszczenia.</li> </ol>	
CLEANING (CZYSZCZENIE) lub BOIL OUT (ODPARUJ)	38. Wyszoruj kadź, a następnie pozwól, aby roztwór namoczył się, podczas gdy zegar czyszczenia na zimno lub odparowania odlicza czas. Jeżeli wybrana opcja odparowania, kadź nagrzewa się przez godzinę do temperatury 91°C (195°F).	
CLEAN DONE (CZYSZCZENIE ZAKOŃCZONE) lub BOIL OUT DONE (ODPAROWANIE ZAKOŃCZONE)	39. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby uciszyć alarm. W przypadku zachowania oleju, przejdź do czynności 41.	
CLEAN FILTER PAN (WYCZYŚĆ MISĘ FILTRA)	40. Wyciągnij kosz na okruchy i pierścień dociskający. Wyciągnij i zutylizuj arkusz papieru filtra lub misę filtra. Wyjmij sito. Wyczyść wszystkie podzespoły misy filtra i samą misę.	
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (WŁÓŻ MODUŁ UTLIZACYJNY CZYSZCZENIA) zmieniające się w IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (CZY ZAMONTOWANO MODUŁ UTYLIZACYJNY CZYSZCZENIA?)	41. Włóż (SDU) urządzenie do utylizacji oleju lub METALOWĄ misę o pojemności przynajmniej 15 litrów (4 galony) pod spustem i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK).	
	42. Zadne działania nie są wymagane, gdy kadź opróżniana.	
(SPŁUKIWANIE ZAKOŃCZONE?)	43. Spłucz nadmiar roztworu z kadzi. Po pełnym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).	

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS SOLUTION REMOVED? (CZY SPUSZCZONO ROZTWÓR?)	44. Upewnij się, że roztwór został usunięty i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po pełnym wypłukaniu kadzi.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	45. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (USUŃ MODUŁ ROZTWORU CZYSZCZĄCEGO)	46. Usuń roztwór moduł roztworu czyszczącego lub misę utylizacyjną i naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK) po zakończeniu. Jeżeli zachowano olej, przejdź do czynności 50.
IS FILTER PAN CLEAN? (CZY MISA FILTRA JEST CZYSTA?)	47. Upewnij się, że misa filtra i jego podzespoły są czyste. Po zakończeniu naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK). Naciśnięcie przycisku X (NIE), gdy misa filtra nie jest czysta powoduje wyświetlenie monitu Clean Filter Pan (Wyczyść misę filtra). Naciśnij po wyczyszczeniu misy filtra i przejdź do następnej czynności.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (CZY FRYTOWNICA I MISA FILTRA SĄ SUCHE?)	<ul> <li>48. Upewnij się, że frytownica, misa filtra i podzespoły są suche. Po zakończeni naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).</li> <li>▲ ZAGROŻENIE</li> <li>Przed napełnieniem frytownicy i misy filtra olejem należy sprawdzić, czy są zupełnie suche i czy nie znajduje się w nich woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.</li> </ul>
INSERT FILTER PAN (WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	49. Zamontuj z powrotem sito, arkusz papieru filtra lub misę filtra, pierścień dociskający i kosz na okruchy. Włóż misę filtra. Gdy stosowany jest system świeżego oleju JIB, przejdź do czynności 64. Jeżeli stosowany jest system zbiorczego oleju świeżego, przejdź do czynności 60.
IS FRYPOT DRY? (CZY FRYTOWNICA JEST SUCHA?)	<ul> <li>50. Wysusz frytownicę, upewniając się, że jest kompletnie sucha. Po zakończeni naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).</li> <li>▲ ZAGROŻENIE</li> <li>Przed napełnieniem frytownicy olejem należy sprawdzić, czy jest sucha oraz czy nie znajduje się w niej woda. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.</li> </ul>

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
RETURNING SAVED OIL?	51. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby
(ZWRÓCIĆ ZACHOWANY OLEJ?)	kontynuować zwrot zachowanego oleju.
INSERT FILTER PAN	52. Wsuń misę filtra z zachowanym olejem usuniętym w
(WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	czynności 29.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN?	53 Naciśnii przycisk y/ (znak potwierdzenia - TAK), aby papełnić
(NAPEŁNIĆ FRYTOWNICĘ	frytownice
Z MISY FILTRA?)	
FILLING (NAPEŁNIANIE)	54. Żadne działania nie są wymagane, gdy kadź jest napełniana.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (FRYTOWNICA PEŁNA OLEJU?)	55. Naciśnij przycisk X (NIE), aby powrócić do poprzedniej czynności i ponownie uruchomić pompę, gdy poziom oleju jest poniżej linii dolnej poziomu oleju. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy poziom oleju znajduje się na lub powyżej linii dolnego poziomu oleju. Jeżeli poziom oleju frytownicy nie znajduje się na lub powyżej linii dolnego poziomu oleju, sprawdź misę filtra, aby zobaczyć, czy większość oleju wróciła. W misie może pozostawać mało oleju.
	56. Ostrożnie wyciągnij mise filtra ze smażalnicy.
	Misę filtra wyciągać powoli, aby zapobiec rozchlapaniu
(ZDEMONTUJ MISĘ FILTRA)	gorącego oleju, który może spowodować poważne
	poparzenia, poślizgnięcie i upadek.
	57. Wyciągnij kosz na okruchy i pierścień dociskający. Wyciągnij i
CLEAN FILTER PAN	zutylizuj arkusz papieru filtra lub misę filtra. Wyjmij sito.
(WYCZYSC MISĘ FILTRA)	Wyczyść wszystkie podzespoły misy filtra i samą misę. Po
	2akonczeni nacisnij przycisk v (znak potwieruzenia - TAK).
(C7Y MISA FILTRA IFST SLICHA?)	zakończeni naciśnii przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK).
	Przed napełnieniem misy filtra olejem smażalniczym
	należy sprawdzić, czy jest zupełnie sucha i czy nie
	znajduje się w niej woda. Niezastosowanie się do tego
	zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju
	po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.
INSERT FILTER PAN	59. Zamontuj z powrotem sito, arkusz papieru filtra lub misę
(WŁÓŻ MISĘ FILTRA)	filtra, pierscien dociskający i kosz na okruchy wyjęte w
	60. Naciśnii przycisky/ (znak potwierdzenia – TAK), aby
FILL VAT FROM BULK? (NAPEŁNIĆ	kontynuować leżeli naciśnieto przycisk X (NIF) użytkownik
KADZ Z SYSTEMU ZBIORCZEGO?)	powraca do menu filtracji.
START FILLING?	61. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby napełnić kadź olejem.
(ROZPOCZĄĆ NAPEŁNIANIE?)	Zbiorcza pompa napełniająca ma włącznik chwilowy. Pompa
	działa jedynia, gdy przełacznik jest wsięniety

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
PRZYTRZYMAJ)	
RELEASE BUTTON WHEN FULL (ZWOLNIJ PRZYCISK, GDY BĘDZIE PEŁNA)	62. Zwolnij, gdy kadź napełni się do dolnej kreski.
CONTINUE FILLING? (KONTYNUOWAĆ NAPEŁNIANIE?)	63. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować napełnianie. W przeciwnym wypadku naciśnij raz przycisk X (NIE) po napełnieniu kadzi, aby wyjść i wyłączyć sterownik.
MANUALLY FILL VAT (NAPEŁNIJ KADŹ RĘCZNIE)	64. Ostrożnie wlej olej do kadzi, aż do osiągnięcia dolnej kreski napełnienia. Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia – TAK), gdy kadź będzie pełna.
	65. Sterownik zostanie wyłączony.

# 2.1.13 Polerowanie

Tryb polerowania jest używany jako filtracja zewnętrzna, aby usunąć zanieczyszczenia z oleju.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
CHERKIN     INJUGLIES     CHERKIN     INJUGLIES       CHERKIN     INJUGLIES     INJUGLIES     INJUGLIES       CHERKIN     INJUGLIES     INJUGLIES     INJUGLIES       OTHER     INJUGLIES     INJUGLIES     INJUGLIES       INJUGLIES     INJUGLIES <t< th=""><th>1. Temperatura smażalnicy <u>MUSI</u> być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji.</th></t<>	1. Temperatura smażalnicy <u>MUSI</u> być równa docelowej. Naciśnij przycisk menu filtracji.
	<ol> <li>Wybierz LEFT VAT (lewa kadź) lub RIGHT VAT (prawa kadź) dla dzielonych kadzi.</li> </ol>
	3. Wybierz ADVANCED FILTER OPTIONS (Zaawansowane opcje filtracji).
Image: Non-State State St	4. Naciśnij strzałkę w dół.

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
10:30 AM         FILTRATION         05:15:2018           Image: Drain to Pan         Image: Drain to Pan         Image: Drain to Pan         Image: Drain to Pan           Image: Drain to Pan         Image: Drain tot	5. Wybierz POLISH (Polerowanie).
POLISH? (POLEROWAĆ?)	<ol> <li>Naciśnij przycisk √ (znak potwierdzenia - TAK), aby kontynuować. Jeżeli naciśnięto przycisk X (NIE), użytkownik powróci do poprzedniego stanu.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (ZGARNIAJ ZANIECZYSZCZENIA Z KADZI)	7. Umożliwia zgarnięcie zanieczyszczeń z oleju zgarniaczem, przy wykorzystaniu ruchu od przodu do tyłku, usuwając przy tym maksymalną ilość okruchów 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.
START POLISH (ROZPOCZNIJ POLEROWANIE)	<ol> <li>Naciśnij przycisk NIEBIESKI, aby rozpocząć polerowanie lub przycisk X, aby je anulować. W razie niestwierdzenia misy, wyświetlacz będzie pokazywał INSERT PAN (Włóż misę), aż do momentu stwierdzenia obecności misy.</li> </ol>
DRAINING (SPUSZCZANIE)	<ol> <li>Podczas spuszczania oleju do misy nie są wymagane żadne czynności.</li> </ol>
POLISHING (POLEROWANIE)	<ol> <li>Żadne działania nie są wymagane, gdy zawory spustowy i powrotny są otwarte, a olej jest pompowany przez frytownicę przez wydłużony okres.</li> </ol>
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ALARM, SPUST ZAMYKANY, USUŃ NARZĘDZIA)	11. Upewnij się, że wszystkie narzędzia zostały usunięte z frytownicy przed zamknięciem spustu, aby zapobiec uszkodzeniu spustu.           Image: Comparison of the system           Image: Comparison of the system
FILLING (NAPEŁNIANIE)	12. Podczas napełniania kadzi nie jest wymagane żadne działanie.
PREHEAT (WSTĘPNE NAGRZEWANIE)	<ol> <li>Podczas nagrzewania smażalnica do wartości docelowej nie są wymagane żadne czynności.</li> </ol>
START	14. Smażalnica jest gotowa do użytku. Jeśli wyświetla się raz, smażalnica osiągnęła wartość docelową.

# ROZDZIAŁ 3: FILTERQUICK™ FQ4000 DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

#### 3.1 Wstęp

W tym rozdziale zamieszczono szereg przystępnych wskazówek do postępowania z częściej spotykanymi problemami, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Następujące porady mają pomóc w usunięciu - lub co najmniej poprawnej diagnozie - ewentualnych usterek urządzenia. Mimo że w niniejszym rozdziale omówiono tematy najczęściej spotykane, istnieje zawsze możliwość napotkania usterki, o której 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. 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 wszystkie inne połączenia. Jeżeli wielokrotnie dany bezpiecznik ulega przepaleniu, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

Jeżeli nie jesteś pewien, jakie należy podjąć działania, zadzwoń do Działu Obsługi Technicznej Frymaster lub do lokalnego Autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster.

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

- Sprawdź, czy przewody elektryczne są poprawnie podłączone, a wyłączniki obwodu działają.
- Upewnij się, że połączenia szybkorozłączne do sieci gazowej są odpowiednio podłączone.
- Upewnij się, że wszystkie zawory sieci gazowej są otwarte.
- Sprawdź, czy zawory spustowe kadzi są całkowicie zamknięte.
- Przygotuj model i numery seryjne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.

### \rm ZAGROŻENIE

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



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.

# 3.2 Rozwiązywanie problemów

# 3.2.1 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
Brak obrazu na sterowniku.	<ul> <li>A. Brak dopływu energii do smażalnicy.</li> <li>B. Usterka sterownika lub innego podzespołu.</li> </ul>	<ul> <li>A. Sprawdź czy przewód zasilania komputera jest włączony, a autowyłącznik nie "wyskoczył".</li> <li>B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> </ul>
FQ4000 wyświetli komunikat IS VAT FULL? YES NO (KADŹ PEŁNA? TAK/NIE) po filtracji.	<ul> <li>A. Normalne działanie na początku lub końcu filtracji podczas większości funkcji filtrujących.</li> <li>B. Jeżeli komunikat pojawia się wielokrotnie podczas pracy filtra, może to być oznaką powolnego powrotu oleju.</li> </ul>	<ul> <li>A. Upewnij się, że kadź jest pełna oleju i naciśnij przycisk √.</li> <li>B. Patrz rozdział 2.3 Rozwiązywanie problemów w instrukcji obsługi FQx30-T IO Pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.</li> </ul>
FQ4000 wyświetli komunikat IS DRAIN CLEAR? (SPUST CZYSTY?)	Spust jest zatkany i olej nie może być spuszczany.	Wyczyść spust Fryers Friend i naciśnij przycisk <b>√</b> . Filtracja zostanie wznowiona.
FQ4000 wyświetla CHANGE FILTER PAPER/PAD? (WYMIENIĆ ARKUSZ PAPIERU FILTRA/WKŁAD FILTRACYJNY?)	Wystąpił błąd filtracji, zatkany arkusz papieru filtra/wkład filtra, został wyświetlony monit o wymianę arkusza papieru filtra/wkładu filtra po 25 godzinach lub zignorowano wcześniejszy monit o wymianę arkusza papieru filtra/wkład filtra.	Wymień arkusz papieru filtra/wkład filtra i upewnij się, że misa filtra znajdowała się poza frytownicą przez przynajmniej 30 sekund. <u>NIE</u> wolno ignorować monitów CHANGE FILTER PAPER/PAD (WYMIEŃ ARKUSZ PAPIERU FILTRA/WKŁAD FILTRA).
Sterownik blokuje się.	Błąd sterownika.	Usuń i przywróć zasilanie sterownika. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ŹLE SKONFIGUROWANY TYP ZASILANIA)	Typ zasilania smażalnicy został źle ustawiony.	Upewnij się, że smażalnicę skonfigurowano prawidłowo dla danego typu zasilania.
FQ4000 wyświetli komunikat VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (NIE PODŁĄCZONO ZŁĄCZA IDENTYFIKATORA KADZI)	Lokator sterownika nieobecny lub odłączony.	Upewnij się, że lokator 6-pinowy jest podłączony do tyłu sterownika i prawidłowo uziemiony w skrzynce sterowania.
FQ4000 wyświetla komunikat E19 lub E28 HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA).	Zakręcony zawór gazu, usterka sterownika, usterka transformatora, otwarty stycznik lub termostat limitu wysokiej temperatury.	Jest to prawidłowe zachowanie podczas rozruchu smażalnicy, gdy w przewodach znajduje się powietrze. Sprawdź, czy zawór gazu jest otwarty. Jeżeli zawór gazu jest otwarty i problem będzie się powtarzał, wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Wyświetlacz FQ4000 wyświetla komunikat HOT-HI-1 (GOR-WYS-1).	Temperatura 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.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
FQ4000 wyświetla komunikat RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA), słychać sygnał dźwiękowy.	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.	Skasuj błąd i wycisz alarm, naciskając przycisk √. Maksymalny czas przywracania w przypadku smażalnicy gazowej wynosi 3:15, w przypadku smażalnicy elektrycznej wynosi 1:40. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Wyświetlacz FQ4000 ustawiono na niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Przełącz z F° na C°, wchodząc w Manager Settings (Ustawienia menedżera), temperatura i przełączając między jednostkami. Włącz sterownik, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności.
FQ4000 wyświetla komunikat HELP HI-2 (POMOC HI 2) lub HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMP.).	Błąd limitu wysokiej temperatury.	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat TEMPRATURE PROBE FAILURE (BŁĄD SONDY TEMPERATURY).	Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.	Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat SERVICE REQUIRED (WYMAGANY SERWIS) wraz z komunikatem o błędzie.	Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta.	Naciśnij przycisk X, aby kontynuować smażenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.
FQ4000 wyświetla komunikat NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DLA TEGO WYBORU NIE MA DOSTĘPNEJ GRUPY MENU)	Wszystkie grupy zostały usunięte. WSKAZÓWKA: ALL RECIPES nie jest grupą, którą można używać do przepisów.	Utwórz nową grupę MENU. Po utworzeniu nowego menu, dodaj przepisy do grupy (patrz podrozdział 1.10).

# 3.2.2 Rozwiązywanie problemów filtracji automatycznej

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

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚĆ NAPRAWCZA
FQ4000 wyświetla FILTER BUSY (FILTR ZAJĘTY).	<ul> <li>A. Poprzedni cykl filtrowania lub wymiany wkładu filtra jeszcze się nie zakończył.</li> <li>B. Płyta interfejsu filtra nie wyzerowała kontroli systemu.</li> </ul>	<ul> <li>A. Odczekaj na zakończenie poprzedniego cyklu filtrowania z rozpoczęciem nowego. Wymień wkład filtra, jeśli pojawi się monit.</li> <li>B. Poczekaj 15 minut i spróbuj ponownie.</li> </ul>
FQ4000 wyświetla komunikat INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ).	<ul> <li>A. Miska filtra niezupełnie wpasowana w swoje miejsce.</li> <li>B. Brak magnesu miski filtra.</li> <li>C. Niesprawny wyłącznik miski filtra.</li> </ul>	<ul> <li>A. Wysuń miskę, po czym wsuń do końca w obudowę. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla "P".</li> <li>B. Sprawdź, czy magnes miski filtra jest na miejscu, a jeśli nie - zamontuj.</li> <li>C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a sterownik nadal wyświetla INSERT PAN (WŁÓŻ MISĘ), może to świadczyć o awarii wyłącznika.</li> </ul>
System samoczynnego filtrowania nie chce się uruchomić.	<ul> <li>A. Zbyt niski poziom oleju.</li> <li>B. Zbyt niska temperatura.</li> <li>C. Wysunięta misa filtra.</li> <li>D. Filtracja w ustawieniach przepisu ustawione na OFF.</li> <li>E. Awaria przekaźnika filtra.</li> </ul>	<ul> <li>A. Upewnij się, że poziom oleju znajdował się na górnej kreski napełnienia (u góry czujnika poziomu oleju).</li> <li>B. Upewnij się, że temperatura jest w punkcie nastawy.</li> <li>C. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla "P". Upewnij się, że misa filtracji jest prawidłowo osadzona w smażalnicy. Uruchom smażalnicę.</li> <li>D. Ustaw filtrację w przepisach na ON.</li> <li>E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> </ul>

## 3.2.3 Zajęty filtr

Gdy wyświetlany jest komunikat **FILTER BUSY** (filtr zajęty), płyta interfejsu filtra czeka na inną kadź, która ma być filtrowana lub czeka na zakończenie funkcji. Poczekać 15 minut, aby zobaczyć, czy problem został rozwiązany. Jeśli nie, zadzwoń do lokalnego autoryzowanego serwisu (FAS).

3.2.4 Rozwiązywanie problemów	v OQS (czujnika jakości oleju)
-------------------------------	--------------------------------

Problem	Czynności naprawcze		
	Sprawdź następujące pozycje i wykonaj inną filtrację OQS.		
	<ul> <li>Upewnij się, że temperatura kadzi jest w punkcie nastawy.</li> </ul>		
	• Zbadaj wstępne sito filtra i sprawdź kluczem, czy jest dokładnie przykręcony.		
Nie są wyświetlane	• Zbadaj uszczelki koliste na misie filtra i upewnij się, że oba znajdują się na		
wyniki TPM.	l. miejscu oraz że nie są uszkodzone lub zużyte. Jeżeli są, wymień je.		
	• Upewnij się, że arkusz papieru filtra nie jest zatkany ani zużyty. Czy kadź była		
	napełniana po raz pierwszy dla poprzedniego filtra? Jeżeli nie, wymień arkusz		
	papieru filtra.		

# 3.2.5 Kody błędów w dzienniku

Patrz rozdział 1.12.2.1, aby zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi otwierania dziennika błędów.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (USTERKA SONDY	Odczyt sondy temperatury poza zakresem. Wezwij
	TEMPERATURY)	serwis.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (PRZEKROCZONO	Temperatura jest większa niż 210°C (410°F) lub, w
	OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 1)	krajach UE 202°C (395°F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (PRZEKRACZONO	Otworzył się ogranicznik wysokiej temperatury.
	OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 2)	
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM Z	Temperatura kadzi przekracza 238°C (460°F), a
	OGRANICZENIEM WYSOKIEJ TEMPERATURY)	ogranicznik wysokiej temperatury się nie otworzył.
	DISCONNECT POWER (ODŁĄCZ ZASILANIE)	Natychmiast odłącz zasilanie frytownicy i wezwij serwis.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (BŁAD	Awaria obwodu blokującego sterowania
	NAGRZEWANIA – XXX F lub XXX C)	nagrzewaniem.
		Stycznik nagrzewania nie zamknął się.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (BŁĄD	Przełącznik(i) ciśnienia powietrza nie zamknęły się.
	NAGRZEWANIA - DMUCHAWA)	
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL	Przełącznik ciśnienia powietrza nie
	SERVICE (AWARIA NAGRZEWANIA - PRZEŁĄCZNIK	zamknął się.
	CISNIENIA - WEZWAC SERWIS)	
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (BŁĄD	Frytownica nie została zapalona
	NAGRZEWANIA – XXX F lub XXX C)	i zablokowała moduł zapłonu.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (AWARIA	Odczyt ATO RTD poza zakresem. Wezwij serwis.
	SONDY UZUPEŁNIANIA - WEZWIJ SERWIS)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP	Zawór spustowy próbował otworzyć się i brakuje
	OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWOR SPUSIOWY	potwierdzenia.
	NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA	
500	WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP	Zawor spustowy probował zamknąc się i brakuje
	OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWOR SPUSIOWY	potwierdzenia.
F24	WYŁĄCZUNE - WEZWIJ SERWIS)	
E34		zawor powrotny probował otworzyć się i brakuje
		potwierdzenia.
FDF		Zawár powrotny préhowal zamknać się i brakuje
E33		zawor powrotny probował zamknąć się i brakuje potwierdzenia
	WVLACZONE - WEZWII SEDWIS)	
E32 E33 E34 E35	SONDY UZUPEŁNIADIA - WEZWIJ SERWIS) DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS) DRAIN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE ZAMKNĄŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS) RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS) RETURN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS) RETURN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE ZAMKNĄŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór spustowy próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.         Zawór spustowy próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.         Zawór powrotny próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.         Zawór powrotny próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.         Zawór powrotny próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.         Zawór powrotny próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION	Utracono połączenie z Płytą interfejsu zaworu lub
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA	wystąpiła awaria płyty. Wezwij serwis.
	PŁYTY INTERFEJSU ZAWORU - FILTRACJA I	
	UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE	Odczyt AIF RTD poza zakresem. Wezwij serwis.
	FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE	
	(AWARIA AUTOMATYCZNEJ SONDY PRZERYWANEJ	
	FILTRACJI - FILTRACJA WYŁĄCZONA - WEZWIJ	
	SERWIS)	
E39	CHANGE FILTER PAD (WYMIANA WKŁADU FILTRA)	Upłynął limit 25 godzin lub aktywowana została
		procedura logiczna związana z zabrudzonym wkładem.
		Jeżeli nie, arkusz papieru filtra lub wkład filtra.
E41	OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE)	System wykrył, że w misce filtra może znajdować się
		olej.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (ZATKANY SPUST (gaz))	Kadz nie oprozniła się podczas filtracji. Upewnij się, że
F 42		spust nie jest zatkany i postępuj zgodnie z monitami.
E43		Czujnik oleju mogł ulec awarii. Weżwij serwis.
<b>F</b> 4 4		Okros przywyracznia gotowości przekroszył małycimum
E44		Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.
E45		czasokres przywracania golowości przekroczył makcimum w dwu cyklach lub wiacaj. Wozwij sorwis
E16		Iltracono polaczonia z plyta SIR 1 lub wystaniła awaria
L40	SERVICE (BRAKI IIE PLVTV INTEREFISI I SVSTEMI I 1 -	nhyty. Wezwiji serwis
	WEZWII SERWIS)	
F51		Dwa sterowniki lub wiecej posjadaja taki sam
LUT	(POWIELONE IDENTYEIKATORY PŁYTY - WEZWII	identyfikator lokalizacii. Wezwii serwis
	SERWIS)	
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL	Sterownik napotkał nieznany bład. Wezwij serwis.
	SERVICE (BŁĄD STEROWNIKA INTERFEJSU	
	UŻYTKOWNIKA - WEZWIJ SERWIS)	
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (BŁĄD	Utracono komunikację pomiędzy płytami. Wezwij
	MAGISTRALI CAN - WEZWIJ SERWIS)	serwis.
E54	USB ERROR (BŁĄD USB)	Utracono połączenie USB podczas ostatniej aktualizacji.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	Utracono połączenia z płytą SIB 2 lub wystąpiła awaria
	SERVICE (BRAKUJE PŁYTY INTERFEJSU SYSTEMU 2 -	płyty. Wezwij serwis.
	WEZWIJ SERWIS)	
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ZLE	Smażalnica jest skonfigurowana dla nieprawidłowego
	SKONFIGUROWANY TYP ENERGII)	źródła zasilania. Wezwij serwis.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE -	Kadź nie nagrzewa się prawidłowo.
	XXXF UR XXXC (KADZ NA NAGRZEWA SIĘ –	
ГСЭ	SPRAWDZ ZRUDŁU ZASILANIA – XXXF LUB XXXC)	Dedance testu nymeuropenie poiewil sie blad en bladei
E03	RATE OF RISE (SZYBKOSC WZROSTU)	Pouczas testu przywracania pojawił się błąd szybkości wzrostu. Upownii się że poziem oleju zpajduje się po
		linii poziomu dolnogo, gdviost zimpy oraz na linii
		noziomu górnego, gdy jest zinny oraz na inni poziomu górnego, gdy jest w temperaturze pastawy. W
		przypadku smażalnic elektrycznych unewnić się że
		sonda nie dotyka żadnych elementów.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE -	Utracono połaczenie z Płyta interfeisu filtracii lub
	FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL	wystąpiła awaria płyty. Wezwii serwis.
	SERVICE (AWARIA PŁYTY INTERFEJSU FILTRACJI -	5 di 159 - 5
	FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE WYŁĄCZONE - WEZWIJ	
	SERWIS)	
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C – CALL	Gaz - Tylny czujnik oleju nie wykrywa oleju. Wyczyść

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
	SERVICE (CZYSZCZENIE CZUJNIKA OIB - XXX F LUB	opcjonalny czujnik oleju.
	XXX C - WEZWIJ SERWIS)	
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (OTWARTY	Zawór spustowy jest otwarty podczas smażenia.
	ZAWÓR SPUSTOWY - XXXF LUB XXXC)	
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED -	Sterownik jest włączony, podczas gdy płyta SIB nie jest
	CALL SERVICE (PŁYTA INTEFEJSU SYSTEMU NIE JEST	skonfigurowana. Wezwij serwis.
	SKONFIGUROWANA - WEZWIJ SERWIS)	
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (ZADZIAŁAŁ	Bezpiecznik OIB płyty VIB zadziałał i nie został
	BEZPIECZNIK - WEZWIJ SERWIS)	zresetowany. Wezwij serwis.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE	Sterownik nie został zaprogramowany za pomocą
	(PRZEPISY NIE SĄ DOSTĘPNE – WEZWIJ SERWIS)	przepisów produktu. Wymień sterownik na fabrycznie
570		zaprogramowany.
E/0		l'emperatura oleju jest zbyt wysoka dla waznego
	CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU OQS)	odczytu czujnika jakości oleju OQS. Filtrować przy
<b>F</b> 71		temperaturze przy 149°C (300°F) 1 191°C (375°F).
E71		remperatura oleju jest zbyt filska ula waznego ouczytu
	JAKOSCI OLEJO OQS)	$c_{20}$ $r_{140}$ $c_{200}$ $c_{111}$ $c_{275}$
E72		P(2y) 149 C (500 F) 1191 C (575 F).
L/2		oleju OOS. Ta svituacia może zajść także w przypadku
		świeżego oleju. Być może wybrano nieprawidłowy typ
		oleju w menu ustawień. Czujnik może nie być
		skalibrowany dla tego rodzaju oleju. Zobacz tabele typów
		olejų w dokumencie 8197316. Jeśli problem nie znika.
		skontaktuj się z FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (WYSOKI ZAKRES TEMPERATURY	Odczyt TPM jest zbyt wysoki dla ważnego odczytu
	TPM)	czujnika jakości oleju OQS. Usunąć olej.
E74	OQS ERROR (BŁĄD CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU OQS)	Czujnik OQS napotkał wewnętrzny błąd. Jeśli problem
		nie znika, skontaktuj się z FAS.
E75	OQS AIR ERROR (BŁĄD POWIETRZA CZUJNIKA	Czujnik OQS wykrywa powietrze w oleju. Sprawdź
	JAKOŚCI OLEJU OQS)	pierścienie typu O i sprawdź/dorkęć wstępne sito filtra,
		aby upewnić się, że powietrze nie dociera do czujnika
		jakości olej OQS. Jeśli problem nie znika, skontaktuj się
	,	z FAS.
E76	OQS ERROR (BŁĄD CZUJNIKA JAKOSCI OLEJU OQS)	Czujnik OQS ma błąd komunikacji. Sprawdź połączenia
		czujnika OQS. Uruchom zasilanie całej smażalnicy. Jeśli
F04		problem nie znika, skontaktuj się z FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (BŁĄD AWARII TRYBU	System wykrył, że smazalnica nie podgrzewa
	BEZPIECZINEGU)	prawiołowo z powodu złego stanu oleju. Upewnij się,
		ze poziom oleju smazalnicy jest na dolnej linil lub
		wyzej. jezen me jest, dolej olej, aby jego poziom
		skontaktui sia z EAS



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



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

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\_8197804 10/2022