

FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

Smażalnica elektryczna

Podręcznik montażu, obsługi i konserwacji

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



DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

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

⚠ UWAGA

PRZECZYTAJ INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM SMAŻALNICY.

Zachowaj tę instrukcję na później.



Numer części: FRY_IOM_8197806 10/2022

Oryginalne instrukcje tłumaczenia Polish / Polskie



WELBILT®

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

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



OSTRZEŻENIE

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



DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

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

INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW SMAŻALNIC WYPOSAŻONYCH W STEROWNIKI Z EKRANEM DOTYKOWYM

USA

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

KANADA

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

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



ZAGROŻENIE

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

 **OSTRZEŻENIE**

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

WSKAZÓWKA

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

 **ZAGROŻENIE**

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

WSKAZÓWKA

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

 **ZAGROŻENIE**

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

 **OSTRZEŻENIE**

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

 **ZAGROŻENIE**

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w obwodzie elektrycznym. Do smażalnicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.

 **ZAGROŻENIE**

Ta smażalnica posiada przewód zasilający (trójfazowy) dla każdej kadzi. Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami smażalnic Frymaster - odłącz WSZYSTKIE przewody zasilania od sieci elektrycznej.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **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.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **OSTRZEŻENIE** 

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

 **ZAGROŻENIE**

Nie rozpylać aerozoli w pobliżu tego urządzenia, gdy jest używane.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **OSTRZEŻENIE**

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

 **ZAGROŻENIE**

Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami smażalnic Frymaster - odłącz **WSZYSTKIE** przewody zasilania od sieci elektrycznej.

WSKAZÓWKA

Gwarancja nie jest udzielana na smażalnice Frymaster używane w instalacjach mobilnych lub morskich. Ochrona gwarancyjna dotyczy wyłącznie smażalnic zamontowanych zgodnie z procedurami opisanymi w niniejszym podręczniku. Należy unikać montażu w pojazdach i statkach morskich oraz na zasadzie koncesji, aby zapewnić optymalną wydajność.

 **OSTRZEŻENIE**

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod smażalnicami.

 **OSTRZEŻENIE**

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych.

 **OSTRZEŻENIE**

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

 **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 wrodzone lub inne zachwiania funkcji reprodukcyjnych. Więcej informacji na ten temat uzyskasz pod adresem www.P65Warnings.ca.gov.

 **OSTRZEŻENIE**

W trakcie użytkowania nie wolno pozostawiać smażalnicy bez nadzoru.

 **OSTRZEŻENIE**

Należy zachować ostrożność podczas wrzucania mokrej żywności lub wody do gorącego oleju. Może to skutkować rozpryskiwaniem oleju, co może spowodować poważne oparzenia

 **OSTRZEŻENIE**

Nie przepełniać frytownicy, aby zapobiec przelaniu gorącego oleju, który może spowodować poważne poparzenia, poślizgnięcie i upadek.

 **OSTRZEŻENIE**

Podczas dodawania oleju do smażalnicy należy zachować ostrożność i nosić odpowiednią odzież ochronną, aby zapobiec rozpryskiwaniu się gorącego oleju, który może spowodować poważne oparzenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Należy zachować ostrożność podczas wrzucania dużej ilości jedzenia do gorącego oleju. Może powodować powstawanie dużych ilości piany, która może powodować przepełnienie i oparzenia.

 **OSTRZEŻENIE**

Otwarcie zaworu spustowego spowoduje wypływ gorącej zawartości smażalnicy, co może spowodować obrażenia ciała.

Spis treści

Rozdział 1	Wstęp	1-1
Rozdział 2	Instalacja	2-1
Rozdział 3	Instrukcje obsługi.....	3-1
Rozdział 4	Konserwacja zapobiegawcza.....	4-1
Rozdział 5	Diagnostyka eksploatacyjna	5-1
Rozdział A	Instrukcje dotyczące systemu zbiorczego oleju.....	A-1
Rozdział B	Instrukcje obsługi przygotowania JIB do opcji stałego tłuszczu piekarskiego.....	B-1
Rozdział C	Instrukcje korzystania z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego.....	C-1

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

WSKAZÓWKA: smaźalnica Frymaster FQE30-T wymaga rozruchu, pokazu i szkolenia obsługi przed rozpoczęciem normalnej eksploatacji w gastronomii.

1.1 Ogólne

Przed przystąpieniem do obsługi tego urządzenia dokładnie przeczytaj ten podręcznik. W tej instrukcji obsługi przedstawiono konfigurację smaźalnic FQE30-T. Smaźalnice z tej rodziny mają takie same części i jeżeli są omawiane jako grupa są nazywane smaźalnicami FQE30-T.

Smaźalnice FQE30-T wyposażono we frytownicę o niskiej objętości tłuszczu (LOV), system uzupełniania (ręczny lub automatyczny- jako opcja), układ filtracji automatycznej oraz ekran dotykowy. Budowa obejmuje duży, okrągły spust, który umożliwia splukiwanie frytek i innych zanieczyszczeń do misy filtra. Smaźalnice FQE30-T są kontrolowane sterownikiem FQ4000 z ekranem dotykowym. Smaźalnice z tej serii są dostępne w konfiguracjach z kadziami pełnymi lub dzielonymi. Można je kupić w zestawach dwóch, trzech lub czterech smaźalnic.

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

Modele FQE30 i FPPH55 są dostarczane w pełni złożone. Wszystkie smaźalnice są dostarczane z kompletnym zestawem standardowych akcesoriów. Przed zapakowaniem każda smaźalnica jest regulowana, testowana i kontrolowana przez producenta.

1.2 Zasady bezpieczeństwa

Dokładnie zapoznać się z niniejszym podręcznikiem przed wszelkimi próbami eksploatacji.

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

UWAGA

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

OSTRZEŻENIE

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

ZAGROŻENIE

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

Smażalnice FilterQuick™ FQE30 są wyposażone w funkcję wykrywania wysokiej temperatury, która odcina zasilanie podzespołów w razie błędu sterownika temperatury.

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

UWAGA

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

1.3 Informacje na temat sterowników FQ4000

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

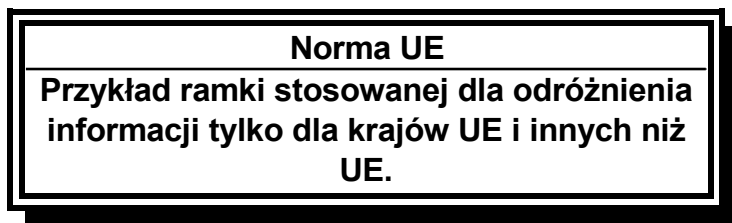
Firma Frymaster ostrzega, że wszelkie modyfikacje komputerów Frymaster, które nie są wyraźnie dopuszczone przez podmiot odpowiedzialny za zgodność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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

Być może przydatna będzie broszura pt. „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems” (Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV), przygotowana przez Federalną Agencję d/s telekomunikacji (FCC). Niniejszą broszurę można uzyskać w U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, pozycja nr 004-000-00345-4.

1.4 Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej

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



1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

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

1.6 Definicje

OSOBY WYKWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI

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

WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR

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

WYKWALIFIKOWANY SERWISANT

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

1.7 Procedura dla roszczeń z tytułu szkód transportowych

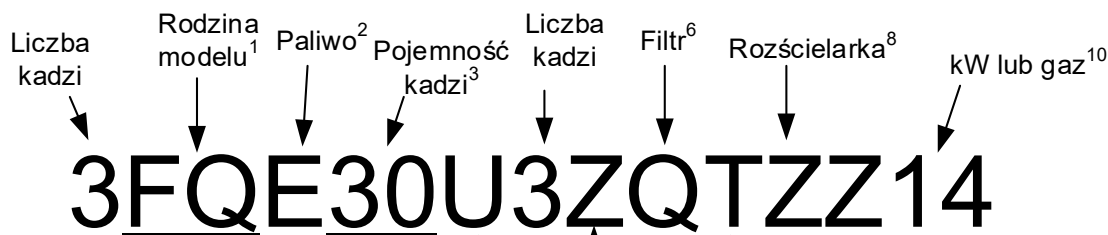
Co zrobić jeżeli zostanie dostarczone uszkodzone urządzenie:

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

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

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

1.8 Odczytywanie numerów modelu



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-elektryczny lub G-gazowy
- 3 = 13,6 kg (30 funtów)
- 4 = U dla otwartego
- 5 = L-lewa strona filtra; R-prawa strona filtra; M-środek; X-połączenie; Z-wszystko
- 6 = Q-półautomatycznie z ATO
- 7 = Ekran dotykowy
- 8 = S-Rozścielarka; Z-brak
- 9 = B-Podnośnik kosza; Z-brak
- 10 = kilowatów -14, 17, 22 kW; Gaz-NG (Naturalny), PG(propan), BG(butan), LG(mieszanka LP)

1.9 Informacje serwisowe

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

W celu zapewnienia skutecznej pomocy potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu _____

Numer seryjny _____

Napięcie _____

Opis usterki _____

NINIEJSZY PODRĘCZNIK NALEŻY ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

2.1 Ogólne wymagania instalacyjne

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

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

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

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

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

ZAGROŻENIE

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

WSKAZÓWKA

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

ZAGROŻENIE

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

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

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Przy instalowaniu i serwisowaniu należy posłkować się schematami elektrycznymi dostarczonymi z tym urządzeniem.

ZAGROŻENIE

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

W razie awarii zasilania smażalnica wyłączy się automatycznie. W takim przypadku ustaw przełącznik zasilania w pozycji OFF (Wyłącz). Nie próbuj uruchomić smażalnicy przed przywróceniem zasilania.

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

2.1.1 Odstępy i wentylacja

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

OSTRZEŻENIE

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod smażalnicami.

ZAGROŻENIE

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

Montując jakikolwiek typ smażalnicy, należy ściśle przestrzegać normy Standard No. 96 organizacji National Fire Protection Association.

System kanałów, okap i zestaw filtrów muszą być regularnie czyszczone i niezatłuszczone, zgodnie z normą 96 NFPA.

Kopię normy można uzyskać od organizacji National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 lub pod adresem www.NFPA.org.

2.1.2 Wymagania dotyczące uziemienia

Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą być uziemione zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, tam gdzie to właściwe, przepisami UE. W przypadku braku przepisów lokalnych, urządzenie musi zostać uziemione zgodnie z Krajowymi przepisami energetycznymi, ANSI/NFPA lub kanadyjskimi przepisami elektrycznymi, CSA C22.2, gdy dotyczy. Wszystkie elementy (przyłączone za pomocą przewodów lub przyłączone na stałe) powinny być podłączane do uziemionej sieci elektrycznej. Schematy elektryczne zostały dołączone do smażalnicy. Informacje o właściwych napięciach zasilania znajdują się po wewnętrznej stronie drzwiczek smażalnicy.

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



ZAGROŻENIE

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

2.1.3 Wymogi australijskie

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

2.2 Wymagania dotyczące zasilania

Wtyczka trójfazowa elementów grzejnych, sterowania i filtr mają prąd znamionowy 60 A, 250 VAC oraz konfigurację NEMA L15-60P. Każda smażalnica powinna być wyposażona w oddzielny przewód dla elementu grzejnego.

NAPIĘCIE	FAZA	OKABLOWANIE SERWIS	MIN. ROZMIAR	ŚR. (mm ²)	A (na odgałęzienie)		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

WSKAZÓWKA

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

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Przy instalowaniu i serwisowaniu należy posłkować się schematami elektrycznymi dostarczonymi z tym urządzeniem.

2.3 Po ustawieniu smażalnic na stanowisku do smażenia

ZAGROŻENIE

Żadna część smażalnicy nie może być zmieniana ani usuwana w celu zamieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń na infolinię serwisową Frymaster pod nr. 1-800-551-8633.

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

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

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

Po ostatecznym ustawieniu smażalnicy na stanowisku smażalniczym, zainstaluj ograniczniki dostarczone z urządzeniem, aby nie zawieszało się ani nie przekazywało naprężeń na przewody/połączenia elektryczne lub instalację gazową. Zainstaluj ograniczniki zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem smażalnicy należy założyć ograniczniki.

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Rozgrzany olej powoduje groźne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia smażalnicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Jeżeli smażalnice nie będą odpowiednio zabezpieczone, mogą się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

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

2.4 Montaż łoża zbiornika JIB

Otwórz drzwiczki smażalnicy (zwykle skrajnie po prawej stronie lub trzeciej) i zdemontuj obejmę zabezpieczającą na czas transportu, wykręcając cztery śruby (patrz Rysunek 1). Zamontuj łożo zbiornika JIB (może różnić się od przedstawionego na rysunku) dostarczone w zestawie akcesoriów, używając do tego celu śrub wykręconych podczas demontażu obejmy (patrz Rysunek 2). W niektórych konfiguracjach łożo jest opcjonalne. Zamontuj opcjonalną osłonę przeciwrozbrzygową JIB na dole zbiornika JIB (patrz Rysunek 3). Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w Aneksach A, B, C, D i E na końcu tego podręcznika.



Rysunek 1



Rysunek 2

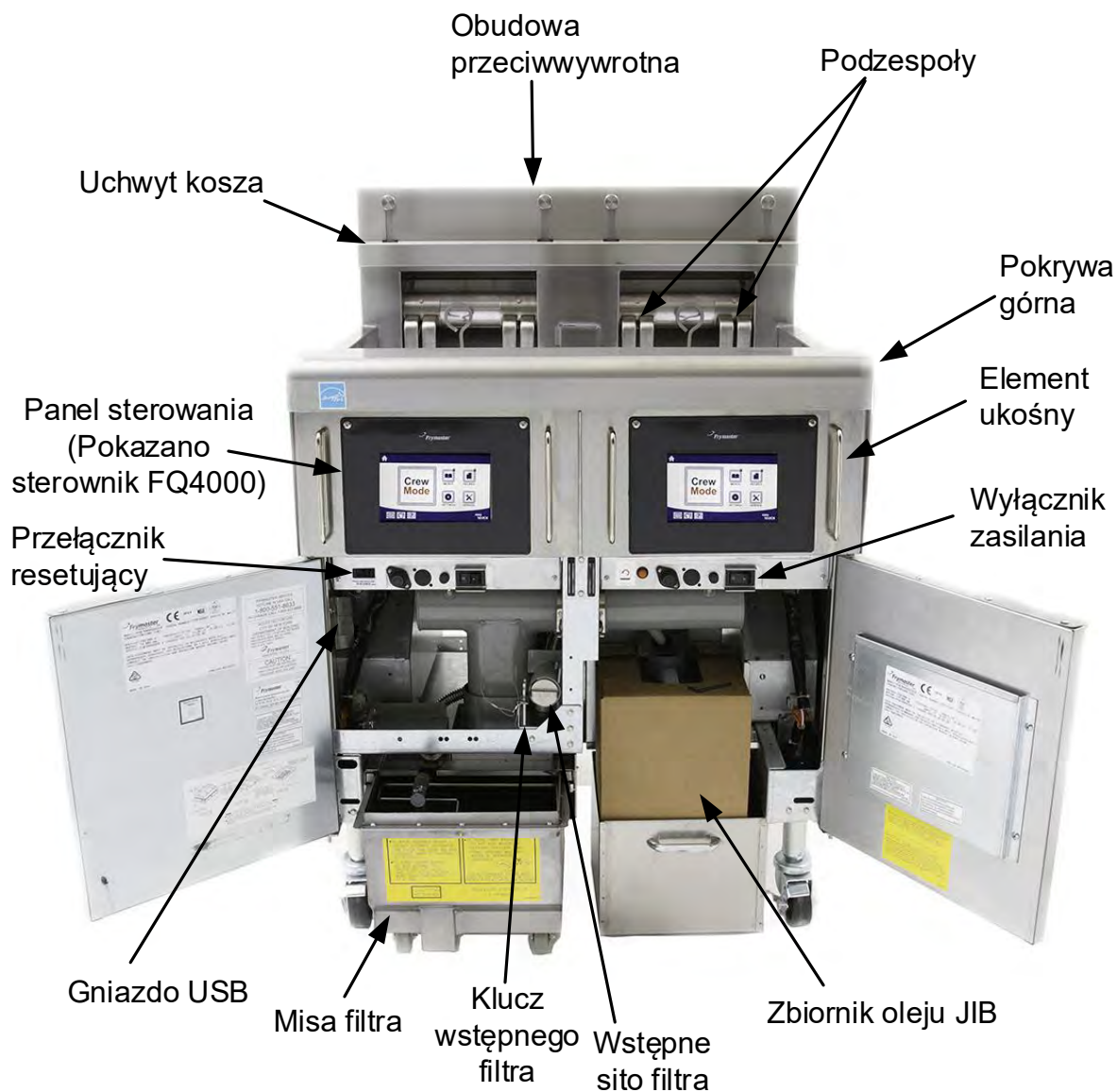


Rysunek 3

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

ORIENTACJA W ELEMENTACH SMAŻALNICY ELEKTRYCZNEJ SERII FQE30-T



KONFIGURACJA TYPOWA (PRZEDSTAWIONO MODEL 2FQE30-T)

WSKAZÓWKA: wygląd posiadanej smaźalnicy może się nieznacznie różnić od pokazanego w zależności od konfiguracji i daty produkcji.

3.1 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

Przed włączeniem smażalnicy upewnij się, że dochodzi do niej zasilanie, a sterowniki są w pozycji OFF (Wyłącz). Upewnij się, że zawory spustowe frytownicy są zamknięte. Usuń stojaki wspierające kosze (jeżeli są zainstalowane), a następnie wypełnij kadź do dolnej kreski OIL-LEVEL (poziomu oleju). Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie frytownicy.

3.1.1 Konfiguracja

ZAGROŻENIE

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

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.

OSTRZEŻENIE

Smażalnica FQE30-T nie jest przeznaczona do używania stałego tłuszczu piekarskiego bez zamontowanego zestawu do tego rodzaju tłuszczu. Użycie tłuszczu stałego bez zestawu do tego rodzaju tłuszczu zatkanie spowoduje przewodów olejowych. Pojemność oleju smażalnicy FQE30-T to 14,5 litra (3,8 galona/32 funty) przy temperaturze 21°C (70°F) w przypadku urządzenia jednokadziowego i 8,33 litra (2,2 galona/18 funtów) przy temperaturze 21°C (70°F) dla każdej kadzi w urządzeniu dwukadziowym.

1. Napełnij frytownicę olejem do dolnej linii OIL LEVEL (poziomu oleju) znajdującej się z tyłu frytownicy. Umożliwi to rozszerzanie oleju w miarę nagrzewania. Zimnego oleju nie wolno nalewać powyżej dolnej linii, ponieważ w miarę rozszerzania się oleju pod wpływem ciepła naczynie może się przepełnić. Dla systemów zbiorczych oleju patrz rozdział 2.1.8 *podręcznika obsługi sterownika FQ4000 8197474* w celu uzyskania instrukcji, aby napełnić kadź z opakowania zbiorczego. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, upewnij się, że znajduje się on na dnie frytownicy.
2. Upewnij się, że kable zasilania są podłączone do odpowiednich gniazd (jeśli dotyczy). Sprawdź, czy powierzchnia czołowa wtyku jest wyrównana z płytą zewnętrzną i nie widać przewodów.
3. Upewnij się, że zasilanie jest włączone na włączniku głównym znajdującym się za drzwiczkami szafki smażalnicy na przednim panelu skrzynki podzespołów, obok bezpiecznika.

4. Upewnij się, że sterownik jest włączony. Urządzenie automatycznie włącza cykl topienia, jeżeli temperatura frytownicy jest niższa niż 82°C (180°F), wyświetla też wtedy komunikat **MELT CYCLE IN PROGRESS** (Cykl topienia w toku). (**UWAGA:** podczas cyklu topienia elementy grzejne będą się zapalały na kilka sekund, a następnie gasły na dłuższy czas.) Tłuszcz piekarski należy mieszać co jakiś czas podczas podgrzewania, aby upewnić się, że cały tłuszcz w kadzi stopił się. Gdy temperatura kadzi osiągnie 82°C (180°F), urządzenie automatycznie przejdzie w tryb nagrzewania i pojawi się komunikat **PREHEAT** (Nagrzewanie wstępne) do uzyskania 9°C (15°F) punktu nastawy. Elementy grzejne będą zasilane do momentu osiągnięcia zaprogramowanej temperatury smażenia. Po osiągnięciu przez smaźalnicę temperatury docelowej na wyświetlaczu sterownika zostanie wyświetlony komunikat **START** (Rozpocznij), co oznacza, że smaźalnica jest gotowa do użycia.
5. Upewnij się, że olej dochodzi do *górnjej* linii OIL LEVEL (poziomu oleju), gdy osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia.
6. Maksymalna porcja frytek w oleju lub tłuszczu nie powinna wynosić więcej niż 0,7 kg (1½ funta).

Wyłączenie

1. Przesław wyłącznik zasilania ON/OFF (Włącz/Wyłącz) w pozycję OFF (Wyłącz), aby wyłączyć smaźalnicę.
2. Odfiltruj olej i wyczyść smaźalnicę (patrz rozdziały 1 i 2 *Podręcznika obsługi sterownika FQ4000*).
3. Oczyszczyć misę filtra i wymienić arkusz papierowy lub wkład filtra. Nie pozostawiaj na noc tłuszczu piekarskiego w misie filtra.
4. Umieść pokrywy frytownic na frytownicach.

3.2 Obsługa

Ta smaźalnica jest wyposażona w sterowniki FQ4000 (przedstawione po prawej). Patrz *Instrukcja obsługi sterownika FQ4000 819-7474*, aby zapoznać się z programowaniem i procedurami obsługi sterownika oraz instrukcjami obsługi wbudowanego systemu filtracji.



STEROWNIK FQ4000

3.3. Uzupelnianie ręczne, uzupelnianie automatyczne i uzupelnianie JIB

Smaźalnicę można skonfigurować do uzupelniania ręcznego lub ręcznego i automatycznego, w zależności od wyposażenia. Gdy poziom w kadzi jest niski, naciśnij przycisk uzupelniania ręcznego (zrzut oleju) u dołu ekranu (patrz Rysunek 3), aby uzupelnic kadz. Sterownik wyswietli PUSH BUTTON TOP OFF? (Naciśnij przycisk, zeby uzupelnic?) Naciśnij przycisk (✓) YES (TAK). Wyswietli się komunikat START FILLING? (Rozpoczac napełnianie?). Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby rozpocząc napełnianie. Zwolnij przycisk, gdy poziom oleju będzie przy linii górnego poziomu. Naciśnij przycisk (X) NO (NIE), aby wyjść. Jeżeli urządzenie wyposażono w opcjonalny system automatycznego uzupelniania, poziomy oleju frytownicy jest stale sprawdzany i na bieżąco uzupelniany ze zbiornika w szafie.

Przełącznik niskiego resetowania JIB

(Jug in a Box (pojemnik w pudle)) Resetuje system ATO po zmianie oleju.

Specjalna nakrywka:

Z zamontowanymi przewodami zasysającymi olej ze zbiornika do kadzi smaźalnicy.

Jug In Box (JIB):

JIB to pojemnik na olej.



Rysunek 1

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

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

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

3.3.1 Montaż zbiornika oleju lub pojemnika (JIB)

Zdemontuj oryginalną pokrywę ze zbiornika oleju i wkład. Zamień na dostarczoną nakrywkę, która jest połączona ze sprzętem ssącym. Upewnij się, że rura zasilająca z nakrywki sięga do dna zbiornika oleju.

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

3.3.2 Wymiana zbiornika na olej JIB (Jug in a Box (pojemnik w pudle))

Gdy poziom zbiornika oleju jest niski, wyświetla komunikat TOP OFF OIL EMPTY (Uzupełnij pusty zbiornik oleju) (patrz Rysunek 2). Naciśnij przycisk z symbolem wyboru, aby wyczyścić ekran. Po uzupełnieniu lub wymianie zbiornika naciśnij i przytrzymaj pomarańczowy przycisk resetowania obok zbiornika oleju (patrz Rysunek 7 na następnej stronie), aż zniknie komunikat w lewym dolnym rogu. Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w rozdziale Aneks B.

1. Otwórz szafkę i wysuń zbiornik JIB z szafki (patrz Rysunek 3).

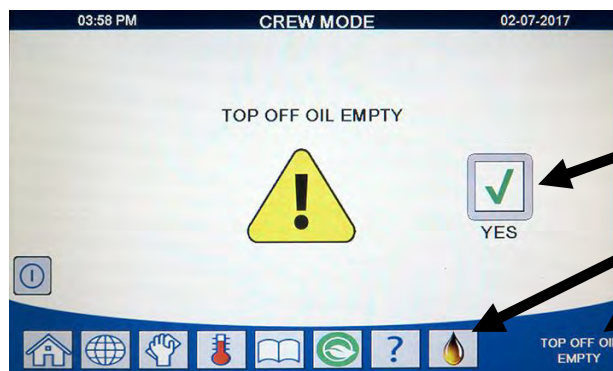


Rysunek 3

2. Zdejmij nakrywkę i wlej pozostały olej ze zbiornika równomiernie do wszystkich kadzi (patrz Rysunek 4).



Rysunek 4



Rysunek 2

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

- Umieść zbiornik zamienny w pozycji pionowej i zdejmij nakrywkę oraz uszczelnienie (patrz Rysunek 5).



Rysunek 5

! OSTRZEŻENIE
Nie dolewaj **GORĄCEGO**
ani **UŻYWANEGO** oleju do
zbiornika JIB.

- Umieść rurę w nowym, pełnym zbiorniku (patrz Rysunek 6).



Rysunek 6

- Wsuń zbiornik JIB na półkę wewnątrz szafki smaźalnicy (patrz Rysunek 3).
- Naciśnij przełącznik resetowania JIB, aby wyczyścić komunikat Top Off Oil Empty (Uzupełnij pusty zbiornik oleju) na sterowniku FQ4000 (patrz Rysunek 7).



Rysunek 7

3.3.3 Systemy zbiorcze oleju

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

3.4 Filtracja

3.4.1 Wstęp

FilterQuick™ z systemem filtracyjnym fingertip umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii.

Rozdział 3.4.2 opisuje przygotowanie systemu filtrowania do użytku. Pracę systemu ujęto w podręczniku sterownika dotykowego FilterQuick.

! OSTRZEŻENIE

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

! OSTRZEŻENIE

Wkład filtra lub arkusz papieru **MUSZĄ** być wymieniane codziennie lub gdy poziom osadu przekroczy wysokość pierścienia dociskającego.

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

Układ filtracji FilterQuick™ wykorzystuje konfigurację z arkuszem papieru filtra, która składa się z tacy na okruchy, dużego pierścienia dociskającego i metalowego sita.

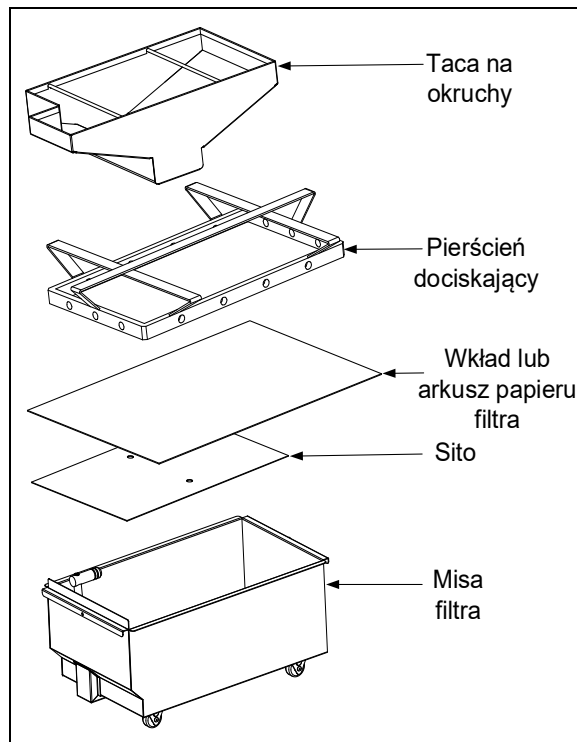
1. Wyciągnij misę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, arkusz papieru filtra i sito (patrz Rysunek 8). Oczyszczyć wszystkie elementy roztworem środka czyszczącego i gorącej wody, a następnie dokładnie wysuszyć.

Pokrywa misy może być wyjmowana jedynie w celu czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza lub dla umieszczenia pod odpływem modułu utylizującego SDU (wyprodukowanego przed styczniem 2004 r). Instrukcje dotyczące utylizacji można znaleźć w podręczniku sterownika FQ4000.

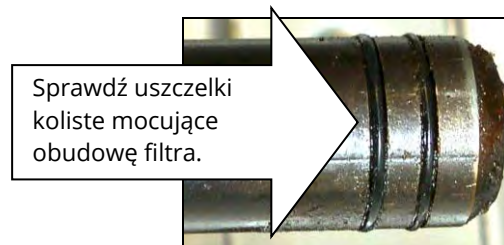
2. Dokonaj oględzin spasowania misy filtra, aby upewnić się, że oba pierścienie koliste są w dobrym stanie (patrz Rysunek 9).
3. Następnie w odwrotnej kolejności umieść metalowe sito w dolnej, środkowej części misy, ułóż na nim arkusz papieru filtra, przykrywając wszystkie krawędzie (patrz Rysunek 11). Jeżeli wykorzystywany jest wkład filtra, upewnij się, że ułożono go szorstką powierzchnią do góry i że wpasowano między wytłoczone krawędzie misy filtra.

4. Umieść pierścień dociskający na arkuszu papieru filtra i opuść go w misę, opierając papier na jej brzegach (patrz Rysunek 10).
5. Po zamontowaniu pierścienia dociskającego rozsyp równomiernie na papierze jedno opakowanie proszku filtrującego. (Patrz Rysunek 11).
6. Wymień tacę na okruchy w misie filtra, a następnie wciśnij misę do smażalnicy, umieszczając ją pod spustem.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ PROSZKU FILTRUJĄCEGO WRAZ Z WKŁADEM!



Rysunek 8



Rysunek 9



Rysunek 10



Rysunek 11

7. Wepchnij misę filtra ponownie do smaźalnicy, ustawiając ją pod smaźalnicą. Upewnij się, że na sterowniku nie jest wyświetlany komunikat „P”. Układ filtrowania jest gotowy do pracy.

 **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.

 **ZAGROŻENIE**

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

 **OSTRZEŻENIE**

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

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ROZDZIAŁ 4: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

4.1 Kontrola i konserwacja smażalnicy

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Nigdy nie usuwaj czyszczy smażalnicy podczas smażenia lub gdy frytownica napełniona jest gorącym olejem. Jeżeli do rozgrzanego oleju przedostanie się woda, spowoduje to rozchlapywanie go, co spowodować może ciężkie oparzenia osób postronnych.

OSTRZEŻENIE

Stosuj detergent uniwersalny. Przed użyciem, zapoznaj się z wszelkimi oświadczeniami i ostrzeżeniami. Szczególną uwagę zwrócić należy na stężenie roztworu czyszczącego oraz okres jego styczności z powierzchniami obróbki żywności.

4.2 CODZIENNE KONTROLE I KONSERWACJA

4.2.1 Kontrola uszkodzeń smażalnicy i akcesoriów

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

4.2.2 Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki smażalnicy – codziennie

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

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

4.2.3 Czyszczenie wbudowanego układu filtracyjnego — codziennie

OSTRZEŻENIE

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

OSTRZEŻENIE

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Jeżeli zauważysz, że system pompuje wolno lub wcale, sprawdź czy sito misy filtra znajduje się na misie i czy na nim znajduje się arkusz papieru filtra lub wkład. Upewnij się że dwie uszczelki koliste na mocowaniu w prawej przedniej części misy filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie. Sprawdź, czy filtr wstępny jest czysty i dokręcony kluczem.

4.2.4 Czyszczenie misy filtra, dostawek i akcesoriów – codziennie

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

Przetrzyj wkład filtra oraz wszystkie demontowane części i akcesoria czystą, suchą szmatką. Użyj szmatki zwilżonej roztworem detergentu uniwersalnego. W celu usunięcia nagromadzonego zwęglonego oleju. Dokładnie opłucz i osusz każdą część. NIE używaj do czyszczenia tych części wełny stalowej, ani papieru ściernego. Zarysowania spowodowane skrobaniem mogą utrudnić kolejne czyszczenie tych elementów.

4.2.5 Czyszczenie okolic czujników AIF i ATO – codziennie

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



Rysunek 1

4.2.6 Czyszczenie prętów podnośnika kosza – codziennie

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

4.3 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

4.3.1 Czyszczenie tyłu smażalnicy – cotygodniowo

Wyczyść tył smażalnicy zgodnie z procedurami obiektu. Wyłącz smażalnicę i odłącz zasilanie.

4.4 COMIESIĘCZNE KONTROLE I KONSERWACJA

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

ZAGROŻENIE

Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą frytownicą. Przed podłączeniem zasilania do podzespołów, frytownica musi być napełniona wodą lub olejem do kreski napełnienia. Niezastosowanie się spowoduje nieodwracalne uszkodzenia agregatu. Może też spowodować pożar.

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

ZAGROŻENIE

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

OSTRZEŻENIE

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

ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem frytownicy olejem smażalniczym lub tłuszczem piekarskim należy sprawdzić, czy nie znajduje się w niej woda. Gdy olej zostanie podgrzany do temperatury smażalniczej, woda znajdująca się we frytownicy spowoduje rozpryskiwanie się oleju.

4.4.2 Konserwacja filtra wstępnego – comiesięczna

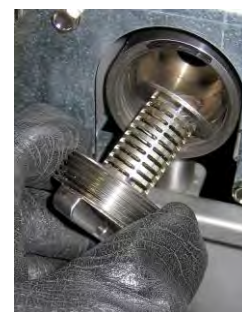
Filtr wstępny wymaga regularnej konserwacji. Co 30 dni lub częściej, gdy przepływ oleju zwalnia, należy zdemonstrować pokrywę i wyczyścić doczepione sito.

ZAGROŻENIE

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



Rysunek 2



Rysunek 3

1. Mając na rękach rękawice ochronne, użyj dostarczonego klucza, aby odkręcić pokrywę z filtra wstępnego (Rysunek 2).
2. Użyj małej szczotki, aby usunąć resztki z przytwierdzonego sita (Rysunek 3).
3. Wyczyść pod bieżącą wodą i dokładnie wysusz.

4. Załóż pokrywę na obudowę filtra wstępnego i **dokręć dołączonym kluczem**, upewniając się, że filtr wstępny jest uszczelniony. Jeżeli pokrywa nie jest szczelna, powietrze będzie wyciekać dookoła i filtr wstępny będzie spowalniać powrót.




OSTRZEŻENIE

NIE usuwaj pokrywy filtra wstępnego, gdy trwa cykl filtracji.

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

4.4.3 Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika FQ4000 – comiesięcznie

1. Umieść w tłuszczu dobrej jakości termometr lub sondę termiczną tak, aby końcówka dotykała do sondy termicznej smaźalnicy.
2. Kiedy ikony produktu sterownika są widoczne (wskazując, że zawartość kadzi ma temperaturę w odpowiednim zakresie), naciśnij przycisk  raz, aby pokazać temperaturę oraz nastawę oleju wykrywaną przez sondę.
3. Zapisz temperaturę zarejestrowaną przez termometr lub pirometr. Temperatura rzeczywista i odczyty pirometru powinny mieścić się w granicy $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) błędu po wykonaniu trzech (3) cykli nagrzewania. Jeżeli temperatura jest poza granicą tolerancji, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem FAS w celu uzyskania pomocy.

4.5 COKWARTALNE KONTROLE I KONSERWACJA

4.5.1 Wymiana uszczelek kolistych

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

4.6 COROCZNA/OKRESOWA KONTROLA CAŁOŚCIOWA

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

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

4.6.1 Smaźalnica – co roku

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń oleju.
- Ustalenie, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.
- Sprawdzenie, czy elementy grzewcze są w dobrym stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego oleju. Kontrolę elementów pod kątem oznak nadmiernego wypalenia.

- Sprawdzenia, czy mechanizm przechylania działa poprawnie podczas podnoszenia i opuszczania elementów i czy przewody elementów nie zacinają się i/lub ocierają.
- Sprawdzenie, czy pobór prądu (w A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tabliczką znamionową urządzenia.
- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Sprawdzenie, czy elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przełączniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, itp.) są w należyłym stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- Sprawdzenie, czy przewody skrzynki podzespołów i styczników są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdzenie, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki resetujące, itp.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Sprawdzenie, czy naczynie do smażenia jest w dobrym stanie, wolne od wycieków i czy izolacja naczynia pozostaje w stanie używalności.
- Sprawdzenie, czy wiązka okablowania i styki nie są obłuzowane i w dobrym stanie.

4.6.2 Wbudowany układ filtracji – co roku

- Kontrola wszystkich przewodów powrotnych i spustowych oleju pod kątem wycieków i sprawdzenie, czy wszystkie połączenia są szczelne.
- Kontrola miski filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruchy nagromadziło się dużo okruchów, należy wskazać właścicielowi/użytkownikowi, że kosz z okruchami należy codziennie opróżniać do żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzenie, czy wszystkie uszczelki koliste i inne są na miejscu i w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
- Kontrola szczelności układu filtrującego obejmująca:
 - Sprawdzenie, czy miska filtra jest na miejscu i poprawnie zamontowana.
 - Przy pustej misce filtra, umieść pojedynczo każdą kadź w tryb Fill vat from filter pan (napełnij kadź z miski filtra) (patrz rozdział 2.3.7 *instrukcji obsługi sterownika FQ4000*). Sprawdź, czy każdy z zaworów zwrotnych działa prawidłowo poprzez uruchomienie pompy filtra, stosując tryb Fill vat from drain pan (napełnianie kadzi z miski spustowej). Sprawdź, czy pompa uruchamia się i czy w oleju właściwej frytownicy pojawiają się pęcherzyki.
 - Sprawdź, czy miska filtra jest odpowiednio przygotowana do filtrowania, następnie spuść z frytownicy z olejem podgrzanym do temperatury 177° C (350° F) funkcją drain to pan (spuszczenie do miski) do miski filtra (patrz rozdział 2.3.6 *Instrukcji obsługi sterownika FQ4000*). Ostatecznie, korzystając z funkcji fill vat from pan drain pan (napełnianie kadzi z miski spustowej) (patrz rozdział 2.3.7 *instrukcji obsługi sterownika FQ4000*), odczekaj, aż olej powróci do frytownicy (co wskażą pęcherzyki we wrzącym oleju). Po powrocie całości oleju, wciśnij przycisk potwierdzenia. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.1 Wstęp

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

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

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

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

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

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

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

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

5.2 Rozwiązywanie problemów

5.2.1 Usterki sterownika i podgrzewania

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Brak obrazu na sterowniku.	A. Brak dopływu energii do smażalnicy. B. Usterka sterownika lub innego podzespołu.	A. Sprawdź czy przewód zasilania komputera jest włączony, a autowyciągacz nie „wyskoczył”. B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetli komunikat IS VAT FULL? (CZY KADŹ JEST PEŁNA?) YES NO (KADŹ PEŁNA? TAK/NIE) po filtracji.	A. Normalne działanie na początku lub końcu filtracji podczas większości funkcji filtrujących. B. Jeżeli komunikat pojawia się wielokrotnie podczas pracy filtra, może to być oznaką powolnego powrotu oleju.	A. Upewnij się, że kadź jest pełna oleju i naciśnij przycisk ✓. B. Patrz rozdział 5.3 Rozwiązywanie problemów – pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.
FQ4000 wyświetli komunikat IS DRAIN CLEAR? (SPUST CZYSTY?)	Spust jest zatkany i olej nie może być spuszczone.	Wyczyść spust Fryers Friend i naciśnij przycisk ✓. Filtracja zostanie wznowiona.
FQ4000 wyświetla CHANGE FILTER PAD? (WYMIENIĆ WKŁAD FILTRA?)	Wystąpił błąd filtracji, zatkany wkład filtra, został wyświetlony monit o wymianę wkładu filtra po 25 godzinach lub zignorowano wcześniejszy monit o wymianę wkładu filtra.	Wymień wkład filtra i upewnij się, że misa filtra znajdowała się poza smażalnicą przez przynajmniej 30 sekund. NIE wolno ignorować monitów CHANGE FILTER PAD (WYMIENIĆ WKŁAD FILTRA) .
Smażalnica nie nagrzewa się.	A. Nie podłączono przewodu zasilania do sieci.	A. Upewnij się, że wszystkie przewody zasilające są dobrze osadzone w gniazdach, zablokowane i że wszystkie wyłączniki automatyczne są włączone.
	B. Awaria sterownika lub innego podzespołu.	B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Smażalnica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania jest ON (włączony).	Awaria czujnika temperatury lub sterownika.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Smażalnica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania nie jest ON (włączony).	Awaria stycznika lub sterownika.	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.
Sterownik blokuje się.	Błąd sterownika.	Usuń i przywróć zasilanie sterownika. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

5.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
FQ4000 wyświetla komunikat E19 HEATING FAILURE (E19 BŁĄD NAGRZEWANIA).	Usterka sterownika, usterka transformatora, usterka płyty SIB lub otwarty termostat limitu wysokiej temperatury.	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.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
FQ4000 wyświetla komunikat HOT-HI-1 (GORWYS-1).	Temperatura we frytownicy wynosi ponad 210°C (410°F) lub, w krajach UE, 202°C. (395°F).	Niezwłocznie wyłącz smażalnicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat HELP HI-2 (POMOC HI 2) lub HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (BŁĄD LIMITU WYSOKIEJ TEMP.).	Błąd limitu wysokiej temperatury	Natychmiast odłącz zasilanie od smażalnicy i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat TEMPERATURE PROBE FAILURE (BŁĄD SONDY TEMPERATURY).	Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.	Wyłącz urządzenie i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Włączony wskaźnik nagrzewu, ale brak nagrzewu.	Trójfazowy przewód zasilania jest odłączony lub bezpiecznik otworzył obwód.	Upewnij się, że przewody zasilania są mocno osadzone w gniazdach, zablokowane, wyłączniki załączone. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA), słycać sygnał dźwiękowy.	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.	Wyzeruj stan błędu i wyłącz alarm wciskając przycisk √. Maksymalny czas przywracania w przypadku smażalnicy elektrycznej wynosi 1:40. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
FQ4000 wyświetla komunikat NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DLA TEGO WYBORU NIE MA DOSTĘPNEJ GRUPY MENU)	Wszystkie grupy zostały usunięte.	Utwórz nową grupę MENU. Po utworzeniu nowego menu, dodaj przepisy do grupy (patrz rozdział 1.10 podręcznika sterownika FQ4000).
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.

5.3 Rozwiązywanie problemów filtracji automatycznej


Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Smażalnica filtruje po każdym cyklu smażenia.	Filtr po nieprawidłowym ustawieniu.	Zmień lub nadpisz filtr po ustawieniu poprzez powtórne wprowadzenie filtra po wartości w Manager Settings (Ustawienia menedżera), Filter Attributes (Atrybuty filtra) w rozdziale 1.8 w podręczniku sterownika FQ4000.
Clean and Filter (czyszczenie i filtracja) nie uruchamia się.	Temperatura jest zbyt niska.	Upewnij się, że smażalnica osiągnęła temp. docelową, zanim uruchomisz funkcję Clean and Filter (Czyszczenie i filtracja).
FQ4000 wyświetla FILTER BUSY (FILTR ZAJĘTY).	<ul style="list-style-type: none"> A. Poprzedni cykl filtrowania lub wymiany wkładu filtra jeszcze się nie zakończył. B. Płyta interfejsu filtra nie wyzerowała kontroli systemu. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Odczekaj na zakończenie poprzedniego cyklu filtrowania z rozpoczęciem nowego. Wymień wkład filtra, jeśli pojawi się monit. B. Poczekaj 15 minut i spróbuj ponownie.
Pompa filtracji nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania.	<ul style="list-style-type: none"> A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu. B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie wyłącznika termicznego. C. Zator w pompie filtra. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Sprawdź, że przewód zasilania komputera jest włączony, a wyłącznik automatyczny załączony. B. Jeśli silnik jest za gorący, aby go dotykać przez więcej niż parę sekund, oznacza to, że zapewne „wyskoczył” automatyczny wyłącznik termiczny. Odczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij przełącznik zerowania silnika pompy (PRS) (patrz rozdział 2.1.2 instrukcji obsługi sterownika FQ4000). C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Zawór odpływowy lub powrotny stale otwarty.	<ul style="list-style-type: none"> A. Awaria płyty VIB. B. Awaria serwomechanizmu. 	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
<p>FQ4000 wyświetla INSERT pan (WŁÓŻ misę).</p>	<p>A. Misa filtra niezupełnie wpasowana w swoje miejsce. B. Brak magnesu miski filtra. C. Niesprawny wyłącznik miski filtra.</p>	<p>A. Wsuń miskę, po czym wsuń do końca w obudowę. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla „P”. B. Sprawdź, czy magnes miski filtra jest na miejscu, a jeśli nie - zamontuj. C. Jeśli magnes miski filtra jest dosunięty do wyłącznika, a sterownik nadal wyświetla INSERT PAN (Włóż misę), może to świadczyć o awarii wyłącznika.</p>
<p>Automatyczna filtracja, filtr OQS nie uruchamia się.</p>	<p>A. Zbyt niski poziom oleju. B. Zbyt niska temperatura. C. Wysunięta misa filtra. D. Filtracja w ustawieniach przepisu ustawione na OFF (Wyłącz). E. Awaria przełącznika filtra.</p>	<p>A. Upewnij się, że poziom oleju znajdował się na górnej kreski napełnienia (u góry czujnika poziomu oleju). B. Upewnij się, że temperatura jest w punkcie nastawy. C. Upewnij się, że sterownik nie wyświetla „P”. Upewnij się, że misa filtracji jest prawidłowo osadzona w smażalnicy. Cykl zasilania smażalnicy. D. Ustaw filtrację w przepisach na ON (Włącz). E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</p>
<p>Pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.</p>	<p>A. Zatkany wkład filtra/arkusz papieru. B. Nieprawidłowo zainstalowane lub przygotowane komponenty miski filtra. C. Wstępne sito filtra może być zatkane lub niedokręcone.</p>	<p>A. Upewnij się, że filtr nie jest zatkany. Jeżeli jest, wymień filtr. B. Usuń olej z miski filtra i wymień wkład/arkusz papieru filtra, upewniając się, że sito filtra znajduje się pod wkładem/arkuszem papieru. W przypadku użycia wkładu upewnij się, że szorstka strona jest skierowana do góry. Upewnij się że dwa o-ringi przy złączu miski filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie. C. Wyczyść filtr wstępny (patrz rozdział 4.5.4) i dokręć go kluczem.</p>

5.3.1 Niekompletna filtracja

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

WYŚWIETLACZ	CZYNNOŚĆ
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	1. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	2. Podczas działania pompy nie jest wymagane żadne działanie.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	3. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona.
FILLING IN PROGRESS (NAPEŁNIANIE W TOKU)	4. Podczas działania pompy nie jest wymagane żadne działanie.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	5. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności lub  . Naciśnij X, jeśli misa nie jest całkowicie napełniona. Jeśli jest to szósta kolejna sekwencja nieudanej filtracji, przejdź do czynności 10.
CHANGE FILTER PAPER? (ZMIENIĆ PAPIER FILTRA?)	6. Naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia), aby kontynuować. Naciśnięcie X przenosi do  .
REMOVE PAN (WYJMIJ MISĘ)	7. Wyjmij misę filtra.
CHANGE FILTER PAPER (ZMIENIĆ ARKUSZ PAPIERU FILTRA)	8. Zmień arkusz papieru filtra i upewnij się, że misa filtra została wyciągnięta do przodu z szafki na przynajmniej 30 sekund. Gdy misa znajduje się na zewnątrz przez 30 sekund, sterownik powraca do trybu bezczynności. Upewnij się, że misa jest sucha i poprawnie zamontowana. Wepchnij misę filtra z powrotem do smażalnicy. Upewnij się, że na sterowniku nie jest wyświetlany komunikat „P”.
IS VAT FULL? (KADŹ PEŁNA?)	9. Aby kontynuować, gdy kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia). Sterownik powraca do trybu bezczynności. Naciśnij X, gdy kadź nie jest pełna, sterownik pokaże  .
SERVICE REQUIRED (SERWIS WYMAGANY)	10. Gdy do błędu filtracji dojdzie sześć razy z rzędu, zawór powrotny zamyka się. Naciśnij przycisk ✓ (potwierdzenia), aby uciszyć alarm i kontynuować.
PUMP NOT FILLING (POMPA NIE NAPEŁNIA)	11. System wykrywa, że olej nie wraca do kadzi i wymagane są czynności serwisowe. Zadzwoń do lokalnego serwisanta FAS.

SYSTEM ERROR FIXED? (BŁĄD SYSTEMOWY NAPRAWIONY?)	12. Naciśnij przycisk X, aby kontynuować smażenie, jeżeli to możliwe. Wezwij autoryzowany serwis (FAS), aby naprawić i zresetować smaźalnicę. Błąd zostanie ponownie wyświetlony co 15 minut aż usterka zostanie naprawiona. Filtracja automatyczna i automatyczne uzupełnianie są wyłączone aż smaźalnica zostanie zresetowana.
ENTER CODE (WPROWADŹ KOD)	13. Przedstawiciel FAS wprowadza kod techniczny, aby zresetować smaźalnicę.
FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPEŁNIANIE KADZI Z MISKI SPUSTOWEJ)	14. Aby kontynuować, naciśnij przycisk √ (potwierdzenia), aby napełnić kadź z miski filtra. Po napełnieniu kadzi postępuj zgodnie z monitami. Naciśnij X, aby pominąć napełnianie z miski spustowej.
REMOVE PAN (WYJMIJ MISE)	15. Wyjmij misę filtra.
IS PAN EMPTY? (MISA PUSTA?)	16. Naciśnij przycisk √ (potwierdzenia), jeśli misa filtra jest pusta i kontynuuj do następnej czynności. Naciśnij X, aby kontynuować napełnianie kadzi. Po napełnieniu kadzi postępuj zgodnie z monitami.
	17. Sterownik zostanie wyłączony.

5.3.2 Błąd zatkanego spustu

Błąd zatkanego spustu ma miejsce podczas automatycznej filtracji, gdy czujnik poziomu oleju wykrywa, że olej nie został całkowicie spuszczonej z frytownicy. Może to wynikać z zatkanego spustu lub awarii czujnika oleju. Aby wyczyścić błąd, postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu sterownika.

Gdy do tego dojdzie, sterownik wyświetla **CLEAR DRAIN (Wyczyść spust)** przez 15 sekund na zmianę z **IS DRAIN CLEAR? (Czy spust jest czysty?)**.

1. Usuń zanieczyszczenia ze spustu przy użyciu wycioru Fryer's Friend, a następnie naciśnij przycisk √ po oczyszczeniu spustu, aby kontynuować.
2. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **DRAINING (Spuszczanie)**. Gdy czujnik poziomu oleju wykryje, że olej został spuszczonej, wznowiona zostanie normalna praca filtracji automatycznej.

5.3.3 Zajęty filtr

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

5.4 Rozwiązywanie problemów z automatycznym uzupełnianiem

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Po uzupełnieniu frytownica jest zimna.	Niewłaściwa temperatura docelowa.	Upewnij się, że temp. docelowa jest prawidłowa.
Jedna z kadzi nie jest dopełniana.	<ul style="list-style-type: none"> A. Błąd filtracji. B. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu. C. Błąd cewki elektromagnetycznej, pompy, kołka, RTD lub płytki ATO. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Rozwiąż problem z filtrem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Frytownice nie są napełniane.	<ul style="list-style-type: none"> A. Zbyt niska temperatura smażalnicy. B. Olej jest zbyt zimny. C. Wyświetlany jest komunikat brak oleju do napełniania. D. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu E. Przełącznik urządzenia do topienia jest wyłączony (dotyczy tylko urządzeń pracujących ze stałym tłuszczem piekarskim). F. Spalony bezpiecznik. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperatura smażalnicy musi być równa docelowej. B. Upewnij się, że temperatura oleju w zbiorniku uzupełniania wynosi co najmniej 21°C (70°F). C. Upewnij się, że w zbiorniku uzupełniania jest olej. Wymień zbiornik uzupełniania lub napełnij ze zbiornika zbiorczego oraz zresetuj system uzupełniania. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. E. Upewnij się, że przełącznik urządzenia do topienia jest w pozycji „ON” (Włącz). F. Sprawdź bezpiecznik po lewej stronie skrzynki ATO. Korzystając z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego, sprawdź bezpiecznik pod jego przełącznikiem.

5.5 Rozwiązywanie problemów z systemem oleju zbiorczego

PROBLEM	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	CZYNNOŚCI NAPRAWCZE
Frytownica nie napełnia się.	<ul style="list-style-type: none"> A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji. B. Zawór utylizacji nie zamknął się do końca. C. Zbiornik systemu zbiorczego oleju jest pusty. D. Problem z pompą RTI. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Uruchom smaźalnicę, odłączając i ponownie podłączając stycznik sterowania systemu zbiorczego oleju z tyłu smaźalnicy. B. Upewnij się, że uchwyt zaworu utylizacji został całkowicie zamknięty. C. Zadzwoń po dostawcę systemu zbiorczego oleju. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Zbiornik napełniania nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> A. Nieprawidłowa procedura konfiguracji. B. Inna funkcja jest w toku. C. Zawór utylizacji nie zamknął się do końca. D. Zbiornik systemu zbiorczego oleju jest pusty. E. Problem z cewką, pompą lub przełącznikiem. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Uruchom smaźalnicę, odłączając i ponownie podłączając 5-pinowy przewód zasilania systemu zbiorczego oleju z tyłu smaźalnicy. B. Gdy trwa filtracja lub inne funkcje menu filtracji lub FILTER NOW? (Filtrować teraz?) YES/NO (TAK/NIE), CONFIRM YES/NO (Potwierdź TAK/NIE) lub SKIM VAT (Odszumuj kadź) jest wyświetlony, odczekaj do zakończenia procesu i spróbuj ponownie. C. Upewnij się, że uchwyt zaworu utylizacji został całkowicie zamknięty. D. Zadzwoń po dostawcę systemu zbiorczego oleju. E. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Powolne uzupełnianie zbiornika uzupełniania lub kadzi.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problem z pompą lub przewodami poza zakresem diagnostyki eksploatacyjnej. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Skontaktuj się z dostawcą systemu zbiorczego oleju.

5.6 Kody błędów w dzienniku

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

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (USTERKA SONDY TEMPERATURY)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (PRZEKROCHONO OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 1)	Temperatura jest większa niż 210°C (410°F) lub, w krajach UE 202°C (202°C).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (PRZEKROCHONO OGRANICZENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY 2)	Otworzył się ogranicznik wysokiej temperatury.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM DISCONNECT POWER (PROBLEM Z OGRANICZNIKIEM WYSOKIEJ TEMPERATURY ODŁĄCZ ZASILANIE)	Temperatura kadzi przekracza 238°C (460°F), a ogranicznik wysokiej temperatury się nie otworzył. Natychmiast odłącz zasilanie smażalnicy i wezwij serwis.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (BŁĄD NAGRZEWANIA - XXX F lub XXX C)	Awaria obwodu blokującego sterowania nagrzewaniem. Styżnik nagrzewania nie zamknął się.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (BŁĄD NAGRZEWANIA - DMUCHAWA)	Przełącznik(i) ciśnienia powietrza nie zamknęły się.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (AWARIA NAGRZEWANIA - PRZEŁĄCZNIK CIŚNIENIA - WEZWAĆ SERWIS)	Przełącznik ciśnienia powietrza nie zamknął się.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (BŁĄD NAGRZEWANIA - XXX F lub XXX C)	Smażalnica nie została zapalona i zablokowała moduł zapłonu.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (AWARIA SONDY UZUPEŁNIANIA - WEZWIJ SERWIS)	Odczyt ATO RTD poza zakresem.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór spustowy próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR SPUSTOWY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór spustowy próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE OTWORZYŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór powrotny próbował otworzyć się i brakuje potwierdzenia.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ZAWÓR ZWROTNY NIE ZAMKNAŁ SIĘ - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Zawór powrotny próbował zamknąć się i brakuje potwierdzenia.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA PŁYTY INTERFEJSU ZAWORU - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIA WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenie z Płytą interfejsu zaworu lub wystąpiła awaria płyty.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA AUTOMATYCZNEJ SONDY PRZERYWANEJ FILTRACJI - FILTRACJA WYŁĄCZONA - WEZWIJ SERWIS)	Odczyt AIF RTD poza zakresem.
E39	CHANGE FILTER PAD (WYMIANA WKŁADU FILTRA)	Upłynął limit 25 godzin lub aktywowana została procedura logiczna związana z zabrudzonym wkładem.
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))	Kadź nie opróżniła się podczas filtracji.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (AWARIA CZUJNIKA OLEJU - WEZWIJ SERWIS)	Czujnik oleju mógł ulec awarii.
E44	RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA)	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.
E45	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (BŁĄD PRZYWRACANIA - WEZWIJ SERWIS)	Czasokres przywracania gotowości przekroczył maksimum w dwu cyklach lub więcej.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (BRAKUJE PŁYTY INTERFEJSU SYSTEMU 1 - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenia z płytą SIB 1 lub wystąpiła awaria płyty.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (ZDUPLIKOWANE IDENTYFIKATORY PŁYTY - WEZWIJ SERWIS)	Dwa sterowniki lub więcej posiadają taki sam identyfikator lokalizacji.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (BŁĄD STEROWNIKA INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA - WEZWIJ SERWIS)	Sterownik napotkał nieznaną błąd.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (BŁĄD MAGISTRALI CAN - WEZWIJ SERWIS)	Utracono komunikację pomiędzy płytami.
E54	USB ERROR (BŁĄD USB)	Utracono połączenie USB podczas ostatniej aktualizacji.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (BRAKUJE PŁYTY INTERFEJSU SYSTEMU 2 - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenia z płytą SIB 2 lub wystąpiła awaria płyty.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ŹLE SKONFIGUROWANY TYP ENERGII)	Smażalnica jest skonfigurowana dla nieprawidłowego źródła zasilania.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (KADŹ NA NAGRZEWA SIĘ - SPRAWDŹ ŹRÓDŁO ZASILANIA - XXXF LUB XXXC)	Kadź nie nagrzewa się prawidłowo.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E63	RATE OF RISE (SZYBKOŚĆ WZROSTU)	Podczas testu przywracania pojawił się błąd szybkości wzrostu.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AWARIA PŁYTY INTERFEJSU FILTRACJI - FILTRACJA I UZUPEŁNIANIE WYŁĄCZONE - WEZWIJ SERWIS)	Utracono połączenie z Płytą interfejsu filtracji lub wystąpiła awaria płyty.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (CZYSZCZENIE CZUJNIKA OIB - XXX F LUB XXX C - WEZWIJ SERWIS)	Gaz - Tylony czujnik oleju nie wykrywa oleju. Wyczyścić czujnik oleju.
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (OTWARTY ZAWÓR SPUSTOWY - XXXF LUB XXXC)	Zawór spustowy jest otwarty podczas smażenia.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (PŁYTA INTEFEJSU SYSTEMU NIE JEST SKONFIGUROWANA - WEZWIJ SERWIS)	Sterownik jest włączony, podczas gdy płyta SIB nie jest skonfigurowana.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (ZADZIAŁAŁ BEZPIECZNIK - WEZWIJ SERWIS)	Bezpiecznik OIB płyty VIB zadziałał i nie został zresetowany.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (PRZEPISY NIE SĄ DOSTĘPNE - WEZWIJ SERWIS)	Sterownik nie został zaprogramowany za pomocą przepisów produktu. Wymień sterownik na fabrycznie zaprogramowany.
E70	OQS TEMP HIGH (WYSOKA TEMPERATURA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU OQS)	Temperatura oleju jest zbyt wysoka dla ważnego odczytu czujnika jakości oleju OQS. Filtrować przy temperaturze przy 149°C (300°F) i 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LOW (NISKA TEMPERATURA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU OQS)	Temperatura oleju jest zbyt niska dla ważnego odczytu czujnika jakości oleju OQS. Filtrować przy temperaturze przy 149°C (300°F) i 191°C (375°F).
E72	TPM RANGE LOW (NISKI ZAKRES TEMPERATURY TPM)	TPM jest zbyt niskie dla ważnego odczytu czujnika jakości oleju OQS. Ta sytuacja 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 tabelę typów oleju w dokumencie 8197316. Jeśli problem nie znika, skontaktuj się z FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (WYSOKI ZAKRES TEMPERATURY TPM)	Odczyt TPM jest zbyt wysoki dla ważnego odczytu 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.

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E75	OQS AIR ERROR (BŁĄD POWIETRZA CZUJNIKA JAKOŚCI OLEJU OQS)	Czujnik OQS wykrywa powietrze w oleju. Sprawdź pierścienie typu O i sprawdź/dorkęć filtr wstępnego ekranu, 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 JAKOŚCI OLEJU OQS)	Czujnik OQS ma błąd komunikacji. Sprawdź połączenia czujnika OQS. Przeprowadzić cykl zasilania całego akumulatora smażalnicy. Jeśli problem nie znika, skontaktuj się z FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (BŁĄD AWARII TRYBU BEZPIECZNEGO)	System wykrył, że smażalnica nie podgrzewa prawidłowo z powodu złego stanu oleju. Upewnij się, że poziom oleju smażalnicy jest na dolnej linii lub wyżej. Jeżeli nie jest, dolej olej, aby jego poziom podniósł się do dolnej linii. Jeśli problem nie znika, skontaktuj się z FAS.

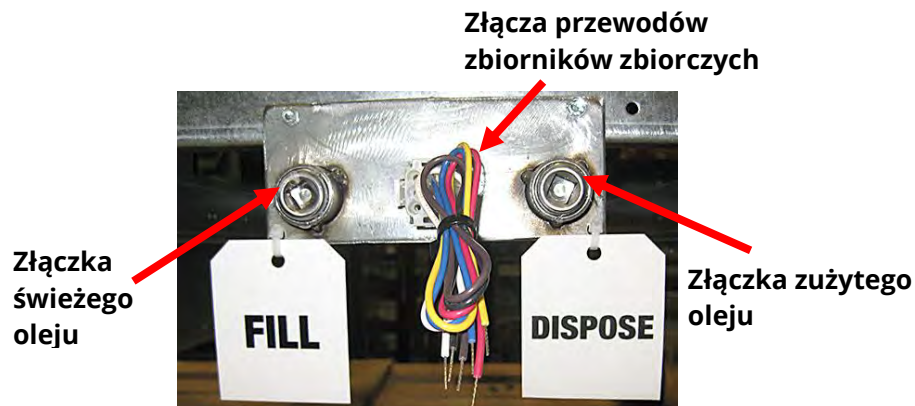
ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ANEKS A: INSTRUKCJE PODŁĄCZENIA I KONFIGURACJI SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU

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

A.1.1 Systemy zbiorcze oleju

Systemy zbiorcze oleju są wyposażone w duże zbiorniki oleju, zwykle znajdujące się z tyłu restauracji, które są podłączone do tylnego kolektora frytownicy. Zużyty olej jest odpompowany ze smażalnicy przez złączkę znajdującą z tyłu smażalnicy, do zbiorników utylizacji, a świeży olej jest pompowany ze zbiorników przez złączkę znajdującą się po prawej stronie kolektora, do smażalnicy (patrz Rysunek 1). 9-pinowy przewód umożliwia podłączenie różnych systemów zbiorczych oleju. Schematy elektryczne znajdują się na tylnej okładce.



Rysunek 1

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

1. Wraz z miękkim wyłączeniem sterownika OFF (Wyłącz), naciśnij przycisk HOME (ekranu głównego).
2. Naciśnij przycisk Settings (Ustawienia).
3. Naciśnij przycisk Service (Serwis).
4. Wprowadź 3000.
5. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
6. Naciśnij przycisk strzałki w dół.
7. Naciśnij OIL SYSTEM TYPE (Typ systemu oleju).
8. Naciśnij przycisk BULK (Zbiorcza), aby wybrać świeży olej ze zbiornika zbiorczy; jeżeli nie jest używany, pozostaw ustawienie na JIB. Wybrany typ jest podświetlony.
9. Sterownik wyświetla SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Konfiguracja zakończona uruchom ponownie system).
10. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
11. Naciśnij WASTE OIL (Olej zużyty).
12. Naciśnij przycisk bulk (zbiorczy). Wybrany typ jest podświetlony.

13. Sterownik wyświetla SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Konfiguracja zakończona uruchom ponownie system).
14. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru.
15. Naciśnij przycisk ekranu głównego, aby wyjść.

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

Smażalnice FilterQuick™ FQ30-T, wyposażone w systemy zbiorcze oleju, wykorzystują wbudowany zbiornik świeżego oleju zwykle dostarczany przez dostawcę świeżego oleju. Zdemontuj nakrywkę i włóż do zbiornika standardową złączkę, opierając metalową nakrywkę na dziobku zbiornika. Olej jest wypompowywany i pompowany do zbiornika przez tę samą złączkę (patrz Rysunek 2).



Rysunek 2



OSTRZEŻENIE

Nie dolewaj GORĄCEGO ani ZUŻYTEGO oleju do zbiornika uzupełniania.

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

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



Rysunek 3

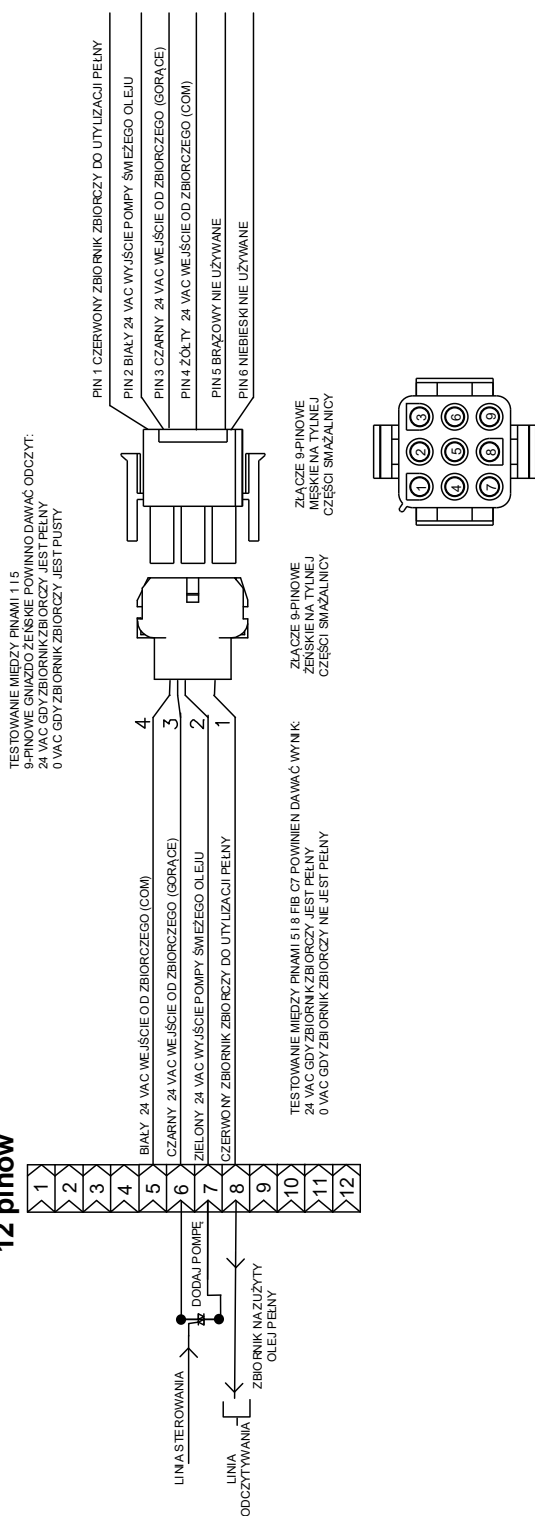
WSKAZÓWKA: NIE przepelniaj pojemnika.

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

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

A.1.2 Przewody systemu oleju zbiorczego

SKRZYŃK A FIB C7 12 pinów PRZEWODY OLEJU ZBIORCZEGO



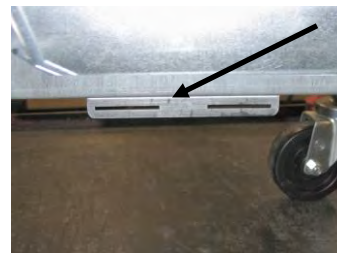
OSTRZEŻENIE

Frytownica FQ30-T™ działa TYLKO z systemami oleju zbiorczego, wyposażonymi w nowy trójbiegunowy przełącznik pływakowy. Jeśli przełącznik pływakowy to starszy przełącznik dwubiegunowy, należy zadzwonić dostawcę systemu oleju zbiorczego. Te przełączniki są zależne od biegunowości, co może spowodować zwarcie z uziemieniem i uszkodzenie płyty FIB.

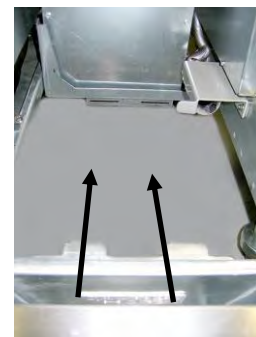
ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ANEKS B: Przygotowanie JIB do opcji stałego tłuszczu piekarskiego

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



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



Rysunek 2: Ustaw urządzenie do topienia w szafce i włóż wieszaki w złącza przewodnic liniujących.



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



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



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

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



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



Włącznik zasilania urządzenia do topienia.

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

ELEKTRYCZNA SMAŻALNICA FILTERQUICK™ SERII FQE30-T

ANEKS C: Korzystanie z urządzenia do topienia stałego tłuszczu piekarskiego

Zresetuj system zbiornika

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



Włącznik zasilania urządzenia do topienia



Ostrożnie unieś, aby dodać stały tłuszcz.



OSTRZEŻENIE

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



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

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