



HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Kadź przedzielona i kadź pełna
Frytownice otwarte – elektryczne**

Model LVE-102

Model LVE-103

Model LVE-104

FM07-458-A - Polish
11-24-08

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZAREJESTRUJ GWARANCJĘ POD ADRESEM
WWW.HENNYPENNY.COM

CZĘŚĆ 1. WPROWADZENIE

1-1. WPROWADZENIE

Otwarta frytownica Henny Penny jest jednym z podstawowych urządzeń przeznaczonych do przetwarzania żywności. Urządzenie to stosowane jest wyłącznie w zakładach żywienia zbiorowego i komercyjnego.

NOTICE

UWAGA



Od dnia 16 sierpnia 2005 roku w krajach Unii Europejskiej obowiązuje dyrektywa dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Produkty nasze spełniają wymogi tej dyrektywy. Ponadto przeprowadziliśmy przegląd naszych produktów w celu sprawdzenia, czy są one zgodne z dyrektywą dotyczącą ograniczeń substancji niebezpiecznych (Restriction of Hazardous Substances directive - RoHS) i na podstawie uzyskanych wyników przeprojektowaliśmy je w celu podporządkowania ich wymogom tych przepisów. Aby podejmowane działania były zgodne z tymi dyrektywami, urządzenia nie można pozbywać się jako niesortowanego odpadu komunalnego. Aby uzyskać informacje na temat właściwych metod utylizacji urządzenia należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem Henny Penny.

1-2. ZASADY ODPOWIEDNIEGO OBCHODZENIA SIĘ Z URZĄDZENIEM

Podobnie jak wszystkie inne rodzaje urządzeń stosowanych w branży żywieniowej, otwarta frytownica Henny Penny wymaga odpowiedniego obchodzenia się oraz konserwacji. Wymagania dotyczące konserwacji i czyszczenia opisano w niniejszym podręczniku i muszą one stanowić nieodłączny element obsługi urządzenia.

1-3. POMOC

Jeżeli nieodzowna jest pomoc, prosimy skontaktować się z lokalnym, niezależnym dystrybutorem lub z firmą Henny Penny Corp. pod numerem 1-800-417-8405 lub 1-937-456-8405.

1-4. WYŁĄCZNA ROZSZERZONA GWARANCJA FORMY MCDONALD.

Standardowa ograniczona gwarancja dla nowych urządzeń obejmuje, przez okres dwóch (2) lat od daty pierwszej instalacji urządzenia, opłaty za naprawę lub wymianę uszkodzonych części za robocizną, jak również opłaty za przejazd w obie strony na trasie o maksymalnej długości 300 km (200 mil).

Standardowa Ograniczona gwarancja obejmuje również, przez okres dziesięciu (10) lat od daty instalacji, wymianę każdego modelu LVE-102, LVE-103 i LVE-104 frytownicy, który funkcjonuje nieprawidłowo z powodu usterek produkcyjnych lub wykonawczych. Niniejsza rozszerzona gwarancja nie obejmuje żadnej frytownicy, której uszkodzenie spowodowane jest nieodpowiednim użytkowaniem lub obchodzeniem się, takim jak np. nagrzewanie frytownicy bez tłuszczu.

Wszystkie inne warunki standardowej ograniczonej gwarancji pozostają niezmiennione.

1-5. BEZPIECZEŃSTWO

Otwarta frytownica Henny Panny wyposażona jest w wiele funkcji zapewniających bezpieczeństwo. Jednakże, jedyną metodą zapewniającą bezpieczne użytkowanie urządzenia jest dokładne zrozumienie zasad prawidłowej jego instalacji, działania i konserwacji. Celem zawartych w tym podręczniku instrukcji jest ułatwienie nauczenia się tych procedur. Przy informacjach o szczególnym znaczeniu lub dotyczących bezpieczeństwa umieszczono słowa NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, PRZESTROGA lub UWAGA. Ich użycie opisano poniżej.



SYMBOLE SYGNALIZUJĄCE ZAGROŻENIE stosowane są z symbolami NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA, które wskazują na zagrożenie odniesienia obrażeń ciała.



UWAGA

UWAGA stosowana jest do podkreślenia informacji o szczególnym znaczeniu.



PRZESTROGA

PRZESTROGA używana bez symbolu sygnalizującego zagrożenie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować uszkodzenie mienia materialnego.



PRZESTROGA

PRZESTROGA używana z symbolem sygnalizującym zagrożenie wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli zaistnieje, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIEBEZPIECZEŃSTWO WSKAZUJE NA ZBLIŻAJĄCE SIĘ ZAGROŻENIE, KTÓRE, JEŚLI ZAISTNIEJE, SPOWODUJE ŚMIERĆ LUB POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA.

1-5. BEZPIECZEŃSTWO
(C.D.)



Symbol uziemienia wyrównawczego



Symbol zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)



LUB



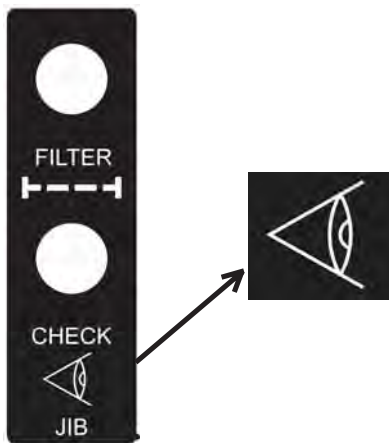
Symbole zagrożenia porażeniem elektrycznym



LUB



Symbole gorącej powierzchni



Sprawdzić lub potwierdzić

CZĘŚĆ 2. INSTALACJA

2-1. WPROWADZENIE

Niniejsza część zawiera instrukcje rozpakowania i instalacji frytownicy Henny Penny LVE.

NOTICE

UWAGA

Instalacja urządzenia powinna być wykonana tylko przez posiadającego odpowiednie kwalifikacje technika.



OSTRZEŻENIE
ZAGROŻENIE PORAŻENIEM
ELEKTRYCZNYM

Nie przebijaj frytownicy żadnymi przedmiotami, taki jak wiertarki lub śruby, ponieważ mogłyby to spowodować uszkodzenie jej elementów lub porażenie elektryczne.

2-2. INSTRUKCJA ROZPAKOWANIA

NOTICE

UWAGA

Wszelkie uszkodzenia zaistniałe podczas transportu należy określić oraz podpisać ich dokumentację w obecności agenta dostarczającego urządzenie.

1. Przetnij i usuń z opakowania metalowe opaski.
2. Zdejmij pokrywę opakowania i usuń z frytownicy główny karton.
3. Usuń wsporniki opakowań narożnych (4).
4. Przetnij rozciągliwą powłokę umieszczoną wokół pudła i zdejmij ją z pokrywy frytownicy.
5. Przetnij i usuń metalowe opaski, mocujące frytownicę do palety.

CAUTION

PRZESTROGA

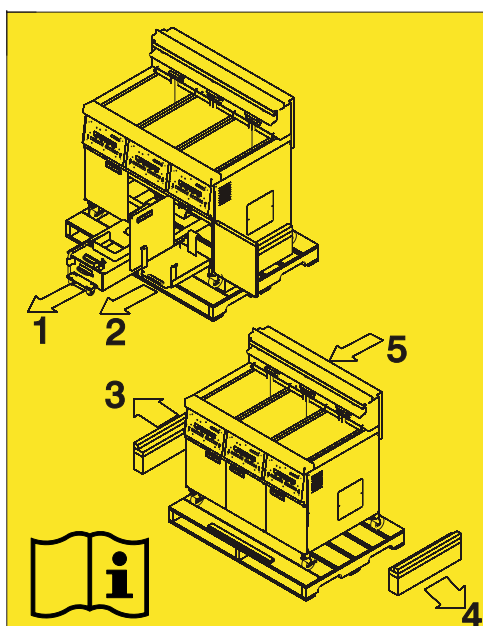
Przed wyjęciem frytownicy z palety usuń miskę odpływową filtra i półkę JIB. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Rysunek 1.

6. Usuń urządzenie z palety.



OSTRZEŻENIE
CIĘŻKI PRZEDMIOT

Aby nie dopuścić do obrażeń ciała, podczas przemieszczania frytownicy zachowuj środki ostrożności. Frytownica waży około od około 272 kg (600 funtów) do 363 kg (800 funtów).



Rysunek 1

2-3. WYBÓR LOKALIZACJI FRYTOWNICY

Ustalenie odpowiedniej lokalizacji dla frytownicy jest niezwykle ważne z punktu widzenia prawidłowego jej działania, szybkości i wygody. Lokalizacja powinna umożliwić zapewnienie odpowiedniej ilości miejsca na wykonywanie czynności konserwacyjnych oraz obsługę urządzenia. Wybierz miejsce, które pozwoli na łatwy załadunek i rozładunek bez kolidowania z operacjami ostatecznego etapu przygotowywania zamówień. Na podstawie doświadczeń związanych z obsługą urządzenia stwierdzono, że szybką, nieprzerwaną obsługą klientów zapewnia pełne usmażenie produktu surowego, a następnie składowanie go w podgrzewaczu. Należy pamiętać, że najwyższą wydajność można uzyskać stosując tzw. obróbkę w prostej linii, czyli pozostawienie produktu surowego z jednej strony i w pełni usmażonego z drugiej. Operacja składania zamówień może być przeniesiona dalej, co spowoduje tylko nieznaczne obniżenie wydajności.



**OSTRZEŻENIE
ZAGROŻENIE POŻAREM**

Aby zapobiec pożarowi i zniszczeniu zapasów, pod frytownicą nie należy przechowywać żadnych towarów.



**OSTRZEŻENIE
RYZIKO POPARZEŃ**

Aby zapobiec poważnym obrażeniom spowodowanym rozpryskiem gorącego oleju, frytownicę należy ustawić tak, aby nie następowało jej przechylenie się i przemieszczanie. W celu zapewnienia stabilności można zastosować przytrzymujące wiązania.

2-4. POZIOMOWANIE FRYTOWNICY

Aby zapewnić prawidłowe działanie frytownicy, należy ją wypoziomować w kierunku pomiędzy bokami oraz przodem i tyłem. Umieść poziomiec na płaskiej powierzchni w okolicy kołnierza kadzi, na środkowej studzience i wyreguluj kółka tak, aby zapewnić poziome ustawienie urządzenia.



2-5. WENTYLACJA FRYTOWNICY

Frytownicę należy umieścić tak, aby zapewnić wentylację do odpowiedniego okapu wyciągowego lub systemu wentylacyjnego. Ma to podstawowe znaczenie dla skutecznego usuwania oparów i zapachów powstających w trakcie procesu smażenia. Okap wyciągowy należy zaprojektować tak, aby nie kolidował on z obsługą frytownicy. W celu uzyskania pomocy przy projektowaniu systemu zalecamy skontaktowanie się z lokalną firmą wentylacyjną lub grzewczą.

2-6. DOSTOSOWANIE WYSOKOŚCI GÓRNEJ OSŁONY

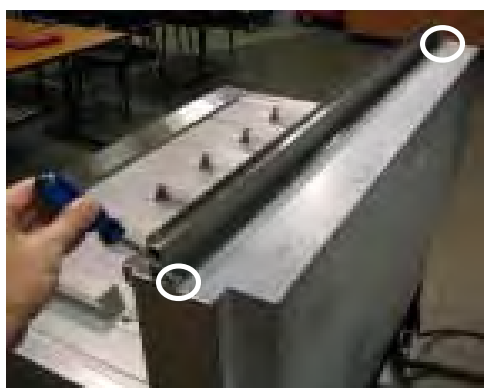


Rysunek 1



Rysunek 2

2-7. ZDEJMOWANIE GÓRNEJ OSŁONY



NOTICE

UWAGA

System wentylacyjny musi spełniać wymogi lokalnych, stanowych i krajowych przepisów. Należy skontaktować się z lokalnym oddziałem straży pożarnej lub wydziałem budowlanym.

NOTICE

UWAGA

W przypadku wszystkich serii okapu wyciągowego, z wyjątkiem okapu uniwersalnego (SERIA UH), należy zastosować regulowaną osłonę. W przypadku okapów SERII UH górną osłonę należy zdjąć – patrz Część 2-7.

W tylnej płycie frytownicy znajduje się regulowany panel, który należy dopasować do okapu wentylacyjnego. Rysunek 1.

Używając oprawki, klucza lub śrubokręta nasadowego 3/8" poluzuj 3 nakrętki kapturkowe, które zabezpieczają panel. Rysunek 2.

Przesuń panel tak, aby dopasować go do kołpaka wentylacyjnego, a następnie dokręć nakrętki.

Niektóre instalacje (SERIA UH) mogą wymagać usunięcia regulowanej tylnej płyty.

Używając śrubokręta Philipsa odkręć dwie śruby, mocujące tylny panel (znajdujące się po obu końcach) i zdejmij panel z urządzenia.

2-8. WYMOGI DOTYCZĄCE PARAMETRÓW ZASILANIA



Dane dotyczące wymaganych parametrów zasilania podano na płycie z danymi, zainstalowanej na wewnętrznej powierzchni drzwiczek z lewej strony.



**OSTRZEŻENIE
ZAGROŻENIE PORAŻENIEM
ELEKTRYCZNYM**

Frytownicę należy prawidłowo uziemić. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym. Prawidłowe procedury uziemienia opisane są w lokalnych przepisach dotyczących eksploatacji urządzeń elektrycznych. W przypadku braku takich przepisów należy odwołać się do Krajowego Kodeksu Elektrycznego, ANSI/NFPA Nr 70-(wydanie bieżące). W Kanadzie wszystkie instalacje elektryczne muszą być zgodne z przepisami CSA C22.1, części 1 Kanadyjskiego Kodeksu Elektrycznego oraz/lub przepisami lokalnymi.

Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym urządzenie to musi posiadać automatyczny wyłącznik, który spowoduje wyłączenie wszystkich nieuziemionych przewodników. Główny wyłącznik zasilania nie powoduje wyłączenia wszystkich liniowych przewodników tego urządzenia.

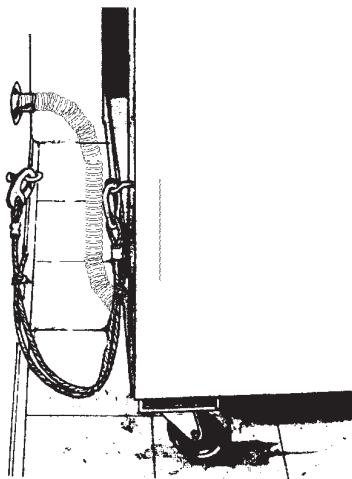
(DOTYCZY TYLKO URZĄDZEŃ ZE ZNAKIEM CE!)

Aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem elektrycznym, urządzenie to musi być połączone z innymi urządzeniami lub dotykany metalowymi powierzchniami, które znajdują się w pobliżu tego urządzenia, za pośrednictwem ekwipotencjalnego przewodnika. Urządzenie wyposażone jest w przeznaczone do tego celu ekwipotencjalne gniazdo. Gniazdo to oznaczone jest następującym symbolem



2-8. WYMOGI DOTYCZĄCE PARAMETRÓW ZASILANIA (C.D.)

SYSTEM PRZYTRZYMUJĄCY KABEL



Śrubę oczkową należy zamocować do budynku, stosując ogólnie przyjęte w budownictwie praktyki.

CAUTION

PRZESTROGA

*ŚCIANA POKRYTA PŁYTAMI
OKŁADZINOWYMI*

*Zamocuj śrubę oczkową do
słupa budynku. Nie mocuj
wyłącznie do ściany z
okładziną. Zaleca się
zainstalowanie w odległości
około 15 cm, po dowolnej
stronie od źródła zasilania.
System przytrzymujący kabel
musi być o co najmniej 15 cm
krótszy od przewodu
elastycznego.*

Pomiędzy frytownicą a źródłem zasilania, w wygodnej lokalizacji, należy zainstalować zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami osobny wyłącznik dla wszystkich faz z bezpiecznikami lub przerywaczami o wysokiej mocy. Powinien to być izolowany przewód miedziany dla napięcia znamionowego 600 V i 90°C. Dla odległości większych niż 15,24 m (50 stóp) należy zastosować następny większy rozmiar przewodu. Jednostki CE wymagają, aby minimalny rozmiar przewodu podłączonego do łączówki wynosił 6 mm.

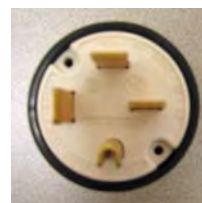
Zaleca się, aby w obwodzie frytownicy zastosować urządzenie zabezpieczające dla prądu znamionowego 30 mA, takie jak wyłącznik różnicowo-prądowy (RCCB) lub wyłącznik ziemnozwarciowy (GFCI).

Instalowane w Stanach Zjednoczonych frytownice na kółkach, które są podłączone na stałe, muszą być wyposażone w elastyczny przewód i system do przytrzymania kabla. Patrz rysunek z lewej strony. W tylnej ramie frytownicy znajdują się otwory przeznaczone do zamontowania systemu przytrzymującego kabel do urządzenia. System do przytrzymania kabla nie zapobiega przechyłowi frytownicy.

Frytownica jest wyposażona w 2 różne zestawy kabla zasilania o długości 2,13 m (7 stóp). Zestaw kabla z obrotowym wtykiem NEMA L21-20P jest specjalnie dostosowany do gniazda w opakie McDonald i służy do zasilania systemu i pomp filtra.



Drugi zestaw kabla, przeznaczony do zasilania systemu grzewczego, wyposażony jest we wtyk prosty NEMA 15-60P, przy czym dla każdej kadzi przeznaczony jest osobny zestaw kabli zasilania.



Kable zasilania powinny być odporne na działanie oleju, z elastyczną osłoną i nie lżejsze niż zwykły polichloroprenowy lub podobny syntetyczny kabel z osłoną elastomerową.

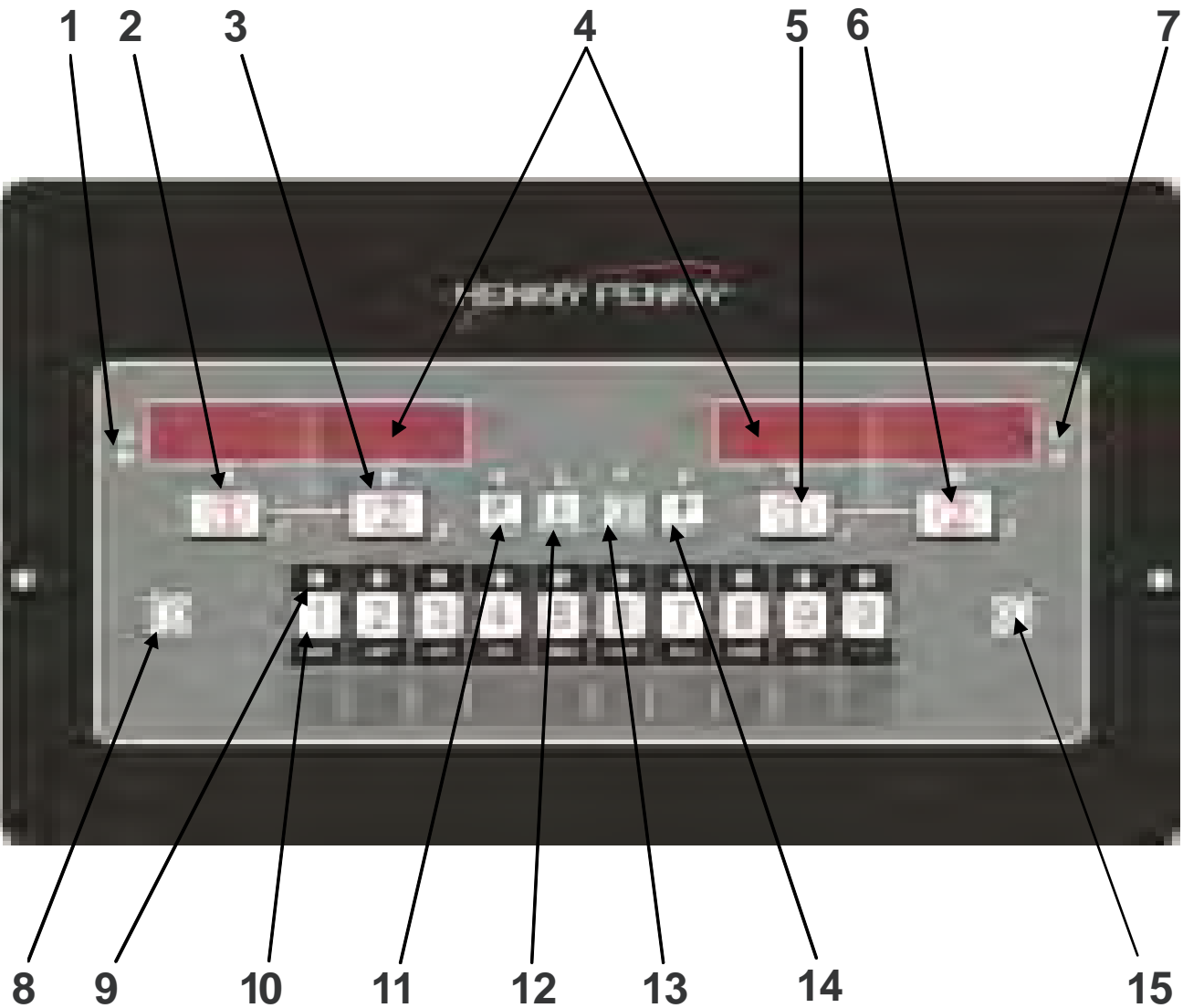
2-9. WYMIARY



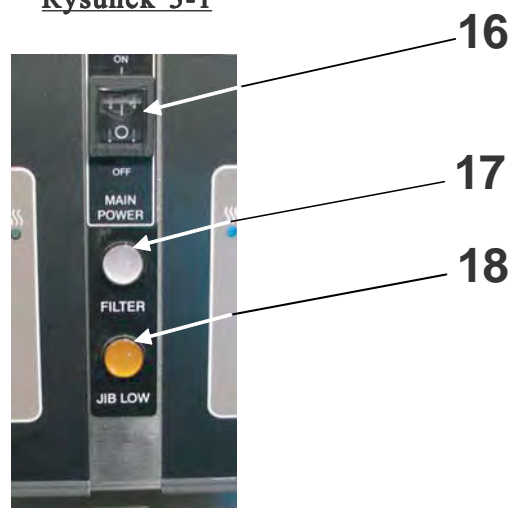
Model LVE-103

CZĘŚĆ 3. OBSŁUGA

3-1. KOMPONENTY ROBOCZE Wyjaśnienie zamieszczono na następnych stronach.





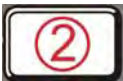







Rysunek 3-1











Rysunek 3-2

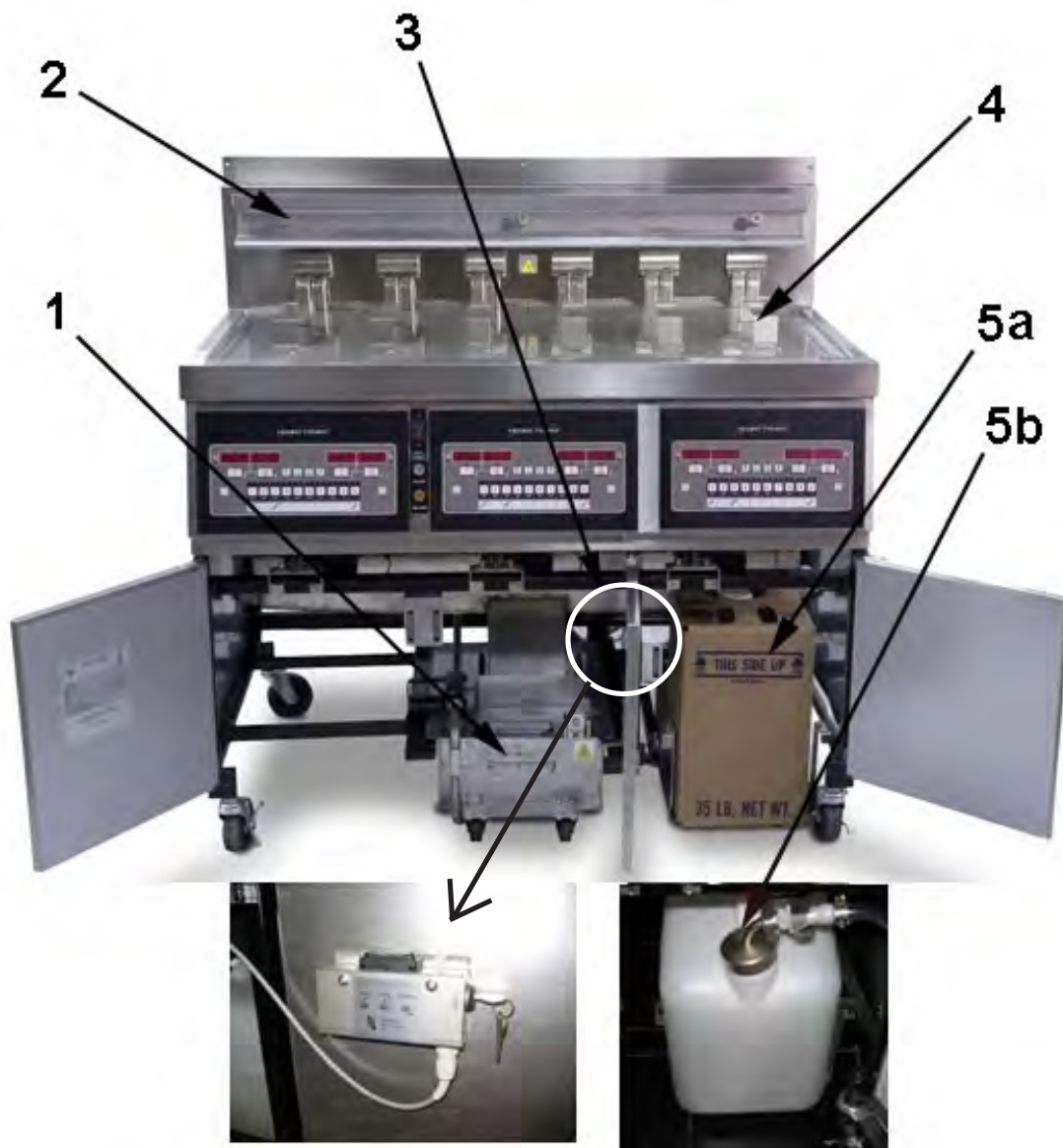
**3-1. KOMPONENTY
ROBOCZE (C.D.)**

Patrz Rysunki 3-1 i 3-2 odnoszące się do opisu podanych
nizej funkcji.

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	1		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na dostarczenie ciepła dla lewej kadzi i następuje włączenie elementów oraz podgrzanie oleju
3-1	2		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również przy ✓ w celu wskazania YES (TAK) lub potwierdzenia
3-1	3		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla lewego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; używany również przy X w celu wskazania NO (NIE) lub skasowania
3-1	4	Cyfrowy wyświetlacz	Cyfrowy wyświetlacz pokazuje kody produktów; pokazuje zegar odliczający czas podczas cyklu smażenia; pokazuje zgłoszenia w trybie filtra; pokazuje wybrane opcje w trybie programu; po naciśnięciu  pokazuje temperaturę oleju; pokazuje kody błędów (możliwość wyświetlania w kilku językach)
3-1	5		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby potwierdzić zgłoszenia w trybie filtra; używany również przy ✓ w celu wskazania YES (TAK) lub potwierdzenia
3-1	6		W trybie normalnej pracy naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl smażenia dla prawego kosza; naciśnij w celu zmiany wyświetlanego produktu; naciśnij, aby odrzucić zgłoszenia w trybie filtra; używany również przy X w celu wskazania NO (NIE) lub skasowania
3-1	7		Ten wskaźnik LED świeci się, gdy system zgłasza zapotrzebowanie na dostarczenie ciepła dla prawej kadzi i następuje włączenie elementów oraz podgrzanie oleju
3-1	8		Naciśnij w celu włączenia lub wyłączenia systemu podgrzewania dla lewej kadzi
3-1	9		Wskaźnik LED przycisku danego produktu świeci się, gdy nastąpił wybór tego produktu
3-1	10		Naciśnij, aby wybrać dany produkt; naciśnij podczas nadawania nazwy produktowi, aby umieścić litery pod przyciskiem. Patrz rysunki 3-1 i 3-2 wraz z podanym nizej opisem funkcji.

3-1. KOMPONENTY ROBOCZE (C.D.)

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-1	11 & 14		<p>Używane w trybie programowania i filtrowania; używane również z przyciskami ◀ lub ▶; naciśnij w celu wyświetlenia następujących informacji: a. liczby cykli smażenia przed następnym filtrowaniem b. godzina i data</p>
3-1	12		<p>Używany w trybach programowania; używany w trybach filtrowania; używany przy napełnianiu i opróżnianiu kadzi; używany również z przyciskiem ▲; naciśnij, aby wyświetlić następujące informacje dotyczące temperatury: a. rzeczywista temperatura oleju w każdej kadzi b. wartość zadana temperatury dla każdej kadzi</p>
3-1	13		<p>Używany w trybach programowania; używany również z przyciskiem ▼; naciśnij, aby wyświetlić następujące informacje dotyczące frytownicy i stanu: a. czas powrotu dla każdej kadzi</p>
3-1	15		<p>Naciśnij w celu włączenia lub wyłączenia systemu podgrzewania dla prawej kadzi</p>
3-2	16		<p>Po ustawieniu w pozycji ON (WŁ) następuje włączenie zasilania systemu i pomp filtrów</p>
3-2	17		<p>Gdy świeci się na niebiesko , wskazuje że powinna zostać wykonana automatyczna filtracja okresowa</p>
3-2	18		<p>Gdy świeci się na żółto, wskazuje że pojemnik JIB musi zostać napełniony lub wymieniony</p>




Rysunek 3-3

Nr rys.	Nr pozycji	Opis	Funkcja
3-3	1	Zespół miski odpływowej filtra	Do miski tej jest odprowadzany olej, a następnie jest on pompowany przez filtry w celu przedłużenia okresu przydatności oleju do użytku
3-3	2	Wieszak dla kosza	Kosz wisi na nim, gdy nie jest używany lub w celu odsączenia produktu po zakończeniu cyklu smażenia
3-3	3	Przełącznik RTI	Znajduje się tylko na frytownicach w lokalizacjach z systemem RTI
3-3	4	Pokrywa kadzi	Służy do zakrywania kadzi, gdy nie jest ona używana
3-3	5a	Pojemnik JIB	Pojemnik JIB (Jug-in-a-Box) dla lokalizacji bez systemu RTI; służy jako zbiornik oleju
3-3	5b	Pojemnik JIB	Pojemnik dla lokalizacji z systemami RTI, służy jako zbiornik oleju

3-2. TRYB KONFIGURACJI

Przy wstępnym uruchomieniu system poprosi o zatwierdzenie ustawień dla frytownicy.

Jeżeli główny wyłącznik zasilania jest włączony, na obu wyświetlaczach pojawi się „OFF” („WYL”). Naciśnij  z dowolnej strony; na wyświetlaczu pojawi się *SETUP* *MODE* (TRYB KONFIGURACJI), a następnie, na lewym wyświetlaczu „LANGUAGE” („JĘZYK”), a na prawym „ENGLISH”.

Za pomocą przycisku ◀ lub ▶ możesz zmienić język wyświetlacza na „FRANCAIS”, „CAN FREN”, „ESPANOL”, „PORTUG”, „DEUTSCHE”, „SVENSKI”, „RUSSIAN”.

Naciśnij ▼, aby przejść do innych pozycji ustawień:

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU) - 12-godz. LUB 24-godz.
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) - Godzina (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) – przed południem (AM) lub po południu (PM)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) – AMERYKAŃSKI LUB MIĘDZYNARODOWY FORMAT DATY
- ENTER DATE (WPROWADŹ DATE) – Dzisiejsza data (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- FRYER TYPE (TYP FRYTOWNICY) – GAZOWY lub ELEKTRYCZNY
- VAT TYPE (TYP KADZI) – PEŁNA LUB PRZEDZIELONA
- OIL SYSTEM (SYSTEM WPROWADZ. OLEJU) - JIB (bez systemu RTI)/BULK (z systemem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ZMIANA CZASU) - 1.OFF (WYL); 2.US (AMER) (2007 i później); 3.EURO; 4.FSA (USA przed 2007)
- SETUP COMPLETE (KONFIG. ZAKOŃCZ.)

Jeżeli nie ma innych zaleceń, do zmiany ustawień użyj ◀ lub ▶.

NOTICE

UWAGA

Do trybu konfiguracji można również uzyskać dostęp z Poziomu 1 programowania. Patrz Część 4-4.

3-3. NAPEŁNIANIE LUB DODAWANIE OLEJU



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

CAUTION

PRZESTROGA

Podczas podgrzewania, poziom oleju musi zawsze znajdować się powyżej elementów grzejnych i na poziomie wskaźników poziomu oleju w tylnej części kadzi. Niezastosowanie się do tej instrukcji może być przyczyną pożaru i/lub uszkodzenia frytownicy.

Nie zaleca się stosowania oleju w stanie stałym. Mógłby on spowodować zatkanie i uszkodzenie pompy.

1. Zaleca się, aby w otwartej frytownicy używać wysokiej jakości płynny olej smażalniczy. Niektóre oleje niższej jakości charakteryzują się wysoką zawartością wilgoci, co powoduje pienienie się i kipienie.

WARNING
BURN RISK

OSTRZEŻENIE

RYZIKO POPARZEŃ

Aby uniknąć poważnych oparzeń, operację wlewania gorącego oleju do kadzi wykonuj w rękawicach. Temperatura oleju i wszystkich metalowych części, które mają styczność z olejem jest skrajnie wysoka. Dlatego należy zwracać szczególną uwagę, aby nie powodować rozprysku.

2. Pojemność zbiorników na olej:

Pełnowymiarowe kadzie = 14,2 litra/13,6 kg (15 kwart/30 funtów)







Przedzielone kadzie = 7,1 litrów/6,8 kg (7,5 kwarty/15 funtów)

Kadzie rybne (głębokie przedzielone) = 9,5 litrów/9,1 kg (10 kwart/20 funtów)



Wszystkie kadzie wyposażone są w dwa poziomy linii wskaźnika, wrytych na tylnej ścianie kadzi. Górna linia wskazuje właściwy poziom oleju podczas podgrzewania. Rysunki 1 i 2.

3. Zimny olej należy wlać do poziomu dolnego wskaźnika.

Napełnianie kadzi z użyciem systemu RTI

1. Włącz główny przełącznik zasilania, ustawiając go w położeniu ON (WŁ).
2. Umieść w kadzi stelaż na kosz. Rysunek 3.
3. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się *FILTER MENU* (MENU FILTRACJI) oraz 1.AUTO FILTER? (AUTOMATYCZNA FILTRACJA?)
4. Naciśnij i zwolnij 5 razy przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się „6.FILL POT FROM BULK” („NAPEŁNIJ POJEMNIK Z SYST. BULK”).
5. Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się „FILL QUIT”. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby napełnić kadź. Na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”).
6. Po napełnieniu kadzi zwolnij przycisk . Na wyświetlaczu ponownie wyświetli się „FILL QUIT”. Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby powrócić do normalnego trybu pracy.


3-4. PORANNE PROCEDURY ROZRUCHOWE


1. Sprawdź, czy kadź jest napełniona olejem do właściwego poziomu.
2. Ustaw przełącznik zasilania w położeniu ON, a następnie naciśnij , aby włączyć dopływ ciepła do kadzi. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” („POJEMNIK NAPEŁNIONY?”), upewnij się, że poziom oleju jest prawidłowy (patrz Część 3-2), a następnie naciśnij przycisk  dla „YES”.

Urządzenie automatycznie przejdzie do cyklu topienia, w którym pozostanie dopóki temperatura nie wzrośnie do 82°C (180°F), po czym automatycznie wyjdzie z tego cyklu.



UWAGA

Jeśli to wskazane, cykl topienia można pominąć, naciskając i przytrzymując przez 5 sekund przycisk  lub **X**.

Na wyświetlaczu pojawi się „EXIT MELT” „YES NO” („WYJDŹ Z TOPIENIA” „TAK NIE”) Naciśnij przycisk  dla „YES”; rozpocznie się ciągłe podgrzewanie kadzi, dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury.



PRZESTROGA

Cyklu topienia nie należy pomijać, chyba że stopiła się ilość oleju wystarczająca do całkowitego zakrycia wszystkich elementów. Jeżeli cykl topienia zostanie pominięty przed zakryciem wszystkich elementów, nastąpi nadmierne dymienie oleju lub pojawi się ogień.





NIEBEZPIECZEŃSTWO RYZIKO PRZELANIA SIĘ

NIE NAPEŁNIAJ NADMIERNIE KOSZY ORAZ NIE WPROWADZAJ DO NICH PRODUKTÓW O BARDZO DUŻYM STOPNIU WILGOTNOŚCI. MAKSYMALNA ILOŚĆ PRODUKTU DLA PEŁNEJ KADZI TO 1,4 KG LUB 3 FUNTY ORAZ 0.68 KG (1-1/2 FUNTA) DLA KADZI PRZEDZIELONYCH. NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TEJ INSTRUKCJI MOŻE SPOWODOWAĆ WYPŁYNIĘCIE OLEJU Z KADZI, CO MOŻE BYĆ PRZYCZYNĄ POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU I/LUB USZKODZENIA MIENIA MATERIALNEGO.

3-5. SMAŻENIE Z DEDYKOWANYM WYŚWIETLANIEM


Dedykowane wyświetlanie oznacza, że na wyświetlaczu danej kadzi pojawia się zawsze jeden produkt.

1. Po wyjściu systemu z cyklu topienia, na wyświetlaczu będzie migać LOW TEMP (NISKA TEMP), dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury. Dopóki na wyświetlaczu pokazuje się „LOW TEMP” („NISKA TEMP”), nie można rozpocząć żadnego cyklu smażenia. Po osiągnięciu wartości zadanej temperatury, na wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu, np. NUGGETS; produkt ten może teraz zostać umieszczony w oleju.
2. Naciśnij przycisk czasomierza  lub .
3. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa smażonego produktu (np. „NUG”), a czasomierz rozpocznie pomiar czasu.
4. Po zakończeniu cyklu smażenia odzywa się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „PULL” („WYCIAGNIJ”).
5. Naciśnij przycisk czasomierza pod PULL, aby przerwać sygnał alarmowy i wyjmij kosz z kadzi.
6. Jeżeli zaprogramowano czasomierz jakości (czasu przetrzymywania produktu), odliczanie czasu przetrzymywania rozpoczyna się automatycznie, po naciśnięciu przez użytkownika przycisku w celu zakończenia cyklu smażenia. Podczas odmierzania czasu przez czasomierz jakości, na wyświetlaczu pojawia się trzyliterowy skrót nazwy produktu, po którym następuje „Qn”, gdzie „n” wskazuje liczbę pozostałych minut, np.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, itd.



Po zakończeniu odliczania czasu przez czasomierz, system emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „QUAL” i trzyliterowy skrót nazwy produktu: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Naciśnij przycisk czasomierza, aby skasować odliczanie czasu.

NOTICE

UWAGA






Aby zmienić dedykowany produkt, naciśnij przycisk innego produktu, np.: , a na wyświetlaczu pojawi się “<<<<>>>>”.



Następnie naciśnij i przytrzymaj (przez 5 sekund) przycisk czasomierza  lub  dla odpowiedniej kadzi. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa produktu, np. „HASH BROWN”.

3-6. SMAŻENIE Z WYŚWIETLANIEM KILKU PRODUKTÓW




Wyświetlanie kilku produktów oznacza, że przed rozpoczęciem cyklu smażenia w określonej kadzi należy wybrać produkt.

- Po wyjściu systemu z cyklu topienia, na wyświetlaczu będzie migać LOW TEMP (NISKA TEMP), dopóki nie zostanie osiągnięta wartość zadana temperatury. Następnie na wyświetlaczu pojawi się „—— ——”.
- Naciśnij przycisk produktu, np.: ; produkt ten może teraz zostać umieszczony w oleju.
- Na wyświetlaczu pojawi się „FR FRIES”. Jeżeli wyświetlacz pokazuje “<<<<>>>>”, oznacza to, że temperatura oleju dla tego produktu jest nieprawidłowa. Wybierz inny produkt lub naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund  lub .
- Naciśnij przycisk czasomierza  lub .
- Po zakończeniu cyklu smażenia odzywa się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „PULL” („WYCIĄGNIJ”).
- Aby wyłączyć alarm, naciśnij przycisk czasomierza pod „PULL”. Na wyświetlaczu pojawi się wówczas “—— ——”, lub, jeżeli zaprogramowany jest czasomierz jakości (czas przetrzymywania produktu), wyświetlacz pokazuje czasomierz odmierzający czas (patrz punkt 6, Część 3-5).




3-7. ZMIANA ZE ŚNIADANIA NA LUNCH LUB LUNCHE NA ŚNIADANIE

Zasadniczo procedura ta powoduje zmianę produktu smażonego w kadzi na wyświetlanie dedykowane.

Zmiana śniadania na lunch

- Naciśnij przycisk produktu, np.: .
- Na wyświetlaczu pojawi się “<<<<>>>>”.
- Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub ; na wyświetlaczu pojawi się „FR FRIES”.

Zmiana lunchu na śniadanie




- Naciśnij przycisk produktu, np.: .
- Na wyświetlaczu pojawi się “<<<<>>>>”.
- Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub ; na wyświetlaczu pojawi się „HASH BRN”.

NOTICE UWAGA

Jeżeli w trakcie cyklu smażenia podjęta zostanie próba zmiany produktu w wyświetlaniu dedykowanym lub wyświetlaniu kilku produktów i zakończy się ona niepowodzeniem, oznacza to, że wartości zadane temperatury produktów są inne. Oczekaj do zakończenia cyklu smażenia i wtedy wykonaj procedurę zmiany.



3-8. ZMIANA WYŚWIETLANIA KILKU PRODUKTÓW NA WYŚWIETLANIE DEDYKOWANE

W trybie wyświetlania kilku produktów wyświetlacz pokazuje “—— ———”. Tryb ten można zmienić na wyświetlanie dedykowane.

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: .
2. Jeżeli wartość zadana temperatury kadzi odpowiada produktowi, wyświetlacz pokazuje „FR FRIES”, jeżeli natomiast temperatura nie odpowiada produktowi, na wyświetlaczu pojawia się “<<<<>>>>”.
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub , aż system wyemituje sygnał dźwiękowy.
4. Zwolnij przycisk czasomierza; na wyświetlaczu pojawi się „FR FRIES”, wskazując, że dokonano zmiany na tryb wyświetlania dedykowanego.

3-9. ZMIANA WYŚWIETLANIA DEDYKOWANEGO NA WYŚWIETLANIE KILKU PRODUKTÓW






Procedura ta jest prosta i zawsze działa (nie jest odrzucana), ponieważ nigdy nie próbuje narzucić zmiany wartości zadanej temperatury.

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub , aż system wyemituje sygnał dźwiękowy.
2. Zwolnij przycisk czasomierza; na wyświetlaczu pojawi się “—— ———”, wskazując, że dokonano zmiany na tryb wyświetlania kilku produktów.

NOTICE UWAGA

Do smażenia mogą zostać wybrane tylko produkty zaprogramowane dla tej wartości zadanej temperatury.

3-10. ZMIANA TRYBU WYŚWIETLANIA KILKU PRODUKTÓW NA TRYB WYŚWIETLANIA KILKU PRODUKTÓW O INNYCH WARTOŚCIACH ZADANYCH TEMPERAURY

1. Naciśnij przycisk produktu, np.: .
2. Jeżeli wartość zadana temperatury kadzi odpowiada produktowi, wyświetlacz pokazuje „FR FRIES”, jeżeli natomiast temperatura nie odpowiada produktowi, na wyświetlaczu pojawia się “<<<<>>>>”.
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub , aż system wyemituje sygnał dźwiękowy.
4. Zwolnij przycisk czasomierza; na wyświetlaczu pojawi się „FR FRIES”, wskazując, że dokonano zmiany na tryb wyświetlania dedykowanego.
5. Naciśnij i przytrzymaj przez 5 sekund przycisk czasomierza  lub , aż system wyemituje sygnał dźwiękowy.
6. Zwolnij przycisk czasomierza; na wyświetlaczu pojawi się “—— ———”, wskazując, że dokonano zmiany na tryb wyświetlania kilku produktów z użyciem wartości zadanej temperatury dla frytek (w tym przykładzie).

3-11. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO UZUPEŁNIANIA POZIOMU OLEJU



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

Podczas normalnej pracy urządzenia, system automatycznie monitoruje poziom oleju w kadzi. Jeżeli system wykryje zbyt niski poziom oleju, zostanie on przepompowany z pojemnika JIB do kadzi, aby zapewnić właściwy jego poziom.

Napełnianie pojemnika JIB z użyciem systemu RTI

1. System wyświetli „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”), a w przedniej części frytownicy zaświeci się żółta lampka. Rysunek 1.
2. Otwórz drzwiczki z przelącznikiem RTI (Rysunek 2). Aby wlać olej do pojemnika JIB, naciśnij i przytrzymaj stronę ADD przelącznika RTI.

Wymiana pojemnika JIB (lokalizacje bez systemu RTI)

1. System wyświetli „JIB IS LOW” („NISKI POZIOM W JIB”), a w przedniej części frytownicy zaświeci się żółta lampka. Rysunek 1.
2. Otwórz drzwiczki z prawej strony i wyciągnij z urządzenia pojemnik JIB. Zdejmij nasadkę w górnej części pojemnika i wyrzuć pusty pojemnik, wprowadzając w jego miejsce napełniony. Rysunek 3

3-12. AUTOMATYCZNA FILTRACJA OKRESOWA (AIF)



Rysunek 1

NOTICE

UWAGA

Funkcja AIF NIE jest dostępna dla kadzi rybnych (głębokich przedzielonych). Kadzie rybne można przefiltrować tylko jeden raz, pod koniec dnia.

1. Podczas normalnej pracy urządzenia oraz po określonej liczbie cykli smażenia, w przedniej części frytownicy świeci się niebieska lampka (Rysunek 1), a system okresowo wyświetla „FLTR NOW?” („FILTRACJA TERAZ?”) „YES NO”.
2. Jeżeli pożądanym jest filtrowanie, naciśnij przycisk ✓ dla YES; system wyświetli *SKIM* oraz „CONFIRM” („POTWIERDŹ”), a następnie „YES NO” („TAK NIE”).
3. Gdy z powierzchni oleju zostaną usunięte okruszki, naciśnij przycisk ✓ dla YES, a na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING” („ODPŁYW”). Nastąpi otwarcie odpływu i wypływ oleju z kadzi.

NOTICE

UWAGA

Jeżeli filtrowanie NIE jest pożądanym, naciśnij przycisk X, co spowoduje skasowanie AIF (Automatycznego Filtrowania Okresowego). Niebieska lampka zgaśnie, a system powróci do normalnej pracy. System zaproponuje filtrowanie po kilku następnych cyklach smażenia.

4. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się DRAINING (ODPŁYW).
5. Jeżeli wyświetlacz pokazuje „IS POT FILLED?” („CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?”) „YES NO” („TAK NIE”), sprawdź, czy kadź jest pełna, a następnie naciśnij przycisk ✓ dla YES. Nastąpi powrót systemu do normalnej pracy.

Błąd filtra

6. Jeżeli w procesie AIF nie nastąpiło napompowanie oleju do właściwego poziomu, naciśnij przycisk X dla NO. Na wyświetlaczu pojawi się „FILL POT FROM DRN PAN” („NAPEŁNIJ KADŹ Z MISKI ODPL”).
7. Naciśnij przycisk ✓, co spowoduje uruchomienie pompy na 30 sekund.
8. Na wyświetlaczu pojawi się „IS POT FILLED?” („CZY POJEMNIK NAPEŁN?”) „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓, a system powróci do normalnej pracy. Naciśnij przycisk X, co spowoduje uruchomienie pompy na kolejne 30 sekund. Możesz podjąć 3 próby napełnienia kadzi.

3-12. AUTOMATYCZNA FILTRACJA OKRESOWA (AIF) (C.D.)

9. Jeżeli 3 próby napełnienia kadzi zakończą się niepowodzeniem, system wyświetli „CHANGE FILTER PAD?” („ZMIANA WKŁADKI FILTR?”). „YES NO”. Jeżeli chcesz zmienić wkładkę filtracyjną, naciśnij **√** i zmień wkładkę, postępując według procedur opisanych w części „Zmiana wkładki filtracyjnej lub papieru”. System powróci do trybu normalnej pracy.

Jeżeli wkładka filtracyjna będzie wymieniana w późniejszym czasie, naciśnij przycisk **X**, a po 15 minutach na wyświetlaczu ukaże się przypomnienie „CHANGE FILTER PAD?” („ZMIANA WKŁADKI FILTR?”)

10. Jeżeli podczas następnego AIF z nową wkładką filtracyjną kadź nie zostanie napełniona po 3 próbach, na wyświetlaczu pojawi się „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” („WYMAGANY SERWIS FILTRA-PATRZ INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW”).

Jeżeli wyświetli się komunikat „Service Required” (“Wymagany serwis”), wówczas co 15 minut na wyświetlaczu pojawi się „FILTER PROBLEM FIXED? („SKORYGOWANY PROBLEM Z FILTREM?”). YES NO”. Jeżeli problem nie został skorygowany, naciśnij przycisk **X**. Jeżeli problem został rozwiązany, naciśnij **√**, co spowoduje powrót systemu do trybu normalnej pracy.

NOTICE

UWAGA

Aby mieć pewność, że kadź została całkowicie napełniona, upewnij się, że miska odpływowa filtra jest czyszczona przynajmniej raz dziennie, zmieniana jest wkładka filtracyjna, pojemnik JIB jest napełniony, a okrągłe pierścienie uszczelniające na misce odpływowej są w dobrym stanie.

3-13. KONSERWACJA FILTRA



OSTRZEŻENIE RYZIKO POPARZEŃ

Załącz ochronną odzież: Używaj tylko zatwierdzonej przez firmę McDonald's odzieży ochronnej, taką jak fartuch, osłona twarzy i rękawice. Nigdy nie rozpoczynaj filtrowania bez założonej odzieży ochronnej. Rozgrzany olej może spowodować poważne oparzenia.

1. **Sprawdź miskę odpływową filtra:** Każdego dnia, przy pierwszym filtrowaniu należy użyć nowej wkładki filtracyjnej, przy czym tę samą wkładkę (z wyjątkiem kadzi rybnych) można używać przez resztę dnia. **Po filtracji kadzi rybnej NIEZBĘDNA jest zmiana wkładki filtracyjnej.**

Upewnij się, że rurka filtra jest dokładnie i mocno połączona, miska odpływowa pod frytownicą jest maksymalnie cofnięta do tyłu i umieszczona jest na niej pokrywa. Jeżeli brakuje miski lub pokrywy, na wyświetlaczu pojawi się „FILTER PAN MISSING” („BRAK MISKI ODPL”).

2. **Upewnij się, że olej jest gorący:** Najlepsze wyniki można uzyskać, gdy filtracja oleju odbywa się w normalnej temperaturze smażenia.

3. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się „1.AUTO FILTER?” („AUTOMATYCZNA FILTRACJA?”).

4. Naciśnij i zwolnij przycisk ▼, a na wyświetlaczu pojawi się „2.MAINT FILTER?” („KONSERW. FILTRA?”).

5. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, a na wyświetlaczu pojawi się „PUT ON *PPE*?” („ZAŁÓŻ SPRZĘT OCHR”), a następnie „CONFIRM?” („POTWIERDZ?”). „YES NO”.

6. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, a na wyświetlaczu pojawi się „DRAINING?” („ODPŁYW”) i nastąpi wypływ oleju z kadzi, **lub** naciśnij przycisk X dla NO, co spowoduje powrót systemu do trybu normalnej pracy.



Rysunek 1 (Kadzie rybne)



Rysunek 2



UWAGA

Zawory spustowe w kadzi rybnej należy otworzyć ręcznie. Otwórz drzwiczki i obróć uchwyt zaworu z pozycji poziomej do pionowej. Nastąpi odpływ oleju z kadzi. Rysunek 1

7. Po usunięciu oleju z kadzi, za pomocą odpowiedniego narzędzia unieś z kadzi element na zawiasach, aby wyczyścić jej dno. Rysunek 2.



OSTRZEŻENIE RYZIKO POPARZEŃ

Do podnoszenia elementu użyj rękawic lub ochronnej szmatki. Ponieważ element może być gorący, istnieje ryzyko poparzeń.



PRZESTROGA

Nie wkładaj narzędzia w środek elementów, gdzie znajduje się wskaźnik górnej granicy. Mogłoby to spowodować uszkodzenie wskaźnika.

3-13. KONSERWACJA FILTRA (C.D.)

8. Za pomocą narzędzia do szorowania, nylonowej myjki i małej ilości środka czyszczącego McD Fryer Cleanser wyszoruj wnętrze kadzi. Uważaj, aby nie uszkodzić czujników.

CAUTION

PRZESTROGA

Nie używaj stalowej wełny lub innych narzędzi do czyszczenia oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności frytownicy.

Do czyszczenia urządzenia nie stosuj strumienia wodnego (sprayu pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części.

9. Po wyczyszczeniu kadzi na ekranie pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE?” („SZOROWANIE ZAKOŃCZONE?”) „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓ dla YES; wyświetlacz pokaże „WASH VAT” („UMYJ KADŹ”).
10. Obniż element i naciśnij przycisk ✓, a na wyświetlaczu pojawi się „WASHING” („MYCIE”). Przez kilka minut odbywać się będzie cyrkulacja oleju przez kadź. Po zakończeniu cyklu mycia na ekranie pojawi się „WASH AGAIN?” („PONOWNE MYCIE?”) „YES NO”.
11. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno mycie, naciśnij przycisk ✓ dla YES, albo naciśnij przycisk X dla NO, a na wyświetlaczu pojawi się RINSING (PŁUKANIE) i nastąpi automatyczne wypłukanie kadzi. Po zakończeniu płukania na wyświetlaczu pojawi się „RINSE AGAIN?” („PONOWNE PŁUKANIE?”) „YES NO”.
12. Jeżeli konieczne jest jeszcze jedno płukanie, naciśnij przycisk ✓ dla YES, albo naciśnij przycisk X dla NO, a na wyświetlaczu pojawi się „POLISH?” („CZYSZCZENIE OLEJU?”) „YES NO”.
13. Naciśnij przycisk X dla NO, co spowoduje przejście systemu do punktu 15. Jeżeli naciśniesz przycisk ✓ dla YES, nastąpi „czyszczenie” oleju wskutek jego cyrkulacji przez system filtracyjny, a na wyświetlaczu pojawi się „5:00 STOP”. Jeśli chcesz, naciśnij przycisk X dla STOP, aby zatrzymać czyszczenie; w przeciwnym razie przez 5 minut będzie odbywać się czyszczenie oleju.
14. Po zakończeniu procesu czyszczenia oleju na wyświetlaczu pojawi się „FILL VAT?” (NAPEŁNIĆ KADŹ?”) „YES”.
- Naciśnij przycisk ✓. Wyświetlacz pokaże „FILLING” („NAPEŁNIANIE”) i nastąpi napełnienie kadzi olejem.

NOTICE

UWAGA

Przed rozpoczęciem procesu napełniania olejem należy zamknąć ręcznie zawory spustowe kadzi rybnej. Otwórz drzwiczki i obróć uchwyt zaworu z pozycji pionowej do poziomej. Rysunek 3

15. Po napełnieniu wyświetlacz pokaże „IS POT FILLED?” („CZY POJEMNIK JEST NAPEŁNIONY?”) „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓ dla YES, a frytownica powróci do trybu normalnej pracy.

Jeżeli naciśnięty zostanie przycisk X, na wyświetlaczu pojawi się „FILLING” („NAPEŁNIANIE”), a po zatrzymaniu się pracy pompy system wyświetli „CHANGE FILTER PAD?” („ZMIANA WKŁADKI FILTR?”), sugerując, że wkładka filtracyjna może być zapchana.




Rysunek 3 (Kadzie rybne)

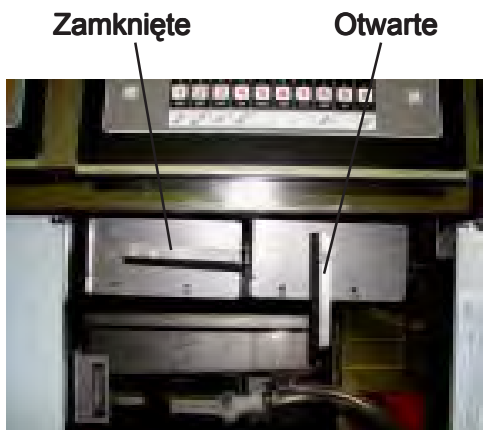
3-14. USUWANIE OLEJU Z KADZI PRZY UŻYCIU SYSTEMU RTI



**NIEBEZPIECZEŃSTWO
ZAGROŻENIE POŻAREM**

PRZY DŁUŻSZYM UŻYCIU OLEJU NASTĘPUJE OBNIŻENIE TEMPERATURY ZAPŁONU. JEŻELI WIDOCZNE SĄ OZNAKI NADMIERNEGO WYDZIELANIA SIĘ DYMU LUB TWORZENIA PIANY, WYRZUĆ OLEJ. MOGŁOBY TO DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OPARZEŃ, OBRAŻEŃ CIAŁA, POŻARU I/LUB ZNISZCZENIA MIENIA MATERIALNEGO.

1. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się „*FILTER MENU*” oraz „1.AUTO FILTER?”.
2. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie ▼, a na wyświetlaczu pokaże się 3.DISPOSE (USUŃ).
3. Naciśnij przycisk √. Na wyświetlaczu pojawi się DISPOSE? (USUNĄĆ?). „YES NO”.
4. Naciśnij przycisk √. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” („USUWANIE”) i nastąpi odpływ oleju do miski odpływowej filtra.



Rysunek 1



Rysunek 2

NOTICE

UWAGA

Zawory spustowe w kadzi rybnej należy otworzyć ręcznie. Otwórz drzwiczki i obróć uchwyt zaworu z pozycji poziomej do pionowej. Nastąpi odpływ oleju z kadzi. Rysunek 1

5. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”.
6. „CLN VAT COMPLETE” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE”) „YES NO”. Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk √.
7. Nastąpi zamknięcie odpływu (w kadziach rybnych odpływ należy zamknąć ręcznie), a na wyświetlaczu pojawi się „FILL POT FROM BULK” („NAPEŁNIJ POJEMNIK Z SYST. BULK”) „YES NO”. Otwórz drzwiczki z przełącznikiem RTI (Rysunek 2) i naciśnij oraz przytrzymaj przycisk „DISPOSE” na przełączniku RTI do chwili opróżnienia miski odpływowej filtra.
8. Aby napelnić kadź, naciskaj i przytrzymaj przycisk √, aż poziom zimnego tłuszczu znajdzie się na linii dolnego wskaźnika oleju w kadzi, tak jak to opisano w Części 3-3.
9. Naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „VAT FULL” („KADŹ PEŁNA”) „YES NO”. Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk √, aby wznowić normalną pracę systemu. Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk X, co spowoduje powrót systemu do poprzedniego punktu.

3-15. USUWANIE OLEJU Z KADZI PRZY UŻYCIU WÓZKA



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

1. Otwórz środkowe drzwiczki i wysuń zespół miski spod frytownicy. Wprowadź wózek do transportu zużytego oleju. Rysunki 1 i 2.

2. Naciśnij i przytrzymaj  (z dowolnej strony), aż wyświetli się „*FILTER MENU*” oraz „1.AUTO FILTER?” („AUTOMATYCZNA FILTRACJA?”)

3. Naciśnij i zwolnij dwukrotnie przycisk ▼, a na wyświetlaczu pokaże się „3.DISPOSE” („USUŃ”). Naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE?” („USUNĄĆ?”). „YES NO”.

4. Naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” („CZY WPROWADZONE URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU?”). „YES NO”.

5. Po wsunięciu wózka naciśnij przycisk ✓, a na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” („USUWANIE”). Następuje odpływ oleju z kadzi do wózka.

NOTICE

UWAGA

Zawory spustowe w kadzi rybnej należy otworzyć ręcznie. Otwórz drzwiczki i obróć uchwyt zaworu z pozycji poziomej do pionowej. Nastąpi odpływ oleju z kadzi. Rysunek 3

6. Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Sprawdź, czy kadź jest opróżniona i naciśnij przycisk ✓.

7. Na wyświetlaczu pojawi się „CLN VAT COMPLETE” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE”) „YES NO”. Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk ✓. (Ręcznie zamknij odpływ w kadzi rybnej).

8. Na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL POT” („RĘCZNE NAPEŁN. POJEMNIKA”), następnie „VAT FULL” („KADŹ PEŁNA”) i „YES NO”. Napełnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika, znajdującego się w tylnej części kadzi i naciśnij przycisk ✓. (Patrz instrukcje **Napełnianie lub dodawanie oleju (lokalizacje bez RTI)** w Części 3-2.

System powróci do trybu normalnej pracy.

9. Wysuń spod frytownicy wózek do transportu zużytego oleju i wprowadź zespół miski odpływowej filtra.

3-16. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

W celu zapewnienia efektywnego pompowania oleju, wkładkę filtracyjną (lub papier) należy zmieniać przynajmniej raz dziennie.

NOTICE

UWAGA

Jeżeli wkładka filtracyjna nie będzie zmieniana, na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie „CHANGE PAD” („ZMIENŃ WKŁADKĘ”). Naciśnij przycisk √, aby skasować komunikat, będzie on jednak pojawiać się co 4 minuty do czasu wymiany wkładki.

1. Upewnij się, że główny wyłącznik zasilania ustawiony jest w pozycji ON.
2. Otwórz drzwiczki, unieś blokadę miski odpływowej i trzymając za uchwyt miski wyciągnij ją. Rysunki 1 i 2.



OSTRZEŻENIE

RYZIKO POPARZEŃ

Miska może być gorąca! Aby uniknąć poparzeń, używaj rękawic lub ochronnej szmatki.

Jeżeli miska odpływowa jest wypełniona olejem, podczas jej przemieszczania zachowaj ostrożność, aby zapobiec rozpryskom i nie dopuścić do poparzenia.

3. Zdejmij pokrywę z miski odpływowej. Rysunek 3.

4. Wyjmij z miski odpływowej kosz na okruchy. Usuń z kosza na okruchy olej i okruchy. Wyczyść kosz roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą. Rysunek 4.

3-16. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (C.D.)



Rysunek 5

5. Zdejmij pierścień ustalający z wkładki filtracyjnej i wyczyść go dokładnie mydłem i wodą. Dokładnie opłucz gorącą wodą. Rysunek 5.



Rysunek 6

6. Wyciągnij wkładkę filtracyjną z miski i wyrzuć ją. Rysunek 6.



Rysunek 7

7. Zdejmij dolny ekran z miski i wyczyść go dokładnie roztworem mydła i wody. Dokładnie opłucz gorącą wodą. Rysunek 7.



Rysunek 8

8. Usuń z miski odpływowej olej i okruchy. Wyczyść miskę roztworem mydła i wody, a następnie dokładnie wypłucz gorącą wodą. Rysunek 8.

3-16. WYMIANA WKŁADKI FILTRACYJNEJ (C.D.)



Rysunek 9



Rysunek 10

3-17. WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE WIESZAKA NA KOSZ



NOTICE

UWAGA

Przed umieszczeniem wkładki filtracyjnej w misce upewnij się, że miska odpływowa, dolny ekran i pierścień ustalający są dokładnie osuszone; w przeciwnym razie woda rozpuści wkładkę filtracyjną.

9. Złóż zespół stosując odwrotną kolejność, umieszczając najpierw dolny ekran w misce odpływowej, następnie wkładkę filtracyjną, pierścień ustalający i łączący okruszków.

NOTICE

UWAGA

Przed umieszczeniem miski odpływowej nasmaruj zimnym olejem okrągłe pierścienie (Rysunek 9) na przewodzie filtra.

10. Wsuń zespół miski odpływowej filtra pod frytownicę, upewniając się, że przewód filtra na misce jest dokładnie połączony ze złączką pod frytownicą. Rysunek 9.
11. Upewnij się, że blokada miski odpływowej jest zamknięta. Frytownica jest teraz gotowa do normalnej pracy. Rysunek 10.

Wieszak na kosz, znajdujący się na tylnym panelu frytownicy, należy okresowo zdejmować i dokładnie oczyścić.



OSTRZEŻENIE

RYZIKO POPARZEŃ

Do zdejmowania wieszaka na kosz używaj rękawic. Ponieważ wieszak może być gorący, istnieje ryzyko poparzeń.


Chwyć wieszak obu dłońmi i wyciągnij go.


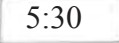
Włóż go do zlewu i umyj roztworem wody i mydła. Dokładnie osusz.

Wyczyść powierzchnię za wieszakiem i ponownie go zainstaluj.

3-18. PRZYCISK INFORMACYJNY

Informacje o czasie powrotu dla każdej kadzi

1. Naciśnij i zwolnij ; na lewym wyświetlaczu pojawi się REC, a na prawym czas powrotu, w którym temperatura oleju wzrosła ze 121°C (250°F) do 149°C (300°F). Na przykład,

  oznacza, czas powrotu temperatury oleju ze 121°C (250°F) do 149°C (300°F) wyniósł 5 minut i 30 sekund.




NOTICE

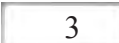
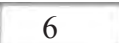
UWAGA

Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostaną naciśnięte żadne przyciski w jakimkolwiek trybie informacji, system powróci do trybu normalnej pracy.



3-19. PRZYCISK FILTROWANIA

Liczba cykli smażenia pozostałych przed filtracją

1. Naciśnij i zwolnij  lub ; na lewym wyświetlaczu pojawi się „COOKS REMAINING” („LICZBA POZOSTAŁYCH CYKLI”), a na prawym wyświetlaczu liczba cykli smażenia przed kolejną filtracją. Na przykład, 


  oznacza, że po następnych 3 cyklach smażenia w lewej kadzi system zapyta operatora, czy jest gotów do przeprowadzenia filtrowania. Jednak dla prawej kadzi pozostało jeszcze 6 cykli smażenia.

Godzina i data


2. Naciśnij dwukrotnie  lub , a na wyświetlaczach pojawi się godzina i data.

3-20. PRZYCISKI TEMPERATURY

Rzeczywista temperatura oleju


1. Naciśnij , a na wyświetlaczu pojawi się rzeczywista temperatura oleju dla każdej kadzi.

Wartość zadana temperatury

2. Naciśnij dwukrotnie , a na wyświetlaczu pojawi się SP wraz z wartością zadaną (wstępnie określoną) temperatury dla każdej kadzi.

3-21. TRYB INFORMACJI

W tym trybie wyświetlane są zebrane informacje o historii użytkowania frytownicy i działaniach jej operatora.

Naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, dopóki na wyświetlaczach nie pojawi się *INFO* *MODE* ("TRYB INFO").

Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby uzyskać dostęp do informacji o poszczególnych operacjach i naciśnij przycisk √, aby obejrzeć statystyki dotyczące poszczególnych operacji.

W tym trybie dostępne są następujące informacje:

1. **FILTER STATS (DANE FILTROWANIA)** – informacje o operacjach filtrowania w ciągu ostatnich 7 dni
2. **REVIEW USAGE (DANE O UŻYWANIU)** - informacje zebrane od czasu ostatniego ręcznego zerowania danych
3. **LAST LOAD (OSTATNIE ŁADOWANIE)** – dane o ostatnim cyklu smażenia lub o trwającym cyklu



UWAGA

Aby wyjść z Trybu informacji, należy nacisnąć przycisk X.

1. DANE FILTROWANIA

Naciśnij przycisk √, aby wybrać Filter Stats (Dane filtrowania), a następnie naciskaj ◀ i ▶, aby wybrać dzień, dla którego dane chcesz sprawdzić. Następnie za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz dane:

- "FILTERED" = Liczba operacji filtrowania
- "FLT BPSD" = Liczba przypadków opuszczenia operacji filtrowania
- "FLT AVG" = Średnia liczba cykli smażenia między wymianami filtra.

2. DANE O UŻYWANIU

Naciśnij przycisk √, aby wybrać Dane o użytkowaniu i za pomocą przycisków ▲ lub ▼ wybierz potrzebne informacje:

FUNKCJA	PRZYKŁAD WYŚWIETLANEJ INFORMACJI
Data poprzedniego zerowania danych o użytkowaniu	SINCE 8:26A 04-19 (OD 8:26 04-19)
Całkowita liczba cykli smażenia	TOTAL COOKS (CAŁKOWITA LICZBA CYKLI SMAŻENIA) 462
Liczba cykli smażenia przerwanych przed	"PULL" QUIT COOK (PRZERWANIE SMAŻENIA „WYSUŃ”) 4
Okres włączenia frytownicy (lewej) w godzinach	L ON HRS (L WŁ. GODZ.) 165
Okres włączenia frytownicy (prawej) w godzinach	R ON HRS 160 (R WŁ. GODZ.) 160
Zerowanie danych o użytkowaniu	RESET - YES NO (ZEROWAĆ TAK NIE)

3-21. TRYB INFORMACJI **(CIĄG DALSZY)**

3. OSTATNIE ŁADOWANIE

Aby wybrać Ostatnie ładowanie, należy nacisnąć przycisk √ (np: - P1- = Produkt 1; "L1" = lewa, 1. produkt) i naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać potrzebne informacje:




FUNKCJA	PRZYKŁAD WYŚWIETLANEJ INFORMACJI
Produkt (Ostatni smażony produkt)	PRODUCT (PRODUKT) P1- L1
Godzina i data rozpoczęcia ostatniego cyklu smażenia	STARTED 10.25A AUG-11 (ROZPOCZĘTO 10.25 11 SIE)
Rzeczywisty czas trwania smażenia (sekundy)	ACTUAL TIME (CZAS RZECZYWISTY) 7:38
Zaprogramowany czas smażenia	PROG TIME (CZAS ZAPROGR.) 3:00
Maks Temp w czasie Cyklu smażenia	MAX TEMP 164 °C
Min Temp w czasie Cyklu smażenia	MIN T EMP 156 °C
Średnia Temp w czasie Cyklu smażenia	AVG TEMP (ŚR. TEMP) 161°C
Grzałka Wł. (procent) w czasie Cyklu smażenia	HEAT ON (GRZAŁKA WŁ.) 73%
Gotowa? (Czy przed rozpoczęciem frytownica była gotowa?)	READY YES GOTOWA? (TAK)

CZĘŚĆ 4. PROGRAMOWANIE NA POZIOMIE 1



Programowanie na Poziomie 1 obejmuje następujące elementy:

- Modyfikację ustawień produktu
- Ustawienie zegara filtracji AIF dla produktów
- Wykonanie procedury Głębokiego czyszczenia
- Tryb konfiguracji frytownicy




4-1. MODYFIKACJA USTAWIEŃ PRODUKTU


1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 1 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Na wyświetlaczach pojawi się „PRODUCT” („PRODUKT”) i „SELECTN” („WYBÓR”).
3. Naciśnij prawy przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się ‘SELECT PRODUCT’ („WYBIERZ PRODUKT”) i “-P 1-” (np. NUGGETS).

Zmiana nazw produktów

4. Za pomocą przycisków  i  przewiń przez 40 produktów, lub naciśnij przycisk odpowiedniego produktu




5. Naciśnij prawy  przycisk; na lewym wyświetlaczu pojawi się produkt (np.: NUGGETS), a na prawym wyświetli się „MODIFY” („MODYFIKUJ”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk , aby zmienić ten produkt lub naciśnij przycisk , aby wybrać inny produkt.



6. Jeżeli naciśnięty został przycisk , naciśnij i zwolnij przycisk produktu; migająca litera zmieni się na pierwszą literę pod przyciskiem produktu,

który naciśnięto. Na przykład, jeżeli naciśnięto , migająca litera zmieni się na „A”.



Naciśnij ponownie ten przycisk, a migająca litera zmieni się na „B”.

Naciśnij jeszcze raz, a migająca litera zmieni się na „C”. Po

wyświetleniu się odpowiedniej litery naciśnij przycisk , aby przejść do następnjej litery i powtórz procedurę.


Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk , aby wyjść z trybu programu lub naciśnij przycisk , aby przejść do „1. COOK TIME” („CZAS SMAŻENIA”).

Zmiana czasu i temperatury

7. Naciskaj przycisk  do chwili, gdy na wyświetlaczu ukaże się „COOK TIME” („CZAS SMAŻENIA”), a następnie za pomocą przycisków produktów  zmień czas wyrażony w minutach i sekundach (maks. wartość 59:59).

4-1. MODYFIKACJA USTAWIEŃ PRODUKTU (C.D.)


8. Naciśnij i zwolnij przycisk ▼; po prawej stronie wyświetlacza pojawi się „TEMP” wraz z wstępnie określoną temperaturą.

Naciśnij przyciski produktów , aby zmienić temperaturę. Zakres temperatury wynosi od 88°C (190°F) do 193°C (380°F).

Zmiana ID procesu smażenia

9. Naciskaj przycisk ▼, aż wyświetli się „COOK ID” wraz z ID produktu. Na przykład, NUG stanowi ID dla nugetów. Zmień ID, używając przycisków produktów i postępując według procedury opisanej powyżej w punkcie 6.


Alarmy (alarm 1 i 2)

10. Naciskaj przycisk ▼ do chwili, gdy na lewym wyświetlaczu pojawi się „DUTY 1”, a na prawym czas zegara alarmowego. Naciśnij przyciski produktów , aby ustawić czas na zegarze alarmowym.

Na przykład, jeżeli cykl smażenia został ustawiony na 3 minuty, a alarm ma się włączyć 30 sekund przed zakończeniem cyklu, na wyświetlaczu zostanie ustawione „0:30”. Gdy zegar odliczy do 2:30, włączy się alarm.

Po ustawieniu czasu na zegarze alarmowym naciśnij przycisk ▼, a na wyświetlaczu pojawi się „DUTY 2”, umożliwiając zaprogramowanie drugiego alarmu.

Czasomierz jakości

11. Naciskaj przycisk ▼ do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się QUAL TMR wraz z wstępnie ustalonym czasem przetrzymywania. Naciśnij przyciski produktów , aby wyregulować czas przetrzymywania (do wartości 59:59).

Wyłączenie filtrowania AIF


12. Naciskaj przycisk ▼ do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „AIF DISABLE” („WYŁĄCZ AIF”) oraz „YES” lub „NO”. Za pomocą przycisków ◀ i ▶ zmień na „YES”, jeżeli produkt nie będzie włączony do operacji automatycznej filtracji lub „NO”, jeżeli będzie włączony.

Przypisanie przycisków

13. Naciskaj przycisk ▼ do chwili, gdy na ekranie pojawi się „ASSIGN BTN” („PRZYPISZ PRZYCISK”) wraz z produktem, (np.: NUGGETS). Jeżeli do produktu tego jest już przypisany przycisk produktów, zaświeci się wskaźnik LED. Aby przypisać inne przyciski produktów do tego produktu, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk produktów. Wskaźnik LED będzie się świecił. Aby usunąć produkt z przycisku, naciśnij i przytrzymaj przycisk ze świecącym się wskaźnikiem LED, a wskaźnik zgaśnie.

4-2. ZEGAR FILTRACJI AIF



Funkcja ta umożliwia ustawienie w systemie okresów w ciągu dnia, w których zostaną zablokowane automatyczne zgłoszenia „Filtruj teraz”. Na przykład, system można ustawić tak, aby zgłoszenia „Filtruj teraz” nie pojawiały się w czasie godzin lunchu i obiadu. Jeżeli jednak w tym czasie

pożądane jest filtrowanie, naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wejść do menu filtra.

Każdy zablokowany dla filtracji AIF okres określony jest poprzez godzinę jego rozpoczęcia (XX:XX A itd.) oraz czas trwania w minutach.

Wszystkie powszednie dni tygodnia (PON-PT) są zgrupowane razem. W każdym dniu od poniedziałku do piątku można zaprogramować do czterech okresów zablokowania filtracji AIF. (Ustawienia dla wszystkich dni są takie same).

Osobny zestaw czterech okresów zablokowania filtracji można zaprogramować dla soboty. Możliwe jest również oddzielne zaprogramowanie czterech blokad dla niedzieli.

- Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 1 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
- Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktów). Na wyświetlaczach pojawi się „PRODUCT” („PRODUKT”) i „SELECTN” („WYBÓR”).
- Naciśnij przycisk ▼; na wyświetlaczach pojawi się „AIF CLOCK” („ZEGAR AIF”).
- Naciśnij przycisk Ö i za pomocą przycisków ◀ i ▶ przewiń przez „ENABLE” („WŁĄCZ”) i „DISABLE” (WYŁĄCZ”); ponownie naciśnij przycisk ✓, aby dokonać wyboru.
- Jeżeli wybrane zostanie „ENABLE” („WŁĄCZ”), wówczas używając przycisków ▲ i ▼ można przewinąć przez podaną niżej listę okresów zablokowania:

Lewy wyświetlacz

M-F 1 (PON-PT 1)
M-F 2 (PON-PT 2)
M-F 3 (PON-PT 3)
M-F 4 (PON-PT 3)
SAT 1 (SOB 1)
SAT 2 (SOB 2)
SAT 3 (SOB 3)
SAT 4 (SOB 4)
SUN 1 (NIEDZ 1)
SUN 2 (NIEDZ 2)
SUN 3 (NIEDZ 3)
SUN 4 (NIEDZ 4)

Prawy wyświetlacz

XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX
XX:XX AXX

4-2. ZEGAR FILTRACJI AIF (C.D.)

W trybie zegara 12-godzinnego każdy wiersz zawiera trzy pozycje: godzina rozpoczęcia „XX:XX”, litery A lub P (am/pm – przed południem/po południu) oraz czas trwania „XX”. Za pomocą przycisków ◀ i ▶ wybierz odpowiednie pozycje; po dokonaniu wyboru będą one migać.

Aby wprowadzić nową godzinę rozpoczęcia użyj przycisków produktów



Ustaw AM/PM za pomocą przycisku ▶. Naciskając przycisk produktu „0” można przełączać pomiędzy A i P.

Aby przejść do ustawienia czasu trwania (w minutach), naciśnij ponownie przycisk ▶. Używając przycisków produktów



wprowadź nową wartość.

NOTICE

UWAGA

W trybie zegara 24-godzinnego każdy wiersz zawiera tylko dwie pozycje: godzinę (XX:XX) i czas trwania (XX). Używając przycisków ◀ i ▶ można przełączać pomiędzy tymi dwoma pozycjami.

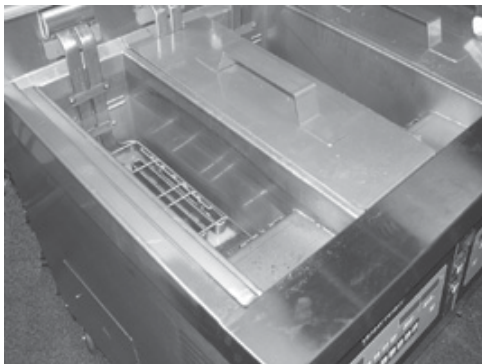
Naciśnij prawy przycisk X, aby wyjść z trybu programowania zegara filtracji AIF.



OSTRZEŻENIE

RYZIKO POPARZEŃ

4-3. TRYB GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA








Założ ochronną odzież: Używaj tylko zatwierdzonej przez firmę McDonald's odzieży ochronnej, taką jak fartuch, osłona twarzy i rękawice. Nigdy nie rozpoczynaj procesu głębokiego czyszczenia bez założonej odzieży ochronnej. Rozgrzany olej lub woda może spowodować poważne oparzenia.

1. Zakryj sąsiednie kadzie, aby uniknąć przypadkowego zanieczyszczenia oleju roztworem do głębokiego czyszczenia.

NOTICE

UWAGA

W trakcie procesu głębokiego czyszczenia nie smaż produktów w sąsiednich kadzicach, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia oleju lub produktu.

2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 1 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
3. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PRODUCT” („PRODUKT”) i „SELECTN” („WYBÓR”).
4. Naciśnij dwukrotnie przycisk , na wyświetlaczach pojawi się „DEEP CLEAN” („GŁĘBOKIE CZYSZCZENIE”). Naciśnij przycisk , wyświetlacz pokaże „DEEP CLN?” („GŁĘBOKIE CZYSZCZ?”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk . **W przypadku kadzi pełnych przejdź do punktu 6.**

4-3. TRYB GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA (C.D.)



5. **Tylko frytownice z kadziami przedzielonymi!** Na wyświetlaczu pojawia się „LEFT RIGHT” („LEWA PRAWA”), pytanie, która kadź będzie czyszczona. Naciśnij przycisk ✓, aby wybrać lewą kadź lub X, aby wybrać prawą kadź.
6. Na wyświetlaczu pojawi się „OIL RMVD” oraz „YES NO”.
7. Jeżeli olej został już usunięty, naciśnij przycisk ✓, co spowoduje przejście systemu do punktu „Solution Added?” („Roztwór dodany?”).

Jeżeli w kadzi nadal znajduje się olej, naciśnij przycisk X, a na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSE” („USUŃ”), „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓, aby usunąć olej, lub naciśnij X, aby wyjść z trybu głębokiego czyszczenia.

Tylko systemy z pojemnikami JIB! Wyświetlacz pokazuje „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” („CZY WPROWADZONE URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU?”) „YES NO”. Jeżeli zostanie wybrane „NO”, na wyświetlaczu pojawi się „INSERT DISPOSAL UNIT” („WPROWADŹ URZĄDZENIE DO USUWANIA OLEJU”). Po umieszczeniu urządzenia do usuwania oleju naciśnij przycisk ✓ dla YES; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” („USUWANIE”) i następuje usunięcie oleju z kadzi.

Tylko systemy z dużymi pojemnikami! Jeżeli miska odpływowa filtra nie jest wprowadzona, wyświetlacz pokaże „CHK PAN” („SPRAWDŹ POJ”) „YES NO”. Po umieszczeniu miski naciśnij przycisk ✓ dla YES; na wyświetlaczu pojawi się „DISPOSING” i następuje usunięcie oleju z kadzi. Po opróżnieniu frytownicy otwórz drzwiczki z przełącznikiem RTI (z lewej strony) i naciskaj przycisk „DISPOSE” („USUŃ”) na przełączniku RTI do chwili opróżnienia miski odpływowej.

Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”. Press ✓ button when ready and display shows “CLN VAT COMPLETE” („CZYSZCZENIE KADZI ZAKOŃCZONE”) “YES NO”. Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk ✓; nastąpi zamknięcie zaworu spustowego.

8. Na wyświetlaczu pojawi się „SOLUTION ADDED?” („ROZTWÓR DODANY?”) „YES NO”. Wprowadź do czyszczonej kadzi roztwór środka odłuszczonego McD Heavy-Duty Degreaser Solution i napełnij ją do wysokości 25 mm (1 cal) powyżej poziomu górnej linii. Następnie naciśnij przycisk ✓; wyświetlacz pokaże „START CLEAN” („ROZPOCZNIJ CZYSZCZENIE”) oraz „YES NO”.
9. Naciśnij przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się „CLEANING” („CZYSZCZENIE”) i zegar odliczający czas. W czasie tej operacji temperatura stabilizuje się i pozostaje przez godzinę na poziomie 91°C (195°F).

NOTICE

UWAGA

Podczas procesu czyszczenia dodawaj wodę, aby poziom roztworu znajdował się na wysokości 25 mm (1 cala) powyżej górnej linii.

Aby wcześniej zakończyć cykl czyszczenia, naciśnij przycisk X. Wyświetlacz pokaże „QUIT DEEP CLEAN?” („ZAKOŃCZYĆ GŁĘB. CZYSZCZ?”) „YES NO”. Naciśnij przycisk ✓, aby skasować pozostały czas i przejść do procesu płukania. .

4-3. TRYB GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA (C.D.)

10. Postępuj według procedury czyszczenia McDonald's; po upływie jednej godziny na wyświetlaczu pojawi się „CLEAN DONE” („CZYSZCZ ZAKOŃCZONE”) oraz wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk ✓; wyświetlacz pokaże „REMOVE SOLUTION FROM VAT” („USUŃ ROZTÓWR Z KADZI”).
11. Wyjmij z miski odpływowej filtra elementy filtrowania wewnętrznego i włóż je do zlewu w celu wyczyszczenia. Włóż z powrotem pustą miskę odpływową filtra i pokrywę.
12. Używając dzbanka o pojemności 2 litrów (1/2 galona), usuń roztwór z kadzi, przelewając go do odpornego na wysoką temperaturę kubła. Wszelkie pozostałości roztworu odprowadź do miski odpływowej w celu pozbycia się ich (punkt 14 poniżej). Na wyświetlaczu pojawi się „VAT EMPTY” („KADŹ PUSTA”) oraz „YES NO”.



OSTRZEŻENIE
RYZIKO POPARZEŃ

Aby uniknąć oparzeń podczas przelewania gorącego roztworu, załóż rękawice i odzież ochronną oraz unikaj rozpryskiwania.

13. Po opróżnieniu kadzi naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „SCRUB VAT COMPLETE” („SZOROWANIE ZAKOŃCZ”) „YES NO”. Jeśli to konieczne, użyj szczotki do czyszczenia elementu oraz ostrej ściereki do czyszczenia kadzi.



PRZESTROGA

***Nie** drap elementów elektrycznej frytownicy i nie używaj ostrej ściereki do ich czyszczenia. Mogłoby to spowodować zadrapania na ich powierzchni i w następstwie przywieranie i przypalanie się panierki.*

***Nie** używaj stalowej wełny lub innych narzędzi do czyszczenia oraz środków czyszczących/dezynfekujących zawierających chlor, brom, jod lub amoniak, ponieważ substancje te spowodują uszkodzenie stali nierdzewnej i skrócenie okresu użyteczności frytownicy.*

*Do czyszczenia urządzenia **nie** stosuj strumienia wodnego (sprayu pod ciśnieniem), ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenie części. Upewnij się, że wewnątrz kadzi, otwór zaworu spustowego i wszystkie części mające kontakt ze świeżym olejem są maksymalnie wysuszone.*



UWAGA

Do podnoszenia z kadzi elementu z zawiasami używaj odpowiedniego narzędzia.

14. Po wyczyszczeniu kadzi naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „RINSE VAT” („WYPLUCZ KADŹ”) i nastąpi otwarcie się odpływu.



4-3. TRYB GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA (C.D.)

15. Wlej do kadzi czystą wodę, aby ją wypłukać. Zużyta woda odprowadź do miski odpływowej. Przepłucz przynajmniej 3 razy uważając, aby nie przepłnić miski odpływowej. Na wyświetlaczu pojawi się „RINSE COMPLETE” („PŁUKANIE ZAKOŃCZONE”) „YES NO”.
16. Wysuń miskę odpływową spod frytownicy i za pomocą dzbanka o pojemności 2 litrów (1/2 galona) opróżnij ją, przelewając zawartość do kubła wykonanego z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
17. Po całkowitym wypłukaniu kadzi naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „VAT DRY” („WYSUSZ KADŹ”) „YES NO”.
18. Dokładnie osusz kadź ręcznikiem, a następnie naciśnij przycisk ✓.

Napełnianie ręczne





19. Nastąpi zamknięcie odpływu, a na wyświetlaczu pojawi się „MANUAL FILL POT” („RĘCZNE NAPEŁN. POJEMNIKA”), następnie „VAT FULL” (KADŹ PEŁNA”) i „YES NO”. Napełnij kadź do poziomu dolnego wskaźnika, znajdującego się w tylnej części kadzi i naciśnij przycisk ✓. (Patrz instrukcje **Napełnianie lub dodawanie oleju (lokalizacje bez RTI)** w Części 3-2.
System powróci do trybu normalnej pracy.

Napełnianie kadzi z dużego pojemnika

20. Następuje zamknięcie odpływu, a na wyświetlaczu pojawi się „FILL POT FROM BULK” („NAPEŁNIJ POJEMNIK Z SYST. BULK”), „YES NO”.
21. Aby napełnić kadź, naciskaj i przytrzymaj przycisk ✓, aż poziom zimnego tłuszczu znajdzie się na linii dolnego wskaźnika oleju w kadzi, tak jak to opisano w Części 3-3.
22. Naciśnij przycisk X; na wyświetlaczu pojawi się „VAT FULL” („KADŹ PEŁNA”) „YES NO”. Jeżeli kadź jest pełna, naciśnij przycisk ✓, aby wznowić normalną pracę systemu. Jeżeli kadź nie jest pełna, naciśnij przycisk X, co spowoduje powrót systemu do poprzedniego punktu.

4-4. KONFIGURACJA FRYTOWNICY



W trybie tym dostępne są takie same ustawienia, jak te przy wstępnym uruchamianiu frytownicy. Patrz Tryb konfiguracji frytownicy, Część 3-3.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 1 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PRODUCT” („PRODUKT”) i „SELECTN” („WYBÓR”).
3. Naciśnij 3 razy przycisk ; na wyświetlaczach pojawi się „FRYER SETUP” („KONFIG FRYTOWNICY”).
4. Naciśnij przycisk ; na wyświetlaczach pojawi się *SETUP* *MODE*, a następnie, na lewym wyświetlaczu „LANGUAGE” („JĘZYK”), a na prawym „ENGLISH”.

Za pomocą przycisku  lub  możesz zmienić język wyświetlacza na „FRANCAIS”, „CAN FREN”, „ESPANOL”, „PORTUG”, „DEUTSCHE”, „SVENSKI”, „RUSSIAN”.

Naciśnij , aby przejść do innych pozycji ustawień:

- TEMP FORMAT (FORMAT TEMP) - °F lub °C
- TIME FORMAT (FORMAT CZASU) - 12-godz. LUB 24-godz.
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) - Godzina (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- ENTER TIME (WPROWADŹ CZAS) – przed południem (AM) lub po południu (PM)
- DATE FORMAT (FORMAT DATY) – AMERYKAŃSKI LUB MIĘDZYNARODOWY FORMAT DATY
- ENTER DATE (WPROWADŹ DATE) – Dzisiejsza data (użyj przycisków produktu, aby dokonać zmiany)
- FRYER TYPE (TYP FRYTOWNICY) – GAZOWY lub ELEKTRYCZNY
- VAT TYPE (TYP KADZI) – PEŁNA LUB PRZEDZIELONA
- OIL SYSTEM (SYSTEM WPROWADZ. OLEJU) - JIB (bez systemu RTI)/BULK (z systemem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (ZMIANA CZASU) - 1.OFF (WYŁ); 2.US (AMER) (2007 i później); 3.EURO; 4.FSA (USA przed 2007)








Jeżeli nie ma innych zaleceń, do zmiany ustawień użyj  lub .

CZĘŚĆ 5. PROGRAMOWANIE NA POZIOMIE 2


Używane w celu uzyskania dostępu do następujących funkcji:

- Zaawansowanych zmian w ustawieniach produktu
- Dziennika kodów błędów
- Programowania haseł
- Dźwięku/głośności alarmu
- Wskazania liczby cykli smażenia, zanim system zasugeruje filtrację
- Czasu automatycznej filtracji


5-1. ZAAWANSOWANE USTAWIENIA PRODUKTU

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij prawy przycisk . Na wyświetlaczach pojawi się ‘SELECT PRODUCT’ („WYBIERZ PRODUKT”) i “-P 1”.
4. Za pomocą przycisków  i  przewiń przez 40 produktów, lub naciśnij przycisk odpowiedniego produktu.
5. Naciśnij prawy  przycisk; na lewym wyświetlaczach pojawi się produkt (np.: NUGGETS), a na prawym wyświetli się „MODIFY” („MODYFIKUJ”) oraz „YES NO”. Naciśnij przycisk , aby zmienić ten produkt lub naciśnij przycisk **X**, aby wybrać inny produkt.

>Kompensacja obciążenia, Odniesienie do kompensacji obciążenia, Pełne podgrzewanie, Czynniki PC<



6. Jeżeli naciśnięto przycisk , na wyświetlaczach pojawi się “LD COMP” („KOMPENSACJA OBCIĄŻENIA”) wraz z wartością kompensacji obciążenia. Nastąpi automatyczna regulacja czasu, uwzględniająca ilość i temperaturę smażonego produktu.

Naciśnij przyciski produktów , aby zmienić tę wartość o 0 do 20.

7. Naciskaj przycisk  do chwili, gdy na ekranie pojawi się „LCMP REF” („ODNIESIENIE DO KOMP. ŁAD.”) wraz z średnią temperaturą kompensacji obciążenia. (jeżeli kompensacja obciążenia ustawiona jest na „OFF”, wówczas na wyświetlaczach ukaze się “_ _ _” i zaprogramowanie ustawień nie będzie możliwe). Jest to średnia temperatura smażenia dla każdego produktu. Czasomierz przyspiesza przy temperaturach powyżej tej wartości ustawienia i zwalnia przy temperaturach poniżej wartości ustawienia. Naciśnij przyciski produktów

, aby zmienić tę wartość.

5-1. ZAAWANSOWANE USTAWIENIA PRODUKTU (C.D.)



8. Naciskaj przycisk ▼ do czasu, gdy na wyświetlaczu pojawi się „FULL HT” („PEŁNE PODGRZ.”) wraz z wartością pełnego podgrzewania w sekundach, co oznacza, że po naciśnięciu przycisku czasomierza rozpocznie się podgrzewanie, które będzie trwało przez zaprogramowany czas. Naciśnij przyciski produktów , aby zmienić tę wartość o 0 do 90 sekund.
9. Naciskaj przycisk ▼ do chwili, gdy na wyświetlaczu pojawi się „PC FACTOR” („CZYNNIK PC”) wraz z proporcjonalną temperaturą, co pomaga utrzymać temperaturę oleju, aby nie przekraczała wartości zadanej. Naciśnij przyciski produktów , aby zmienić tę wartość o 0 do 50 stopni.

NOTICE

UWAGA

- Użyj przycisku ▲, aby przejść do poprzednich pozycji menu.
- Po zakończeniu ustawień bieżącego produktu naciśnij przycisk X, aby powrócić do punktu PRODUCT SELECTN. (WYBÓR PROD.)
- Naciśnij ponownie przycisk X, aby wyjść z trybu PROD COMP. (KOMP. PRODUKTU)

5-2. E-LOG (DZIENNIK KODÓW BŁĘDÓW)

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 1), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij przycisk ▼, a na wyświetlaczu pojawi się „E-LOG”.
4. Naciśnij prawy przycisk ✓ oraz „A”; na wyświetlaczu będzie migać aktualna data i godzina oraz „*NOW*”.
5. Naciśnij ▼; jeżeli został zarejestrowany błąd, na wyświetlaczu pojawi się „B” oraz data, godzina i kod błędu. Jest to ostatni, zarejestrowany przez system kod błędu.
6. Naciśnij ▼; ukaże się poprzedni kod błędu. W E-Log może być przechowywanych maksymalnie 10 kodów błędów (B do K).




NOTICE

UWAGA





Naciśnij i przytrzymaj prawy przycisk ✓, aby wyświetlić krótki opis błędu.

5-3. HASŁO

Czterocyfrowe hasła można zmienić. Zapewniają one dostęp do Konfiguracji, Użytkownika. Poziomu 1, Poziomu 2 i Menedżera.






1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij dwukrotnie przycisk ▼, a na wyświetlaczu pojawi się „PASSWORD” („HASŁO”).
4. Naciśnij prawy przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „SET UP” („KONFIGURACJA”). W tym momencie można zmienić hasło dla Konfiguracji, lub można nacisnąć raz ▼, aby zmienić hasło dla USAGE (UŻYTKOWANIE), dwukrotnie, aby zmienić hasło dla LEVEL 1 (POZIOM 1), trzykrotnie, aby zmienić hasło dla LEVEL 2 (POZIOM 2) lub czterokrotnie, aby zmienić hasło dla GET MGR (MENEDŻER). Następnie postępuj według niżej zamieszczonych instrukcji.
5. Jeżeli ma być zmienione hasło dla trybu konfiguracji (Set Up) (na przykład), naciśnij prawy przycisk ✓; na ekranie pojawi się „MODIFY?” („MODYFIKOWAĆ?”). „YES NO”. Naciśnij prawy przycisk ✓, aby zmienić czterocyfrowe hasło dla trybu Konfiguracji (Set Up Mode), używając przycisków produktów .
6. Po wprowadzeniu nowego hasła na wyświetlaczu pojawi się „CONFIRM PASSWORD” („POTWIERDŹ HASŁO”) Naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić lub naciśnij X, aby wybrać inne hasło.

5-4. DŹWIĘK ALARMU (I GŁOŚNOŚĆ)

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się „LEVEL – 2” („POZIOM – 2”), a następnie „ENTER CODE” („WPROWADŹ KOD”).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij 3 razy przycisk ▼; na wyświetlaczu pojawi się „ALERT TONE” („DŹWIĘK ALARMU”).
4. Naciśnij prawy przycisk ✓; na wyświetlaczu ukaże się „VOLUME” („GŁOŚNOŚĆ”) wraz z wartością głośności. Za pomocą przycisków produktów  ustaw poziom głośności od 1 (najciszej) do 10 (najgłośniej).
5. Po ustawieniu głośności naciśnij przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się „TONE” (DŹWIĘK”) wraz z wartością dźwięku. Za pomocą przycisków produktów  ustaw dźwięk w zakresie od 50 do 2000 Hz.
6. Naciśnij X, aby wyjść z trybu dźwięku alarmu.






5-5. FILTRUJ PO

Funkcja ta wskazuje liczbę cykli smażenia pomiędzy filtrowaniami.

1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij czterokrotnie przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się „FLTR AFTR” („FILTRUJ PO”) wraz z wartością. Za pomocą przycisków produktów  ustaw liczbę cykli smażenia, po której system zasugeruje filtrację (od 0 do 99).
4. Po ustawieniu naciśnij przycisk  w celu potwierdzenia.



Jest to czas, przez jaki frytownica znajduje się w jałowym stanie, zanim zostanie zasugerowana filtracja.

5-6. CZAS FILTRACJI


1. Naciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż wyświetli się LEVEL – 2 (POZIOM – 2), a następnie ENTER CODE (WPROWADŹ KOD).
2. Wprowadź kod 1, 2, 3, 4 (pierwsze 4 przyciski produktu). Na wyświetlaczach pojawi się „PROD” i „COMP”.
3. Naciśnij pięciokrotnie przycisk ; na wyświetlaczu pojawi się „FLTR TIME” („CZAS FILTRACJI”) wraz z czasem jałowym (godziny:minuty). Za pomocą przycisków produktów  ustaw czas, przez który frytownica może znajdować się w stanie jałowym, zanim system zasugeruje filtrację, od 0 do 18:00 (18 godzin).
4. Po ustawieniu naciśnij przycisk  w celu potwierdzenia.

CZĘŚĆ 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

6-1. INSTRUKCJA DOTYCZĄCA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW


Problem	Przyczyna	Korekta
<p>Przełącznik zasilania jest włączony (ON), lecz frytownica nie pracuje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Otwarty obwód 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz frytownicę Sprawdź wyłącznik lub bezpiecznik w skrzynce zasilania (Tylko niektóre lokalizacje poza terenem USA) Samoczynne wyłączenie się wyłączników – otwórz lewe drzwiczki i zresetuj wyłącznik na frytownicy; patrz niżej 
<p>Olej nie podgrzewa się, lecz lampki świecą się</p>	<ul style="list-style-type: none"> Kable zasilania nie są podłączone 	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie ma 2 kable zasilania; upewnij się, że oba są podłączone
<p>Kod błędu systemu „E-10”</p>	<ul style="list-style-type: none"> Otwarty obwód górnej granicy 	<ul style="list-style-type: none"> Zresetuj górną granicę, używając małego śrubokręta lub klucza Allena. Delikatnie wprowadź go do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli górna granica nie zostanie zresetowana, element należy wymienić. 
<p>Kadź nie jest napełniona</p>	<ul style="list-style-type: none"> W pojemniku JIB niski poziom lub jest on pusty Przewód olejowy JIB jest zapchany lub skleiony Miska odpływu filtra wymaga wyczyszczenia 	<ul style="list-style-type: none"> Napełnij pojemnik JIB Sprawdź przewód JIB Wyczyść miskę odpływową i zmień papier lub wkładkę

**6-1. INSTRUKCJA DOTYCZĄCA
ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW (C.D.)**

Problem	Przyczyna	Korekta
Olej pieni się lub przelewa przez kadź	<ul style="list-style-type: none"> • W oleju jest woda • Niewłaściwy lub stary olej • Nieprawidłowa filtracja • Nieprawidłowe płukanie po czyszczeniu kadzi 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń i wyczyść olej • Użyj zalecanego oleju • Patrz procedury dotyczące filtrowania • Wyczyść i wypłucz kadź, a następnie dokładnie ją osusz
Olej nie odpływa z kadzi	<ul style="list-style-type: none"> • Zawór spustowy zapchany okruchami • Zapchane korytko odpływowe 	<ul style="list-style-type: none"> • Otwórz zawór, wprowadź szczotkę do odpływu • Zdejmij prawy panel, usuń zatyczkę z końca korytka i wyczyść je
Silnik filtra pracuje, lecz pompuje olej wolno	<ul style="list-style-type: none"> • Poluzowane połączenia przewodu filtra • Zapchany papier lub wkładka filtracyjna 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokręć wszystkie połączenia przewodu filtra • Zmień papier lub podkładkę filtracyjną
W oleju pojawiają się pęcherzew trakcie całego procesu filtracji	<ul style="list-style-type: none"> • Miska odpływowa nie jest zablokowana • Zapchana miska odpływowa • Uszkodzony okrągły pierścień na odbieralniku przewodu filtracyjnego frytownicy 	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że przewód powrotny miski odpływowej jest dokładnie wprowadzony do odbieralnika na frytownicy • Wyczyść miskę odpływową i zmień papier lub wkładkę • Zmień okrągły pierścień
Kod błędu systemu „E-31”	<ul style="list-style-type: none"> • Elementy są podniesione 	<ul style="list-style-type: none"> • Obniż elementy w kadzi.
Silnik filtru nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> • Kabel zasilania dla kadzi nr 1 jest niepodłączony • Otwarty obwód • Przycisk resetowania termicznego w tylnej części pompy jest wyłączony 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz kabel zasilania do gniazda • Samoczynne wyłączenie się wyłączników – otwórz lewe drzwiczki i zresetuj wyłącznik na frytownicy • Oczekaj, aż silnik ostygnie, a następnie naciśnij mocno przycisk śrubokrętem tak, aby usłyszeć kliknięcie 

6-2. KODY BŁĘDÓW

W przypadku uszkodzenia systemu, na cyfrowym wyświetlaczu ukaże się komunikat o błędzie. Kody komunikatów podano w poniżej w kolumnie WYŚWIETLONY KOD. Podczas wyświetlania kodu błędu emitowany jest ciągły sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	KOREKTA
„E-4”	Przegrzanie tablicy sterowniczej	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-4”, oznacza to przegrzanie tablicy sterowniczej. Sprawdź, czy szczeliny wentylacyjne nie są zablokowane.
„E-5”	Przegrzanie oleju	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-5”, należy sprawdzić obwody grzejne i czujnik temperatury.
„E-6A”	Otwarty czujnik temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6A”, należy sprawdzić czujnik temperatury.
„E-6B”	Zwarcie czujnika temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu pojawia się „E-6B”, należy sprawdzić czujnik temperatury.
„E-10”	Górna granica	Zresetuj górną granicę, używając małego śrubokręta lub klucza Allena. Delikatnie wprowadź go do otworu w zawiasie elementu grzewczego; jeżeli górna granica nie zostanie zresetowana, element należy wymienić. 
„E-18-A” „E-18-B” „E-18-C”	Otwarty lewy czujnik poziomu Otwarty prawy czujnik poziomu Otwarte oba czujniki poziomu	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ponownie w położeniu ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu nadal wskazuje na uszkodzony czujnik, sprawdź złącza na tablicy sterowniczej; sprawdź czujnik i, jeśli to konieczne, wymień go.
„E-21”	Zbyt długi czas powrotu	Posiadający odpowiednie kwalifikacje technik serwisowy powinien sprawdzić, czy napięcie jest prawidłowe; należy sprawdzić styczniki i element grzewczy; sprawdzić, czy przewody nie są poluzowane lub spalone.

6-2. KODY BŁĘDÓW

WYŚWIETLONY KOD	PRZYCZYNA	KOREKTA
„E-31”	Elementy są podniesione	Obniż elementy w kadzi.
„E-41”, „E-46”	Błąd programowania	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ON (WŁ); jeżeli na wyświetlaczu pojawi się dowolny z tych błędów, wykonaj ponowną inicjalizację systemu; jeżeli błąd nie ustąpił, wymień tablicę sterowniczą.
„E-47”	Uszkodzenie chipu analogowego przetwornika lub zasilania 12 V	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ON (WŁ); jeżeli błąd nie ustąpił, wymień tablicę I/O lub PC; jeżeli poziom głośności dźwięku zbyt niski, prawdopodobnie uszkodzona tablica I/O; wymień tablicę I/O.
„E-48”	Błąd na wejściu systemu	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ON (WŁ); jeśli błąd nie ustąpi, wymień tablicę PC.
„E-54C”	Błąd na wejściu temperatury	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ON (WŁ); jeśli błąd nie ustąpi, wymień tablicę PC.
„E-60”	Brak komunikacji pomiędzy tablicą AIF PC a tablicą sterowania PC.	Ustaw przełącznik w położeniu OFF (WYŁ), a następnie ON (WŁ); jeżeli błąd nie ustąpi, sprawdź na tablicy AIF PC bezpiecznik 1,5 amp; sprawdź złącze pomiędzy płytami PC; jeśli to konieczne, wymień płytę AIF PC lub płytę sterowania PC.
„E-70C”	Brak przewodu połączeniowego zaworu spustowego lub jest on uszkodzony	Sprawdź przewód połączeniowy na tablicy PC przy zablokowanym przełączniku spustu.