

# Plynové fritézy Pro H55-Series

Instalační a provozní příručka



 **Frymaster**™ 

**CFESA**  
Commercial Food Equipment Service Association

Společnost Frymaster, která je členem asociace Commercial Food Equipment Service, doporučuje používat technické pracovníky s osvědčením CFESA.

CZECH / ČEŠTINA

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

Nonstop servisní horká linka 1-800-551-8633

ZÁŘÍ 2005

\* 8196427 \*

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

#### **UPOZORNĚNÍ**

POKUD ZÁKAZNÍK PRO TOTO ZAŘÍZENÍ POUŽÍJE BĚHEM ZÁRUČNÍHO OBDOBÍ JINÉ SOUČÁSTKY, NEŽ JSOU NEUPRAVENÉ, NOVÉ NEBO RECYKLOVANÉ SOUČÁSTKY ZAKOUPENÉ PŘÍMO OD FRYMASTER DEAN NEBO JAKÉHOKOLI SERVISNÍHO STŘEDISKA POVĚŘENÉHO TOVÁRNOU FRYMASTER, A/NEBO POUŽÍVANÁ SOUČÁSTKA BUDE UPRAVENÁ JINAK, NEŽ BYLA JEJÍ PŮVODNÍ KONFIGURACE, BUDE PLATNOST TĚTO ZÁRUKY ZRUŠENA. SOUČASNĚ FRYMASTER DEAN A JEHO POBOČKY NEPONESOU ODPOVĚDNOST VŮČI JAKÝMKOLI NÁROKŮM, POŠKOZENÍM NEBO VÝDAJŮM VZNIKLYM ZÁKAZNÍKOVÍ PŘÍMO ČI NEPŘÍMO, CELKOVĚ NEBO ČÁSTEČNĚ V DŮSLEDKU INSTALACE JAKÉKOLI UPRAVENÉ SOUČÁSTKY A/NEBO SOUČÁSTKY OBDRŽENÉ OD SERVISNÍHO STŘEDISKA, KTERÉ K TOMU NEBYLO POVĚŘENO.

#### **UPOZORNĚNÍ**

Toto zařízení je určeno pouze k profesionálnímu používání a může být obsluhováno pouze kvalifikovaným personálem. Instalaci, údržbu a opravy by mělo provádět servisní středisko pověřené továrnou Frymaster Dean (FASC) nebo jiný kvalifikovaný odborník. Instalace, údržba nebo opravy nekvalifikovanými pracovníky mohou vést ke zrušení záruky výrobce. Definici kvalifikovaných pracovníků naleznete v kapitole 1 této příručky.

#### **UPOZORNĚNÍ**

Toto zařízení musí být nainstalováno v souladu s příslušnými národními a místními předpisy země a/nebo oblasti, ve které je zařízení instalováno. Více informací naleznete v kapitole 2 POŽADAVKY NÁRODNÍ PŘEDPISŮ této příručky.

#### **OZNÁMENÍ ZÁKAZNÍKŮM V USA**

Toto zařízení musí být nainstalováno v souladu se základními instalačními předpisy organizace Building Officials and Code Administrators International, Inc. a Příručkou pro hygienu v potravinových službách (Food Service Sanitation Manual) americké organizace U. S. Food and Drug Administration.

#### **UPOZORNĚNÍ**

Nákresy a fotografie použité v této příručce jsou určeny k ilustraci provozních, čisticích a technických postupů a nemusí být v souladu s provozními postupy vedení pracoviště.

#### **OZNÁMENÍ MAJITELŮM JEDNOTEK VYBAVENÝCH POČÍTAČI**

##### **USA**

Toto zařízení splňuje kapitolu 15 pravidel Federální komunikační komise USA (FCC). Jeho provozování je podmíněno splněním následujících dvou podmínek: 1) Toto zařízení nesmí způsobovat žádné škodlivé rušení a 2) Toto zařízení musí být schopno přijmout veškerá obdržená rušení včetně rušení, která mohou způsobit jeho nežádoucí fungování. Ačkoli je toto zařízení zařazeno do třídy A, bylo prokázáno, že splňuje limity třídy B.

##### **KANADA**

Tento digitální přístroj nepřevyšuje limity třídy A nebo B pro emise rádiových šumů tak, jak jsou stanoveny standardem ICES-003 Ministerstva komunikací Kanady (Canadian Department of Communications).

Cet appareil numérique 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.

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

Nesprávná instalace, nastavení, údržba nebo servis a nepovolené úpravy nebo modifikace mohou způsobit poškození majetku, poranění nebo usmrcení. Před instalací nebo prováděním servisu tohoto zařízení si důkladně přečtěte pokyny pro instalaci, provoz a servis. Toto zařízení mohou přeměnit na jiný typ plynu, než na jaký bylo původně nakonfigurováno, pouze kvalifikovaní pracovníci pro servis.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Na fritéze se nesmí upravovat nebo odstraňovat žádný konstrukční materiál z důvodu lepšího umístění pod digestoř. Otázky? Zavolejte na horkou linku servisu Frymaster Dean na číslo 1-800-551-8633.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Je nutné, aby fritéza byla dostatečnými prostředky zajištěna proti pohybu bez závislosti na přípojkách k plynovému potrubí. Jednodílné fritézy opatřené nožičkami je třeba stabilizovat pomocí instalace kotevních pásků. Všechny fritézy opatřené kolečky je třeba stabilizovat pomocí instalace omezujících řetězů. Při použití ohebné plynové hadice musí být fritéza při provozu nepřetržitě zajištěna dodatečným omezujícím kabelem.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Výstupek na přední straně fritézy nepředstavuje schod! Na fritézu nestoupejte. Při uklouznutí nebo kontaktu s horkým olejem může dojít k vážnému zranění.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

V blízkosti tohoto ani žádného jiného zařízení neskladujte ani nepoužívejte benzín ani hořlavé tekutiny nebo látky způsobující hořlavé výpary.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Pokyny, kterými se musí všichni řídit v případě, že provozovatel ucítí plyn nebo jinak zaznamená únik plynu, musí být vyvěšeny na viditelném místě. Tyto informace lze získat od místní plynárenské společnosti nebo dodavatele plynu.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Tento výrobek obsahuje chemikálie, které jsou ve státě Kalifornie pokládány za látky způsobující rakovinu a/nebo vrozené vady nebo snižující schopnost reprodukce.

V důsledku provozování, instalace a servisu tohoto zařízení můžete být vystaveni vzduchem přenášeným částicím skelné vaty nebo keramických vláken, krystalického křemíku a/nebo kysličníku uhelnatého. Ve státě Kalifornie se má za to, že inhalace vzduchem přenášených částic skelné vaty nebo keramických vláken způsobuje rakovinu. Ve státě Kalifornie se má za to, že kysličník uhelnatý způsobuje vrozené vady a snižuje reprodukční schopnosti.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

U fritéz vybavených filtračním systémem je třeba každý den po skončení fritování vyprázdnit tácek na drobky za použití ohnivzdorné nádoby. Některé části potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací pásek fritézy. Tento pásek slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o pásek s cílem odstranit z košů tuk se tento pásek zdeformuje a nebude dobře pasovat. Byl navržen tak, aby těsně zapadl na své místo, a měl by se vyjímat pouze za účelem jeho čištění.

**UPOZORNĚNÍ**

Země státu Massachusetts vyžadují, aby jakékoli a veškeré plynové výrobky byly instalovány oprávněnými instalatéry nebo montéry potrubí.

# PLYNOVÁ FRITÉZA PRO H55 SERIES

## INSTALAČNÍ A PROVOZNÍ PŘÍRUČKA

### OBSAH

#### KAPITOLA 1: Všeobecné informace

1.1	Použitelnost a platnost.....	1-1
1.2	Objednávání součástek a servisní informace.....	1-1
1.3	Bezpečnostní informace .....	1-2
1.4	Specifické informace Evropského společenství (ES).....	1-2
1.5	Popis zařízení .....	1-3
1.6	Instalace, provoz a personál pro servis.....	1-3
1.7	Definice .....	1-3
1.8	Postup při reklamaci poškozené zásilky.....	1-4

#### KAPITOLA 2: Pokyny k instalaci

2.1	Všeobecné požadavky na instalaci.....	2-1
2.2	Instalace koleček/nožiček.....	2-3
2.3	Přípravy před zapojením .....	2-3
2.4	Připojení k plynovému potrubí.....	2-5
2.5	Přestavění na jiný typ plynu .....	2-8

#### KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

3.1	Provoz a naprogramování ovládacího zařízení .....	3-1
3.2	Postup uvedení do chodu.....	3-1
3.3	Vyvažování fritovací nádoby.....	3-3
3.4	Vypnutí fritézy .....	3-3

#### KAPITOLA 4: Pokyny k filtrování

4.1	Vypouštění a ruční filtrování.....	4-1
4.2	Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití .....	4-2
4.3	Provoz filtru.....	4-5
4.4	Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol.....	4-8
4.5	Vypouštění a likvidace odpadního oleje .....	4-9
4.6	Likvidace oleje přes volitelnou zadní výpusť .....	4-10

#### KAPITOLA 5: Preventivní údržba

5.1	Preventivní údržbová kontrola a servis fritézy.....	5-1
	Každodenní kontrola a servis .....	5-1
	Každotýdenní kontrola a servis .....	5-1
	Měsíční kontrola a servis.....	5-3
	Čtvrtletní kontrola a servis .....	5-4
	Půlroční kontrola a servis .....	5-6
5.2	Preventivní údržbová kontrola a servis zabudovaného filtračního systému .....	5-6
5.3	Jednoroční/pravidelná kontrola systému .....	5-7

#### KAPITOLA 6: Řešení problémů spojených s jejich provozem

6.1	Úvod.....	6-1
6.2	Řešení problémů u fritéz s počítačem Computer Magic III. 5, časovačem výtahu koše nebo digitálním ovládacím zařízením .....	6-2
6.3	Řešení problémů u fritéz s polovodičovým (analogovým) ovládacím zařízením.....	6-4
6.4	Řešení problémů spojených se systémem vestavěné filtrace .....	6-6
6.5	Řešení problémů spojených s výtahem koše.....	6-8

# PLYNOVÁ FRITÉZA PRO H55

## KAPITOLA 1: VŠEOBECNÉ INFORMACE

---

### 1.1 Použitelnost a platnost

Řada plynových fritéz Pro H55 byla schválena Evropskou unií k prodeji a instalaci v níže uvedených zemích EU: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT a SE.

Tato příručka je určena a platná pro všechny fritézy řady Pro H55 prodávané v anglicky hovořících zemích včetně takových zemí v Evropské unii. V případě, že pokyny a informace v této příručce budou v rozporu s místními nebo národními předpisy, mělo by se zařízení instalovat a provozovat v souladu s předpisy platnými v zemi, ve které je zařízení instalováno.

Toto zařízení je určeno výhradně k profesionálnímu užívání a musí být obsluhováno pouze vyškoleným personálem tak, jak je stanoveno v Odstavci 1.7.

### 1.2 Objednávání součástí a servisní informace

Aby vám autorizované servisní středisko Frymaster (FASC) nebo zástupce servisního oddělení mohli rychle pomoci, budou od vás potřebovat určité informace o vašem zařízení. Většina informací je vytištěna na štítku přichyceném na vnitřní straně dveří fritézy. Čísla součástí naleznete v Příručce pro instalaci, provoz, servis a náhradní díly. Náhradní díly si můžete objednat přímo u svého místního FASC nebo distributora. Fritézy distribuované z továrny jsou dodávány se seznamem středisek FASC. Pokud nemáte tento seznam k dispozici, kontaktujte servisní oddělení Frymaster na telefonních číslech 1-800-551-8633 nebo 1-318-865-1711 nebo e-mailem na adrese: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

Při objednávání náhradních dílů jsou požadovány níže uvedené informace:

Číslo modelu: \_\_\_\_\_  
Sériové číslo: \_\_\_\_\_  
Typ plynu nebo elektrické napětí: \_\_\_\_\_  
Položkové číslo dílu: \_\_\_\_\_  
Potřebný počet: \_\_\_\_\_

Servisní informace obdržíte od vašeho místního FASC/distributora. Se servisem se můžete též obrátit na servisní oddělení Frymaster na telefonních číslech 1-800-551-8633 nebo 1-318-865-1711 nebo e-mailem na adrese: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Pokud budete žádat o servis, připravte si prosím následující informace:

Číslo modelu: \_\_\_\_\_  
Sériové číslo: \_\_\_\_\_  
Typ plynu: \_\_\_\_\_

Kromě modelového a sériového čísla a typu plynu budete též požádáni, abyste popsali povahu problému a sdělili jakékoli jiné informace, které by podle vás mohly být nápomocné při řešení vašeho problému.

**TUTO PŘÍRUČKU SI PONECHTE A ULOŽTE JI NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

### 1.3 Bezpečnostní informace

Před tím, než začnete svoji jednotku provozovat, přečtěte si pozorně pokyny v této příručce. V celé této příručce najdete upozornění ohraničená dvojitými rámečky tak, jak jsou uvedena následující upozornění.

#### POZOR

**POZOR** Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, **v jejichž důsledku může dojít k nesprávnému fungování vašeho systému.**

#### VAROVÁNÍ

**VAROVÁNÍ** Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, **v jejichž důsledku může dojít k poškození vašeho systému** a tím i nesprávnému fungování vašeho systému.

#### NEBEZPEČÍ

**NEBEZPEČÍ** Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, **v jejichž důsledku může dojít ke zranění personálu** a které mohou způsobit poškození vašeho systému a/nebo jeho nesprávné fungování.

Vaše fritéza je vybavena automatickými bezpečnostními funkcemi:

1. Senzor vysoké teploty v případě selhání regulace teploty termostatem vypne přívod plynu do soustavy hořáků.
2. Volitelný bezpečnostní spínač zabudovaný do vypouštěcího ventilu nedovolí zapálení hořáku v případě, že vypouštěcí ventil bude i jen z části otevřený.

### 1.4 Specifické informace Evropského společenství (ES)

Evropské společenství zavedlo určité specifické standardy vztahující se k zařízení tohoto typu. Pokud se budou standardy ES lišit od standardů zemí mimo ES, budou takové informace nebo pokyny ohraničeny stínovanými rámečky tak, jak je uvedeno níže.

Norma pro tlak přívodního plynu pro země mimo CE		
Typ	Minimum	Maximum
Zemní	6" vodního sloupce	14" vodního sloupce
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
LP	11" vodního sloupce	14" vodního sloupce
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

## 1.5 Popis zařízení

Řada vysoce výkonných plynových fritéz Pro H55 využívá jedinečného systému infračervených hořáků, který spotřebuje o 43 % méně energie při přípravě stejného objemu jídla než tradiční fritézy s otevřenými hořáky. Modely v této řadě zahrnují varianty PH55, FMPH55, a FPPH55. Modely PH55 nemají zabudovaný filtrační systém. Modely FPPH55 mají zabudovaný filtrační systém FootPrint Pro, který je umístěn v zásobníku pod dvěma levými krajními fritézami. Modely FMPH55 mají zabudovaný filtrační systém FootPrint Pro, který je umístěn v zásobníku pod dvěma levými krajními fritézami. Rozdíl mezi modely FPPH55s a FMPH55s spočívá v tom, že model FPPH55s nemá žádné usazovací stanice (tj. baterie se skládá pouze z fritéz), zatímco model FMPH55s má usazovací stanici v jedné z pozic baterie. Model FPPH355 se například skládá ze tří fritéz s vestavěnou filtrací; oproti tomu model FMH355 se skládá ze dvou fritéz a jednou usazovací stanicí s vestavěnou filtrací. Model PH355 se skládá ze tří fritéz s vestavěnou filtrací.

Všechny plynové fritézy Pro H55 Series jsou v provedení s otevřenou fritovací nádobou bez trubek a jsou vybaveny otvorem velikosti ruky do spodní chladné zóny, jenž umožňuje rychlé a snadné čištění fritovací nádoby z nerezové oceli.

Ohřívání je zajištěno dvojicí soustav infračervených hořáků namontovaných po obou stranách fritovací nádoby. Spalovací vzduch je pro hořáky přiváděn jednoúčelovým ventilátorem namontovaným na přední straně fritovací nádoby. Plynové fritézy Pro H55 Series lze nakonfigurovat na zemní plyn, propan (LP) nebo svítiplyn podle požadavku zákazníka.

Každá fritovací nádoba je vybavena teplotní sondou k zajištění přesné regulace teploty.

Všechny plynové fritézy Pro H55 Series jsou standardně vybaveny elektronickým zapalováním, režimem rozehrívání a režimem vyvaření. Volitelná ovládací zařízení zahrnují počítače Computer Magic III.5, polovodičová (analogová) ovládací zařízení, digitální ovládací zařízení a časovače výtahů košů.

Všechny fritézy této řady vyžadují externí zdroj střídavého proudu elektrické energie. Jednotky mohou být nakonfigurovány na elektrické napětí v rozsahu 100 až 240 voltů střídavého proudu.

Fritézy FMPH55 a FPPH55 jsou zasilány kompletně smontované. Fritézy PH55 mohou před prvním použitím vyžadovat instalaci nožiček nebo volitelných koleček. Všechny fritézy jsou zasilány spolu s balíčkem standardního příslušenství. Každá fritéza je před zabalením do dopravní klece v továrně nastavena, otestována a zkontrolována.

## 1.6 Instalace, provoz a personál pro servis

Provozní informace o zařízení Frymaster jsou určeny výhradně pro kvalifikované a/nebo oprávněné pracovníky tak, jak je stanoveno v Oddíle 1.7. **Veškeré instalace a servis zařízení Frymaster musí provádět pracovníci kvalifikovaní, pověřeni, licencovaní a/nebo oprávnění k instalaci nebo servisu tak, jak je definováno v Oddíle 1.7.**

## 1.7 Definice

### KVALIFIKOVANÍ A/NEBO OPRÁVNĚNÍ TECHNIČTÍ PRACOVNÍCI

Za kvalifikované/oprávněné technické pracovníky jsou považováni pracovníci, kteří si pečlivě přečetli informace v této příručce a dobře se seznámili s funkcemi tohoto zařízení, nebo pracovníci, kteří mají zkušenosti s provozováním zařízení popisovaného v této příručce z minulosti.

## KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO INSTALACI

Kvalifikovanými pracovníky pro instalaci mohou být jednotlivci, firmy, korporace a/nebo společnosti, které se osobně nebo prostřednictvím zástupce zabývají instalacemi plynových zařízení a nesou za ně odpovědnost. Kvalifikovaní pracovníci musí mít zkušenosti s tímto typem práce, musí znát veškerá potřebná bezpečnostní opatření týkající se používání plynu a musí dodržovat veškeré předpisy příslušných tuzemských a místních zákonů.

## KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO SERVIS

Kvalifikovanými pracovníky pro servis jsou pracovníci, kteří ovládají zařízení Frymaster a kteří byli společností Frymaster, L.L.C. oprávněni k vykonávání servisu tohoto zařízení. Všichni pracovníci oprávnění k servisu musí být vybaveni kompletní sadou příruček pro servis a náhradní díly a zásobami minimálního množství náhradních dílů pro zařízení Frymaster. Seznam autorizovaných servisních středisek společnosti Frymaster (FASC) je přikládán k fritéze před její expedicí z továrny. ***Pokud nebude servis provádět pracovník kvalifikovaný pro servis, vystavujete se riziku ztráty záruky Frymaster na vaše zařízení.***

### 1.8 Postup při reklamaci poškozené zásilky

Vaše zařízení Frymaster bylo před expedicí z továrny pečlivě zkontrolováno a zabaleno. Přepravní společnost přebírá plnou odpovědnost za bezpečné doručení zařízení na základě jeho převzetí k přepravě.

#### Co dělat v případě, že obdržíte zařízení poškozené:

1. **Poškozené zboží okamžitě reklamujte** bez ohledu na rozsah poškození.
2. **Zkontrolujte a poznamenejte si všechny viditelné ztráty a poškození** a zajistěte, aby tyto informace byly zapsány do nákladního listu nebo příjmového dokladu a byly podepsány pracovníkem zajišťujícím doručení dodávky.
3. **Skryté ztráty nebo poškození**, které byly zjištěny až poté, kdy zařízení bylo vybaleno, byste měli **okamžitě** po jejich odhalení zaznamenat a nahlásit přepravní společnosti. Reklamáce skrytého poškození musí být podána do 15 dní od data doručení zásilky. Zajistěte, aby přepravní obal byl uchován ke kontrole.

***Frymaster* ODMÍTÁ ODPOVĚDNOST ZA POŠKOZENÍ NEBO ZTRÁTY ZPŮSOBENÉ  
BĚHEM PŘEPRAVY.**



# PLYNOVÁ FRITÉZA PRO H55

## KAPITOLA 2: POKYNY K INSTALACI

---

### 2.1 Všeobecné požadavky na instalaci

Veškeré instalační a servisní práce na zařízení Frymaster musí být prováděny kvalifikovanými, licencovanými a/nebo oprávněnými pracovníky pro instalaci nebo servis tak, jak je to definováno v oddíle 1.7 této příručky.

Přeměnu zařízení z jednoho typu plynu na jiný by měli provádět pouze kvalifikovaní, licencovaní a/nebo oprávnění pracovníci pro instalaci nebo servis tak, jak je definováno v Oddíle 1.7 této příručky.

Nepoužití kvalifikovaných, licencovaných a/nebo oprávněných pracovníků pro instalaci nebo servis (jak je to definováno v Oddíle 1.7 této příručky) při instalaci zařízení, jeho přeměně na jiný typ plynu nebo jiném servisu povede ke zrušení záruky Frymaster a může mít za následek poškození zařízení nebo poranění personálu.

V případě, že pokyny a informace v této příručce budou v rozporu s místními nebo národními předpisy nebo nařízeními, měly by se instalace a provoz provádět v souladu s předpisy nebo nařízeními platnými v zemi, ve které je zařízení instalováno.

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Stavební předpisy zakazují instalaci fritézy s otevřenou nádrží horkého oleje vedle otevřeného plamene jakéhokoli typu včetně otevřeného plamene grilů a sporáků.**

Při přebírání zásilky si fritézu pečlivě zkontrolujte, neshledáte-li na ní viditelné nebo skryté poškození. (Viz Postup při reklamaci poškozené zásilky v kapitole 1.)

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Zařízení Frymaster vybavená nožičkami jsou určena pro stacionární instalace. Zařízení opatřená nožičkami je třeba při jejich přemístění nadzdvihnout, aby se zabránilo poškození zařízení a tělesnému poranění. Pojízdne instalace musí být vybaveny doplňkovými kolečky. Otázky? Zavolejte na číslo 1-800-551-8633.**

### **VOLNÝ PROSTOR KOLEM FRITÉZY A VENTILACE**

Fritéza musí být instalována tak, aby po obou jejích stranách a za zadní stranou zůstal 150 mm volný prostor v případě, že zařízení bude přiléhat k hořlavé konstrukci, v případě, že zařízení bude přiléhat k nehořlavé konstrukci, není požadován žádný volný prostor. Před přední stranou fritézy musí zůstat minimálně 600 mm volný prostor.

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Na fritéze se nesmí upravovat nebo odstraňovat žádný konstrukční materiál z důvodu lepšího umístění pod digestoř. Otázky? Zavolejte na horkou linku servisu Frymaster Dean na číslo 1-800-551-8633.**

Jedním z nejdůležitějších činitelů efektivního fungování fritézy je ventilace. Přesvědčte se, že fritéza je nainstalována tak, že spaliny jsou odváděny efektivně a že systém kuchyňské ventilace nevytváří průvan, který by narušoval provoz hořáku.

Vyústění kouřovodu fritézy nesmí být umístěno v blízkosti přívodu výfukového ventilátoru a kouřovod fritézy nesmí být nikdy prodlužován "komínovým" způsobem. Prodloužený kouřovod změní vlastnosti spalování fritézy a zapříčiní tak delší dobu obnovy. Často je také příčinou opožděného zážehu. Prostor po obou stranách fritézy i před přední a zadní stranou musí být udržován v čistotě a bez překážek, aby bylo zajištěno proudění vzduchu nezbytné pro správné spalování a provoz hořáku.

#### **NEBEZPEČÍ**

**Toto zařízení musí být instalováno v prostorách s dostatečnou ventilací, aby se zabránilo výskytu nepříjemných koncentrací látek škodlivých pro zdraví obslužného personálu.**

Fritézy musí být instalovány v prostorách s dostatečným přívodem vzduchu a dostatečnou ventilací. Mezi vyústěním kouřovodu fritézy a spodním okrajem filtru větracího vzduchu musí být udržovány dostatečné odstupy. Filtry by měly být instalovány v úhlu 45°. Pod spodní okraj filtru umístíte odkapávací plech. Pro instalace v USA norma NFPA č. 96 uvádí: "Mezi vyústěním kouřovodu a spodním okrajem tukového filtru musí být zachována minimálně 450 mm vzdálenost". *Frymaster doporučuje, aby minimální vzdálenost mezi vyústěním kouřovodu a spodním okrajem filtru činila 600 mm v případě, že zařízení spotřebovává více než 120 000 BTU (britských tepelných jednotek) za hodinu.*

Pro instalace ve Spojených státech lze informace o konstrukci a instalaci ventilačních digestoří nalézt v normě NFPA citované výše. Kopii normy lze získat od sdružení National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

#### **POŽADAVKY NÁRODNÍCH PŘEDPISŮ**

Typ plynu, na který je fritéza vybavena, je vyražen na informačním štítku upevněném na vnitřní straně dveří fritézy. Fritézu s označením "NAT" připojte pouze k zemnímu plynu, fritézu s označením "PRO" pouze k propanovému plynu a fritézu označenou "MFG" pouze ke svítiplynu.

Instalace by měla být provedena za použití přípojky plynu, která je v souladu s národními a místními předpisy, případně předpisy ES. Pokud budou použita rychlovypínací zařízení, měla by tato zařízení také vyhovovat národním a místním předpisům, případně předpisům ES.

#### **POŽADAVKY NA ELEKTRICKÉ UZEMNĚNÍ**

Všechna elektrická zařízení musí být uzemněna v souladu se všemi příslušnými národními a místními předpisy, případně předpisy ES. Všechny jednotky (připojené kabelem nebo permanentně připojené) by měly být napojeny na uzemněný systém přívodu energie. Schéma elektroinstalace je umístěno na vnitřní straně dveří fritézy. Odpovídající napětí naleznete na štítku s technickými parametry umístěném na vnitřní straně dveří fritézy.

#### **NEBEZPEČÍ**

**Toto zařízení je opatřeno tříkolíkovou (uzemněnou) zástrčkou chránící před zasažením elektrickým proudem, která musí být zasunuta do řádně uzemněné tříkolíkové zásuvky. Uzemňovací kolík na této zástrčce neodstraňujte ani jakkoli jinak neobcházejte!**

### NEBEZPEČÍ

**Toto zařízení vyžaduje k provozu elektrickou energii. Při dlouhodobém výpadku elektrické energie umístěte plynový řídicí ventil do pozice OFF (VYPNUTO). Při výpadku elektrické energie se nepokoušejte uvádět toto zařízení do provozu.**

## POŽADAVKY PRO AUSTRÁLIÍ

Instalace musí být provedena v souladu s AS 5601 / AG 601, místními předpisy a předpisy pro plyn, elektřinu a dalšími příslušnými zákonnými ustanoveními.

## SHODA S PRAVIDLY FEDERÁLNÍ KOMUNIKAČNÍ KOMISE (FCC)

Upozorňujeme uživatele, že jakékoli změny nebo úpravy počítačů Frymaster, které nebyly výslovně schváleny stranou zodpovědnou za dodržování předpisů, mohou uživatele zbavit oprávnění k provozování tohoto zařízení.

O tomto zařízení bylo na základě testování zjištěno, že splňuje limity třídy A pro digitální zařízení v souladu s Částí 15 pravidel FCC. Ačkoli je toto zařízení zařazeno do třídy A, bylo prokázáno, že splňuje limity třídy B. Tyto limity byly navrženy tak, aby zajistily přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v případě, že zařízení je provozováno v komerčním prostředí. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není nainstalováno a provozováno v souladu s pokyny uvedenými v této příručce, může způsobovat škodlivé rušení vysokofrekvenční komunikace. Provozování tohoto zařízení v obytné oblasti může způsobovat škodlivé rušení a v takovém případě bude uživatel muset toto rušení na vlastní náklady odstranit.

Více informací naleznete v příručce "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" ("Jak identifikovat a řešit problémy rušení rádia a televize"). Tuto příručku připravila Federální komunikační komise a lze si ji vyžádat na adrese U. S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, pod skladovým číslem 004-000-00345-4.

V případě nutnosti by se uživatel měl obrátit na dealera nebo zkušeného rozhlasového a televizního technika s žádostí o další doporučení.

## 2.2 Instalace koleček/nožiček

V závislosti na vámi objednané specifické sestavě jste fritézu mohli obdržet bez namontovaných koleček nebo nožiček. **BEZ KOLEČEK NEBO NOŽIČEK TOTO ZAŘÍZENÍ NEINSTALUJTE. Pokud toto zařízení vyžaduje instalaci koleček nebo nožiček, postupujte v souladu s pokyny, jež jsou součástí balíčku příslušenství.**

## 2.3 Přípravy před zapojením

### NEBEZPEČÍ

**NEPŘIPOJUTE zařízení ke zdroji plynu, dokud dokončíte všechny kroky v této kapitole.**

Poté, co umístíte fritézu pod odsávací digestoř, ujistěte se, že byly splněny následující podmínky:

1. Je nutné, aby fritéza byla dostatečnými prostředky zajištěna proti pohybu bez závislosti na přípojkách na plynové potrubí. Při použití ohebné plynové hadice musí být fritéza při provozu nepřetržitě zajištěna omezujícím kabelem. Omezující kabel a instalační pokyny jsou zabaleny s ohebnou hadicí v balíčku příslušenství zaslaném spolu s jednotkou.

2. **Jednodílné** fritézy musí být stabilizovány pomocí omezujících řetězů v případě fritéz opatřených kolečky nebo kotevními řemínky v případě fritéz opatřených nožičkami. Při instalaci řetězů nebo řemínků se řiďte pokyny, jež jsou součástí balíčku s příslušenstvím.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**Nepřipojujte odkapávací desku k samostatné fritéze. Fritéze by mohla být nestabilní, mohla by se převrátit a způsobit zranění. Plocha zařízení musí být vždy prostá jakýchkoli hořlavých materiálů.**

3. Fritézy opatřené nožičkami vyrovnáte tak, že nožičky nejprve vyšroubujete přibližně na délku 25 mm a poté je nastavíte tak, aby fritéza stála vyrovnaně a v odpovídající výšce pod výfukovou digestoří. Frymaster doporučuje, aby minimální vzdálenost mezi vyústěním kouřovodu a spodním okrajem digestoře činila 600 mm v případě, že zařízení spotřebovává více než 120 000 BTU (britských tepelných jednotek) za hodinu. **POZNÁMKA:** Fritézy opatřené kolečky nemají žádné zabudované zařízení pro regulaci jejich vyrovnání. Je potřeba, aby podlaha, na kterou bude fritéza instalována, byla vyrovnaná.
4. Otestujte elektrický systém fritézy:
- Zasuňte koncovku elektrického kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
  - Přepněte spínač elektrického napájení do pozice **ON** (zapnout).
    - U fritéz vybavených polovodičovým (analogovým) ovládacím zařízením ověřte, že kontrolky napájení a zahřívání svítí.
    - U fritéz s počítačovým nebo digitálním displayem, ověřte, že se na displayi zobrazilo **CYCL** (cyklus).
  - Přepněte spínač elektrického napájení do pozice **OFF** (vypnout). Zkontrolujte, že kontrolky napájení a zahřívání zhasly, anebo že se na display nezobrazuje žádné hlášení.
5. Dříve, než připojíte rychlovypínací zařízení nebo přívod plynu z potrubí, zkontrolujte, zda hořák fritézy je správně nastavený na typ plynu, jenž je uveden na informačním štítku na vnitřní straně dveří fritézy.
6. Ověřte, zda minimální a maximální přívodní tlak plynu, který budete používat, je v souladu s průvodními tabulkami.

Norma CE pro tlak přívodního plynu u fritéz vyrobených po dubnu 1999					
Plyn	Tlak (mbar) <sup>(1)</sup>	Průměr trysky		Tlak regulátoru	
		Jedna nádoba	Dělená nádoba	Jedna nádoba	Dělená nádoba
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 nebo 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 nebo 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	17 mbar
G31	37 nebo 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H<sub>2</sub>O

Norma CE pro tlak přívodního plynu u fritéz vyrobených do dubna 1999					
Plyn	Tlak (mbar) <sup>(1)</sup>	Průměr trysky		Tlak regulátoru	
		Jedna nádoba	Dělená nádoba	Jedna nádoba	Dělená nádoba
G20	20	2 x 3.40	2 x 3.40	7 mbar	7 mbar
G25	20 nebo 25	2 x 3.40	2 x 3.40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 nebo 50	2 x 2.05	2 x 2.05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 nebo 50	2 x 2.05	2 x 2.05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H<sub>2</sub>O

Norma pro tlak přívodního plynu pro země mimo CE		
Plyn	Minimum	Maximum
Zemní	6" vodního sloupce 1,49 kPa 14,93 mbar	14" vodního sloupce 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11" vodního sloupce 2,74 kPa 27,37 mbar	14" vodního sloupce 3,48 kPa 34,84 mbar

7. U fritéz vybavených systémem FootPrint Pro nebo výtahy košů zasuňte elektrický kabel (kabely) do elektrické zásuvky za fritézou.

## 2.4 Připojení k plynovému potrubí

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

Dříve, než k zařízení připojíte novou trubku, je potřeba ji profouknout a zbavit ji tak veškerých nečistot. Nečistoty v hořáku a regulacích plynu mohou zapříčinit nesprávné a nebezpečné fungování fritézy.

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

Bude-li při testování tlaku přívodního plynového potrubí zkušební tlak dosahovat hodnot ½ PSIG (přetlak) (3,45 kPa, 35 cm vodní sloupec) a vyšších, fritézu odpojte od plynovodu, abyste zabránili poškození plynového potrubí fritézy a plynových ventilů.

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

Veškeré přípojky musí být zajištěné těsnícím materiálem vhodným pro typ plynu, který používáte, a veškeré přípojky musí být před zapálením jakéhokoli hořáku otestovány roztokem mýdlové vody.

Ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte zápalky, svíčky ani jakékoli jiné zapalovací zdroje. Pokud zaznamenáte zápach plynu, vypněte hlavním vypínacím ventilem přívod plynu do zařízení a okamžitě kontaktujte místní plynárnu nebo autorizovaný servis.

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

Spuštění jednotky "nasucho" může poškodit fritovací nádobu a zapříčinit vznik požáru. Než jednotku zapálíte, ujistěte se, že ve fritovací nádobě je rozpuštěný tuk, olej nebo voda.

Velmi důležitá je velikost plynové trubky použité k instalaci. V důsledku příliš úzké trubky bude tlak plynu v rozdělovači hořáku nízký. To může zapříčinit pomalejší dobu obnovení a opožděné zapalování. Přívodní plynová trubka by měla mít v průměru minimálně 38 mm. Minimální velikosti spojovacích trubek nalezne v tabulce na další stránce.

<b>Velikosti potrubí přípojek plynu</b> (Minimální velikost přívodní trubky by měla být 1 ½" (41 mm))			
<b>Plyn</b>	<b>Jednodílná jednotka</b>	<b>2 - 3 dílné jednotky</b>	<b>4 nebo vícedílné jednotky*</b>
Zemní plyn	22 mm	28 mm	36 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm
Svítliplyn	28 mm	36 mm	41 mm

\* Pro vzdálenosti větší než 6 m a/nebo vyžadující více než 4 spojovací díly nebo trubková kolena, použijte trubky o jednu velikost větší. Jednotky se čtyřmi nebo více nádob vyžaduje dvě plynové přípojky.

Plynové fritézy Pro H55 Series obdržely označení CE (ES) pro země a kategorie plynu uvedené v následující tabulce. **POZNÁMKA:** Nominální tepelný výkon (QN) činí 21kW s výjimkou AT, DE, LU a kategorie 3P/B, které činí 23kW.

<b>Kategorie plynu schválené CE podle zemí</b>			
<b>ZEMĚ</b>	<b>KATEGORIE</b>	<b>PLYN</b>	<b>TLAK (mBar)</b>
RAKOUSKO (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIE (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DÁNSKO (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIE (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINSKO (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
NĚMECKO (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
ŘECKO (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITÁLIE (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRSKO (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUCSEMBURSKO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NIZOZEMÍ (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORSKO (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGALSKO (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ŠPANĚLSKO (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
ŠVÉDSKO (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
VELKÁ BRITÁNIE (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

### Norma CE

**Požadovaný průtok vzduchu pro přívod spalovacího vzduchu činí 2m<sup>3</sup>/h na kW.**

1. Připojte rychlovyypínací hadici k rychlovyypínacímu příslušenství fritézy, které se nachází pod přední stranou fritézy, a k plynovému potrubí v objektu.

**POZNÁMKA:** Některé fritézy jsou nakonfigurovány pro pevné připojení k přívodnímu plynovému potrubí. Tyto jednotky se připojují k přívodnímu plynovému potrubí ze zadní strany.

Pokud používáte izolační směs, použijte jen nepatrné množství pouze na vnější závity. Použijte potrubní izolační směs, která je imunní vůči chemické reakci LP plynu (jednou z takových směsí je Loctite™ PST56765 Sealant). Na první dva závity izolační směs NENANÁŠEJTE. Pokud byste tak učinili, mohla by se část směsi dostat do plynu a zanést tak trysky hořáku a/nebo řídicího ventilu.

2. Otevřete přívod plynu do fritézy a zkontrolujte všechny trubky a plynové spoje, zda plyn někde neuniká. K tomuto účelu dobře poslouží mýdlový roztok.
3. Zavřete vypouštěcí ventil a fritovací nádobu naplňte po spodní rysku OIL LEVEL (hladina oleje) na zadní straně nádoby vodou a vyvažovacím roztokem. Zapalte fritézu a spusťte proces vyvažování, který je popsán v "Pokynech pro zapalování" a "Vyvažování fritovací nádoby" v Kapitole 3 této příručky.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**Spuštění jednotky "nasucho" může poškodit fritovací nádobu a zapříčinit vznik požáru. Než jednotku zapálíte, ujistěte se, že ve fritovací nádobě je rozpuštěný tuk, olej nebo voda.**

4. V tento okamžik by měla místní plynárenská společnost nebo autorizovaný servis zkontrolovat tlak v rozdělovači hořáku. V tabulkách na této a následující stránce je uveden seznam tlaků plynu v rozdělovači hořáku pro různé typy plynu, které lze pro toto zařízení použít.

Norma CE pro tlak plynu v rozdělovači hořáku u fritéz vyrobených po dubnu 1999		
Plyn	Tlak (mbar)	
	Jedna nádoba	Dělená nádoba
Zemní plyn Lacq (G20) pod 20 mbar	7	7
Zemní plyn Groninge* (G25) pod 25 mbar	10	10
Zemní plyn Groninge (G25) pod 20 mbar	10	10
(G30) na 28/30 nebo 50 mbar	17	17
Propan (G31) pod 37 nebo 50 mbar	20	20
* Belgian G25 = 7,0 mbar (jedna nádoba nebo dělená nádoba)		

Norma CE Tlak plynu v potrubí hořáku pro pánve vyrobené před dubnem 1999 (včetně)		
Plyn	Tlak (mbar)	
	Jedna nádoba	Dělená nádoba
Zemní plyn Lacq (G20) pod 20 mbar	7	6,5
Zemní plyn Groninge* (G25) pod 25 mbar	10	9
Zemní plyn Groninge (G25) pod 20 mbar	10	9
(G30) na 28/30 nebo 50 mbar	17	16,5
Propan (G31) pod 37 nebo 50 mbar	20,2	18,5
* Belgian G25 = 7,0 mbar (jedna nádoba nebo 6,5 (dělená nádoba)		

Norma pro země mimo CE	
Tlaky plynu v rozdělovači hořáků	
Plyn	Tlak
Zemní	3" vodního sloupce 0,73 kPa
Propan	8.25" vodního sloupce 2,5 kPa

5. Ověřte naprogramovanou teplotu nebo nastavení termostatu u polovodičového (analogového) ovládacího zařízení. (V samostatné *Uživatelské příručce pro ovládací zařízení fritéz Frymaster* dodané s vaší jednotkou naleznete pokyny k naprogramování základního nastavení vašeho typu ovládacího zařízení.)

## 2.5 Přestavění na jiný typ plynu

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Toto zařízení bylo v továrně nakonfigurováno pro určitý typ plynu. Přeměna z jednoho typu plynu na jiný vyžaduje instalaci specifických součástí určených pro přeměnu plynu.**

**Přechod na jiný typ plynu bez instalace příslušných součástí pro přeměnu plynu může zapříčinit požár nebo výbuch. NIKDY TOTO ZAŘÍZENÍ NEPŘIPOJUJTE K PŘIVODU PLYNU, NA KTERÝ NENÍ NAKONFIGUROVÁNO!**

**Přeměnu zařízení z jednoho typu plynu na jiný by měli provádět pouze kvalifikovaní, licencovaní a/nebo oprávnění pracovníci pro instalaci nebo servis tak, jak je definováno v Oddíle 1.7 této příručky.**

Plynové fritézy Pro H55 Series vyrobené pro země mimo ES používají pro každý typ plynu rozdílné hořáky. Hořáky ve fritézách na propanový plyn mají destičky opatřené speciálním šedým nátěrem, díky kterému odolávají vyšším kalorickým hodnotám propanového plynu. Hořáky navržené pro jednotky na propanový plyn lze použít v zařízeních na zemní plyn, ale obráceně to možné není.

### **Souprava pro přeměnu plynu pro země mimo ES**

Zemní plyn na propanový (LP) plyn

S jednou nádobou: Číslo dílu 826-1145

S dělenými nádobami: Číslo dílu 826-1147

Propanový (LP) plyn na zemní plyn

S jednou nádobou: Číslo dílu 826-1146

S dělenými nádobami: Číslo dílu 826-1148

Jednotky vyrobené pro export do zemí ES jsou vybaveny "univerzálními" hořáky, které lze použít jak pro zemní plyn (G20, G25), tak i pro butanový (G30) a propanový (G31) plyn.

### **Souprava pro přeměnu plynu pro země ES s plynovým ventilem 810-1715**

Plyn G20 nebo G25 (zemní) na plyn G30 nebo G31: Číslo dílu 826-1196

Plyn G30 nebo G31 na plyn G20 nebo G25 (zemní): Číslo dílu 826-1197



## POKYNY K PŘEMĚNĚ PLYNU PRO ZEMĚ ES

1. U zemního plynu typu G20- až G25- seřídte tlak plynu regulátorem. (Řídte se tabulkou standardních tlaků plynů v rozdělovači hořáku v zemích ES.) Trysky neměňte.
2. U plynů druhé (G20 nebo G25) až třetí třídy (G30 butan nebo G31 propan):
  - a. Vyměňte trysky.
  - b. Seřídte tlak v rozdělovači.
3. Vedle stávajícího výkonnostního štítku nalepte nový štítek, dodaný spolu se soupravou k přeměně plynu, na kterém je uvedeno, že typ plynu byl změněn. Ze stávajícího štítku s technickými parametry odstraňte jakékoli informace k dříve používanému plynu. Výkonnostní štítek přeměny typu plynu PN 802-2144.
4. Dojde-li ke změně cílového jazyka, štítky nahradte. Se žádostí o sadu štítků se obraťte se na svůj místní servis. Jazyk bude uveden v rohu štítku.

# PLYNOVÁ FRITÉZA PRO H55 SERIES

## KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

---

### 3.1 Provoz a naprogramování ovládacího zařízení

Plynové fritézy Pro H55 Series mohou být vybaveny kterýmkoli z následujících ovládacích zařízení:

- Počítač Magic III. 5
- Polovodičové (analogové) ovládací zařízení
- Digitální ovládací zařízení
- Časovač výtahu koše

V příslušné části samostatné Uživatelské příručky pro ovládací zařízení fritéz Frymaster dodané spolu s jednotkou naleznete pokyny k provozu daného ovládacího zařízení, kterým je vaše fritéza vybavena.

### 3.2 Postup uvedení do chodu

#### VAROVÁNÍ

Nadřízený na pracovišti je odpovědný za zajištění informovanosti obsluhy o rizicích spojených s provozováním systému filtrování horkého oleje, a to zejména při filtrování oleje, jeho vypouštění a čištění.

#### POZOR

Pokud budete fritézu používat poprvé od její instalace, seznamte se s postupem vyvaření popsáním v Oddíle 3.3.

#### POZOR

Plynová fritéza Pro H55 Series má v provedení s jednou nádobou kapacitu na 22,5 kg oleje/ztuhlého tuku (25 litrů) při teplotě 21°C, a v provedení s dělenými nádobami má kapacitu na 11,25 kg (12,5 litrů) při teplotě 21°C na každou z obou nádob.

Dříve, než fritézu zapálíte, přesvědčte se, že fritéza je OFF (vypnuta) a vypouštěcí ventil(y) fritézy je/Jsou zavřeny. Je-li ve fritéze nainstalovaný držák koše, vyjměte jej a naplňte fritovací nádobu po spodní rysku OIL-LEVEL (hladina oleje).

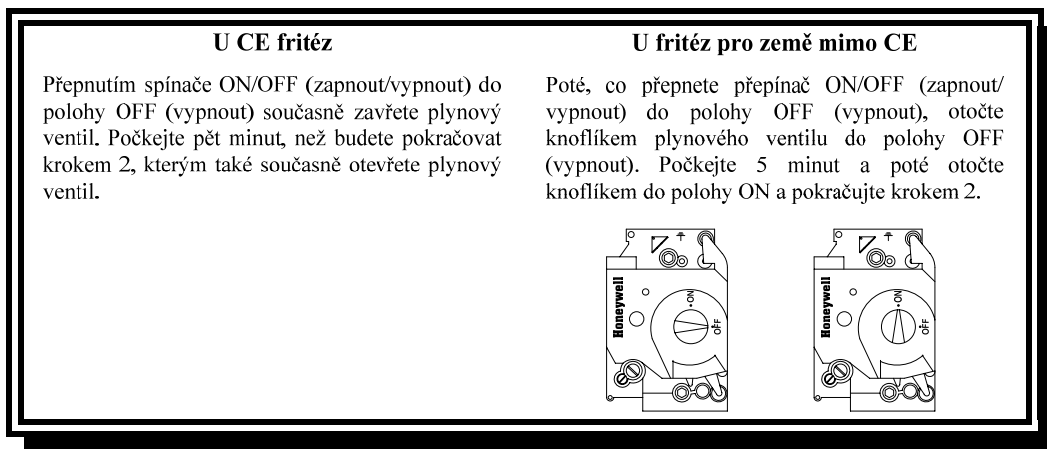
Používáte-li ztuhlý tuk, zajistěte, aby se dostal na dno fritovací nádoby.

#### VAROVÁNÍ

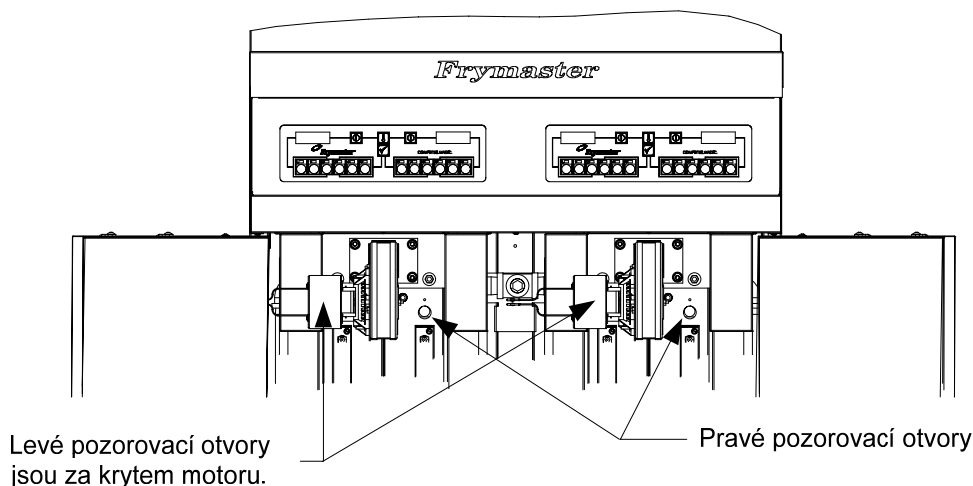
Zařízení nikdy neprovozujte s prázdnou fritovací nádobou. Dříve, než zapálíte hořáky, musí být fritovací nádoba naplněna vodou nebo olejem. Nedodržením této podmínky můžete poškodit fritovací nádobu a způsobit požár.

## Zapálení fritézy

1. Přepněte spínač počítače/ovládacího zařízení ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout).



2. Přepněte spínač počítače/ovládacího zařízení ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice ON (zapnout) a nastavte termostat nebo program počítače na normální teplotu vaření.
3. Pokud se hořáky nezapálí, přepněte spínač ON/OFF (vypnout/zapnout) do pozice OFF a 60 sekund počkejte. Opakujte krok 2.
4. Pokud teplota fritovací nádoby bude nižší než 82°C, fritéza se automaticky spustí v režimu rozehrívání. (**POZNÁMKA:** V průběhu režimu rozehrívání se hořáky budou opakovaně na pár sekund zapalovat a na delší intervaly zhasínat.) Jakmile teplota fritovací nádoby dosáhne 82°C, jednotka automaticky přejde do režimu zahřívání. Hořáky zůstanou zapálené, dokud teplota fritovací nádoby nedosáhne naprogramované teploty vaření.
5. Poté, co hořáky budou zapálené po dobu nejméně 90 sekund, zkontrolujte plameny skrze pozorovací okénka umístěná po obou stranách větráku spalovacího vzduchu.



Jasně oranžovočervený plamen představuje optimální hoření. Pokud je plamen modrý, nebo se na masce hořáku tvoří tmavé skvrny, seřídte směs vzduchu a plynu následujícím způsobem: Na straně krytu větráku je naproti motoru destička s pojistnou maticí. Uvolněte matici a tím i destičkou a destičku poté nastavte do takové pozice, kterou buď otevřete nebo přivřete přívod vzduchu tak, aby plamen dosáhl čer-venooranžového zbarvení. Opatrně přidržte destičku v požadované pozici a utáhněte pojistnou matici.

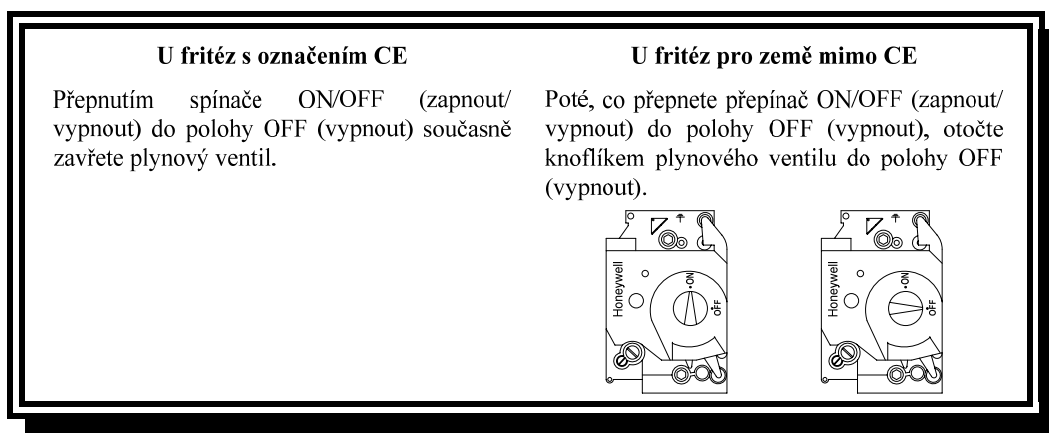
### 3.3 Vyvařování fritovací nádoby

Fritovací nádoba musí být před prvním použitím vyvařena, aby byla zbavena jakéhokoli znečištění v důsledku její výroby, přepravy a manipulace při instalaci. Tento postup naleznete v kapitole Vypouštění a čištění fritovací nádoby (strana 5-1).

### 3.4 Vypnutí fritézy

Pro krátkodobé vypnutí fritézy v průběhu pracovního dne přepněte spínač ovládacího zařízení ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice **OFF** (vypnout) a přiklopte fritézu pokličkou (je-li součástí vybavení).

Vypínáte-li fritézu na konci pracovního dne, přepněte spínač ovládacího zařízení ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice **OFF** (vypnout). Poté zavřete plynový ventil. Viz obrázek níže.



Fritézu přiklopte pokličkou (je-li součástí vybavení).

# PLYNOVÉ FRITÉZY PRO H55 SERIES

## KAPITOLA 4: POKYNY K FILTROVÁNÍ

### ⚠ VAROVÁNÍ

Nadřízený na pracovišti je odpovědný za zajištění informovanosti obsluhy o rizicích spojených s provozováním systému filtrování horkého oleje, a to zejména při filtrování oleje, jeho vypouštění a čištění.

#### 4.1 Vypouštění a ruční filtrování

### ⚠ NEBEZPEČÍ

Vypouštění a filtrování oleje musíte provádět velice opatrně, abyste předešli vážnému popálení v důsledku neopatrné manipulace. Olej určený k filtrování dosahuje teploty až 177°C. Než začnete manipulovat s jakýmkoli přepínači nebo ventily, zkontrolujte, že všechny hadice jsou řádně spojeny a vypouštěcí ovladače jsou ve správných pozicích. Při vypouštění a filtrování oleje mějte na sobě odpovídající bezpečnostní výbavu.

### ⚠ NEBEZPEČÍ

Dříve, než olej vypustíte do vhodného kontejneru pro likvidaci, nechte jej vychladnout na 38 °C.

### ⚠ NEBEZPEČÍ

Do zabudované filtrační jednotky nevypouštějte současně více než jednu fritovací nádobu, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje.

### ⚠ NEBEZPEČÍ

Při vypouštění oleje do kontejneru pro likvidaci nebo do přenosné filtrační jednotky nenaplňujte takový kontejner přes vyznačenou rysku pro maximální naplnění.

Pokud vaše fritéza nemá zabudovaný filtrační systém oleje, je olej třeba vypustit do jiného vhodného kontejneru. (Pro bezpečné a praktické vypouštění použitého oleje a jeho likvidaci Frymaster doporučuje používat jednotku Frymaster pro likvidaci tuku (SDU - Shortening Disposal Unit). Jednotku SDU si můžete objednat přes vašeho místního distributora.)

1. Přepněte spínač napájení fritézy do polohy **OFF** (vypnuto). Do vypouštěcího ventilu našroubujte vypouštěcí trubku (dodanou s vaší fritézou). Přesvědčte se, že vypouštěcí trubka je do vypouštěcího ventilu zašroubovaná pevně a že ústí směrem dolů.
2. Pod vypouštěcí trubku umístěte kovový kontejner s utěsnitelným víkem. Kovový kontejner musí odolat vysoké teplotě oleje a být určen k uchovávání horkých tekutin. Pokud hodláte olej znovu používat, Frymaster doporučuje, abyste v případě, že nemáte k dispozici filtrační stroj, použili filtrační trychtýř a držák filtračního trychtýře z dílny Frymaster. Pokud budete používat držák filtračního trychtýře z dílny Frymaster, přesvědčte se, že je držák bezpečně umístěn na kovový kontejner.
3. Vypouštěcí ventil otevírejte pomalu, aby olej nevyšplouchl. Pokud se vypouštěcí ventil ucpe drobký jídel, použijte k jeho pročištění nástroj Fryer's Friend (ve tvaru pohrabáče).

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**NIKDY nezkoušejte ucpaný vypouštěcí ventil čistit z jeho přední strany! Horký olej může vystříknout a způsobit tak vážné popáleniny.**

**NIKDY do vypouštěcího ventilu netlučte čisticí tyčí nebo jinými předměty. Poškození vnitřního závěsu může zapříčinit netěsnost a může vést ke ztrátě záruky Frymaster.**

4. Po vypuštění oleje odstraňte z fritovací nádoby všechny drobky jídla a zbytky oleje. BUĎTE OPATRNÍ, tento materiál může stále způsobit vážné popáleniny, dostane-li se do přímého kontaktu s kůží.
5. Pečlivě zavřete vypouštěcí ventil a fritovací nádobu naplňte čistým filtrovaným nebo čerstvým olejem nebo tukem po okraj rysky OIL-LEVEL (hladina oleje).

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**Používáte-li ztuhlý tuk, zajistěte, aby se dostal na dno fritovací nádoby. NESPOUŠTĚJTE fritézu, pokud některá kostka tuku zůstala v horní části fritovací nádoby. To by mohlo poškodit fritovací nádobu a způsobit bleskový požár.**

## **4.2 Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití**

Filtrační systém FootPrint Pro umožňuje bezpečné a účinné filtrování oleje z jedné fritovací nádoby, zatímco ostatní fritovací nádoby v zásobníku zůstávají v provozu. Filtrační systém FootPrint Pro je k dispozici ve třech provedeních:

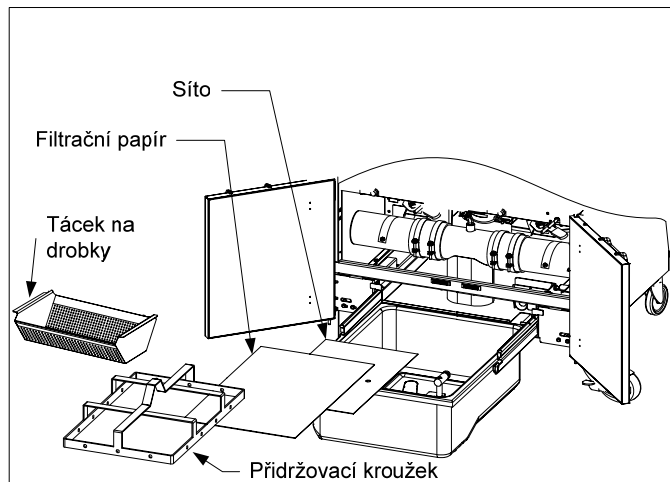
- Filtrační papír – včetně tácku na drobky, velkého přidržovacího kroužku a kovového filtračního síta.
- Filtrační textilie – včetně tácku na drobky, malého přidržovacího kroužku a kovového filtračního síta.
- Filtr Magnasol – včetně tácku na drobky a soupravy filtru Magnasol.

Oddíl 4.2.1 se věnuje přípravě filtračního papíru a filtrační textilie pro jejich použití. Pokyny k přípravě soupravy filtru Magnasol naleznete v Oddíle 4.2.2. Provoz všech tří provedení je stejný a je popsán v oddíle 4.3. Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol je popsáno v oddíle 4.4.

#### 4.2.1 Příprava filtračního papíru nebo filtrační textilie pro jejich použití

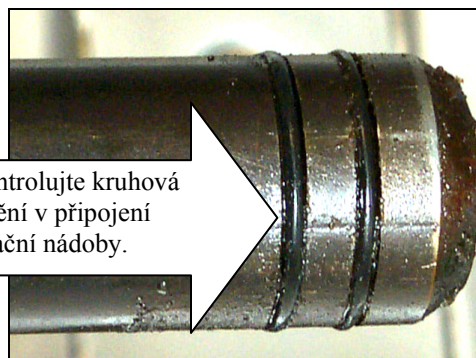
1. Filtrační nádobu vysuňte z fritézy a vyjměte z ní tácek na drobky, přidržovací kroužek, filtrační papír a filtrační síto. (Viz obrázek 1) Všechny části omyjte roztokem teplé vody a saponátu a důkladně vysušte.

Filtrační nádoba je opatřena kolečkovými pojezdy, jaké mívají kuchyňské zásuvky. Za účelem jejího čištění, nebo chcete-li získat přístup k vnitřním součástem, je možné nádobu vyjmout pozvednutím její přední části a vypojením předních koleček a následným posouváním vpřed, dokud se neuvolní zadní kolečka z pojezdů. Kryt nádoby se nesmí odnímat s výjimkou důvodu čištění, zajištění přístupu k vnitřním součástem nebo v případě, že potřebujete pod výpusť umístit jednotku pro likvidaci tuku (SDU).



Obrázek 1

2. Zkontrolujte, že obě kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby jsou v dobrém stavu. (Viz obrázek 2)
3. Poté v obráceném pořadí umístěte doprostřed dna nádoby kovové filtrační síto, přes které položíte filtrační papír tak, aby síto na všech stranách překrýval. (Viz obrázek 1) Pokud používáte filtrační textilii, přesvědčte se, že hrubá strana textilie je otočená směrem vzhůru, a poté ji položte přes síto tak, aby se textilie nacházela mezi vypouklými okraji filtrační nádoby.
4. Přidržovací kroužek umístěte přes filtrovací papír a stlačte jej do nádoby tak, aby papír zůstal po stranách filtrovací nádoby. (Viz obrázek 3)



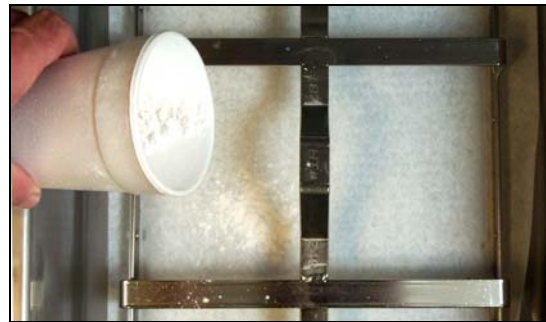
Obrázek 2



Obrázek 3

- Poté, co umístíte přidržovací kroužek, posypte rovnoměrně filtrační papír, pokud jej používáte, jedním hrníčkem filtračního prášku. (Viz obrázek 4)

V případě filtrační textilie umístěte přidržovací kroužek na textilii. Na textilii filtrační prášek NEPOUŽÍVEJTE.



Obrázek 4

- Do filtrační nádoby vložte zpátky tácek na drobnky a následně filtrační nádobu zasuněte zpátky do fritézy tak, aby byla umístěna zcela v zadní části skříně.

#### 4.2.2 Příprava použití soupravy filtru Magnasol

- Filtrační nádobu vysuňte z fritézy a vyjměte z ní tácek na drobnky a soupravu filtru Magnasol. (Viz obrázek 5)

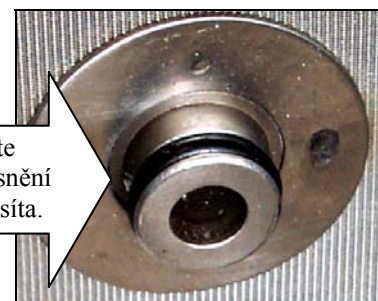
Filtrační nádoba je opatřena kolečkovými pojezdy, jaké mívají kuchyňské zásuvky. Za účelem jejího čištění, nebo chcete-li získat přístup k vnitřním součástem, je možné nádobu vyjmout pozvednutím její přední části a vypojením předních koleček a následným posouváním vpřed, dokud se neuvolní zadní kolečka z pojezdů. Kryt nádoby se nesmí odnímat s výjimkou důvodu čištění, zajištění přístupu k vnitřním součástem nebo v případě, že potřebujete pod výpusť umístit jednotku pro likvidaci tuku (SDU).

**POZNÁMKA:** Pokyny, jak rozmontovat a znovu smontovat filtrační sítko kompletu Magnasol, naleznete v Oddíle 4.4.

- Zkontrolujte přiléhavost dna filtru Magnasol a ověřte, že kruhová těsnění jsou v dobrém stavu. (Viz obrázek 6)
- Zkontrolujte, že obě kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby jsou přítomna a v dobrém stavu. (Viz obrázek 7)

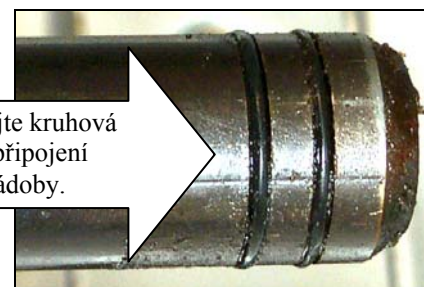


Obrázek 5



Zkontrolujte kruhová těsnění filtračního sítko.

Obrázek 6



Zkontrolujte kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby.

Obrázek 7



4. Do filtrační nádoby vložte zpátky soupravu filtru Magnasol a přesvědčte se, že přílnavá část dna soupravy je správně usazena do otvoru na dně nádoby. Síto rovnoměrně posypte jedním hrníčkem filtračního prášku Magnasol XL filter.
5. Do filtrační nádoby vložte zpátky tácek na drobnky a filtrační nádobu zasuňte zpátky do fritézy tak, aby byla umístěna zcela v zadní části skříně.

### 4.3 Provoz filtru

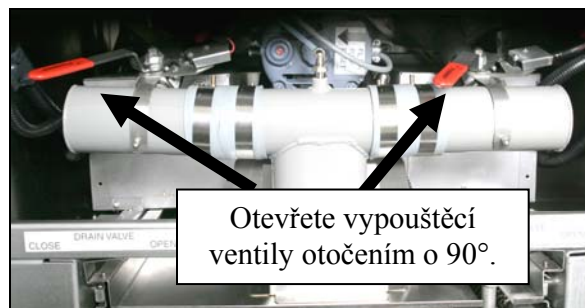
#### ⚠ NEBEZPEČÍ

Vypouštění a filtrování oleje musíte provádět velice opatrně, abyste předešli vážnému popálení v důsledku neopatrné manipulace. Olej určený k filtrování dosahuje teploty až 177°C. Než začnete manipulovat s jakýmkoli přepínači nebo ventily, zkontrolujte, že vypouštěcí ovladače jsou ve správných pozicích. Při vypouštění a filtrování oleje mějte na sobě odpovídající bezpečnostní výbavu.

#### ⚠ NEBEZPEČÍ

NIKDY se nepokoušejte vypouštět olej z fritézy se zapálenými hořáky! Mohli byste tak nenapravitelně poškodit fritovací nádobu a způsobit bleskový požár. A současně byste přišli o záruku Frymaster.

1. Vypněte napájení fritézy. Otočením ventilů proti směru hodinových ručiček vypustíte fritovací nádobu do filtrační nádoby. Bude-li to nezbytné, použijte čisticí tyč *Fryer's Friend* k pročištění odtoku z **vnitřní** strany fritovací nádoby.



#### ⚠ NEBEZPEČÍ

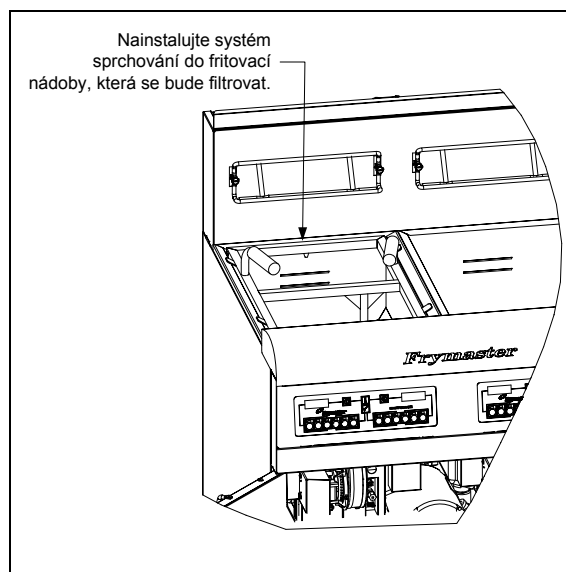
Do zabudované filtrační jednotky nevypouštějte současně více než jednu fritovací nádobu, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje.

#### ⚠ NEBEZPEČÍ

NIKDY nezkoušejte ucpaný vypouštěcí ventil čistit z jeho přední strany! Horký olej může vystříknout a způsobit tak vážné popáleniny.

NIKDY do vypouštěcího ventilu čistící tyčí nebo jinými předměty netlučte. Poškození vnitřního závěsu může zapříčinit netěsnost a může vést ke ztrátě záruky Frymaster.

2. Je-li součástí vašeho zařízení systém sprchování (Power Shower), nainstalujte jej nyní. **POZNÁMKA:** Zkontrolujte, že sprcha je opatřena kruhovým těsněním a těsnící manžetou, že se nachází v dobrém stavu a že v každém rohu je nainstalovaný čistící šroub.

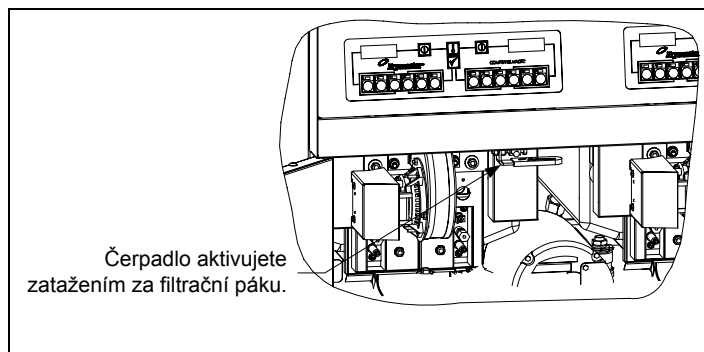


Sprchu, je-li součástí vašeho zařízení, zcvakněte do dané pozice.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**V případě, že je systém sprchování součástí vašeho zařízení, NEPOUŽÍVEJTE filtr bez připojené sprchy. Horký olej může z fritézy vystříknout a způsobit tak vážné poranění.**

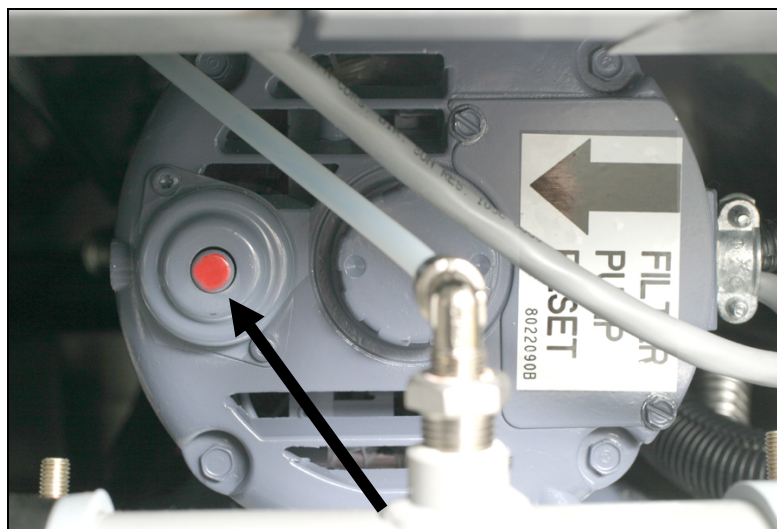
3. Poté, co bude olej vypuštěn z fritovací nádoby, vysunutím páky filtru směrem dopředu spustíte filtrační čerpadlo a proces filtrování. Spuštění čerpadla může mít nepatrné zpoždění.



4. Filtrační čerpadlo bude v průběhu pětiminutového procesu (nazývaného čistící proces) čerpat olej a opakovaně jej nechá protékat přes filtrační médium a fritovací nádobu. V rámci čistícího procesu filtrační médium zachytí pevné částice v oleji.
5. Poté, co bude olej přefiltrován (přibližně po 5 minutách), uzavřete vypouštěcí ventil a nechte fritézu znovu naplnit. Filtrační čerpadlo nechte běžet po dobu 10 až 12 sekund, dokud olej nezačne bublat (nebo vytékat z trysek sprchy, je-li nainstalována). Filtr vypněte, odejměte sprchu, je-li nainstalována, a nechte ji vyschnout.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Filtrační čerpadlo je vybaveno ručním resetovacím spínačem pro případ, že dojde k přehřátí motoru filtru nebo elektrické závadě. Pokud se spínač vypne, vypněte napájení filtračního systému a nechte motor čerpadla po dobu 20 minut vychladnout. Poté můžete zkusit spínač znovu zapnout (viz obrázek níže).



**Spínač pro opakované spuštění filtračního čerpadla**

6. Zkontrolujte, že vypouštěcí ventil je zcela zavřený. (Pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený, fritéza nebude fungovat.) Fritézu ZAPNĚTE a počkejte, až olej dosáhne teploty základního nastavení.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

U fritéz vybavených filtračním systémem je třeba každý den po skončení fritování vyprázdnit tácek na drobky za použití ohnivzdorné nádoby. Některé části potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmevých tucích.

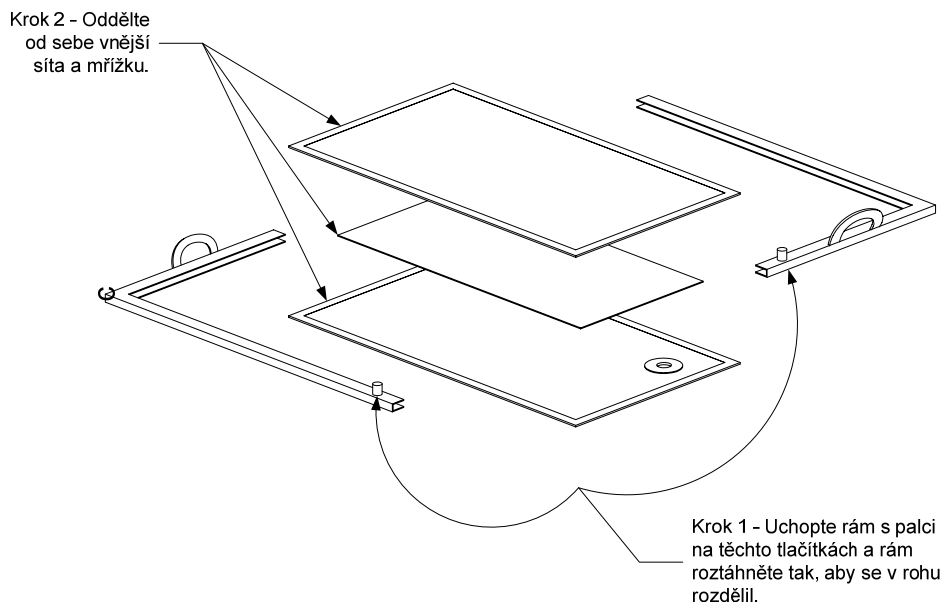
**⚠ VAROVÁNÍ**

Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací pásek fritézy. Tento pásek slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o pásek s cílem odstranit z košů tuk se tento pásek zdeformuje a nebude dobře pasovat. Byl navržen tak, aby těsně zapadl na své místo a měl by se vyjímat pouze za účelem jeho čištění.

## 4.4 Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol

### Rozmontování

1. Uchopte rám s palci na tlačítkách v rohu soupravy a rám roztáhněte tak, aby se v rohu rozdělil. Rozpojené části rámu (které se nyní budou otáčet kolem středu protějšího rohu), roztevírejte natolik, až bude možné vyjmout vnější síta a mřížku.



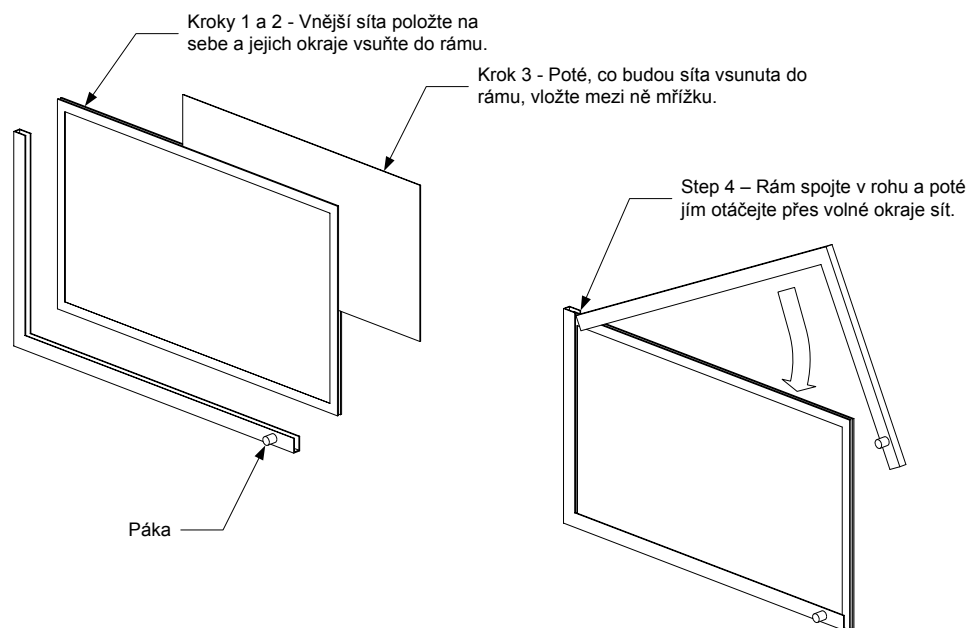
2. Vnější síta a mřížku oddělte od sebe.

### Čištění

1. Vyčistěte oba díly rámu, vnější síta a mřížku za použití kvalitního odmašťovače a rozprašovací trysky s teplou vodou. Žlábek v těsnících dílech rámu lze vyčistit okrajem utěrky Scotch-Brite™ nebo podobnou čistící tkaninou.
2. Při každém plánovaném cyklu vyvařování rozmontujte deskový filtr a umístěte ho do fritovací nádoby, aby se vyvařil. Pokračujte v procesu vyvařování popsáném v Oddíle 5.1.2 této příručky.
3. Dříve, než filtrační soupravu znovu namontujete, nechte veškeré její součásti vyschnout, nebo je důkladně vysušte utěrkou.

### Opětovné smontování

1. Položte obě vnější síta k sobě a zarovnejte jejich okraje (viz obrázek na následující straně).
2. Nasuňte síta do jedné (libovolné) poloviny rámu. Dávejte pozor, aby spojovací díl na spodní straně síta byl na opačné straně rámu, než je tlačítko.
3. Mezi síta vložte mřížku tak, aby byla uprostřed mezi okraji sít.
4. Nasad'te druhou polovinu rámu v protějším rohu, než jsou tlačítka, a otočte ji směrem na volné okraje sít.



#### 4.5 Vypouštění a likvidace odpadního oleje

Jakmile olej dosáhne konce doby použitelnosti, vypusťte jej do vhodného kontejneru pro přepravu do odpadního kontejneru. Frymaster doporučuje k tomuto účelu použít jednotku Frymaster pro likvidaci tuku (SDU). **POZNÁMKA:** Pokud používáte SDU vyrobenou před lednem 2004, je potřeba sundat víko filtrační nádoby, aby bylo možné jednotku umístit pod výpusť. Víko sundáte nadzvednutím jejího předního okraje a následným vytažením ze skříně. Konkrétní provozní pokyny naleznete v materiálech dodaných s vaší jednotkou pro likvidaci tuku. Pokud nemáte jednotku pro likvidaci tuků k dispozici, nechte olej vychladnout na 38°C a potom jej vypusťte do kovového hrnce nebo podobného kovového kontejneru. Po ukončení vypouštění oleje zavřete důkladně vypouštěcí ventil fritézy.

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Dříve, než olej vypustíte do vhodného kontejneru pro likvidaci, nechte jej vychladnout na 38°C.**

**Při vypouštění oleje do kontejneru pro likvidaci nenaplňujte takový kontejner přes vyznačenou rysku pro maximální naplnění.**

#### 4.6 Likvidace oleje přes volitelnou zadní výpusť

1. Přesvědčte se, že filtrační nádoba je čistá a připravená k filtrování. Olej **NEVYPUŠTĚJTE** přes zanesenou a nekompletní filtrační nádobu.
2. Přesvědčte se, že olej má provozní teplotu.
3. Vypněte fritézu. Mějte na sobě ochranný oděv a buďte obezřetní. Horký olej může způsobit vážná zranění.
4. Otevřete vypouštěcí ventil fritovací nádoby s olejem, který chcete zlikvidovat. Ve stejnou dobu vypouštějte pouze jednu fritovací nádobu.
5. Poté, co bude fritovací nádoba vypuštěna a olej se bude nacházet ve filtrační nádobě, zavřete vypouštěcí ventil. Přesvědčte se, že všechny ostatní vypouštěcí a vratné ventily jsou uzavřeny.
6. Ujistěte se, že nádrž na odpadní olej není plná a že fritéza je řádně propojená se systémem pro likvidaci oleje.
7. Stiskem páčky vypouštěcího ventilu olej vypustíte. Filtrační čerpadlo se spustí a přečerpá olej z filtrační nádoby. Až se filtrační nádoba vyprázdní, vypněte čerpadlo zvednutím páčky vypouštěcího ventilu do pozice vypnout. Pokud potřebujete vypustit olej z ostatních fritovacích nádob, opakujte kroky 1-7. Přes filtrační systém **NEVYPUŠTĚJTE** vodu ani žádné jiné tekutiny.
8. Fritézu naplňte čerstvým olejem.



Páčka vypouštěcího ventilu oleje je zobrazena v zavřené pozici. Jejím stlačením vypustíte olej z filtrační nádoby.

# PLYNOVÉ FRITÉZY PRO H55 SERIES

## KAPITOLA 5: PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

### 5.1 Preventivní údržbová kontrola a servis fritézy

#### KAŽDODENNÍ KONTROLA A SERVIS

##### Zkontrolujte fritézu a příslušenství, zda nejsou poškozené

Podívejte se, zda nenaleznete některé uvolněné nebo roztřepené dráty a kabely, netěsnosti, cizí materiál ve fritovací nádobě nebo uvnitř skříně či jakékoli jiné známky nasvědčující, že fritéza a její příslušenství nejsou připraveny k bezpečnému provozu.

##### Očistěte skřín fritézy z vnitřní i vnější strany

Vnitřek skříně fritézy vyčistěte suchou a čistou utěrkou. Všechny přístupné kovové povrchy a součásti otřete a odstraňte z nich nahromaděný olej nebo tuk a prach.

Vnější stranu skříně fritézy vyčistěte čistou, vlhkou utěrkou namočenou do saponátu na nádobí a odstraňte tak olej, prach a odletky ze skříně fritézy.

#### NEBEZPEČÍ

**Nikdy se nepokoušejte fritézu čistit během procesu vaření a v době, kdy je fritovací nádoba naplněna horkým olejem. Pokud se voda dostane do kontaktu s olejem zahřátým na teplotu vaření, může způsobit rozstříknutí oleje, který může závažně popálit okolostojící personál.**

#### KAŽDOTÝDENNÍ KONTROLA A SERVIS

##### Vypusťte a vyčistěte fritovací nádobu

Při běžném používání vaší fritézy se po stranách fritovací nádoby bude postupně usazovat zkarbonizovaný olej. Tyto usazeniny je třeba pravidelně odstraňovat, abyste zachovali účinnost fritézy.

#### NEBEZPEČÍ

**Dříve, než olej vypustíte do vhodného kontejneru pro likvidaci, nechte jej vychladnout na 38°C.**

1. Vypusťte fritovací nádobu v souladu s Oddílem 4.1 (strana 4-1), *ale nenaplňujte ji znovu olejem.*
2. Po vypuštění oleje odstraňte z fritovací a filtrační nádoby (je-li součástí vybavení) všechny drobků jídla a zbytky oleje. **BUĎTE OPATRNÍ**, tento materiál může stále způsobit vážné popáleniny, dostane-li se do přímého kontaktu s kůží.
3. Zavřete pečlivě vypouštěcí ventil a naplňte fritovací nádobu roztokem saponátu na nádobí a vody (nebo běžně dostupným roztokem pro vyvážení) po spodní rysku OIL-LEVEL (hladina oleje).

4. Nastavte termostat na teplotu 91°C nebo naprogramujte počítač na režim vyvážení (viz samostatná *Uživatelská příručka pro ovládací zařízení fritéz Frymaster*) a nechte roztok po dobu 1 hodiny zvolna vařit.

**⚠ VAROVÁNÍ**

**V průběhu tohoto procesu nenechávejte fritézu bez dozoru. Pokud se stane, že roztok překypí, přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) okamžitě do pozice OFF (vypnout).**

5. Poté, co se roztok bude zvolna vařit po dobu 1 hodiny, přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout) a nechte roztok vychladnout.
6. Vypusťte roztok do vhodného kontejneru (**NIKOLIV však do filtrační nádoby zabudovaného filtračního systému ani do jednotky na likvidaci tuku**) a fritovací nádobu důkladně vyčistěte čistou utěrkou.
7. Zavřete vypouštěcí ventil a fritovací nádobu naplňte čistou studenou vodou a vypusťte ji do vhodného kontejneru (**NIKOLIV však do filtrační nádoby zabudovaného filtračního systému ani do jednotky na likvidaci tuku**). Zopakujte proces vypláchnutí ještě jednou a poté vyčistěte fritovací nádobu čistou suchou utěrkou.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

**Dbejte na to, aby fritovací nádoba byla zcela vysušená od vody, než ji naplníte olejem nebo ztuhlým tukem. Až se olej nebo ztuhlý tuk zahřeje na teplotu vaření, voda ve fritovací nádobě by mohla zapříčinit stříkání oleje.**

**Vyčistěte filtrační nádobu, odnímatelné součásti a příslušenství**

Stejně jako u fritovací nádoby se zkarbonizovaný olej bude usazovat i ve filtrační nádobě a v odnímatelných součástech, jako jsou koše, tácky na usazeniny nebo rybí pláty.

Filtrační nádobu a všechny odnímatelné součásti a příslušenství vyčistěte utěrkou namočenou v saponátovém roztoku (odnímatelné části můžete případně nechat umýt v myčce nádobí). Všechny části opláchněte a důkladně vysušte. K ČIŠTĚNÍ těchto částí nepoužívejte drátěnku ani brusnou houbičku. Drhnutím byste mohli tyto části poškrábat a ztížit tak další čištění.

**⚠ VAROVÁNÍ**

**Použijte běžně dostupný čisticí prostředek určený k účinnému čištění a ošetřování povrchů přicházejících do styku s potravinami. Před použitím si přečtěte pokyny k použití a bezpečnostní opatření. Zvláštní pozornost je třeba věnovat koncentraci čisticího prostředku a době, po kterou čisticí prostředek zůstane přítomen na površích přicházejících do styku s potravinami.**



## MĚSÍČNÍ KONTROLA A SERVIS



### Zkontrolujte kalibraci knoflíku řízení teploty termostatu u analogového ovládacího zařízení

*(Tato kontrola se týká pouze jednotek vybavených analogovým ovládacím zařízením)*

1. Do oleje vložte čidlo termometru nebo pyrometru tak, aby se čidlo dotýkalo snímače teploty fritézy, a nastavte knoflík termostatu na teplotu fritování.
2. Poté, co bude nastavená teplota dosažena, nechte hořák třikrát opakovaně automaticky zhasnout a zapálit, aby teplota oleje byla rovnoměrná. Bude-li třeba, nádobu zamíchejte, aby se veškerý tuk rozpustil na jejím dně.
3. Až se hořák zapálí počtvrté, teplota naměřená termometrem nebo pyrometrem by se neměla lišit od hodnot nastavených knoflíkem termostatu o více než 2°C. Pokud tomu tak nebude, proveďte následující kalibraci:
  - a. V knoflíku řízení termostatu uvolněte stavěcí šroub tak, aby se knoflík mohl volně otáčet kolem své osy.
  - b. Knoflík natočte tak, aby čárka ukazatele na knoflíku byla nastavena na hodnotu odpovídající hodnotě naměřené termometrem nebo pyrometrem.
  - c. Knoflík přidržte a opatrně utáhněte stavěcí šroub.
  - d. Poté, co se hořák znovu zapálí, zkontrolujte teplotu měřenou termometrem nebo pyrometrem s teplotou nastavenou knoflíkem řízení termostatu.
  - e. Kroky 3.a až 3.d opakujte, dokud se hodnoty naměřené termometrem nebo pyrometrem nebudou lišit od hodnot nastavených knoflíkem o více než 2°C. **Pokud se nepodaří kalibrace z jakéhokoli důvodu dosáhnout, obraťte se o pomoc na výrobce autorizované servisní středisko.**
5. Vyjměte termometr nebo pyrometr.

### Zkontrolujte přesnost základního nastavení počítače Magic III. 5

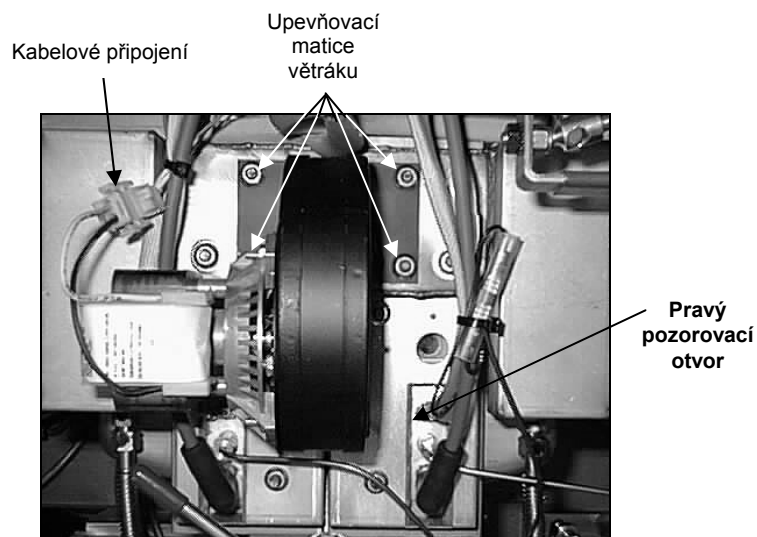
*(Tato kontrola se týká pouze jednotek vybavených ovládacím zařízením Computer Magic III. 5).*

1. Do oleje vložte čidlo termometru nebo pyrometru tak, aby se čidlo dotýkalo snímače teploty fritézy.
2. Pokud se na displayi počítače zobrazí řada čtyř pomlček "----" bez jakékoli tečky mezi první a druhou pomlčkou (signalizující, že teplota obsahu fritovací nádoby se pohybuje v rozsahu vaření), jedním stiskem přepínače  zobrazíte teplotu oleje, kterou zaznamenal snímač teploty.
3. Dvojitým stiskem přepínače  přepnete na zobrazení základního nastavení.
4. Poznamenejte si teplotu naměřenou termometrem nebo pyrometrem. Naměřené hodnoty by se od sebe neměly lišit o více než 2°C. Pokud tomu tak nebude, obraťte se na výrobce pověřené servisní středisko.

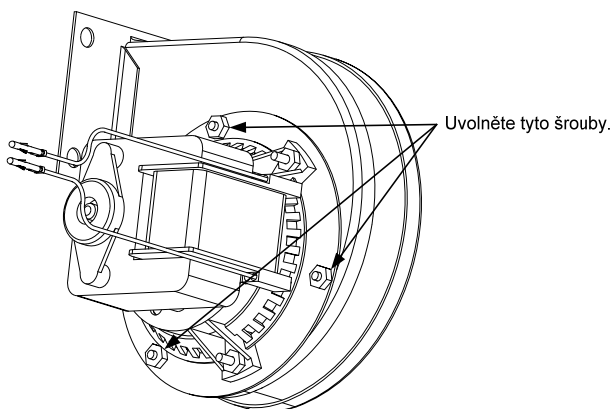
## ČTVRTLETNÍ KONTROLA A SERVIS

### Vyčistěte soupravu větráku spalovacího vzduchu

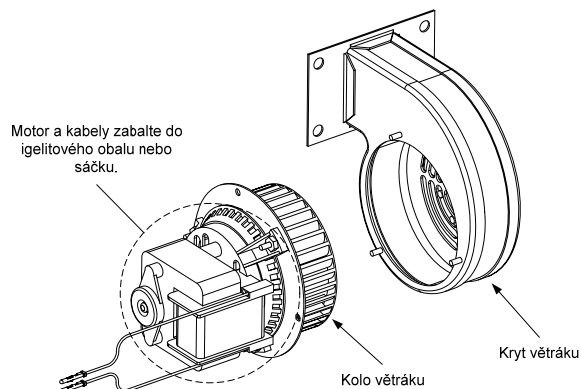
1. Odpojte kabelový svazek větráku a odšroubujte čtyři upevňovací matice větráku.



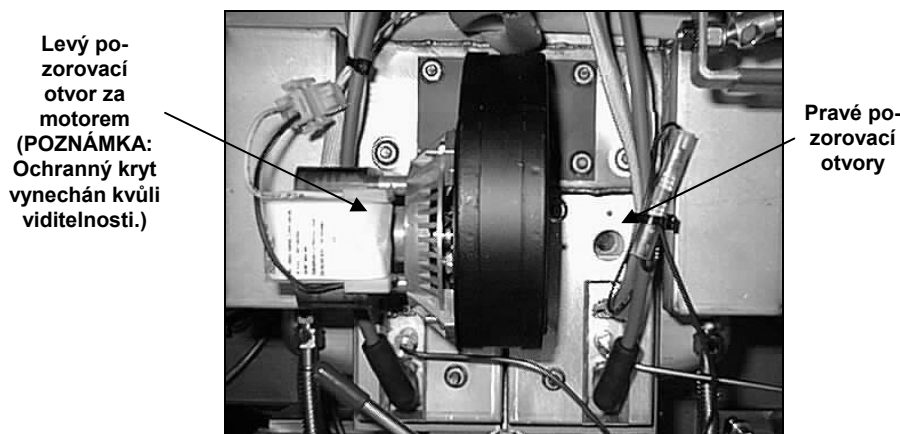
2. Uvolněte tři šrouby připevňující motor soustavy větráku ke krytu větráku a obě součásti od sebe oddělte.



3. Motor zabalte do igelitového sáčku, aby se do něj nedostala voda. Kolo větráku a kryt větráku postříkejte odmašťovačem nebo saponátem. Nechte je pět minut odmočit. Kolo a kryt opláchněte pod teplou vodou a vysušte čistou utěrkou.

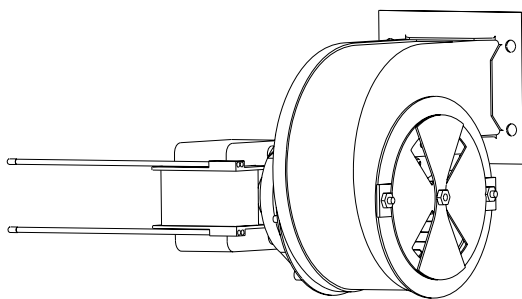


4. Motor větráku vyjměte z igelitové tašky. Na motor větráku namontujte zpátky kryt větráku. Soupravu větráku namontujte zpátky do fritézy.
5. Nainstalujte zpátky ochranný kryt větráku.
6. Fritézu zapalte v souladu s postupem popsáním v kapitole 3, Oddílu 3.1.
7. Poté, co hořáky budou zapálené po dobu nejméně 90 sekund, zkontrolujte plameny skrze pozorovací otvory umístěné po obou stranách větráku spalovacího vzduchu.

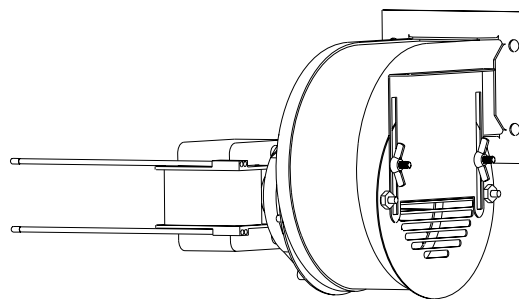


Směs vzduchu a plynu je správně nastavena, pokud tlak v rozdělovači hořáku odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce na straně 2-7 a hořáky hoří jasně oranžovočerveným plamenem. Pokud je plamen modrý, nebo se na masce hořáku tvoří tmavé skvrny, směs vzduchu a plynu je třeba upravit.

Na straně krytu větráku je naproti motoru destička s jednou nebo dvěma pojistnými maticemi. Uvolněte matici/matice a tím i destičku a destičku poté nastavte do takové pozice, kterou buď otevřete, nebo přivřete přívod vzduchu tak, aby plamen dosáhl červenooranžového zbarvení. Destičku opatrně přidržte v požadované pozici a utáhněte pojistnou matici/matice.



TYPICKÁ SOUPRAVA VĚTRÁKU



NĚKTERÉ VĚTRÁKY S OZNAČENÍM CE MOHOU BÝT TAKTO NAKONFIGUROVÁNY

## PŮLROČNÍ KONTROLA A SERVIS

Vyčistěte ventilační trubku plynového ventilu

**POZNÁMKA:** Tento postup není vyžadován u fritéz konfigurovaných pro export do zemí ES.

1. Přepněte spínač napájení fritézy a plynový ventil do pozice OFF (vypnout).
2. Ventilační trubku opatrně vyšroubujte z plynového ventilu. **POZNÁMKA:** Ventilační trubku je třeba pro snadné vyjmutí narovnat.
3. Trubkou protáhněte běžný vázací drát (o průměru 1,3 mm), abyste odstranili jakékoli nečistoty.
4. Vyjměte drát a trubku profoukněte, abyste se přesvědčili, že je čistá.
5. Trubku nainstalujte zpátky a ohněte ji tak, aby ústila směrem dolů.

Zkontrolujte tlak v rozdělovači hořáku

### NEBEZPEČÍ

Tuto činnost by měli provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pro servis. Pro zajištění této služby kontaktujte vaše středisko FASC.

## 5.2 Preventivní údržbová kontrola a servis zabudovaného filtračního systému

### VAROVÁNÍ

Filtrační systém nikdy neprovozujte bez přítomnosti oleje nebo tuku v systému.

### VAROVÁNÍ

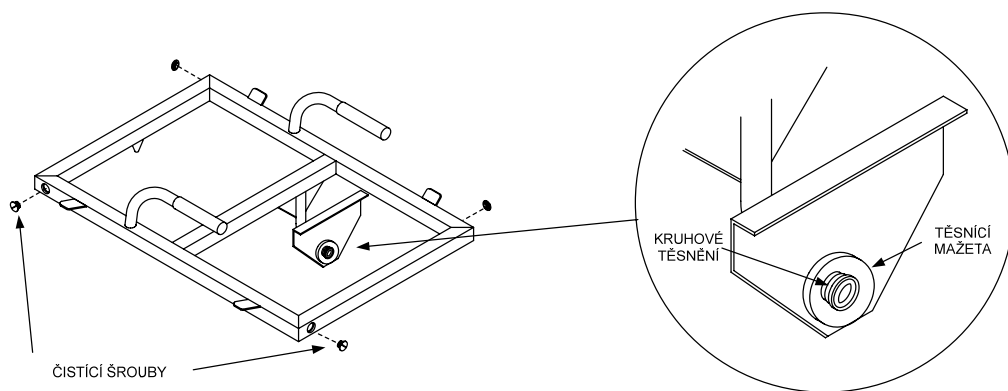
Nikdy nepoužívejte filtrační nádobu k přepravě starého oleje do úložiště pro likvidaci.

### VAROVÁNÍ

Do filtrační nádoby nikdy nevypouštějte vodu. Voda by mohla poškodit filtrační čerpadlo.

Kromě každodenního čištění filtrační nádoby roztokem teplé vody a saponátu nevyžaduje filtrační systém FootPrint Pro žádné pravidelné údržbové kontroly a servis.

Pokud zaznamenáte, že systém čerpá pomalu nebo vůbec, přesvědčte se, že síto filtrační nádoby leží uprostřed filtrační nádoby a je překryté filtračním papírem. (Pokud je jednotka vybavena sítem filtru Magnasol a nikoliv standardním sítem a papírovým systémem, zkontrolujte, že kruhové těsnění ve spodní části síta je přítomno a v dobrém stavu.) Přesvědčte se, že kruhová těsnění na předním díle filtrační nádoby jsou přítomna a v dobrém stavu.



Je-li filtrace vybavena systémem sprchování, sprchu po každém použití zcela vypusťte. Pokud bude olej prosakovat v místě, kde je sprcha připojena k fritovací nádobě, přesvědčte se, že kruhové těsnění a těsnící manžeta na spojovacím díle jsou přítomny a v dobrém stavu. Pokud máte pocit, že je systém sprchování ucpaný, vyšroubujte čisticí šrouby ve všech rozích rámu. Rám ponořte na několik minut do nádoby s teplou vodou, aby se jakékoli nánosy ztuhlého oleje nebo tuku rozpustily. Dlouhým úzkým kartáčem na čištění láhví a teplou vodou se saponátem vyčistěte vnitřek trubek. Bude-li třeba, použijte k odstranění ztuhlého oleje nebo jakýchkoli jiných nánosů z otvorů v rámu roztaženou kancelářskou svorku nebo drát podobné velikosti. Sprchu opláchněte vodou, důkladně vysušte a před dalším použitím nainstalujte zpátky šrouby.

### ⚠ NEBEZPEČÍ

**Opomenutí zpětné instalace čisticích šroubů do systému sprchování může zapříčinit stříkání oleje z fritovací nádoby v průběhu filtračního procesu a způsobit tak vážné popáleniny obsluhujícímu personálu.**

### 5.3 Jednoroční/pravidelná kontrola systému

V rámci programu pravidelné údržby kuchyně by toto zařízení mělo být pravidelně kontrolováno a správně nastavováno kvalifikovanými pracovníky pro servis.

Frymaster **doporučuje**, aby výrobcem pověřený servisní technik provedl alespoň jednou ročně následující kontroly tohoto zařízení:

#### Fritéza

- Zkontrolujte, zda uvnitř skříně, na jejím povrchu a před její přední ani zadní stranou není přebytečný olej.
- Ověřte, že vyústění kouřovodu není ucpano zbytky nebo nánosy ztuhlého oleje nebo tuku.
- Zkontrolujte, zda hořáky a přidružené komponenty (tj. plynové ventily, kontrolní soustavy, zapalovací elektrody atd.) jsou v dobrém stavu a správně fungují. Zkontrolujte všechny plynové přípojky, zda neunikají, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou řádně utažené.
- Zkontrolujte, zda tlak v rozdělovači hořáku je v souladu s hodnotou uvedenou na výkonnostním štítku zařízení.

- Zkontrolujte, zda senzory měření teploty a krajních hodnot jsou řádně propojeny, utaženy, zda správně fungují a zda jsou opatřeny správně nainstalovanými ochrannými kryty.
- Zkontrolujte, zda elektrické komponenty (tj. počítač/ovládací zařízení, transformátory, relé, panely rozhraní atd.) jsou v dobrém stavu a prosté oleje a jiného zbytkového materiálu. Zkontrolujte zapojení elektrických komponentů a přesvědčte se, že spoje jsou utažené a že elektrická instalace je v dobrém stavu.
- Zkontrolujte, zda všechny bezpečnostní funkce (tj. bezpečnostní spínače vypouštění, resetovací spínače atd.) jsou přítomny a správně fungují.
- Zkontrolujte fritovací nádobu, zda je v dobrém stavu a neprosakuje a zda těsnění fritovací nádoby je v provozuschopném stavu.
- Přesvědčte se, že kabelové svazky a spoje jsou dotažené a v dobrém stavu.

### **Zabudovaný filtrační systém**

- Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.
- Zkontrolujte filtrační nádobu, zda neprosakuje a zda je čistá. Pokud se v košíku na drobnky nashromáždilo velké množství drobnků, informujte majitele/provozovatele, že košík na drobnky by se měl každý den vyprazdňovat do nehořlavého kontejneru a čistit.
- Zkontrolujte, zda všechna kruhová i ostatní těsnění (včetně těsnění v systému sprchování, je-li součástí vybavení, a těsnění v rychlovypínacím komponentu) jsou přítomna a v dobrém stavu. Pokud budou kruhová či jiná těsnění opotřebovaná nebo poškozená, vyměňte je.
- Integritu filtračního systému zkontrolujte následujícím způsobem:
  - Zkontrolujte víko filtrační nádoby, zda je přítomno a správně nainstalováno.
  - S prázdnou filtrační nádobou umístěte jednotlivé páky pro vrácení oleje postupně po sobě do pozice ON (zapnout). Zkontrolujte, zda se filtrační čerpadlo spustí a zda se v oleji/tuku v příslušné fritovací nádobě objeví bublinky (případně zda se bublání bude ozývat se systému sprchování, je-li součástí vybavení).
  - Zavřete všechny vratné ventily oleje (tj. umístěte všechny páky pro vrácení oleje do pozice OFF (vypnout)). Spuštěním filtračního čerpadla pomocí páčky na jednom z vratných mikrospínačů ověřte, zda všechny vratné ventily oleje správně fungují. Ve fritovací nádobě by se neměly objevovat žádné vzduchové bubliny (případně by se žádné bublání nemělo ozývat ze systému sprchování, je-li součástí výbavy).
  - Zkontrolujte, že filtrační nádoba je řádně připravena k filtrování, poté z fritovací nádoby vypusťte olej zahřátý na teplotu 177°C do filtrační nádoby a zavřete vypouštěcí ventil fritovací nádoby. Páku pro vrácení oleje umístěte do polohy ON (zapnout). Počkejte, až se veškerý olej vrátí do fritovací nádoby (což poznáte podle bublinek v oleji; u jednotek se systémem sprchování olej přestane ze sprchy vytékat). Páku pro vrácení oleje vraťte do polohy OFF (vypnout). Fritovací nádoba by se měla znovu naplnit přibližně do 2 minut a 30 sekund.

# PLYNOVÉ FRITÉZY PRO H55 SERIES

## KAPITOLA 6: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ SPOJENÝCH S JEJICH PROVOZEM

### 6.1 Úvod

V této kapitole jsou uvedeny snadné referenční návody, jak řešit běžné problémy, které se mohou při provozu vašeho zařízení vyskytnout. Níže uvedené návody na řešení problémů byly připraveny tak, aby vám pomohly problémy s vaším zařízením odstranit, nebo je alespoň přesně definovat. Přestože je v této kapitole uvedena většina běžných zaznamenaných problémů, může se stát, že narazíte na problém, který zde popsán není. V takových případech se pracovníci technického servisu Frymaster maximálně vynasnaží, aby vám pomohli problém identifikovat a vyřešit.

K odstraňování problémů přistupujte na základě procesu eliminace tak, že začnete od nejjednoduššího řešení a postupně budete přecházet ke komplexnějšímu řešení. Velmi důležité je, abyste se vždy pokusili přesně definovat důvod, proč se problém vyskytl. V rámci jakéhokoli nápravného opatření je potřeba učinit kroky, které zajistí, že problém se nebude znovu opakovat. Pokud se porouchá ovládací zařízení z důvodu jeho špatného připojení, zkontrolujte současně všechny ostatní přípojky. Pokud se bude opakovaně vypínat pojistka, zjistěte příčinu. Mějte vždy na paměti, že porucha malé součástky může být často signálem potenciální poruchy nebo nesprávného fungování mnohem důležitější součástky nebo celého systému.

Některé kroky při řešení problémů, které jsou v této kapitole doporučovány, zahrnují odmontování podezřelých dílů výměnou za součástky, o kterých víte, že jsou v dobrém stavu. Pokud je na toto poukázáno, řiďte se specifickými pokyny uvedenými v Oddíle 6.6.

Pokud si nejste jisti, jaké správné kroky zvolit, neváhejte a obraťte se na oddělení technických služeb Frymaster nebo na vaše servisní středisko pověřené výrobcem Frymaster.

***Dříve, než zavoláte servisní středisko nebo HORKOU LINKU Frymaster (1-800-551-8633):***

- Ověřte, zda jsou elektrické kabely zapojené a jističe zapnuté.
- Zkontrolujte, že rychlovypínače plynového potrubí jsou správně napojeny.
- Ověřte, že vypínací ventily plynového potrubí jsou otevřené.
- Zkontrolujte vypouštěcí ventily fritovací pánve, zda jsou plně zavřené.

#### NEBEZPEČÍ

Horký olej může způsobit závažné popáleniny. Nikdy se nepokoušejte toto zařízení přemísťovat, pokud je naplněno horkým olejem, a horký olej nikdy nepřelévejte z jedné nádoby do druhé.

#### NEBEZPEČÍ

Při provádění servisu musí být toto zařízení vypojené ze zásuvky s výjimkou servisu, při kterém je zapotřebí provést testy elektrických obvodů. Tyto testy provádějte s nejvyšší opatrností.

Toto zařízení může být vybaveno více místy pro připojení k elektrickému napájení. Před prováděním servisu odpojte všechny napájecí kabely.

Inspekce, testování a opravy elektrických součástí by měl provádět pouze pracovník pověřeného servisního střediska.

## 6.2 Řešení problémů u fritéz s počítačem Computer Magic III.5, časovačem výtahu koše nebo digitálním ovládacím zařízením

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Na počítači nebo ovládacím zařízení se nezobrazuje display.	A. Počítač není zapnutý.	A. Zapněte počítač stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout).
	B. Do fritézy nejde proud.	B. Ověřte, zda je napájecí kabel zapojený a zda není vyhozený jistič.
	C. Poškozené kabelové svazky počítače nebo ovládacího zařízení.	C. Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
	D. Porouchaný počítač nebo ovládací zařízení.	D. Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
Na displayi se zobrazuje <b>Pr ob</b> (problém) doprovázené zvukovým znamením.	Poškozené kabelové svazky počítače/ovládacího zařízení nebo poškozený konektor.	Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
Na displayi se zobrazuje <b>HE LP</b> (pomoc) doprovázené zvukovým znamením. Kontrolka zahřívání svítí, ale hořáky nehoří.	A. Vypouštěcí ventil není plně zavřený.	A. Přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout), zcela zavřete vypouštěcí ventil(y) a přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice ON (zapnout).
	B. Plynový ventil není zapnutý.	B. Otočte knoflíkem plynového ventilku do polohy <b>ON</b> (zapnout).
	C. Ruční uzavírací ventil plynu je zavřený.	C. Zkontrolujte, zda jsou všechny řadové ruční uzavírací ventily otevřené. Zkontrolujte hlavní uzavírací ventil plynu, zda je otevřený.
	D. Nesprávně připojené rychlovypínací zařízení k plynovému potrubí.	D. Ověřte, zda rychlovypínací zařízení na ohebné plynové trubce je pevně připojeno k fritéze.
	E. Ucpaný nebo porouchaný větrák spalovacího vzduchu.	E. Zkontrolujte větrák spalovacího vzduchu, zda je funkční. Pokud tomu tak nebude, obraťte se o pomoc na středisko FASC. Pokud větrák spalovacího oleje bude funkční, vyčistěte jej a seříd'te podle pokynů v kapitole 5 této příručky.



<b>PROBLÉM</b>	<b>PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA</b>	<b>NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ</b>
<b>Na displayi se zobrazuje <math>\text{Lo}</math> (nízká), kontrolky zahřívání se opakovaně rozsvěcují a zhasínají, ale hořáky se nezapalují a větrák neběží.</b>	A. Porouchaný počítač nebo ovládací zařízení.	A. Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
	B. Poškozené kabelové svazky počítače nebo ovládacího zařízení.	B. Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
<b>Fritéze trvá dlouho cyklus rozehrívání. Na displayi se krátce po dokončení cyklu rozehrívání zobrazuje <math>\text{HELP}</math> (pomoc).</b>	Zanesený nebo ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	Větrák vyčistěte a seřídte podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
<b>Fritéza funguje normálně, ale doba obnovení je při vaření pomalá.</b>	Zanesený nebo ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	Větrák vyčistěte a seřídte podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
<b>Fritéza funguje normálně, ale při zapalování hořáků vydává prskavý zvuk.</b>	A. Zanesený nebo ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	A. Větrák vyčistěte a seřídte podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
	B. Zanesená nebo ucpaná ventilační trubka plynového ventilu (pouze u fritéz pro země mimo ES).	B. Trubku vyčistěte podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
	C. Nesprávné fungování větráku spalovacího vzduchu.	C. Pokud větrák nabírá pomalu rychlost, obraťte se o pomoc na středisko FASC.
<b>Na displayi se zobrazuje <math>\text{HELP}</math> (pomoc) doprovázené zvukovým znamením, avšak fritéza funguje normálně (falešný alarm).</b>	Porouchaný počítač nebo ovládací zařízení.	Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
<b>Počítač nepřechází do režimu programování nebo některá tlačítka nelze aktivovat.</b>	Porouchaný počítač nebo ovládací zařízení.	Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
<b>Kontrolka zahřívání svítí a větrák běží, ale hořák se nezapaluje.</b>	Spálená pojistka na panelu rozhraní nebo řídicím modulu elektronického zapalování.	Vyměňte pojistku.

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Kontrolka zahřívání se vypne po úvodním spuštění. Na displayi se zobrazuje <i>H I</i> (vysoká) nebo <i>H O T</i> (horká) doprovázené zvukovým znamením.	Porouchaný počítač nebo ovládací zařízení.	Máte-li k dispozici náhradní počítač/ ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.

### 6.3 Řešení problémů u fritéz s polovodičovým (analogovým) ovládacím zařízením

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Spínač napájení zapnutý, na ovládacím zařízení nesvítí žádná kontrolka, fritéza se nezahřívá.	A. Do fritézy nejde proud.	A. Ověřte, zda je napájecí kabel zapojený a zda není vyhozený jistič.
	B. Poškozené kabelové svazky ovládacího zařízení.	B. Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
	C. Porouchané ovládací zařízení.	C. Máte-li k dispozici náhradní počítač/ ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
Kontrolka napájení svítí, kontrolka signalizace závady svítí, kontrolka režimu zahřívání je vypnuta.	Poškozené kabelové svazky ovládacího zařízení.	Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
Kontrolka napájení svítí, kontrolka signalizace závady svítí, kontrolka režimu zahřívání je vypnuta. Hořáky se nezapalují.	A. Vypouštěcí ventil není zcela zavřený.	A. Přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout), zcela zavřete vypouštěcí ventil(y) a přepněte spínač ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice ON (zapnout).
	B. Plynový ventil není zapnutý.	B. Otočte knoflíkem plynového ventilku do polohy <b>ON</b> (zapnout).
	C. Ruční uzavírací ventil plynu je zavřený.	C. Zkontrolujte, zda jsou všechny řadové ruční uzavírací ventily otevřené. Zkontrolujte, že hlavní uzavírací ventil plynu je otevřený.
	D. Nesprávně připojené rychlovypínací zařízení k plynovému potrubí.	D. Ověřte, zda rychlovypínací zařízení na ohebné plynové trubce je pevně připojeno k fritéze.
	E. Ucpaný nebo porouchaný větrák spalovacího vzduchu.	E. Zkontrolujte větrák spalovacího vzduchu, zda je funkční. Pokud tomu tak nebude, obraťte se o pomoc na středisko FASC. Pokud větrák spalovacího oleje bude funkční, vyčistěte jej a seříd'te podle pokynů v kapitole 5 této příručky.

<b>PROBLÉM</b>	<b>PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA</b>	<b>NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ</b>
<b>Kontrolka režimu zahřívání se normálně opakovaně rozsvěcuje a zhasíná. Větrák neběží a hořáky se nezapalují.</b>	A. Porouchané ovládací zařízení.	A. Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
	B. Poškozené kabelové svazky ovládacího zařízení.	B. Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.
<b>Fritéze trvá dlouho cyklus rozehrívání. Kontrolka režimu zahřívání je zapnutá. Kontrolka poruchy se krátce po skončení cyklu rozehrívání rozsvítí.</b>	Zanesený nebo ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	Větrák vyčistěte a seříd'te podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
<b>Fritéza funguje normálně, ale doba obnovení je při vaření pomalá.</b>	Zanesený nebo ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	Větrák vyčistěte a seříd'te podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
<b>Fritéza funguje normálně, ale při zapalování hořáků vydává prskavý zvuk.</b>	A. Ucpaný větrák spalovacího vzduchu.	A. Větrák vyčistěte a seříd'te podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
	B. Zanesená nebo ucpaná ventilační trubka plynového ventilu (pouze u fritéz pro země mimo ES).	B. Trubku vyčistěte podle pokynů v kapitole 5 této příručky.
	C. Nesprávné fungování větráku spalovacího vzduchu.	C. Pokud větrák nabírá pomalu rychlost, obraťte se o pomoc na středisko FASC.
<b>Kontrolka režimu zahřívání svítí a větrák běží, ale hořák se nezapaluje.</b>	Spálená pojistka na panelu rozhraní nebo řídicím modulu elektronického zapalování.	Vyměňte pojistku.
<b>Kontrolka režimu zahřívání se opakovaně rozsvěčí a zhasíná a fritéza funguje normálně, avšak kontrolka poruchy nepřetržitě svítí (falešný alarm).</b>	A. Porouchané ovládací zařízení.	A. Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.
	B. Poškozené kabelové svazky ovládacího zařízení.	B. Máte-li k dispozici náhradní kabelový svazek, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý svazek. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si kabelový svazek u střediska FASC.

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
<p>Spínač napájení je v pozici OFF (vypnout), kontrolka režimu zahřívání však svítí. Fritéza se po úvodním spuštění zahřívá, dokud se nerozsvítí kontrolka poruchy. Teplota fritovací nádoby přesahuje 210°C.</p>	<p>Porouchané ovládací zařízení.</p>	<p>Máte-li k dispozici náhradní počítač/ovládací zařízení, o kterém víte, že je v pořádku, vyměňte jej za podezřelý počítač/ovládací zařízení. Pokud bude fritéza fungovat správně, objednejte si náhradu u střediska FASC.</p>

#### 6.4 Řešení problémů spojených se systémem vestavěné filtrace

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
<p>Čerpadlo se nespouští.</p> <p style="text-align: center;"><b>NEBO</b></p> <p>Čerpadlo se v průběhu filtrace zastaví.</p>	<p>A. Spínač tepelného přetížení se vypnul z důvodu přehřátého motoru.</p> <p><i>Test:</i> Pokud se čerpadlo náhle zastaví v průběhu procesu filtrace, a to zejména po několika cyklech filtrace, motor čerpadla je pravděpodobně přehřátý. Umístěte páku filtru do polohy OFF (vypnout), nechte čerpadlo po dobu nejméně 45 minut vychladnout a poté stiskněte resetovací tlačítko pro opakované spuštění motoru čerpadla. Zkuste znovu aktivovat čerpadlo.</p>	<p>A. Pokud čerpadlo po opakovaném spuštění spínače tepelného přetížení poběží normálně, čerpadlo bylo přehřáté.</p> <p>Olej, který filtrujete, by měl vždy dosahovat přibližně teploty fritování.</p> <p>Po přefiltrování dvou fritovacích nádob po sobě nechte motor čerpadla po dobu asi 10 minut vychladnout.</p> <p>Mezi jednotlivým filtrace zkontrolujte filtrační papír. Filtrační papír vyměňte, je-li pokrytý usazeninami.</p>
	<p>B. Porouchaný mikrospínač filtrační páky.</p> <p><i>Test:</i> U fritéz s více fritovacími nádobami zkuste čerpadlo ovládat pomocí jiné páky. Pokud se čerpadlo spustí, mikrospínač dané páky buď není správně seřízen, nebo je porouchaný.</p> <p>Jakmile je páka přeprnuta do polohy ON (zapnout), měl by spínač páčku na mikrospínači jemně vytlačit. Pokud se tomu tak stane, spínač je porouchaný. Pokud ne, spínač je uvolněný a/nebo špatně seřízený.</p>	<p>B. Pokud bude spínač uvolněný, přidržte matice a šrouby a utáhněte je tak, aby se zajistilo, že spínač při páce v poloze ON (zapnout) jemně vytlačí páčku mikrospínače.</p> <p>V případě poškozeného spínače kontaktujte středisko FASC.</p>

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
(Pokračování z předchozí strany.)	<p>C. Ucpání čerpadla.</p> <p><b>Test:</b> Uzavřete vypouštěcí ventil. Umístěte páku filtru do polohy OFF (vypnout), nechte čerpadlo po dobu nejméně 45 minut vychladnout a poté stiskněte resetovací tlačítko pro opakované spuštění motoru čerpadla. Filtrační nádobu vysuňte z jednotky a spusťte čerpadlo. Pokud motor čerpadla bude hučet a poté se zastaví, čerpadlo je ucpané.</p>	<p>C. K ucpání čerpadla dochází většinou v důsledku nánosu, nahromaděného v čerpadle, jehož příčinou může být nesprávná velikost filtračního papíru nebo jeho nesprávná instalace anebo opomenuté použití síta na drobky. Se žádostí o vyčištění ucpaného čerpadla se obraťte na středisko FASC.</p> <p>Zajistěte, aby byl filtrační papír odpovídající velikosti a správně nainstalován, a ověřte, zda používáte síto na drobky.</p>
Čerpadlo se spustí, ale čerpání se buď nekoná, nebo probíhá velmi pomalu.	<p>A. Olej je pro filtrování příliš chladný.</p>	<p>A. Pro správné filtrování by olej měl dosahovat teploty přibližně 177°C. Při nižší teplotě, než je uváděna, je olej příliš tuhý, aby se dostal snadno skrze filtrační média, což má za následek zpomalený návrat oleje a případné přehřátí motoru filtračního čerpadla.</p>
	<p>B. Nesprávně nainstalované nebo připravené součásti filtrační nádoby.</p> <p><b>Test:</b> Uzavřete vypouštěcí ventil. Přepněte páku filtru do polohy OFF (vypnout) a vysuňte filtrační nádobu (a systém sprchování, je-li součástí vybavení) z jednotky. Přepněte páku filtru do polohy ON (zapnout).</p> <p>Pokud otvorem pro návrat oleje (nebo otvorem systému sprchování) začne výrazně proudit vzduch, jedná se o problém se součástmi filtrační nádoby.</p>	<p>B. Z filtrační nádoby odstraňte olej a vyměňte filtrační papír a dbejte přitom na to, aby filtrační síto bylo správně umístěno <b>pod</b> papírem.</p> <p>C. Pokud toto opatření problém neodstraní, je pravděpodobně ucpaná filtrační sací trubka. Ucpání odstraňte pomocí tenkého pružného drátu. Pokud se vám ucpání nepodaří odstranit, obraťte se na středisko FASC.</p>
Systém sprchování nestříká správně.	<p>A. Otvory systému sprchování jsou ucpané nebo zanesené ztuženým tukem.</p> <p><b>Test:</b> Podívejte se, zda se olej neprotlačuje kolem těsnící manžety systému sprchování a nikoliv skrze otvory kolem rámu. Je-li tomu tak, systém sprchování je ucpaný.</p>	<p>A. Vyčistěte sprchu podle pokynů uvedených v kapitole 5 této příručky.</p> <p>B. Zkontrolujte, že kruhová těsnění a těsnící manžeta jsou přítomné a že se nachází v dobrém stavu.</p>
	<p>B. Chybějící/opotřebovaná kruhová těsnění a těsnící manžety v systému sprchování.</p>	

<b>PROBLÉM</b>	<b>PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA</b>	<b>NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ</b>
(Pokračování z předchozí strany.)	C. Chybějící papír ve filtrační nádobě. (V důsledku chybějícího papíru dochází k příliš vysokému tlaku ve vratném potrubí oleje a tím i zesílenému proudu oleje skrze systém sprchování doprovázenému vystřikováním oleje kolem manžety.)	C. Zkontrolujte filtrační papír, zda je správně nainstalován ve filtrační nádobě.

## 6.5 Řešení problémů spojených s výtahem koše

<b>PROBLÉM</b>	<b>PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA</b>	<b>NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ</b>
<b>Pohyb výtahu koše je trhavý a/nebo hlučný.</b>	Tyče výtahu koše je třeba namazat.	Namažte tyče výtahu koše přípravkem Lubriplate™ nebo podobným světlým mazivem.

**TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.**



**Enodis**<sup>®</sup>  
One Company, Countless Solutions

**Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000**  
**Adresa pro zásilky: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106**

**TEL 1-318-865-1711 FAX (náhradní díly) 1-318-219-7140 FAX (tech. podpora) 1-318-219-7135**

**VYTIŠTĚNO VE SPOJENÝCH  
STÁTECH**

**HORKÁ LINKA PRO SERVIS  
1-800-551-8633**

**819-6427  
ZÁŘÍ 2005**

**CZECH / ČEŠTINA**