

BIELA 14 SERIE

Gen II LOV™ ELEKTRICKÁ FRITÉZA



PŘÍRUČKA OPERÁTORA

Tato příručka je aktualizován k dispozici nové informace a modely jsou uvolněny. Navštivte naše webové stránky pro nejnovější příručce.

Tato kapitola o vybavení je určena k zařazení do části o fritéze Příručka vybavení.



K ZAJIŠTĚNÍ VAŠÍ BEZPEČNOSTI
Neskladujte ani neukládejte benzín ani hořlavé tekutiny nebo látky způsobující hořlavé výpary v blízkosti tohoto ani žádného jiného zařízení.

⚠ UPOZORNĚNÍ
Přečtěte si návod před použitím fritézy.



8 1 9 6 5 2 9

Part Number: FRY_IOM_8196529 05/2015

Czech / Čeština

OBSAH

ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ.....	Strana i
ÚVOD	Strana 1-1
POKYNY K INSTALACI	Strana 2-1
POKYNY K PROVOZU	Strana 3-1
POKYNY PRO POČÍTAČ M2007	Strana 4-1
OBSLUHA ZABUDOVANÉHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU	Strana 5-1
PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA.....	Strana 6-1
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ OPERÁTOREM	Strana 7-1
DODATEK A: RTI (olejové) Instrukce	A-1
DODATEK B: JIB Přípravek s masivní Zkrácení možnost.....	B-1
DODATEK C: Pevné Zkrácení tání Použití.....	C-1
DODATEK D: Používání snímače kvality oleje	D-1
DODATEK E: Nastavení snímače kvality oleje.....	E-1

UPOZORNĚNÍ

POKUD BĚHEM ZÁRUČNÍHO OBDOBÍ ZÁKAZNÍK POUŽÍJE PRO TOTO ZAŘÍZENÍ ENODIS JINÉ SOUČÁSTKY NEŽ NEUPRAVENÉ NOVÉ NEBO RECYKLOVANÉ SOUČÁSTKY ZAKOUPENÉ PŘÍMO OD FRYMASTER DEAN NEBO JAKÉHOKOLI JEHO TOVÁRNOU POVĚŘENÉHO SERVISNÍHO STŘEDISKA A/NEBO POUŽÍVANÁ SOUČÁSTKA JE UPRAVENÁ JINAK, NEŽ BYLA JEJÍ PŮVODNÍ KONFIGURACE, BUDE ZRUŠENA PLATNOST TĚTO ZÁRUKY. DÁLE FRYMASTER DEAN A JEHO POBOČKY NEBUDOU ZODPOVÍDAT ZA ŽÁDNÉ NÁROKY, POŠKOZENÍ NEBO VÝDAJE VZNIKLÉ ZÁKAZNÍKOVÍ PŘÍMO ČI NEPŘÍMO, CELKOVĚ NEBO ČÁSTEČNĚ VZHLEDEM K INSTALACI JAKÉKOLI UPRAVENÉ SOUČÁSTKY A/NEBO SOUČÁSTKY OBDRŽENÉHO OD SERVISNÍHO STŘEDISKA, KTERÉ K TOMU NEBYLO POVĚŘENO.

UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení je určeno k profesionálnímu použití 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 nekvalifikovaným personálem mohou vést ke zrušení záruky výrobce. Definice kvalifikovaného personálu viz. kapitola 1 této příručky.

UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení musí být nainstalováno v souladu s příslušnými národními a místními kodexy země a/nebo oblasti, ve které je zařízení instalováno. Konkrétní podrobnosti viz. POŽADAVKY NÁRODNÍHO KODEXU v kapitole 2.

OZNÁMENÍ ZÁKAZNÍKŮM V USA

Toto zařízení musí být nainstalováno v souladu se základním instalatérským kodexem organizace International Code Council a Příručky pro hygienu v potravinových službách (Food Service Sanitation Manual) organizace USA pro správu potravin a léčiv (U.S. Food and Drug Administration).

UPOZORNĚNÍ

Výkresy a fotky 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 část 15 pravidel Federální komunikační komise USA (FCC). Jeho provozování je povoleno na základě splnění následujících dvou podmínek: 1) Toto zařízení nesmí způsobovat žádné škodlivé rušení a 2) Toto zařízení musí být schopno přijmout veškerá obdržená rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí fungování. I když toto zařízení je ověřené zařízení třídy A, bylo o něm 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 numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations 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.

⚠ NEBEZPEČÍ

Přední výstupek toho zařízení není schod! Na zařízení nestoupejte. Při uklouznutí nebo kontaktu s horkým olejem by mohlo dojít k vážnému zranění.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

Tácek na drobky ve fritézách vybavených filtračním systémem musí být každý den po skončení fritování vyprázdněn do ohnivzdorné nádoby. Některé části potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.

⚠ VAROVÁNÍ

Neklepejte košíky na fritování nebo jinými nádobami na spojovací proužek fritézy. Tento proužek je určen k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košíků na proužek k uvolnění tuku se tento proužek zdeformuje, čím se zhorší jeho zapadnutí na své místo. Je zkonstruován tak, aby těsně zapadl na své místo a měl by být vyjímán pouze kvůli čištění.

⚠ NEBEZPEČÍ

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto zařízení bez závislosti na přenášení stresu na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud souprava zabraňující pohybu chybí, kontaktujte místní KES.

⚠ NEBEZPEČÍ

Tato fritéza má napájecí kabel (třífázový) pro každou fritovací pánev a jeden kabel tvořený pěti žilami pro celý systém. Před pohybováním, testováním, údržbou a jakoukoli opravou fritézy Frymaster odpojte VŠECHNY elektrické napájecí kabely od zdroje elektrického napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby v odvodech nebyly žádné předměty. Zavírající se ovládače by mohly způsobit poškození nebo poranění.

UPOZORNĚNÍ

Pokyny v této příručce pro používání systému s velkými nádržemi na olej pro doplňování a vypouštění oleje jsou určeny pro systém RTI. Tyto pokyny nemusí být aplikovatelné pro jiné systémy s velkými nádržemi na olej.

ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ LOV™

Společnost Frymaster, L.L.C. poskytuje následující omezené záruky původnímu nakupujícímu pouze na toto zařízení a náhradní součástky:

A. ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ - FRITÉZY

1. Společnost Frymaster L.L.C. poskytuje záruku na všechny součásti na závady materiálů a provedení po dobu dvou let.
2. Na všechny součástky s výjimkou fritovacích pánví, těsnících kroužků a pojistek platí záruka dvou let od data instalace fritézy.
3. Pokud jakékoli součástky kromě pojistek a těsnících kroužků filtru budou závadné během prvních dvou let od data instalace, společnost Frymaster také uhradí běžné časové pracovní náklady do dvou hodin k výměně dané součástky plus 160 km cestovného (80 km každým směrem)

A. ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ – FRITOVACÍ PÁNVE

Pokud začne během deseti let od instalace docházet k unikání oleje z fritovací pánve, společnost Frymaster na základě svého výhradního rozhodnutí buď vymění celý článek nebo vymění fritovací pánve a umožní maximální čas na základě tabulky společnosti Frymaster pro běžnou pracovní dobu. Součásti připojené k fritovací pánvi, jako je vysoký limit, čidlo, těsnění, spoje a příslušná uchycení jsou také pokryty desetiletou zárukou, pokud je vzhledem k výměně fritovací pánve bude zapotřebí vyměnit. Úniky způsobené hrubým zacházením nebo zařízeními se závity, jako jsou sondy, čidla, vysoké limity, ventily pro vypouštění nebo trubice zpětného vedení nejsou pokryty.

C. VRACENÍ SOUČÁSTEK

Všechny závadné součástky musí být vráceny pověřenému továrnímu servisnímu středisku Frymaster do 60 dní k připsání dobropisu. Po 60 dnech nebudou povoleny žádné dobropisy.

D. VÝJIMKY ZÁRUKY

Tato záruka nepokrývá vybavení, které bylo poškozeno vzhledem k nevhodnému použití, hrubému použití, úpravám nebo nehodám jako je:

- nevhodná nebo nepovolená oprava (včetně jakékoli fritovací pánve, která byla svařena v terénu);
- nedodržení pokynů pro řádnou instalaci a/nebo postupů plánované údržby, tak jak jsou uvedeny na kartách MRC. K udržení záruky je vyžadován důkaz o provádění plánované údržby;
- nevhodná údržba;
- poškození během zasílání;
- nesprávné používání;
- odstraňování, měnění nebo mazání buď štítku s parametry nebo datového kódu na topných člancích;

- používání fritovací pánve bez pokrmového tuku nebo jiné tekutiny ve fritovací pánvi;
- žádná fritéza nebude pokryta zárukou v rámci desetiletého programu, pokud pro ni nebyl obdržen formulář s uvedeným počátečním datem.

Tato záruka také nepokrývá:

- přepravu nebo cestu přes 160 km (80 km každým směrem) nebo cestování přes dvě hodiny;
- příplatky za přesčas nebo svátky;
- následné škody (náklady na opravu nebo náhradu jiného majetku, který byl poškozen), ušlý čas, ušlé zisky, ušlé užívání nebo jakékoli jiné náhodné škody jakéhokoli typu.

Nejsou poskytovány žádné implikované záruky obchodovatelnosti nebo způsobilosti pro jakékoli konkrétní použití nebo účel.

Tato záruka platí v době tohoto tisku a její změny jsou vyhrazeny.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 1: ÚVOD

POZNÁMKA: Před zahájením normálního provozu fritézy BIELA 14 v restauraci, je nutno provést úvodní spuštění, ukázkou a zaškolení.

1.1 Všeobecné informace

Před tím, než se pokusíte provozovat toto zařízení, přečtěte si důkladně instrukce v této příručce. Tato příručka pokrývá všechny konfigurace modelů McDonald's BIELA14 LOV™. Fritézy v této rodině modelů mají většinu součástí stejných a když jsou popisovány jako skupiny, budou označovány jako fritézy LOV™.

I když jsou fritézy BIELA14 vzhledově podobné elektrickým fritézám McDonald's RE14, používají pánev pro fritování s nízkým obsahem oleje, automatické doplňování oleje při jeho nízké hladině a automatickou přerušovací filtrovací jednotku. Evropsky vypadající design využívá zaoblené horní části fritézy a velkou kulatou výpusť, která zajistí, aby hranolky a jiný odpad byly spláchnuty do mísy s filtrem. Fritézy BIELA14 LOV™ jsou řízeny počítačem M3000. Fritézy této série jsou dodávány s plnými nebo rozdělenými vanami a je možno je zakoupit v bateriích až pěti fritéz.


1.2 Bezpečnostní informace


Před tím, než se pokusíte svou jednotku provozovat, přečtěte si důkladně instrukce v této příručce.


V celé této příručce najdete texty v dvojitých rámečcích podobné rámečku níže.

NEBEZPEČÍ

Horký olej způsobuje popáleniny. Nikdy se nepokoušejte přesunovat fritézu obsahující horký olej nebo přendávat horký olej z jedné nádoby do druhé.

 **POZOR** – Takto označené rámečky obsahují informace o činnostech nebo podmínkách, které *mohou způsobit nebo mít za následek selhání vašeho systému*.

 **VAROVÁNÍ** – Takto označené rámečky obsahují informace o činnostech nebo podmínkách, které *mohou způsobit nebo mít za následek poškození vašeho systému* a které mohou způsobit selhání vašeho systému.

 **NEBEZPEČÍ** – Takto označené rámečky obsahují informace o činnostech nebo podmínkách, které *mohou způsobit nebo mít za následek poranění zaměstnanců* a které mohou způsobit poškození vašeho systému a/nebo selhání vašeho systému.

Dva senzory pro vypnutí přívodu napájení článků při dosažení vysoké teploty pro případ selhání řídicích prvků teploty.

1.3 Počítačové informace o počítačích M3000

Toto zařízení bylo testováno a bylo o něm zjištěno, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy A na základě části 15 pravidel Federální komunikační komise (FCC) Spojených států. I když toto zařízení je ověřené zařízení třídy A, bylo o něm prokázáno, že splňuje limity třídy B. Tyto limity mají za úkol poskytnout přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení, když je zařízení provozováno v komerčním prostředí. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s instrukcemi podle příručky, může způsobit škodlivé rušení vysokofrekvenční komunikace. Provozování tohoto zařízení v obytné oblasti pravděpodobně způsobí škodlivé rušení; v tomto případě bude uživatel muset toto rušení napravit na své vlastní náklady.

Upozorňujeme uživatele, že veškeré změny nebo modifikace, které nejsou výslovně schváleny stranou zodpovědnou za dodržování zákonů a nařízení, mohou anulovat právo uživatele na provozování tohoto zařízení.

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

Následující příručka připravená Federální komunikační komisí Spojených států může být užitečná pro uživatele: „Jak identifikovat a řešit problémy rušení rádia a televize“ („How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“). Tato příručka je k dispozici od vládní tiskárny USA (U.S. Government Printing Office), Washington, DC 20402, číslo materiálu (Stock No.) 004-000-00345-4.

1.4 Specifické informace pro Evropskou komunitu

Evropská komunita (EK) zřídila určité konkrétní standardy o vybavení tohoto typu. Kdykoli existují rozdíly mezi standardy EK a jinými standardy než EK, informace, kterých se to týká, jsou identifikována zastíněnými rámečky, jako je tento rámeček níže.



1.5 Personál pro instalaci, provozování a servis

Provozní informace pro zařízení Frymaster byly připraveny pro používání pouze kvalifikovaným a/nebo pověřeným personálem, tak jak je definován v části 1.6. **Veškeré instalační a servisní práce na zařízení Frymaster musí být prováděny personálem pro instalaci nebo servis, který má potřebnou kvalifikaci, osvědčení, licenci a/nebo pověření, tak jak je to definováno v části 1.6.**

1.6 Definice

KVALIFIKOVANÝ A/NEBO POVĚŘENÝ PROVOZNÍ PERSONÁL

Kvalifikovaný/pověřený provozní personál je personál, který si pečlivě přečetl informace v této příručce a dobře se seznámil s funkcemi tohoto zařízení, nebo personál, který má z minulosti zkušenosti s provozováním zařízení pokrytého v této příručce.

KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL PRO INSTALACI

Kvalifikovaný personál pro instalaci jsou jednotlivci, firmy, korporace a/nebo společnosti, které jsou (osobně nebo prostřednictvím zástupce) zapojeni do instalace elektrických zařízení a zodpovídají za ně. Kvalifikovaný personál musí mít zkušenosti z tohoto typu práce, musí dobře znát potřebná elektrická bezpečnostní opatření a musí dodržovat všechny požadavky aplikovatelných národních a místních kódů.

KVALIFIKOVANÝ PERSONÁL PRO SERVIS

Kvalifikovaný personál pro servis je personál, který je dobře obeznámený se zařízením Frymaster a který byl pověřen společností Frymaster, L.L.C. k provádění servisu zařízení. Veškerý pověřený personál pro servis musí být vybaven kompletní sadou příruček pro servis a součástky a musí mít zásoby minimálního množství součástek pro zařízení Frymaster. Seznam pověřených servisních středisek společnosti Frymaster (Frymaster Dean Factory Authorized Service Centers - ASA) je dodáván s fritézou při odeslání z továrny. ***Pokud nebude pro servis použit kvalifikovaný personál, bude zrušena záruka Frymaster pro vaše zařízení***

1.7 Postup pro reklamaci poškození zásilky

Co dělat, pokud obdržíte zařízení poškozené:

Toto zařízení prošlo před expedicí z továrny pečlivou inspekcí a bylo zabaleno vyškoleným personálem. Po převzetí zařízení přijímá plnou zodpovědnost za jeho doručení přepravní společnost.

1. **Reklamujte poškození okamžitě** – nezávisle na míře poškození.
2. **Zkontrolujte všechny viditelné ztráty a poškození a zaznamenejte je** a zajistěte, aby tyto informace byly zapsány do nákladního listu nebo stvrzenky pro expresní doručení a byly podepsány doručovatelem.
3. **Skryté poškození nebo ztráty** – Pokud poškození bude zjištěno až po vybalení zařízení, vyrozumějte přepravní nebo dopravní společnost **okamžitě** po zjištění poškození a podejte reklamaci na skryté poškození. Tato reklamace musí být podána do 15 dní od doručení dodávky. Uložte si obal k inspekci.

***Frymaster ODMÍTÁ ZODPOVĚDNOST ZA POŠKOZENÍ NEBO ZTRÁTU
BĚHEM PŘEPRAVY.***

1.8 Informace o servisu

S žádostí o údržbu nebo opravy, které nejsou běžné nebo o servisní informace se obraťte na místní autorizované servisní středisko Frymaster Dean (Frymaster Dean Authorized Service Center - ASA). Abychom vám mohli rychle pomoci, autorizované servisní středisko Frymaster Dean (ASA) nebo zástupce servisního oddělení vyžadují určité informace o vašem vybavení. Většina těchto informací je vytištěna na destičce přichycené na vnitřek dveří fritézy. Čísla součástek naleznete v příručce pro servis a součástky. Součástky si můžete objednat přímo od svého místního ASA nebo distributora. S fritézami se při distribuci z továrny dodává seznam ASA Frymaster Dean. Pokud nemáte přístup k tomuto seznamu, kontaktujte servisní oddělení Frymaster Dean na telefonním čísle 1-800-551-8633 nebo 1-318-865-1711 nebo e-mailem na adrese service@frymaster.com.

Abychom vám mohli snadno pomoci, budeme potřebovat následující informace:

Číslo modelu _____

Sériové číslo _____

Napětí _____

Popis problému _____

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 2: POKYNY K INSTALACI

2.1 Všeobecné požadavky na instalaci

K bezpečnému, účinnému a bezproblémovému provozování tohoto zařízení je zapotřebí řádná instalace.

Všeckeré instalační a servisní práce na zařízení Frymaster Dean musí být prováděny personálem pro instalaci nebo servis, který má potřebnou kvalifikaci, osvědčení, licenci a/nebo pověření, tak jak je to definováno v části 1.6.

Nepoužití personálu pro instalaci nebo servis s potřebnou kvalifikací, osvědčením, licencí a/nebo pověřením (tak, jak je to definováno v části 1.6 této příručky) pro instalaci nebo jiný servis tohoto zařízení povede k anulování záruky Frymaster a může mít za následek poškození zařízení nebo poranění personálu.

Pokud existuje rozpor mezi pokyny a informacemi v této příručce a místními nebo národními kódy nebo regulacemi, instalace a provoz by měly být prováděny v souladu s kódy nebo regulacemi platnými v zemi, ve které je zařízení instalováno.

Servis je možno objednat kontaktováním místního pověřeného servisního střediska Frymaster Dean.

UPOZORNĚNÍ

Všechny fritézy dodávané z výroby bez kabelů a zástrček musí být pevně zapojené pomocí pružného vedení k bloku terminálu v zadní části fritézy. Tyto fritézy musí být pevně zapojené v souladu s parametry NEC. Pevně zapojené jednotky musí zahrnovat instalaci zařízení zabraňujících pohybu.

NEBEZPEČÍ

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto zařízení bez závislosti na elektrickém vedení nebo přenášení stresu na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud omezující souprava chybí, kontaktuje místní pověřené servisní středisko Frymaster Dean (Frymaster Dean Factory Authorized Service Center – ASA).

UPOZORNĚNÍ

Pokud je toto zařízení zapojeno kabelem přímo k zdroji elektrického napájení, musí mít toto přímé zapojení prostředek k odpojení od zdroje napájení s oddělením kontaktů aspoň 3 mm u všech pólů.

UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení musí být umístěno tak, aby zástrčka byla přístupná, pokud nejsou k dispozici jiné prostředky k odpojení od zdroje napájení (např. jistič).

UPOZORNĚNÍ

Pokud je toto zařízení trvale zapojené k pevné elektroinstalaci, musí být zapojené pomocí měděných kabelů s teplotní zatížitelností, která nesmí být nižší než 75 °C.

UPOZORNĚNÍ

Pokud je kabel elektrického napájení poškozen, musí být vyměněn technikem pověřeného servisního střediska Frymaster Dean nebo podobně kvalifikovaným pracovníkem, aby se zabránilo nebezpečí.

⚠ NEBEZPEČÍ

Toto zařízení musí být zapojeno ke zdroji napájení se stejným napětím a fází jako jsou uvedené na destičce s jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dveří zařízení.

⚠ NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická spojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu s diagramem/diagramy pro elektroinstalaci dodaným(i) s tímto zařízením. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení zkontrolujte diagram(y) elektroinstalace přichycené k vnitřní části dveří zařízení.

⚠ NEBEZPEČÍ

Zařízení Frymaster Dean dodávané s nohami jsou určena pro stacionární instalace. Zařízení s nohami musí být při jejich přesunu zdvihnuta, aby se zabránilo poškození zařízení a tělesnému poranění. Pro instalace s možností pohybu musí být použitelná doplňková kolečka pro zařízení. Otázky? Zavolejte na číslo 1-800-551-8633.

⚠ NEBEZPEČÍ

Nepřipojujte odkapávací desku k samostatné fritéze. Fritéze by mohla být nestabilní, mohla by se převrátit a způsobit zranění. Na ploše zařízení nesmí nikdy být žádné hořlavé materiály.

NEBEZPEČÍ

Stavební kód zakazuje instalaci fritézy s otevřenou nádrží horkého oleje vedle otevřeného plamene jakéhokoli typu, včetně otevřeného plamene grilů a sporáků.

V případě výpadku napájení se fritéza/y automaticky vypne/ou. Pokud k tomu dojde, otočte spínač napájení do polohy VYPNUTO (OFF). Nepokoušejte se fritézu/y spustit, dokud napájení nebude obnoveno.

Na zařízení a kolem něj nesmí být hořlavé materiály; výjimkou je možná instalace na hořlavých podlahách.

U stavby z hořlavého materiálu musí být na obou stranách a vzadu zajištěn odstup 15 cm. Před zařízením musí být prostor aspoň 61 cm k zajištění servisu a řádného provozu.

⚠ VAROVÁNÍ

Neblokujte oblast kolem základny nebo pod fritézami.

2.1.2 Požadavky na elektrické uzemnění

Všechna elektrická zařízení musí být uzemněna v souladu se všemi aplikovatelnými národními a místními kódy a kde je to aplikovatelné, také kódy Evropské komunity. Diagram elektroinstalace je umístěn na vnitřní straně dveří fritézy. Odpovídající napětí viz. destička s technickými parametry na vnitřní straně dveří fritézy.

VAROVÁNÍ

K zajištění bezpečného a účinného fungování fritézy a digestoře musí být elektrická zástrčka pro linku 120 voltů, která se používá k napájení digestoře, plně zapojená a zajištěná ve své zástrčce s kolíkem a objímkou.

2.1.3 Požadavky pro Austrálii

Instalace musí být provedena v souladu AS 5601 / AG 601, místními nařízeními, a zákonnými nařízeními pro plyn, elektřinu a dalšími relevantními zákonnými nařízeními.

2.2 Požadavky na napájení

Třífázová zástrčka pro napájení článků má zatížitelnost 60 ampérů, 250 V střídavého proudu a má konfiguraci NEMA L15-60P. Zástrčka pro ovládání a filtr má zatížitelnost 20 ampérů, 120/208 V střídavého proudu a má konfiguraci NEMA L21-20P. Každá fritéza by měla mít vlastní kabel pro napájení článků na individuálním obvodu i kabel pro ovládání.

NAPĚTÍ	FÁZE	ELEKTRICKÝ PŘÍVOD DO BUDOVY	MIN. VELIKOST	AWG (VELIKOST) (mm ²)	AMPÉRŮ NA FÁZI		
					F1	F2	F3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

UPOZORNĚNÍ

Pokud je toto zařízení trvale zapojené k pevné elektroinstalaci, musí být zapojené pomocí měděných kabelů s teplotní zatížitelností, která nesmí být nižší než 75 °C

NEBEZPEČÍ

Toto zařízení musí být zapojeno ke zdroji napájení se stejným napětím a fází jako jsou uvedené na destičce s jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dveří zařízení.

NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická spojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu s diagramem/diagramy pro elektroinstalaci dodaným(i) s tímto zařízením. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení zkontrolujte diagram(y) elektroinstalace přichycené k vnitřní části dveří zařízení.

2.3 Poté, co jsou fritézy umístěné na fritovací stanici

NEBEZPEČÍ

Žádný konstrukční materiál na fritéze nesmí být měněn nebo odstraňován k umožnění umístění pod digestoř. Otázky? Zavolejte na horkou linku servisu Frymaster Dean na číslo 1-800-551-8633.

1. Poté, co umístíte fritézu na fritovací stanici, ověřte pomocí vodováhy umístěné na horní ploše fritézy, že je daná jednotka umístěna vodorovně jak ze strany na stranu, tak ze předu do zadu.

K zajištění, aby fritézy byly ve vodorovné poloze, upravte kolečka; dávejte přitom pozor, aby fritéza/a byla/y na fritovací stanici ve správné výšce.

Když je fritéza vyrovnána ve konečné poloze, nainstalujte zařízení k zabránění pohybu dodávaná KES, aby fritéza nebyla omezována pouze elektrickým vedením nebo spojením nebo aby na něj nepřenášela pnutí. Nainstalujte zařízení k zabránění pohybu podle dodaných instrukcí. Pokud jsou zařízení k zabránění pohybu odpojena kvůli servisu nebo z jiných důvodů, musí být znovu zapojena před tím, než bude fritéza použita.

 **NEBEZPEČÍ**

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto zařízení bez závislosti na přenášení stresu na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud souprava zabraňující pohybu chybí, kontaktuje místní pověřené servisní středisko Frymaster Dean (Frymaster Dean Factory Authorized Service Center – ASA).

 **NEBEZPEČÍ**

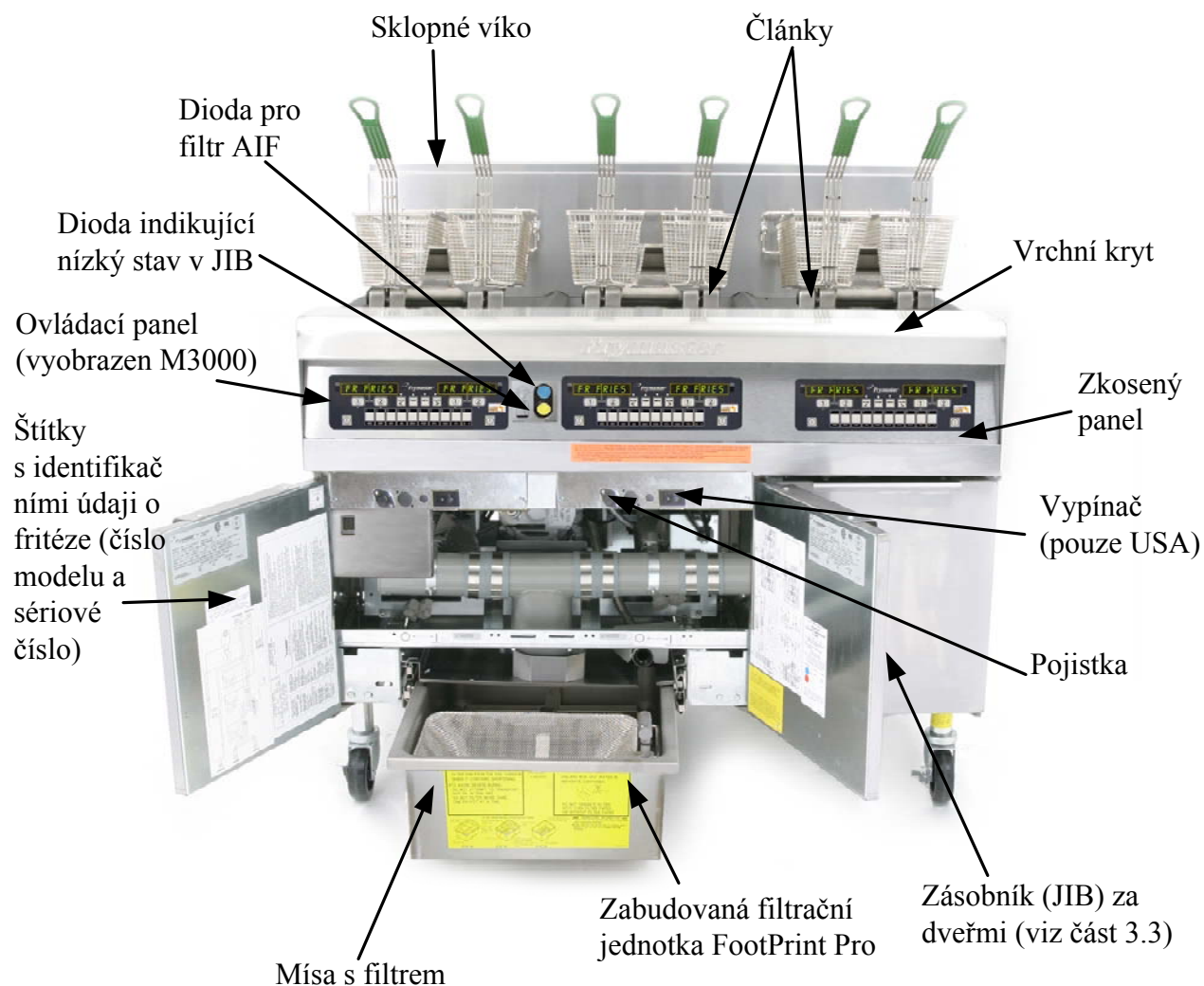
Horký olej může způsobit závažné popáleniny. Zabraňte kontaktu. Za všech okolností je nutno odstranit olej z fritézy před tím, než se ji pokusíte přemístit, abyste zabránili jeho rozlití, pádům a závažným popáleninám. Pokud fritéze není zajištěna v pevné pozici, může se převrátit a způsobit osobní poranění.

2. Fritézu/y vypusťte, vyčistěte a naplňte olejem na vaření. (Viz. *Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu* v kapitole 3.)

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA 14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 3: PROVOZNÍ POKYNY

SEZNAMUJEME SE S ELEKTRICKOU FRITÉZOU BIELA14 SÉRIE LOV™



TYPICKÁ KONFIGURACE (ZOBRAZENA BIELA314)

POZNÁMKA: Vzhled vaší fritézy se může nepatrně lišit od vzhledu zobrazené fritézy v závislosti na konfiguraci a datu výroby.

3.1 Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu

Nastavení

⚠ NEBEZPEČÍ

Zařízení nikdy nepoužívejte s prázdnou fritovací vanou. Fritovací vana musí být předtím, než spustíte články, naplněna vodou nebo olejem po rysku. Pokud byste ji nenaplnili, způsobíte neopravitelné poškození článků a může dojít k požáru.

⚠ NEBEZPEČÍ

Před naplněním fritovací vany olejem z ní odstraňte kapky vody. Pokud tak neučiníte, dojde při zahřátí oleje na teplotu pro vaření k rozstříkávání horké tekutiny.

⚠ VAROVÁNÍ

BIELA14 není určena pro používání ztužených tuků. V této fritéze používejte pouze tekuté tuky. Pokud byste použili ztužené tuky, ucpaly by se hadičky na olej. Fritéza BIELA14 pojme 14 kg oleje (14 litrů) pro plnou vanu a 7 kg (7 litrů) pro dvojitou vanu při 21 °C.

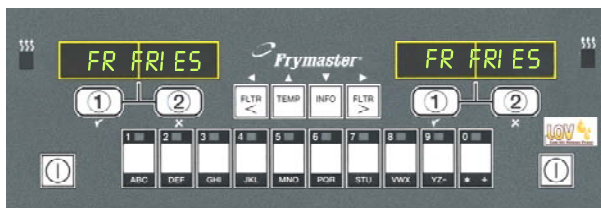
1. Naplňte fritovací vanu olejem na vaření ke spodní rysce HLADINY OLEJE, nacházející se v zadní části fritovací vany. Tak bude moci olej po zahřátí zvětšit svůj objem. Neplňte studený olej výše než je spodní ryska; mohlo by dojít k jeho přetečení, neboť teplo zvětšuje jeho objem. Pokyny ohledně plnění vany z velké nádrže u systémů s velkou nádrží na olej viz část 4.11.4 na stránce 4-22.
2. Zajistěte, aby napájecí kabely byly zapojeny do odpovídajících zásuvek. Zkontrolujte, zda je přední část zástrčky zarovnaná s destičkou zásuvky a zda není vidět žádná část vidlic.
3. Zajistěte, aby bylo zapnuto napájení. Některé modely jsou vybavené hlavním vypínačem, který se nachází za dvířkami skříně fritézy na předním panelu skřínky se součástmi, vedle pojistek.
4. Zajistěte, aby byl počítač zapnut (poloha ON). Po zapnutí počítače se začne zahřívát fritéza a na displeji se bude střídát **MLT-CYCL** (více cyklů) a **LOW TEMP** (nízká teplota), dokud teplota ve fritéze nedosáhne 82 °C. Zpráva **LOW TEMP** (nízká teplota) je zobrazena, dokud se rozdíl mezi aktuální a nastavenou teplotou nezmenší na 15°. Jakmile fritéza dosáhne nastavené teploty a počítač zobrazuje produkt nebo přerušovaná čára, fritéza je připravené k použití.
5. Zajistěte, aby hladina oleje byla na horní rysce HLADINY OLEJE, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

Ukončení provozu

1. Vypněte fritézu.
2. Přefiltrujte olej a vyčistěte fritézu (viz. kapitoly 5 a 6).
3. Umístěte kryty na fritovací vany.

3.2 Provoz

Tato fritéza je vybavena počítači M3000 (vyobrazeno níže). Programování a postupy pro provozování počítače viz *Pokyny pro provozování počítače M3000 v kapitole 4*.



POČÍTAČ M3000

Provozní pokyny pro zabudovaný filtrační systém viz. kapitola 5 této příručky.

3.3 Automatické doplnění oleje při jeho nízké hladině

Pokud je fritéza vybavena systémem pro doplňování oleje při jeho nedostatku (Low Oil Volume - LOV™), úroveň oleje ve fritéze jsou průběžně kontrolovány a olej je dle potřeby doplňován do fritovacích van ze zásobníku ve skříni. Do zásobníku se vejde krabice oleje o obsahu zhruba 16 kg. Při běžném provozu toto množství vydrží přibližně dva dny.

Součásti systému jsou označeny vpravo (viz. obrázek 1).

POZNÁMKA: Tento systém je určen k doplňování oleje do fritovacích van, nikoli k jejich plnění. Fritovací vany vyžadují po spuštění a po důkladném čištění (vyvaření) ruční plnění.

3.3.1 Příprava systému k použití

Při přípravě systému na úvodní spuštění sejměte příčnou vzpěru (viz obrázek 2). Za použití šroubků odstraněných z příčné vzpěry připojte košík JIB, dodávaný v sadě doplňků (viz obrázek 3). Používáte-li pevné zkrácení možnosti viz příloha B pro instrukce.

3.3.2 Instalace zásobníku s olejem

Sejměte z nádoby na olej původní víčko a těsnicí fólii. Nasad'te místo něj dodávané víčko, které má připojené sací zařízení. Zajistěte, aby přívodní hadice dosahovala od víčka na dno nádoby na olej.

Umístěte zásobník s olejem do skříně a zasuňte jej na místo (viz vyobrazení na další straně). Při vkládání zásobníku do fritézy zabraňte kontaktu se sacím zařízením ve vnitřní části skříně.

Systém je nyní připraven k provozu.

3.3.3 Běžná výměna oleje

Když bude docházet olej v zásobníku, rozsvítí se žlutá dioda (viz obrázek 4). Po doplnění zásobníku a/nebo jeho výměně stiskněte a podržte oranžové resetovací tlačítko nad zásobníkem JIB, dokud žlutá dioda nezhasne. Používáte-li pevné zkrácení viz příloha C pokyny.

Spínač pro znovunastavení po nízké hladině v JIB (zásobník ve skříni): Znovunastavuje žlutou diodu po výměně oleje.

Zvláštní víčko: Má připevněný vývod pro čerpání oleje ze zásobníku do van fritézy.

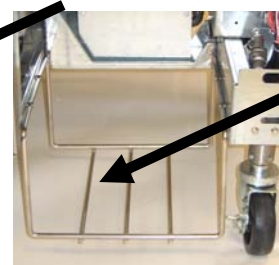
Zásobník ve skříni (JIB): JIB je zásobník na olej.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4

1. Otevřete skříň a vysuňte z ní zásobník (viz. obrázek 5).
2. Sejměte víčko a nalijte rovnoměrně zbývající olej do všech fritovacích van (viz. obrázek 6).



Obrázek 5



Obrázek 6

3. S náhradním zásobníkem ve svislé poloze z něj sejměte víčko a těsnicí fólii (viz obrázek 7).
4. Zasuňte trubici do nové plné nádoby (viz. obrázek 8).



Obrázek 7



Obrázek 8

5. Zasuňte zásobník do prostoru ve skříni fritézy (viz obrázek 5).
6. Stiskněte a podržte oranžové resetovací tlačítko JIB, dokud žlutá dioda JIB nezhasne (viz obrázek 9).

**o zásobníku JIB
nepřidávejte HORKÝ
nebo POUŽITÝ olej**



3.3.4 Hromadné mazací systémy

Návod k instalaci a používání systému olejové se nacházejí v příloze se nachází na zadní straně tohoto návodu.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 4: POKYNY K OBSLUZE POČÍTAČE M3000



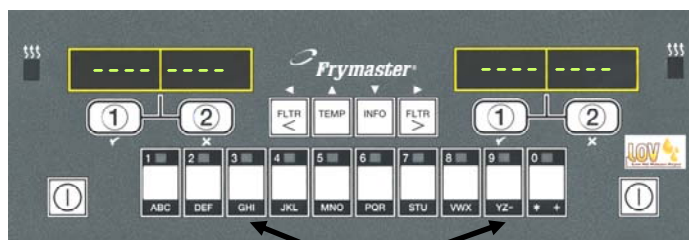
4.1 Všeobecné informace o počítáči M3000

Vítáme vás u počítáče M3000, který si uchoval snadnost ovládání modelů M2000 a 100B jedním tlačítkem a funkci nabídky 40 produktů. Tento počítáč je snadno použitelný. Jedním stisknutím tlačítka se spustí cyklus vaření pro položku vařenou ve vyhrazené vaně. Stejný pružný počítáč pro vanu s několika produkty dokáže spustit cyklus vaření pouhými dvěma stisknutími tlačítka. Stačí, když zvolíte položku nabídky na tlačítku produktu a stisknete jej a pak stisknete tlačítko kanálu vaření pod displejem zobrazujícím požadovanou položku. Počítáč může plynule přecházet od McNuggets přes křupavé kuře k jakékoli přidané položce nabídky.

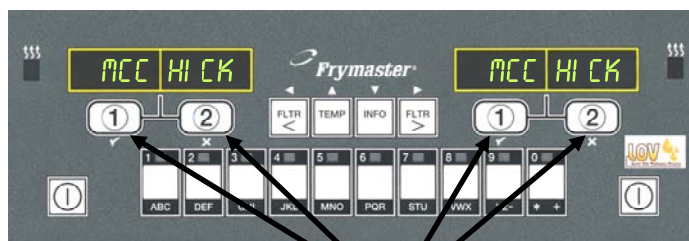
V typickém prostředí restaurace zobrazí M3000 na stanici se třemi fritovacími vanami FR FRIES (HRANOLKY) (vyobrazeno výše) a spustí cyklus vaření jedním stisknutím tlačítka kanálu vaření. Na stanici pro kuře/filé displej zobrazí přerušované linky. Pokud chcete spustit cyklus vaření,

stiskněte tlačítko produktu a pak stiskněte tlačítko kanálu vaření, které odpovídá umístění zasunutého košíku. Po stisknutí tlačítka produktu pro McChicken (kuře) se na displeji zobrazí McChick. Stačí, když stisknete tlačítko vaření odpovídající umístění příslušného zasunutého košíku.

M3000 bude fungovat s elektrickými i plynovými fritézami, jak s plnou, tak rozdělenou vanou.



Po stisknutí tlačítek produktů 3 nebo 9 se zobrazí McChick.



Stisknutím jakéhokoli tlačítka cyklu vaření pod displejem McChick se spustí cyklus vaření.

4.2 Základní provoz

Základní provoz



Zapnutí fritézy

Stiskněte libovolné tlačítko pro plnou vanu; stiskněte tlačítko na požadované straně pro rozdělenou vanu.



Vypnutí fritézy

Stiskněte libovolné tlačítko pro nerozdělenou vanu; stiskněte tlačítko na požadované straně pro rozdělenou vanu.



Kontrola teploty fritovací vany

Stiskněte jednu klávesu TEMP (teplota). Displej zobrazí teploty fritovacích van.



Kontrola nastavené teploty fritovací vany

Stiskněte dvakrát klávesu TEMP (teplota). Displej zobrazí nastavené teploty fritovacích van.



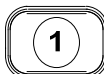
Zrušení aktivity nebo varovného signálu

Stiskněte klávesu pod aktivním displejem.



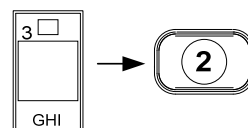
Spuštění cyklu vaření s jedním tlačítkem (vyhrazený režim)

Stiskněte libovolnou pod displejem ukazujícím požadovanou položku.



Spuštění cyklu vaření se dvěma tlačítky (režim více produktů)

Stiskněte klávesu produktu s ikonou požadovaného produktu. Stisknutím tlačítka kanálu vaření zahájíte cyklus vaření.



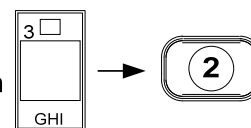
Změna z vyhrazeného režimu na režim více produktů

Stiskněte tlačítko kanálu vaření pod zobrazenou položkou nabídky a držte jej přibližně tři sekundy, dokud se nezve pípnutí. Na displeji se objeví přerušovaná čára.



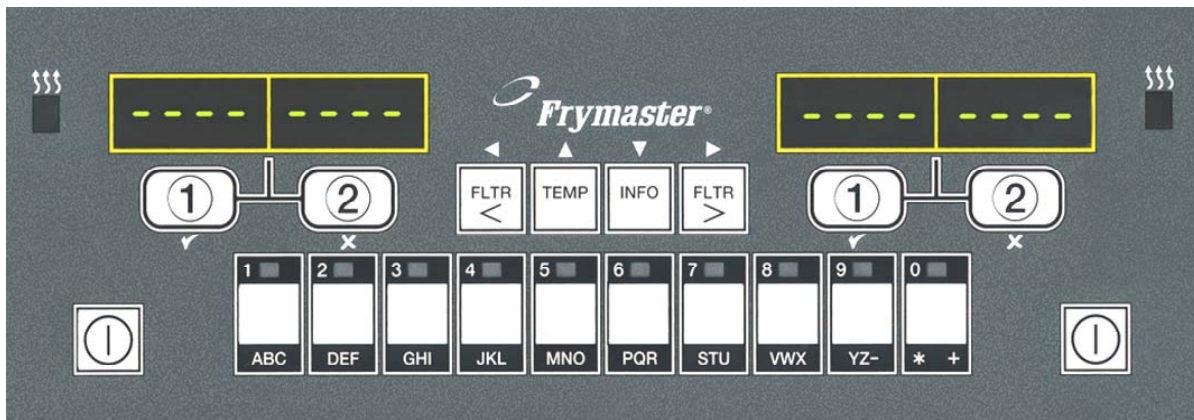
Změna z režimu více produktů na vyhrazený režim






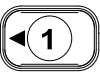
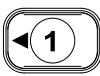
Stiskněte klávesu produktu s ikonou požadovaného produktu. Stiskněte tlačítko kanálu vaření pod displejem se zobrazenou požadovanou položkou, dokud se nezve pípnutí (přibližně tři sekundy).



4.3 Vaření s displejem zobrazujícím více produktů

Vaření s displejem pro více produktů



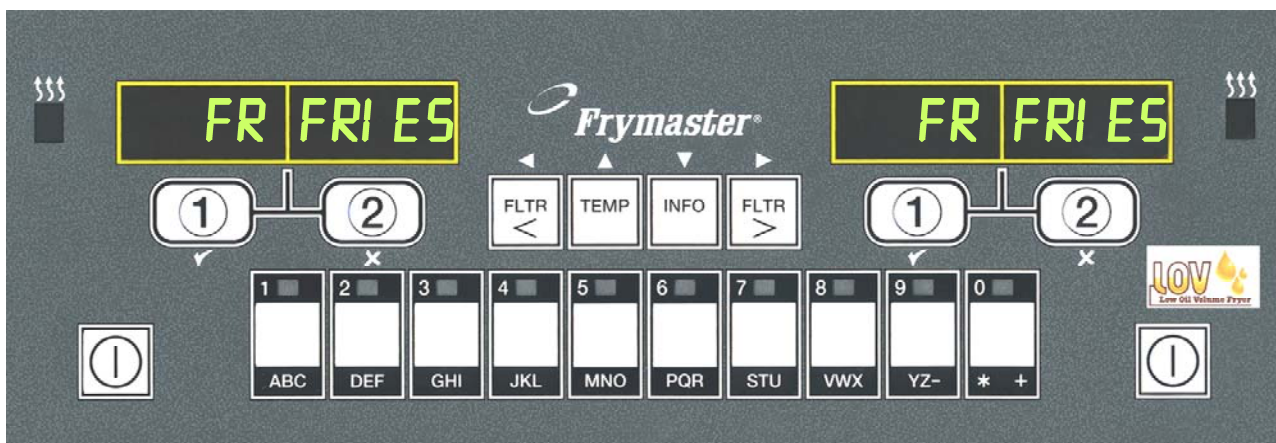
- 1 Na obou displejích se objeví přerušovaná čára. 
- 2 Stiskněte tlačítko produktu. 
- 3 Vana s vhodnou nastavenou teplotou zobrazí: přejděte ke kroku 5. 
- 4 Vana s nevhodnou nastavenou teplotou zobrazí:  Pokud k tomu dojde, změňte nastavenou teplotu stisknutím tlačítka přiřazeného k produktu.  Když se objeví znaky zvojitých šipek, okamžitě stiskněte tlačítko kanálu vaření a podržte jej, dokud se neozve pípnutí (přibližně tři sekundy). 
- 5 Stisknutím tlačítka kanálu vaření zahajte cyklus vaření. 

POZNÁMKA: Pokud se objeví chybová zpráva *REMOVE DISCARD PRODUCT* (VYJMOUT A ZLIKVIDOVAT PRODUKT), stiskněte tlačítko kanálu vaření pod zprávou, čímž zrušíte alarm a odstraní chybovou zprávu.


- 6 Na displeji se bude střídát název produktu a zbývající čas vaření. 
- 7 Pokud tato položka nabídky vyžaduje další aktivitu, tato aktivita (například protřesení) se zobrazí v okamžiku, kdy má být provedena. 
- 8 Stisknutím tlačítka kanálu vaření pod displejem s textem duty (aktivita) zrušte varovný signál. 
- 9 Když uplyne doba vaření, zobrazí se výzva pull (vytáhnout); zazní varovný signál. 
- 10 Stisknutím tlačítka kanálu vaření pod displejem pull (vytáhnout) zrušte varovný signál. 
- 11 Pod aktivním displejem se na konci cyklu vaření znovu objeví přerušovaná čára. 

4.4 Vaření s vyhrazeným displejem

Vaření s vyhrazeným displejem




1 Na displeji se zobrazí položka nabídky, např. **FR FRIES** (hranolky).


2 Stisknutím tlačítka kanálu vaření začnete cyklus vaření. 

3 Na displeji se bude střídát zkrácený název produktu a zbývajcí čas vaření. **FRY ↔ 2:34**


4 Když je zapotřebí protřást fritovací košík, zobrazí se výzva k aktivitě. **DUTY**

5 Varovný signál vypnete stisknutím tlačítka kanálu vaření. 

6 Když je dokončen cyklus vaření, zobrazí se pull (vytáhnout). **PULL**

7 Varovný signál vypnete stisknutím tlačítka kanálu vaření. 

8 Zobrazí se Q7 a střídá se s FRY (hranolky). Současně běží odpočet času udržení kvality. **Q 7 ↔ FRY**
Q 1 ↔ FRY

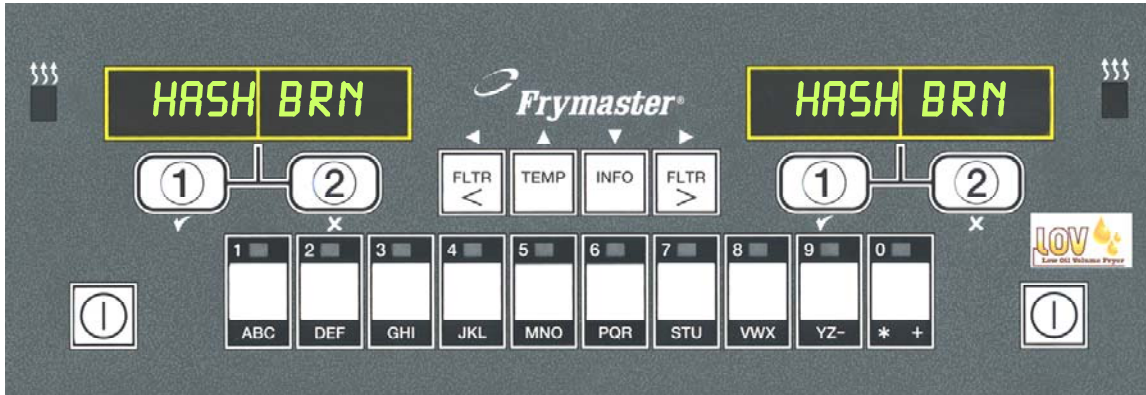
9 Stisknutím tlačítka kanálu vaření se spustí cyklus vaření a ukončí se odpočítávání času udržení kvality. 

10 Po uplynutí času udržení kvality se zobrazí QUAL (kvalita). **QUAL**

11 Stisknutím tlačítka kanálu vaření se zobrazí FR FRIES (hranolky) a jednotka je připravená na vaření. 
FR FRIES

4.5 Změna z nastavení na snídani na oběd

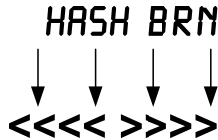
Změna z nastavení na snídani na oběd



- 1** Stiskněte a rychle uvolněte tlačítko produktu pro hranolky.



- 2** Na displeji se místo HASH BRN (bramborové placičky) zobrazí <<<<<<>>>>>>; zazní varovný signál.



- 3** Stiskněte a podržte tlačítko kanálu vaření pod displejem, dokud neuslyšíte pípnutí (zhruba tři sekundy), pak tlačítko uvolněte.

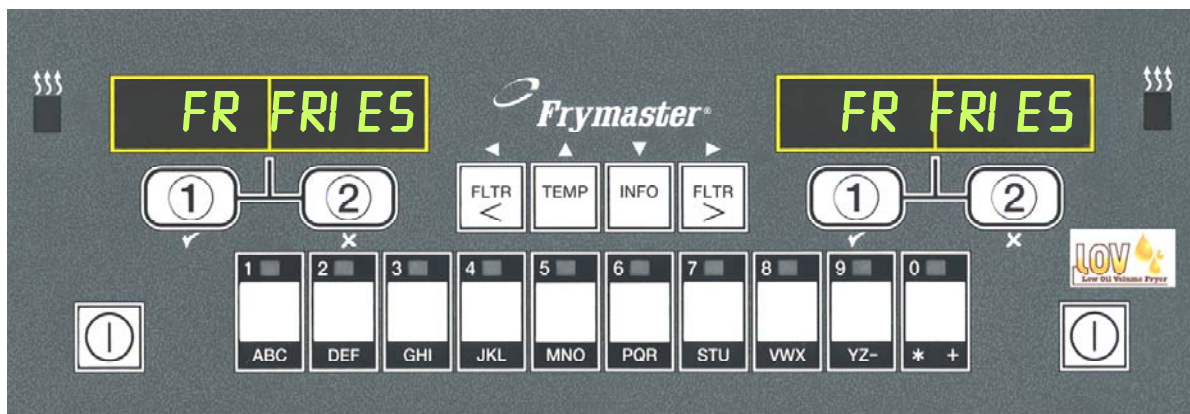


- 4** Na displeji se zobrazí FR FR FRI ES FRIES (hranolky).

Proved'te tyto kroky na obou stranách, aby oba displeje zobrazovaly FR FRIES (hranolky)

4.6 Změna z nastavení na oběd na snídani

Změna z nastavení na oběd na snídani



1 Počítač zobrazuje

FR FRI ES

2 Stiskněte a rychle uvolněte tlačítko produktu pro bramborové placičky.



3 Na displeji se místo FR FRIES (hranolky) zobrazí <<<<<>>>>>>; zazní varovný signál.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<<>>>>

4 Stiskněte a podržte tlačítko kanálu vaření pod displejem, dokud neuslyšíte pípnutí (zhruba tři sekundy), pak tlačítko uvolněte.



5 Displej se změní na **LOW TEMP** (nízká teplota), dokud nebude dosaženo nastavené teploty.

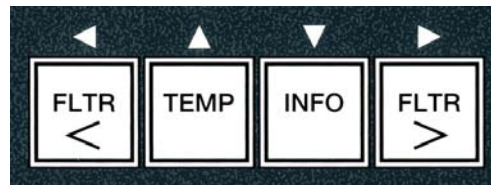
6 Na displeji se zobrazí **HASH BRN** (bramborové placičky).

Proved'te tyto kroky na obou stranách, aby oba displeje zobrazovaly HASH BRN (bramborové placičky).

4.7 Popis a funkce tlačítek M3000

4.7.1 Navigační tlačítka

Nabídka M3000 používá tlačítka ◀ ▶ a ▲ ▼ pro navigaci mezi různými nabídkami a dílčími nabídkami (viz obrázek 1).



Při programování levá obrazovka zobrazuje položku nabídky nebo dílčí nabídky. Pravá obrazovka slouží k zadávání údajů. Údaje se zadávají pomocí alfanumerických znaků, procházením seznamy nebo přepínáním mezi volbami.



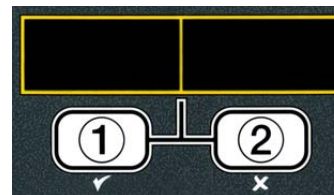
Pokud během programování nestisknete tlačítko během jedné minuty, počítač se vrátí do provozního režimu.

4.7.2 Tlačítka pro filtr, teplotu a informace

Tlačítka < **FLTR (Filtrování)** a **FLTR (Filtrování)** > (viz obrázek 1) slouží k vyžádanému filtrování levé a pravé vany u fritézy s rozdělenou nebo plnou vanou. Tlačítka **FLTR (Filtrování)** po jednom stisknutí zobrazí počet cyklů vaření zbývajících do výzvy k filtraci. Při dvojitém stisknutí tlačítka **FLTR (Filtrování)** se zobrazí datum a čas posledního filtrování. Při jednom stisknutí tlačítka **TEMP (Teplota)** v době, kdy je zapnutá fritéza, se zobrazí současná teplota vany na obou stranách. Při stisknutí tlačítka **TEMP (Teplota)** dvakrát v době, kdy je zapnutá fritéza, se zobrazí nastavené teploty van. Pokud je fritéza vypnutá, displej zobrazí současně verze softwaru. Pokud je tlačítko **INFO (informace)** (viz obrázek 1) stisknuté jednou v době, kdy je fritéza zapnutá, zobrazí čas obnovení, tj. dobu potřebnou pro zvýšení teploty každé vany od posledního testu. Bude to doba potřebná pro zvýšení teploty oleje z 28 °C na teplotu mezi 121 °C a 149 °C. Maximální doba obnovení by neměla přesáhnout 1:40 u elektrického ohřevu a 2:25 u ohřevu plynem. Při stisknutí tlačítka **INFO (informace)** a jeho podržení po dobu tří sekund se zobrazí informace o používání, statistické informace o filtru a poslední cykly vaření (podrobnosti o tlačítku INFO (informace) viz stránky 4-34).

4.7.3 Tlačítka pro kanál vaření a výběr

Tlačítka ✓ ✕ jsou tlačítka s dvojitou funkcí; ovládají se prostřednictvím číselných tlačítek **1** a **2**. Nacházejí se přímo pod diodami. Tato tlačítka použijte k výběru nebo zrušení funkcí. Tlačítko ✕ se používá k vrácení se a výstupu z dílčích nabídek.



4.8 Strom shrnující nabídku M3000

Níže uvádíme hlavní programovací části v M3000 a pořadí, ve kterém je možno nalézt tituly dílčích nabídek v částech Příručky pro instalaci a provoz.

Přidávání položek nových produktů do nabídky (Výběr produktu) Položky přiřazování produktů nabídky tlačítkům produktů Vypouštění, doplňování a likvidace oleje

Viz část 4.10.2

Viz část 4.10.3

Viz část 4.10.4

Nabídka filtrování 4.11

- [Stiskněte a podržte ◀ FLTR nebo FLTR ▶] (FLTR = filtrování)
- Automatické filtrování
- Údržba filtru
- Vypuštění
- Vypouštění do mísy
- Plnění vany z mísy na vypuštěný olej
- Plnění vany z velké nádrže (pouze velká nádrž)
- Z mísy do odpadu (pouze velká nádrž)

Programování

— Programování úrovně 1 4.12

- [Stiskněte a podržte tlačítka TEMP a INFO, 2 pípnutí, zobrazí se Level 1 (úroveň 1), zadejte 1234]
- Volba produktu 4.10.2
 - Název
 - Doba vaření
 - Teplota
 - Označení vaření
 - Čas aktivity 1
 - Čas aktivity 2
 - Časovač kvality
 - Vypnout aut. průběžnou filtraci
 - Přiřadit tlačítko
- Hodiny aut. průběžné filtrace 4.12.1
 - Vypnuto
 - Zapnuto
- Režim hloubkového čištění 4.12.2
- Test bezp. teplotního limitu 4.12.3
- Nastavení fritézy 4.9

— Programování úrovně 2 (úroveň správce) 4.13

- [Stiskněte a podržte tlačítka TEMP a INFO, 3 pípnutí, zobrazí se Level 2 (úroveň 1), zadejte 1234]
- Kompenzace produktu Citlivost pro produkt 4.13.1
- Záznam chyb Záznam posledních 10 chybových kódů 4.13.2
- Nastavení hesla Změna hesel 4.13.3
 - Nastavení [zadejte 1234]
 - Použití [zadejte 4321]
 - Úroveň 1 [zadejte 1234]
 - Úroveň 2 [zadejte 1234]
- Tón varovného signálu Hlasitost a tón 4.13.4
 - Hlasitost 1-9
 - Tón 1-3
- Filtrovat po Zadejte počet vaření před zobrazením výzvy k filtrování 4.13.5
- Interval filtrování Zadejte dobu mezi cykly filtrování 4.13.6

— Informační režim 4.14

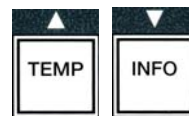
- [Stiskněte a podržte 3 sekundy tlačítko INFO, zobrazí se informační režim]
- Konfigurace plné/rozdělené vany
 - Statistika filtrování 4.14.1
 - Přehled použití 4.14.2
 - Poslední dávka 4.14.3
 - TPM (celkových polárních materiálů) 4.14.4

4.9 Programování fritézy v režimu nastavení

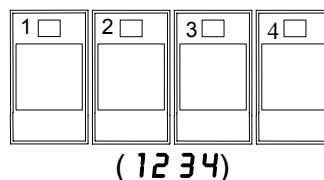
Tento počítač po úvodním spuštění, při změně počítače nebo při přístupu z úrovně 1 vyžaduje ke správné činnosti nastavení parametrů v režimu konfigurace. Konfigurací se nastaví čas, datum, formát data, jazyk, typ fritézy, typ vany, typ systému oleje a stupnice teploty. Tato nastavení by měl měnit pouze technik.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

- 1 Přejděte do režimu programování úrovně 1 současným stisknutím tlačítek **TEMP (teplota)** a **INFO (Informace)**, dokud se nezobrazí **LEVEL 1** (úroveň 1). Počítač zobrazí **ENTER CODE** (Zadat kód).



- 2 Zadejte **1234**.



Počítač zobrazí na tři sekundy **LEVEL 1 PROGRAM** (programování úrovně 1), které se změní na **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).

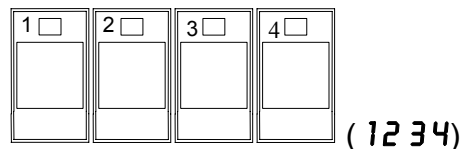
3. Stiskněte tlačítko **▲** a přejděte k **FRYER SETUP** (nastavení fritézy).



4. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí **ENTER CODE** (Zadat kód).

5. Zadejte **1234**.



Počítač zobrazí vlevo **LANGUAGE** (jazyk) a vpravo **ENGLISH** (angličtina).

6. Pomocí tlačítek **◀** a **▶** procházejte nabídkou jazyků.



7. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **TEMP FORMAT** (formát teploty) a vpravo **F** (Fahrenheit).

8. Pomocí tlačítek **◀** a **▶** přepínejte mezi teplotou vyjádřenou ve stupních **F** a **℥**.



POZNÁMKA: **F** se používá pro Fahrenheitovu stupnici, **℥** pro Celsiovu.

9. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **TIME FORMAT** (formát času) a vpravo **12HR** (12 hod.).

10. Používejte tlačítka ◀ a ▶ pro přepínání mezi **24HR** (24 hod.) a **12HR** (12 hod.).



11. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **ENTER TIME** (zadejte čas) a vpravo formát **HH:MM**. Při zvolení varianty 12 hodin se zobrazuje AM (dopoledne) nebo PM (odpoledne).

Příklad: 7:30 dopoledne se zadává jako 0730 při použití dvanáctihodinového formátu. 2:30 se zadává při použití dvacetičtyřhodinového formátu jako 1430. Pro změnu AM (dop.) a PM (odp.) použijte tlačítka ▲ ▼.

12. Zadejte čas v hodinách a minutách pomocí číselných tlačítek 0-9.



13. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **DATE FORMAT** (formát data) a vpravo **US** (americký).

14. Používejte tlačítka ◀ a ▶ pro přepínání mezi **US** (americkým) a **INTERNL.** (mezinárodním) formátem.



15. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **ENTER DATE** (zadat datum) a vpravo **MM-DD-YY** (MM-DD-RR) nebo **DD-MM-YY** (DD-MM-RR), měnící se na aktuální datum.

Příklad:

Americký formát – 5. prosinec 2008 je zadán jako 120508.

Mezinárodní formát – 5. prosinec je zadán jako 051208.

16. Zadejte datum pomocí číselných tlačítek 0-9.



17. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **FRYER TYPE** (typ fritézy) a vpravo **ELEC** (elektrická).

18. Pomocí tlačítek ◀ a ▶ přepínejte mezi **ELEC** (elektrická) a **GAS** (plynov).



19. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **VAT TYPE** (typ vany) a vpravo **SPLIT** (rozdělená).

20. Pomocí tlačítek ◀ a ▶ přepínejte mezi **SPLIT** (rozdělená) a **FULL** (plná).



21. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **OIL SYSTEM** (systém oleje) a vpravo **JIB** (zásobník v krabici).

22. Pomocí tlačítek ◀ a ▶ přepínejte mezi **JIB** (zásobník v krabici) a **BULK** (velká nádrž).

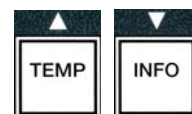


POZNÁMKA: Systém **JIB** používá JIB (zásobník v krabici) na jednorázové použití. Systém **BULK** používá velké nádrže na olej, které jsou připojené k fritéze a plní zásobník.

23. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **LANGUAGE** (jazyk) a vpravo **ENGLISH** (angličtina). Pomocí tlačítek ▲ ▼ procházejte a upravujte další pole.



24. Nabídku opustíte stisknutím tlačítka ✕ (2).



Počítač zobrazí **SETUP COMPLETE** (nastavení dokončeno), měnící se na **OFF** (vypnuto).

4.10 Běžné úkoly s M3000

Tato část pojednává o běžných úkolech používaných v restauracích:

1. Výstup z nabídky nebo z dílčí nabídky.
2. Přidávání položek nových produktů
3. Ukládání položek nabídky pod tlačítka produktů.
4. Vypouštění, likvidace a doplňování oleje do van.

4.10.1 Výstup z položek nabídky

Pro výstup z **MENUS** (nabídek) a **SUB-MENUS** (dílčích nabídek) nebo vrácení se z nich stiskněte tlačítko ✕ (2).

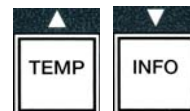


4.10.2 Přidávání položek nových produktů do nabídky (VÝBĚR PRODUKTU)

Tato funkce se používá k přidávání dalších produktů do nabídky počítače.

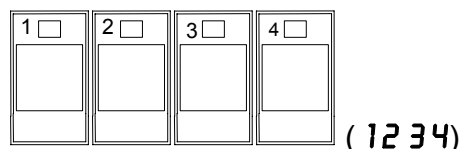
Postup přidávání nových produktů do nabídky:

1. S počítačem ve stavu **OFF** (vypnuto) přejděte do režimu programování úrovně 1 současným stisknutím tlačítek **TEMP** (teplota) a **INFO** (informace), dokud se nezobrazí **LEVEL 1** (úroveň 1).



Počítač zobrazí **ENTER CODE** (Zadat kód).

2. Zadejte **1234**.



Počítač zobrazí na tři sekundy **LEVEL 1 PROGRAM** (programování úrovně 1), které se změní na **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).

3. Při zobrazení **PRODUCT SELECTION** (volba produktu) zvolte položku z nabídky stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač na tři sekundy zobrazí **PRODUCT SELECTION** (volba produktu) a pak zobrazí **SELECT PRODUCT** (vybrat produkt).

4. S nápisem **SELECT PRODUCT** (vybrat produkt) zobrazeným vlevo a **FR FRIES** (hranolky) zobrazeným vpravo pomocí tlačítka **▼** procházejte položkami nabídky, dokud se nezobrazí položka nabídky, která má být změněna nebo dokud se nezobrazí očíslovaný bod (např. **PROD 13**).



5. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano) k výběru produktu, který má být změněn.



Počítač zobrazí **MODIFY?** (změnit?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).





6. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano) ke změně výběru (viz obrázek 32), nebo tlačítko **✗ (2 NO)** (2 ne) pro návrat k **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).

Pokud zvolíte ano, levý displej zobrazí **NAME** (název) a pravý displej zobrazí název produktu (např. **PROD 13**). Na pravém displeji se zobrazí blikající znak.


7. Pomocí číselných tlačítek zadejte první písmeno nového produktu. Každá klávesa umožňuje zadání tří písmen. Podržte tlačítko, dokud se nezobrazí požadované písmeno.




Celé název produktu nesmí být delší než osm znaků včetně mezer (např. FR FRIES (hranolky)).

8. Stiskněte tlačítko  k posunutí kurzoru do dalšího rámečku. Pomocí klávesy č. 0 zadejte mezeru. Tlačítko  lze použít k posunutí kurzoru zpět.




Například pro zadání “**WINGS**” (křídýlka) stiskněte dvakrát klávesu č. 8, dokud se na displeji nezobrazí **W**. Pak stiskněte tlačítko  k posunutí kurzoru do dalšího rámečku. Stiskněte klávesu č. 3, dokud se nezobrazí **I**. Pokračujte, dokud se na displeji nezobrazí **WINGS** (křídýlka).

9. Jakmile se objeví název v podobě, ve které má být uložen, stisknutím tlačítka  název uložte a přejděte ke **COOK TIME** (doba vaření).



10. Když je vlevo zobrazen text **COOK TIME** (doba vaření) a :00 vpravo, pomocí číselných tlačítek zadejte dobu vaření produktu v minutách a sekundách (např. 3:10 jako 310).




11. Po zadání doby vaření stisknutím tlačítka  (**INFO**) (**informace**) uložte **COOK TIME** (doba vaření) a přejděte na **TEMP** (teplota).




12. Po zobrazení **TEMP** (teplota) vlevo a **32F** vpravo pomocí číselných tlačítek zadejte teplotu vaření produktu (např. 335° jako 335).



13. Po zadání teploty vaření stisknutím tlačítka  (**INFO**) (**informace**) uložte hodnotu teploty vaření a přejděte na **COOK ID** (označení vaření).




14. Po zobrazení **COOK ID** (označení vaření) vlevo a blikajícím **P 13** vpravo pomocí pokynů v kroku osm zadejte název položky nabídky, tvořený čtyřmi písmeny. Toto je zkrácený název, který se během cyklu přípravy střídá s časem vaření.

15. Po zadání správného zkráceného označení vaření stisknutím tlačítka  (**INFO**) (**informace**) uložte zkratku označení vaření a přejděte na **DUTY TIME 1** (čas aktivity 1), který se používá k nastavení doby, kdy by měl být produkt natřásán.



16. Po zobrazení textu **DUTY TIME 1** (čas aktivity 1) vlevo a :00 vpravo pomocí číselných tlačítek zadejte dobu první aktivity v minutách a sekundách (např. pro natřásání produktu po 30 sekundách bude zadáno 30).



17. Po zadání **DUTY TIME 1** (čas aktivity 1) (doba natřásání) stisknutím tlačítka  (**INFO**) (**informace**) uložte čas cyklu a přejděte na **DUTY TIME 2** (čas aktivity 2). Pokud produkt vyžaduje po určité době další (druhou) aktivitu, tato aktivita může být zadána zde.



Pomocí výše uvedených instrukcí zadejte čas další (druhé) aktivity, jinak stisknutím tlačítka **▼ (INFO) (informace)** uložte čas další aktivity a přejděte na **QUAL TMR** (časovač kvality), který se používá k nastavení času, po který lze potraviny udržovat předtím, než musejí být vyhozeny.

18. Po zobrazení textu **QUAL TMR** (časovač kvality) vlevo a **:00** vpravo pomocí číselných tlačítek zadejte v minutách a sekundách čas, po který mají být potraviny udržovány (např. 7:00 minut jako 700).



19. Po zadání **QUAL TMR** (časovač kvality) stisknutím tlačítka **▼ (INFO) (informace)** uložte časovač kvality a přejděte na **AIF DISABLE** (vypnout automatickou průběžnou filtraci).



20. Po zobrazení **AIF DISABLE** (vypnout automatickou průběžnou filtraci) vlevo a **NO** (ne) vpravo přepínejte pomocí tlačítek **◀** a **▶** mezi **YES** (ano) a **NO** (ne). Tato funkce při nastavení na ano vypne AIF (automatickou průběžnou filtraci) pro naprogramovaný produkt. Toto se používá k zabránění míchání olejů, které jsou určeny jenom pro určité produkty.



21. Okud je volba **AIF DISABLE** (vypnout automatickou průběžnou filtraci) nastavena na **NO** (ne), stisknutím tlačítka **▼ (INFO) (informace)** uložte volbu vypnutí automatického průběžného filtrování a přejděte na volbu **ASSIGN BTN** (přiřadit tlačítko).



Počítač zobrazí vlevo **ASSIGN BTN** (přiřadit tlačítko) a vpravo zvolený produkt.



K přiřazení zadaného produktu k tlačítku postupujte podle níže uvedených instrukcí.

22. Po zobrazení zvoleného produktu vpravo a **ASSIGN BUTTION** (přiřadit tlačítko) vlevo stiskněte tlačítko mezi 1-0 a podržte jej stisknuté po dobu tří sekund, abyste přiřadili produkt. Dioda na tlačítku zvoleného produktu se rozsvítí (viz fotografie výše). Pokud chcete zrušit přiřazení produktu k tlačítku, stiskněte tlačítko přiřazené danému produktu po dobu tří sekund. Dioda zhasne.

23. O přiřazení tlačítka stiskněte tlačítko **▼ (INFO) (informace)** pro uložení nastavení přiřazeného tlačítka.



Počítač zobrazí vlevo **NAME** (název) a vpravo produkt (např. **WINGS**) (křidýlka).

* Poznámka: Pokud je zapotřebí další programování k přidání jiných výrobků, stiskněte jednou tlačítko *** (2)**, poté tlačítko **▼** a vraťte se ke kroku 4.



24. Okud není zapotřebí žádné další programování, stiskněte tlačítko *** (2)**. Počítač zobrazí možnost **SELECT PRODUCT** (vybrat produkt) s produktem (např. **FR FRIES**) (hranolky) na pravé obrazovce. Stiskněte znovu tlačítko *** (2)**. Počítač zobrazí **LEVEL 1 PROGRAM** (programování úrovně 1), měnící se na výzvu **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).



25. Proces nastavování ukončíte a do stavu **OFF** (vypnuto) přejdete stisknutím tlačítka *** (2)**.



4.10.3. Přiřazování položek nabídky k tlačítkům produktů

Tato funkce se používá k přiřazování individuálních položek nabídky k tlačítkům produktů za účelem vaření stisknutím jednoho nebo dvou tlačítek.

Při přiřazování položek nabídky ke konkrétnímu tlačítku:

1. Proveďte kroky 1-6 na stránce 4-12.
2. Počítač zobrazí vlevo **NAME** (název) a vpravo zvolený produkt (např. **WINGS**) (křidýlka).
3. Stisknutím tlačítka **▲** přejděte k možnosti **ASSIGN BTN** (přiřadit tlačítko), používané k přiřazení položky nabídky k určitému tlačítku produktu.
4. Počítač zobrazí vlevo **ASSIGN BTN** (přiřadit tlačítko) a vpravo **WINGS** (křidýlka).



5. Po zobrazení **ASSIGN BTN** (přiřadit tlačítko) vlevo a zvoleného produktu (např. **WINGS**) (křidýlka) vpravo stiskněte tlačítko mezi 1-0, abyste mu přiřadili produkt. Dioda na tlačítku zvoleného produktu se rozsvítí. Pokud chcete zrušit přiřazení produktu k tlačítku, stiskněte tlačítko přiřazené danému produktu po dobu tří sekund. Dioda zhasne.



6. Po přiřazení tlačítka stiskněte tlačítko **▼ (INFO) (informace)** pro uložení nastavení přiřazeného tlačítka.



Počítač zobrazí vlevo **NAME** (název) a vpravo produkt (např. **WINGS**) (křidýlka).

7. Pokud není zapotřebí další programování, stiskněte dvakrát tlačítko *** (2)** pro návrat k textu **LEVEL 1 PROGRAM** (programování úrovně 1), měnícímu se na výzvu **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).
8. Proces nastavování ukončíte a do stavu **OFF** (vypnuto) přejdete opětovným stisknutím tlačítka *** (2)**.



4.10.4 Vypouštění a doplňování van, likvidace oleje

Když je olej na vaření již nevhodný k dalšímu používání, vypusťte jej do vhodné nádoby pro přepravu do odpadní nádoby. Frymaster doporučuje jednotku McDonald's pro likvidaci pokrmových tuků (McDonald's Shortening Disposal Unit - MSDU). **Do MSDU nevypouštějte roztok pro důkladné čištění (vyvaření).** **POZNÁMKA:** Pokud používáte MSDU vyrobené před lednem 2004, kryt mísy s filtrem musí být odstraněn, aby jednotka mohla být umístěna pod výpusť. Pokud chcete sejmout kryt, mírně nadzvedněte přední hranu, nadzvedněte krycí plášť a odstraňte kryt ze skříně. Konkrétní provozní pokyny naleznete v materiálech dodaných s vaší jednotkou pro likvidaci tuku. Pokud jednotka na likvidaci pokrmových tuků není k dispozici, nechte olej vychladnout na 38 °C a potom jej vypusťte do **KOVOVÉ** nádoby o obsahu 15 litrů nebo větším, abyste zabránili rozlití oleje.

4.10.4.1 Likvidace oleje u systémů nepoužívajících velkou nádrž

Tato možnost se používá pro likvidaci oleje buď do MSDU nebo **KOVOVÉ** nádoby.

1. Vyjměte mísu s filtrem a umístěte MSDU nebo **KOVOVOU** nádobu o objemu **PATNÁCT** litrů nebo větším pod fritézu za účelem vypouštění oleje.
2. S počítačem ve stavu **OFF** (vypnuto) stiskněte tlačítko **FLTR (filtrování)** odpovídající vany po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund **FILTER MENU** (nabídka filtrován) měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

3. Se zobrazeným **MAINT FILTER** (údržba filtru) stisknutím tlačítka **INFO** (informace) přejděte na **DISPOSE** (zlikvidovat).



Počítač zobrazí **DISPOSE** (zlikvidovat).

4. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).



Na displeji počítače se bude střídát **DISPOSE?** (Zlikvidovat?) a **YES** (ano) **NO** (ne).



5. Pro likvidaci stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

⚠ VAROVÁNÍ

NIKDY do MSDU nevypouštějte roztok po důkladném čištění (vyvaření). Roztok po hlubokém čištění (vyvaření) může poškodit MSDU.

⚠ NEBEZPEČÍ

Při vypouštění oleje do nádrže pro vypouštění nenaplňujte nádrž nad úroveň vyznačenou ryskou pro maximální naplnění.

⚠ NEBEZPEČÍ

Než olej vypustíte do vhodné KOVOVÉ nádrže pro vypouštění, nechte jej vychladnout na 38 °C.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud vypouštíte olej do vhodné KOVOVÉ nádoby, ujistěte se, že nádoba má objem PATNÁCT litrů nebo více; v opačném případě by mohlo dojít k přetečení horké tekutiny a poranění.

Počítač zobrazí **INSERT DISPOSAL UNIT** (Vložit jednotku pro vypouštění). Jakmile je vyjmuta mísa s filtrem, počítač zobrazí **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (Je vložena jednotka pro vypouštění?) a **YES NO** (Ano Ne).

6. Až bude vložena MSDU nebo **KOVOVÁ** nádoba o objemu **PATNÁCT** litrů nebo větším, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Zdroj zahřívání je vypnut, vypouštěcí ventil se otevře a počítač zobrazí po dobu 20 sekund **DISPOSING** (probíhá vypouštění).

Vypouštěcí ventil zůstane otevřený a na displeji počítače se střídá **VAT EMPTY?** (Vana prázdná?) a **YES** (ano).



7. Když je vana prázdná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí **CLN VAT COMPLETE?** (Čištění vany dokončeno?), střídající se s **YES** (Ano).



8. Vydrhněte vanu kartáčem a po skončení pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Vypouštěcí ventil se zavře a do vany lze znovu napustit olej. Pokud je fritéza připojena k zásobníku v krabici, pokračujte dle pokynů v další části.

4.10.4.2 Doplnování oleje do systémů JIB

Olejové systémy zásobníků v krabici (Jug In Box - JIB) se používají pro skladování oleje v krabicích ve skříní fritézy.

Pokud byl systém oleje nastaven při úvodním nastavení na JIB, počítač zobrazí **MANUAL FILL VAT** (ručn pln n vany), střídající se s **YES** (ano).

1. Opatrně nalévejte olej do vany, dokud nebude dosahovat ke spodní rýse ve fritéze.
2. Až bude vana plná, stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.10.4.3 Vypouštění a likvidace oleje při používání systémů s velkými nádržemi na olej

Systém s velkými nádržemi na olej používá čerpadla na přečerpání oleje z fritézy do záchytné nádrže na použitý olej. K propojení systémů s velkými nádržemi a fritéz se používá další potrubí.

⚠ VAROVÁNÍ

Před vypuštěním nebo likvidací oleje se ujistěte, že je vložena filtrační vložka. Pokud se tak nestane, může dojít k ucpání trubic a/nebo čerpadel.

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte tlačítko **FLTR** (filtrování) odpovídající vany po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

2. Stiskněte tlačítko **▼ (INFO) (informace)** a přejděte na **DISPOSE** (zlikvidovat).



3. Až se zobrazí **DISPOSE** (zlikvidovat), pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).

Na displeji počítače se bude střídát **DISPOSE?** (Zlikvidovat?) a **YES** (ano) **NO** (ne).



Pokud počítač zobrazuje **RTI TANK FULL** (Nádrž RTI plná), střídající se s **CONFIRM** (Potvrdit). přečtěte si ***POZNÁMKU**.

4. Pro likvidaci stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).



Pokud je zobrazeno **INSERT PAN** (vložit mísu), vyjměte a znovu vložte mísu s filtrem; ujistěte se, že je ve fritéze pevně usazena.

Počítač zobrazí **DRAINING** (vypouštění).

Vypouštěcí ventil zůstane otevřený a na displeji počítače se střídá **VAT EMPTY?** (Vana prázdná?) a **YES** (ano).



5. Když je vana prázdná, pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí **CLN VAT COMPLETE?** (Čištění vany dokončeno?), střídající se s **YES** (Ano).

6. Vydrhněte vanu kartáčem a po skončení pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí **OPEN DISPOSE VALVE** (otevřít vypouštěcí ventil).

7. Otevřete dvířka v levé části skříně a v případě potřeby odblokujte ventil. Vytáhněte vypouštěcí ventil zcela vpřed; bude zahájeno vypouštění.



Počítač zobrazí po dobu čtyř minut **DISPOSING** (vypouštění).

Čerpadlo přečerpává odpadní olej z mísy do velkých nádrží na odpadní olej.

Po dokončení počítač zobrazí **REMOVE PAN** (Vyjmout mísu).

8. Vyjměte mísu s filtrem a ujistěte se, že je prázdná.

Na displeji počítače se bude střídát **IS PAN EMPTY?** (Je mísa prázdná?) a **YES** (ano) **NO** (ne).

9. Pokud je v míse olej, stisknutím tlačítka **✖ (2)** opět zapněte čerpadlo; v opačném případě přejděte k dalšímu kroku.



10. Jakmile je mísa prázdná, stiskněte tlačítko **✓ (1)**.



Počítač zobrazí **CLOSE DISPOSE VALVE** (zavřít vypouštěcí ventil).

11. Zatlačením táhla ventilu do zadní části fritézy (dokud se táhlo nezastaví) vypouštěcí ventil zavřete. V případě, že to vyžaduje váš nadřizený, ventil zablokujte.



Do vany může být znovu napuštěn olej. Pokud chcete naplnit vanu, přejděte do části 4.10.4.4, jinak ukončete činnost stisknutím tlačítka **✖ (2)**.

***POZNÁMKA:** Pokud počítač zobrazuje **RTI TANK FULL** (Nádrž RTI plná) střídající se s **CONFIRM** (Potvrdit), stiskněte tlačítka **✓ (1)** a zavolejte společnost zajišťující likvidaci odpadního oleje. Na displeji se zobrazí **OFF** (vypnuto).

4.10.4.4 Doplnění oleje do vany ze systému velkých nádrží

Počítač zobrazí **FILL POT FROM BULK?** (naplnit vanu z velké nádrže?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

Čerpadlo pro doplňování oleje z velké nádrže používá dotykový spínač. Čerpadlo běží pouze tehdy, když je tento spínač stisknutý.

1. Stiskněte a podržte tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano), dokud hladina oleje ve vaně nedosáhne k rysce značící naplnění.
2. Když je vana plná, tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano) uvolněte.
3. Po naplnění vany stisknutím tlačítka **✖ (2)** zavřete přívodní ventil.



Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

4.11 Nabídka filtrování

Volby nabídky filtrování se používají pro filtrování, vypouštění, napouštění a likvidaci.

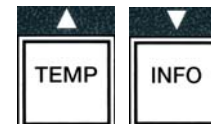
4.11.1 Přístup k nabídce filtrování

1. Stiskněte tlačítka (filtrování) pro zvolenou vanu po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund text **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **AUTO FILTER** (automatické filtrování).

2. Opakovaným stisknutím tlačítek **▲** a **▼** přecházejte mezi:
 - a. **AUTO FILTER**(automatické filtrování) Viz str. 5-2
 - b. **MAINT FILTER**(údržba filtru) Viz str. 5-8
 - c. **DISPOSE** (vypustit) Viz str. 4-16
 - d. **DRAIN TO PAN** (vypustit do mísy) Viz str. 4-20
 - e. **FILL VAT FROM DRAIN PAN**
(naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej) Viz str. 4-21
 - f. **FILL VAT FROM BULK** (naplnit vanu z velké nádrže) Viz str. 4-22



První dvě položky nabídky: **AUTO FILTR (AUTOMATICKÉ FILTROVÁNÍ)** a **MAINTENANCE (MANUAL) FILTER (ÚDRŽBA (RUČNÍ) FILTRU)** jsou popsány v kapitole 5. Další položky nabídky jsou popsány na následujících stránkách.

Funkce **DRAIN TO PAN (VYPUSTIT DO MÍSY)** a **FILL VAT FROM DRAIN PAN (NAPLNIT VANU Z MÍSY NA VYPUŠTĚNÝ OLEJ)** se používají především pro potřeby diagnostiky. Používají se, když má být olej vypuštěn do mísy nebo vrácen do fritovací mísy.

4.11.2 Vypouštění do mísy

Funkce vypouštění do mísy vypouští olej z fritovací vany do mísy s filtrem.

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte za účelem vypuštění zvolené vany po dobu tří sekund tlačítko filtrování.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund text **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

2. Pomocí tlačítek **▲** a **▼** přejděte k **DRAIN TO PAN** (vypustit do mísy).



3. Až se zobrazí **DRAIN TO PAN** (vypustit do mísy), pokračujte stisknutím **✓ (1)**.

Počítač zobrazí dotaz **DRAIN TO PAN?** (vypustit do mísy?), střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



4. Stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano) zahájíte vypouštění do mísy.

Zdroj zahřívání je vypnut a systém ověří, zda je mísa na svém místě. Pokud není nalezena mísa, počítač bude zobrazovat **CHK PAN** (zkontrolovat mísu), dokud nebude zjištěna přítomnost mísy.

Pokud je zjištěna přítomnost mísy, otevře se vypouštěcí ventil. Počítač zobrazí po dobu 20 sekund **DRAINING** (probíhá vypouštění).

Počítač zobrazí dotaz **VAT EMPTY?** (vana prázdná?), střídající se s **YES** (ano).

5. Pokud je vana prázdná, pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí dotaz **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej?), střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne); ozve se varovný signál. Pokud chcete vanu znovu naplnit, pokračujte dalším krokem, jinak přejděte ke kroku 8.

6. Stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano) vanu znovu naplníte.



Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění). Po ukončení plnění počítač zobrazí dotaz **IS VAT FULL?** (Je vana plná?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).

Pokud vana není plná, stisknutím tlačítka *** (2 NO)** (2 Ne) čerpadlo opět zapnete.



7. Pokud je vana plná, stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano) se počítač vrátí do stavu **OFF** (vypnuto).

8. Stiskněte tlačítko **✖ (2 NO)** (2 ne).

Počítač zobrazí **REMOVE PAN** (Vyjmout mísu).



⚠ NEBEZPEČÍ
Mísu s filtrem otevírejte pomalu, abyste předešli vystříknutí horkého oleje; mohlo by dojít k závažným popáleninám, uklouznutí a pádu.

9. Opatrně vyjměte mísu s filtrem z fritézy.

Počítač zobrazí dotaz **IS PAN EMPTY?** (Je mísa prázdná?), střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



POZNÁMKA: Po novém naplnění může v míse zůstat malé množství oleje.

10. Pokud je mísa prázdná, stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** vrátíte počítač do stavu **OFF** (vypnuto).

Pokud mísa není prázdná, stiskněte tlačítko **✖ (2 NO)** (Ne) (viz obrázek 4.11.2.10) a vraťte se k dotazu (po kroku 5) **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (Naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej?), který se střídá s **YES NO** (ano ne).



Pokud mísa není prázdná a fritéza používá systém s velkou nádrží na olej, stiskněte tlačítko **✖ (2 NO)** (2 Ne), počítač zobrazí **PAN TO WASTE?** (Z mísy do odpadu?) střídající se s **YES NO** (ano ne).

11. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano), pokud chcete zlikvidovat olej pomocí velkých nádrží na odpadní olej. Přejděte do části 4.10.4.3 Vypouštění a likvidace oleje při používání systémů s velkými nádržemi na olej mezi kroky 6 a 7.



4.11.3 Plnění vany z mísy na vypuštěný olej

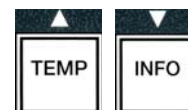
Volba plnění vany z mísy na vypuštěný olej se používá k doplnění oleje do fritovací vany z mísy s filtrem.

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte a podržte tlačítko filtrování pro vanu, která má být naplněna, po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund text **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

2. Pomocí tlačítek **▲** a **▼** přejděte k **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej).



3. Až se zobrazí **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej), pokračujte stisknutím **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (naplnit vanu z mísy na vypuštěný olej?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

4. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).



Systém zkontroluje, zda je vypouštěcí ventil zavřený. Zpětný ventil se otevře a čerpadlo filtru naplní vanu.

Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění) a vana se znovu naplní. Po ukončení plnění počítač zobrazí dotaz **IS VAT FULL?** (Je vana plná?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).

5. Pokud je vana plná, stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano) opustíte nabídku a počítač se vrátí do stavu **OFF** (vypnuto). Pokud vana není plná, pokračujte v plnění stisknutím tlačítka **✗ (2 NO)** (2 Ne).



4.11.4 Plnění vany z velké nádrže

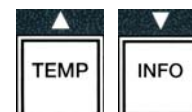
Volba plnění vany z velké nádrže se používá k doplnění oleje do fritovací vany ze systému velké nádrže.

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte a podržte tlačítko filtrování pro vanu, která má být naplněna, po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund text **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

2. Pomocí tlačítek **▲** a **▼** přejděte k **FILL VAT FROM BULK** (naplnit vanu z velké nádrže).



3. Až se zobrazí **FILL VAT FROM BULK** (naplnit vanu z velké nádrže), pokračujte stisknutím **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí **FILL VAT FROM BULK?** (naplnit vanu z velké nádrže?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

4. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (YES)** (ano).



Počítač zobrazí **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (Pro plnění stiskněte a podržte ano) střídající se s **YES** (ano).

Otevře se zpětný ventil a spustí se čerpadlo velké nádrže. Čerpadlo pro doplňování oleje z velké nádrže používá dotykový spínač. Čerpadlo běží pouze tehdy, když je tento spínač stisknutý.

5. Stisknutím tlačítka **✓ (YES)** (ano) vanu naplníte.



Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění) a vana se naplní.

6. Až bude vana naplněná ke spodní rysce, uvolněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí **CONTINUE FILLING?** (Pokračovat v plnění?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

7. Pokud chcete pokračovat v plnění, vraťte se ke kroku 5. Jinak stisknutím tlačítka **✗ (2 NO)** (2 Ne) opusťte nabídku a uveďte počítač do stavu **OFF** (vypnuto).



4.11.5 Z mísy do odpadu

Volba “z mísy do odpadu” umožňuje u systému s velkou nádrží odčerpat přebytečný olej z mísy do velkých nádrží na odpadní olej, aniž by bylo nutné vypustit olej, který se právě nachází ve fritéze.

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte a podržte tlačítko filtrování pro vanu, která má být naplněna, po dobu tří sekund.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund text **FILTER MENU** (nabídka filtrování), měnící se na **MAINT FILTER** (údržba filtru).

2. Pomocí tlačítek **▲** a **▼** přejděte k **PAN TO WASTE** (Z mísy do odpadu).



3. Až se zobrazí **PAN TO WASTE** (Z mísy do odpadu), pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).



Počítač zobrazí dotaz **PAN TO WASTE?** (Z mísy do odpadu?), střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

4. Stiskněte tlačítko **✓ (YES)** (ano), přejděte do části 4.10.4.3, stránka 4-18 a pokračujte dle pokynů po šestém kroku, nebo stisknutím *** (2 NO)** (2 Ne) nabídku filtrování opusťte.

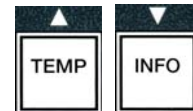


4.12 Programování úrovně jedna

Programování úrovně jedna se používá pro zadávání nových výrobků, řízení při zakázané funkci AIF (automatická průběžná filtrace), provádění důkladného čištění (vyvařování) a testů bezpečnostních teplotních limitů.

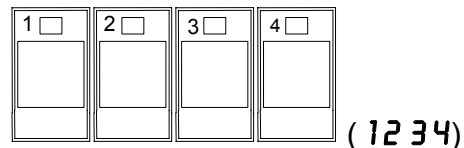
Vstup do úrovně 1 režimu programování:

1. Když je počítač ve stavu **OFF** (vypnuto), stiskněte současně tlačítka **TEMP (teplota)** a **INFO (informace)**, dokud se nezobrazí **LEVEL 1** (úroveň 1); ozve se cvrlikavý zvuk.



Počítač zobrazí **ENTER CODE** (Zadat kód).

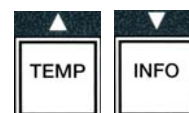
2. Zadejte **1234**.



Počítač zobrazí na tři sekundy **LEVEL 1 PROGRAM** (programování úrovně 1), které se změní na **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).

3. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ procházejte mezi:

- a. **PRODUCT SELECTION** (volba produktu) Viz str. 4-12
- b. **AIF CLOCK** (časovač aif) Viz str. 4-24
- c. **DEEP CLEAN MODE** (režim důkladného čištění) Viz str. 4-25
- d. **HI LIMIT TEST** (test bezp. systému) Viz str. 4-30
- e. **FRYER SETUP** (nastavení fritézy) Viz str. 4-9



4. Po zobrazení výběru zvolte položku z nabídky stisknutím tlačítka ✓ (1 YES) (1 ano).



4.12.1 HODINY AIF

Režim hodin AIF umožní programování časů k zablokování výzvy AIF (automatická průběžná filtrace). Toto je užitečné části dne s velkým provozem, jako je špička v poledne.

- 1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-23 až 4-24.
- 2. Pomocí tlačítka ▼ (**INFO**) (**informace**) přejděte k **AIF CLOCK** (hodiny AIF).
- 3. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **AIF CLOCK** (hodiny AIF) a vpravo **DISABLED** (vypnuto).

- 4. Pomocí tlačítek ◀ a ▶ přepínejte mezi:
 - a. **DISABLED** (vypnuto)
 - b. **ENABLED** (zapnuto)



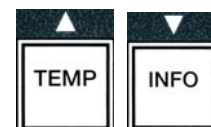
Nastavte tuto funkci na **ENABLED** (zapnuto), pokud existují časové úseky, během kterých funkce AIF (automatická průběžná filtrace) není povolena (např. polední špička).

5. Až se zobrazí **ENABLED** (zapnuto), stiskněte tlačítko ▼.



*Pokud je zvoleno **DISABLED** (vypnuto), přejděte ke kroku 12.

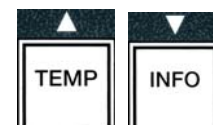
6. Když je zobrazeno **ENABLED** (zapnuto), pomocí tlačítek ▲ a ▼ (viz obrázek 4.12.2.5) procházejte mezi **M-F 1** (po-pá 1) a **SUN 4** (ne 4) (např. v pondělí – pátek není během špičky na oběd od 12:00 do 13:30 zapotřebí provádět filtrace). Přejděte na počítači k **M-F 1 12:00 AM** (Po-pá 1 12:00).



7. Pomocí číselných tlačítek zadejte počáteční čas, kdy by měla být aut. filtrace přerušena.



8. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ přepínejte mez AM (dopoledne) a PM (odpoledne).



9. Stiskněte tlačítko **▼ (INFO) (informace)**. Počítač zobrazí **0 DUR** (0 trvání). Je to doba, po kterou má být AIF pozastaveno.



10. Pomocí číselných tlačítek zadejte od 0 do 999 minut (např. 1 a 1/2 hodiny je zadáno jako 90 minut). Pro tento příklad zadejte **90**. Počítač zobrazí **090 DUR** (090 trvání). K dispozici jsou čtyři různá časová období k pozastavení filtrace pro každý den nebo skupinu dní. (M-F (po-pá) 1-4, Sat (so) 1-4 a Sun (ne) 1-4)



11. Stisknutím tlačítka **▼ (INFO) (informace)** čas potvrdíte a přejdete k dalšímu časovému úseku.



12. Po skončení jednou stiskněte tlačítko *** (2)** pro opuštění nabídky a návrat k nabídce **PRODUCT SELECTION** (volba produktu).



13. Proces nastavování ukončíte a počítač do stavu **OFF** (vypnuto) uvedete stisknutím tlačítka *** (2)**.



4.12.2 REŽIM DŮKLADNÉHO ČIŠTĚNÍ (VYVAŘENÍ)

Režim důkladného čištění se používá k odstranění zuhelnatělého oleje z fritovací vany.

POZNÁMKA: Fritézu LOV™ vyčistěte podle instrukcí Kay Chemical „Postup pro důkladné čištění fritézy“.

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-23 až 4-24.

Počítač zobrazí **DEEP CLEAN MODE** (režim důkladného čištění).



2. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Systém s velkou nádrží na olej: Zajistěte, aby na svém místě byla kompletní a čistá mísa s filtrem.

Systém se zásobníkem na olej (JIB): Zajistěte, aby pod výpustí bylo MSDU nebo vhodná kovová nádoba o objemu aspoň 15 litrů.

Počítač zobrazí **DEEP CLEAN?** (důkladné čištění?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



3. Stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

4. **Jedna vana:** Počítač zobrazí **IS OIL REMOVED?** (Je olej odstraněn?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



Rozdělená vana: Počítač zobrazí **DEEP CLEAN** (důkladné čištění) střídající se s **L** (vlevo) **R** (vpravo).



Stiskněte tlačítko **✓ (1)** nebo *** (2)** pod rozdělenou vanou, která má být vyčištěna. Počítač zobrazí dotaz **IS OIL REMOVED?** (Je olej odstraněn?), střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

* Pokud je velká nádrž na odpadní olej plná, počítač zobrazí **RTI TANK FULL** (nádrž na odpad plná) střídající se s **CONFIRM** (potvrdit). Stiskněte tlačítko **✓**

(1 **YES**) (1 ano), pokud chcete zlikvidovat olej pomocí velkých nádrží na odpadní olej. Na displeji se zobrazí **OFF** (vypnuto).

⚠ NEBEZPEČÍ

Při vypouštění oleje do nádrže pro vypouštění nenaplňujte nádrž nad úroveň vyznačenou ryskou pro maximální naplnění.

⚠ NEBEZPEČÍ

Než olej vypustíte do vhodné **KOVOVÉ** nádrže pro vypouštění, nechte jej vychladnout na 38 °C.

⚠ NEBEZPEČÍ

Při vypouštění oleje do odpovídající jednotky **MSDU** nebo **KOVOVÉ** nádoby musí tato nádoba mít objem aspoň **PATNACT** litrů. V opačném případě by mohlo dojít k přetečení oleje a poranění.

5. **Prázdňá fritovací vana:** Stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (1 ano) a přejděte ke kroku 12.

Fritovací vana naplněná olejem: Stiskněte tlačítko ✗ (2 **NO**) (2 Ne).



6. **Systém doplňování oleje JIB:** Počítač zobrazí **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (Je vložena jednotka pro likvidaci?), střídající se s **YES** **NO** (ano ne). Zajistěte, aby pod výpustí bylo **MSDU** nebo vhodná kovová nádoba o objemu aspoň 15 litrů. Stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES**) (1 ano) zlikvidujte olej. Počítač zobrazí **DISPOSING** (likvidace) a na závěr **DOTAZ VAT EMPTY?** (vana prázdná?), střídající se s **YES** (ano). Stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**)



(1 ano) a přejděte ke kroku 12.



Systém s velkou nádrží* na olej: Počítač zobrazí **DRAINING** (vypouštění). Jakmile je olej vypuštěn do mísy s filtrem, na displeji počítače se začne střídát **VAT EMPTY?** (Vana prázdná?) a **YES** (ano). Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES**) (1 ano).

*Pokud je zobrazeno **INSERT PAN** (vložit mísu), vyjměte a znovu vložte mísu s filtrem.

Systém s velkou nádrží na olej: Počítač zobrazí **OPEN DISPOSE VALVE** (otevřít vypouštěcí ventil).

7. **Systém s velkou nádrží na olej:** Otevřete dvířka skříně vlevo a v případě potřeby uvolněte pojistku. Vytáhněte vypouštěcí ventil zcela dopředu; bude zahájeno vypouštění.



Systém s velkou nádrží na olej: Počítač zobrazí po dobu čtyř minut **DISPOSING** (vypouštění).

Čerpadlo přečerpává odpadní olej z mísy do velkých nádrží na odpadní olej.

Systém s velkou nádrží na olej: Po dokončení počítač zobrazí **REMOVE PAN** (Vyjmout mísu).

8. **Systém s velkou nádrží na olej:** Vyjměte mísu s filtrem a ujistěte se, že je prázdná.

Systém s velkou nádrží na olej: Na displeji počítače se bude střídát **IS PAN EMPTY?** (Je mísa prázdná?) a **YES** (ano) **NO** (ne).

9. **Systém s velkou nádrží na olej:** Pokud je v míse olej, stisknutím tlačítka ✖ (2) opět zapnete čerpadlo; v opačném případě přejděte k dalšímu kroku.



10. **Systém s velkou nádrží na olej:** Jakmile je vana prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (1) (viz obrázek 4.10.4.3.10).



Systém s velkou nádrží na olej: Počítač zobrazí **CLOSE DISPOSE VALVE** (zavřít vypouštěcí ventil).

11. **Systém s velkou nádrží na olej:** Zatlačením páčky ventilu do zadní části fritézy odpadní ventil zavřete.



Systém s velkou nádrží na olej: Počítač zobrazí **INSERT PAN** (Vložte mísu). Vložte mísu.

12. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Vypouštěcí ventil se zavře a na displeji počítače se střídá **SOLUTION ADDED?** (Přidán roztok?) a **YES** (ano). Fritovací vanu, kterou chcete vyčistit, naplňte vodou a čisticím roztokem. Postupujte přitom podle kartičky s požadavky na údržbu a poskytnutých instrukcí Kay Chemical „Postup pro důkladné čištění fritézy“ pro důkladné čištění (vyvaření) u McDonald's.

13. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (1 YES) (1 ano), bude zahájeno čištění.



Počítač zobrazí **DEEP CLEAN** (důkladné čištění) s hodinami odpočítávajícími na displeji čas, počáteční čas odpočtu je 60 minut. Vana se zahřeje na teplotu 91 °C po dobu jedné hodiny. Pokud chcete důkladné čištění zrušit, stiskněte tlačítko ✖ (2) a podržte jej tři sekundy. Počítač zobrazí dotaz **IS SOLUTION REMOVED?** (Je roztok odstraněn?), střídající se s **YES** (ano). Přejděte ke kroku 15.

Po jedné hodině se zahřívání vypne a počítač zobrazí **CLEAN DONE** (čištění ukončeno), ozve se varovný signál.

14. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Stisknutím tlačítka ✓ (1 YES) (1 ano) vypnete varovný signál.



15. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí dotaz **IS SOLUTION REMOVED?** (Je roztok odstraněn?), střídající se s **YES** (ano). Vypusťte roztok na čištění podle instrukcí Kay Chemical.

16. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Vyjměte mísu s filtrem a košík na drošky, přidržovací prstenec, filtrovací vložku a sítku. Vraťte prázdnou mísu s filtrem do fritézy.

⚠ NEBEZPEČÍ
Před likvidací nechte roztok na důkladné čištění (vyvaření) vychladnout na 38 °C, jinak by horká tekutina mohla způsobit poranění.

POZNÁMKA: Roztok na čištění vypusťte podle instrukcí Kay Chemical „Postup pro důkladné čištění fritéz“.



17. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Jakmile je roztok odstraněn, stiskněte tlačítko ✓ (1 YES) (1 ano).



18. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí **SCRUB VAT COMPLETE?** (Čištění vany dokončeno?) střídající se s **YES** (Ano). Stiskněte tlačítko ✓ (1 YES) (1 ano).



19. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí **DRAINING** (vypouštění). Otevře se výpušť, aby se vypustilo malé množství zbytkového roztoku, který zůstal ve vaně. Vypláchněte nadbytečný roztok z vany.

20. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí dotaz **RINSE COMPLETE?** (Vypláchnutí dokončeno?), střídající se s **YES** (ano). Až bude vana zcela vypláchnuta, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano). 
21. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí **REMOVE PAN** (Vymout mísu). Vyměňte mísu s filtrem.
22. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí dotaz **VAT AND PAN DRY?** (Vana a mísa suché?), střídající se s **YES** (ano). Ujistěte se, že mísa i vana jsou zcela suché.
23. **Systém s velkou nádrží na olej nebo systém JIB:** Počítač zobrazí **INSERT PAN** (Vložte mísu). Znovu nainstalujte síťku, filtrační vložku, přidržovací prsteneček a košík na drobky, vyjmuté v kroku 16. Vložte mísu s filtrem.
24. **Systém JIB:** Počítač zobrazí **MANUAL FILL** (Ruční plnění) střídající se s **YES** (ano). Stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano), na displeji se zobrazí **OFF** (vypnuto). 

Systém s velkou nádrží na olej: Přejděte do části 4.11.4 Plnění vany z velké nádrže na straně 4-22 a pokračujte dle pokynů po kroku 3.

4.12.4 REŽIM BEZPEČNOSTNÍHO TEPLOTNÍHO TESTU

Režim testu bezpečnostního systému proti vysoké teplotě slouží k vyzkoušení tohoto systému. Test bezpečnostního systému zničí olej. Měl by se provádět pouze se starým olejem. Pokud teplota dosáhne 238 °C bez vypnutí při dosažení druhého bezpečnostního teplotního limitu a počítač při testování zobrazí zprávu **HIGH LIMIT FAILURE** (selhání bezp. systému) střídající se s **DISCONNECT POWER** (odpojit napájení), okamžitě fritézu vypněte a zavolejte servis.

Test je kdykoli zrušen při vypnutí fritézy. Když se fritéza opět zapne, vrátí se do provozního režimu a zobrazí produkt.

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-23 až 4-24.

Počítač zobrazí **HI LIMIT TEST** (test bezp. systému).



2. Stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano) přejděte k testu bezpečnostního systému.

Počítač zobrazí **HI-LIMIT?** (bezp. test?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



3. Pokračujte v testu stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano). Pokud provádíte test u rozdělené vany, stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano) na straně, která odpovídá umístění vany.

Počítač zobrazí **PRESS AND HOLD CHECK** (stiskněte a držte tlačítko se znakem zatržení).



4. Stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano) zahájíte bezpečnostní test.

Vana se začne zahřívat. Počítač během testu zobrazí skutečnou teplotu vany. Až teplota dosáhne

210 °C ± 12 °C, počítač zobrazí **HOT HI-1** (tepl. limit 1) střídající se se skutečnou teplotou (např. **210C**) a pokračuje v zahřívání.

***POZNÁMKA:** U počítačů používaných v Evropské unii (se značkou CE) je tato teplota nastavena na 202°C.

Fritéza pokračuje v zahřívání, dokud není dosaženo druhého bezpečnostního limitu. K tomu obvykle dojde, když teplota dosáhne 217°C až 231°C pro bezpečnostní limity mimo Evropskou unii (CE) a 207°C až 219°C pro bezpečnostní limity v Evropské unii (CE).

Jakmile je dosaženo bezpečnostního limitu, počítač zobrazí **HELP HI-2** (pomoc limit 2) střídající se se skutečnou teplotou (např. **221C**).

5. Uvolněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Při neúspěšném testu bezpečnostního limitu počítač zobrazí **HIGH LIMIT FAILURE** (Chyba bezp. systému) střídající se s **DISCONNECT POWER** (Odpojit napájení). Pokud k tomu dojde, vypněte fritézu, odpojte napájení a okamžitě zavolejte servis.

Vana se přestane zahřívát a počítač zobrazí nastavenou teplotu střídající se se skutečnou teplotou (např. **221C**), dokud teplota neklesne pod 204 °C.

6. Varovný signál vypnete stisknutím tlačítka se symbolem vypnutí/zapnutí.



7. Jakmile teplota klesne pod 204 °C, jedním stisknutím tlačítka **✖ (2)** test bezpečnostního limitu ukončete.

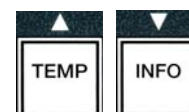


8. Opětovným stisknutím tlačítka **✖ (2)** přejdete do stavu **OFF** (vypnuto).

9. Podle postupu na stránce 4-16 vypusťte olej.

4.13 Programování úrovně dva

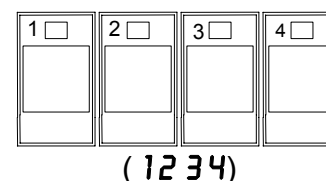
Vstup do úrovně dva režimu programování:



1. Když je počítač ve stavu **OFF (vypnuto)**, stiskněte současně po dobu 10 sekund tlačítka **TEMP (teplota)** a **INFO (informace)**, dokud se nezobrazí **LEVEL 2 (úroveň 2)**; ozve se cvrlikavý zvuk.

Počítač zobrazí **ENTER CODE** (Zadat kód).

2. Zadejte **1234**.



Počítač zobrazí na tři sekundy **LEVEL 2 PROGRAM** (programování úrovně 2), které se změní na **PRODUCT COMP** (kompenzace produktu).

3. Opakovaným stisknutím tlačítek **▲** a **▼** přecházejte mezi:
a. **PRODUCT COMP** (kompenzace produktu) Viz str. 4-30

- | | |
|--|---------------|
| b. E-LOG (záznam chyb) | Viz str. 4-31 |
| c. PASSWORD SETUP (nastavení hesla) | Viz str. 4-31 |
| d. ALERT TONE (varovný tón) | Viz str. 4-32 |
| e. FILTER AFTER (filtrování po) | Viz str. 4-33 |
| f. FILTER TIME (doba filtrování) | Viz str. 4-34 |

POZNÁMKA:

Pomocí tlačítek ◀ a ▶ procházejte mezi pozicemi v rámci vybraných položek. Při zadávání čísel stiskněte odpovídající tlačítko 0-9.

Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ potvrďte zadané údaje a postupte k další nebo předcházející položce nabídky.

4. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).



4.13.1 REŽIM KOMPENZACE PRO PRODUKT

Režim kompenzace pro produkt umožní změnu kompenzace (citlivosti) pro produkt. V závislosti na parametrech vaření může být nutné upravit některé položky nabídky. **Při měnění kompenzace pro produkty postupujte opatrně, protože by mohly mít negativní dopad na cykly vaření produktů.** Výchozí hodnota kompenzace pro produkt je nastavena na čtyři.

1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

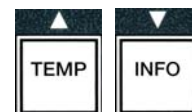
Počítač zobrazí **PROD COMP** (kompenzace produktu).



2. Když je zobrazen text **PROD COMP** (kompenzace produktu), stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).

Počítač zobrazí **PRODUCT SELECTION** (Volba produktu) měnící se na **SELECT PRODUCT** (Vybrat produkt).

3. Pomocí tlačítek ▲ a ▼ procházejte seznamem produktů.



Počítač zobrazí zvolený produkt.

4. Když se zobrazí požadovaný produkt, zvolte jej stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí **MODIFY?** (změnit?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).



5. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano), nebo se vra'tte do nabídky **LEVEL 2 PROGRAM** (Programování úrovně 2) stisknutím tlačítka ✕ (**2**).

Počítač zobrazí **LOAD COMP** (zavést kompenzaci) na levé straně, vpravo se zobrazí číslo **4** nebo jiná hodnota. Toto je nastavení citlivosti doporučené pro tento produkt.

POZNÁMKA: Důrazně doporučujeme NEUPRAVOVAT toto nastavení, protože by to mohlo mít nepříznivý účinek na produkt.

6. Pokud měníte toto nastavení, zadejte číslo mezi 0-9.

7. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **x (2)**.



8. Nabídku opustíte dvojitým stisknutím tlačítka **x (2)**.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.13.2 REŽIM ZÁZNAMU CHYB

Režim záznamu chyb se používá k zobrazení deseti posledních chybových kódů fritézy. Tyto kódy jsou zobrazeny od 1-10 s neposlednějšími kódy zobrazenými jako prvními. Je zobrazen čas, datum a chybový kód.

1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

Počítač zobrazí **E-LOG** (záznam chyb).

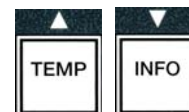


2. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **NOW** (Nyní) a vpravo aktuální datum a čas.

3. Pomocí tlačítka **▼** procházejte deset nejkritičtějších chyb od "A" po "J".

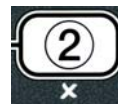
Když se zobrazí poslední chyba, přesuňte se zpět nahoru pomocí tlačítka **▲**.



Pokud nedošlo k žádným chybám, počítač zobrazí **NO ERRORS** (žádné chyby). Chyby jsou zobrazeny v pořadí od A do J, je zobrazena strana (v případě rozdělené vany), na které došlo k chybě, kód chyby a čas střídající se s datem. Zobrazení chybového kódu a „L“ označuje levou stranu rozdělené vany, „R“ označuje pravou stranu rozdělené vany (stranu, ve které došlo k chybě; příklad – A RE06 06:34AM (dop.) 12/09/08). Chybové kódy jsou uvedeny v části 7.2.5 tohoto návodu.

4. Nabídku opustíte dvojitým stisknutím tlačítka **x (2)**.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.13.3 REŽIM NASTAVENÍ HESLA

Režim hesla umožňuje manažerovi restaurace změnit hesla pro různé režimy a úrovně.

1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

Počítač zobrazí **PASSWORD SETUP** (nastavení hesla).

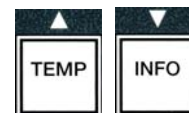


2. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí **FRYER SETUP** (nastavení fritézy).

3. Opakovaným stisknutím tlačítek **▲** a **▼** přecházejte mezi:

- a. **FRYER SETUP** (nastavení fritézy) – nastavené heslo pro vstup do režimu **FRYER SETUP** (nastavení fritézy). (Výchozí hodnota je 1234)



- b. **USAGE** (používání) – nastavené heslo pro vstup do režimu **USAGE** (používání) za účelem znovunastavení statistických údajů používání. (Výchozí hodnota je 4321)
- c. **LEVEL 1** (úroveň 1) – nastavené heslo pro vstup do režimu **LEVEL 1** (úroveň 1). (Výchozí hodnota je 1234)
- d. **LEVEL 2** (úroveň 2) – nastavené heslo pro vstup do režimu **LEVEL 2** (úroveň 2). (Výchozí hodnota je 1234)

4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí **MODIFY?** (změnit?) střídající se s **YES** (ano) **NO** (ne).

5. Stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **FRYER SETUP** (nastavení fritézy), vpravo tři sekundy bliká **NEW PASSWORD** (nové heslo), poté **1234**, nebo se zobrazí aktuální heslo.

6. Pomocí kláves 0-9 zadejte nové heslo nebo znovu zadejte existující heslo.



7. Stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí vlevo **CONFIRM** (Potvrdit), vpravo se zobrazí **1234** nebo aktuální heslo.

8. Potvrďte stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES**) (1 ano).



Počítač vlevo zobrazí **PASSWORD SETUP** (nastavení hesla). Pravá strana je prázdná.

9. Zopakováním kroků 3-8 změňte nebo potvrďte nastavení fritézy, používání a hesla pro úroveň jedna a úroveň dvě.

10. Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka ✕ (2).



Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

4.13.4 REŽIM VAROVNÉHO TÓNU

Hlasitost varovného tónu lze nastavit v devíti úrovních, tón lze nastavit na tři frekvence. Použijte různé frekvence k rozlišení fritovacích stanic na maso a na hranolky.

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

Počítač zobrazí **ALERT TONE** (varovný tón).



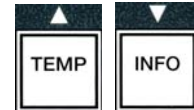
2. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (1 **YES**) (ano).

Počítač zobrazí vlevo **VOLUME 1-9** (hlasitost 1-9) a vpravo **9**.

- Pro nastavení úrovně hlasitosti použijte číselná tlačítka. Zvolte jednu z devíti úrovní hlasitosti; 1 je vypnutá hlasitost, 1 je nejnižší a 9 je nejvyšší.



- Stisknutím tlačítek **▲** a **▼** přejděte k **TONE 1-3** (tón 1-3).



Počítač zobrazí vlevo **TONE 1-3** (tón 1-3) a vpravo **1**.

- Pro nastavení frekvence tónů použijte číselná tlačítka.



- Stisknutím tlačítka *** (2)** se vraťte k výzvě **LEVEL 2 PROGRAM** (programování úrovně 2).



- Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka *** (2)**.



Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

4.13.5 FILTROVÁNÍ PO

Režim filtrování AIF používá dva mechanismy před výzvou k filtrování. Jeden kontroluje cyklus vaření a popis jeho nastavení následuje v této části, druhý kontroluje čas a popis jeho nastavení je uveden v následující části 4.13.6 DOBA FILTROVÁNÍ. Výzva k filtraci je aktivována libovolným z uvedených mechanismů, buď po uplynutí určitého počtu cyklů, nebo po uplynutí určité doby.

Volba **FILTER AFTER** (filtrování po) se používá k nastavení počtu cyklů vaření, které proběhnou předtím, než se zobrazí výzva k filtrování.

- Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

Přejděte na **FILTER AFTER** (filtrování po).



- Po zobrazení **FILTER AFTER** (filtrování po) stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **FILTER AFTER** (filtrování po) a vpravo **0** nebo jinou číslici.

- Pomocí kláves s číslicemi od 0 do 9 zadejte počet cyklů vaření před výzvou k filtrování (např. pro výzvu vždy po každých 12 cyklech zadejte 12).



Počítač zobrazí vlevo **FILTER AFTER** (filtrování po) a vpravo **12**.

4. Stisknutím tlačítka *** (2)** se vraťte k výzvě **LEVEL 2 PROGRAM** (programování úrovně 2).

5. Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka *** (2)**.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.13.6 DOBA FILTROVÁNÍ

Volba **FILTER TIME** (doba filtrování) se používá k nastavení času, který uplyne, než se zobrazí výzva k filtrování. Tato volba je užitečná v restauracích s menším provozem, kde je nutno provádět filtrování častěji, než by proběhlo odpovídající množství cyklů vaření.

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-29 až 4-30.

Přejděte na **FILTER TIME** (doba filtrování).

2. Po zobrazení **FILTER TIME** (doba filtrování) stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí vlevo **FILTER TIME** (doba filtrování) a vpravo **0**.

3. Pomocí kláves s číslicemi od 0 do 9 zadejte v hodinách interval mezi výzvami k filtrování (např. interval dvě hodiny zadejte jako 2).



Počítač zobrazí vlevo **FILTER TIME** (doba filtrování) a vpravo **02**.

4. Stisknutím tlačítka *** (2)** se vraťte k výzvě **LEVEL 2 PROGRAM** (programování úrovně 2) produktu.

5. Nabídku opustíte stisknutím tlačítka *** (2)**.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.14 Režim INFORMACE

Tlačítko **INFO (informace)** slouží k zobrazování informací a k procházení nabídek. Po jednom stisknutí se zobrazí doba obnovení.

Pokud stisknete tlačítko **INFO (informace)** po dobu tří sekund, zobrazí se použití, statistické údaje o filtrování a poslední cykly vaření.

Vstup do režimu **INFO (informace)**:

1. Stiskněte tlačítko **▼ (INFO) (informace)** po dobu tří sekund (viz obrázek 4.14.1).



Obrázek 4.14.1

Počítač zobrazí po dobu tří sekund **INFO MODE** (režim informací) měnící se na **FILTER STATS** (statistiky filtrování).

2. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ procházejte mezi:

FULL VAT CONFIGURATION (konfigurace plné vany)

- a. **FILTER STATS** (statistiky filtrování) Viz str. 4-35
- b. **REVIEW USAGE** (kontrola užívání) Viz str. 4-36
- c. **LAST LOAD** (poslední dávka) Viz str. 4-37
- d. **TPM** (celkových polárních materiál) Viz str. 4-39

SPLIT VAT CONFIGURATION (konfigurace rozdělené vany)

- a. **FILTER STATS** (statistiky filtrování) Viz str. 4-35
- b. **REVIEW USAGE** (kontrola používání) Viz str. 4-36
- c. **LAST LOAD L** (poslední dávka vlevo) Viz str. 4-37
- d. **LAST LOAD R** (poslední dávka vpravo) Viz str. 4-37
- e. **TPM L** (celkových polárních materiál levou) Viz str. 4-39
- f. **TPM R** (celkových polárních materiál pravou) Viz str. 4-39

POZNÁMKA:

Stisknutím tlačítek ◀ a ▶ procházejte mezi dny v rámci vybraných položek.

Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ přejděte k dalším položkám nabídky.

3. Po zobrazení požadované položky nabídky ji vyberte stisknutím tlačítka ✓
(1 YES) (1 ano).



4.14.1 REŽIM STATISTIKY FILTROVÁNÍ

Režim statistiky filtrování zobrazuje počet filtrování vany, počet vynechaných filtrování během dne a průměrný počet cyklů vaření připadající na jednu výzvu k filtrování.

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-34 až 4-35.

Počítač zobrazí **FILTER STATS** (statistiky filtrování).

2. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (1 YES) (1 ano).

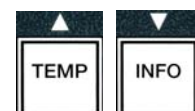


Počítač zobrazí vlevo současný den a vpravo současné datum.

3. Pomocí tlačítek ◀ a ▶ procházejte záznamy; od dnešního dne po dobu před týdnem.



4. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ procházejte mezi:



FULL VAT CONFIGURATION (konfigurace plné vany)

- a. **DAY (TUE). DATE (07/03/07)** – Současný den a datum.
- b. **FILTERED DAY.** – Počet filtrování vany a den.
- c. **FLT BPSD DAY.** – Počet vynechaných filtrování a den.
- d. **FLT AVG DAY.** – Průměrný počet cyklů vaření na filtrování a den.

SPLIT VAT CONFIGURATION (konfigurace rozdělené vany)

- a. **DAY (WED). DATE (03/20/07)** – Dnešní den a datum.
- b. **L FILTERED DAY.** – Počet filtrování levé vany a den.
- c. **L FLT BPSD DAY.** – Počet vynechaných filtrování levé vany a den.
- d. **L FLT AVG DAY.** – Průměrný počet cyklů vaření na filtrování levé vany a den.
- e. **R FILTERED DAY.** – Počet filtrování pravé vany a den.
- f. **R FLT BPSD DAY.** – Počet vynechaných filtrování pravé vany a den.
- g. **R FLT AVG DAY.** – Průměrný počet cyklů vaření na filtrování pravé vany a den.

5. Stisknutím tlačítka *** (2)** se vraťte k nabídce **INFO MODE** (Režim informace) měnící se na **FILTER STATS** (statistiky filtrování).



6. Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka *** (2)**.

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.14.2 REŽIM KONTROLY POUŽÍVÁNÍ

Režim kontroly používání slouží ke zobrazení celkového počtu cyklů vaření na vanu, počtu předčasného ukončení cyklů vaření, počtu hodin, po které byla vana zapnuta, a data, kdy došlo k poslednímu vymazání údajů o používání.

1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-34 až 4-35.

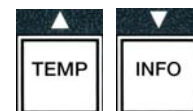
Přejděte k **REVIEW USAGE** (kontrola používání).



2. Po zobrazení **REVIEW USAGE** (kontrola používání) stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)** (1 ano).

Počítač zobrazí **USAGE SINCE** (využití od) měnící se na datum a čas posledního vymazání údajů.

3. Stisknutím tlačítek **▲** a **▼** procházejte mezi:



FULL VAT CONFIGURATION (konfigurace plné vany)

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** – Využití od data a času posledního vymazání údajů.
- b. **TOTAL COOKS** – Počet cyklů vaření pro všechny produkty.
- c. **QUIT COOK** – Počet cyklů vaření, které byly do 30 sekund zrušeny.

- d. **ON HRS** – Počet hodin, po které byla vana zapnutá.
- e. **RESET USAGE** – Vymazání čítačů používání.

SPLIT VAT CONFIGURATION (konfigurace rozdělené vany)

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** – Využití od času a data posledního vymazání.
- b. **TOTAL COOKS** – Počet cyklů vaření pro všechny produkty.
- c. **QUIT COOK** – Počet cyklů vaření, které byly do 30 sekund zrušeny.
- d. **L ON HRS** – Počet hodin, po které byla zapnutá levá vana
- e. **R ON HRS** – Počet hodin, po které byla zapnutá pravá vana
- f. **RESET USAGE** – Vymazání čítačů používání.

4. Pokud chcete vymazat statistiku používání, vraťte se ke kroku 3 a přejděte k **RESET USAGE** (vymazat používání), jinak přejděte ke kroku 7.

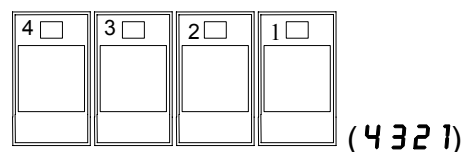
Počítač zobrazí **RESET USAGE** (vymazat používání).

5. Po zobrazení požadované položky nabídky ji vyberte stisknutím tlačítka ✓ (**1 YES**) (1 ano).



Počítač zobrazí **ENTER CODE** (zadat kód).

6. Pomocí číselných tlačítek zadejte **4321**. Poznámka: Kódy lze měnit.



Počítač zobrazí **RESET USAGE COMPLETE** (vymazání používání dokončeno) mění se na **REVIEW USAGE** (kontrola používání). Přejděte ke kroku 8.

7. Stisknutím tlačítka * (**2**) se vraťte k nabídce **INFO MODE** (Režim informace) mění se na **FILTER STATS** (statistiky filtrování).



8. Nabídku opustíte stisknutím tlačítka * (**2**).

Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).



4.14.3 REŽIM POSLEDNÍ DÁVKY

Režim poslední dávky zobrazuje údaje o posledním cyklu vaření.

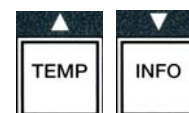
1. Proved'te kroky 1-3 na stránkách 4-34 až 4-35.

Počítač zobrazí **LAST LOAD** (poslední dávka) pro konfiguraci plné vany nebo **LOAD L** (dávka vlevo) či **LOAD R** (dávka vpravo) pro konfiguraci rozdělené vany.

2. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko ✓ (**1 YES**) (1 ano).



3. Stisknutím tlačítek ▲ a ▼ procházejte mezi:



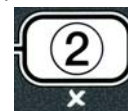
FULL /SPLIT VAT CONFIGURATION (konfigurace plné/rozdělené vany)

- a. **PRODUCT FRY** – Naposledy vařený produkt.

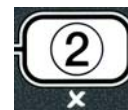
- b. **STARTED 02:34PM** – Čas zahájení posledního cyklu vaření.
- c. **ACTUAL 3:15** – Skutečný čas vaření včetně prodloužení času.
- d. **PROGTIME 3:10** – Naprogramovaný čas vaření.
- e. **MAX TEMP 337**□ – Maximální teplota oleje zaznamenaná během cyklu vaření.
- f. **MIN TEMP 310**□ – Minimální teplota oleje zaznamenaná během cyklu vaření.
- g. **AVG TEMP 335**□ – Průměrná teplota oleje zaznamenaná během cyklu vaření.
- h. **HEAT ON 70** – Procentuální vyjádření doby vaření, po kterou byl zapnut tepelný zdroj.
- i. **READY YES** – Zobrazí, zda se fritéza vrátila před zahájením cyklu vaření na správnou teplotu.

POZNÁMKA – Výše uvedená čísla jsou příklady. Nepředstavují skutečné podmínky.

4. Stisknutím tlačítka **✖ (2)** se vraťte k nabídce **INFO MODE** (Režim informace) mění se na **FILTER STATS** (statistiky filtrování).



5. Nabídku opustíte opětovným stisknutím tlačítka **✖ (2)**.



Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

4.14.4 REŽIM TPM (Total Polar Material) – používá se pouze v případě, že je fritéza vybavena snímačem kvality oleje (OQS)

Režim TPM (Total Polar Material) zobrazuje objem celkových polárních materiálů naměřených v oleji snímačem kvality (je-li použito).

1. Proveďte kroky 1-3 na stránkách 4-34 až 4-35.

Počítač zobrazí **TPM**.

2. Při zobrazení požadované volby stiskněte tlačítko **✓ (1 YES) (1 ano)**.



Počítač zobrazí vlevo současný den a vpravo současné datum.

3. Pomocí tlačítek **◀** a **▶** procházejte záznamy; od dnešního dne po dobu před týdnem.



4. Stiskněte tlačítko **▼ INFO** a zobrazte TPM nebo se přepněte mezi levým a pravým měřením dělené vany.



FULL VAT CONFIGURATION (Konfigurace plné nádoby)

- a. **TPM # DAY** (počet dní) – aktuální TPM a den.*

SPLIT VAT CONFIGURATION (Konfigurace dělené nádoby)

- a. **L TPM # DAY** (počet dní) – aktuální TPM a den pro levou vanu. *
- b. **R TPM # DAY** (počet dní) – aktuální TPM a den pro pravou vanu. *

* **POZNÁMKA:** Pokud hodnota TPM není dostupná, řídicí jednotka zobrazí “---“.

5. Stisknutím tlačítka * (2) se vraťte k nabídce **INFO MODE** (Režim info) měnící se na **FILTER STATS** (Statistika filtru).



6. Stiskněte tlačítko * (2) ještě jednou a vraťte se k předchozímu stavu.



ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 5: POKYNY K FILTROVÁNÍ

5.1 Úvod

Filtrační systém FootPrint Pro umožňuje bezpečné a účinné filtrování oleje v jedné fritovací vaně, zatímco ostatní fritovací vany v soustavě zůstávají v provozu.

Část 5.2 pojednává o přípravě systému filtrování k použití. Obsluha systému je popsána v části 5.3.

⚠ 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.

⚠ VAROVÁNÍ

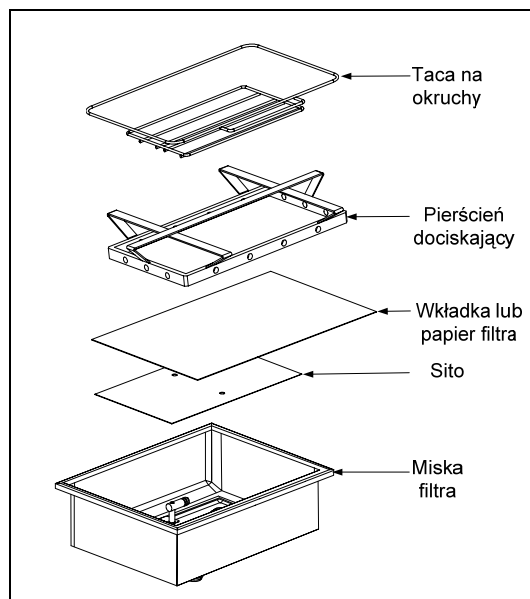
Filtrovací vložka nebo papír MUSÍ být vyměňovány každý den.

5.2 Příprava filtru k použití

1. Vyjměte misku s filtrem ze skříně a vyndejte tácek na drobnky, přidržovací prstenec, filtrační vložka (nebo papír) a síťku filtru. (Viz obrázek 1) Vyčistěte všechny kovové části roztokem víceúčelového koncentrátu a vody, poté je důkladně vysušte.

Kryt mísy je možno vyjmout pouze pro čištění, přístup dovnitř nebo k umožnění umístění jednotky pro likvidaci tuku (MSDU) pod výpusť. Pokud používáte jednotku MSDU vyrobenou před lednem 2004, postupujte podle pokynů na stránce 4-16.

2. Zkontrolujte, zda jsou v přívodu k míse s filtrem obě kroužková těsnění v dobrém stavu. (Viz obrázek 2)



Obrázek 1



Obrázek 2

- Poté v obráceném pořadí vložte kovovou síťku filtru do středu spodní části mísy, pak nad síťku položte filtrační vložku tak, aby **hrubá** strana vložky směřovala nahoru. Ujistěte se, že vložka je mezi vystupujícími okraji mísy s filtrem. Pak umístěte přídržovací prstenec na vrchní část vložky. Pokud používáte filtrační papír, umístěte arch filtračního papíru přes horní část mísy tak, aby ji překrýval na všech stranách. Umístěte přídržovací prstenec před filtrační papír a zasuňte prstenec do mísy tak, aby se papír otočil kolem prstence, když jej tlačíte ke spodní části mísy. Pak na filtrační papír nasypete 1 balení (0,23 kg) filtračního prášku.
- Vraťte tácek na drobky do přední části mísy. (Viz obrázek 1)

NEPOUŽÍVEJTE NA VLOŽKU FILTROVACÍ PRÁŠEK!

- Zatlačte mísu s filtrem zpět do fritézy tak, aby byla pod fritézou. Ujistěte se, že na panelu MIB se zobrazuje “**R**”. Filtrační systém je nyní připraven k provozu.

⚠ NEBEZPEČÍ

Současně do zabudované filtrační jednotky vypouštějte obsah pouze jedné fritovací vany, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

⚠ 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

Neklepejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací pásek fritézy. Tento pásek slouží k utěsnění spoje mezi fritovacími vanami. Poklepáváním fritovacích košů o pásek za účelem odstranění tuku z košů se tento pásek zdeformuje a nebude dobře přiléhat. Byl navržen tak, aby těsně zapadl na své místo, a měl by být vyjmut pouze kvůli čištění.

5.3 Automatická průběžná filtrace (AIF)

Automatická průběžná filtrace (AIF) je funkce, která po určitém počtu předem nastavených cyklů vaření nebo po určité době automaticky filtruje fritovací vany.

Počítač M3000 řídí systém automatického průběžného filtrování (AIF) ve fritéze LOV™. Po uplynutí předem nastaveného počtu cyklů vaření nebo po určité době počítač zobrazí **FILTER NOW?** (Filtrovat nyní?) a **YES NO** (Ano Ne). Současně je aktivována modrá dioda. Kontrolka LED se vypne jakmile bude zahájen cyklus filtrování. Pokud zvolíte **NO** (ne) nebo pokud je zahájen cyklus vaření, modrá dioda zhasne a znovu se opět brzy rozsvítí na znamení nutnosti filtrovat olej.



1. Stisknutím ✓ (1) **YES** (Ano) zahájíte filtrování, stisknutím ✗ (2) **NO** (Ne) filtrování zrušíte.



Pokud dochází olej, počítač zobrazí **OIL LEVEL TOO LOW** (Dochází olej) střídající se s **YES** (Ano). Stisknutím ✓ (1) **YES** (Ano) zprávu potvrdíte a vrátíte se do stav nečinnosti (režim vaření). Zkontrolujte, zda v zásobníku JIB dochází olej. Pokud nedochází, ale zpráva se přesto stále zobrazuje, kontaktujte autorizovaný servis.

Pokud je zvoleno **YES** (Ano), zobrazí se po dobu deseti sekund **SKIM FAT** (Vyčistit vanu). Zpráva se poté změní na **CONFIRM** (potvrdit) a **YES NO** (Ano Ne). Pohybem zepředu dozadu oddělte drobky od oleje a z každé vany jich co možná nejvíce vyberte. Toto je zásadně důležité k optimalizaci užitkové životnosti oleje a jeho kvality.

Poznámka: Pokud je při výzvě **FILTER NOW** (Filtrovat nyní) nebo **CONFIRM** (Potvrdit) zvoleno **NO** (Ne), filtrování bude zrušeno a fritéza bude pokračovat v normální činnosti. Výzva **FILTER NOW** (Filtrovat nyní) se zobrazí po proběhnutí počtu cyklů, stanoveného pomocí **FILTER AFTER** (Filtrovat po). Tato sekvence se bude opakovat, dokud nebude zvoleno ano.

Pokud mísa s filtrem není zcela usazena na svém místě, počítač zobrazí **INSERT PAN** (Vložit mísu). Jakmile je mísa s filtrem zcela usazena na svém místě, počítač zobrazí **SKIM FAT** (Vyčistit vanu).

2. Když je zvoleno ✓ (1) **YES** (Ano), bude zahájen cyklus automatického filtrování. Fritéza během filtrace zobrazí **DRAINING** (vylévání), **WASHING** (vymývání) a **FILLING** (plnění).

Poznámka: Filtrování neprobíhá současně v několika vanách.

Po dokončení filtrování se displej počítače změní na **LOW TEMP** (nízká teplota), dokud fritéza nedosáhne nastavené teploty.

Jakmile fritéza dosáhne nastavené teploty a počítač zobrazí název produktu nebo přerušované linky, fritéza je připravena k použití.

Celý proces filtrování trvá zhruba čtyři minuty.

POZNÁMKA: Pokud je během filtrování mísa s filtrem vyjmuta, filtrace se zastaví a opět pokračuje po vložení mísy zpět na místo.

 **NEBEZPEČÍ**

Zajistěte, aby v odvodech nebyly žádné předměty. Pohon uzávěru by mohl způsobit poškození nebo poranění.

5.3.1 Automatická vyžádaná filtrace

Automatická vyžádaná filtrace slouží k ručnímu spuštění automatické filtrace.

1. Teplota fritézy **MUSÍ** odpovídat nastavené teplotě. S počítačem v zapnutém stavu stiskněte tlačítko **FLTR (Filtr)** a podržte jej tři sekundy.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund **FILTER MENU** (nabídka filtrování), která se mění na **AUTO FILTER** (automatické filtrování).

2. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES** - Ano).

Počítač zobrazí dotaz **FILTER NOW?** (Filtrovat nyní?) střídající se s **YES/NO** (Ano Ne).



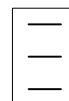
3. Pokračujte krokem 1 v části 5.3 na stránce 5-2.

5.4 Odstraňování problémů s automatickou průběžnou filtrací (AIF)

5.4.1 Nedokončená filtrace

Pokud se nezdaří automatická průběžná filtrace (AIF) po výměně filtrační vložky, objeví se chybová zpráva. Chybovou zprávu odstraňte dle schématu na straně 5-6.

Počítač zobrazí dotaz **IS VAT FULL?** (Je vana plná?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne). Panel MIB zobrazí tři vodorovné čárky.



1. Pokud je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (1 **YES** - ano).
Počítač se vrátí do stavu nečinnosti (režim vaření) nebo se vypne.



Pokud vana není zcela naplněná, pokračujte dalším krokem.

2. Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte ✕ (2 **NO** - Ne) .



Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění), čerpadlo se znovu zapne. Až se čerpadlo zastaví, počítač znovu zobrazí dotaz **IS VAT FULL?** (Je vana plná?) , střídající se s **YES NO** (Ano Ne). Pokud je vana plná, přejděte ke kroku 1. Pokud vana není zcela plná, pokračujte.

3. Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte ✕ (2 **NO** - Ne) .



Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění), čerpadlo se znovu zapne. Až se čerpadlo zastaví, počítač znovu zobrazí dotaz **IS VAT FULL?** (Je vana plná?) , střídající se s **YES NO** (Ano Ne). Pokud je vana plná, přejděte ke kroku 1. Pokud vana není zcela plná, pokračujte.

4. Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte ✕ (2 **NO** - Ne) . Pokud je toto druhá nedokončená filtrace v řadě za sebou, přejděte ke kroku 8.



Počítač zobrazí dotaz **CHANGE FILTER PAD?** (Vyměnit filtrační vložku?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne); ozve se signál.

5. Pokračujte stisknutím ✓ (1 **YES** - Ano).



Stisknutím ✕ (2 **NO** - Ne) se fritéza vrátí do režimu vaření, ve většině případů po dobu čtyř minut, nebo 15 minut, pokud je zapotřebí vložku vyměnit; následně se zobrazí dotaz **CHANGE FILTER PAD?** (Vyměnit filtrační vložku?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne). Tato sekvence se bude opakovat, dokud nebude zvoleno **YES** (Ano).

Počítač zobrazí **REMOVE PAN** (Vyjmout mísu).

***POZNÁMKA:** Pokud uplynula doba pro výměnu filtrovací vložky, obvykle jednou za 25 hodin, dotaz **CHANGE FILTER PAD?** (Vyměnit filtrovací vložku?) se opakuje každých 15 minut namísto čtyř.

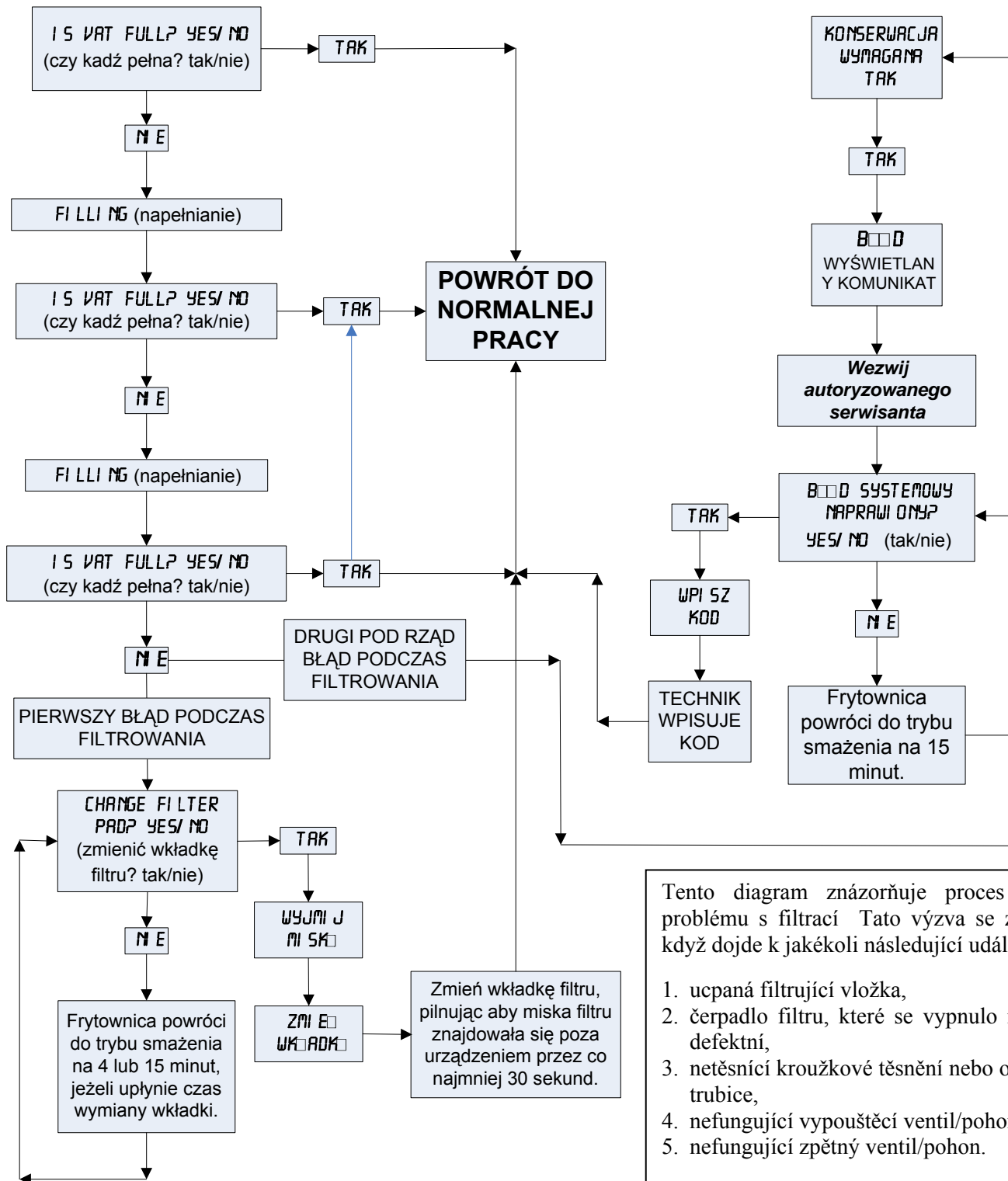
6. Vyjměte mísu. Informace na displeji počítače se změní na **CHANGE PAD** (Vyměnit vložku). Vyměňte filtrovací vložku a zajistěte, aby mísa s filtrem byla vytažena směrem ven ze skříně po dobu aspoň 30 sekund. Jakmile byla mísa vyjmuta aspoň 30 sekund, počítač zobrazí **OFF** (Vypnuto). Ujistěte se, že mísa je suchá a správně sestavená. Zatlačte mísu s filtrem zpět do fritézy. Ujistěte se, že na panelu MIB se zobrazuje "**A**".
7. Zapněte počítač. Počítač bude zobrazovat **LOW TEMP** (nízká teplota), dokud fritéza nedosáhne nastavené teploty.
8. Počítač zobrazí dotaz **SERVICE REQUIRED** (Je zapotřebí servis), střídající se s **YES** (Ano); ozve se signál.
9. Signál vypněte stisknutím ✓ (**1 YES** - Ano) a pokračujte.

Počítač zobrazí **SYSTEM ERROR** (Chyba systému) a chybovou zprávu po dobu 15 sekund, střídající se s **SYSTEM ERROR FIXED** (Chyba systému opravena) a **YES NO** (Ano Ne).

10. Pokračujte ve vaření stisknutím ✖ (**2 NO** - Ne). Zavolejte autorizovaný servis se žádostí o opravu a znovunastavení fritézy. Chybová zpráva se bude zobrazovat každých 15 minut, dokud nebude závada odstraněna. Automatická filtrace a automatické doplňování oleje je vypnuto, dokud nebude fritéza znovu nastavena.



5.4.4 Schéma řešení chyb při filtrování



Tento diagram znázorňuje proces řešení problému s filtrací. Tato výzva se zobrazí, když dojde k jakékoli následující události:

1. ucpaná filtrující vložka,
2. čerpadlo filtru, které se vypnulo nebo je defektní,
3. netěsnící kroužkové těsnění nebo odvodná trubice,
4. nefungující vypouštěcí ventil/pohon, nebo
5. nefungující zpětný ventil/pohon.

Pokud počítač zobrazí **SERVICE REQUIRED** (Je zapotřebí servis), fritézu lze ve většině případů po zadání odpovědi **NO** (ne) na dotaz **SYSTEM ERROR FIXED?** (Chyba systému opravena?) **YES/NO** (Ano/Ne) dále používat. Zpráva se zobrazuje každých 15 minut, dokud není závada

5.4.5 Filtr je používán

Když se zobrazí **FILTER BUSY** (Filtr je používán), panel MIB (ruční rozhraní) čeká na filtrování další vany nebo na vynulování chyby počítače. Počkejte 15 minut, abyste zjistili, zda problém zmizí. Pokud ne, kontaktujte autorizovaný servis.

NEBEZPEČÍ

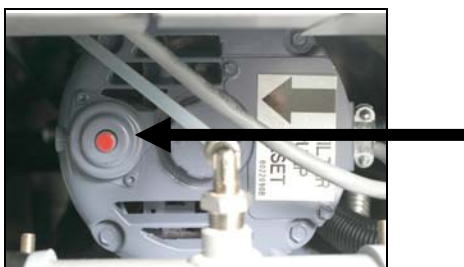
Současně do zabudované filtrační jednotky vypouštějte obsah pouze jedné fritovací vany, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

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).

VAROVÁNÍ

Při znovunastavování spínače čerpadla filtru postupujte opatrně a používejte odpovídající bezpečnostní vybavení. Znovunastavení spínače musí být prováděno opatrně, abyste zabránili možnosti závažných popálenin způsobených neopatrným manévrováním kolem trubice pro vypouštění a fritovací vany.



Spínač pro opakované spuštění filtračního čerpadla

5.5 Manuální filtrování nebo Filtrování na konci dne (MAINT FLTR - ÚDRŽBA FILTRU)

UPOZORNĚNÍ

Filtrovací vložka nebo papír musí být vyměňovány každodenně.

NEBEZPEČÍ

Současně do zabudované filtrační jednotky vypouštějte obsah pouze jedné fritovací vany, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

Zajistěte, aby filtrovací vložka nebo papír byly vyměňovány denně, aby systém správně fungoval.

1. Teplota fritězy **MUSÍ** odpovídat nastavené teplotě. S počítačem v zapnutém stavu stiskněte tlačítko **FLTR** (**Filtr**) a podržte jej tři sekundy.



Počítač zobrazí po dobu tří sekund **FILTER MENU** (nabídka filtrování), která se mění na **AUTO FILTER** (automatické filtrování).

2. Stisknutím tlačítka **▼ (INFO)** přejděte na **MAINT FILTER** (údržba filtru).



3. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES - Ano)**.



Počítač zobrazí **MAINT FILTER?** (Údržba filtru?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).



4. Stisknutím tlačítka **✓ (1 YES - Ano)** zahájíte ruční filtraci. Pokud se zobrazí **CLOSE DISPOSE VALVE** (ZAVŘÍT VYPOUŠTĚCÍ VENTIL), zavřete vypouštěcí ventil RTI. Nabídku opustíte stisknutím tlačítka *** (2 NO - ne)**.

Pokud mísa není na svém místě, počítač zobrazí **INSERT PAN** (vložit mísu), dokud nebude zjištěna přítomnost mísy. Počítač zobrazí **FILTERING** (filtrování) a olej se vypustí z fritovací vany.

⚠ NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby v odvodech nebyly žádné předměty. Pohon uzávěru by mohl způsobit poškození nebo poranění.

Na displeji počítače se zobrazuje **SCRUB VAT COMPLETE?** (Vyčištění vany kompletní?), střídající se s **YES** (Ano).

5. Vyčistěte vanu kartáčem a po skončení pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES - ano)**. Vypouštěcí ventil se zavře.



Počítač zobrazí **WASH VAT?** (Vymýt vanu?), střídající se s **YES** (Ano).

6. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES - ano)**.



Počítač zobrazí **WASHING** (Vymývání).

Zpětný ventil se otevře a vana je vypláchnuta olejem z mísy.

Čerpadlo filtru se zavře a počítač zobrazí **WASH AGAIN?** (Opět vymýt?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).



7. Pokud ve vaně nejsou žádné zbytky, pokračujte stisknutím tlačítka *** (2 NO - Ne)** a přeskočte cyklus opětovného vymytí. Pokud jsou ve vaně stále drobky, stiskněte tlačítko **✓ (1 YES - ano)**, čerpadlo filtru poběží dalších 30 sekund. Tento cyklus se bude

opakovat, dokud nestisknete tlačítko **✖ (2 NO - Ne)**.

Počítač zobrazí **RINSING** (vyplachování). Vypouštěcí ventil se zavře; čerpadlo filtru dále běží a znovu napouští olej do vany.

Vypouštěcí ventil se otevře a zůstane otevřený, dokud počítač nezobrazí **RINSE AGAIN?** (opět vypláchnout?), střídající se s **YES NO**.

8. Pokud ve vaně nejsou žádné zbytky, pokračujte stisknutím tlačítka **✖ (2 NO - Ne)** a přeskočte cyklus opětovného vymytí. Pokud chcete provést opětovné vypláchnutí, stiskněte tlačítko **✓ (1 YES)**, proběhne nové vypláchnutí. Tento cyklus se bude opakovat, dokud nestisknete tlačítko **✖ (2 NO - Ne)**



⚠ NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby v odvodech nebyly žádné předměty. Pohon uzávěru by mohl způsobit poškození nebo poranění.

Počítač zobrazí **POLISH?** (Vyleštit?) střídající se s **YES NO** (Ano Ne).

9. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (1 YES - Ano)**.

Spustí se čerpadlo filtru. Vypouštěcí a zpětné ventily jsou otevřené, olej je čerpán a protéká fritovací vanou. Počítač zobrazí **POLISHING** (Leštění) a časovač odpočítávající pět minut. Když tento čas uběhne, čerpadlo filtru se vypne. Leštění ukončíte stisknutím tlačítka **✖ (2 NO - Ne)**.

Počítač zobrazí **FILL VAT?** (Naplnit vanu?), střídající se s **YES** (Ano).

10. Pokračujte stisknutím tlačítka **✓ (YES - Ano)**.

Počítač zobrazí **FILLING** (Plnění).

Vypouštěcí ventil se zavře, čerpadlo filtru se zapne a znovu naplní olej do fritovací vany. Během plnění fritovací vany se objeví bublinky; zpětný ventil se uzavře a čerpadlo se vypne. Jakmile systém ověří hladinu oleje, čerpadlo pro doplnění oleje jej v případě potřeby doplní.

Počítač zobrazí **IS VAT FULL?** (Je vana plná?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).

11. Pokud je vana naplněná, stiskněte tlačítko **✓ (YES - Ano)**. Stisknutím tlačítka **✖ (2 NO - Ne)** opět zapnete čerpadlo*. Pokud není hladina oleje ve vaně postačující, zkontrolujte mísu s filtrem a ověřte, zda se většina oleje vrátila. V míse může být malé množství oleje. Počítač znovu zobrazí **IS VAT FULL?** (Je vana plná?), střídající se s **YES NO** (Ano Ne).

12. Stiskněte tlačítko **✓ (YES - Ano)**.



Počítač zobrazí **OFF** (vypnuto).

***POZNÁMKA:** Po údržbě formou filtrace je normální, že v míse zůstane trocha oleje; hladina oleje se nemusí vrátit na úroveň před filtrací. Pokud odpovíte YES (Ano) po dvou pokusech o doplnění vany, bude povoleno automatické doplňování oleje, aby byly nahrazeny ztráty oleje způsobené filtrováním.



ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 6: PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

6.1 Čištění fritézy

NEBEZPEČÍ

Tácek na drobky ve fritézách vybavených filtračním systémem musí být každý den po skončení fritování vyprázdňen do ohnivzdorné nádoby. Některé části potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.

NEBEZPEČÍ

Nikdy se nepokoušejte fritézu čistit během procesu fritování nebo když je fritovací pánev naplněná horkým olejem. Pokud se voda dostane do kontaktu s olejem zahřátým na teplotu pro fritování, způsobí to rozstříkávání oleje, které může způsobit závažné popáleniny okolostojícího personálu.

VAROVÁNÍ

Používejte víceúčelový koncentrát McDonald's. Před použitím si přečtěte pokyny k použití a bezpečnostní opatření. Zvláštní pozornost je třeba věnovat koncentraci čisticí látky a délce doby, po kterou čisticí látka zůstane po površích, které přijdou do styku s potravinami.

6.1.1 Vnitřek i vnějšek skříně fritézy čistěte každý den

Vyčistěte vnitřek skříně fritézy suchou, čistou utěrkou. Otřete všechny přístupné kovové povrchy a součásti, abyste z nich odstranili nashromážděný olej a prach.

Vyčistěte exteriér skříně fritézy čistou, vlhkou utěrkou namočenou do víceúčelového koncentráту McDonald's. Otřete jej čistou, vlhkou utěrkou.

6.1.2 Zabudovaný filtrační systém čistěte každý den

VAROVÁNÍ

Nikdy nevypouštějte vodu do mísy s filtrem. Voda poškodí čerpadlo filtru.

Kromě každodenního čištění mísy z filtrem a s ní spojovaných součástí roztokem horké vody a víceúčelovým koncentrátem McDonald's nejsou pro filtrační systém FootPring Pro vyžadovány žádné pravidelné kontroly údržby a servisy.

6.1.3 Čištění za fritézami provádějte každý týden

Čištění za fritézami provádějte v souladu s postupy podrobně uvedenými na kartě s požadavky na údržbu (MRC14A).

VAROVÁNÍ

K zajištění bezpečného a účinného fungování fritézy a digestoře, musí být elektrická zástrčka pro linku 120 voltů, která se používá k napájení digestoře, plně zapojená a zajištěná ve své zástrčce s kolíkem a objímkou.

6.1.4 Čištění pánve fritézy a zahřívacích těles provádějte čtvrtletně

NEBEZPEČÍ

Zařízení nikdy neprovozujte s prázdnou fritovací pánví. Fritovací pánev musí být naplněna vodou nebo olejem po rysku před tím, než spustíte články. Pokud byste ji nenaplnili, způsobíte neopravitelné poškození článků a může dojít k požáru.

Důkladné čištění (vyvaření) fritézy

Fritézu je nutno před prvním použitím vyvařit, aby se zajistila eliminace zbytků z procesu výroby. Po používání fritézy se po určitém časovém období na vnitřní části fritovací pánve také vytvoří tvrdý povlak zkaramelizovaného oleje na vaření. Tento povlak je nutno pravidelně odstraňovat podle postupu pro důkladné vyčištění (vyvaření) obsaženém v instrukcích Kay Chemical „Postup pro důkladné čištění fritézy“. *Konkrétní podrobnosti o nastavení počítáče na důkladné čištění (vyvaření) viz. stránka 4-27.*


Výměna těsnicích kroužků


Konkrétní podrobnosti pro výměnu těsnicích kroužků na přípoji filtru viz. kartičky MRC McDonald's.

6.1.5 Čištění oddělitelných částí a doplňků provádějte každý týden

Všechny oddělitelné části a doplňky otřete čistou, suchou utěrkou. K odstranění zuhelnatělého oleje z oddělitelných částí a doplňků používejte čistou utěrku napuštěnou roztokem víceúčelového koncentráту McDonald's. Před opětovným nainstalováním části a doplňky opláchněte čistou vodou a otřete.

6.1.6 Přesnost nastavení bodu počítáče M3000 zkontrolujte každé dva týdny

1. Do oleje vložte čidlo kvalitního teploměru nebo pyrometru tak, aby se konec dotýkal čidla fritézy pro měření teploty.
2. Když počítáč zobrazí sérii pomlček „----“ nebo jméno produktu (ukazující, že obsah fritovací pánve je v rozsahu pro vaření), jedním stisknutím spínače  zobrazíte teplotu oleje, tak jak ji naměřilo čidlo pro měření teploty.

3. Dvojitým stisknutím spínače  zobrazíte bod nastavení.
4. Zkontrolujte teplotu na teploměru nebo pyrometru. Naměřené hodnoty teploměru a pyrometru by se od sebe neměly lišit o více než 3 °C. Pokud tomu tak není, obraťte se s žádostí o pomoc na výrobce pověřené servisní středisko.

6.2 Jednoroční/pravidelná inspekce systému

V rámci programu řádné údržby kuchyně by toto zařízení mělo být pravidelně kontrolováno a nastavováno kvalifikovaným servisním personálem.

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

Fritéza

- Kontrola, zda na skříní není nadbytečný olej vevnitř a venku, vepředu a vzadu.
- Kontrola, zda je vedení topných článků v dobrém stavu a zda přívodní kabely nejsou viditelně roztřepené nebo zda nemají poškozenou izolaci a zda na nich není olej.

- Kontrola, zda jsou topné články v dobrém stavu a zda se na nich nevytvořil nános uhlíku/karamelizovaného oleje. Kontrola, zda na člancích nejsou stopy nadměrného spouštění „na sucho“ (bez oleje nebo vody).
- Kontrola, zda nakláněcí mechanismus řádně funguje při zdvihání a spouštění článků a zda kabely článků nejsou spletené a/nebo odřené.
- Kontrola, zda je odvod proudu topného článku v rámci povoleného rozsahu, tak jak je uveden na destičce parametrů zařízení.
- Kontrola, zda jsou čidla pro měření teploty a vysokého limitu řádně spojena, utažena a zda řádně fungují a zda je na nich upínání a kryty a zda jsou řádně nainstalované.
- Kontrola, zda součástky ve skříní s elektrickými součástkami komponenty a součástky stykačové skříně (tj. počítač/kontrolní zařízení, relé, panely rozhraní, transformátory, stykače, atd.) jsou v dobrém stavu a zda na nich není olej ani jiné materiály.
- Kontrola, zda jsou spojení vedení do/ze skříně s elektrickými součástkami a stykačové skříně utažené, a zda jsou tyto kabely v dobrém stavu.
- Ověření, zda jsou všechny bezpečnostní funkce (tj. stykačové štíty, spínače pro znovunastavení, atd.) na místě a zda řádně fungují.
- Ověření, zda je fritovací pánve v dobrém stavu, zda dobře těsní a zda je její izolace provozuschopná.
- Ověření, zda jsou všechny úchyty a připojení kabelů dotažena a v dobrém stavu.

Zabudovaný filtrační systém

- Ověření, zda odvody a zpětné linky oleje dobře těsní a zda jsou všechna spojení dotažena.
- Ověření, zda mísa s filtrem dobře těsní a zda je čistá. Pokud je v košíku na drobků nashromážděno hodně drobků, informování majitele/operátora, že je nutno košík s drobků každý den vyprázdnit do nehořlavé nádoby a vyčistit.
- Ověření, zda jsou všechny těsnicí kroužky a další těsnění na svém místě a v dobrém stavu. Výměna těsnících kroužků a dalších těsnění, pokud jsou opotřebená nebo poškozená.
- Kontrola neporušenosti filtračního systému následujícím způsobem:
 - Kontrola, zda je kryt mísy s filtrem na svém místě a zda je řádně nainstalován.
 - Když bude mísa s filtrem prázdná, umístěte každou vanu do volby vrátit do mísy, jednu po druhé. Ověření řádného fungování každého vratného ventilu oleje aktivací čerpadla filtru pomocí volby vrátit do mísy. Ověření, že se čerpadlo zaktivuje a že se objeví bublinky v oleji na vaření příslušné fritovací pánve.
 - Ověření, zda je mísa filtrování řádně připravená k filtrování, pak vypustit z fritovací pánve olej zahřátý na 177 °C) do mísy na filtrování pomocí volby vypustit do mísy (viz. strana 4-21). Nyní pomocí volby naplnit pánve z mísy (viz. strana 4-22) pusťte veškerý olej zpět do fritovací pánve (pozná se podle bublinek v oleji na vaření). Když se veškerý olej vrátí, stiskněte tlačítko pro kontrolu. Fritovací pánve by se měla naplnit přibližně za 2 minuty a 30 sekund.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

KAPITOLA 7: ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH PROBLÉMŮ

7.1 Úvod

V této části uvádíme základní pokyny týkající se některých běžných problémů, které mohou nastat během provozování tohoto zařízení. Následující pokyny k odstraňování problémů mají pomoci opravit nebo aspoň provést přesně diagnostikovat problémy s tímto zařízením. 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. Nesmíte přehlédnout zdánlivě samozřejmé věci – komukoli se může stát, že zapomene zapojit kabel nebo zcela uzavřít ventil. Velmi důležité je, abyste se vždy pokusili přesně definovat důvod, proč se problém vyskytl. Součástí jakéhokoli nápravného opatření jsou kroky, které zajistí, aby se problém neopakoval. Pokud selže regulátor kvůli špatnému spojení, zkontrolujte také všechna ostatní spojení. Pokud bude nadále docházet k vyhoření pojistek, 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.

Před zavoláním zástupci servisu nebo na HORKOU LINKU Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Ověřte, zda jsou elektrické kabely zapojené a jističe zapnuté.
- Zkontrolujte, zda jsou zcela uzavřeny vypouštěcí ventily fritovací vany.
- Mějte po ruce model a sériové číslo fritézy, abyste je mohli sdělit technikovi, který vám bude pomáhat.

NEBEZPEČÍ

Horký olej může způsobit závažné popáleniny. Nikdy se nepokoušejte přesunovat toto zařízení, když je naplněné horkým olejem nebo přendávat horký olej z jedné nádoby do druhé.

NEBEZPEČÍ

Při provádění servisní údržby musí být toto zařízení vypojené ze zásuvky s výjimkou údržby, při které 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 servisní údržby odpojte všechny napájecí kabely.

Inspekce, testování a opravy elektrických součástí by měl provádět pouze autorizovaný servisní technik.

7.2 Řešení problémů

7.2.1 Problémy počítače a zahřívání

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Displej počítače není aktivní.	A. Počítač není zapnutý.	A. Zapněte počítač stisknutím spínače pro zapínání/vypínání (ON/OFF).
	B. Do fritézy není přiváděn proud.	B. Ověřte, zda je napájecí kabel zapojený a zda nejsou vyhozené jističe.
	C. Závada počítače.	C. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
	D. Poškozené kombinované kabely počítače.	D. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
	E. Selhání součásti pro napájení nebo panelu rozhraní.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
M3000 zobrazuje po filtraci IS VAT FULLP (JE VANA PLNÁ?) YES NO (ANO NE).	K chybě filtru došlo vzhledem ke špinavé nebo ucpané vložce nebo papíru filtru, "Zanesený vstupní filtru (je-li k dispozici)", ucpaným čerpadlům filtru, nesprávně nainstalovaným součástem mísy s filtrem, opotřebovaným nebo chybějícím těsnicím kroužkům, studenému oleji, nebo tepelnému přetížení čerpadla filtru.	Postupujte podle pokynů na stránkách 5-4 až 5-6, abyste odstranili chybu chyba filtru. Pokud je nainstalován pre-filtru, vyčistit předfiltr, jak je popsáno v příloze D "Údržba předřazeného filtru". Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
M3000 zobrazí dotaz CHANGE FILTER PAD? (Vyměnit filtrovací vložku?)	Došlo k chybě filtru, filtrovací vložka je ucpaná, objevila se výzva k výměně vložky po 25 hodinách nebo byla ignorována výměna vložky po předchozí výzvě.	Vyměňte filtrovací vložku a zajistěte, aby mísa s filtrem byla vyjmuta z fritézy aspoň 30 sekund. NEIGNORUJTE výzvy CHANGE FILTER PAD? (Vyměnit filtrovací vložku?)
Fritéza se nezahřívá.	A. Není zapojen hlavní napájecí kabel.	A. Ověřte, zda je hlavní napájecí kabel a kabel na 120 V dobře usazen ve své zásuvce, uchycen na svém místě a zda nejsou vyhozené jističe.
	B. Závada počítače.	B. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
	C. Došlo k selhání jedné nebo několika jiných součástí.	C. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Fritéze se zahřívá, dokud ji bezp. limit nevypne, indikátor zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Došlo k selhání teplotního čidla nebo počítače.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Fritéza se zahřívá, dokud ji bezp. limit nevypne, indikátor zahřívání není v zapnuté poloze (ON).	Došlo k selhání stykače nebo počítače.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.

7.2.2 Chybové zprávy a problémy displeje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
---------	-----------------------	-------------------

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
M3000 zobrazuje ve špatné teplotní stupnici (Fahrenheit nebo Celsius).	Naprogramována nesprávná volba displeje.	Přecházejte mezi °F a °C současným stisknutím a podržením ◀ a ▶, dokud se neobjeví TECH MODE (Technický režim). Zadejte 1658 . Počítač zobrazí OFF (vypnuto). Zapněte počítač, abyste zkontrolovali teplotu. Pokud není zobrazena požadovaná stupnice, postup zopakujte.
Na displeji M3000 se zobrazí HOT-HI-1 (tepl. limit 1).	Teplota fritovací vany je vyšší než 210 °C nebo, v zemích Evropské unie (značka CE), než 202 °C.	Okamžitě fritézu vypněte a zavolejte autorizovaný servis.
M3000 zobrazuje HELP HI-2 (Pomoc limit 2) nebo HIGH LIMIT FAILURE (Chyba bezp. systému).	Chyba bezpečnostního systému	Okamžitě fritézu vypněte a zavolejte autorizovaný servis.
M3000 zobrazí TEMP PROBE FAILURE (ZÁVADA TEPLOTNÍHO ČIDLA).	Problém s obvodem měření teploty včetně čidla, nebo poškozený kabelový svazek nebo konektor počítače.	Vypněte fritézu a zavolejte autorizovaný servis.
M3000 zobrazí HEATING FAILURE (ZÁVADA OHŘEVU).	Závada počítače, závada panelu rozhraní, otevřený termostat bezp. limitu.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Indikátor zahřívání je zapnutý, ale fritéza se nezahřívá.	Třífázový kabel napájení není zapojený nebo je vyhozený jistič.	Ověřte, zda je hlavní napájecí kabel a kabel na 120 V dobře usazen v zásuvce, uchycen na svém místě a zda nejsou vyhozené jističe. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
M3000 zobrazí RECOVERY FAULT (ZÁVADA OBNOVENÍ) a ozve se výstražný signál.	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit.	Vynulujte chybu a vypněte výstražný signál stisknutím tlačítka ✓.
M3000 zobrazí REMOVE DISCARD (ODSTRANIT A ZLIKVIDOVAT).	Bylo zahájeno vaření produktu, které má jinou nastavenou teplotu, než je aktuální teplota vany.	Odstraňte a zlikvidujte produkt. Stiskněte tlačítko vaření pod displejem, který hlásí chybu, a chybu odstraňte. Před pokusem o vaření produktu obnovte nastavení teploty vany.
Zablokovaný počítač.	Závada počítače.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
M3000 zobrazí SERVICE REQUIRED (Je zapotřebí servis) a chybovou zprávu.	Došlo k chybě, která vyžaduje zásah servisního technika.	Stiskněte ✕ (2 NO), abyste mohli pokračovat ve vaření, a zavolejte autorizovaný servis. V některých případech nemusí být vaření možné.

7.2.3 Problémy filtrování

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Filtrování fritézy probíhá po každém cyklu vaření.	Není správně nastaveno „filtrování po“.	Změňte nebo přepište nastavení „filtrování po“ novým zadáním hodnoty „filtrování po“ na úrovni 2. Viz část 4.13.5 na stránce 4-33.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Nespustí se <i>MINT FILTER</i> (Manual Filter) – Údržba filtru (ruční filtrování).	Teplota je příliš nízká.	Zkontrolujte, že fritéza je před zahájením <i>MINT FILTER</i> (údržba filtru) na nastavené teplotě .
Čerpadlo filtru se nespustí nebo se čerpadlo během filtrování zastaví	A. Kabel napájení není zapojený nebo je vyhozený jistič.	A. Ověřte, zda je napájecí kabel plně zapojený a zda není vyhozený jistič.
	B. Motor čerpadla se přehřál a způsobil vypnutí spínače pro tepelné přetížení.	B. Pokud je motor tak horký, že se není možno jej dotknout na dobu delší než několik sekund, pravděpodobně se vypnul spínač tepelného přetížení. Nechte motor vychladnout aspoň 45 minut a pak stiskněte tlačítko pro znovunastavení čerpadla. (Viz stránka 5-7).
	C. Ucpané čerpadlo filtru	C. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Ventil pro vypouštění nebo zpětný ventil zůstává otevřený.	A. Závada panelu AIF. B. Závada pohonu.	Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
M3000 zobrazí <i>INSERT PAN</i> (vložit mísu).	A. Mísa s filtrem není plně usazena do fritézy. B. Chybí magnet mísy s filtrem. C. Závada spínače mísy s filtrem.	A. Vytáhněte mísu s filtrem a plně ji vložte zpět do fritézy. B. Zajistěte, aby magnet mísy s filtrem byl na místě a nahradte jej, pokud chybí. C. Pokud je magnet mísy s filtrem zcela proti spínači a počítač i nadále zobrazuje <i>INSERT PAN</i> (Vložit mísu), je pravděpodobně vadný spínač.
Nespustí se automatické filtrování	A. Zkontrolujte, zda panel MIB není v manuálním režimu. B. Zkontrolujte, zda není poškozený kryt MIB a zda netlačí na tlačítka. C. Vyřazení AIF (aut. filtrování) je nastaveno na yes (ano), modrá dioda nesvítí. D. Došlo k závadě relé filtru.	A. Zkontrolujte, zda je panel MIB v automatickém režimu „A“. Vypněte a znovu zapněte fritézu. B. Sejměte a znovu umístěte kryt a ověřte, zda nezačne filtrování. C. Nastavte vyřazení AIF (aut. filtrování) na úrovni 1 na no (ne). D. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Displej M3000 zobrazí filter busy (probíhá filtrování).	Stále probíhá cyklus předchozího filtrování nebo výměna filtrovací vložky.	Počkejte se zahájením dalšího cyklu filtrování, dokud neskončí cyklus předcházejícího filtrování. Pokud jste k tomu vyzváni, vyměňte filtrovací vložku.

7.2.4 Problémy s automatickým doplňováním oleje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
----------------	------------------------------	--------------------------

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Nedojde k doplnění oleje do fritovacích van.	<ul style="list-style-type: none"> A. Teplota fritézy je příliš nízká. B. Olej je příliš chladný. C. V zásobníku v krabici došel olej (svítí žlutá dioda) D. Vyskytla se chyba „Je zapotřebí servis“ 	<ul style="list-style-type: none"> A. Teplota fritézy musí odpovídat nastavené teplotě. B. Zajistěte, aby teplota oleje v zásobníku v krabici byla vyšší než 21 °C. C. Zajistěte, aby v zásobníku v krabici byl olej. Vyměňte zásobník v krabici a vypněte žlutou diodu. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis. D. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.
Jedna vana se nedoplní.	<ul style="list-style-type: none"> A. Došlo k chybě filtrování. B. Vyskytla se chyba „Je zapotřebí servis“ C. Problém se solenoidem, čerpadlem, aretačním mechanismem, RTD nebo panelem automatického doplňování. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Řádně odstraňte chybu filtru. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis. B. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc.

7.2.5 Problémy u systému s velkou nádrží na olej

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Zásobník v krabici se nenaplní.	<ul style="list-style-type: none"> A. Špatný postup při nastavení. B. Je aktivní jiná funkce. C. Vypouštěcí ventil není zcela zavřený. D. Nádrž v systému s olejem je prázdná. E. Problém se solenoidem, čerpadlem nebo spínačem. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Vypněte a znovu zapněte fritézu tak, že odpojíte a znovu zapojíte 5kolíkový napájecí kabel ovládací jednotky. B. Pokud je filtrace nebo jakákoli jiná funkce v nabídce filtrování aktivní nebo je zobrazen text FILTER NOW? (Filtrovat nyní?) YES/NO (Ano Ne), CONFIRM YES/NO (Potvrďte – Ano Ne) či SKIM VAT (Vybrat drobký), počkejte, dokud neskončí aktuální proces, a zkuste to znovu. C. Zkontrolujte, zda je páčka vypouštěcího ventilu zatlačena a ventil zcela zavřený. D. Zavolejte poskytovatele systému s velkou nádrží na olej. E. Zavolejte autorizovaný servis a požádejte o pomoc.
Plnění zásobníku v krabici nebo vany je pomalé.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problém s čerpadlem nebo vedením nad rámec řešení potíží obsluhou. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Kontaktujte poskytovatele systému s velkou nádrží na olej.
Fritovací vana se nenaplní.	<ul style="list-style-type: none"> A. Špatný postup při nastavení. B. Vypouštěcí ventil není zcela zavřený. C. Nádrž v systému s olejem je prázdná. D. Problém s čerpadlem RTI. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Vypněte a znovu zapněte fritézu tak, že odpojíte a znovu zapojíte 5kolíkový napájecí kabel ovládací jednotky. B. Zkontrolujte, zda je páčka vypouštěcího ventilu zatlačena a ventil zcela zavřený. C. Zavolejte poskytovatele systému s velkou nádrží na olej. D. Zavolejte autorizovaný servis a požádejte o pomoc.

7.2.6 Kódy v záznamu chyb

Kód	CHYBOVÁ ZPRÁVA	VYSVĚTLENÍ
E01	REMOVE DISCARD (Right) (Odstranit a zlikvidovat – vpravo)	Bylo zahájeno vaření produktu v pravé části rozdělené vany nebo v plné vaně, která má jinou nastavenou teplotu,

		než je aktuální teplota vany.
E02	REMOVE DISCARD (Left) (Odstranit a zlikvidovat – vlevo)	Bylo zahájeno vaření produktu v levé části rozdělené vany nebo v plné vaně, která má jinou nastavenou teplotu, než je aktuální teplota vany.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Chyba teplotní sondy)	Měření teplotní sondy mimo rozsah
E04	HI 2 BAD (Vysoký 2 špatný)	Odečet bezp. limitu je mimo rozsah.
E05	HOT HI 1 (Horký vysoký 1)	Teplota bezp. limitu je vyšší než 210 °C nebo v zemích Evropské unie (značka CE) 202 °C.
E06	HEATING FAILURE (Chyba ohřevu)	Selhala součást okruhu bezpečnostního teplotního systému, jako je např. počítač, panel rozhraní, stykač nebo otevřený bezp. limit.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (Chyba softwaru MIB)	Vnitřní chyba softwaru MIB
E08	ERROR ATO BOARD (Chyba panelu ATO)	MIB zjistil ztrátu spojení s panelem ATO (aut. doplňování oleje); porucha panelu ATO (aut. doplňování oleje)
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (Chyba, čerpadlo neplní)	Zanesená vložka potřebuje vyměnit nebo byla ignorována; problém čerpadla filtru.
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (Chyba, vypouštěcí ventil není otevřený)	Vypouštěcí ventil se zkusil otevřít, ale chybí potvrzení
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (Chyba, vypouštěcí ventil není zavřený)	Vypouštěcí ventil se zkusil zavřít, ale chybí potvrzení
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (Chyba, zpětný ventil není otevřený)	Zpětný ventil se zkusil otevřít, ale chybí potvrzení
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (Chyba, zpětný ventil není zavřený)	Zpětný ventil se zkusil zavřít, ale chybí potvrzení
E14	ERROR AIF BOARD (Chyba panelu AIF)	MIB zjistil, že AIF (aut. filtrace) není k dispozici; porucha panelu AIF
E15	ERROR MIB BOARD (Chyba panelu MIB)	Počítač pro vaření zjistil, že není k dispozici spojení s MIB; zkontrolujte verzi softwaru v jednotlivých počítačích. Pokud verze chybějí, zkontrolujte spojení CAN mezi jednotlivými počítači, porucha panelu MIB
E16	ERROR AIF PROBE (Chyba sondy AIF)	Měření RTD pro AIF (aut. filtraci) mimo rozsah
E17	ERROR ATO PROBE (Chyba sondy ATO)	Měření RTD pro ATO (aut. doplňování oleje) mimo rozsah
E18	Nepoužito	
E19	M3000 CAN TX FULL	Spojení mezi počítači bylo přerušeno
E20	INVALID CODE LOCATION (Neplatné umístění kódu)	Během aktualizace byla vyjmuta karta SD
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (Chyba při práci s filtrační vložkou – Vyměnit filtrační vložku)	Uplynula doba 25 hodin nebo byl aktivován postup pro případ zaneseného filtru
E22	OIL IN PAN ERROR (Chyba olej v míse)	MIB znovu nastavil příznak „olej v míse“.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (Ucpaný odtok – plyn)	Vana se během filtrace nevyprázdnila
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) (Závada senzoru panelu AIF – plyn)	Porucha senzoru „olej se vrací“.
E25	RECOVERY FAULT (Závada obnovení)	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (Závada obnovení, zavolejte servis)	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit pro dva nebo více cyklů.
E27	LOW TEMP ALARM (Varování, nízká teplota)	Teplota oleje poklesla v neaktivním režimu pod (8 °C) nebo pod 25 °C v režimu vaření.

8.1 Schémata zapojení

Viz 8197222 BIELA14 Gen 2 schémata zapojení Příručka McDonald

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

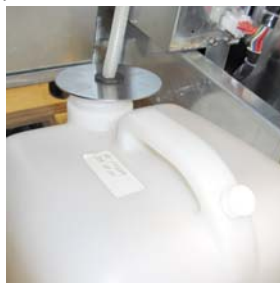
DODATEK A: RTI (olejové) Instrukce

Poznámka: v tomto návodu k použití motorového oleje systém pro plnění a likvidaci oleje jsou pro systém RTI. Tyto pokyny mohou být pro jiné systémy olejové náplně.

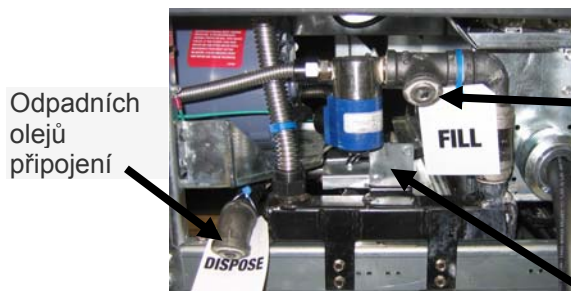
A.1.1 Velikost olej systémy

Olejové systémy mají velké nádrže pro skladování oleje, obvykle se nachází v zadní části restaurace, které jsou připojeny k zadní části potrubí z fritézy. Odpadní olej je čerpána z fritézy, přes montáž se nachází na spodní straně, na likvidaci tanků a čerstvý olej je čerpána z nádrže, přes montáž se nachází na vrcholu, na fritéza (viz obr. 1). Deska se vyjme odhalení spojení RTI a připojte připojení k RTI fritézy (viz obr. 2). Nastavit fritézy hromadně pomocí nastavení režimu a nastavit všechny počítače na olejové náplně. Viz bod 4.9 na straně 4-9. **Je nezbytné, aby fritézy systému bude zcela napájení cykluje po změně nastavení z JIB hromadně.**

LOV™ fritézy, vybavený pro použití v olejové systémy, mají na palubě nového oleje džbán dodává RTI. Sejměte uzávěr a vložte standardní montáž do konvice s kovovým uzávěrem opřenou o okraj nádoby. Olej je čerpána do a ze džbánu do stejné vybavení. (viz obr. 3).



Obrázek 3



Odpadních olejů připojení

Čerstvého oleje připojení

RTI zapojení připojení (za deskou).

Obrázek 1

UPOZORNĚNÍ:
Nepřidávejte horký nebo použitý olej do JIB.



Obrázek 2

Momentální spínač slouží k resetování JIB nízké LED se také používá k vyplnění nádoby v systému RTI. Po resetování JIB LED, podržením momentální přepínač, umístěný nad JIB, umožňuje obsluze, aby vyplnil konvici z velké nádoby pro skladování oleje (viz obr. 4).

Chcete-li vyplnit džbán, stiskněte a podržte tlačítko Reset, dokud JIB džbán plný, poté uvolněte.*

Poznámka: Nepřeplňujte džbán.



Obrázek 4

Pokyny pro vyplnění DPH z volně, viz str. 4-22 4.11.4.

* **Poznámka:** To trvá přibližně dvanáct sekund od okamžiku, výplň JIB je stisknuto tlačítko, dokud se čerpadlo spustí RTI. To může trvat až 20 sekund před úrovní ramene začne stoupat. Obvykle to trvá přibližně tři minuty, aby vyplnil JIB. To trvá přibližně jednu minutu na vyplnění rozdělit sud a dvě minuty vyplnit plné sud.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

DODATEK B: JIB Přípravek s masivní Zkrácení možnost

1. Otevřete pravé dveře a odstranit fritézy ortéza ve skříňce JIB.
2. Pozice tajícího jednotku v přední části skříně. Uvolněte držák na levé straně tání jednotky, je-li to nutné, snadné umístění ve skříní.
3. Použití šroubů připojit tání jednotky stávajících otvorů v interiéru lišty fritézy skříně na obou stranách. Viz obr. 1 a 2.
4. Na zadní straně přístroje tání, připojte bílý dva konektory a připojte černý konektor do zásuvky pole znázorněné na obrázku 3.
5. Pozice oleje nádrže na tavení jednotky, posunutí olej pickup trubkou do nádoby ženy. Umístěte přední víko a přední tání jednotky. Viz obrázek 4.

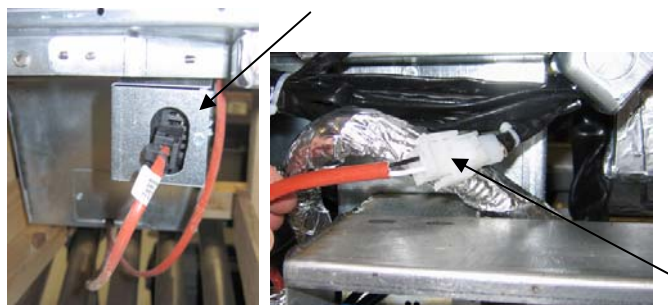


Obrázek 1: Pozice tajícího jednotku ve skříní a připojit pomocí šroubů do vnitřku skříňky.



Obrázek 2: Pozice tajícího jednotky.

Oranžové tlačítko reset systému po nedostatku oleje displej.



Obrázek 3: Připojení dvou-pinový konektor a konektor bílý černý konektor do pole nástroj, jak je znázorněno



Obrázek 4: Shromáždění tání jednotka je zobrazena ve správné poloze.

Tavící jednotka vypínač.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

DODATEK C: Pevné Zkrácení tání Použití

Reset olejová nádrž systém

- Ujistěte se, zkrácení tavení jednotka zapnutá.
- Naplňte tavení jednotka zkrácení.
- Povolit 2-3 hodin na tuhá zkrácení tát. Nepokoušejte se použít vršek systém unmelted oleje v horní off systému. Nízké olejová nádrž světlo se rozsvítí v případě, že požaduje, aby fritézy oleje před zkrácení na tavení jednotka je kapalina.
- Jakmile je zkrácení úplně roztaví, stiskněte a podržte tlačítko Reset oranžové vypnout světlo a vršek reset systému.
- Nepřidávejte horký olej do jednotky zkrácení tavení. Teplota oleje nádrž by neměla překročit 140°F (60°C). Přidat malé množství pevných zkrácení do nádrže, aby bylo zajištěno, že má dostatek ropy pro provoz top-off systému.
- Pro dosažení nejlepších výsledků, NEVYPÍNEJTE pevné zkrácení tavení jednotky přes noc.
- Zapnutí / vypnutí pro tavení jednotka je také používán jako RESET v případě, že systém je horní mez teploty.



ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 ŘADY GEN II LOV™

DODATEK D: Používání snímače kvality oleje

Kontrola hodnoty TPM

Displej	Opatření
OFF (Vypnuto), čárkované čáry nebo položka nabídky	Stiskněte a podržte INFO, dokud se nezačne přesouvat režim INFO. Uvolnit
Režim INFO se posune vlevo a změní se na FILTER STATS (Statistika filtru)	Stiskněte jednou tlačítko TEMP (Dočasný), dokud se vlevo nezobrazí TPM.
TPM	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí pod TPM.
DAY/DATE (Den/Datum)	Stiskněte > a přesuňte se minulými sedmi dny. Stiskněte tlačítko INFO a zobrazte odečet TPM a den. Stiskněte znovu tlačítko INFO a přepněte mezi odečtem vlevo a vpravo na dělené vaně.
Hodnota TPM a datum	Stiskněte tlačítko X na displeji TPM a vraťte se k ovládání fritézy.

Filtr údržby s OQS

Displej	Opatření
Čárkované čáry nebo položka nabídky; fritéza je na provozní teplotě.	Stiskněte a podržte FLTR (Filtr) po dobu 3 sekund (plná vana, specifická strana pro dělenou).
Posune se nabídka FILTER (Filtr) a změní se na AUTO Filter (Automatický filtr).	Stiskněte jednou tlačítko INFO (1) a přesuňte se na položku MAINT FILTER (Údržba filtru).
Posune se nabídka MAINT FILTER (Údržba filtru)	Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.
Nabídka MAINT FILTER (Údržba filtru)? se střídá s YES/NO (Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).
FILTERING (Filtrace)	Nevyžaduje se.
SCRUB VAT COMPLETE; YES/NO (Čištění nádoby dokončeno Ano/Ne)	Vyčistěte dokonale fritovací nádobu; používejte přitom osobní ochranné prostředky. Po dokončení čištění stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).
Nabídka WASH VAT (mytí)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).

Displej	Opatření
nádoby) se střídá s YES (Ano)	
WASH (Mytí)	Nevyžaduje se.
WASH AGAIN; YES/NO (Mýt znovu, Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano), pokud se žádné dodatečné mytí nevyžaduje; stiskněte tlačítko X v nabídce NO (Ne), pokud je dodatečné čištění nutné.
RINSE (Oplach)	Nevyžaduje se.
RINSE AGAIN; YES/NO (Znovu oplach, Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano), pokud se žádné dodatečné oplachování nevyžaduje; stiskněte tlačítko X v nabídce NO (Ne), pokud je dodatečné oplachování nutné.
POLISH; YES/NO (Leštit, Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).
OQS; YES/NO (OQS, Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano) a spusťte test kvality oleje.
POLISHING (Leštění)	Nevyžaduje se.
FILL VAT; YES (Naplnit nádobu, Ano)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).
FILLING (Plnění)	Nevyžaduje se.
TPM...X	Nevyžaduje se.
TPM VALUE (Hodnota TPM)	Nevyžaduje se.
FILLING (Plnění)	Nevyžaduje se.
IS VAT FULL; YES/NO (Nádoba plná, Ano/Ne)	Ověřte, zda je vana plná a stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (ANO). Stiskněte tlačítko X v nabídce NO (Ne), pokud vana není plná a čerpadlo se znovu spustí.
OFF (Vypnuto)	Ponechte sušičku vypnout nebo vraťte do servisu.* DISPOSE YES/NO (Zlikvidovat Ano/Ne) se zobrazí v případě, že fritéza je zapnuta a vrátí se na teplotu, pokud hodnota TPM překročí 24.

Údržba předřazeného filtru

Předřazený filtr (**obrázek 1**) nainstalovaný v sadě vyžaduje pravidelnou údržbu. Každých 90 dní nebo častěji, pokud se průtok oleje zpomalí, sejměte krytku pomocí dodaného klíče a vyčistěte připojené sítko.

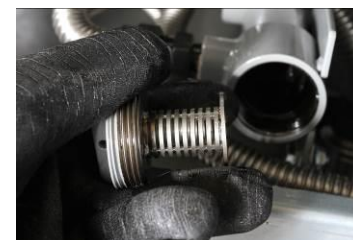
1. Nasad'te si ochranné rukavice a pomocí dodaného klíče demontujte krytku z předřazeného filtru (**obrázek 2**).
2. Pomocí malého kartáče očistěte nečistoty z připojeného síta (**obrázek 3**).
3. Vyčistěte pod tekoucí vodou a nechte důkladně oschnout.
4. Vraťte krytku do skříně předřazeného filtru a dotáhněte.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

VÝSTRAHA

NEDEMONTUJTE krytku předřazeného filtru, probíhá-li filtrační cyklus. **NEUVÁDĚJTE** filtrační systém do provozu, je-li kryтка demontovaná. Při manipulaci s krytkou používejte ochranné rukavice. Kov a olej jsou horké.

Filtr OQS

Displej	Opatření
Čárkované čáry nebo položka nabídky; fritéza je na provozní teplotě.	Stiskněte a podržte FLTR (Filtr) (plná vana, specifická strana pro dělenou).
Posune se nabídka FILTER (Filtr) a změní se na AUTO Filter (Automatický filtr).	Stiskněte dvakrát tlačítko INFO (2) a přesuňte se na položku OQS FILTER (Filtr OQS). Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.
Posune se nabídka OQS FILTER (Filtr OQS)	Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.
Nabídka OQS FILTER (Filtr OQS)? se střídá s YES/NO (Ano/Ne)	Stiskněte tlačítko zaškrtnutí v nabídce YES (Ano).
Zobrazí se možnost SKIM VAT (Odstranit hrubé nečistoty), pak se změní na Confirm s YES/NO (Potvrdit Ano/Ne).	Odstraňte velké nečistoty z vany a stiskněte tlačítko zaškrtnutí pod YES (Ano).
Draining (Vypouštění)	Nevyžaduje se.
WASH (Mytí)	Nevyžaduje se.
FILLING (Plnění) se změní na TPM a bude se střídát s X	Nevyžaduje se.

Je zobrazena hodnota TPM	Nevyžaduje se.
FILLING (Plnění)	Nevyžaduje se.
LOW TEMP (Nízká teplota)	Nevyžaduje se. Fritéza se vrátí na provozní teplotu.
DISPOSE YES/NO (Zlikvidovat Ano/Ne)	Zobrazí se, pokud je odečet TPM vyšší než 24.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14 ŘADY GEN II LOV™

DODATEK E: Nastavení snímače kvality oleje

Nastavení filtru OQS

Displej	Opatření
OFF (Vypnout), - - - - - nebo položka nabídky	Stiskněte tlačítka TEMP (Dočasný) a INFO současně po dobu 10 sekund, dokud se nezobrazí LEVEL 2 (Úroveň 2); když se ozve třetí zvukový signál, tlačítka uvolněte.
ENTER CODE (Zadat kód)	Zadejte 1234.
LEVEL 2 PROGRAM (Program úrovně 2) se změní na PRODUCT COMP (Porovnání produktu).	Stiskněte tlačítko TEMP (Dočasný) jednou (1).
OQS SETUP (Nastavení OQS)	Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.
OQS SETUP / DISABLED (Nastavení OQS/Deaktivováno)	Stiskněte tlačítko >.
OQS SETUP / ENABLED (Nastavení OQS/Aktivováno)	Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.
OIL TYPE / OC01 nebo OC02 (Typ oleje / OC01 nebo OC02)	Stiskněte tlačítko > a přesuňte se mezi typy olejů OC01=F212 nebo OC02=MCSOL Ujistěte se, že typ oleje odpovídá tomu, co je v nádobě s olejem. Když je operace dokončena, stiskněte tlačítko zaškrtnutí.
OQS SETUP / ENABLED (Nastavení OQS/Aktivováno)	Stiskněte tlačítko X dvakrát (2) a opusťte nabídku, pak se vraťte k obsluze fritézy.
OFF (Vypnout), - - - - - nebo položka nabídky	



Každý nový kus Manitowoc Foodservice zařízení přichází s KitchenCare™ a můžete si vybrat úroveň služeb, která splňuje Vaše provozní potřeby z jedné restaurace na různých místech.

- StarCare** – Záruka a životnost servis, certifikované OEM díly, globální části zásob, výkon auditu
- ExtraCare** – CareCode, 24/7 Podpora, online / mobile informace o produktu
- LifeCare** – Instalace a orientace zařízení, plánovaná údržba, KitchenConnect™, MenuConnect
- Talk with KitchenCare™** - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Chcete-li se dozvědět, jak Manitowoc Foodservice a její přední značky lze vybavit vás, naše centrální webové stránky na adrese www.manitowocfoodservice.com, a pak zjistit, regionální nebo místní zdroje k dispozici.

