



# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

Instalační a provozní příručka

 **Frymaster**® 



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

CZECH / ČEŠTINA

Nonstop servisní horká linka 1-800-551-8633

SRPEN 2009

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

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

\* 8196149 \*

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

#### **OZNÁMENÍ ZÁKAZNÍKŮM V USA**

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

#### **UPOZORNĚNÍ**

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

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

##### **USA**

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

##### **KANADA**

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

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

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Nesprávná instalace, nastavení, údržba nebo servis a nepovolené úpravy nebo modifikace mohou způsobit poškození majetku, poranění nebo usmrcení. Před instalací nebo prováděním servisu tohoto zařízení si důkladně přečtěte pokyny pro instalaci, provoz a servis.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

**⚠ VAROVÁNÍ**

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

**⚠ 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, pro číslo součásti kontaktujte místní servisní středisko Frymaster (FASC) 826-0900.

**⚠ NEBEZPEČÍ**

Před pohybováním, testováním, údržbou a jakoukoli opravou fritézy Frymaster odpojte všechny elektrické napájecí kabely od zdroje elektrického napájení.



## Řada RE E<sup>4</sup> Elektrické fritézy Instalační a provozní příručka

### OBSAH

---

#### **KAPITOLA 1: Úvod**

1.1	Všeobecné informace .....	1-1
1.2	Bezpečnostní informace .....	1-1
1.3	Informace o počítačích .....	1-2
1.4	Specifické informace Evropského společenství (ES).....	1-2
1.5	Pracovníci oprávnění k instalaci, provozu a servisu .....	1-2
1.6	Definice .....	1-2
1.7	Postup při reklamaci poškozené zásilky .....	1-3
1.8	Informace o servisu .....	1-3

#### **KAPITOLA 2: Pokyny k instalaci**

2.1	Všeobecné požadavky na instalaci .....	2-1
2.2	Požadavky na napájení .....	2-3
2.3	Umístění fritovací stanice.....	2-3

#### **KAPITOLA 3: Provozní pokyny**

3.1	Postupy pro nastavení a vypínání.....	3-2
3.2	Ovladače.....	3-3

#### **KAPITOLA 4: Pokyny k filtrování**

4.1	Vypouštění a ruční filtrování.....	4-1
4.2	Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití .....	4-2
4.3	Provoz filtru.....	4-5
4.4	Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol.....	4-7
4.5	Vypouštění a likvidace odpadního oleje .....	4-8

#### **KAPITOLA 5: Preventivní údržba**

5.1	Čištění fritézy .....	5-1
5.1.1	Každodenní kontroly a servis .....	5-1
5.1.3	Týdenní kontroly a servis .....	5-2
5.1.4	Vyvažování fritovací nádoby .....	5-2
5.2	Měsíční kontroly a servis .....	5-3
5.2	Kalibrace polovodičového (analogového) ovládacího knoflíku .....	5-3
5.3	Roční/pravidelná kontrola systému .....	5-3

#### **KAPITOLA 6: Řešení problémů spojených s obsluhou**

6.1	Úvod .....	6-1
6.2	Řešení problémů.....	6-2
6.2.1	Řešení problémů s ovladačem a topením .....	6-2
6.2.2	Chybové zprávy a problémy s displejem .....	6-4
6.2.3	Řešení problémů spojených se zdviháním koše .....	6-7
6.2.4	Řešení problémů spojených se systémem vestavěné filtrace .....	6-7

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 1: ÚVOD

---

### 1.1 Všeobecně

Před tím, než se pokusíte provozovat toto zařízení, přečtěte si důkladně instrukce v této příručce. Tato příručka pokrývá všechny konfigurace modelů FPRE14, FPRE17 a FPRE22. Fritézy v této rodině modelů mají většinu součástí stejných, a když jsou popisovány jako skupiny, budou označovány jako elektrické fritézy řady RE.

Přestože jsou vzhledem podobné rodině elektrických fritéz řady Pro běžných elektrických fritéz, elektrické fritézy řady RE obsahují výrazně odlišný rotační prvek s vylepšenou konstrukcí. Další funkce včetně chladicích zón, otevřené fritovací nádoby a filtračního systému zůstávají v zásadě beze změny. Možnosti ovládání zahrnují počítač smažení pro více produktů (standardní vybavení) nebo volitelné digitální a analogové ovládače. Fritézy této série jsou dodávány s plnými nebo rozdělenými nádobami a je možno je zakoupit jako jednotlivé jednotky nebo v bateriích až šesti fritéz.


### 1.2 Bezpečnostní informace


Dříve, než začnete svoji jednotku provozovat, přečtěte si pozorně pokyny v této příručce.


V celé této příručce najdete upozornění ohraničená dvojitými rámečky tak, jak je uvedeno následující upozornění.

#### **NEBEZPEČÍ**

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

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

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

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

**Fritézy v této sérii jsou vybaveny následujícími automatickými bezpečnostními prvky:**

1. Dva senzory pro vypnutí přívodu napájení článků při dosažení vysoké teploty pro případ selhání řídicích prvků teploty.
2. Bezpečnostní spínač zabudovaný do vypouštěcího ventilu zabraňuje zapnutí topení v případě, že vypouštěcí ventil bude i jen z části otevřený.

### 1.3 Informace o počítačích

Toto zařízení bylo testováno a bylo zjištěno, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy A na základě části 15 pravidel Federální komunikační komise (FCC) Spojených států. Ačkoli je toto zařízení zařazeno do třídy A, bylo prokázáno, že splňuje limity třídy B. Tyto limity byly navrženy tak, aby zajistily přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v případě, že zařízení je provozováno v komerčním prostředí. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii a pokud není nainstalováno a 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.

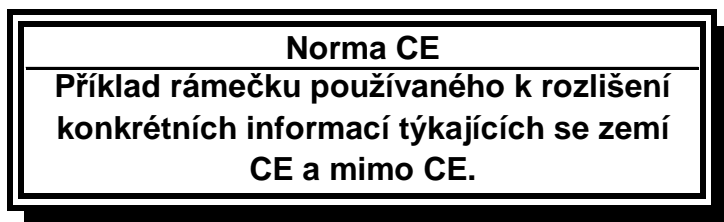
Upozorňujeme uživatele, že veškeré změny nebo modifikace, které nejsou výslovně schváleny stranou zodpovědnou za dodržování zákonů a nařízení, mohou anulovat právo uživatele na provozování tohoto zařízení.

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 Evropského společenství (ES)

Evropské společenství zavedlo určité specifické standardy vztahující se k zařízení 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 o zařízení Frymaster jsou určeny výhradně pro kvalifikované a/nebo oprávněné pracovníky tak, jak je stanoveno v Oddíle 1.6. **Veškeré instalace a servis zařízení Frymaster musí provádět pracovníci kvalifikovaní, pověřeni, licencovaní a/nebo oprávnění k instalaci nebo servisu tak, jak je definováno v Oddíle 1.6.**

### 1.6 Definice

#### **KVALIFIKOVANÍ A/NEBO OPRÁVNĚNÍ TECHNIČTÍ PRACOVNÍCI**

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

## KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO INSTALACI

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. Kvalifikovaní pracovníci musí mít zkušenosti s tímto typem práce, musí znát veškerá potřebná bezpečnostní opatření týkající se používání elektrické energie a musí dodržovat veškeré předpisy příslušných národních a místních zákonů.

## KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO SERVIS

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

### 1.7 Postup při reklamaci poškozené zásilky

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

Toto zařízení prošlo před expedicí z továrny pečlivou kontrolou a bylo zabaleno vyškoleným personálem. Frymaster odmítá odpovědnost za poškození nebo ztráty způsobené během přepravy. Po převzetí zařízení přijímá plnou zodpovědnost za jeho doručení přepravní společnost.

1. Reklamujte poškození okamžitě – nezávisle na míře poškození.
2. Viditelné ztráty a poškození – zaznamenejte je a zajistěte, aby byly tyto informace 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, okamžitě informujte přepravní nebo dopravní společnost a podejte reklamaci na skryté poškození. Tato reklamáce musí být podána do 15 dní od doručení dodávky. Uložte si obal k inspekci.

### 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 (Frymaster Authorized Service Center - FASC). Servisní informace lze získat zavoláním na oddělení technických služeb Frymaster (1-800-24FRYER) nebo e-mailem na [service@frymaster.com](mailto: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**

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 2: POKYNY K INSTALACI

### 2.1 Všeobecně

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

Všecké instalační a servisní práce na zařízení Frymaster musí být prováděny kvalifikovanými, licencovanými a/nebo oprávněnými pracovníky pro instalaci nebo servis tak, jak je to definováno v oddíle 1.6 této příručky.

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.

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

Servis je možno objednat kontaktováním místního pověřeného servisního střediska.

#### 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 přenášení stresu na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud souprava zabraňující pohybu chybí, pro číslo součásti kontaktujte místní servisní středisko Frymaster (FASC) 826-0900.

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

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

V případě výpadku napájení se fritéza(y) automaticky vypne(nou). 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 příslušnými národními a místními předpisy, případně předpisy ES. Všechny jednotky (připojené kabelem nebo permanentně připojené) by měly být napojeny na uzemněný systém přívodu energie. Schéma elektroinstalace je umístěno na vnitřní straně dveří fritézy. Odpovídající napětí naleznete na štítku s technickými parametry umístěném na vnitřní straně dveří fritézy.

### 2.1.3 Požadavky pro Austrálii

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

## 2.2 Požadavky na napájení

Požadavky na třífázový systém					
MODEL	NAPĚTÍ	ELEKTRICKÝ PŘÍVOD DO BUDOVY	MINIMÁLNÍ KABEL VELIKOST PRŮMĚR (mm)	A (na jednu nohu)	
FPRE14	208	3	6 (4,11)	39	
FPRE14	240	3	6 (4,11)	34	
FPRE14	480	3	8 (2,59)	17	
FPRE14	220/380	4	6 (4,11)	21	
FPRE14	240/415	4	6 (4,11)	20	
FPRE14	230/400	4	6 (4,11)	21	
FPRE17	208	3	6 (4,11)	48	
FPRE17	240	3	6 (4,11)	41	
FPRE17	480	3	6 (4,11)	21	
FPRE17	220/380	4	6 (4,11)	26	
FPRE17	240/415	4	6 (4,11)	24	
FPRE17	230/400	4	6 (4,11)	25	
FPRE22	208	3	4 (5,19)	61	
FPRE22	240	3	4 (5,19)	53	
FPRE22	480	3	6 (4,11)	27	
FPRE22	220/380	4	6 (4,11)	34	
FPRE22	240/415	4	6 (4,11)	31	
FPRE22	230/400	4	6 (4,11)	32	

Požadavky na jednofázový systém					
MODEL	NAPĚTÍ	ELEKTRICKÝ PŘÍVOD DO BUDOVY	MINIMÁLNÍ KABEL VELIKOST PRŮMĚR (mm)	A (na jednu nohu)	
FPRE14	208	2	3 (5,83)	68	
FPRE14	240	2	4 (5,19)	59	
FPRE14	480	2	8 (3,26)	30	

### 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 připojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu s diagramem(y) 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 Po umístění fritéz na fritovací stanici

### NEBEZPEČÍ

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

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.

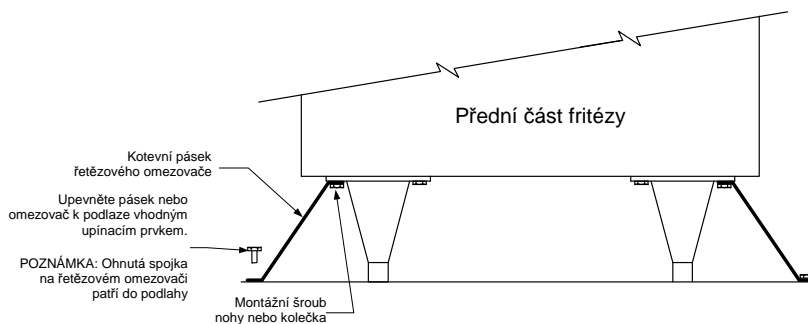
Pro vyrovnání fritéz vybavených nohami může být spodní část každé nohy vyšroubována až o 2,5 cm. Nohy je třeba vyrovnat tak, aby byla fritéza (fritézy) ve správné výšce ve fritovací stanici.

Fritézy opatřené kolečky nemají žádná vyrovnávací zařízení. Podlaha, na kterou bude fritéza instalována, musí být vodorovná.

Když je fritéza vyrovnána v konečné poloze, nainstalujte zařízení k zabránění pohybu dodávaná s jednotkou, aby fritéza nebyla omezována pouze elektrickým vedením nebo spojením, nebo aby na něj nepřenášela pnutí. Nainstalujte zařízení k zabránění pohybu podle dodaných instrukcí (viz obrázek níže). 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, pro číslo součástí kontaktujte místní servisní středisko Frymaster (FASC) 826-0900.**



**POZNÁMKA:** Pokud potřebujete přemístit fritézu instalovanou s nohama, odstraňte z každé nohy před přemísťováním veškeré zatížení. Pokud dojde k poškození nohy, kontaktujte svého servisního pracovníka pro zajištění okamžité opravy nebo výměny.

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

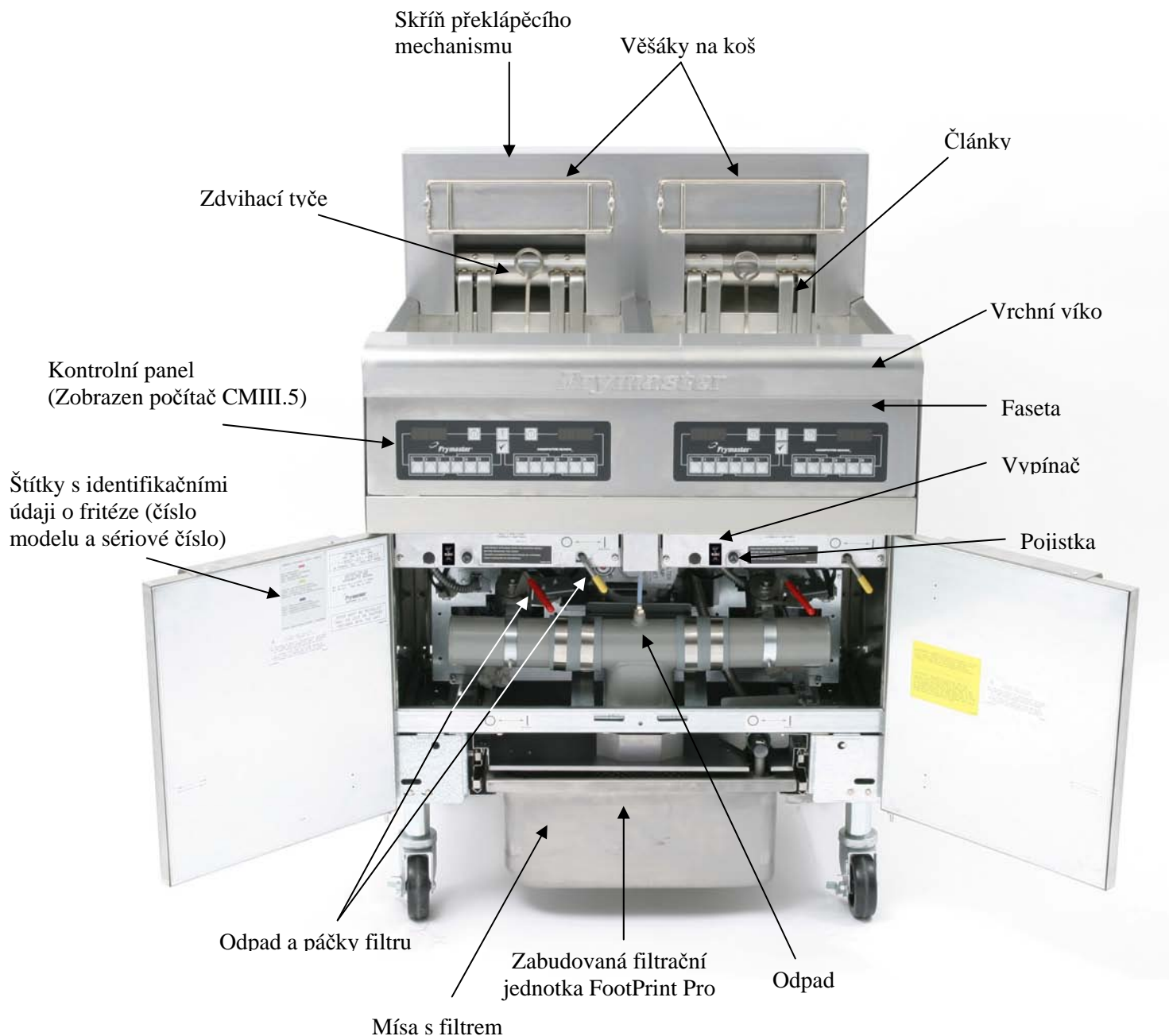
**Horký olej může způsobit těžké popáleniny. Zabraňte kontaktu. Za všech okolností je nutno odstranit olej z fritézy před tím, než se ji pokusíte přemístit, abyste zabránili jeho rozlití, pádům a těžkým popáleninám. Pokud není fritéza zajištěna v pevné pozici, může se převrátit a způsobit poranění osob.**

2. Zavřete vypouštěcí ventil(y) fritézy a naplňte pánve vodou po spodní úroveň linky pro olej.
3. Vyvařte fritézu (fritézy) podle instrukcí na stránkách 5.1.3 této příručky.
4. Fritézu (fritézy) vypusťte, vyčistěte a naplňte olejem na vaření. (Viz *Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu* v kapitole 3.)

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

### PŘEHLEDNÝ DIAGRAM ELEKTRICKÉ FRITÉZY FPRE E<sup>4</sup>



### TYPICKÁ KONFIGURACE (ZOBRAZENA FP217)

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

#### NEBEZPEČÍ

Před naplněním fritovací pánve olejem z ní odstraňte všechny kapky vody. Pokud byste to neprovedli, dojde k rozstříkování horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

1. Naplňte fritovací pánev olejem ke spodní rysce HLADINY OLEJE nacházející se v zadní části fritovací pánve. Umožní to, aby olej mohl po zahřátí zvětšit svůj objem. Neplňte studený olej výše než je spodní ryska; mohlo by dojít k jeho přetečení, když se po zahřátí zvětší objem oleje.

**POZNÁMKA:** Pokud používáte ztužený tuk, nejprve zdvihnete prvky a potom dejte tuk na dno fritézy. Položte prvky a pak položte tuk okolo a na prvky. Po rozpuštění tuku může být nutné přidat další tuk, aby se dosáhlo správné výšky oleje.

#### NEBEZPEČÍ

Nikdy nedávejte celý blok tuku shora na topné prvky.

Používáte-li ztužený tuk, vždy jej před přidáním do fritézy rozpust'ete. Pokud není tuk předem rozpuštěn, musí být vložen na dno fritézy a mezi prvky a fritéza musí být spuštěna v režimu rozpouštěcího cyklu.

Nikdy nesmíte zrušit rozpouštěcí cyklus, pokud používáte ztužený tuk! V takovém případě dojde k poškození topných prvků a zvyšuje se nebezpečí požáru.

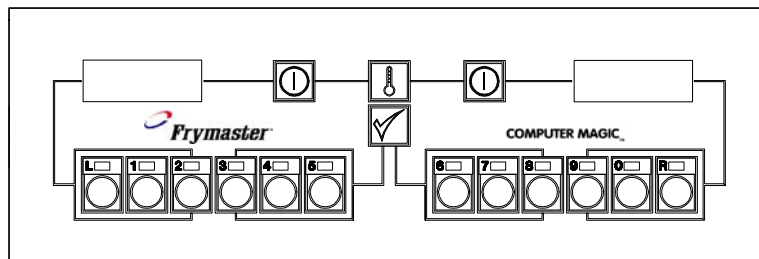
2. Zajistěte, aby byl(y) napájecí kabel(y) zastrčen(y) do odpovídající(ch) zástrčky(ček). Zkontrolujte, zda je přední část zástrčky zarovnaná s destičkou zásuvky a zda není viditelná žádná část hrotů.
3. Zajistěte, aby bylo spuštěno napájení. Některé modely jsou vybavené hlavním vypínačem, který se nachází za dveřmi skříně fritézy na předním panelu boxu s článkem, vedle pojistek. Viz strana 3-1. Na počítači je zobrazeno **Standby** (Stát při kom) nebo **OFF** (Vypnuto).
4. Ověřte, že je počítač / ovladač v poloze ON (Zapnuto).
5. Zajistěte, aby hladina oleje byla na horní rysce HLADINY OLEJE, když  má olej teplotu pro vaření. Po rozpuštění tuku a dosažení správné teploty může být nutné přidat další tuk, aby se dosáhlo správné výšky oleje.

#### Ukončení provozu

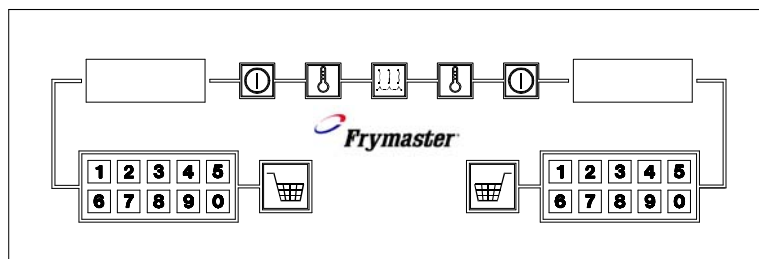
1. Vypněte fritézu.
2. Přefiltrujte olej a vyčistěte fritézy (viz kapitoly 4 a 5).
3. Umístěte kryty na fritovací pánve.

## 3.2 Ovladače

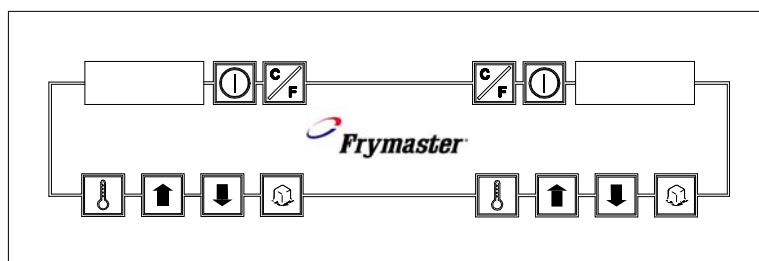
Tato fritéza může být vybavena následujícími ovladači:



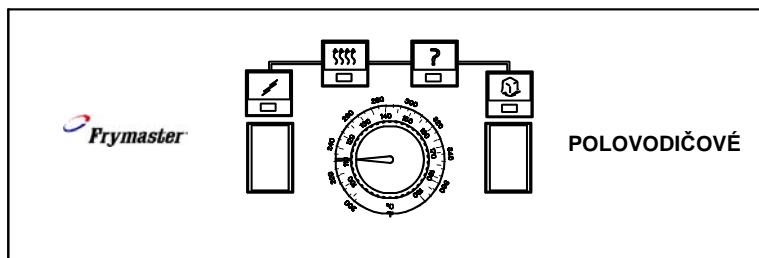
Počítač Magic III.5 (CM III.5)



Časovač zdvihu koše



Digitální ovládací zařízení



Polovodičové (analogové) ovládací zařízení



**POZOR**

**Pokud je toto první použití fritézy, řiďte se postupem pro vyvaření fritézy na stránce 5-2.**

(V samostatné *Uživatelské příručce pro ovládací zařízení fritéz Frymaster* dodané s vaší jednotkou naleznete specifické pokyny k ovládání ovladače.)

Provozní pokyny pro zabudovaný filtrační systém viz kapitola 4 této příručky.

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 4: POKYNY K FILTROVÁNÍ

### VAROVÁNÍ

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

#### 4.1 Vypouštění a ruční filtrování

### NEBEZPEČÍ

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

### NEBEZPEČÍ

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

### NEBEZPEČÍ

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

### NEBEZPEČÍ

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

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

1. Přepněte spínač napájení fritézy do polohy **OFF** (vypnuto). Do vypouštěcího ventilu našroubujte vypouštěcí trubku (dodanou s vaší fritézou). Přesvědčte se, že vypouštěcí trubka je do vypouštěcího ventilu zašroubovaná pevně a že ústí směrem dolů.
2. Pod vypouštěcí trubku umístěte kovovou nádobu s utěsnitelným víkem. Kovová nádoba musí odolat vysoké teplotě oleje a být určena k uchovávání horkých tekutin. Pokud hodláte olej nebo tuk znovu používat, Frymaster doporučuje, abyste v případě, že nemáte k dispozici filtrační stroj, použili filtrační trychtýř a držák filtračního trychtýře z dílny Frymaster. Pokud budete používat držák filtračního trychtýře z dílny Frymaster, přesvědčte se, že je držák bezpečně umístěn na kovovou nádobu.



3. Vypouštěcí ventil otevírejte pomalu, aby olej nevyšplouchl. Pokud se vypouštěcí ventil ucpe drobky jídla, použijte k jeho pročištění nástroj Fryer's Friend (ve tvaru pohrabáče).

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

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

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

**⚠ NEBEZPEČÍ**

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

## 4.2 Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití

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

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

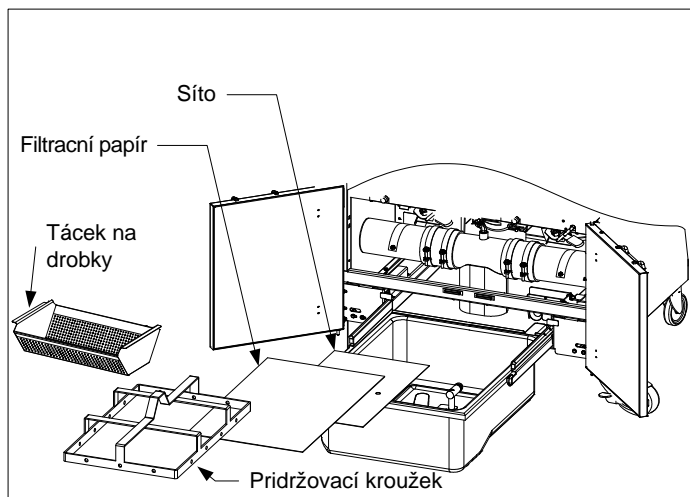
Oddíl 4.2.1 se věnuje přípravě filtračního papíru a filtrační textilie pro jejich použití. Pokyny k přípravě soupravy filtru Magnasol naleznete v Oddíle 4.2.2. Provoz všech tří provedení je stejný a je popsán v oddíle 4.3. Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol je popsáno v oddíle 4.4.



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

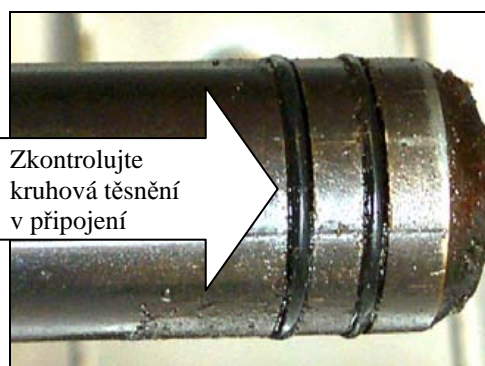
1. Filtrační nádobu vysuňte z fritézy a vyjměte z ní tácek na drobky, přidržovací kroužek, filtrační papír a filtrační síto. (Viz obrázek 1) Všechny části omyjte roztokem teplé vody a saponátu a důkladně vysušte.

Filtrační nádoba je opatřena kolečkovými pojezdy, jaké mívají kuchyňské zásuvky. Za účelem jejího čištění, nebo chcete-li získat přístup k vnitřním součástem, je možné nádobu vyjmout pozvednutím její přední části a vypojením předních koleček a následným posouváním vpřed, dokud se neuvolní zadní kolečka z pojezdů. Kryt nádoby se nesmí odnímat s výjimkou důvodu čištění, zajištění přístupu k vnitřním součástem nebo v případě, že potřebujete pod výpust' umístit jednotku pro likvidaci tuku (SDU). Pokud používáte SDU vyrobené před lednem 2004, postupujte podle pokynů na stránce 4-8.



Obrázek 1

2. Zkontrolujte, že obě kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby jsou v dobrém stavu. (Viz obrázek 2)



Obrázek 2

3. Poté v obráceném pořadí umístěte doprostřed dna nádoby kovové filtrační síto, přes které položíte filtrační papír tak, aby síto na všech stranách překrýval. (Viz obrázek 1) Pokud používáte filtrační textilii, přesvědčte se, že hrubá strana textilie je otočená směrem vzhůru, a poté ji položte přes síto tak, aby se textilie nacházela mezi vypouklými okraji filtrační nádoby.

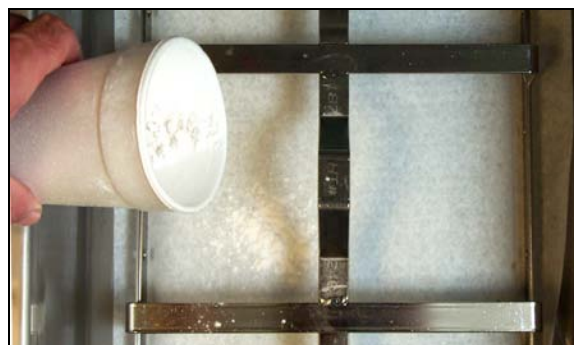


Obrázek 3

4. Přidržovací kroužek umístěte přes filtrační papír a stlačte jej do nádoby tak, aby papír zůstal po stranách filtrovací nádoby. (Viz obrázek 3)

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

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



Obrázek 4

- Do filtrační nádoby vložte zpátky tácek na dročky a následně filtrační nádobu zasuňte zpátky do fritézy pod odpad.

#### 4.2.2 Příprava použití soupravy filtru Magnasol

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

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

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

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

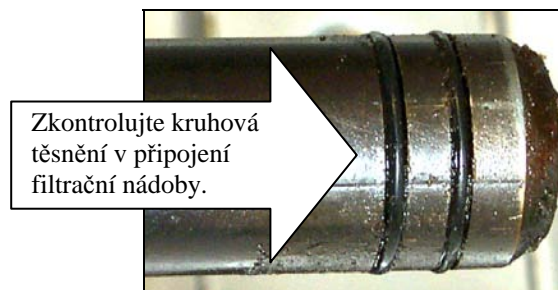


Obrázek 5



Zkontrolujte kruhové těsnění filtračního síta.

Obrázek 6



Zkontrolujte kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby.

Obrázek 7

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

### 4.3 Provoz filtru

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

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

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

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

1. Zkontrolujte, že je filtr připraven. Viz část 4.2.
2. Ujistěte se, že olej má provozní teplotu.
3. Vypněte napájení fritézy. Otočením ventilů o 90° vypustíte fritovací nádobu do filtrační nádoby. Bude-li to nezbytné, použijte čisticí tyč *Fryer's Friend* k pročištění odtoku z **vnitřní** strany fritovací nádoby.



#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

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

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

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

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

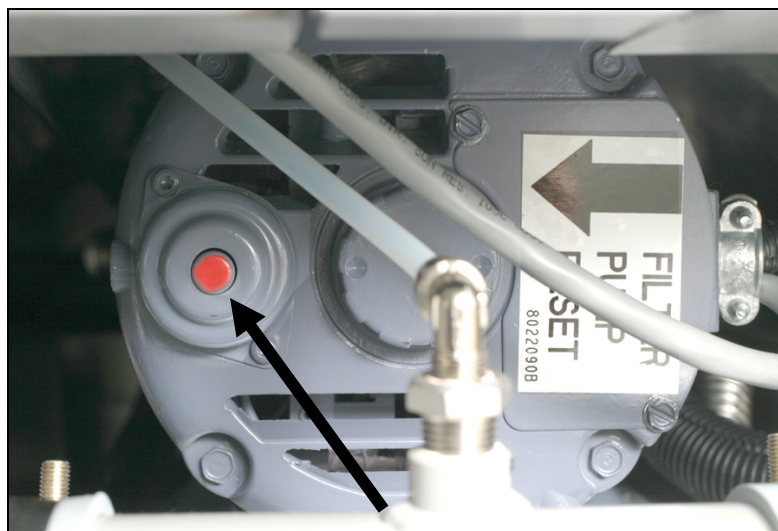
4. Poté, co bude olej vypuštěn z fritovací nádoby, otočte páku filtru do pozice ON (Zapnuto), čímž spustíte filtrační čerpadlo a filtraci. Spuštění čerpadla může mít nepatrné zpoždění.



5. Filtrační čerpadlo bude v průběhu pětiminutového procesu (nazývaného čisticí proces) čerpat olej a opakovaně jej nechá protékat přes filtrační médium a fritovací nádobu. V rámci čisticího procesu filtrační médium zachytí pevné částice v oleji.
6. Poté, co bude olej přefiltrován (přibližně po 5 minutách), uzavřete vypouštěcí ventil a nechte fritézu znovu naplnit. Filtrační čerpadlo nechte běžet po dobu 10 až 12 sekund, dokud olej nezačne bublat. Vypněte filtr.

#### VAROVÁNÍ

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



**Spínač pro opakované spuštění filtračního čerpadla**

7. Sklopte topné prvky do fritézy a znovu umístěte nosný stojan koše.



8. Zkontrolujte, že vypouštěcí ventil je zcela zavřený. (Pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený, fritéza nebude fungovat.) Zapněte fritézu a nechte olej dosáhnout základního nastavení.

### **⚠ NEBEZPEČÍ**

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

### **⚠ VAROVÁNÍ**

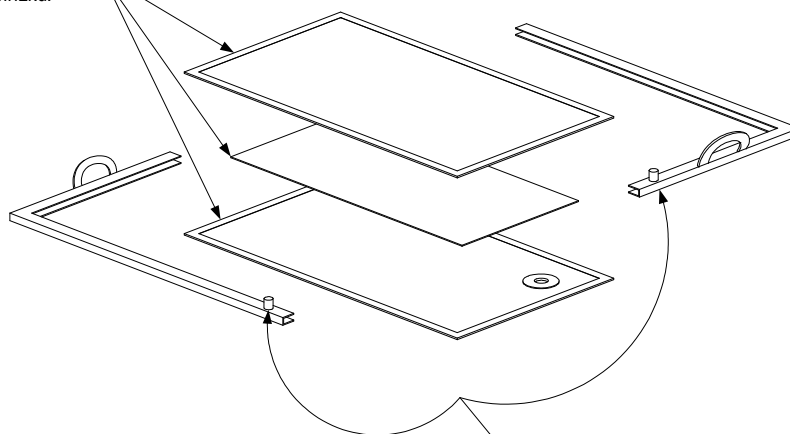
**Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací pásek fritézy. Tento pásek slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o pásek s cílem odstranit z košů tuk se tento pásek zdeformuje a nebude dobře pasovat. Byl navržen tak, aby těsně zapadl na své místo,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

## **4.4 Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol**

### **Rozmontování**

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

Krok 2 - Oddelte od sebe vnější síta a mřížku.



Krok 1 - Uchopte rám s palci na tlačítkách a roztáhněte ho tak, aby se v rohu rozdělil.

2. Vnější síta a mřížku oddělte od sebe.

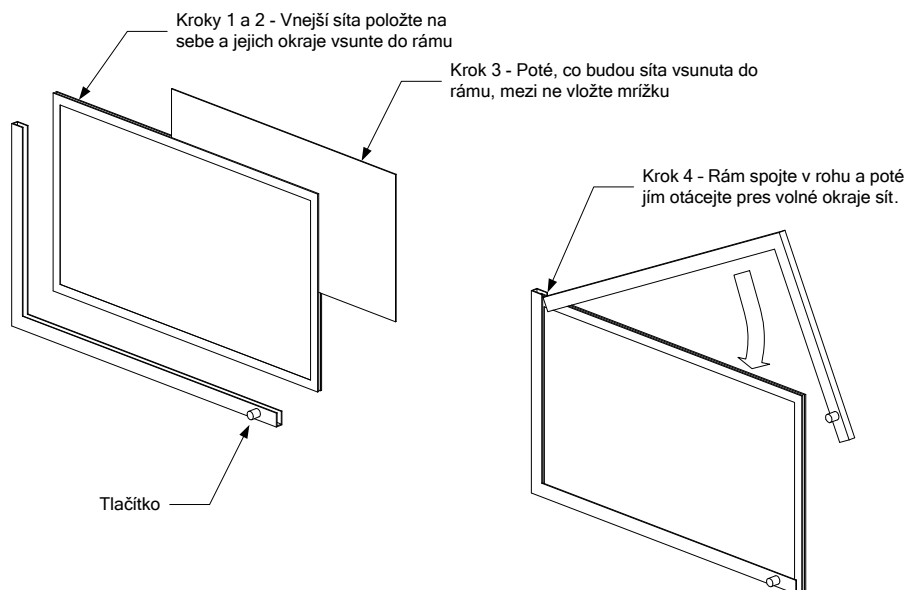
### **Čištění**

1. Vyčistěte oba díly rámu, vnější síta a mřížku za použití kvalitního odmašťovače a rozprašovací trysky s teplou vodou. Žlábek v těsnících dílech rámu lze vyčistit okrajem utěrky Scotch-Brite™ nebo podobnou čistící tkaninou.
2. Při každém plánovaném cyklu vyvařování rozmontujte deskový filtr a umístěte ho do fritovací nádoby, aby se vyvařil. Pokračujte v procesu vyvařování popsáném v Oddíle 5.1.2 této příručky.

3. Dříve, než filtrační soupravu znovu namontujete, nechte veškeré její součásti vyschnout, nebo je důkladně vysušte utěrkou.

### **Opětovné smontování**

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



### **4.5 Vypouštění a likvidace odpadního oleje**

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

#### **⚠ NEBEZPEČÍ**

**Než olej vypusťte do vhodné KOVOVÉ nádoby k likvidaci, nechte jej vychladnout na 38 °C.**

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

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 5: PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

### 5.1 Čištění fritézy

#### 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.

#### NEBEZPEČÍ

Nikdy se nepokoušejte fritézu čistit během procesu fritování nebo když je fritovací pánve 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

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

#### 5.1.1 Čištění vnitřku i vnějšku skříně fritézy - 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 v roztoku saponátu. Otřete jej čistou, vlhkou utěrkou.

#### 5.1.2 Čištění zabudovaného filtračního systému - každý den

#### VAROVÁNÍ

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

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

### 5.1.3 Čištění pánve fritézy a zahřívacích těles - jednou týdně

#### NEBEZPEČÍ

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

### 5.1.4 Vyvařování fritovací nádoby

Fritézu je nutno před prvním použitím vyvařit, aby se zajistila eliminace zbytků z procesu výroby. Používáním 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 následujícího postupu pro vyváření.

1. Před zapnutím fritézy zavřete vypouštěcí ventil, potom naplňte fritézu směsí studené vody a detergentu. Při směšování postupujte podle pokynů na nádobě detergentu.
2. Přepněte spínač fritézy ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice ON (zapnout). Na fritézách vybavených polovodičovými (analogovými) ovladači nastavte spínač rozpouštění na OFF (Vypnout).
3. U fritéz vybavených počítači Computer Magic III.5 naprogramujte počítač na vyváření, jak je popsáno v samostatné Uživatelské příručce pro ovládací zařízení fritéz Frymaster.

Pro fritézy s digitálními ovladači nastavte teplotu na 91 °C, jak je popsáno v samostatné Uživatelské příručce pro ovládací zařízení fritéz Frymaster.

Pro fritézy s polovodičovými (analogovými) ovladači nastavte teplotní ovladač na nejnižší nastavení.

4. Roztok zvolna vařte 45 minut až jednu hodinu. Během vyvařování nenechte vodu, aby klesla pod rysku hladiny oleje ve fritéze. **POZNÁMKA:** Pro jednotky s termostatovými ovladači musíte během tohoto procesu pravidelně zapínat a vypínat fritézu, aby se zabránilo jejímu vzkypění ve fritéze.

#### NEBEZPEČÍ

V průběhu vyvařování nenechávejte fritézu bez dozoru. Pokud dojde ke vzkypění roztoku, okamžitě vypněte fritézu a před obnovením procesu nechte roztok několik minut vychladnout.

5. Přepněte spínač fritézy ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout).
6. Přidejte 7,6 litrů vody. Vypusťte roztok a důkladně vyčistěte fritézu.

#### VAROVÁNÍ

Nevypouštějte vyvařovací roztok do jednotky na likvidaci tuků (SDU), zabudované filtrační jednotky nebo přenosné filtrační jednotky. Tyto jednotky nejsou určeny pro tento účel a roztokem se poškodí.



7. Doplňte fritézu čistou vodou. Dvakrát fritézu opláchněte, vypusťte a otřete čistou utěrkou. Před naplněním fritézy olejem z ní a z topných prvků důkladně odstraňte veškerou vodu .

### NEBEZPEČÍ

**Před naplněním fritovací pánve olejem z ní odstraňte všechny kapky vody. Pokud byste to neprovedli, dojde k rozstříkování horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.**

#### 5.1.5 Čištění oddělitelných částí a doplňků - každý týden

Všechny oddělitelné části a doplňky otřete čistou, suchou utěrkou. K odstranění zuhelnatělého oleje z oddělitelných částí a doplňků používejte čistou utěrkou napuštěnou detergentem. Před opětovným nainstalováním částí a doplňky opláchněte čistou vodou a otřete.

#### 5.2 Kontrola kalibrace polovodičového (analogového) ovládacího knoflíku - měsíčně

**POZNÁMKA:** Vyžadováno pouze u fritéz vybavených polovodičovými (analogovými) ovladači.

1. Když olej dosáhne provozní teploty, nechte topné prvky provést nejméně čtyři cykly.
2. Ponořte teploměr nebo pyrometrickou sondu do blízkosti teplotního snímače přibližně 7,5 cm hluboko do oleje. Když topné prvky dokončí čtvrtý cyklus, měl by teploměr ukazovat teplotu v rozmezí  $\pm 2$  °C nastavení teploty ovladače.
3. Pokud knoflík vyžaduje nastavení, podívejte do kapitoly 4 samostatné *Uživatelské příručky pro ovládací zařízení fritéz Frymaster* dodávané s fritézou.

#### 5.3 Roční/pravidelná kontrola systému

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

**Frymaster doporučuje, aby bylo toto zařízení nejméně jednou za rok zkontrolováno autorizovaným servisním technikem následujícím způsobem:**

##### Fritéza

- Zkontrolujte, zda uvnitř skříně, na jejím povrchu a před její přední ani zadní straně není přebytečný olej.
- Zkontrolujte, 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.
- Zkontrolujte, zda jsou topné články v dobrém stavu a zda se na nich nevytvořil nános uhlíku/karamelizovaného oleje. Zkontrolujte, zda na člancích nejsou stopy nadměrného spouštění „na sucho“ (bez oleje nebo vody).
- Zkontrolujte, zda nakláněcí mechanismus řádně funguje při zdvihání a spouštění topných článků a zda kabely článků nejsou spletené a/nebo odřené.

- Zkontrolujte, zda je odvod proudu topného článku v rámci povoleného rozsahu, tak jak je uveden na destičce parametrů zařízení.
- Zkontrolujte, 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.
- Zkontrolujte, zda součástky ve skříni 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.
- Zkontrolujte, zda jsou spojení vedení do/ze skříně s elektrickými součástkami a stykačové skříně utažené, a zda jsou tyto kabely v dobrém stavu.
- Zkontrolujte, zda všechny bezpečnostní funkce (tj. stykačové štíty vypouštění, resetovací spínače atd.) jsou přítomny a správně fungují.
- Zkontrolujte fritovací nádobu, zda je v dobrém stavu a neprosakuje a zda těsnění fritovací nádoby je v provozuschopném stavu.
- Ověřte, zda jsou všechny úchyty a připojení kabelů dotažená a v dobrém stavu.

### **Zabudovaný filtrační systém**

- Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.
- Zkontrolujte filtrační nádobu, zda neprosakuje a zda je čistá. Pokud se v koši na drobků nashromáždilo velké množství drobků, informujte majitele/provozovatele, že koš na drobků by se měl každý den vyprazdňovat do nehořlavé nádoby a čistit.
- Zkontrolujte, zda všechna kruhová i ostatní těsnění (včetně těsnění v systému sprchování) jsou na místě a v dobrém stavu. Pokud budou kruhová či jiná těsnění opotřebovaná nebo poškozená, vyměňte je.
- Integritu filtračního systému zkontrolujte následujícím způsobem:
  - Zkontrolujte víko filtrační nádoby, zda je přítomno a správně nainstalováno.
  - S prázdnou filtrační nádobou umístěte jednotlivé páky pro vrácení oleje postupně po sobě do pozice ON (zapnout). Ověřte, že se čerpadlo zaktivuje, a že se objeví bublinky v oleji příslušné fritovací pánve.
  - Zavřete všechny vratné ventily oleje (tj. umístěte všechny páky pro vrácení oleje do pozice OFF (vypnout)). Spuštěním filtračního čerpadla páčkou na jednom z vratných mikrosplínačů ověřte, zda všechny vratné ventily oleje správně fungují. V žádné fritéze by neměly být viditelné vzduchové bubliny.
  - Zkontrolujte, že filtrační nádoba je řádně připravena k filtrování, poté z fritovací nádoby vypusťte olej zahřátý na teplotu 177 °C do filtrační nádoby a zavřete vypouštěcí ventil fritovací nádoby. Páku pro vrácení oleje umístěte do polohy ON (zapnout). Nechte všechny olej vrátit do fritézy, což je indikováno bublinami v oleji. Páku pro vrácení oleje vraťte do polohy OFF (vypnout). Fritovací nádoba by se měla znovu naplnit přibližně do 2 minut a 30 sekund.

# ŘADA RE E<sup>4</sup> ELEKTRICKÉ FRITÉZY

## KAPITOLA 6: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ SPOJENÝCH S OBSLUHOU

---

### 6.1 Úvod

V této části uvádíme snadné referenční pokyny k některým běžným problémům, které mohou nastat během provozování tohoto zařízení. Následující pokyny k odstraňování problémů mají pomoci opravit nebo aspoň provést přesnou diagnózu problémů 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 zapnout kabel nebo plně zavřít 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 to opět neopakovalo. Pokud selže regulátor kvůli špatnému spojení, zkontrolujte také všechna ostatní spojení. Pokud se bude opakovaně vypínat pojistka, zjistěte příčinu. Mějte vždy na paměti, že porucha malé součástky může být často signálem potenciální poruchy nebo nesprávného fungování mnohem důležitější součástky nebo celého systému.

*Než zavoláte zástupci servisu nebo na HORKOU LINKU Frymaster (1-800-551-8633):*

- Ověřte, zda jsou elektrické kabely zapojené a jističe zapnuté.
- Zkontrolujte vypouštěcí ventily fritovací pánve, zda jsou plně zavřené.

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

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

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

## 6.2 Řešení problémů

### 6.2.1 Problémy s ovladačem a topením

<b>Problém</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>	<b>Nápravné opatření</b>
<b>Ovladač není zapnutý.</b>	A. Kabel napájení není zapojený nebo je vyhozený jistič.	A. Zapojte kabel napájení a ověřte, že není vyhozený jistič.
	B. Ovladač nebo napájecí prvek nebo panel rozhraní jsou porouchané.	B. Pokud některá součást v systému napájení nefunguje (včetně transformátoru a panelu rozhraní), ovladač nebude napájen a nebude fungovat. Určení, která součást nefunguje, je nad rámec řešení problémů obsluhou. Kontaktujte středisko FASC.
<b>Fritéza se nezahřívá.</b>	A. Vypouštěcí ventil je otevřen.	A. Bezpečnostní spínač vypouštění zabraňuje zapnutí topného prvku, pokud není vypouštěcí ventil zcela uzavřen. Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený.
	B. Došlo k selhání jedné nebo několika jiných součástí.	B. Pokud nemůže okruh ovládacího systému fritézy určit teplotu ve fritéze, systém nepovolí zapnutí topného prvku a vypne jej, pokud je již zapnutý. Pokud jsou stykač, topný prvek nebo příslušné kabely nefunkční, topný prvek se nezapne. Určení, která konkrétní součást nefunguje, je nad rámec řešení problémů obsluhou. Kontaktujte středisko FASC.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
<p><b>Fritéza se opakovaně zapíná a vypíná.</b></p>	<p>Fritéza je v režimu rozpouštění.</p>	<p>Je to normální chování u fritéz vybavených počítači <i>CM III.5, časovači zdvihu košů a digitálními ovladači</i>. Výchozí provozní režim pro tyto ovladače střídavě zapíná a vypíná topné prvky, dokud teplota fritézy nedosáhne 82 °C. U počítačů CM III. se v cyklickém režimu rozpouštění zobrazí na displeji <b>CYCL</b>. Účelem cyklu rozpouštění je kontrolované rozpouštění ztužených tuků, aby se zabránilo připálení a vznícení tuku nebo poškození topného prvku. Pokud nepoužíváte ztužený tuk, je možné tento cyklus vypnout nebo přeskočit. Postup zrušení cyklu rozpouštění najdete v samostatné <i>Uživatelské příručce pro ovládací zařízení fritéz Frymaster</i> pro konkrétní ovladač ve vaší fritéze.</p> <p>U fritéz vybavených <i>polovodičovými (analogovými)</i> ovladači se cyklus rozpouštění řídí ručně pomocí kolébkového spínače vpravo od knoflíku regulace teploty. <i>Pokud nepoužíváte ztužený tuk</i>, přepněte kolébkový spínač do pozice OFF (Vypnout) pro vypnutí cyklu rozpouštění.</p>
<p><b>Fritéza se nezahřívá po filtrování.</b></p>	<p>Ventil pro vypouštění je otevřený.</p>	<p>Tato fritéza je vybavena bezpečnostním spínačem vypouštění, který zabraňuje zapnutí topného prvku, pokud není vypouštěcí ventil zcela uzavřen. Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený.</p>
<p><b>Fritéza se zahřívá, dokud se vysoký limit nevypne s indikátorem zahřívání v zapnuté poloze (ON)(zapnout).</b></p>	<p>Došlo k selhání teplotního čidla nebo ovladače.</p>	<p>Vypněte fritézu a kontaktujte FASC.</p>

<b>Problém</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>
<b>Fritéza se zahřívá, dokud se vysoký limit nevypne bez indikátoru zahřívání v zapnuté poloze (ON) (zapnout).</b>	Došlo k selhání stykače nebo ovladače.	Kontaktujte středisko FASC.
<b>Fritéza přestane topit, když je indikátor topení zapnutý.</b>	Došlo k selhání termostatu pro horní limit nebo stykače.	Určení, která součást nefunguje, je nad rámec řešení problémů obsluhou. Kontaktujte středisko FASC.

### 6.2.2 Chybové zprávy a problémy s displejem

<b>Problém</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>	<b>Nápravné opatření</b>
<b>Displej časovače zdvihání koše zobrazuje <i>HELP</i> (pomoc).</b>	Otevřený vypouštěcí ventil nebo problém s uzavíracími okruhy.	Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený. Fritéza nebude fungovat, pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený. Pokud je vypouštěcí ventil zcela zavřený, problém je s uzavíracím okruhem a problém nemůže obsluha vyřešit. Kontaktujte středisko FASC.
<b>Displej časovače zdvihání koše zobrazuje <i>HOT</i> (tepl.).</b>	Teplota fritovací pánve je vyšší než 210 °C nebo 202 °C v zemích ES.	Je to ukazatel závady v řídicím obvodu teploty, včetně selhání termostatu pro horní limit. Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FASC.
<b>Displej časovače zdvihání koše zobrazuje <i>Prob</i> (problém).</b>	Problém s obvodem v čidlu, které měří teplotu.	Naznačuje to problém s okruhem měření teploty, který obsluha nemůže vyřešit. Vypněte fritézu a kontaktujte FASC.
<b>CM III.5 zobrazuje špatnou teplotní stupnici (F nebo C).</b>	Naprogramována nesprávná volba displeje.	Počítače CM III.5 mohou být naprogramovány pro zobrazování ve °F nebo °C. Viz samostatná <i>Uživatelské příručky pro ovládací zařízení fritéz Frymaster</i> s pokyny o změně zobrazení.

<b>Problém</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>	<b>Nápravné opatření</b>
<b>Displej CM III.5 zobrazuje <i>HELP</i> (pomoc).</b>	Otevřený vypouštěcí ventil nebo problém s uzavíracími okruhy	Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený. Fritéza nebude fungovat, pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený. Pokud je vypouštěcí ventil zcela zavřený, problém je s uzavíracím okruhem a problém nemůže obsluha vyřešit. Kontaktujte středisko FASC.
<b>Displej CM III.5 zobrazuje <i>HI</i> (Vysoký).</b>	Fritéza má teplotu více než 12 °C nad nastavenou hodnotou.	To je normální, pokud byla nastavená teplota fritézy změněna na nižší teplotu. Zobrazení by se mělo vrátit na normální, když teplota fritézy klesne na nastavenou hodnotu. Pokud nebyla nastavená hodnota změněna, indikuje to problém s okruhem regulace teploty. Vypněte fritézu a kontaktujte FASC.
<b>Displej CM III.5 zobrazuje <i>HOT</i> (tepl.).</b>	Teplota fritovací pánve je vyšší než 210 °C nebo 202 °C v zemích ES.	Je to ukazatel závady v řídicím obvodu teploty, včetně selhání termostatu pro horní limit. Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FASC.
<b>Displej CM III.5 zobrazuje <i>Lo</i> (nízká).</b>	Fritéza má teplotu více než 12 °C pod nastavenou hodnotou.	To je normální po zapnutí fritézy a může se to na krátkou dobu zobrazit, pokud je do fritézy vloženo velké množství zmražených produktů. Pokud toto zobrazení nezmizí, fritéza nehřeje. Podívejte se, zda je mezi první a druhou číslicí na displeji desetinná tečka. Pokud ano, počítač vyžaduje topení a funguje správně. Viz <i>Fritéze nehřeje</i> v části Problémy s ovladačem a topením (část 6.2.1). Pokud není desetinná tečka přítomná, počítač nevyžaduje topení a může být porouchaný
<b>Displej CM III.5 zobrazuje <i>Prob</i> (problém).</b>	Problém s obvodem v čidlu, které měří teplotu.	Naznačuje to problém s okruhem měření teploty, který obsluha nemůže vyřešit. Vypněte fritézu a kontaktujte FASC.

<b>Problém</b>	<b>Pravděpodobná příčina</b>	<b>Nápravné opatření</b>
<b>TEPLOTA FRITÉZY CM III.5 se nemění.</b>	Počítač je naprogramovaný na konstantní teplotu.	Počítač CM III.5 může být naprogramovaný na trvalé zobrazení teploty nebo displeje časovače. Viz samostatná <i>Uživatelská příručka pro ovládací zařízení fritéz Frymaster</i> s pokyny o přepínání mezi zobrazením.
<b>Displej digitálního ovladače zobrazuje špatnou teplotní stupnici (F nebo C).</b>	Je zvolená nesprávná možnost zobrazení.	Digitální ovladače se manuálně nastavují pro zobrazení v jedné nebo druhé teplotní stupnici. Viz samostatná <i>Uživatelské příručky pro ovládací zařízení fritéz Frymaster</i> s pokyny o změně zobrazení.
<b>Displej digitálního ovladače zobrazuje HELP (pomoc).</b>	Otevřený vypouštěcí ventil nebo problém s uzavíracími okruhy.	Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený. Pokud je vypouštěcí ventil zcela zavřený, je problém s uzavíracím okruhem a obsluha jej nemůže vyřešit. Kontaktujte středisko FASC.
<b>Displej digitálního ovladače zobrazuje HOT (tepl.).</b>	Teplota fritézy je více než 210 °C nebo 202 °C v zemích ES.	Je to ukazatel závady v řídicím obvodu teploty, včetně selhání termostatu pro horní limit. Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FASC.
<b>Displej digitálního ovladače zobrazuje Prob (problém).</b>	Problém s obvodem v čidlu, které měří teplotu.	Naznačuje to problém s okruhem měření teploty, který obsluha nemůže vyřešit. Vypněte fritézu a kontaktujte FASC.
<b>Kontrolka problémů polovodičového ovladače svítí.</b>	Teplota oleje je nad přijatelným rozmezím nebo došlo k problému s okruhem měření teploty.	Toto je ukazatel závady v řídicím obvodu teploty, včetně selhání okruhu měření nebo regulace teploty pro horní limit. Určení specifického problému je nad rámec rozsahu problémů, které může řešit obsluha. Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FASC.
<b>Kontrolka problémů polovodičového ovladače svítí a kontrolka režimu topení svítí.</b>	Otevřený vypouštěcí ventil nebo problém s uzavíracími okruhy.	Ověřte, zda je vypouštěcí ventil plně zavřený. Fritéza nebude fungovat, pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený. Pokud je vypouštěcí ventil zcela zavřený, je problém s uzavíracím okruhem a obsluha jej nemůže vyřešit. Kontaktujte středisko FASC.



Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Kontrolka problémů polovodičového ovladače svítí a kontrolka režimu topení nesvítí.	Došlo k selhání teplotního čidla.	Kontaktujte středisko FASC.

### 6.2.3 Problémy spojené se zdviháním koše

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Pohyb koše při zdvihání je trhavý a/nebo hlučný.	Nedostatečně namazané zdvihací tyče koše.	Naneste lehkou vrstvu Lubriplate <sup>TM</sup> nebo podobného lehkého bílého mazacího tuku na tyč a kluzné plochy.

### 6.2.4 Problémy s filtrací

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Filtrační čerpadlo se nezapíná.	A. Kabel napájení není zapojený nebo je vyhozený jistič.	A. Ověřte, zda je napájecí kabel úplně zapojený. Pokud ano, zkontrolujte, 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 opětovné nastavení čerpadla.
	C. Ucpané čerpadlo filtru  <b>Test:</b> Zavřete vypouštěcí ventil a zdvihněte filtrační vanu z fritézy. Zapněte čerpadlo. Pokud se čerpadlo zkusí rozběhnout a vzápětí se zastaví, je problémem pravděpodobně ucpání samotného čerpadla.	C. K ucpání čerpadla dochází většinou v důsledku nánosu, nahromaděného v čerpadle, jehož příčinou může být nesprávná velikost filtračního papíru nebo jeho nesprávná instalace anebo opomenuté použití síta na drobnky. Kontaktujte středisko FASC.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
<p><b>Filtrační čerpadlo běží, ale olej se nevrací do fritézy a nejsou v něm vzduchové bubliny.</b></p>	<p>Ucpání sací trubky filtrační vany.</p> <p><b>Test:</b> Zavřete vypouštěcí ventil a zdvihněte filtrační vanu z fritézy. Zapněte čerpadlo. Pokud jsou v oleji bublinky vzduchu, je ucpaná sací trubka filtrační nádoby.</p>	<p>Ucpání může být způsobeno nahromaděním úsad. Pokud se používá ztužený tuk, mohlo dojít k jeho zatuhnutí v trubce. Odstraňte ho tenkým, pružným drátem. Pokud nelze ucpání odstranit, kontaktujte FASC.</p>
<p><b>Filtrační čerpadlo běží, ale olej se vrací pomalu a jsou v něm bubliny.</b></p>	<p>A. Nesprávně nainstalované součásti filtrační nádoby.</p>	<p>A. Pokud se používá filtrační papír nebo vložka, ověřte, zda je na dně nádoby filtrační sítko s papírem nebo vložkou na horní straně sítko.</p> <p>Zkontrolujte, že jsou na spojovacích prvcích filtrační nádoby kruhová těsnění a těsnící manžeta, a že jsou v dobrém stavu.</p> <p>Při použití sestavy filtru Magnasol ověřte, že kruhové těsnění na filtračním sítku je na místě a v dobrém stavu.</p>
	<p>B. Pokus o filtraci nedostatečně horkého oleje.</p>	<p>B. Aby filtrování správně probíhalo, měl by mít olej nebo ztužený tuk teplotu okolo 177 °C. Při nižší teplotě, než je uváděna, je olej příliš tuhý, aby se dostal snadno skrze filtrační média, což má za následek zpomalený návrat oleje a případné přehřátí motoru filtračního čerpadla. Před vypuštěním oleje do filtrační nádoby se ujistěte, že má olej smažicí teplotu.</p>

**TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.**



Frymaster, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL. 1-318-865-1711  
CZECH / ČEŠTINA  
VYTIŠTĚNO VE SPOJENÝCH  
STÁTECH

FAX (součástky) 1-318-688-2200  
HORKÁ LINKA PRO SERVIS  
1-800-551-8633

(Tech. podpora) 1-318-219-7135  
819-6605  
SRPEN 09