



Fritéza zachovávající olej (OCCF30)TM Řada elektrických fritéz Instalační a provozní příručka



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

Nonstop servisní horká linka 1-800-551-8633

05/2015

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

Czech / Čeština



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, ANEBU POUŽÍVANÁ SOUČÁSTKA BUDE UPRAVENÁ JINAK, NEŽ BYLA JEJÍ PŮVODNÍ KONFIGURACE, BUDE PLATNOST TÉTO ZÁRUKY ZRUŠENA. SOUČASNĚ FRYMASTER DEAN A JEHO POBOČKY NEPONESOU ODPOVĚDNOST VŮČI JAKÝMKOLI NÁROKŮM, POŠKOZENÍM NEBO VÝDAJŮM VZNIKLYM ZÁKAZNÍKOVÍ PŘÍMO ČI NEPŘÍMO, CELKOVĚ NEBO ČÁSTEČNĚ V DŮSLEDKU INSTALACE JAKÉKOLI UPRAVENÉ SOUČÁSTKY A/NEBO SOUČÁSTKY OBDRŽENÉ OD SERVISNÍHO STŘEDISKA, KTERÉ K TOMU NEBYLO POVĚŘENO.

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

OZNÁMENÍ ZÁKAZNÍKŮM V USA

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

UPOZORNĚNÍ

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

OZNÁMENÍ MAJITELŮM JEDNOTEK VYBAVENÝCH ŘÍDICÍMI JEDNOTKAMI

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

 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 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 táce 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, kontaktujte místní KES.

 NEBEZPEČÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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



ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

Instalační a provozní příručka

OBSAH

KAPITOLA 1: Úvod

1.1	Obecné informace	1-1
1.2	Bezpečnostní informace	1-1
1.3	Bezpečnostní informace	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	Bezpečnostní informace	1-3

KAPITOLA 2: Pokyny k instalaci

2.1	Všeobecné požadavky na instalaci	2-1
2.1.1	Volný prostor kolem zařízení a ventilace	2-2
2.1.2	Požadavky na elektrické uzemnění	2-2
2.1.3	Všeobecné požadavky na instalaci	2-3
2.2	Požadavky na výkon	2-3
2.3	Umístění fritézy	2-4
2.4	Instalace kolébky JIB	2-4

KAPITOLA 3: Provozní pokyny

3.1	Nastavení zařízení a postupy spuštění	3-2
3.2	Provoz	2-2
3.3	Automatické doplnění systému Oil Attendant™	3-3
3.3.1	Instalace zásobníku oleje	3-3
3.3.2	Běžná výměna oleje	3-3
3.3.3	Systémy z velkými nádržemi na olej	3-4

KAPITOLA 4: Pokyny k filtrování

4.1	Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití	4-1
4.1.1	Příprava na použití filtračního papíru nebo filtrační desky	4-1
4.1.2	Příprava použití soupravy filtru Magnasol	4-2
4.2	Filtrace	4-3
4.2.1	Provoz filtru	4-3
4.3	Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol	4-5
4.4	Vypouštění a likvidace odpadního oleje	4-6

KAPITOLA 5: Preventivní údržba

5.1	Čištění fritézy	5-1
5.2	Každodenní kontrola a servis	5-1
5.2.1	Kontrola poškození fritézy	5-1
5.2.2	Čištění vnitřku a vnějšku skříně	5-1
5.2.3	Čištění zabudovaného filtračního systému	5-1
5.3	Každotýdenní kontrola a servis	5-2
5.3.1	Čištění fritovací nádoby a topných článků	5-2
5.3.2	Vyvařování fritovací nádoby	3-2
5.3.3	Čištění oddělitelných částí a doplňků	5-3

5.4	Měsíční kontrola a servis	5-3
5.4.1	Kontrola přesnosti nastavení řídicí jednotky	5-3
5.5	Jednoroční/pravidelná kontrola systému	5-3
5.5.1	Fritéza	5-3
5.5.2	Integrovaný filtrační systém	5-4
KAPITOLA 6: Řešení problémů spojených s obsluhou		
6.1	Úvod	6-1
6.2	Odstraňování poruch.....	6-2
6.2.1	Řešení problémů s řídicí jednotkou a topením	6-2
6.2.2	Chybové zprávy a problémy s displejem	6-2
6.2.3	Problémy spojené se zdviháním koše	6-3
6.2.4	Problémy spojené s filtrací	6-4
6.2.5	Problémy spojené s automatickým doplňováním oleje	6-4
6.2.6	Kódy chybového protokolu	6-5
6.2.7	Test horního limitu.....	6-5
DODATEK A: Pokyny pro přípravu JIB s pokrmovým tukem		
DODATEK B: Pokyny pro použití rozpouštěče ztuženého pokrmového tuku		
DODATEK C: Pokyny pro použití systému s velkou nádrží na olej		

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

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 FPEL14 a FPEL17. Fritézy v této rodině modelů mají většinu součástí stejných, a když jsou popisovány jako skupiny, budou označovány jako elektrické fritézy řady OCF30™.

Přestože jsou vzhledem podobné řadě elektrických fritéz RE, elektrické fritézy řady OCF30™ s technologií SMART4U® obsahují fritovací nádobu o malém objemu s volitelným systémem doplňování oleje. 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. Další funkce včetně rotačních prvků a filtračního systému zůstávají v zásadě beze změny. Elektrické fritézy řady OCF30™ jsou řízeny řídicí jednotkou 3000 nebo CM3.5. Fritézy této řady jsou dodávány s plnými nebo dělenými vanami a je možno je zakoupit v sadách až čtyř 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 dvojími 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.*



VÝSTRAHA 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.

Elektrické fritézy řady OCF30™ obsahují funkci detekci vysoké teploty, která vypne napájení článků, pokud by regulátor teploty selhal.

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 Kapitole 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 Kapitole 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 (FAS) je uveden na webu www.frymaster.com/service. ***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 Factory Authorized Servicer – FAS). Servisní informace můžete též obdržet od servisního oddělení společnosti Frymaster na telefonních číslech 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:

Symbol modelu _____

Sériové číslo _____

Napětí _____

Popis problému _____

USCHOVEJTE A ULOŽTE TENTO NÁVOD NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

KAPITOLA 2: POKYNY K INSTALACI

2.1 Všeobecné požadavky na instalaci

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

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

Nepoužití personálu pro instalaci nebo servis s potřebnou kvalifikací, osvědčením, licenci 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 Frymaster.

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, kontaktujte místní KES.

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 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.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

Stavební předpisy zakazují 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(nou). Pokud k tomu dojde, otočte spínač napájení do polohy VYPNUTO (OFF). Nepokoušejte se fritézu(y) spustit, dokud napájení nebude obnoveno.

2.1.1 Volný prostor kolem zařízení a ventilace

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, 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)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4,11)	25

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 Umístění fritézy

⚠ 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 zpředu dozadu.

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, kontaktujte místní KES.

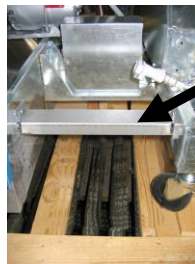
⚠ NEBEZPEČÍ

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.

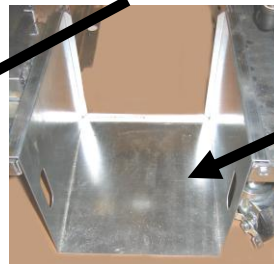
2. Uzavřete vypouštěcí ventily fritézy.
3. Vyčistěte a naplňte fritovací nádobu až po dolní rysku hladiny pokrmového oleje. (Viz *Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu* v Kapitole 3.)

2.4 Instalace kolébky JIB

Otevřete dveře fritézy (obvykle zcela vpravo) a demontujte příčnou vzpěru použitou pro přepravu – demontujte čtyři šrouby (viz Obrázek 1). Namontujte kolébku JIB dodanou v příslušenství pomocí šroubů, které jste demontovali při vyjmutí příčné vzpěry (viz Obrázek 2). Používáte-li volitelnou možnost pro práci se ztuženým pokrmovým tukem, viz Dodatek A na konci této příručky, kde jsou pokyny pro montáž.



Obrázek 1

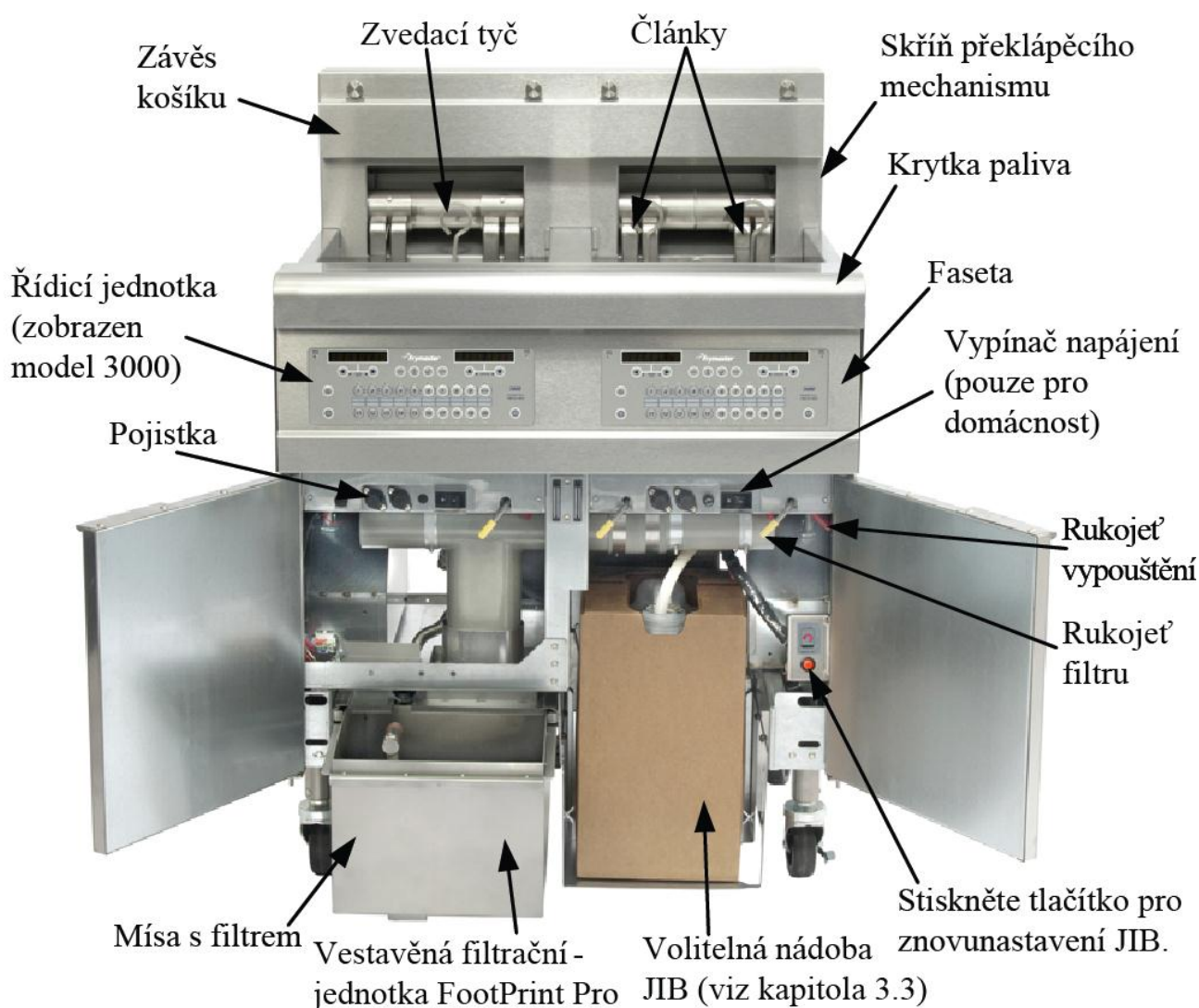


Obrázek 2

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

PŘEHLEDNÝ DIAGRAM ELEKTRICKÉ FRITÉZY ŘADY OCF30™



TYPICKÁ KONFIGURACE (ZOBRAZENA FPRE217)

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 nebo olejem 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 rozstříkovaní horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

VAROVÁNÍ

Model OCF30™ s automatickým doplňováním **NENÍ** určen pro ztužený pokrmový tuk. V této fritéze používejte pouze tekuté tuky. Pokud byste použili ztužené tuky, ucpali by se linky na tuk. Elektrická fritéza řady OCF30™ má v provedení s jednou nádobou kapacitu na 14 litrů při 21°C.

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.

Před naplněním fritovacích nádob oleje zajistěte, aby byly uzavřeny všechny vypouštěcí otvory.

1. Naplňte fritovací pánev olejem na vaření 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.
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. Na počítači je zobrazeno **oFF** (**Vypnuto**).
4. Zajistěte, aby byl počítač ZAPNUT. Když je řídicí jednotka zapnuta, fritéza začne topit a zobrazí hlášení **PLE-CYCL**, které se bude střídát s teplotou a nastavenou hodnotou, dokud teplota fritézy nedosáhne 82°C. U fritézy vybavených jednotkou CM 3.5 se zobrazení bude přepínat mezi **Low TEMP** (**Nízká Teplota**), dokud nebude dosaženo 10°C nastavené hodnoty. Pak se displej změní na produkt nebo čárky. U řídicí jednotky 3000 po dosažení nastavené hodnoty fritézy se displej přepne na **drop** (**Spuštění**) a fritéza bude připravena k použití. Chcete-li ukončit cyklus rozpouštění s řídicí jednotkou 3000, stiskněte tlačítko KONEC CHLAZENÍ. Stiskněte ANO pro KONEC CHLAZENÍ?
5. Zajistěte, aby hladina oleje byla na horní rysce **HLADINY OLEJE**, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

Ukončení provozu

1. Přefiltrujte olej a vyčistěte fritézu (viz. Kapitoly 5 a 6). Používáte-li řídicí jednotku CM3.5, obraťte pořadí kroků 1 a 2.
2. Vypněte fritézu.
3. Umístěte kryty na fritovací pánve.

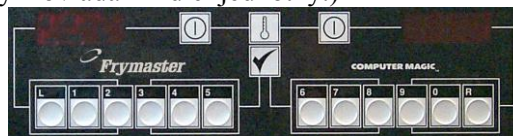
3.2 Obsluha

Tato fritéza je vybavena řídicí jednotkou 3000 nebo CM3.5 (znázorněna na další straně). Fritézy s řídicími jednotkami 3000, viz také Příručka pro řídicí jednotky 3000, 819-6872, kde jsou popsány postupy programování

a obsluhy. V případě řídicí jednotky CM3.5 viz také *Uživatelská příručka řídicí jednotky fritéz Frymaster* dodané s vaší jednotkou, kde naleznete specifické pokyny k ovládání řídicí jednotky.)



ŘÍDICÍ JEDNOTKA 3000



CM3.5

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

3.3 Volitelný systém automatického doplnění Oil Attendant®

Pokud fritéza používá Volitelný systém automatického doplnění Oil Attendant® při jeho nízkém stavu, olej je automaticky doplňován do fritovacích nádob ze zásobníku ve skříni. Do nádrže se vejde krabice oleje o obsahu 16 kg. Při typickém provozu toto množství vydrží přibližně dva dny před výměnou. Složky systému jsou označeny vpravo (viz. Obrázek 1)

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

Zvláštní víko: Má připevněný vývod k čerpání oleje z nádrže do van fritézy.

Nádoba ve skříni (jug in box – JIB)
JIB je nádoba na olej.



Figure 1

3.3.1 Instalace zásobníku oleje

Sundejte původní víko a fólii těsnění z nádoby na olej. Nasad'te místo něj dodávané víko, které má připojené sací zařízení. Zajistěte, aby přívodní hadice z víka dosahovala na dno nádoby na olej.

Umístěte nádobu na olej do skříně a zasuňte ji na místo (viz. vyobrazení na další straně). Při umísťování nádoby do fritézy zabraňte kontaktu se sacím zařízením ve vnitřní části skříně.

Systém je nyní připraven k provozu. Když se fritéza bude zahřívát na předem naprogramované teploty, systém se zapne a bude podle potřeby přidávat olej do fritovací nádoby, dokud olej nedosáhne optimální hladinu.

3.3.2 Běžná výměna oleje

Když je hladina olej v zásobníku nízká, řídicí jednotka zobrazí **Low Oil Error** (Doplnit, Chybí Olej) v levém displeji a **Confirm** (Potvrďte) na pravém displeji. Stiskněte tlačítko **▲** (POTVRDIT). Některé postupy se mohou lišit od těch na obrázku. Při výměně JIB postupujte podle pokynů výrobce. Používáte-li volitelnou možnost pro práci se ztuženým pokrmovým tukem, viz Dodatek B na konci této příručky, kde jsou další pokyny.

1. Otevřete skříň a vysuňte z ní JIB (viz. Obrázek 4)
2. Sundejte víko a nalijte rovnoměrně zbývající olej do všech fritovacích van (viz. Obrázek 5).



Obrázek 4



Obrázek 5

3. S nádobou ve vzpřímené poloze sundejte víko a těsnicí fólii (viz. Obrázek 6).
4. Zasuňte trubici do nové plné nádoby (viz. Obrázek 7).



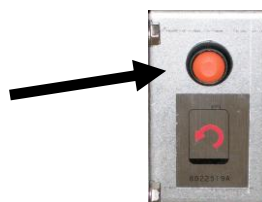
Obrázek 6



Obrázek 7

VAROVÁNÍ:
Do JIB nepřidávejte HORKÝ
nebo POUŽITÝ olej.

5. Zasuňte JIB na polici do skříně fritézy (viz. Obrázek 4)
6. Stiskněte a podržte oranžový spínač resetování JIB tři (3) sekundy a resetujte systém doplňování (viz. Obrázek 8).



Obrázek 8

Obrázek a umístění se mohou lišit od fotografie.

3.3.3 Systémy z velkými nádržemi na olej

Pokyny pro instalaci a používání systémů pro velké objemy oleje naleznete v Dodatku C na konci této příručky.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

KAPITOLA 4: POKYNY K FILTROVÁNÍ

⚠ VÝSTRAHA

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 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.

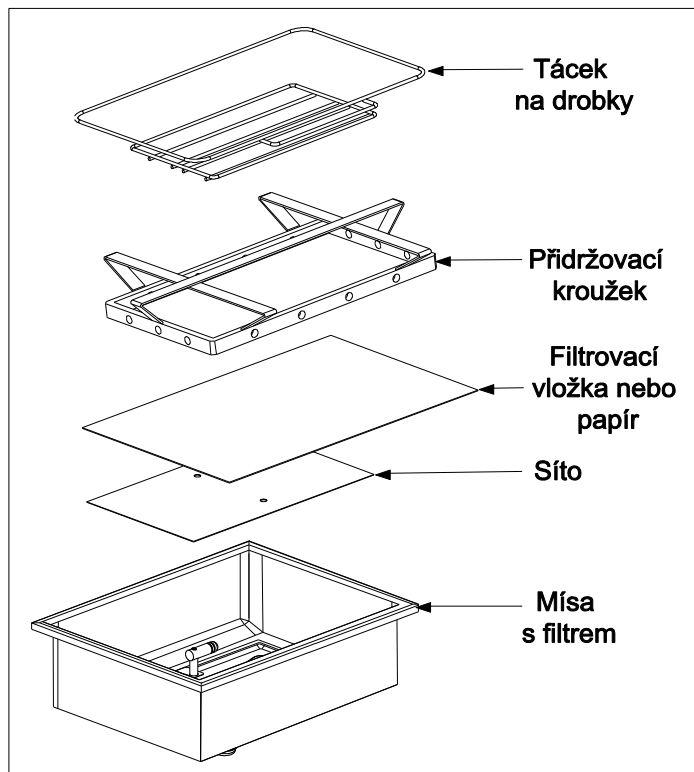
Kapitola 4.1.1 se věnuje přípravě filtračního papíru a filtrační textilie pro jejich použití. Pokyny k přípravě soupravy filtru Magnasol naleznete v Kapitole 4.1.2. Provoz všech tří provedení je stejný a je popsán v Oddíle 4.3. Rozmontování a opětovné smontování filtru Magnasol je popsáno v Oddíle 4.4.

4.1.1 Příprava zabudovaného filtračního systému pro jeho použití s papírovým filtrem nebo filtrační deskou

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 využívá konfiguraci filtračního papíru, který zahrnuje vanu, velký přidržovací kroužek a kovové filtrační síto.

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.

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) (vyrobena před lednem 2004). Pokyny pro likvidaci jsou na straně 1-6 příručky řídicí jednotky 819-6872.



Obrázek 1

2. Zkontrolujte, že obě kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby jsou v dobrém stavu (viz Obrázek 2).
3. Poté v obráceném pořadí umístěte doprostřed dna nádoby kovové filtrační síto, přes které položíte filtrační papír tak, aby síto na všech stranách překrýval (viz Obrázek 1). Pokud používáte filtrační textilii, přesvědčte se, že hrubá strana textilie je otočená směrem vzhůru, a poté ji položte přes síto tak, aby se textilie nacházela mezi vypouklými okraji filtrační nádoby.
4. Přidržovací kroužek umístěte přes filtrační papír a stlačte jej do nádoby tak, aby papír zůstal po stranách filtrovací nádoby (viz Obrázek 3).
5. Poté, co umístíte přidržovací kroužek, posypte rovnoměrně filtrační papír, pokud jej používáte, jedním hrníčkem filtračního prášku. (Viz Obrázek 4)
6. Do filtrační nádoby vložte zpátky tácek na drobký a následně filtrační nádobu zasuňte zpátky do fritézy pod odpad.



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4

4.1.2 Příprava použití soupravy filtru Magnasol

1. Filtrační nádobu vysuňte z fritézy a vyjměte z ní tácek na drobký a soupravu filtru Magnasol (viz Obrázek 5). Vyčistěte podle pokynů v Kapitole 4.4.
5. Do filtrační nádoby vložte zpátky tácek na drobký a filtrační nádobu zasuňte zpátky do fritézy tak, aby byla umístěna zcela v zadní části skříně.

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 Části 4.4.

2. Zkontrolujte přiléhavost dna filtru Magnasol a ověřte, že kruhová těsnění jsou v dobrém stavu. (Viz obrázek 6)
3. Zkontrolujte, že obě kruhová těsnění v připojení filtrační nádoby jsou přítomna a v dobrém stavu. (Viz Obrázek 2 výše).
4. Do filtrační nádoby vložte zpátky soupravu filtru Magnasol a přesvědčte se, že přilnavá část dna soupravy je správně usazena do otvoru na dně nádoby. Síto rovnoměrně posypte



Obrázek 5



Obrázek 6

4.2 Filtrace

Řídicí jednotka 3000 zobrazí výzvu, kdy je nutné fritézu filtrovat OCF30TM. Po přednastaveném počtu varných cyklů zobrazí řídicí jednotka hlášení **FILTRUJTE NYNÍ?** (Filtrovat nyní?) které se bude střídát s **ANĚ** (Ano/Ne). Postupujte podle pokynů na straně 1-12 příručky řídicí jednotky 3000 (819-6872). Pokud je vybráno NE nebo pokud je zahájen cyklus vaření, modrá kontrolka LED se vypne a znovu opět brzy zapne, aby vyzvala k filtrování oleje.

Filtrace podle požadavku se používá k ručnímu spuštění filtrace. Viz strana 1-11 příručky řídicí jednotky 3000 (819-6872), kde je popsána nabídka filtru.

Fritéza **MUSÍ** být na nastavené teplotě, má-li se spustit filtrace.

Poznámka: NEFILTRUJTE několik van najednou.

4.3 Provoz filtru

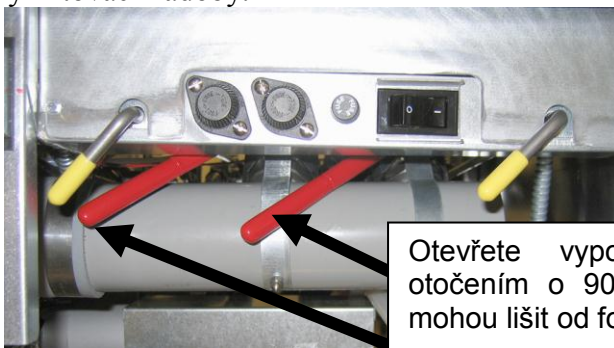
⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

NIKDY se nepokoušejte vypouštět olej z fritézy s topnými články pod proudem! 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 Kapitola 4.1.
2. Ujistěte se, že olej má provozní teplotu.
3. Na výzvu vypusťte fritovací nádobu do filtrační vany otočením rukojeti vypouštěcího ventilu 90° (viz obrázek 7). Bude-li to nezbytné, použijte čisticí tyč **Fryer's Friend** k pročištění odtoku z **vnitřní** strany fritovací nádoby.



Obrázek 7

⚠ NEBEZPEČÍ

Nevypouštějte více než jednu fritovací pánev současně do zabudované filtrační jednotky, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

⚠ NEBEZPEČÍ

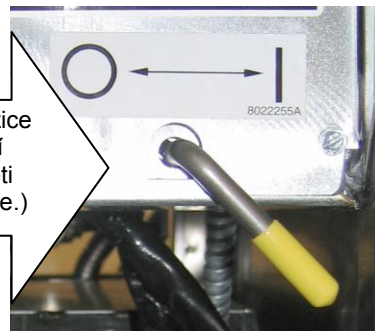
NIKDY nezkoušejte ucpaný vypouštěcí ventil čistit z jeho přední strany! Horký olej může vystříknout a způsobit tak vážné popáleniny.

⚠ NEBEZPEČÍ

NIKDY do vypouštěcího ventilu čistící 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, na výzvu otočte páku filtru do pozice "I", čímž spustíte filtrační čerpadlo a filtraci. Spuštění čerpadla může mít nepatrné zpoždění (viz Obrázek 8).

Otočte páku filtru do pozice "I", čímž spustíte filtrační čerpadlo. (Poloha rukojeti se může lišit od fotografie.)



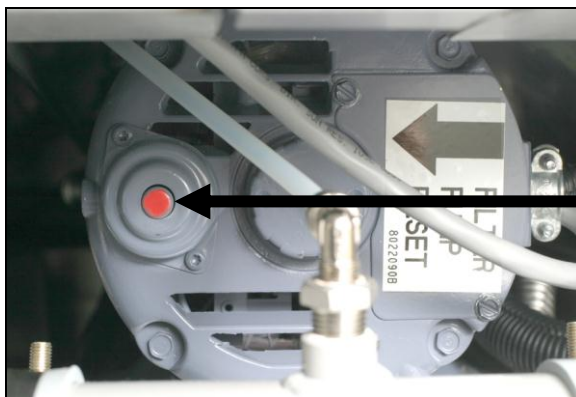
Obrázek 8

5. Filtrační čerpadlo bude čerpat olej a opakovaně jej nechá protékat přes filtrační médium a fritovací nádobu.
6. Po odfiltrování oleje na výzvu uzavřete vypouštěcí ventil a ponechte fritézu naplnit. Filtrační čerpadlo nechte běžet po dobu 10 až 12 sekund, dokud olej nezačne bublat. Vypněte filtr.
7. Zkontrolujte, že vypouštěcí ventil je zcela zavřený. (Pokud nebude vypouštěcí ventil zcela zavřený, fritéza nebude fungovat.)
8. Na výzvu vypněte filtr.

Po dokončení počítač zobrazí **oFF** (Vypnuto).

⚠ VÝSTRAHA

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

⚠ VÝSTRAHA

Při znovunastavení 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 pánve.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ VAROVÁNÍ

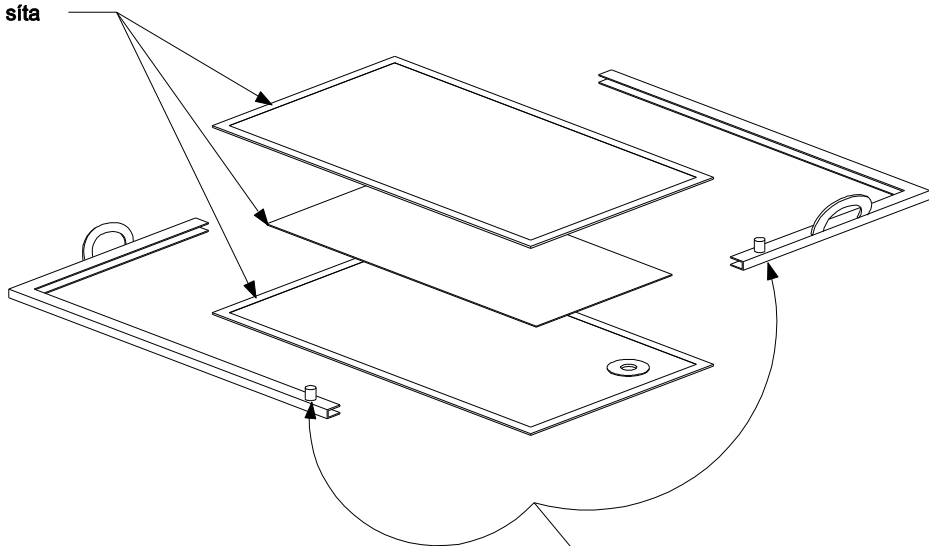
Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací pásek fritézy. Tento pásek slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o pásek s cílem odstranit z košů tuk se tento pásek zdeformuje a nebude dobře pasovat. Byl navržen tak, aby těsně zapadl na své místo, a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

4.3 Demontáž a montáž 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 - Oddělte od sebe vnější síta a mřížku.



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

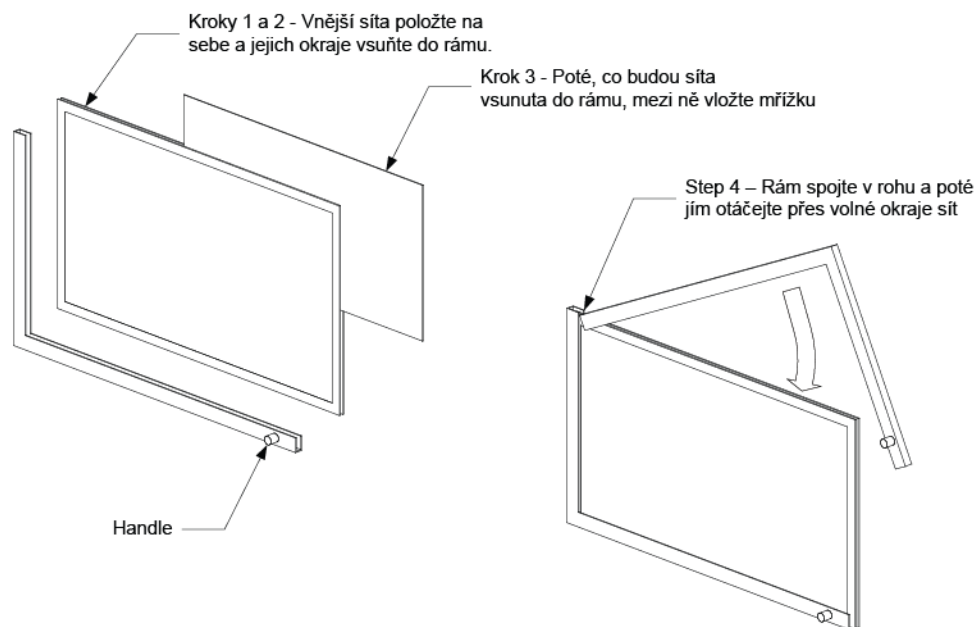
2. Vnější síta a mřížku oddělte od sebe.

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 čisticí 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 5.3.2 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 níže).
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.



4.4 Vypouštění a likvidace odpadního oleje

Když je varný olej vyčerpán, musí být vypuštěn do filtrační vany, SDU nebo jiné vhodné **Kovové** nádoby pro přepravu do likvidační nádoby, nebo v případě instalace systému pro velké objemy oleje, použijte tento systém výběrem možnosti **d ISPoSE (Likvidovat)** v nabídce fritézy s řídicí jednotkou 3000 (viz strana 1-13 příručky řídicí jednotky 3000 819-6872.) a postupujte podle výzev pro likvidaci oleje v systému pro velké objemy oleje. (Pro bezpečné a praktické vypouštění použitého oleje a jeho likvidaci Frymaster doporučuje používat jednotku Frymaster pro likvidaci tuku (SDU - Shortening Disposal Unit) pro systémy JIB. Jednotku SDU si můžete objednat přes vašeho místního

distributora.) **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 vypustíte do **KOVOVÉHO** hrnce nebo podobné **KOVOVÉ** nádoby.

 NEBEZPEČÍ

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

 NEBEZPEČÍ

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

 NEBEZPEČÍ

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

1. Přepněte spínač napájení fritézy do polohy **VYPNUTO**.
2. Pod vypouštěcí trubku umístěte **KOVOVOU** nádobu s utěsnitelným víkem. **KOVOVÁ** nádoba musí odolat vysoké teplotě oleje a být určena k uchovávání horkých tekutin.
3. Postupujte podle pokynů pro likvidaci oleje na straně 1-13 příručky řídicí jednotky 3000, 819-6872 je-li jednotkou 3000 zařízení vybaveno. Vypouštěcí ventil otevírejte pomalu, aby olej nevyšplouchl. Pokud se vypouštěcí ventil ucpe drobký jídel, použijte k jeho pročištění nástroj Fryer's Friend (ve tvaru pohrabáče).

 NEBEZPEČÍ

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

 NEBEZPEČÍ

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

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 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.

VÝSTRAHA

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.

5.2 KAŽDODENNÍ KONTROLA A SERVIS

5.2.1 Denní kontrola fritézy a příslušenství, zda nejsou poškozené

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

5.2.2 Denní čištění vnitřku i vnějšku skříně fritézy

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.

5.2.3 Denní čištění zabudovaného filtračního systému

VÝSTRAHA

Filtrační systém nikdy neprovozujte bez přítomnosti oleje v systému.



VÝSTRAHA

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



VÝSTRAHA

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.

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

5.3 KAŽDOTÝDENNÍ KONTROLA A SERVIS

5.3.1 Čištění fritovací nádoby a topných článků



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.

5.3.2 Vyvařování fritovací nádoby

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 vyvaření.

1. Před zapnutím fritézy zavřete vypouštěcí ventil, potom naplňte fritézu směsí studené vody a detergentu. Při směšování postupujte podle pokynů na nádobě detergentu.
2. Pro fritézy vybavené řídicími jednotkami 3000 naprogramujte řídicí jednotku pro vyvaření podle popisu na straně 1-15 příručky řídicí jednotky GM3000. U fritéz vybavených počítači CM3.5 naprogramujte počítač na vyvaření, jak je popsáno v samostatné Uživatelské příručce pro řídicí jednotky fritéz Frymaster.
3. Roztok zvolna vařte 30 minut až jednu hodinu. Během vyvařování nenechte vodu, aby klesla pod rysku hladiny oleje 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.

4. Přepněte spínač fritézy ON/OFF (zapnout/vypnout) do pozice OFF (vypnout).

5. Přidejte 7,6 litrů vody. Vypusťte roztok a důkladně vyčistěte fritézu.



VÝSTRAHA

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.

6. Doplněte 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 rozstříkávání horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

5.3.3 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 utěrku napuštěnou detergentem. Před opětovným nainstalováním části a doplňky opláchněte čistou vodou a otřete.

5.4 MĚSÍČNÍ KONTROLA A SERVIS

5.4.1 Kontrola přesnosti nastavení řídicí jednotky

(Tato kontrola se týká pouze jednotek vybavených řídicími jednotkami CM3.5)

1. Do oleje vložte čidlo termometru nebo pyrometru tak, aby se čidlo dotýkalo snímače teploty fritézy.
2. Pokud se na displeji řídicí jednotky 3000 zobrazí SPUSTIT nebo na displeji řídicí jednotky řada pomlček (signalizující, že teplota obsahu fritovací nádoby se pohybuje v rozsahu vaření), jedním stiskem spínače  zobrazíte teplotu oleje, kterou zaznamenal snímač teploty. Nastavená hodnota je teplota s tečkou za číslem.
3. Poznamenejte si teplotu naměřenou termometrem nebo pyrometrem. Naměřené hodnoty by se od sebe neměly lišit o více než 2 °C. Pokud tomu tak nebude, obraťte se na výrobce pověřené servisní středisko.

5.5 Roční/pravidelná kontrola systému

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

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

5.5.1 Fritéza

- Kontrola, zda na skříni není nadbytečný olej vevnitř a venku, vpředu a vzadu.

- 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 článcích nejsou stopy nadměrného spouštění „na sucho“ (bez oleje nebo vody).
- Zkontrolujte, zda naklápečí 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 skříní s elektrickými součástkami a součástky stykačové skříně (tj. počítač/řídící jednotka, 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 dotažena a v dobrém stavu.

5.5.2 Integrovaný filtrační systém

- Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.
- Zkontrolujte filtrační nádobu, zda neprosakuje a zda je čistá. Pokud se v košíku na drobků nashromáždilo velké množství drobků, informujte majitele/provozovatele, že košík na drobků by se měl každý den vyprazdňovat do nehořlavého kontejneru 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 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 VYPNOUT. Spuštěním filtračního čerpadla páčkou na jednom z vratných mikrospínačů 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. Rukojeť filtru oleje umístěte do polohy ZAPNOUT. Nechte všechn olej vrátit do fritézy, což je indikováno bublinami v oleji. Páku pro vrácení oleje vraťte do polohy VYPNOUT. Fritovací nádoba by se měla znovu naplnit přibližně do 2 minut a 30 sekund.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

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.

Před zavoláním zástupce pro servis nebo na HORKOU LINKU Frymaster (1-800-24-FRYER):

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

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Na řídicí jednotce se nic nezobrazuje.	A. Počítač není zapnutý. B. Do fritézy nejde proud. C. Vadná řídicí jednotka nebo jiná součást.	A. Zapněte počítač stiskem spínače ON / OFF (zapnout/vypnout). B. Ověřte, zda je napájecí kabel řídicí jednotky zapojený a zda nejsou vypadlé jističe. C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje IS WATER FULL? YES no (Je vana plná? ano/ne) po filtraci.	A. Normální chod po filtraci. B. Olej může být ve filtrační vaně.	A. Stiskněte tlačítko ▲ (ANO), je-li vana plná, jinak stiskněte tlačítko ▼ (NE). B. Postupujte podle výzev řídicí jednotky a zprávu vynulujte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje CHANGE FILTER PAPER? (Vyměnit Filtrační Papír?)	Zobrazuje se výzva každodenní výzvy výměny papíru.	Stiskněte tlačítko ▲ (ANO) a postupujte podle výzev výměny filtračního papíru.
Fritéza se opakovaně zapíná a vypíná.	Fritéza se nachází v cyklu rozpouštění.	To je normální činnost. Bude to pokračovat, dokud teplota fritézy nedosáhne 82°C.
Fritéza se nezahřívá.	A. Hlavní napájecí kabel není zapnutý. B. Vypouštěcí otvor je otevřený. C. Závada řídicí jednotky. D. Došlo k selhání jedné nebo několika jiných součástí.	A. Ujistěte se, že všechny napájecí kabely jsou zcela usazeny ve svých zásuvkách, zajištěné na svých místech, a že jistič obvodu není vyhozený. B. Uzavřete výpust'. C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. D. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Fritéze se zahřívá dokud vysoký limit neprovede vypnutí s indikátorem zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Došlo k selhání teplotního čidla nebo ovladače.	Vypněte fritézu a kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Fritéze se zahřívá dokud vysoký limit neprovede vypnutí bez indikátoru zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Došlo k selhání stykače nebo řídicí jednotky.	Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.

6.2.2 Chybové zprávy a problémy s displejem

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Řídicí jednotka zobrazuje ve špatné teplotní stupnici (Fahrenheit nebo Celsius).	Naprogramována nesprávná volba displeje.	Fritézy používající řídicí jednotky 3000 mohou přepínat mezi jednotkami °F a °C stisknutím tlačítka ✓, dokud se nezobrazí nastavení produktu. Stiskněte tlačítko ► a přepněte se do technického režimu, pak stiskněte ✓. Zadejte 1658. Stiskněte tlačítko skenování. Řídicí jednotka zobrazí oFF (Vypnuto) . Zapněte řídicí jednotku a zkontrolujte teplotu. Pokud není zobrazena požadovaná stupnice, zopakujte. Pro fritézy používající řídicí jednotky CM3.5 naleznete pokyny v samostatné příručce řídicí jednotky fritézy.
Řídicí jednotka zobrazuje hERR ING FA ILUrE (Porucha Topení.)	Závada řídicí jednotky, závada desky rozhraní, otevřený termostat pro horní limit.	Vypněte fritézu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje Lo (Nízk) nebo LoL tEP (Nízká teplota).	Teplota fritovací nádoby klesla o více než 12°C u jednotky CM3.5 nebo o 17°C u jednotky 3000 pod nastavenou hodnotou v klidovém režimu nebo 25°C v režimu vaření.	Toto zobrazení je krátkodobě normální, pokud do fritovací nádoby přidáte velkou dávku zmrazených produktů, nebo fritéza správně nehřeje. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje hok (Horká) nebo hok -h l- l (HORKÁ-vys-1).	Teplota fritovací nádoby je vyšší než 210 °C nebo 202 °C v zemích ES.	Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FAS.
Řídicí jednotka zobrazuje h l tEP (Vysoká teplota)	Teplota fritovací nádoby je vyšší než 40 °F (4°C).	Stiskněte napájecí tlačítko a vypněte fritézu, pak ji nechte před zapnutím vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Jednotka CM III.5 zobrazuje h l (Vysoká).	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 FAS.
Řídicí jednotka zobrazuje hELP h l-2 (Nápověda Vysoká-2) nebo h lGh L lP lE FA ILUrE (Porucha horního limitu).	A. Otevřete vypouštěcí ventil. B. Nepracuje omezení horního limitu	A. Uzavřete vypouštěcí ventil. B. Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FAS.
Řídicí jednotka zobrazuje tEP ProbE FA ILUrE (Porucha Teplotní Sondy) nebo Prob (Sonda)	Problém s obvodem měření teploty včetně sondy, nebo poškození kabeláže řídicí jednotky nebo konektoru.	Okamžitě fritézu vypněte, zavolejte FAS a požádejte o pomoc.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Indikátor zahřívání je zapnutý, ale fritéza se nezahřívá.	Je odpojený třífázový napájecí kabel nebo je vyhozený jistič obvodu.	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. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje FAULT YES (Porucha Obnovení/Ano) a ozývá se alarm.	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit.	Vynulujte chybu a vypněte výstražný signál stisknutím tlačítka ▲ (ANO). Maximální čas obnovení elektrického modelu je 1:40. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazí SERVICE REQUIRED (Vyžaduje Se Servis) (následované chybou).	Vyskytla se chyba vyžadující servisního technika.	Stiskněte tlačítko ▲ (ANO), pokud je problém odstraněn, nebo tlačítko ▼ (NE) a pokračujte ve vaření, pak kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. V některých případech nemusí být režim vaření dostupný.

6.2.3 Problémy spojené se zdviháním koše

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Pohyb výtahu koše je trhavý a/nebo hlučný.	Tyče výtahu koše je třeba namazat.	Naneste lehkou vrstvu Lubriplate TM nebo podobného lehkého bílého mazacího tuku na tyč a kluzné plochy.

6.2.4 Problémy s filtrací

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Fritézu filtruje po každém cyklu smažení.	Nastavení výzvy filtru je nesprávné.	Změňte nastavení výzvy filtru.
Funkce nabídky filtru se nespouští.	Teplota je příliš nízká.	Zkontrolujte, zda je fritéza na nastavené hodnotě před spuštěním; zkontrolujte, zda je řídicí jednotka ZAPNUTÁ.
Řídicí jednotka zobrazuje Wait For FILTER (Čekat Na Filtr).	Stále probíhá jiná funkce.	Počkejte se zahájením další funkce, dokud neskončí cyklus předcházejícího filtrování.
Čerpadlo filtru se nespustí nebo se čerpadlo během filtrování zastaví	A. Kabel napájení není zapojený nebo je vyhozený jistič. B. Motor čerpadla se přehřál a způsobil vypnutí spínače pro tepelné přetížení. C. Ucpané čerpadlo filtru	A. Ověřte, zda je napájecí kabel plně zapojený a zda není vyhozený jistič. 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. (Viz strana 5-4) C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Filtrační čerpadlo pracuje, ale průtok vratného oleje je příliš pomalý.	Nesprávně nainstalované nebo připravené součásti filtrační nádoby nebo studený olej.	Z filtrační nádoby odstraňte olej a vyměňte filtrační papír a dbejte přitom na to, aby filtrační síto bylo správně umístěno pod papírem. Zkontrolujte, že jsou na spojovacích prvcích filtrační nádoby kruhová těsnění a těsnící manžeta, a že jsou v dobrém stavu.
Řídicí jednotka zobrazuje Oil In Drain Pan (Olej Ve Vypouštěcí Vaně/Potvrd'te)	Otevřený vypouštěcí ventil, nebo olej ve vypouštěcí vaně.	Stiskněte tlačítko ▲ (POTVRDIT) a postupujte podle pokynů pro FILL URE FRO Drain Pan (Plnění vany z vypouštěcí vany).

6.2.5 Problémy s automatickým doplňováním oleje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Fritovací nádoba se doplňuje za studena.	Nesprávná nastavená hodnota.	Zajistěte správné nastavení.
Nedojde k doplnění oleje do fritovacích pánví.	A. Teplota fritézy je příliš nízká. B. Olej je příliš chladný. C. V JIB došel olej D. Vyžaduje se servisní zásah, vyskytla se chyba.	A. Teplota fritézy musí být na nastavené hodnotě. B. Zajistěte, aby teplota oleje v JIB byla vyšší než 21 °C. C. Zkontrolujte, zda v JIB nedošel olej a zda je přívodní potrubí v JIB. Vyměňte JIB a stiskněte tlačítko ▲ na výzvu pro resetování systému doplňování. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. D. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Do jedné vany se nedoplňuje olej.	A. Chyba filtru. B. Vyžaduje se servisní zásah, vyskytla se chyba. C. Solenoid, čerpadlo, problém s kolíkem, problémy s RTD a ATO.	A. Řádně vymažte chybu filtru. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. B. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje Oil Empty (Doplnit, Chybí Olej / Potvrdit)	Doplňte olej do prázdného systému.	Naplňte doplňovací systém olejem a stiskněte tlačítko ▲ (POTVRDIT).

6.2.6 Kódy chybového protokolu (pouze pro řídicí jednotku 3000)

Kód	CHYBOVÁ ZPRÁVA	VYSVĚTLENÍ
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (CHYBA - SELHÁNÍ SNÍMAČE TEPLoty)	Hodnota snímače teploty TEMP mimo rozsah
E04	HI 2 BAD (VADNÝ HORNÍ 2)	Hodnota horního limitu je mimo rozsah.
E05	HOT HI 1 (HORKÝ HORNÍ 1)	Teplota horního limitu je vyšší než 210 °C, nebo 202 °C v zemích ES
E06	HEATING FAILURE (SELHÁNÍ OHRÍVÁNÍ)	Selhala součást v obvodu horního limitu jako např. řídicí jednotka, deska rozhraní, stykač nebo otevřený horní limit.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (CHYBA SOFTWARE MIB)	Vnitřní chyba softwaru desky MIB
E08	ERROR ATO BOARD (CHYBA DESKY ATO)	Uvolněné připojení desky ATO, vadná deska ATO
E15	ERROR MIB BOARD (CHYBA DESKY MIB)	Řídicí jednotka vaření detekuje uvolněné spojení desky MIB. Zkontrolujte verzi softwaru v každé řídicí jednotce. Pokud verze chybějí, zkontrolujte spojení sítě CAN mezi každou řídicí jednotkou, vadná deska MIB
E17	ERROR ATO PROBE (CHYBA ČIDLA ATO)	Hodnota ATO RTD mimo rozsah
E20	INVALID CODE LOCATION (NEPLATNÉ UMÍSTĚNÍ KÓDU)	Vyjmutá SD karta během aktualizace
E21	CHANGE FILTER PAPER (VÝMĚNA FILTRAČNÍHO PAPIRU)	Uplynulo odpočítávání 25 hodin. Vyměňte filtrační papír a postupujte podle výzev.
E22	OIL IN PAN ERROR (CHYBA OLEJ V MÍSE)	Olej může být ve filtrační vaně.
E25	RECOVERY FAULT (ZÁVADA OBNOVENÍ)	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit. Obnovení by nemělo v případě elektrického zařízení překročit 1:40.
E27	LOW TEMP ALARM (VÝSTRAHA NÍZKÉ TEPLoty)	Teplota oleje je při nečinnosti nižší než 17°C nebo je při smažení nižší než 25°C. (Toto hlášení se může zobrazit, pokud vložíte produkt a ihned nestisknete tlačítko spuštění vaření, nebo vložíte příliš velký vařený produkt.)

6.2.7 TESTOVACÍ REŽIM HORNÍHO LIMITU

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 (Porucha Horního Limitu)** 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. Stiskněte a podržte tlačítko (✓), dokud se nezobrazí **PA in MENU (Hlavní Nabídka)** následovaná **Product SETUP (Nastavení Produktu)**.
2. Stiskněte tlačítko levé šipky (◀), dokud se nezobrazí **tech Mode (Technický Režim)**.

3. Stiskněte tlačítko (✓).

4. Zadejte 3000.

5. Stiskněte tlačítko levé šipky (◀), dokud se nezobrazí **h i L iN iE t ESE** (Test Horního Limitu).

6. Stiskněte tlačítko (✓).

Řídicí jednotka zobrazuje **h iGh L iN iE yES/no** (Horní Limit Ano/Ne).

7. Stiskněte tlačítko se šipkou nahoru (▲).

8. Počítač zobrazí **PrESS And hoLd chEcH** (Stiskněte A Držte Tlačítko Se Symbolem Zatržení).

9. Stiskněte a držte tlačítko (✓) a aktivujte test horního limitu.

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

Fritéza pokračuje v zahřívání, dokud není dosaženo horního 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 h i-2 (Help Hi-2)** (pomoc limit 2) střídající se se skutečnou teplotou (např. **220c**).

10. Uvolněte tlačítko (✓).

Při neúspěšném testu bezpečnostního limitu počítač zobrazí **h iGh L iN iE FA ILUr-E** (Porucha Horního Limitu), střídající se s **d iSconnEcT PoWEr** (Odpojit Napájení). Pokud k tomu dojde, vypněte fritézu, odpojte napájení a okamžitě zavolejte servis.

Vana se přestane zahřívat a počítač zobrazí nastavenou teplotu střídající se se skutečnou teplotou (např. **220c (221C)**), dokud teplota neklesne pod 204 °C.

11. Stiskněte softwarové tlačítko napájení a zrušte alarm a pak přepněte do **oFF** (Vypnutého) režimu.

12. Postupujte podle pokynů pro likvidaci oleje.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

DODATEK A: Příprava JIB s možností pokrmového tuku

1. Otevřete pravé dveře fritézy a demontujte držák ve skříni JIB.
2. Umístěte rozpouštěč před skříň. Povolte držák na levé straně rozpouštěče a v případě potřeby si tak usnadněte umístění do skříně.
3. Pomocí dodaných šroubů upevněte rozpouštěč do stávajících otvorů ve vnitřních lištách skříně rozpouštěče a to na obou stranách. Viz obrázky 1 a 2.
4. Připojte černý konektor do výstupní skříně podle obrázku 3.*
5. Umístěte olejovou nádrž do rozpouštěče a zasuněte odsávací trubku oleje do zdířky. Umístěte přední víko a přední stranu rozpouštěče. Viz obrázek 4.

***POZNÁMKA:** Samostatný kabelový svazek s bílým konektorem, je-li k dispozici, se **NEPOUŽÍVÁ**.



Obrázek 1: Umístěte rozpouštěč do skříně a připojte jej dodanými šrouby do jejího vnitřku.



Obrázek 2: Umístěte rozpouštěč.



Obrázek 3: Připojte černý konektor do pomocné skříně, jak je znázorněno na obrázku. Samostatný kabelový svazek s bílým konektorem, je-li k dispozici, se **NEPOUŽÍVÁ**.



Obrázek 4: Sestavený rozpouštěč je zobrazen ve stanovené poloze.

Oranžové tlačítko resetuje systém po zobrazení nízkého

Spínač ZAPNOUT/VYPNOUT rozpouštěče.

Opatrně zvedněte a přidejte pokrmový tuk.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

DODATEK B: Použití rozpouštěče ztuženého pokrmového tuku

Resetujte systém nádrže oleje

- Zkontrolujte, zda je rozpouštěč pokrmového tuku zapnutý.
- Naplňte rozpouštěč pokrmovým tukem.
- Ponechte 2-3 hodiny, aby se ztužený pokrmový tuk rozpustil. **NEPOUŽÍVEJTE** doplňovací systém s nerozpuštěným olejem v rozpouštěcí jednotce. Displej nízké zásoby v nádrži se rozsvítí, pokud fritéza bude požadovat olej před rozpuštěním pokrmového tuku v rozpouštěči.
- Jakmile je pokrmový tuk úplně rozpuštěný, stisknutím a podržením oranžového tlačítka resetujte displej a doplňovací systém.
- Do rozpouštěče pokrmového tuku **NEPŘIDÁVEJTE** horký olej. Teplota nádrže oleje nesmí překročit 60°C. Doplňte malé množství ztuženého pokrmového tuku do nádrže a ujistěte se, že je v něm dostatek oleje, aby doplňovací systém mohl pracovat.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když **NEBUDETE VYPÍNAT** rozpouštěč pokrmového tuku přes noc.
- Spínač ZAPNUTO/VYPNUTO rozpouštěče jsou rovněž použity jako resetovací spínače, pokud je dosaženo horního limitu teploty.



VÝSTRAHA

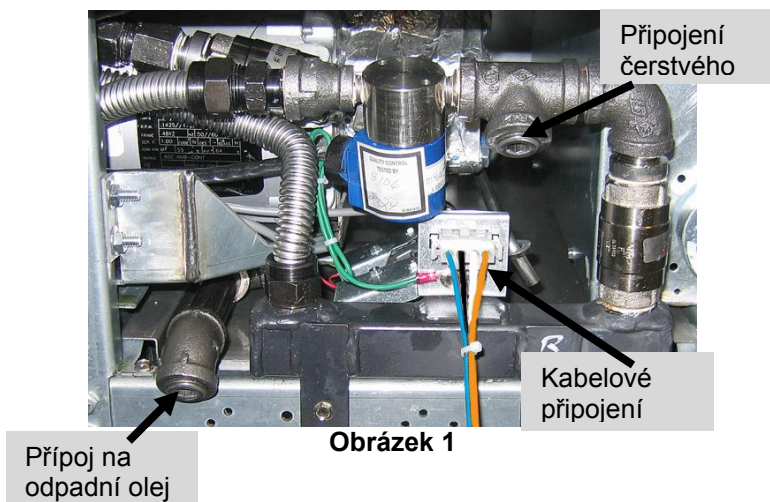
Povrchy ohřívače pokrmového tuku jsou horké. Nedotýkejte se jich holými rukama. Při doplňování pokrmového tuku do rozpouštěče používejte ochranný oděv.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA ŘADY OCF30™

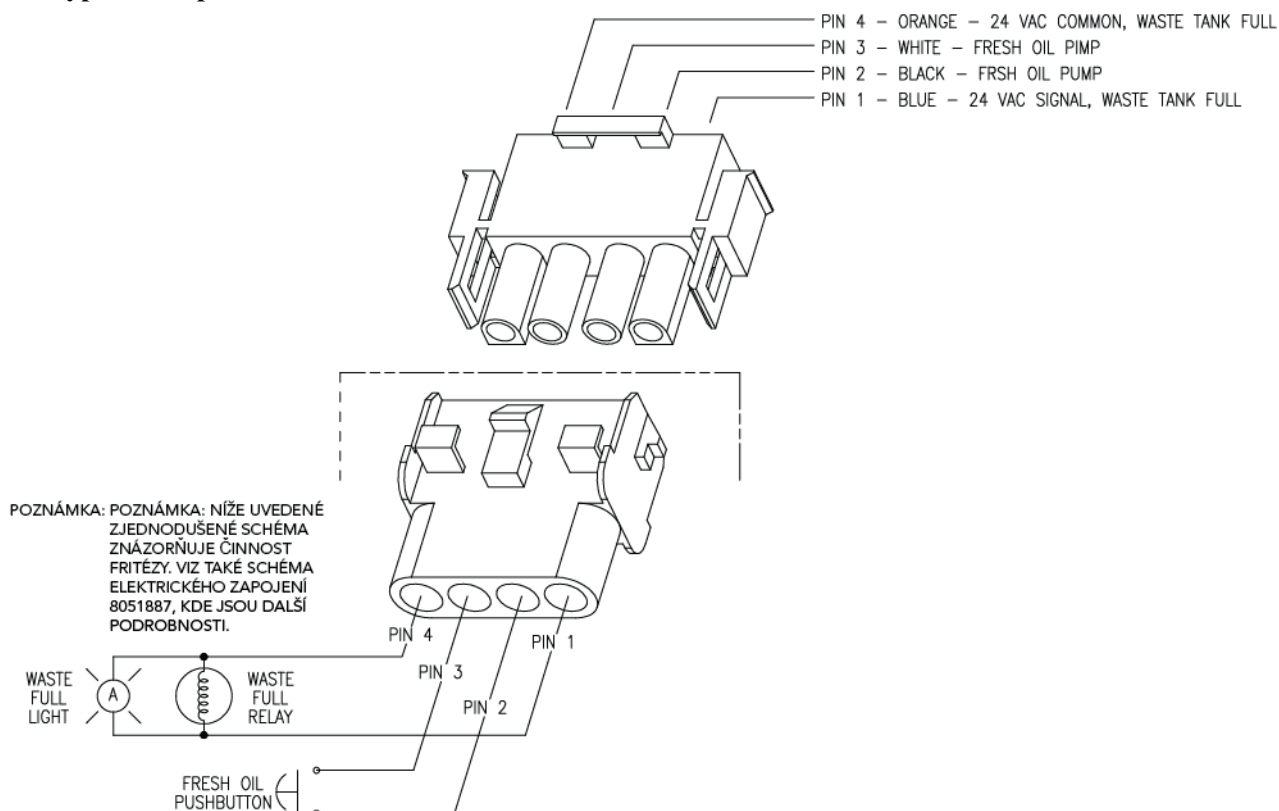
DODATEK C: POKYNY PRO VELKÉ OBJEMY OLEJE

C.1.1 Systémy pro velké objemy oleje

Systémy z velkými nádržemi na olej používají nádrže, které bývají obvykle v zadní části restaurace a bývají připojeny k zadnímu potrubí fritézy. Některé jsou pouze odpadní systémy, zatímco ostatní mají připojení pro čerstvý i odpadní olej. Odpadní olej je odčerpáván z fritézy přes vývod vpravo do odpadních nádrží a čerstvý olej je čerpán do fritézy z nádrží přívodem vlevo (viz obrázek 1). 4kolíkový konektor s kabelovým svazkem umožňuje připojení k různým systém pro velké objemy oleje (viz obrázek 2). Připojte kolíky 1 a 4 ke spínač plného stavu nádrže a zabraňte tak přetečení odpadní nádrže. Připojte kolíky 2 a 3 k čerpadlu čerstvého oleje. Nastavte fritézu na velké objemy prostřednictvím režimu nastavené vany na levé krajní řídicí jednotce. Viz také příručka řídicí jednotky 3000, kapitola 1.4 na straně 1-3. **Po změně nastavení z JIB na velké objemy je důležité, aby systém fritézy byl úplně vypnut a zapnut.**



Obrázek 1



Obrázek 2

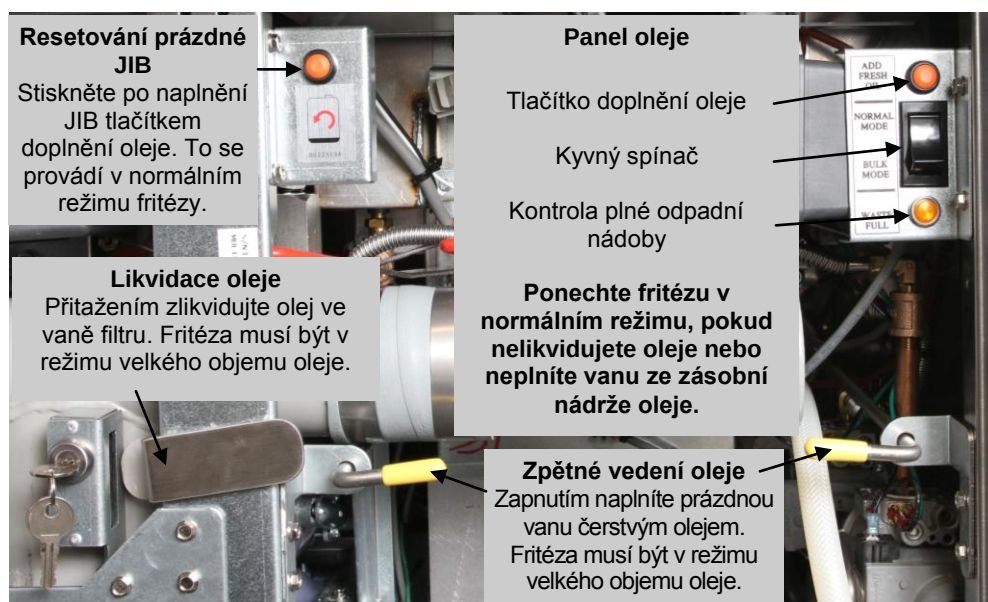
Fritézy OCF™ vybavené pro použití se systémy pro velké objemy oleje, používají integrovaný zásobník čerstvého oleje, dodávaný poskytovatelem velkých objemů oleje. Sejměte krytku a vložte standardní spojku do zásobníku tak, aby kovová krytka spočívala na okraji nádoby. Olej je čerpán dovnitř a ven z nádoby prostřednictvím této spojky (viz Obrázek3).



Obrázek 3

⚠ VÝSTRAHA
Do JIB nepřidávejte HORKÝ ani POUŽITÝ olej.

Obsluha fritézy vybavené systémem pro velké objemy oleje



POZNÁMKA: Vzhled vaší fritézy se může lehce lišit od znázornění na obrázku a to podle konfigurace, typu fritézy a data výroby.

C.1.2 Plnění JIB

1. Na řídicí jednotce se zobrazí “DOPLNIT, CHYBÍ OLEJ”.
2. Zajistěte, aby byl kolébkový spínač v normálním režimu.
3. Stiskněte a podržte oranžové tlačítko na kolébkovém spínačem a naplňte JIB.
4. Jakmile je JIB plný, uvolněte tlačítko.
5. Stiskněte oranžové tlačítko JIB a vynulujte zprávu Doplnit, chybí oleje a vraťte se do normálního režimu provozu.

* **POZNÁMKA:** Od okamžiku stisknutí tlačítka trvá asi 10 sekund spuštění čerpadla čerstvého oleje. Než se hladina v JIB začne zvedat, trvá to asi 15 sekund. Naplnění JIB trvá asi čtyři minuty.

C.1.3 Likvidace odpadního oleje

1. Zajistěte, aby filtrační vana byla připravena k filtraci.
2. Vypusťte vanu do filtrační vany.
3. Na panelu kolébkového spínače přepněte do režimu velkého objemu.

4. Odjistěte rukojeť ventilu likvidace.
5. Přitáhněte ventil likvidace oleje a čerpadlo se spustí a vyprázdní filtrační vanu do nádrže odpadního oleje. Jakmile se nádrž naplní, na panelu se rozsvítí kontrolka naplnění nádrže odpadního oleje.
6. Plnění čerstvým olejem? Viz také Plnění vany z nádrže velkého objemu oleje níže. V opačném případě přepněte do normálního režimu na panelu kolébkového spínače.

C.1.4 Plnění vany z nádrže velkého objemu oleje

1. Ujistěte se, že vana je prázdná a vypouštěcí ventil je uzavřen.
2. Na panelu kolébkového spínače přepněte do režimu velkého objemu.
3. Otevřete vratný ventil na prázdné nádrži. Stiskněte tlačítko Přidat čerstvý olej. Plňte po dolní rysku ve fritovací nádobě.
4. Uzavřete vratný ventil.
5. Ujistěte se, že je filtrovací vana prázdná.
6. Na panelu kolébkového spínače přepněte do normálního režimu.

* **POZNÁMKA:** Od okamžiku stisknutí tlačítka Přidat čerstvý olej trvá asi 15 sekund spuštění čerpadla čerstvého oleje. Než se hladina ve vaně začne zvedat, trvá to asi 25 sekund. Naplnění dělené vany trvá asi jednu minutu a kompletní naplnění vany trvá asi dvě minuty.

TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL.: 1-318-865-1711

FAX (SOUČÁSTI):
1-318-688-2200

(Faxová technická podpora)
1-318-219-7135

VYTIŠTĚNO V USA

SERVISNÍ LINKA
1-800-551-8633.

819-7007
05/2015

Czech / Čeština