

Frymaster

Modely číslo BIELA14 a BIGLA30
LOV – S NÍZKÝM OBJEMEM OLEJE

Úkoly denní údržby

FR 3 D1 Čištění fritézy

FR 3 D2 Servisní filtr

Úkoly týdenní údržby

FR 3 W1 Čištění za fritézou

Úkoly dvoutýdenní údržby

FR 3 B1 Kalibrace fritézy

Úkoly měsíční údržby

FR 3 M1 Kalibrace času
regenerace fritézy

FR 3 M2 Čištění snímače oleje

Úkoly čtvrtletní údržby

FR 3 Q1 Hloubkové čištění,
systém JibFR 3 Q2 Hloubkové čištění,
systém olejeFR 3 Q3 Kontrola horního
limitu

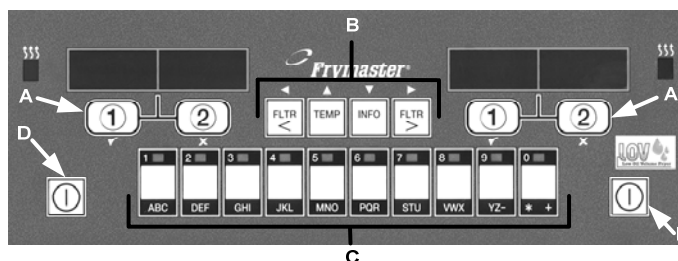
FR 3 Q4 Kontrola o-kroužku

Úkoly roční údržby

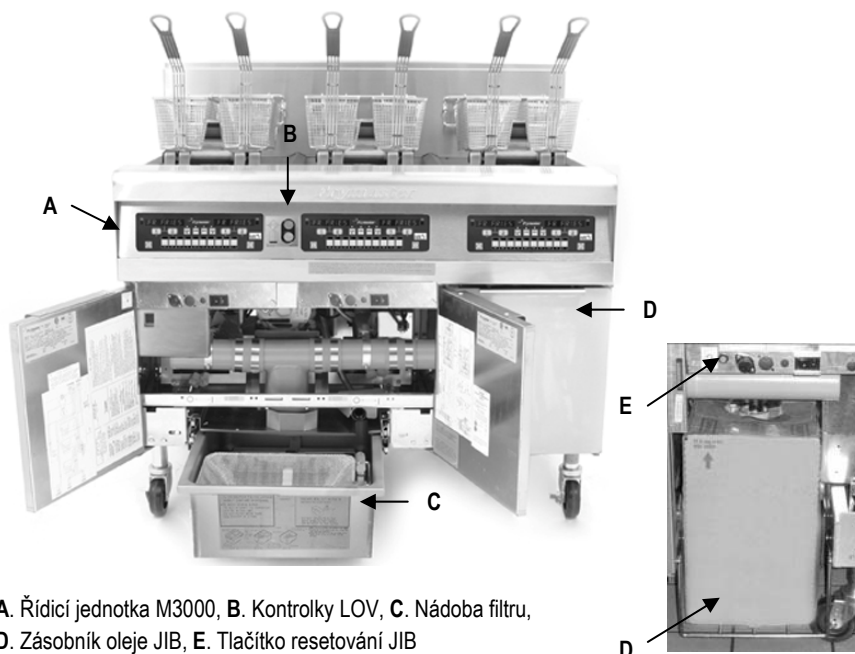
FR 3 A1-T Servisní kontrola
(pouze elektrické
fritézy)FR3 A2-T Servisní kontrola
(pouze plynové
fritézy)

Model řídicí jednotky M3000

A. Tlačítka cyklu vaření, B. Tlačítka filtr, teplota, informace, programování a navigace,
C. Tlačítka produktu, D. ZAP/VYP



Model BIELA14



A. Řídicí jednotka M3000, B. Kontrolky LOV, C. Nádoba filtru,
D. Zásobník oleje JIB, E. Tlačítko resetování JIB

⚠ Nebezpečí

Tyto ikony vás upozorňují na možná rizika zranění osob.

⚠ Upozornění pro zařízení

Tuto ikonu hledejte v případě informací, které vám pomohou vyhnout se poškození zařízení během provádění specifické procedury.

★ Tipy

Tuto ikonu hledejte v případě užitečných tipů, které se týkají provedení příslušné procedury.

3/2013 Czech



Proč	Odstranění karamelizovaného oleje z fritézy a vyčištění objímky topného článku.	
Potřebný čas	5 minut na přípravu	15 minut na dokončení (5 minut na nádobu)
Denní čas	Intervaly s nízkým počtem návštěvníků	
Ikony výstrahy nebezpečí	Pro restaurace s 24hodinovým provozem: přes noc, nebo během intervalů s nízkým počtem návštěvníků Horký olej Horké povrchy Ostré předměty/povrchy Elektřina Chemikálie	

Nástroje a materiál



Postup

- 1 Vypněte fritézu.**
Přepněte spínač napájení fritézy do polohy vypnuto.



- 2 Nasadte si ochranné prostředky.**
Použijte veškeré schválené bezpečnostní vybavení McDonald's, včetně tepelně odolné zástěry, obličejového štítu a neoprenových rukavic.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.

**Horký olej**

Horký olej může způsobit těžké popáleniny.



- 3 Vyčistěte přední a horní plochu objímky topného článku (pouze elektrická zařízení).**
Nasaďte si tepelně odolné rukavice, umístěte kryty na fritovací nádoby tak, aby byly kolmo se samotnými nádobami.

**Horký olej****Horké povrchy**

Naneste malé množství čističe QSR Fryer Cleanser na podložku Hi-Temp (pouze elektrická zařízení).

Použijte podložku Hi-Temp k vyčištění prostoru okolo objímky topného článku a okolní plochy skříně.



Jakmile plochu očistíte, otřete ošetřované plochy **utěrkou namočenou do dezinfekčního prostředku**. Zajistěte, aby z utěrky prostředek neodkapával do míst okolo horkého oleje.

Sejměte kryt fritovací nádoby a stojan košíku pomocí nástroje Fryer's Friend a uložte stranou. Zvedněte články pomocí nástroje Fryer's Friend.



Nasaďte kryty fritovací nádoby a otřete olej z článků papírovou utěrkou.



4 Vyčistěte spodní stranu objímky topného článku (pouze elektrická zařízení).

Naneste malé množství prostředku QSR Fryer Cleanser na podložku Hi-Temp.

Pomocí podložky Hi-Temp vyčistěte spodní stranu objímky článku a okolní plochu skříně.

Po vyčištění otřete zbytek utěrkou namočenou do desinfekčního prostředku.

Zajistěte, aby z utěrky prostředek neodkapával do míst okolo horkého oleje.

Sejměte kryt fritovací nádoby. Pomocí nástroje Fryer's Friend spusťte články dolů a vyměňte stojan košíku.



5 Otřete povrchy.

Nastříkejte na čistou utěrkou namočenou v desinfekčním prostředku roztok Heavy Duty Degreaser a důkladně očistěte všechny plochy fritézy, abyste odstranili mastnoty a nečistoty. Zajistěte, aby z utěrky prostředek neodkapával do míst okolo horkého oleje. Ponechte povrch oschnout.



Horké povrchy



Horký olej

Olej ve fritéze může být velmi horký.

⚠ Výstraha k příslušenství

Při otírání zařízení buďte vždy velmi opatrní, aby do elektrických součástí neodkapávala voda.

6 Opakujte postup pro zbývající nádoby.

Proč Čistí z vany zbytky potravin a filtruje důkladně olej, aby prodloužil jeho životnost.

Potřebný čas 5 minut na přípravu 10 minut na vanu pro dokončení

Denní čas Během pracovní doby s minimálním provozem zákazníků.

**Ikony výstrahy
nebezpečí**



Nástroje a materiál



Rukavice, filtrace



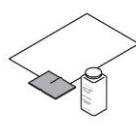
Oblíčeový štít



Zástěra, tepelně odolná



Držák podložky Ecolab Hi-Temp a podložka



Sada McFiltering pro Kartáč pro malé vestavěný filtrační systém



součástí Ecolab Hi-Temp



Čistící prostředek na fritězy KAY® QSR



Roztok koncentrátu KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)

Postup

- Nasadíte si ochranné prostředky**
Používejte veškeré schválené bezpečnostní vybavení McDonald's, včetně tepelně odolné zástěry, obličejového štítu a neoprenových rukavic.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.



Horký olej

Horký olej může způsobit těžké popáleniny.



- Zkontrolujte vanu filtru**
Zkontrolujte, zda jsou vypouštěcí nádoba filtru a kryt nádoby řádně nasazeny.



Rada

Pokud nádoba filtru není řádně usazena na svém místě, zobrazí se hlášení INSERT PAN (vložit nádobu).



- Stiskněte a uvolněte tlačítko FILTROVAT**
Zkontrolujte, zda je fritéza zapnuta a zda je olej horký, aby výsledky filtrace byly co nejlepší. Stiskněte a podržte tlačítko filtrace tři sekundy, dokud řídicí jednotka nezobrazí hlášení FILTER MENU (nabídka filtrace) střídavě s AUTO FILTER (automatická filtrace).



- Stiskněte tlačítko INFO (informace)**
Stiskněte tlačítko INFO (informace) a řídicí jednotka zobrazí hlášení MAINT FILTER (servisní filtr).

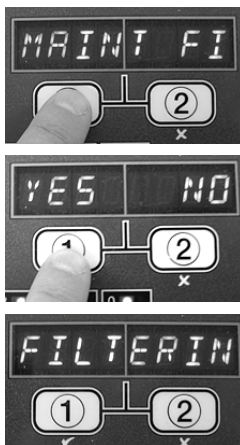


pokračuje ►

Servisní filtr (pokračování)

5 Stiskněte tlačítko ✓

Stiskněte tlačítko ✓ a řídicí jednotka zobrazí hlášení MAINT FILTER? (servisní filtr?) střídající se s YES NO (ano ne). Stiskněte tlačítko ✓ a potvrďte volbu YES (ano), čímž olej vypustíte. Řídicí jednotka zobrazí FILTERING (filtrace). Stiskněte tlačítko X a odpovězte NO (ne), řídicí jednotka se pak vrátí do normálního provozu.



6 Zvedněte topné články (pouze elektrické zařízení)

Po vypuštění oleje zvedněte zavěšené topné články.



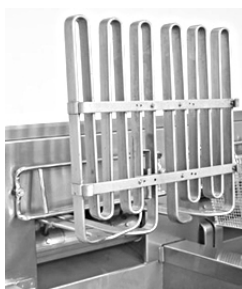
Horké povrchy

Při zvedání topných článků používejte ochranné rukavice, jinak může dojít k popálení.



Výstraha k příslušenství

Buďte opatrní, abyste nepoškodili sondu uprostřed článků.



7 Vyčistěte vnitřek vany

Použijte držák Hi-Temp Pad Holder, podložku a malé množství čistícího prostředku KAY QSR Fryer Cleanser a vyčistěte stěny, rohy a dolní stranu vnitřku vany. Použijte kartáč na malé součásti Hi-Temp Detail Brush k odstranění nánosů nečistot z topných článků (pouze elektrická zařízení), rohů nádoby a dalších obtížně dosažitelných míst.



Výstraha k příslušenství

Buďte opatrní, abyste nepoškodili sondy.



8 Vyčistěte snímač oleje (pouze plynová zařízení).

Pomocí podložky Hi-Temp Pad a čistícího prostředku pro fritézy odstraňte karamelizovaný olej ze snímače. Otřete papírovými utěrkami a odstraňte všechny zbytky.



9 Vyčištění dokončeno

Jakmile je vana čistá a řídicí jednotka zobrazuje hlášení SCRUB VAT COMPLETE? (vyčištění dokončeno?) střídající se s YES (ano), stiskněte tlačítko ✓.



10 Mytí

Řídicí jednotka zobrazuje WASH VAT? (omýt vanu?) střídající se s YES (ano). Spusťte články dolů a stiskněte tlačítko ✓. Řídicí jednotka zobrazuje WASHING (mytí) a ve vaně cirkuluje olej.



11 Opakované mytí

Jakmile je mycí cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí WASH AGAIN? (znovu umýt?) střídající se s YES NO (ano ne). Je-li vana čistá, stiskněte tlačítko X. Pokud vana čistá není, stiskněte tlačítko ✓ a krok 10 opakujte.



pokračuje ►

Servisní filtr (pokračování)

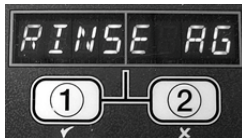
12 Oplach

Řídicí jednotka zobrazuje RINGSING (oplach) a ve vaně je propláchnut olej.



13 Opakovaný oplach

Jakmile je oplachový cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí RINSE AGAIN? (znovu opláchnout?) střídající se s YES NO (ano ne). Je-li vana čistá, stiskněte tlačítko X. Pokud vana čistá není, stiskněte tlačítko ✓ a krok 12 opakujte.



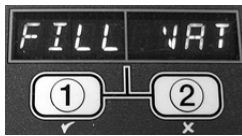
14 Leštění

Řídicí jednotka zobrazí POLISH? (vyleštit) střídající se s YES NO (ano ne). Stiskněte tlačítko ✓ a zvolte YES (ano). Řídicí jednotka zobrazí hlášení POLISHING (leštění), střídající se s počítadlem času cirkulace systému filtru po dobu 5 minut.



15 Naplnění vany

Jakmile je lešticí cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí FILL VAT? (naplnit vanu?) střídající se s YES (ano). Stiskněte tlačítko ✓ a zvolte možnost YES (ano), řídicí jednotka pak zobrazí hlášení FILLING (plnění) vana se naplní olejem.



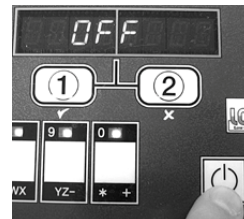
16 Je vana plná?

Jakmile je vana plná, řídicí jednotka zobrazí IS VAT FULL (je vana plná?) střídající se s YES NO (ano ne). Stiskněte tlačítko ✓, je-li vana plná. Stisknutím tlačítka X spustíte znovu čerpadlo, pokud vana plná není.



17 Zapněte napájení

Stiskněte tlačítko napájení a zapněte řídicí jednotku, fritéza se pak vrátí do normálního provozu.



★ Rada

Pokud filtrační vložka nebyla vyměněna, řídicí jednotka zobrazí hlášení CHNAGE FILTER PAD? (vyměnit filtrační vložku?), střídající se s YES NO (ano ne). Stiskněte tlačítko ✓ a hlášení zrušte, jinak se bude zobrazovat každé 4 minuty až do výměny filtrační vložky.

18 Vytážení nádoby filtru

Otevřete dveře a vytáhněte ven sestavu nádoby filtru.

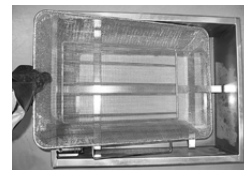


⚠ Horké povrchy

Filtrační vana může být horká! Používejte ochranné rukavice, jinak může dojít k těžkým popáleninám.

19 Vyjměte košík na zbytky

Zvedněte košík na zbytky z nádoby filtru. Vytřete olej a zbytky z košíku na zbytky. Vyčistěte košík na zbytky mýdlem a vodou, důkladně opláchněte v horké vodě.



20 Vyjměte přídržný kroužek filtrační vložky

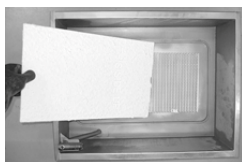
Vyjměte přídržný kroužek filtrační vložky a vyčistěte jej pomocí roztoku koncentrátu SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) v umyvadle. **Důkladně** opláchněte horkou vodou.



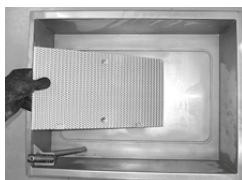
pokračuje ►

Servisní filtr (pokračování)

- 21 Vyměňte filtrační vložku z nádoby**
Vytáhněte filtrační vložku z nádoby a vyřadte ji.



- 22 Vyměňte dolní vnitřní síto**
Vyměňte dolní vnitřní síto a vyčistěte jej pomocí roztoku koncentrátu SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) v umyvadle. **Důkladně** opláchněte horkou vodou.



- 23 Vyčistěte vypouštěcí nádobu filtru**
Vyčistěte olej a zbytky z nádoby filtru.



- 24 Sestavení**
Sestavte zařízení v opačném pořadí kroku, nejprve vložením dolního síta do nádoby filtru, poté vložte nádobu filtru hrubou stranou nahoru, společně s přídržným kroužkem a košíkem na zbytky.



★ Rada

Ujistěte se, že nádoba filtru, dolní síto, košík na zbytky a přídržný kroužek jsou důkladně vysušené, než filtrační vložku vložíte do nádoby, protože voda by vložku rozpustila.

Proč

Zajištění vysoké kvality smažených produktů a snížení možnosti požáru v blízkosti fritézy.

Potřebný čas

5 minut na přípravu

45 minut na vykonání

Denní čas

Po zavření restaurace

Pro restaurace s 24hodinovým provozem: přes noc, nebo během intervalů s nízkým počtem návštěvníků

Ikony výstrahy
nebezpečí

Elektřina



Horký olej



Horké povrchy



Ruční manipulace



Ostré předměty/povrchy



Kluzké podlahy

Nástroje a materiál



Kartáč, hi-lo deck



Kartáč, nádoba, nylon



Kbelík s koncentrátem KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky



Kbelík, znečištěné utěrky



Značka Pozor - mokrá podlaha



Mop



Kbelík pro mop



Ždímadlo na mop



Papírové utěrky



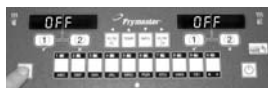
Špachtle



Neoprenové rukavice

Postup

- Vypněte fritézu.**
Přepněte spínače napájení fritézy do polohy OFF (vypnuto).



- Odstraňte a vyprázdněte žlábek a misku tuku.**

Odstraňte žlábek tuku z krytu odsavače par. Odstraňte misku tuku z prostoru pod filtry krytu. Žlábek a miska jsou umístěny pod filtry krytu. Nalijte olej do žlábků a misku do vozíku pro svoz odpadu.



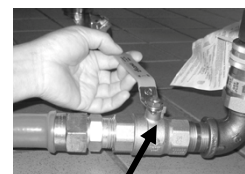
Horký olej

Olej ve žlábků a misce může být horký. Používejte rukavice.



- Vypněte a odpojte přívod plynu.**
Pokud fritéza není plynová, vynechte tento krok.

Pokud je fritéza plynová, použijte ruční uzavírací ventil a vypněte přívod plynu. Ruční uzavírací ventil je umístěn na přírodním potrubí před odpojovací rychlospojkou. Pak odpojte plynové potrubí od fritézy pomocí odpojovací rychlospojky.



Ruční uzavírací ventil

⚠ Výstraha k příslušenství

K vypnutí přívodu plynu používejte pouze ruční uzavírací ventil. *Nepoužívejte odpojovací rychlospojky.*

pokračuje ►

4 Připravte fritézu pro čištění.

Uvolněte zámky kol fritézy.

Pokud má fritéza uzavírací součást, zvedněte její přední část natolik, aby omývatelné obložení opustilo polici filtru. Opatrně fritézu odtáhněte od požární přepážky, pouze natolik, aby uzavírací součást opustila polici filtru.

Zajistěte uzavírací součást, pokud je použita. Na všechny vany nasadte kryty.

Odtáhněte fritézu dále od požární přepážky, aby se uvolnil prostor za fritézou.



Horký olej

Olej ve fritéze může být velmi horký. Fritézu odtahujte pomalu, aby olej nevystříkoval. Používejte rukavice.



5 Odpojte fritézu od elektrické energie.

Odpojte elektrický kabel fritézy od zásuvky zatažením za tělo zástrčky. Pro vytažení ze zásuvky může být nutné zástrčku otočit.



Elektřina

6 Vyčistěte filtry fritézy.

Demontujte filtry fritézy z krytu odsavače par. Přesuňte filtry do tříoddílového umyvadla a namočte je do koncentráту KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC).



pokračuje ►



Chemikálie

KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)

7 Oškrábejte prostor za fritézou.

Pomocí špachtle oškrábejte veškerý měkký tuk a zatvrdlé zuhelnatělé zbytky z prostoru za fritézou. Vyčistěte následující oblasti v tomto pořadí: součásti svazku, na které můžete dosáhnout, zadní strana krytu odsavače par, boky krytu odsavače par a prostor zahloubení filtru fritézy.



V případě elektrických fritéz použijte špachtli a oškrábejte veškerý měkký tuk a zatvrdlé zuhelnatělé zbytky z plechu okolo fritézy, distanční součástí a stojanu fritézy. Po vyčištění těchto ploch vynechte krok 8.

U plynových fritéz použijte špachtli a oškrábejte veškerý měkký tuk a zatvrdlé zuhelnatělé zbytky z následujících oblastí v tomto pořadí: omezovač kouřových zplodin, veškeré plechové součásti okolo fritéz, odnímatelná gravitační čepel, těsnicí úhelník, distanční součást a stojan fritézy.

U plynových fritéz buďte opatrní, aby během čištění nedošlo k odkapávání měkkého tuku nebo zatvrdlých zuhelnatělých zbytků do kouřového kanálu fritézy.

Výstraha k příslušenství

Nepřerušujte tavnou spojku protipožární ochrany v dolní části svazku. Přerušením spojky aktivujete hasicí systém.

8 Čištění za fritézou.

Pomocí nylonového kartáče, kartáče Hi-Lo Deck Brush a kbelíku horkého roztoku koncentráту KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) vyčistěte všechny plochy oškrábané v kroku 7. Vyčistěte plochy ve stejném pořadí, v jakém jste je oškrábali v kroku 7. Pak použijte kartáč Hi-Lo Deck Brush k vyčištění podlahy okolo fritézy.

Otřete všechny plochy papírovou utěrkou, dokud nebudou čisté a suché.



Kluzké podlahy

V místech čištění může být podlaha mokrá.



9 Požádejte svého nadřízeného o provedení kontroly.

Požádejte svého nadřízeného o provedení kontroly vaší práce a schválení rozsahu vyčištění. Opakujte čištění podle pokynů nadřízeného.

10 Omyjte stojiny a kolečka fritézy.

Pomocí nylonového kartáče a kbelíku horkého roztoku KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) omyjte stojiny a kolečka fritézy. Otřete do sucha papírovou utěrkou.



11 Otřete podlahu okolo fritézy.

Pomocí mopy a kbelíku horkého roztoku KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) vytřete celou podlahu okolo fritézy.



Kluzké podlahy

Podlaha může být po otření mopem mokrá.

12 Ponechte povrch oschnout.

Ponechte oschnout všechny povrchy fritézy, stěny a podlahy.



13 Připojte fritézu k elektrické energii.

Odtáhněte fritézu pomalu směrem k elektrické zásuvce, až bude dostatečně blízko k připojení zástrčky. Připojte fritézu do zástrčky.



Elektřina



Horký olej

Olej ve fritéze může být velmi horký. Fritézu odtahujte pomalu, aby olej nevystříkoval.

14 Připravte fritézu k použití.

Odtáhněte fritézu dopředu, až bude v blízkosti police filtru. Odstraňte kryty ze všech van. Zvedněte přední část upínací součástí, dokud nebude omývatelné obložení mimo polici filtru, pak odlaďte fritézu opatrně do normální polohy.



15 Připojte přívod plynu k fritéze.

Pokud je fritéza elektrická, tento krok vynechte.

Zkontrolujte oba konce rychlospojky, zda nejsou znečištěné mastnotou. Otřete rychlospojku do čista, pokud to je nutné. Připojte spojku plynového potrubí.



pokračuje ►



Výstraha k příslušenství

Před zapnutím přívodu plynu se ujistěte, že rychlospojka plynu je řádně připojena a zajištěna.

Čištění za fritézami (pokračování)

- 16 Nasadíte filtry fritézy a žlab tuku.**
Zajistíte kolečka na místě.
Nasadíte filtry fritézy a žlab tuku
do krytu odsavače par.



- 17 Zapněte přívod plynu.**
Pokud je fritéza elektrická, tento
krok vynechte.

Otočte ručním uzavíracím
ventilem plynu do polohy ON
(zapnout). Zapněte řídicí
jednotku a ověřte, zda se hořáky
zažehnou. Jakmile jsou hořáky
zažehnuty, můžete řídicí
jednotku vypnout.



pokračuje ►

- 18 Vyčistíte prostor za ostatními
fritézami.**
Opakujte kroky 1 až 17 pro
zbývající horní fritézy.



Proč Udržení norem bezpečnosti potravin

Potřebný čas 1 minuta na přípravu

Denní čas Při otevření

**Ikony výstrahy
nebezpečí**



Horký olej



Horké povrchy

5 minut na dokončení, jakmile fritéza dosáhne teploty pro vaření. Teplota pro vaření by měla být dosažena přibližně za 45 minut.

Pro restaurace s 24hodinovým provozem: během intervalů s nízkým počtem návštěvníků

Nástroje a materiál



Pyrometr se sondou
pro fritovací vanu



Neoprenové
rukavice

Postup

1 Kalibrace pyrometru

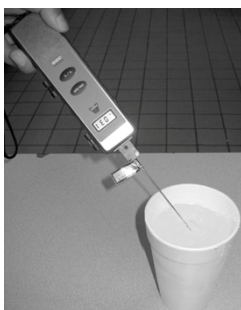
Naplněte nádobku na horké nápoje ledem a pak přidejte studenou vodu z čerpacího zařízení tak, aby se zaplavila horní strana ledu. Nádoba by měla obsahovat 50 % ledu a 50 % vody.

2 Umístěte sondu do vody

Vložte sondu do ledové vody a nepřetržitě ji míchejte, dokud se odečtená hodnota nestabilizuje.

3 Odečtete teplotu

Odečítaná hodnota by měla být 0 °C, plus nebo minus 1 °C. Pokud tomu tak není, musíte zkalibrovat, opravit nebo vyměnit pyrometr. Při kalibraci postupujte podle pokynů pro kalibraci, kontrolu a nastavení, dodaných výrobcem pyrometru.



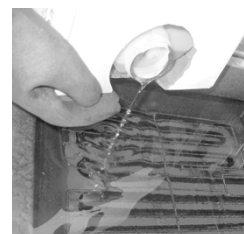
2 Zapněte fritézu a zahřejte olej.

Zapněte fritézu stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout). Nastavte fritézu na produkt, který chcete vařit. Ponechte olej ve fritéze dosáhnout teploty pro vaření a pak zařízení vypněte.



3 Zkontrolujte hladinu oleje.

Zkontrolujte hladinu oleje, jakmile olej dosáhne teploty pro vaření. Pokud hladina oleje dosahuje nad rysku oleje, odstraňte tolik oleje, aby hladina klesla na rysku a to odlitím oleje do nádoby nebo likvidační jednotky. Pokud hladina oleje dosahuje pouze pod rysku hladiny, doplňte olej, aby hladina dosahovala k rysce.

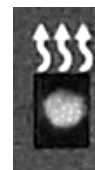


Horký olej

Olej ve fritéze je velmi horký. Používejte rukavice.

4 Cyklujte vanu.

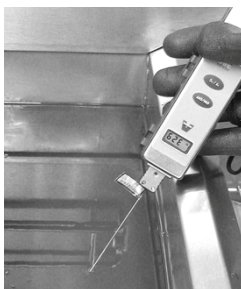
Ponechte vanu třikrát projít cyklem zapnutí a vypnutí. Kontrolka topení se rozsvítí, když se fritéza zahřívá.



pokračuje ►

5 Odečtěte teplotu oleje.

Vložte sondu pyrometru pro fritovací vanu do horkého oleje a ponořte konec do hloubky 2,5 cm. Konec by měl být asi 7,6 cm pod hladinou oleje. Ponechte teplotní odečet stabilizovat.



6 Zobrazte teplotu na fritéze.

Stiskněte spínač displeje teploty vany, ve které jste pyrometrem odečítali teplotu. Displej by měl zobrazovat teplotu vany.



7 Porovnejte odečet teploty.

Porovnejte odečet teploty na pyrometru s odpovídající teplotou na displeji.

Pokud se obě teploty liší o méně než 3 °C (plus nebo minus), nemusíte teplotu nijak nastavovat.

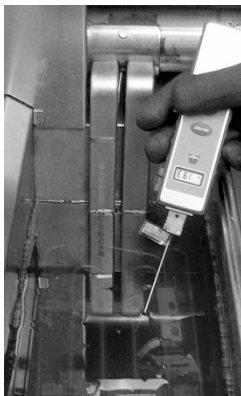
Pokud se obě teploty liší o více než 3 °C (plus nebo minus), přivolejte servisního technika a nahláste mu problém.



8 Opakujte postup pro druhou stranu dělené vany.

Pokud testovaná vana byla plná, vynechte tento krok a přejděte ke kroku 9.

Pokud testovaná vana byla jedna strana dělené vany, opakujte kroky 5 a 7 na druhé straně dělené vany.



9 Ukončení kontroly kalibrace.

Jakmile dokončíte kroky 5 až 7 pro vanu (včetně obou stran dělené vany), stiskněte tlačítko zapnuto/vypnuto a ukončete kontrolu kalibrace vany.



10 Kalibrace zbývajících fritéz.

Opakujte kroky 1 až 9 pro zbývající horní fritézy.



Proč	Zachování norem bezpečnosti potravin pro smažené produkty	
Potřebný čas	1 minuta na přípravu	5 minut na vykonání
Denní čas	Při otevření	Pro restaurace s 24hodinovým provozem: ráno
Ikony výstrahy nebezpečí	 Horký olej  Horké povrchy	

Nástroje a materiál



Papír a tužka

Postup

1 Zapněte fritézu.

Zapněte fritézu stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout). Displej zobrazí “----”, název produktu nebo LOW TEMP (“nízká teplota”).



2 Zkontrolujte poslední čas regenerace.

Fritéza automaticky zaznamenává čas regenerace při každém stoupnutí teploty vany z 121°C na 149°C.

Stiskněte tlačítko INFO. Displej zobrazí poslední čas regenerace na obou obrazovkách. Zaznamenejte si čas regenerace.



3 Porovnejte poslední čas regenerace s přijatelným časem regenerace.

Přijatelný čas regenerace pro elektrické fritézy je kratší než 1:40 (jedna minuta a čtyřicet sekund). Přijatelný čas regenerace pro plynové fritézy je kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund).

Pokud zaznamenaný čas regenerace bude kratší než přijatelný čas regenerace fritézy, je její výkonnost přijatelná. Přejděte ke kroku 5.

Je-li zaznamenaný čas delší, než přijatelný čas regenerace fritézy, není výkonnost fritézy přijatelná. Přejděte k následujícímu kroku.



pokračuje ►

4 V případě potřeby fritézu nastavte.

Pokud čas regenerace fritézy není přípustný, zkontrolujte na fritéze následující položky. Pokud zjistíte nějaké problémy, opravte je podle popisu.



Pouze v případě elektrických fritéz ověřte, zda je napájecí zástrčka řádně připojena. V případě potřeby opravte.

Pouze pro plynové fritézy zkontrolujte úhel těsnění, gravitační čepel a distanční součást. V případě potřeby nastavte polohu součástí.

Pouze pro plynové fritézy zkontrolujte průtok vzduchu a ventilátor spalovacího vzduchu. Podle potřeby nastavte.

Pouze pro plynové fritézy zkontrolujte stav sálavých hořáků.

Viz také průvodce odstraňováním poruch v uživatelské příručce.

5 Znovu zkontrolujte čas regenerace.

Pokud čas regenerace není dosažen ve správný okamžik, kontaktujte linku technické podpory společnosti Frymaster na čísle 1-800-551-8633.



6 Překalibrujte všechny zbývající fritézy.

Opakujte kroky 1 až 5 pro zbývající horní fritézy.



Proč Odstranění karamelizovaného oleje ze snímače oleje s cílem zabránit poruchám topení.

Potřebný čas 5 minuta na přípravu 15 minut na dokončen (5 minut na nádobu)

Denní čas Během pracovní doby s minimálním provozem zákazníků.

Ikony výstrahy nebezpečí



Horký olej



Horké povrchy



Chemikálie



Horké kapaliny/pára

Nástroje a materiál



Držák podložky Ecolab Hi-Temp a podložka



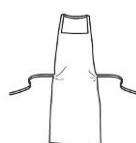
Papírové utěrky



Neoprenové filtrační rukavice



Obličejový štít



Zástěra, tepelně odolná



Čistící prostředek na fritézy KAY® QSR

Postup

1 Připravte se na čištění snímače oleje a vypněte fritézu.

Nasaďte si neoprenové rukavice, tepelně odolnou zástěru a obličejový štít. Toto ochranné vybavení musíte mít nasazeno po celou dobu provádění postupu.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.

Vypněte fritézu stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout). Displej zobrazí OFF ("vyp").



2 Stiskněte a uvolněte tlačítko filtru.

Stiskněte a podržte tlačítko filtru po dobu tří sekund.



3 Přesuňte se k položce DRAIN TO PAN (vypustit do vany).

Stiskněte dvakrát tlačítko INFO (informace), dokud se nezobrazí hlášení DRAIN TO PAN (vypustit do vany).



4 Stiskněte tlačítko ANO.

Stiskněte tlačítko YES (ano) a pokračujte.



5 Vypouštění

Olej se vypustí z vany.



6 Je vana prázdná?

Jakmile je vana prázdná, řídicí jednotka zobrazí hlášení JE "VAT EMPTY?" (vana prázdná?) střídající se s YES (ano).



7 Stiskněte tlačítko ANO.

Stiskněte tlačítko YES (ano) a pokračujte.



8 Vyčistěte snímač oleje.

Pomocí podložky Hi-Temp Pad a čistícího prostředku pro fritézy odstraňte karamelizovaný olej ze snímače. Otřete papírovými utěrkami a odstraňte všechny zbytky.



Horké povrchy



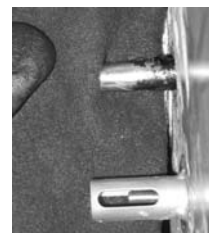
Chemikálie



Horké kapaliny/pára



Horký olej



pokračuje ►

Čištění snímače oleje (pokračování)

9 Naplňte vanu.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení FILL VAT FROM DRAIN PAN (naplnit vanu z vypouštěcí nádoby?), střídající se s YES/NO (ano/ne).



10 Stiskněte tlačítko ANO.

Stiskněte tlačítko YES (ano) a pokračujte.



11 PLNĚNÍ

Oil se vrátí do vany.



Horký olej



12 Je vana plná?

Po ukončení plnění zobrazí řídicí jednotka hlášení "IS VAT FULL?" (je vana plná?), střídající se s YES/NO (ano/ne).



13 Stiskněte tlačítko ANO.

Stiskněte tlačítko YES (ano), je-li vana plná. Pokud vana plná není, stiskněte tlačítko NO (ne) a vraťte se ke kroku 11.



14 Opakujte postup pro zbývající nádoby.

Proč	Odstranění zbytků karamelizovaného oleje z topných článků (v případě elektrického zařízení) a fritovací nádoby.	
Potřebný čas	5 minut na přípravu	15 minut na přípravu; 60 na nádobu na dokončení
Denní čas	Tento úkol lze dokončit postupně po jednotlivých nádobách. Pomocí zbývajících nádob budete moci obsluhovat zákazníky.	
Ikony výstrahy nebezpečí	Chemikálie Elektrina Horké kapaliny/pára Horký olej Horké povrchy Ruční manipulace Pohyblivé části Ostré předměty/povrchy Kluzké podlahy	

Nástroje a materiál



Zástěra, tepelně odolná



Kartáč pro malé součásti Ecolab Hi-Temp



Kbelík, plastový



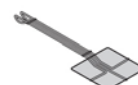
Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky



Kbelík, znečištěné utěrky



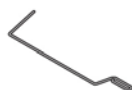
Obličejový štít



Sběračka fritézy



Rukavice, neoprenové



Pomocná tyč



Čistící prostředek na fritézu KAY® QSR



Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty



Vozík na odvoz oleje



Papírové utěrky



Držák podložky Ecolab Hi-Temp a podložka

Postup Hloubkové čištění se musí provádět podle postupů vyvinutých společností Kay Chemical. Jejich pokyny je nutné dodržovat navíc, k instrukcím uvedeným v tomto návodu.

1 Připravte se na hloubkové čištění a vypněte fritézu.

Nasaďte si neoprenové rukavice, tepelně odolnou zástěru a obličejový štít. Toto ochranné vybavení musíte mít nasazeno po celou dobu provádění postupu.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.

Zkontrolujte, zda jsou nasazeny filtry fritézy. Zapněte alespoň jeden odsávací ventilátor. Ventilátor musí zůstat po celou dobu provádění postupu zapnutý.

Zkontrolujte, zda je opěrný stojan košíku umístěn ve vaně.

Vypněte fritézu stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout). Displej zobrazí "OFF" ("vyp").



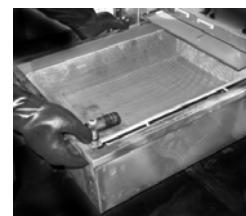
Výstraha k příslušenství

Zabraňte náhodnému aktivování hasicího systému tím, že ponecháte odsávací ventilátor zapnutý a filtry fritézy nasazené na místě po celou dobu provádění postupu.



2 Vyměňte nádobu filtru.

Vyměňte nádobu filtru a košík na zbytky, přidržovací kroužek, filtrační vložku a síto.



Horké povrchy

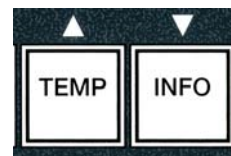
3 Umístěte jednotku MSDU.

Zkontrolujte, zda je jednotka MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit nebo vozík pro svoz odpadu) na svém místě pod odpadem.



4 Aktivujte režim hloubkového čištění.

Stiskněte a podržte tlačítka teploty a informací současně, dokud se nezobrazí LEVEL 1 (úroveň 1) na řídicí jednotce a pak se změní na ENTER CODE (zadejte kód).



System režimu hloubkového čištění JIB (pokračování)

- 5 Zadejte kód.**
Zadejte 1-2-3-4 pomocí číselných tlačítek.



- 6 Přešuněte se k položce Hloubkové čištění.**
Stiskněte tlačítko ▼ "Info" a přešuněte se k položce DEEP CLEAN MODE (režim hloubkového čištění).



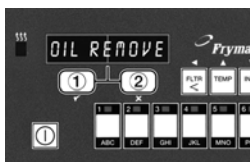
- 7 Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.**
Stiskněte tlačítko 1 ✓ pod čištěnou vanou.



- 8 Potvrďte režim hloubkového čištění.**
Na displeji řídicí jednotky se bude střídát hlášení DEEP CLEAN? (hloubkové čištění?) a hlášení YES/NO (ano/ne). Stiskněte tlačítko 1 ✓.



- 9 Potvrďte, že olej byl odstraněn. Dělení nádoby:** Řídicí jednotka zobrazí hlášení Hloubkové čištění, střídající se s L R. Stiskněte tlačítko 1 ✓ nebo 2 ✗ pod čištěnou vanou. Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS OIL REMOVED (je olej odstraněn?) střídající se s YES/NO (ano/ne).



Plné nádoby: Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS OLD REMOVED (je olej odstraněn?) střídající se s YES/NO (ano/ne).

- 10 Potvrďte stav nádoby. Prázdná vana:** Stiskněte tlačítko 1 ✓. Řídicí jednotka zobrazí hlášení SOLUTION ADDED? (přidán roztok?) střídající se s YES (ano).



Vana naplněná olejem: Stiskněte tlačítko 2 ✗. Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (je likvidační jednotka na svém místě?) střídající se s YES/NO (ano/ne).



- 11 Vypusťte olej z vany. Prázdná vana:** Přejděte ke kroku 12.



Zkontrolujte, zda je jednotka MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit nebo vozík pro svoz odpadu) na svém místě pod vypouštěcím kohoutem fritézy.



S jednou nádobou: Stiskněte tlačítko 1 ✓ a nechte olej vytéct do vozíku pro svoz odpadu. Zatlačte všechny zbytky smaženého jídla nebo jiné kaly do vypouštěcího ventilu, aby mohly vytéct ven. Řídicí jednotka zobrazí hlášení DISPOSING (probíhá likvidace), střídající se VAT EMPTY? (je vana prázdná?)



Stiskněte tlačítko 1 ✓.



Horký olej

Olej může být velmi horký. Zabraňte rozstřikování oleje.

- 12 Nasadte nádobu filtru.**
Vložte nádobu filtru se všemi vnitřními součástmi vyjmutými do skříně fritézy.

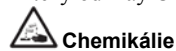


Horké povrchy

- 13 Doplněte do vany odmašťovací prostředek a horkou vodu.**
Nalijte odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty Degreaser opatrně do vany. Použijte 2,52 litru odmašťovacího prostředku, pokud čistíte plnou vanu. Použijte 1,26 litru odmašťovacího prostředku, pokud čistíte jednu stranu dělené vany. Dokončete plnění vany horkou vodou. Roztok by měl být 2,54 cm nad plnicí ryskou.



Další pokyny naleznete v postupu pro hloubkové čištění fritézy od Kay Chemical.



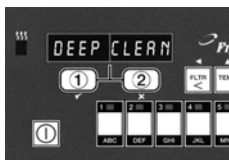
Chemikálie

Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty

- 14 Po doplnění čisticího prostředku**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení SOLUTION ADDED (přidán roztok?) střídající se s YES (ano). Stiskněte tlačítko 1 ✓.



- 15 Spust'íte hloubkové čištění**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení DEEP CLEAN (hloubkové čištění) střídající se s časovačem nastaveným na jednu hodinu. Roztok dosáhne teploty 91°C. Roztok by se měl zvolna, slabě vařit. Dokončete kroky 15 až 18 během chodu časovače.



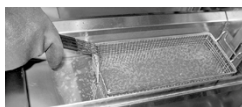
Horké kapaliny/pára

Roztok by nikdy neměl vařit prudce, jinak by se mohl vyvařit. Pokud jednotka začne vařit prudce, zrušte hloubkové čištění stisknutím a podržením tlačítka 2x po dobu tří sekund.

V průběhu procesu hloubkového čištění nenechávejte fritézu bez dozoru.



- 16 Vyčistíte fritovací košíky.**
Vložte fritovací košíky do čisticího roztoku. Požádejte jinou osobu o jejich vyjmutí po dokončení čištění a odnesení do tříoddílového umyvadla. Důkladně je opláchněte a vysušte.



Výstraha k příslušenství

Nevkládejte žádnou hliníkovou součást do vařícího roztoku. Závěsy košíku z plného kovu jsou zhotoveny z hliníku.

- 17 Vyčistíte nosný stojan košíku.**
Pomocí pomocné tyče vyjměte nosný stojan košíku z vany. Nechte jinou osobu přesunout stojan do tříoddílového umyvadla a důkladně jej opláchněte v horké vodě. Nechte důkladně vyschnout.



Horké povrchy

Nosný stojan košíku je velmi horký.



- 18 Vyčistíte vnitřek vany.**
Vyčistěte boční, přední a zadní stěnu vany držákem Hi-Temp Pad Holder, podložkou a čisticím prostředkem Kay QSR Fryer Cleanser.



- 19 Čištění je dokončeno**
Po jedné hodině řídicí jednotka zobrazí hlášení CLEAN DONE (čištění je dokončeno) a ozve se alarm. Pro vypnutí zvukové výstrahy ✓ stiskněte tlačítko 1.



- 20 Vypust'íte roztok z vany.**
Při odstraňování čisticího roztoku dodržujte postup společnosti Kay Chemical pro hloubkové čištění.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení SOLUTION REMOVED? (je roztok odstraněn?), střídající se s YES (ano). Jakmile byl roztok odstraněn, stiskněte tlačítko 1 ✓.



Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstřikování.



System režimu hloubkového čištění JIB (pokračování)

21 Vyčistěte vnitřek vany.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení SCRUB VAT COMPLETE? (čištění vany dokončeno?) střídající se s YES (ano).

Pomocí držáku podložky Hi-Temp Pad Holder, podložky a čisticího prostředku vyčistěte boční, přední, zadní a horní stěny vany. Odstraňte zbývající nánosy. Pomocí kartáče na součásti Hi-Temp Detail Brush otřete prostor mezi spirálami a pod nimi, rohy vany a všechna obtížně dosažitelná místa.

Jakmile byla vana vyčištěna, stiskněte tlačítko 1 ✓.



22 Vypouštění

Řídicí jednotka zobrazí hlášení DRAINING (vypouštění) a vypustí malé množství roztoku z vany.



Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstřikování.



23 Opláchněte vanu vodou.

Opláchněte důkladně vanu teplou vodou 38° C.

Zkontrolujte, zda je nádoba filtru nasazena, aby zachytávala oplachovou vodu. Opakujte postup s čistější teplou vodou.



24 Oplach dokončen

Řídicí jednotka zobrazí hlášení RINSE COMPLETE? (oplach dokončen?), střídající se s YES (ano).

Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile bude oplach dokončen.



25 Vyjměte nádobu filtru.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení REMOVE PAN (vyjmout nádobu).

Vyjměte mísu s filtrem.

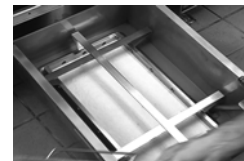


Horké povrchy



26 Vysušte vanu, vyčistěte a vysušte nádobu

Řídicí jednotka zobrazí hlášení VAT AND PAN DRY? (vysušit vanu a nádobu?) Hlášení se bude střídát s YES (ano). Vyjměte a vypusťte nádobu filtru v souladu s postupem pro hloubkové čištění společnosti Kay Chemical. Otřete vanu čistou utěrkou s dezinfekčním prostředkem. Důkladně vyčistěte vnitřek vany papírovou utěrkou. Vyčistěte a vysušte nádobu filtru. Sestavte potřebné součásti s vanou a namontujte čistou filtrační vložku.



27 Vana a nádoba vysušené

Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile jsou vana a nádoba vysušené a připravené k uvedení do provozu.



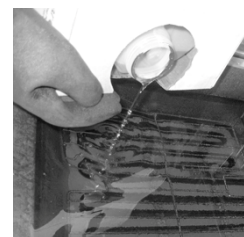
28 Naplňte vanu olejem.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení MANUAL FILL VAT (ruční plnění vany), střídající se s YES (ano). Naplňte vanu vhodným objemem oleje.

Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile je vana naplněna až po dolní rysku hladiny oleje.

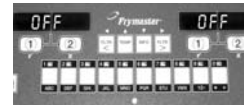


Ruční manipulace



29 Vraťte se do vypnutého stavu.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení OFF (vypnuto).



Proč	Odstranění zbytků karamelizovaného oleje z topných článků (v případě elektrického zařízení) a fritovací nádoby.	
Potřebný čas	5 minut na přípravu	15 minut na přípravu; 60 na nádobu na dokončení
Denní čas	Tento úkol lze dokončit postupně po jednotlivých nádobách. Pomocí zbývajících nádob budete moci obsluhovat zákazníky.	
Ikony výstrahy nebezpečí	Chemikálie Elektřina Horké kapaliny/pára Horký olej Horké povrchy Ruční manipulace Pohyblivé části Ostré předměty/povrchy Kluzké podlahy	

Nástroje a materiál



Zástěra, tepelně odolná



Kartáč pro malé součásti Ecolab Hi-Temp



Kbelík, plastový



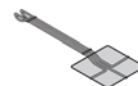
Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky



Kbelík, znečištěné utěrky



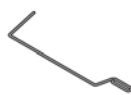
Obličejový štít



Sběračka fritézy



Rukavice, neoprenové



Pomocná tyč



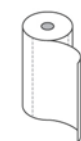
Čistící prostředek na fritézy KAY® QSR



Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty



Vozík na odvoz oleje



Papírové utěrky



Držák podložky Ecolab Hi-Temp a podložka

Postup Hloubkové čištění se musí provádět podle postupů vyvinutých společností Kay Chemical. Jejich pokyny je nutné dodržovat navíc, k instrukcím uvedeným v tomto návodu.

1 Příprave se na hloubkové čištění a vypněte fritézu.

Nasaďte si neoprenové rukavice, tepelně odolnou zástěru a obličejový štít. Toto ochranné vybavení musíte mít nasazeno po celou dobu provádění postupu.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.

Zkontrolujte, zda jsou nasazeny filtry fritézy. Zapněte alespoň jeden odsávací ventilátor. Ventilátor musí zůstat po celou dobu provádění postupu zapnutý.

Zkontrolujte, zda je opěrný stojan košíku umístěn ve vaně.

Vypněte fritézu stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout). Displej zobrazí "VYP".



Výstraha k příslušenství

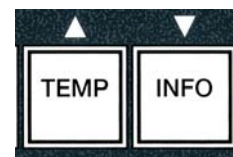
Zabraňte náhodnému aktivování hasicího systému tím, že ponecháte odsávací ventilátor zapnutý a filtry fritézy nasazené na místě po celou dobu provádění postupu.



2 Aktivujte režim hloubkového čištění.

NEVYPOUŠTĚJTE likvidovaný olej do odpadní nádoby se znečištěnou nádobou filtru nebo do nádoby s demontovanými součástmi.

Stiskněte a podržte tlačítka teploty a informací současně, dokud se nezobrazí LEVEL 1 (úroveň 1) na řídicí jednotce a pak se změni na ENTER CODE (zadejte kód).



3 Zadejte kód.

Zadejte 1-2-3-4 pomocí číselných tlačítek.



4 Přesuňte se k položce Hloubkové čištění.

Stiskněte tlačítko "Info" a přesuňte se k položce DEEP CLEAN MODE (režim hloubkového čištění).



System režimu hloubkového čištění (pokračování)

5 Stiskněte tlačítko symbolu zaškrtnutí.

Stiskněte tlačítko 1 ✓ pod čištěnou vanou.



6 Potvrďte režim hloubkového čištění.

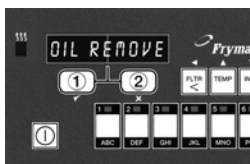
Na displeji řídicí jednotky se bude střídát hlášení DEEP CLEAN? (hloubkové čištění)? a hlášení YES/NO (ano/ne). Stiskněte tlačítko 1 ✓.



7 Potvrďte, že olej byl odstraněn.

Dělení nádoby: Řídicí jednotka zobrazí hlášení Hloubkové čištění, střídající se s L R. Stiskněte tlačítko 1 ✓ nebo 2 ✗ pod čištěnou vanou. Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS OIL REMOVED? (je olej odstraněn?) střídající se s YES/NO (ano/ne).

Plné nádoby: Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS OIL REMOVED? (je olej odstraněn?) střídající se s YES/NO (ano/ne).



8 Potvrďte stav nádoby.

Prázdná vana: Stiskněte tlačítko 1 ✓. Řídicí jednotka zobrazí hlášení SOLUTION ADDED? (přidán roztok?) střídající se s YES (ano).

Vana naplněná olejem:

Stiskněte tlačítko 2 ✗. Řídicí jednotka zobrazí hlášení DRAINING (vypouštění), které se změní na VAT EMPTY? (nádobu prázdná?) střídající se s YES (ano)?



Horký olej

Olej může být velmi horký. Zabraňte rozstříkávání oleje.



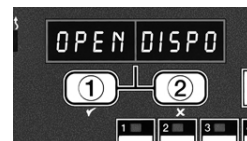
9 Nádobu je prázdná.

Stiskněte tlačítko 1 ✓.



10 Otevřete vypouštěcí ventil.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení OPEN DISPOSE VALVE (otevřít vypouštěcí ventil). Odjistěte ventil a vytáhněte úplně jeho rukojeť do přední polohy, aby mohla začít likvidace.



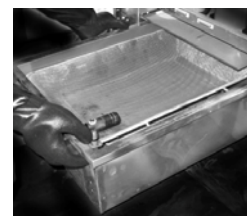
11 Likvidace

Řídicí jednotka zobrazí hlášení DISPOSING (probíhá likvidace) po dobu čtyř minut, dokud čerpadlo pracuje.



12 Vyjměte nádobu filtru.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení REMOVE PAN (vyjmout nádobu). Vyjměte mísu s filtrem a ujistěte se, že je prázdná. V případě vyprázdnění vyjměte košík na zbytky, přídržný kroužek, nádobu filtru a síto.



13 Je vana prázdná?

Řídicí jednotka zobrazí hlášení PAN EMPTY? (je nádoba prázdná?), střídající se s YES (ano). Vyjměte mísu s filtrem a ujistěte se, že je prázdná.



Nádoba je prázdná: Stiskněte tlačítko 1 ✓.

Olej v nádobě: Stiskněte tlačítko 2 ✗. Čerpadlo pracuje další čtyři minuty.



- 14 Otevřete vypouštěcí ventil.**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení CLOSE DISPOSE VALVE (zavřít vypouštěcí ventil). Zatlačením páčky ventilu do zadní části fritézy odpadní ventil zavřete. Zajistěte rukojeť.



- 15 Vložte vanu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení DESERT PAN (vložte nádobu). Vložte nádobu filtru se všemi vnitřními součástmi vyjmutými do skříně fritézy.



- 16 Doplněte do vany odmašťovací prostředek a horkou vodu.**
Nalijte odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty Degreaser opatrně do vany. Použijte 2,52 litru odmašťovacího prostředku, pokud čistíte plnou vanu. Použijte 1,26 litru odmašťovacího prostředku, pokud čistíte jednu stranu dělené vany. Dokončete plnění vany horkou vodou. Roztok by měl být 2,54 cm nad plnicí ryskou.



Další pokyny naleznete v postupu pro hloubkové čištění fritézy od Kay Chemical.



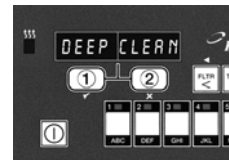
Chemikálie

Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty

- 17 Po doplnění čistícího prostředku**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení SOLUTION ADDED? (přidán roztok?) střídající se s YES (ano). Stiskněte tlačítko 1 ✓.



- 18 Spustěte hloubkové čištění**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení HLOUBKOVÉ ČIŠTĚNÍ střídající se s časovačem nastaveným na jednu hodinu. Roztok dosáhne teploty 91°C. Roztok by se měl zvolna, slabě vařit. Dokončete kroky 19 až 21 během chodu časovače.



Horké kapaliny/pára

Roztok by nikdy neměl vařit prudce, jinak by se mohl vyvařit. Pokud jednotka začne vařit prudce, zrušte hloubkové čištění stisknutím a podržením tlačítka 2x po dobu tří sekund.

V průběhu procesu hloubkového čištění nenechávejte fritézu bez dozoru.

- 19 Vyčistěte fritovací košíky.**
Vložte fritovací košíky do čistícího roztoku. Požádejte jinou osobu o jejich vyjmutí po dokončení čištění a odnesení do tříoddílového umyvadla. Důkladně je opláchněte a vysušte.



Výstraha k příslušenství

Nevkládejte žádnou hliníkovou součást do vařícího roztoku. Závěsy košíku z plného kovu jsou zhotoveny z hliníku.

- 20 Vyčistěte nosný stojan košíku.**
Pomocí pomocné tyče vyjměte nosný stojan košíku z vany. Nechte jinou osobu přesunout stojan do tříoddílového umyvadla a důkladně jej opláchněte v horké vodě. Nechte důkladně vyschnout.



Horké povrchy

Nosný stojan košíku je velmi horký.



- 21 Vyčistěte vnitřek vany.**
Vyčistěte boční, přední a zadní stěnu vany držákem Hi-Temp Pad Holder, podložkou a čistícím prostředkem Kay QSR Fryer Cleanser a odstraňte zbývající nečistoty.



- 22 Čištění je dokončeno**
Po jedné hodině řídicí jednotka zobrazí hlášení CLEAN DONE (čištění je dokončeno) a ozve se alarm. Pro vypnutí zvukové výstrahy ✓ stiskněte tlačítko 1.



- 23 Vypusťte roztok z vany.**
Při odstraňování čistícího roztoku dodržujte postup společnosti Kay Chemical pro hloubkové čištění.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení IS SOLUTION REMOVED? (je roztok odstraněn?), střídající se s YES (ano). Jakmile byl roztok odstraněn, stiskněte tlačítko 1 ✓.



Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstřikování.



- 24 Vyčistěte vnitřek vany.**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení SCRUB VAT COMPLETE (čištění vany dokončeno?) střídající se s YES (ano).

Pomocí držáku podložky Hi-Temp Pad Holder, podložky a čistícího prostředku vyčistěte boční, přední, zadní a horní stěny vany. Odstraňte zbývající nánosy. Pomocí kartáče na součásti Hi-Temp Detail Brush otřete prostor mezi spirálami a pod nimi, rohy vany a všechna obtížně dosažitelná místa.

Jakmile byla vana vyčištěna, stiskněte tlačítko 1 ✓.



- 25 Vypouštění**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení DRAINING (vypouštění) a vypustí malé množství roztoku z vany.



Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstřikování.



- 26 Opláchněte vanu vodou.**
Opláchněte důkladně vanu teplou vodou 38° C. Zkontrolujte, zda je nádoba filtru nasazena, aby zachytávala oplachovou vodu. Opakujte postup s čistější teplou vodou.



- 27 Oplach dokončen**
Řídicí jednotka zobrazí hlášení RINSE COMPLETE? (oplach dokončen?), střídající se s YES (ano).

Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile bude oplach dokončen.



System režimu hloubkového čištění (pokračování)

28 Vyjměte nádobu filtru.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení REMOVE PAN (vyjmout nádobu).

Vyjměte mísu s filtrem.



Horké povrchy



29 Vysušte vanu, vyčistěte a vysušte nádobu

Řídicí jednotka zobrazí hlášení VAT AND PAN DRY? (vysušit vanu a nádobu?) Hlášení se bude střídát s YES (ano). Vyjměte a vypusťte nádobu filtru v souladu s postupem pro hloubkové čištění společnosti Kay Chemical. Očistěte vanu čistou utěrkou s dezinfekčním prostředkem. Důkladně vyčistěte vnitřek vany papírovou utěrkou. Vyčistěte a vysušte nádobu filtru. Sestavte potřebné součásti s vanou a namontujte čistou filtrační vložku.



30 Vana a nádobu vysušené

Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile jsou vana a nádobu vysušené a připravené k uvedení do provozu.



31 Naplňte vanu olejem.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení FILL VAT FROM BULK? (naplnit vanu z velké nádrže?), střídající se s YES (ano). Naplňte vanu vhodným objemem oleje.



Stiskněte tlačítko 1 ✓, jakmile je vana naplněna až po dolní rysku hladiny oleje.

32 Naplňte vanu olejem.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení PRESS AND HOLD YES TO FILL (pro plnění stiskněte a podržte ano), střídající se s YES (ano). Stisknutím a podržením tlačítka 1 ✓ plnění nádoby vanu naplníte. Uvolněte tlačítko, jakmile je vana naplněna až po dolní rysku hladiny oleje.



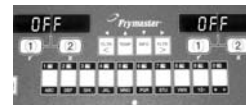
33 PLNĚNÍ

Řídicí jednotka zobrazí hlášení FILLING (plnění) a vana se naplní olejem. Pokud tlačítko uvolníte, počítač zobrazí CONTINUE FILLING (pokračovat v plnění?), střídající se YES/NO (ano/ne). Stisknutím a podržením tlačítka 1 ✓ pokračujte v plnění.



34 Vraťte se do vypnutého stavu.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení OFF (vypnuto).



Proč

Pokud horní limit nebude řádně plnit svou funkci, může to způsobit závažné poruchy zařízení a nebezpečných podmínek. Nikdy fritézu neprovozujte, pokud funkce horního limitu nepracuje. Tento test proveďte, když nebudete fritézu potřebovat po dobu jedné hodiny a měli byste zároveň vyměnit olej. Po dokončení tohoto testu olej vyměňte.

Potřebný čas

45 minut pro zahřátí fritézy

25 minut na nádobu

1 hodina na vychladnutí oleje před jeho likvidací.

Denní čas

Po zavření restaurace. Test proveďte v době, když by měla být provedena výměna.

Pro restaurace s 24hodinovým provozem: během intervalů s nízkým počtem návštěvníků, když by měla být provedena výměna oleje.

Ikony výstrahy
nebezpečí

Horké kapaliny/pára



Horký olej



Horké povrchy

Nástroje a materiál



Vozík na odvoz oleje



Neoprenové rukavice

Postup

1 Příprava na testy.

Zkontrolujte, zda má být provedena výměna oleje ve fritéze. Na konci postupu je nutné olej vyměnit.

Zkontrolujte hladinu oleje ve fritéze. Hladina oleje by měla dosahovat k rysce "Hladina oleje".



Zkontrolujte teplotu oleje stisknutím tlačítka TEMP (teplota). Teplota oleje by měla být nad hodnotou 82°C.



Zkontrolujte, zda jsou na svých místech olejové filtry krytu a zapněte odsávací ventilátory. Ventilátory musí být v provozu po celou dobu provádění postupu. Během tohoto postupu se olej ve fritéze zahřeje na velmi vysokou teplotu. Olej může mírně kouřit, protože bude extrémně horký.



2 Vypněte řídicí jednotku

Stiskněte tlačítka vypnutí.

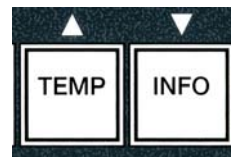


Horké povrchy



3 Aktivujte programovací režim

Stiskněte a podržte tlačítka teploty a informací současně, dokud se nezobrazí LEVEL 1 (úroveň 1) na řídicí jednotce a pak se změní na ENTER CODE (zadejte kód).



4 Zadejte kód

Zadejte 1-2-3-4 pomocí číselných tlačítek.



5 Zobrazení na displeji řídicí jednotky se změní

Řídicí jednotka zobrazí program úrovně 1.



6 Posouvejte se jednotlivými volbami

Stiskněte tlačítko "INFO" a přesuňte se k položce High Limit Test (Test Horního Limitu).



7 Potvrďte volbu

Stiskněte tlačítko 1 ✓.



Kontrola horních limitů ovládacích prvků (pokračování)

8 Potvrďte volbu testu

Řídicí jednotka zobrazí hlášení HI LIMIT? (zlikvidovat), střídající se s YES (ano).



9 Stiskněte tlačítko

Stiskněte tlačítko ✓.



10 Stiskněte a podržte tlačítko se symbolem zatržení.

Řídicí jednotka zobrazí hlášení PRESS ANHD HOLD CHECK stiskněte a držte tlačítko se symbolem zatržení).



11 Stiskněte a podržte tlačítko

Stiskněte a podržte tlačítko ✓ testované vany. Řídicí jednotka testu zobrazí skutečnou teplotu vany.



12 Zahřívání vany

Řídicí jednotka zobrazí hlášení HOT (horký) HI-1, když vana dosáhne teploty 210°C±12°C. U řídicích jednotek používaných v Evropské unii (se značkou CE), je teplota 202°C.



13 Horní limit otevře obvod

Řídicí jednotka zobrazí hlášení HELP (náповěda), střídající se s HI-2, když horní limit otevře obvod na teplotě 217°C až 231°C.



14 Horní limit selže

Při neúspěšném testu bezpečnostního limitu řídicí jednotka zobrazí hlášení HIGH LIMIT FAILURE (porucha horního limitu), střídající se s hlášením DISCONNECT POWER (odpojit napájení). Pokud k tomu dojde, odpojte ihned napájení a kontaktujte servisní středisko.

15 Uvolněte tlačítko

Uvolněte tlačítko 1 ✓.

16 Jakmile olej vychladne, ukončete režim vypnutím.

Když vana vychladne pod teplotu 204°C, stiskněte dvakrát tlačítko 2 ✕ a ukončete režim a vypněte jej.



17 Zlikvidujte olej.

Po dokončení testu horního limitu zlikvidujte olej. Použijte zařízení MSDU (vozík pro svoz odpadu) pro obchody jiné než RTI. S využitím systému pro svoz oleje postupujte podle stanovených pokynů a olej zlikvidujte.



18 Zkontrolujte ovládací prvky horního limitu pro všechny zbývající fritézy.

Opakujte kroky 3 až 18 pro zbývající fritézy.

Proč	Zajištění provozuschopného stavu čerpadla filtru fritézy.	
Potřebný čas	2 minut na přípravu	5 minut na vykonání
Denní čas	Při otevření provozovny; fritéza musí být studená	Pro restaurace otevřené 24 hodin: Během intervalů s nízkým počtem návštěvníků, kdy je možné fritézu vypnout.

**Ikony výstrahy
nebezpečí**



Horký olej



Horké povrchy

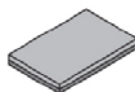
Nástroje a materiál



O-kroužky čerpadla
filtru



Šroubovák s
plochým koncem



Nepoškrábatelná
podložka

Postup

- 1 Připravte si postup pro fritézu.**
Zkontrolujte, zda je fritéza studená. Tento postup by měl být proveden, když je fritéza studená a nádoba filtru je prázdná.



- 2 Vyměňte nádobu filtru.**
Vytáhněte nádobu filtru ze skříně.



- 3 Vyměňte o-kroužek.**
Demontujte o-kroužek z trysky nádoby. Vyměňte o-kroužek za nový. O-kroužky lze zakoupit u vašeho místního prodejce.



Výstraha k příslušenství

Používejte pouze náhradní o-kroužky dodávané výrobcem. Tyto kroužky jsou specificky určeny pro použití s horkými pokrmovými oleji. Běžné o-kroužky nelze pro tento účel použít.

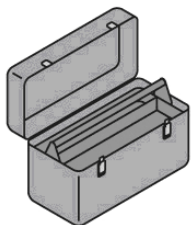
- 4 Vyčistěte snímací trubky.**
Vyčistěte snímací trubky s vnitřním a vnějším závitem pomocí nepoškrábatelné podložky.



- 5 Nasadte nádobu filtru.**
Nasadte nádobu filtru do skříně fritézy.



Proč	Frymaster doporučuje, aby výrobcem pověřený servisní technik provedl alespoň jednou ročně následující kontroly tohoto zařízení: Bude tak zajištěno, aby zařízení bylo v bezpečném provozuschopném stavu a pracovalo se špičkovou výkonností.	
Potřebný čas	N/A	1 hodina na fritézu na dokončení kontroly
Denní čas	Kontrola by měla být naplánována provozovnou tak, aby nedošlo k přerušení provozu a aby měl servisní technik odpovídající přístup k zařízení.	

**Ikony výstrahy
nebezpečí****Nástroje a materiál**

Nástroje přinesené technikem

Postup**POUZE KVALIFIKOVANÍ TECHNICI****1 Kontrola skříně**

Zkontrolujte, zda uvnitř skříně, na jejím povrchu a před její přední ani zadní stranou není přebytný olej.

**Horké povrchy****2 Kontrola topných článků**

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).

3 Kontrola naklápění

Kontrola, zda naklápěcí mechanismus řádně funguje při zdvihání a spouštění článků a zda kabely článků nejsou spletené a/nebo odřeně.

4 Zkontrolujte čas regenerace fritézy.

Na fritéze navolte vanu. Zkontrolujte poslední čas regenerace fritézy pro příslušnou vanu a to podle postupu FR3 M1. Poslední čas regenerace by měl být kratší než 1:40 (jedna minuta a čtyřicet sekund).

Pokud je čas regenerace kratší než 1:40 (jedna minuta a čtyřicet sekund). Postup je pro danou vanu dokončen. Přejděte ke kroku 6.

5 V případě potřeby fritézu nastavte.

Pokud čas regenerace fritézy není přípustný, zkontrolujte na fritéze následující položky. Pokud zjistíte nějaké problémy, opravte je podle popisu.

Pouze v případě elektrických fritéz ověřte, zda je napájecí zástrčka řádně připojena. V případě potřeby opravte. Přejděte ke kroku 6.

6 Kontrola proudového odběru

Zkontrolujte, zda je odvod proudu topného článku v rámci povoleného rozsahu, tak jak je uveden na štítku parametrů zařízení.

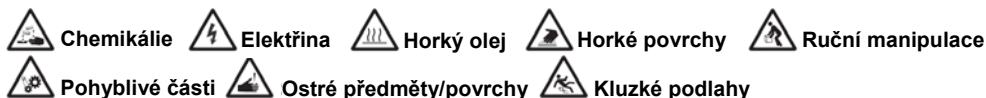
- 7 Kontrola sondy**
Zkontrolujte, zda jsou snímače pro měření teploty a vysokého limitu řádně spojeny, utaženy a zda řádně pracují a zda je na nich upínání a kryty a zda jsou řádně nainstalovány.
- 8 Kontrola elektrických součástí**
Zkontrolujte, zda jsou součásti ve skříní s elektrickými součástmi a součásti stykačové skříně (tj. počítač/kontrolní zařízení, relé, panely rozhraní, transformátory, stykače atd.) v dobrém stavu a zda na nich není olej ani jiné materiály.
- 9 Kontrola zapojení kabeláže**
Zkontrolujte, zda jsou spojení vedení do/ze skříně s elektrickými součástkami a stykačové skříně utažené, a zda jsou tyto kabely v dobrém stavu.
- 10 Kontrola bezpečnostních zařízení**
Zkontrolujte, zda všechny bezpečnostní funkce (tj. stykačové štíty vypouštění, resetovací spínače atd.) jsou přítomny a správně fungují.
- 11 Kontrola fritovací nádoby**
Zkontrolujte fritovací nádobu, zda je v dobrém stavu a neprosakuje a zda těsnění fritovací nádoby je v provozuschopném stavu.
- 12 Kontrola kabelových svazků**
Ověřte, zda jsou všechny úchyty a připojení kabelů dotažená a v dobrém stavu.
- 13 Kontrola olejového potrubí**
Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.

Proč Frymaster doporučuje, aby výrobcem pověřený servisní technik provedl alespoň jednou ročně následující kontroly tohoto zařízení: Bude tak zajištěno, aby zařízení bylo v bezpečném provozuschopném stavu a pracovalo se špičkovou výkonností.

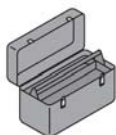
Potřebný čas 1,5 hodiny na dokončení

Denní čas Kontrola by měla být naplánována provozovnou tak, aby nedošlo k přerušení provozu a aby měl servisní technik odpovídající přístup k zařízení.

**Ikony výstrahy
nebezpečí**



Nástroje a materiál



Nástroje přinesené technikem

Postup

POUZE KVALIFIKOVANÍ TECHNICI

1 Kontrola skříně

Zkontrolujte, zda uvnitř skříně, na jejím povrchu a před její přední ani zadní stranou není přebytný olej.



Horké povrchy

2 Kontrola regulovaného tlaku plynu

Kontaktujte místní plynárenskou společnost nebo servisního zástupce a ověřte si tlak plynu, které je přiváděn do regulátoru tlaku plynu na fritéze.

Pro zemní plyn musí být tlak plynu 3,0 palce H₂O (76 mm H₂O) Pro propan musí být tlak plynu 8,25 palce H₂O (210 mm H₂O)

Pokud tlak plynu těmto normám neodpovídá, požádejte servisního zástupce nebo plynárenskou společnost o úpravu tlaku plynu tak, aby to odpovídalo normě.

3 Kontrola sondy

Zkontrolujte, zda jsou snímače pro měření teploty a vysokého limitu řádně spojeny, utaženy a zda řádně pracují a zda je na nich upínání a kryty a zda jsou řádně nainstalovány.

4 Čištění a výměna odvodušňovací trubky ventilu plynu.

Vyčistěte a vyměňte odvodušňovací trubku ventilu plynu. Postupujte podle pokynů pro čištění uvedených v servisní příručce.

5 Čištění ventilátoru spalovacího vzduchu.

Vyčistěte ventilátory spalovacího vzduchu. Postupujte podle pokynů pro čištění uvedených v servisní příručce.

6 Zkontrolujte čas regenerace fritézy.

Na fritéze navolte vanu. Zkontrolujte poslední čas regenerace fritézy pro příslušnou vanu a to podle postupu FR3 M1. Poslední čas regenerace by měl být kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund).

Je-li poslední čas regenerace kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund), je postup pro tuto vanu dokončen. Přejděte ke kroku 9.

7 Kontrola spalování.

Je-li poslední čas regenerace kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund), vynechte tento krok.

Připojte multimetr do série s bílým vodičem snímače plamene na zapalovači. Ponechte hořák pracovat alespoň jednu minutu po dokončení rozpouštěcího cyklu. Po 1 minutě by měl být odečet na multimetru mezi 2,5 a 3,5 mikroampéry. Jakýkoliv jiný odečet není přípustný.

Po 90 sekundách nepřetržitého provozu zkontrolujte barvu hořáku. Hořák by měl hořet světle oranžovo-červeným plamenem. K identifikování správné barvy použijte srovnávací tabulku barvy plamene hořáku na vnitřní straně dveří fritézy. Modrý plamen nebo temné skvrny na čele hořáku nejsou přípustné.

8 V případě potřeby seřídíte ventilátor spalovacího vzduchu.

Je-li poslední čas regenerace kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund), vynechte tento krok.

Pokud odečtená hodnota na multimetru nebo barva hořáku nejsou přípustné, nastavte sací desku ventilátoru spalovacího vzduchu.

Povolte pojistné matice na sací desce pomocí malého francouzského klíče. Otevřete nebo uzavřete desku a nastavte průtok vzduchu a současně sledujte odečet multimetru a barvu hořáku. Modrý plamen obvykle znamená, že hořák nemá dostatek vzduchu. Tmavé skvrny na hořáku obvykle znamenají, že do hořáku proudí příliš mnoho vzduchu.

Když je odečtená hodnota mikroampér v přijatelném rozsahu a barva hořáku je světle oranžovo-červená, podržte sací desku ventilátoru na vyhrazeném místě. Pak dotáhněte pojistné matice sací desky ventilátoru.

9 Kontrola bezpečnostních zařízení

Zkontrolujte, zda všechny bezpečnostní funkce (tj. bezpečnostní spínače vypouštění, resetovací spínače atd.) jsou přítomny a správně fungují.

10 Kontrola fritovací nádoby

Zkontrolujte fritovací nádobu, zda je v dobrém stavu a neprosakuje a zda těsnění fritovací nádoby je v provozuschopném stavu.

11 Kontrola kabelových svazků

Ověřte, zda jsou všechny úchyty a připojení kabelů dotažená a v dobrém stavu.

12 Kontrola olejového potrubí

Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.

13 Kalibrace zbývajících fritéz.

Opakujte kroky 2 až 12 pro každou zbývající vanu a fritézu.