FRYMASTER®

FilterQuick™ FQE30

Elektrická fritéza

Příručka k instalaci, obsluze a údržbě

Tato příručka je aktualizována, když jsou zpřístupněny nové informace a modely. Nejnovější vydání příručky je k dispozici na našich webových stránkách.

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

⚠ VÝSTRAHA

PŘED POUŽITÍM FRITÉZY SI PROSTUDUJTE VŠECHNY POKYNY.

8197290

Číslo součásti: FRY_IOM_8197290 06/2022

Czech / Čeština

CE

⚠ UPOZORNĚNÍ

JESTLIŽE BĚHEM ZÁRUČNÍ DOBY ZÁKAZNÍK PRO TOTO ZAŘÍZENÍ OD SPOLEČNOSTI FRYMASTER POUŽIJE SOUČÁSTKU JINOU, NEŽ NEZMĚNĚNOU NOVOU NEBO RECYKLOVANOU SOUČÁST KOUPENOU PŘÍMO OD SPOLEČNOSTI FRYMASTER, NEBO OD KTERÉHOKOLIV Z JEJÍCH AUTORIZOVANÝCH SERVISNÍCH STŘEDISEK A/NEBO JE POUŽITÁ SOUČÁST UPRAVENÁ ODLIŠNĚ OD ORIGINÁLNÍHO PROVEDENÍ, BUDE TATO ZÁRUKA NEPLATNÁ. DÁLE, SPOLEČNOST FRYMASTER A JEJÍ POBOČKY NEBUDE ZODPOVĚDNÁ ZA JAKÉKOLIV REKLAMACE, ŠKODY NEBO ZÁKAZNÍKOVI VZNIKLÉ NÁKLADY, KTERÉ JSOU PŘÍMO NEBO NEPŘÍMO, ZCELA NEBO ČÁSTEČNĚ DŮSLEDKEM INSTALACE JAKÉKOLIV UPRAVENÉ SOUČÁSTI A/NEBO SOUČÁSTI OBDRŽENÉ OD NEAUTORIZOVANÉHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

⚠ 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 společností Frymaster (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.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Po nainstalování musí být zařízení elektricky uzemněno dle místních zákonů, nebo pokud nejsou stanoveny, podle národního zákona o elektrických rozvodech ANSI/NFPA 70, nebo kanadského zákona o elektrických rozvodech, CSA C22.2, nebo národních předpisů podle potřeby.

⚠ UPOZORNĚNÍ PRO ZÁKAZNÍKY V USA

Toto zařízení je určeno k instalování v souladu se základními předpisy pro instalaci asociace Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) a příručky Food Service Sanitation Manual Úřadu pro dohled nad potravinami a léčivy v USA.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení je určeno pro použití v komerčních aplikacích, například kuchyních restaurací, kantýn, nemocnic a komerčních podniků, jako jsou pekárny, řeznictví, avšak nikoliv pro hromadnou výrobu potravin.

⚠ VÝSTRAHA

Toto zařízení je určeno výhradně pro používání ve vnitřních prostorách. Neinstalujte ani neprovozujte toto zařízení ve venkovním prostředí.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Zařízení musí být nainstalováno a používáno takovým způsobem, aby se voda nedostala do kontaktu s tukem nebo olejem.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Nákresy a fotografie použité v této příručce jsou určené k ilustraci provozních, čisticích 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'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ VÝSTRAHA

Toto zařízení nečistěte proudem vody.

⚠ 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

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

⚠ 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

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.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Na žádnou fritézu Frymaster používanou v mobilní, námořní nebo koncesní instalaci není poskytována žádná záruka. Záruka je nabízena pouze pro fritézy instalované v souladu s postupy popsanými v této příručce. Mobilní, námořní nebo koncesní instalaci této fritézy byste se měli vyhnout.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

Nestříkejte žádné aerosoly v blízkosti tohoto zařízení, pokud je v provozu.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ 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.

⚠ VÝSTRAHA

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

Tato fritéza je vybavena napájecím kabelem (třífázový) pro každou fritovací nádobu. Před přesouváním, testováním, údržbou a jakoukoli opravou fritézy Frymaster odpojte <u>VŠECHNY</u> elektrické napájecí kabely od zdroje elektrického napájení.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ VÝSTRAHA

Všechna elektrická připojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu se schématy elektrického zapojení dodanými s tímto zařízením. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení zkontrolujte schémata elektrického zapojení přichycené k vnitřní části dveří zařízení.

⚠ VÝSTRAHA

Pracujte opatrně a používejte vhodné bezpečnostní zařízení, abyste se vyhnuli kontaktu s horkým olejem nebo povrchy, které by mohly způsobit těžké popáleniny.

⚠ NEBEZPEČÍ

Fritéza nesmí být modifikována tak, aby sloužila jako jednotka vodní nádrže. To je obzvláště nebezpečné, pokud byste sousední fritovací nádoby používali pro běžné fritování. Voda odstřikující nebo kapající do horkého oleje způsobuje nebezpečně prudké výstřiky oleje. Mohlo by dojít ke zranění personálu v blízkosti fritézy.

⚠ NEBEZPEČÍ

Neprovozujte toto zařízení, nejsou-li všechny servisní a přístupové panely na místě a řádně zajištěné.

⚠ VÝSTRAHA

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

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ 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 závažným popáleninám. Nikdy nepřečerpávejte horký olej z jedné nádoby do druhé. Pokud fritéze není zajištěna v pevné pozici, může se převrátit a způsobit osobní poranění.

⚠ VÝSTRAHA

Vždy plňte obě strany dělené vany, pokud ohříváte její obsah pro jakýkoliv účel, testování, vaření nebo vyvařování vany.

⚠ 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 závažným popáleninám. Nikdy nepřečerpávejte horký olej z jedné nádoby do druhé. Pokud fritéze není zajištěna v pevné pozici, může se převrátit a způsobit osobní poranění.

⚠ NEBEZPEČÍ

Zařízení nikdy neprovozujte s prázdnou fritovací pánví. Fritovací nádoba 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.

⚠ POZNÁMKA

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.

⚠ POZNÁMKA

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

⚠ POZNÁMKA

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

NIKDY nedávejte celý blok tuku shora na topné články. Mohlo by dojít k poškození topných článků a snížení potenciální teploty vznícení a následnému požáru.

FRYMASTER®

Elektrická fritéza FilterQuick™ řady FQE30
Instalační a provozní příručka

OBSAH

KAPITOLA 1: Úvod
1.1 Všeobecné informace 1-1
1.2 Bezpečnostní informace 1-1
1.3 Informace o řídicí jednotce 1-2
1.4 Specifické informace pro Evropskou komunitu 1-2
1.5 Personál pro instalaci, provozování a servis 1-2
1.6 Definice 1-2
1.7 Postup pro reklamaci poškození zásilky 1-3
1.8 Odečítání čísla modelu 1-4
1.9 Informace o servisu 1-4
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 Požadavky pro Austrálii 2-3
2.2 Požadavky na elektrické napájení 2-3
2.3 Umístění fritézy 2-3
2.4 Instalace kolébky JIB 2-4
KAPITOLA 3: Provozní pokyny
3.1 Nastavení zařízení a postupy spuštění 3-2
3.2 Obsluha 3-2
3.3 Automatické doplnění zařízení Oil Attendant® 3-3
3.3.1 Instalace zásobníku oleje 3-3
2.3.3 Běžná výměna oleje 3-4
KAPITOLA 4: Pokyny k filtrování
4.1 Úvod 4-1
4.2 Příprava filtračního papíru nebo filtrační textilie pro jejich použití 4-1
4.3 FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip 4-2
4.4 Odstraňování poruch FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip 4-3
4.4.1 Neúplná filtrace 4-3
4.5 Filtr je používán 4-4
4.6 Vypouštění a likvidace odpadního oleje 4-5
KAPITOLA 5: Preventivní údržba
5.1 Čištění fritézy 5-1
5.2 Každodenní kontrola a údržba 5-1
5.2.1 Kontrola poškození fritézy 5-1
5.2.2 Čištění vnitřku a vnějšku skříně 5-1
5.2.3 Čištění filtračního systému FilterQuick™ 5-1
5.2.4 Čištění oddělitelných částí a doplňků 5-2
5.3 Každotýdenní kontroly a údržba 5-2
5.3.1 Vypouštění, čištění fritovací nádoby a topných článků 5-2
5.3.2 Vyvařování fritovací nádoby 5-2

5.4 Měsíční kontroly a servis 5-3
5.4.1 Kontrola přesnosti nastavení řídicí jednotky FilterQuick™ 5-3
5.5 Čtvrtletní kontroly a údržba 5-4
5.5.1 Výměna o-kroužků 5-4
5.6 Jednoroční/pravidelná inspekce systému 5-4
5.6.1 Fritéza 5-4
5.6.2 Filtrační systém FilterQuick™ 5-5
KAPITOLA 6: Řešení problémů spojených s obsluhou
6.1 Úvod 6-1
6.2 Odstraňování problémů 6-2
6.2.1 Problémy s řídicí jednotkou a topením 6-2
6.2.2 Chybové zprávy a problémy s displejem 6-2
6.2.3 Problémy s filtrací 6-4
6.2.4 Problémy spojené se zdviháním koše 6-5
6.2.5 Problémy s automatickým doplňováním oleje 6-5
6.2.6 Kódy chybového protokolu 6-6
6.2.7 Test horního limitu 6-7

DODATEK A: Pokyny pro použití systému s velkou nádrží na olej
DODATEK B: Pokyny pro přípravu JIB s pokrmovým tukem
DODATEK C: Pokyny pro použití rozpouštěče ztuženého pokrmového tuku

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
KAPITOLA 1: ÚVOD

POZNÁMKA: Před zahájením normálního provozu fritézy Frymaster FilterQuick™ FQE30 v restauraci, je nutno provést úvodní spuštění, ukázku a zaškolení.

1.1 Všeobecné informace

Před tím, než se pokusíte provozovat toto zařízení, přečtěte si důkladně instrukce v této příručce. Tato příručka pokrývá všechny konfigurace elektrických modelů FilterQuick™ FQE30. Fritézy v této řadě modelů mají většinu součástek stejných, a když jsou popisovány jako skupiny, budou označovány jako fritézy FilterQuick™ FQE30.

Fritézy FilterQuick™ FQE30 jsou vybaveny nízkoobjemovou nádobou na olej, automatickým doplňováním oleje a poloautomatickou filtrační jednotkou Fingertip. Evropsky vypadající design využívá zaoblené horní části fritézy a velkou kulatou výpusť, která zajistí, aby hranolky a jiný odpad byly spláchnuty do mísy s filtrem. Fritézy FilterQuick™ FQE30 se ovládají řídicí jednotkou FilterQuick™. Fritézy této série jsou dodávány s plnými nebo rozdělenými vanami a je možno je zakoupit v bateriích až pěti fritéz.

1.2 Bezpečnostní informace

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

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

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

⚠**UPOZORNĚNÍ** 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.

Fritézy řady FilterQuick™ FQE30 obsahují funkci detekce vysoké teploty, která vypne napájení článků, pokud by regulátor teploty selhal.

1.3 Informace o řídicí jednotce

Toto zařízení bylo testováno a bylo zjištěno, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy A na základě části 15 pravidel Federální komunikační komise (FCC) USA. 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 pro Evropskou komunitu

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.

Norma CE
Příklad pole pro odlišení specifických informací pro země CE a mimo CE.

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, pověření, 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. Pokud nebude pro servis použit kvalifikovaný personál, bude zrušena záruka Frymaster pro vaše zařízení

1.7 Postup pro reklamaci poškození zásilky

Co dělat v případě, že obdržíte zařízení poškozené:

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

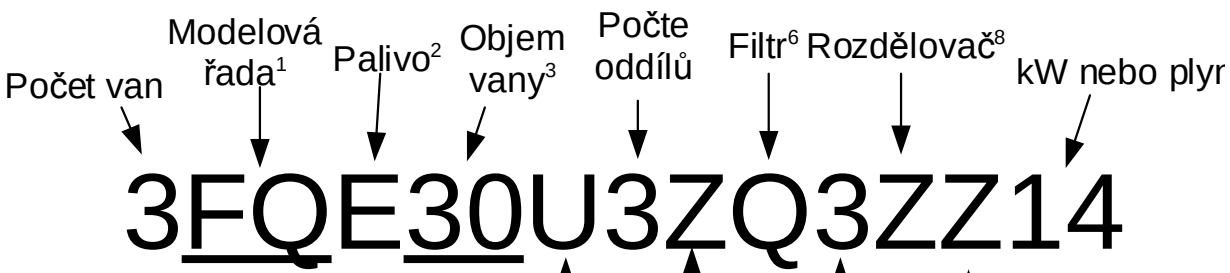
1. **Reklamujte poškození okamžitě** – nezávisle na míře poškození.

2. **Zkontrolujte všechny viditelné ztráty a poškození** a zaznamenejte je a zajistěte, aby tyto informace byly zapsány do nákladního listu nebo stvrzenky pro expresní doručení a byly podepsány doručovatelem.

3. **Skryté poškození nebo ztráty** – pokud poškození bude zjištěno až po vybalení zařízení, vyrozumějte přepravní nebo dopravní společnost **okamžitě** po zjištění poškození a podejte reklamaci na skryté poškození. Tato reklamace musí být podána do 15 dní od doručení dodávky. Uložte si obal k inspekci.

Společnost Frymaster **NENESE ODPOVĚDNOST ZA POŠKOZENÍ NEBO ZTRÁTY ZPŮSOBENÉ BĚHEM PŘEPRAVY.**

1.8 Odečítání čísla modelu



1 = FilterQuick
2 = E-elektrické, nebo G-plynové
3 = 30 liber (13,5 kg)
4 = U – otevřeno
5 = L-vlevo od filtru; R-vpravo od filtru; M-uprostřed; X-smíšeno; Z-vše
6 = Q-poloautomatika s ATO
7 = FilterQuick 3000
8 = S-rozdělovač; Z-žádné
9 = B-zvedání košíku; Z-žádné
10 = kilowatty-14, 17, 22 kW; plyn-NG (zemní), PG (propan), BG (butan), LG (LPMix)

1.9 Informace o servisu

S žádostí o údržbu nebo opravy, které nejsou běžné nebo o servisní informace se obraťte na místní autorizované servisní středisko Frymaster (Frymaster Authorized Servicer – FAS). Aby vám autorizované servisní středisko Frymaster (FAS) nebo zástupce servisního oddělení mohli rychle pomoci, budou od vás potřebovat určité informace o vašem zařízení. Většina informací je vytištěna na štítku přichyceném na vnitřní straně dveří fritézy. Čísla součástek naleznete v příručce pro servis a součástky. Náhradní díly si můžete objednat přímo u svého místního střediska FAS nebo distributora. Seznam autorizovaných servisních středisek společnosti Frymaster (FAS) je uveden na webu www.frymaster.com. Pokud nemáte přístup k tomuto seznamu, kontaktujte servisní oddělení společnosti Frymaster na telefonním čísle 1-800-551-8633 nebo 1-318-865-1711 nebo e-mailem na adrese service@frymaster.com.

Abychom vám mohli snadno pomoci, budeme potřebovat následující informace:

Číslo modelu_____

Sériové číslo _____

Napětí _____

Popis problému_____

_____

_____

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
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, licencí a/nebo pověřením (tak, jak je to definováno v části 1.6 této příručky) pro instalaci nebo jiný servis tohoto zařízení povede k anulování záruky Frymaster a může mít za následek poškození zařízení nebo poranění personálu.

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

Servis je možno objednat kontaktováním místního pověřeného servisního střediska 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, kontaktuje místní pověřené servisní středisko Frymaster (Frymaster Authorized Servicer – FAS).

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 společnosti Frymaster 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 se jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dveří zařízení.

⚠ NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická připojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu se schématy elektrického zapojení dodanými s tímto zařízením. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení zkontrolujte diagramy elektroinstalace přichycené k vnitřní části dveří zařízení.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ 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 fritézy automaticky vypnou. Pokud k tomu dojde, otočte spínač napájení do polohy VYPNUTO (OFF). Nepokoušejte se fritézy 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.

⚠ VÝSTRAHA

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.

Ekvipotenciální zemnicí oko umožňuje veškeré zařízení v jednom místě elektricky spojit a zajistit tak, aby mezi jednotkami nevznikal rozdíl potenciálů, což by mohlo být nebezpečné.

2.1.3 Požadavky pro Austrálii

Instalace musí být provedena v souladu s AS 5601 / AS/NZS 3000:2007, místními předpisy a předpisy pro plyn, elektřinu a dalšími příslušnými zákonnými ustanoveními.

Jsou-li namontována otočná kolečka, musí instalace splňovat požadavky norem AS5601 a AS1869.

2.2 Požadavky na elektrické napájení

Volitelná třífázová zástrčka pro napájení 208 a 240 V fritéz s konfigurací zapojení do trojúhelníku má zatížitelnost 60 A, 250 V střídavého proudu a má konfiguraci NEMA L15-60P.

Požadavky na třífázový systém						
MODEL	**kW**	**NAPĚTÍ**	**ELEKTRICKÝ PŘÍVOD DO BUDOVY**	**MINIMÁLNÍ ROZMĚR VODIČE AWG**	**(mm)**	**A (na jednu nohu)**
FQEL14	14	208	3	6	(4.11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4.11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2.59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4.11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4.11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4.11)	20

Požadavky na jednofázový systém						
MODEL	**kW**	**NAPĚTÍ**	**ELEKTRICKÝ PŘÍVOD DO BUDOVY**	**MINIMÁLNÍ ROZMĚR VODIČE AWG**	**(mm)**	**A (na jednu nohu)**
FQEL14	14	208	2	3	(5.83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5.83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5.19)	58

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 se jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dveří zařízení.

⚠ NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická připojení pro toto zařízení musí být provedena v souladu se schématy elektrického zapojení dodanými s tímto zařízením. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto zařízení zkontrolujte diagramy 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 Den na číslo 1-800-551-8633.

1. Poté, co umístěte 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 v 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.

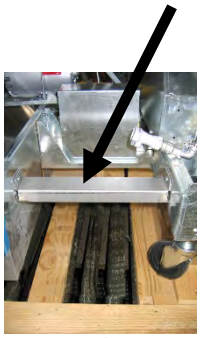
⚠ NEBEZPEČÍ

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.)

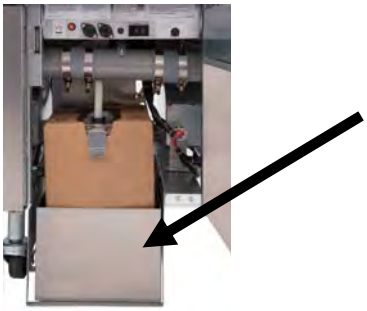
2.4 Instalace kolébky JIB

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. Namontujte volitelný protiodstřikový kryt JIB, abyste ochránili spodek JIB (viz obrázek 3).



Obrázek 1

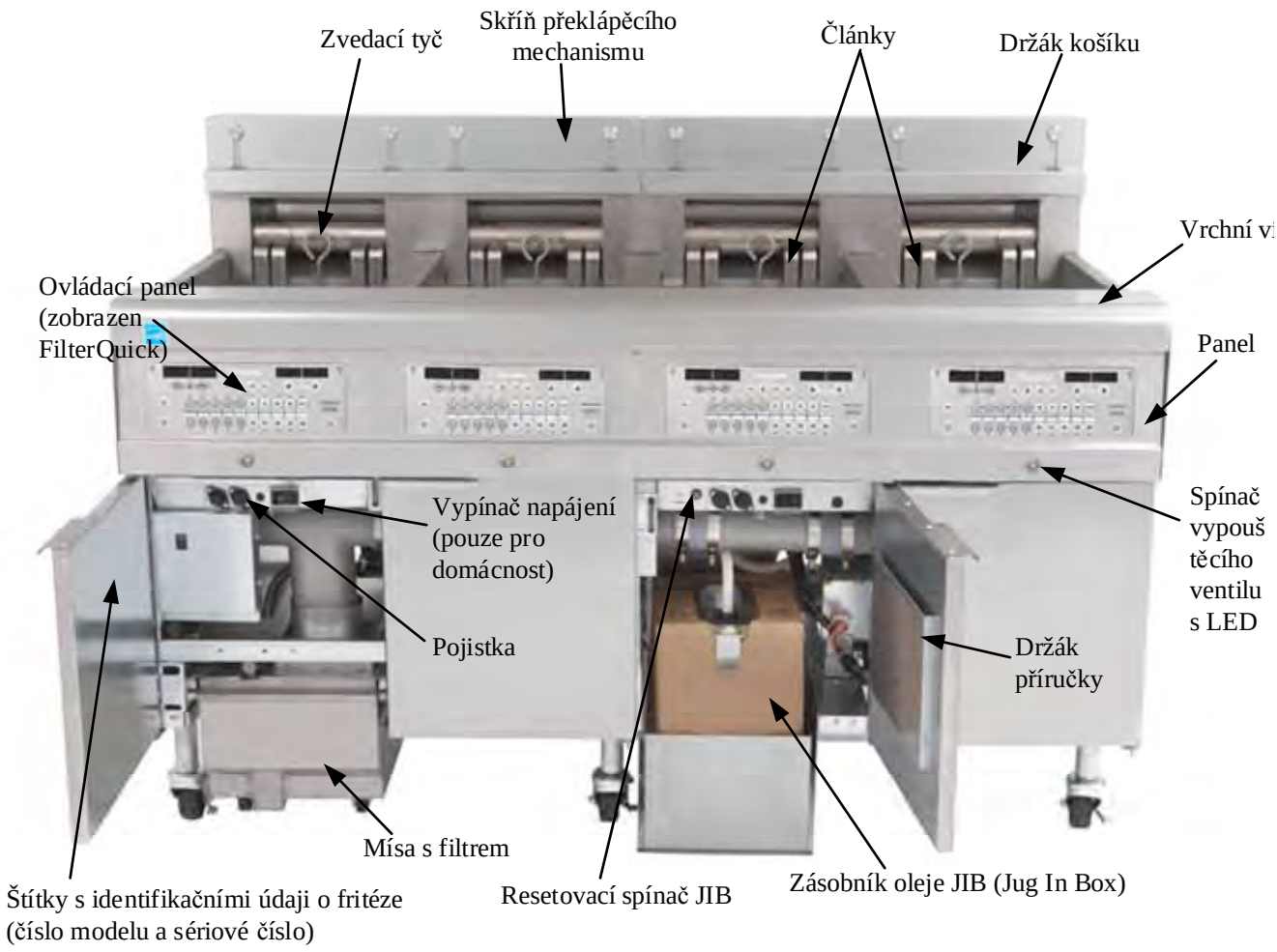
Obrázek 2



Obrázek 3

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

PRÁCE S ELEKTRICKOU FRITÉZOU FILTERQUICK™ ŘADY FQE30



TYPICKÁ KONFIGURACE (ZOBRAZEN JE ELEKTRICKÝ MODEL FILTERQUICK™ FQE ELECTRIC 330)

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 rozstřikování horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

⚠ VÝSTRAHA

Fritéza FilterQuick™ není určena k používání ztuženého pokrmového tuku, aniž by měla nainstalovanou sadu pro ztužený tuk. V této fritéze používejte pouze kapalný pokrmový tuk, pokud nemáte nainstalovanou sadu pro ztužený pokrmový tuk. Pokud byste použili ztužený pokrmový tuk bez příslušné sady, došlo by k ucpání potrubí oleje. Obsah oleje u fritézy FilterQuick™ je 14 kg. (14 litrů) pro plnou vanu a 7 kg (7 litrů) pro dvojitou vanu při 21 °C.

⚠ VÝSTRAHA

Vždy plňte obě strany dělené vany, pokud ohříváte její obsah pro jakýkoliv účel, testování, vaření nebo vyvařování vany.

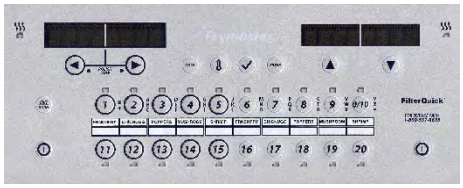
1. Naplňte fritovací pánev olejem na vaření ke spodní rysce OIL LEVEL (Hladina oleje) nacházející se v zadní části fritovací pánve. Umožní to, aby olej mohl po zahřátí zvětšit svůj objem. Neplňte studený olej výše než je spodní ryska; mohlo by dojít k jeho přetečení, když se po zahřátí zvětší objem oleje. V případě systému s velkoobjemovou zásobou oleje naleznete další pokyny v kapitole 1.9.8 na straně 1-16 v *příručce k řídicí jednotce FilterQuick™ 8197289,* kde jsou pokyny pro plnění vany.
2. Zajistěte, aby byly napájecí kabely zasunuty do odpovídajících zásuvek. 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.
4. Zajistěte, aby byla řídicí jednotka zapnuta. Když je řídicí jednotka zapnuta, fritéza začne topit a zobrazí hlášení MLT-CYCL, které se bude střídat s teplotou a nastavenou hodnotou, dokud teplota fritézy nedosáhne 82 °C. Teplota fritézy je zobrazena až do rozsahu 2 °C od nastavené hodnoty. Po dosažení nastavené hodnoty fritézy se displej přepne na READY (Připraven) a fritéza bude připravena k použití. Chcete-li ukončit cyklus rozpouštění s řídicí jednotkou, stiskněte tlačítko EXIT COOL (Konec chlazení). Stiskněte YES (Ano), chcete-li krok ukončit EXIT MELT? (Konec rozpouštění).
5. Zajistěte, aby hladina oleje byla na *horní rysce* OIL LEVEL (Hladina oleje), *když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.*
6. Maximální vsázka hranolek v olej nebo tuku by mela být více než 0,7 kg.

Ukončení provozu

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

3.2 Obsluha

Tato fritéza je vybavena řídicími jednotkami FilterQuick™ (zobrazeno níže). Další informace naleznete v příručce k řídicí jednotce *FilterQuick™ 8197289,* kde jsou uvedeny možnosti programování a obsluhy.



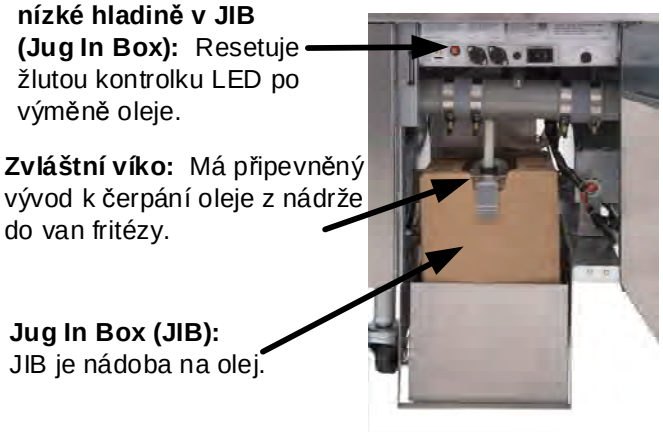
ŘÍDICÍ JEDNOTKA FILTERQUICK

Provozní pokyny pro zabudovaný filtrační systém viz kapitola 5 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).



Obrázek 1

3.3.1 Instalace zásobníku oleje

Sundejte původní víko a fólii těsnění z nádoby na olej. Nasaďte 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 zahřívat na předem naprogramované teploty, systém se zapne a bude podle potřeby přidávat olej do fritovací pánve, dokud olej nedosáhne optimální hladinu.

3.3.2 Běžná výměna oleje

Když je hladina olej v zásobníku nízká, řídicí jednotka zobrazí TOPOFF OIL EMPTY (Doplnit, chybí olej) v levém displeji a POTVRDTE na pravém displeji. Stiskněte tlačítko ▲ (CONFIRM) (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 C na konci této příručky, kde jsou další pokyny.

1. Otevřete skříň a vysuňte z ní JIB (viz obrázek 2)

Obrázek 2

2. Sundejte víko a nalijte rovnoměrně zbývající olej do všech fritovacích van (viz obrázek 3).

Obrázek 3

3. S nádobou ve vzpřímené poloze sundejte víko a těsnicí fólii (viz obrázek 4).

Obrázek 4

VAROVÁNÍ
Do JIB nepřidávejte HORKÝ nebo POUŽITÝ olej.

4. Zasuňte trubici do nové plné nádoby (viz obrázek 5).

Obrázek 5

5. Zasuňte JIB na polici do skříně fritézy (viz obrázek 2)

7. Stiskněte a podržte oranžový spínač resetování JIB deset (10) sekund a resetujte systém doplňování (viz obrázek 6).

Obrázek 6

3.3.3 Velkoobjemové systémy oleje

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

ELEKTRICKÉ FRITÉZY FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
KAPITOLA 4: POKYNY K FILTROVÁNÍ

4.1 Úvod

Fritéza FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip umožňuje bezpečné a účinné filtrování oleje z jedné fritovací nádoby, zatímco ostatní fritovací nádoby v zásobníku zůstávají v provozu.

Část 4.2 pokrývá přípravu systému filtrování k použití. Obsluha systému je pokryta v části 4.3.

⚠ 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.

⚠ VÝSTRAHA

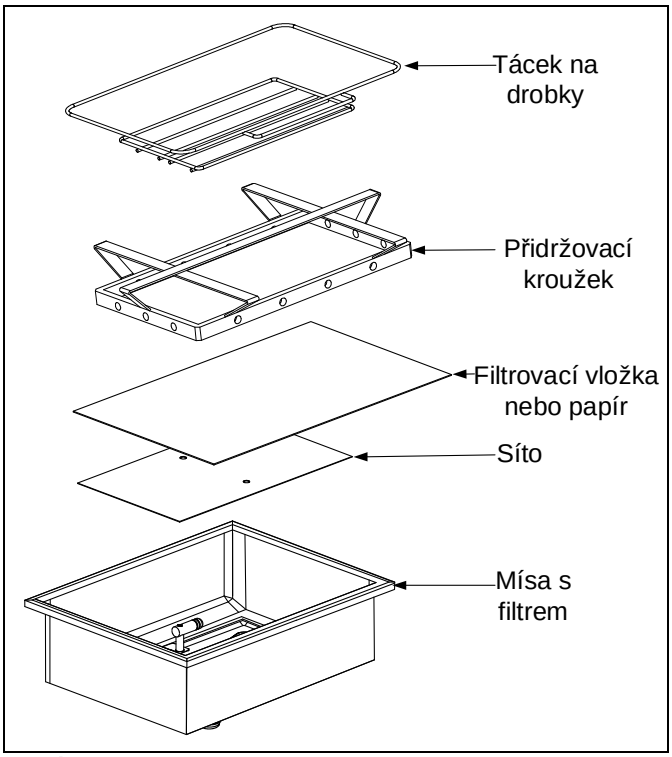
Filtrační deska nebo papír MUSÍ být vyměněna každý den, nebo když hladina usazenin překročí výšku přidržovacího kroužku.

4.2 Příprava zařízení FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip pro jeho použití s papírovým filtrem nebo filtrační deskou

Fritéza FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip umožňuje bezpečné a účinné filtrování oleje z jedné fritovací nádoby, zatímco ostatní fritovací nádoby v zásobníku zůstávají v provozu. Filtrační systém FilterQuick™ Pro využívá konfiguraci filtračního papíru, který zahrnuje vanu, velký přidržovací kroužek a kovové filtrační síto.

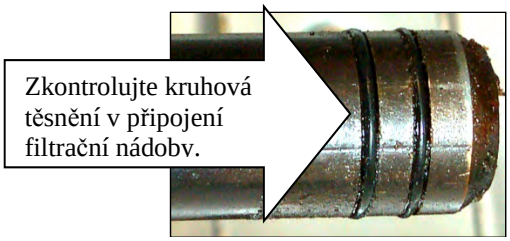
1. Filtrační nádobu vysuňte z fritézy a vyjměte z ní tácek na drobky, přidržovací kroužek, filtrační papír a filtrační síto (viz obrázek 1). Všechny části omyjte roztokem teplé vody a saponátu a důkladně vysušte.

   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) (vyrobeno před lednem 2004). Pokyny pro likvidaci jsou uvedeny v příručce řídicí jednotky 8197289.



Obrázek 1

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



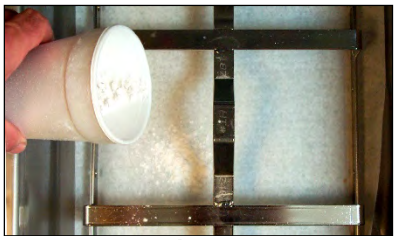
Obrázek 2

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

Obrázek 3

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

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


Obrázek 4

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

<u>NEPOUŽÍVEJTE FILTROVACÍ PRÁŠEK NA VLOŽKU!</u>

7. Zatlačte mísu s filtrem zpět do fritézy tak, aby byla pod fritézou. Zkontrolujte, zda se na desce MIB rozsvítí „ **A**“. Filtrační systém je nyní připraven k provozu.

⚠ 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

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.

⚠ VÝSTRAHA

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 Odstraňování poruch FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip

Řídicí jednotka FilterQuick™ je vybavena funkcí, která vyzve operátora, aby začal s procesem poloautomatické filtrace, po několika přednastavených cyklech vaření.
Řídicí jednotka FilterQuick™ ovládá poloautomatický filtrační systém na fritéze FilterQuick™. Po přednastaveném počtu varných cyklů zobrazí řídicí jednotka hlášení FILTER NOW? (Filtrovat nyní?), které se bude střídat s YES NO (Ano/Ne). Pokud je vybrána možnost NO (Ne), nebo spustíte cyklus vaření, řídicí jednotka bude pokračovat v normálním provozu po nastavený počet vaření a pak vás vyzve k další filtraci. Výzva FILTER NOW? (Filtrovat nyní) je zobrazena, jakmile splněn počet vaření do výměny filtru. Kroky filtrace jsou popsány v příručce řídicí jednotky FilterQuick™. Všechny zprávy vyžadují potvrzení nebo vyčištění všech řídicích jednotek před započetím procesu filtrace.

4.4 Odstraňování poruch FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip

4.4.1 Neúplná filtrace

Pokud by se postup filtrace nezdařil po výměně filtračního papíru nebo desky, vygeneruje se chybová zpráva.

Po ukončení plnění zobrazí řídicí jednotka hlášení IS VAT FULL? (JE VANA PLNÁ?), střídající se s YES NO (ANO/NE). Deska MIB zobrazuje tři vodorovné čáry.

1. Když je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ▲ **(YES)** (Ano).
   Řídicí jednotka se vrátí do klidového režimu nebo se vypne.

Pokud nádoba není zcela naplněná, pokračujte dalším krokem.

2. Stiskněte tlačítko ▼ **(NO)** (Ne), pokud nádoba není zcela naplněná.

Řídicí jednotka zobrazí FILLING (Plnění), když se čerpadlo znovu spustí. Když se čerpadlo zastaví, řídicí jednotka zobrazí hlášení IS VAT FULL? (JE VANA PLNÁ?), střídající se s YES NO (Ano/Ne). Pokud je nádoba plná, přejděte ke kroku 1. Pokud nádoba není zcela plná, pokračujte.

3. Stiskněte tlačítko ▼ **(NO)** (Ne), pokud nádoba není zcela naplněná.

Řídicí jednotka zobrazí FILLING (Plnění), když se čerpadlo znovu spustí. Když se čerpadlo zastaví, řídicí jednotka zobrazí hlášení IS VAT FULL? (JE VANA PLNÁ?), střídající se s YES NO (Ano/Ne). Pokud je nádoba plná, přejděte ke kroku 1. Pokud nádoba není zcela plná, pokračujte.

4. Stiskněte tlačítko ▼ **(NO)** (Ne), pokud nádoba není zcela naplněná.
   Pokud je toto šestý výskyt neúplné filtrace, přejděte ke kroku 8.

Řídicí jednotka zobrazuje CHANGE FILTER PAPER? (VYMĚNIT FILTRAČNÍ PAPÍR?), střídající se YES NO (Ano/Ne) a alarm.

5. Stiskněte tlačítko ▲ **(YES)** (Ano) a pokračujte.

Stisknutím tlačítka ▼ **(NO)** (ne) budete moci vrátit fritézu do režimu

vaření ve většině případů na čtyři minuty nebo 15 minut, pokud použitelnost papíru uplynula*. Krok je ukončen hlášením CHANGE FILTER PAPER? (VYMĚNIT FILTRAČNÍ PAPÍR?), střídající se YES NO (Ano/Ne). Tato sekvence se bude opakovat, dokud nebude zvoleno YES (Ano).

Řídicí jednotka zobrazuje REMOVE PAN (Vyjmout vanu).

***POZNÁMKA**: Pokud uplyne interval výměny filtračního papíru, normálně každých 25 hodin, opakuje se zpráva CHANGE FILTER PAPER? každých 15 minut, namísto každých čtyř minut.

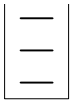
Řídicí jednotka FilterQuick™ ovládá poloautomatický filtrační systém na fritéze FilterQuick™. Po přednastaveném počtu varných cyklů zobrazí řídicí jednotka hlášení FILTROVAT NYNÍ?, které se bude střídat s ANO/NE. Pokud je vybrána možnost NE, nebo spustíte cyklus vaření, řídicí jednotka bude pokračovat v normálním provozu po nastavený počet vaření a pak vás vyzve k další filtraci. Výzva Filtrovat nyní je zobrazena, jakmile splněn počet vaření do výměny filtru. Kroky filtrace jsou popsány v příručce řídicí jednotky FilterQuick™. Všechny zprávy vyžadují potvrzení nebo vyčištění všech řídicích jednotek před započetím procesu filtrace.

4.4 Odstraňování poruch FilterQuick™ s filtračním systémem Fingertip

4.4.1 Neúplná filtrace

Pokud by se postup filtrace nezdařil po výměně filtračního papíru nebo desky, vygeneruje se chybová zpráva.

Po ukončení plnění zobrazí řídicí jednotka hlášení JE VANA PLNÁ?, střídající se s ANO/NE. Deska MIB zobrazuje tři vodorovné čáry.



1. Když je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ▲ ANO. Řídicí jednotka se vrátí do klidového režimu nebo se vypne.

Pokud nádoba není zcela naplněná, pokračujte dalším krokem.

2. Stiskněte tlačítko ▼ NE, pokud nádoba není zcela naplněná.

Řídicí jednotka zobrazí PLNÍ, když se čerpadlo znovu spustí. Když se čerpadlo zastaví, řídicí jednotka zobrazí hlášení JE VANA PLNÁ?, střídající se s ANO/NE. Pokud je nádoba plná, přejděte ke kroku 1. Pokud nádoba není zcela plná, pokračujte.

3. Stiskněte tlačítko ▼ NE, pokud nádoba není zcela naplněná.

Řídicí jednotka zobrazí PLNÍ, když se čerpadlo znovu spustí. Když se čerpadlo zastaví, řídicí jednotka zobrazí hlášení JE VANA PLNÁ?, střídající se s ANO/NE. Pokud je nádoba plná, přejděte ke kroku 1. Pokud nádoba není zcela plná, pokračujte.

4. Stiskněte tlačítko ▼ NE, pokud nádoba není zcela naplněná. Pokud je toto šestý výskyt neúplné filtrace, přejděte ke kroku 8.

Řídicí jednotka zobrazuje VYMÍT FILTRAČNÍ PAPÍR?, střídající se ANO/NE a alarm.

5. Stiskněte tlačítko ▲ ANO a pokračujte.

Stisknutím tlačítka ▼ NE budete moci vrátit fritézu do režimu vaření ve většině případů na čtyři minuty nebo 15 minut, pokud použitelnost papíru uplynula*. Krok je ukončen hlášením VYMÍT FILTRAČNÍ

PAPÍR?, střídající se ANO/NE. Tato sekvence se bude opakovat, dokud nebude zvoleno ANO.

Řídicí jednotka zobrazuje VYJMOUT VANU.

*__POZNÁMKA__: Pokud uplyne interval výměny filtračního papíru, normálně každých 25 hodin, opakuje se zpráva CHANGE FILTER PAPER? každých 15 minut, namísto každých čtyř minut.

6. Vyjměte nádobu. Řídicí jednotka zobrazí změny CHANGE PAPER (Vyměnit papír). Vyměňte filtrovací vložku a zajistěte, aby vložka filtru byla vytažena dopředu ven ze skříně po dobu alespoň 30 sekund. Jakmile je vana vytažena 30 sekund, řídicí jednotka zobrazí OFF (Vypnuta). Zkontrolujte, zda je vana suchá a správně sestavená. Zatlačte filtrační vanu zpět do fritézy. Zkontrolujte, zda se na desce MIB rozsvítí „A“.

7. Zapněte řídicí jednotku. Řídicí jednotka zobrazuje teplotu fritézy, dokud fritéza nedosáhne nastavené hodnoty.

8. Pokud dojde k chybě filtrace šestkrát po sobě, zpětný ventil se uzavře a řídicí jednotka zobrazí SERVICE REQUIRED (Vyžaduje se údržba) s YES (Ano) a alarm.

9. Stiskněte tlačítko ▲ **(YES)** (Ano), vypněte tak alarm a pokračujte.

Řídicí jednotka SYSTEM ERROR (Chyba systému) a chybovou zprávu po dobu 15 sekund, která se bude střídat s SYSTEM ERROR FIXED (Systémová chyba opravena) s YES NO (Ano/Ne).

10. Stiskněte tlačítko ▼ **(NO)** (Ne) a pokračujte ve vaření. Zavolejte technikovi FAS pověřenému opravami, aby fritézu opravil a znovu nastavil. Chyba se bude zobrazovat každých 15 minut, dokud problém není odstraněn. Poloautomatická filtrace a automatické doplňování jsou vypnuty, dokud není fritéza resetována.

4.5 Filtr je používán

Když se řídicí jednotce zobrazí FILTER BUSY (Filtr je používán), systém čeká na filtrování další vany nebo na vynulování chyby řídicí jednotky. Počkejte 15 minut, abyste zjistili, zda se problém napraví. Pokud k tomu nedojde, kontaktujte zástupce FAS.

⚠ NEBEZPEČÍ

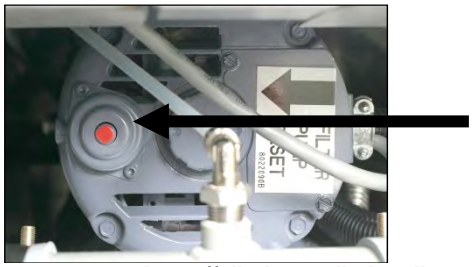
Nevypouštějte více než jednu fritovací pánev současně do zabudované filtrační jednotky, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

⚠ 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 na další straně).

⚠ 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.



Spínač pro opakované spuštění filtračního čerpadla

4.6 Vypouštění a doplňování van, likvidace oleje

Když olej na vaření vyžaduje výměnu, vypusťte jej do vhodné nádoby pro přepravu do odpadní nádoby. (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.) **Do SDU nevypouštějte roztok pro důkladné čištění (vyvaření)**. **POZNÁMKA:** Pokud používáte SDU vyrobenou před lednem 2004, je potřeba sundat víko filtrovací nádoby, aby bylo možné jednotku umístit pod výpusť. Pokud chcete sejmout kryt, mírně nadzvedněte přední hranu, nadzvedněte krycí plášť a odstraňte kryt ze skříně. Konkrétní provozní pokyny naleznete v materiálech dodaných s vaší jednotkou pro likvidaci tuku. Pokud jednotka na likvidaci pokrmových tuků není k dispozici, nechte olej vychladnout na 38 °C a potom jej vypusťte do KOVOVÉ nádoby o objemu 15 litrů nebo větším, abyste zabránili rozlití oleje. Pokud používáte velkoobjemový systém oleje, postupujte podle pokynů pro likvidaci a plnění v příručce řídicí jednotky FilterQuick 8197289.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ

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

⚠ 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. Při vypouštění a filtrování oleje mějte na sobě odpovídající bezpečnostní výbavu.

⚠ VÝSTRAHA

Do SDU NIKDY nevypouštějte roztok pro důkladné čištění (vyvaření). Roztok po hlubokém čištění (vyvaření) může SDU poškodit.

1. Přepněte spínač napájení řídicí jednotky do polohy **OFF** (Vypnuto).

2. Vyjměte mísu s filtrem a umístěte SDU nebo KOVOVOU nádobu s uzavíratelným krytem o objemu 15 litrů nebo větším pod vypouštěcí trubku fritézy, abyste mohli vypustit oleje. KOVOVÁ nádoba musí odolat vysoké teplotě oleje a být určena k uchovávání horkých tekutin.

3. Postupujte podle pokynů pro likvidaci nebo vypouštění oleje v příručce řídicí jednotky FilterQuick™. Pokud se vypouštěcí ventil ucpe drobky jídel, použijte k jeho pročištění nástroj Fryer's Friend (ve tvaru pohrabáče).

⚠ NEBEZPEČÍ

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

4. Po vypuštění oleje odstraňte z fritovací nádoby všechny drobky jídla a zbytky oleje. BUĎTE OPATRNÍ, tento materiál může stále způsobit vážné popáleniny, dostane-li se do přímého kontaktu s kůží.

5. Pečlivě zavřete vypouštěcí ventil a fritovací nádobu naplňte čistým filtrovaným nebo čerstvým olejem nebo tukem po okraj rysky OIL-LEVEL (Hladina oleje).

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
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 rozstřikování 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 Zkontrolujte fritézu a příslušenství, zda nejsou poškozené – denně

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 Vnitřek i vnějšek skříně fritézy čistěte každý den

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

Vyčistěte exteriér skříně fritézy čistou, vlhkou utěrkou namočenou v roztoku saponátu. Otřete jej čistou, vlhkou utěrkou.

5.2.3 Každý den vyčistěte filtrační systém FilterQuick™

⚠ 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 FilterQuick™ 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. Přesvědčte se, že kruhová těsnění na předním díle filtrační nádoby jsou přítomna a v dobrém stavu.

5.2.4 Vyčistěte filtrační nádobu, odnímatelné součásti a příslušenství.

Zuhelnatělý olej se bude usazovat i ve filtrační nádobě a v odnímatelných součástech, jako jsou koše, tácky na usazeniny nebo rybí pláty.

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

5.3 KAŽDOTÝDENNÍ KONTROLA A SERVIS

5.3.1 Vypouštění, 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.

Používáním fritézy se po určitém časovém období na vnitřní části fritovací pánve také vytvoří tvrdý povlak zkaramelizovaného oleje na vaření. Tyto usazeniny je třeba pravidelně odstraňovat, abyste zachovali účinnost fritézy.
Další informace o čištění fritovací nádoby a filtru naleznete v příručce k řídicí jednotce FilterQuick™.

5.3.2 Čištění fritovací nádoby pomocí horkého čištění (vyvaření) nebo studeného čištění (studené namáčení)

Při běžném používání vaší fritézy se po stranách fritovací nádoby bude postupně usazovat zuhelnatělý olej. Tato tenká vrstva by měla být pravidelně odstraňována pomocí horkého čištění (vyvaření) nebo studeného čištění (studené namáčení). Další informace o čištění fritovací nádoby naleznete v příručce k řídicí jednotce FilterQuick™.

⚠ VÝSTRAHA

Před provedením horkého čištění (vyvaření) nebo studeného čištění (studené namáčení) zajistěte, aby sousední vany obsahující olej byly vypnuté a zakryté, zabráníte tím zranění.

Chcete-li vyčistit všechny fritovací nádoby současně, zlikvidujte veškerý olej podle pokynů v příručce k řídicí jednotce FilterQuick™. Jakmile je tento olej zlikvidován, postupujte podle pokynů níže.

1. Naprogramujte tlačítko produktu na 90 °C a postupujte podle pokynů na nádobě čisticího prostředku.
2. Jakmile je dokončeno míchání roztoku, vypněte řídicí jednotku.

3. Vyjměte mísu s filtrem a umístěte KOVOVOU nádobu s uzavíratelným víkem o objemu 15 litrů nebo větším pod fritézu, abyste mohli vypustit vyvařovací roztok. KOVOVÁ nádoba musí odolat vysoké teplotě oleje a být určena k uchovávání horkých tekutin.
4. Vypusťte roztok pomocí odtoku do vany podle pokynů v příručce k řídicí jednotce FilterQuick™ a důkladně vyčistěte fritovací nádoby.

⚠ VÝSTRAHA

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

⚠ VÝSTRAHA

NIKDY nevypouštějte čisticí 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.

⚠ NEBEZPEČÍ

Pokud vypouštíte čisticí roztok do vhodné KOVOVÉ nádoby, ujistěte se, že nádoba má objem 15 litrů nebo více; v opačném případě by mohlo dojít k přetečení horké tekutiny a poranění.

5. Doplňte fritézu čistou vodou. Dvakrát fritézu opláchněte, vypusťte a otřete čistou utěrkou. Před naplněním fritézy olejem z ní a z topných prvků důkladně odstraňte veškerou vodu až k dolní rysce hladiny oleje.

⚠ NEBEZPEČÍ

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

5.4 MĚSÍČNÍ KONTROLA A SERVIS

5.4.1 Kontrola přesnosti nastavení řídicí jednotky FilterQuick™

1. Do oleje vložte čidlo termometru nebo pyrometru tak, aby se čidlo dotýkalo snímače teploty fritézy.

2. Když řídicí jednotka zobrazí READY (Připraven) (signalizující, že obsah fritovací pánve je v rozsahu pro vaření), jedním stisknutím tlačítka teploty zobrazte teplotu oleje, tak jak ji naměřil snímač teploty, a nastavenou hodnotu. Nastavená hodnota je označena teplotou se symbolem stupně.

3. Poznamenejte si teplotu naměřenou termometrem nebo pyrometrem. Naměřené hodnoty teploměru a pyrometru by se od sebe neměly lišit o více než 3 °C. Pokud tomu tak nebude, obraťte se na výrobcem pověřené servisní středisko.

5.5 ČTVRTLETNÍ KONTROLA A SERVIS

5.5.1 Výměna těsnicích kroužků

Další informace o kontrole o-kroužků naleznete na straně 4-2.

5.6 JEDNOROČNÍ/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:

5.6.1 Fritéza

- Kontrola, zda na skříni není nadbytečný olej vevnitř a venku, vepředu 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 naklápěcí mechanismus řádně pracuje při zdvihání a spouštění 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 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.
- Zkontrolujte, zda součástky ve skříni s elektrickými součástkami a součástky stykačové skříně (tj. řídicí jednotka/řídicí 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 dotažená a v dobrém stavu.

5.6.2 Filtrační systém FilterQuick™

- 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 drobky nashromáždilo velké množství drobků, informujte majitele/provozovatele, že košík na drobky 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 vyprázdněnou filtrační vanou přepněte každou vanu do režimu plnění vany z mísy (viz strana 1-15 příručky FilterQuick) a to postupně. Ověřte řádnou funkci každého vratného ventilu oleje aktivací čerpadla filtru pomocí volby vrátit do mísy. Ověřte, zda se čerpadlo zaktivuje a že se objeví bublinky v oleji na vaření příslušné fritovací pánve.

– Ověřte, zda je mísa filtrování řádně připravená k filtrování, pak vypustit z fritovací pánve olej zahřátý nad 149 °C (do mísy na filtrování pomocí volby vypustit do mísy (viz příručka řídicí jednotky FilterQuick). Nyní pomocí volby naplnit pánev z mísy (viz příručka řídicí jednotky FilterQuick) pusťte veškerý olej zpět do fritovací pánve (pozná se podle bublinek v oleji na vaření). Když se veškerý olej vrátí, stiskněte tlačítko šipky nahoru. Fritovací pánev by se měla naplnit přibližně za 2 minuty a 30 sekund.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
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 zástupci pro servis nebo na HORKOU LINKU Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Ověřte, zda jsou elektrické kabely zapojené a jističe zapnuté.
- Zkontrolujte vypouštěcí ventily fritovací nádoby, 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 údržby 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 Odstraňování problémů

6.2.1 Problémy s řídicí jednotkou a topením

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Na řídicí jednotce se nic nezobrazuje.	A. Řídicí jednotka není zapnutá.	A. Zapněte řídicí jednotku stiskem spínače ON /OFF (zapnout/vypnout).
	B. Do fritézy nejde proud.	B. Ověřte, zda je napájecí kabel řídicí jednotky zapojený a zda nejsou vypadlé jističe.
	C. Vadná řídicí jednotka nebo jiná součást.	C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje IS VAT FULL (JE VANA PLNÁ)? YES NO (Ano/Ne) po filtraci.	A. Normální po filtrování. B. Olej může být ve filtrační vaně.	A. Stiskněte tlačítko ▲ (YES) (Ano), je-li vana plná, jinak stiskněte tlačítko ▼ (NO)(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 ▲ (YES) (Ano) a postupujte podle výzev výměny filtračního papíru.
Fritéza se nezahřívá.	A. Hlavní napájecí kabel není zapnutý.	A. Ověřte, zda je hlavní napájecí kabel a kabel na 120 V dobře usazen ve své zásuvce, uchycen na svém místě a zda nejsou vyhozené jističe.
	B. Závada řídicí jednotky.	B. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
	C. Došlo k selhání jedné nebo několika jiných součástí.	C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Fritéza se opakovaně zapíná a vypíná při prvním spuštění.	Fritéza se nachází v cyklu rozpouštění.	To je normální činnost. Bude to pokračovat, dokud teplota fritézy nedosáhne 82 °C.
Fritéze se zahřívá dokud vysoký limit neprovede vypnutí s indikátorem zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Došlo k selhání teplotního čidla nebo ovladače.	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 displeje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Řídicí jednotka zobrazí LOW TEMP (Nízká teplota).	Teplota fritovací nádoby je při nečinnosti nižší než 17 °C nebo je při smažení nižší než 25 °C.	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 v nesprávnou teplotní stupnici (Fahrenheit nebo Celsius).	Naprogramována nesprávná volba displeje.	Fritézy používající řídicí jednotky FilterQuick 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.
Řídicí jednotka zobrazuje HI TEMP (Vysoká teplota).	Teplota fritovací nádoby je vyšší než 4 °C.	Stiskněte napájecí tlačítko a vypněte fritézu, pak ji nechte před zapnutím vychladnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazí HOT-HI-1 (Horká horní 1).	Teplota fritovací nádoby je vyšší než 210 °C nebo 202 °C v zemích ES.	Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FAS.
Řídicí jednotka zobrazuje HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Porucha horního limitu, odpojit napájení).	Nepracuje omezení horního limitu	Okamžitě fritézu vypněte a kontaktujte FAS (Servisní středisko pověřené výrobcem Frymaster).
Řídicí jednotka zobrazí TEMP PROBE FAILURE (Porucha snímače teploty).	Problém s obvodem měření teploty včetně sondy, nebo poškození kabeláže řídicí jednotky nebo konektoru.	Okamžitě fritézu vypněte, zavolejte FAS (Servisní středisko pověřené výrobcem Frymaster) a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazí HEATING FAILURE (Porucha topení).	Závada řídicí jednotky, závada desky rozhraní, otevřený termostat pro horní limit.	Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Indikátor zahřívání je zapnutý, ale fritéza se nezahřívá.	Je odpojený třífázový napájecí kabel nebo je vyhozený jistič obvodu.	Ověřte, zda je hlavní napájecí kabel dobře usazen ve své zásuvce, uchycen na svém místě a zda nejsou vyhozené jističe. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Řídicí jednotka zobrazuje RECOVERY FAULT? YES **(Porucha obnovení/Ano) a ozývá se zvukové znamení.**	Čas obnovení převyšuje maximální časový limit.	Vynulujte chybu a vypněte výstražný signál stisknutím tlačítka ▲ (YES) (Ano). Maximální čas obnovení elektrického modelu je 1:40. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka se zablokuje.	Chyba řídicí jednotky.	Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazí SERVICE REQUIRED (Vyžaduje se servis) následované chybovým hlášením**.**	Vyskytla se chyba vyžadující servisního technika.	Stiskněte tlačítko ▲ (YES) (Ano), pokud je problém odstraněn, nebo tlačítko ▼ (NO) (Ne) a pokračujte ve vaření, pak kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. V některých případech nemusí být režim vaření dostupný.

3.2.6 Problémy filtrování

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Fritézu filtruje po každém cyklu smažení.	Nastavení výzvy filtru je nesprávné.	Změňte nastavení výzvy filtru.
Funkce nabídky filtru se nespustí, nebo řídicí jednotka zobrazuje WAIT FOR FILTER **(Čekání na filtr).**	A. Teplota je příliš nízká, nebo řídicí jednotka zobrazuje OFF (Vypnuto). B. Stále probíhá jiná funkce. C. Jednotka MIB nevynulovala kontrolní systém. D. Zprávy nebo chyby jiných řídicích jednotek. E. Filtrační vana není zcela připojená.	A. Zkontrolujte, zda je fritéza na nastavené hodnotě před spuštěním; zkontrolujte, zda je řídicí jednotka ZAPNUTÁ. B. Počkejte se zahájením další funkce, dokud neskončí cyklus předcházejícího filtrování. C. Vyčkejte jednu minutu a opakujte znovu. D. Vynulujte zprávy nebo chyby jiných řídicích jednotek. E. Zkontrolujte, zda je filtrační vana ve vyhrazené poloze a zcela zasunutá do fritézy, a zda je na desce MIB zobrazeno „A“.
Řídicí jednotka zobrazuje FLT DYLD NEBO POL DLYD.	Probíhá další funkce, nebo byl vyřazen filtr.	Vyčkejte na dokončení předchozí funkce a pak spusťte další filtrační cyklus, nebo vyberte odpověď „YES“ (Ano) na otázku „FILTER NOW?“ (Filtrovat nyní?), pokud se na jiné řídicí jednotce zobrazí.
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 4-3). C. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Filtrační čerpadlo pracuje, ale průtok vratného oleje je příliš pomalý.	A. Nesprávně nainstalované nebo připravené součásti filtrační nádoby nebo studený olej.	A. 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 / CONFIRM (Olej ve vypouštěcí vaně/Potvrďte)	Otevřený vypouštěcí ventil, nebo olej ve vypouštěcí vaně.	Stiskněte tlačítko ▲ (CONFIRM) (Potvrdit) a postupujte podle pokynů pro FILL VAT FROM DRAIN PAN (Plnění vany z vypouštěcí vany).
Ventil pro vypouštění nebo zpětný ventil zůstává otevřený.	A. Závada panelu AIF. B. Závada servoovladače.	Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazuje INSERT PAN (Vložit vanu).	A. Mísa s filtrem není plně usazena do fritézy. B. Chybí magnet mísy s filtrem. C. Závada spínače mísy s filtrem.	A. Vytáhněte mísu s filtrem a plně ji vložte zpět do fritézy. B. Zajistěte, aby magnet mísy s filtrem byl na místě a nahraďte jej, pokud chybí. C. Pokud je magnet mísy s filtrem plně proti spínači a řídicí jednotka nadále zobrazuje INSERT PAN (Vložit vanu), je pravděpodobně závadný spínač.
Nespouští se poloautomatické filtrování.	A. Příliš nízká hladina oleje. B. Zkontrolujte, zda panel MIB není v manuálním režimu. C. Zkontrolujte, zda není poškozený kryt MIB a zda netlačí na tlačítka. D. Došlo k závadě relé filtru.	A. Ujistěte se, že hladina oleje je nad senzorem horní hladiny oleje. B. Zkontrolujte, zda je panel MIB v automatickém režimu „A“. Zapněte a vypněte fritézu. C. Sundejte a nahraďte kryt a ověřte, zda nezačne filtrování. D. Kontaktujte FAS a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka zobrazí hlášení FILTER BUSY (Probíhá filtrování).	Stále probíhá cyklus dalšího filtrování nebo výměny filtračního papíru.	Počkejte se zahájením dalšího cyklu filtrování, dokud neskončí cyklus předcházejícího filtrování. Na výzvu vyměňte filtrační papír.

6.4.2 Problémy zvedání koše

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Pohyb výtahu koše je trhavý a/nebo hlučný.	Tyče výtahu koše je třeba namazat.	Naneste lehkou vrstvu maziva Lubriplate™ nebo podobného lehkého bílého mazacího tuku na tyč a kluzné plochy.

6.5.2 Problémy s automatickým doplňováním oleje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Nedojde k doplnění oleje do fritovacích pánví.	A. Okolo snímače jsou usazeny pevné nečistoty. B. Teplota fritézy je příliš nízká. C. Olej je příliš chladný. D. V JIB došel olej E. Fritéza mohla být odpojena od napájení, nebo fritéza se skříní ATO nemusí být napájena. F. Vyžaduje se servisní zásah, vyskytla se chyba.	A. Odstraňte pevné nečistoty z otvoru okolo snímače. B. Teplota fritézy musí být na nastavené hodnotě. C. Zajistěte, aby teplota oleje v JIB byla vyšší než 21 °C. D. Zkontrolujte, zda v JIB nedošel olej a zda je přívodní potrubí v JIB. Vyměňte JIB a na výzvu stiskněte tlačítko ▲, pak stiskněte a podržte ORANŽOVÉ resetovací tlačítko deset (10) sekund a resetujte doplňovací systém. Pokud problém přetrvává, kontaktujte FAS a požádejte o pomoc. E. Zkontrolujte zástrčky, jističe a spínače. F. 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 TOPOFF OIL EMPTY / **DOPLNIT, CHYBÍ OLEJ /** CONFIRM (POTVRDIT)	Doplňte olej do prázdného systému.	Naplňte doplňovací systém olejem a stiskněte tlačítko ▲ (CONFIRM) (Potvrdit). Jakmile vyměníte JIB, stiskněte a podržte oranžové resetovací tlačítko deset (10) sekund a resetujte doplňovací systém.

6.6.2 Kódy chybového protokolu (pouze pro řídicí jednotku FilterQuick™)

Kód	Chybová zpráva	Vysvětlení
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (CHYBA - SELHÁNÍ SNÍMAČE TEPLOTY)	Hodnota čidla teploty mimo rozsah
E04	HI 2 BAD (VADNY HORNI 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 (SELHANI OHŘÍVÁNÍ)	Vadná součást, například řídicí jednotka, deska rozhraní, ventil plynu, modul zapalování nebo otevřený horní limit.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (CHYBA SOFTWARU MIB)	Vnitřní chyba softwaru desky MIB
E08	ERROR ATO BOARD (CHYBA DESKY ATO)	Uvolněné připojení desky ATO, vadná deska ATO
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (CHYBA ČERPADLO NEPLNÍ)	Znečištěný papír/vložka, je nutné ji vyměnit nebo byla vyřazena; problém s čerpadlem filtru
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (CHYBA - VYPOUŠTĚCÍ VENTIL NENÍ OTEVŘENÝ)	Došlo k pokusu o otevření vypouštěcího ventilu, chybí potvrzení
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (CHYBA - VYPOUŠTĚCÍ VENTIL NENÍ ZAVŘENÝ)	Došlo k pokusu o uzavření vypouštěcího ventilu, chybí potvrzení
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (CHYBA - ZPĚTNÝ VENTIL NENÍ OTEVŘENÝ)	Došlo k pokusu o otevření zpětného ventilu, chybí potvrzení
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (CHYBA - ZPĚTNÝ VENTIL NENÍ ZAVŘENÝ)	Došlo k pokusu o uzavření zpětného ventilu, chybí potvrzení
E14	ERROR AIF BOARD (CHYBA DESKY ATO)	MIB detekuje chybějící desku AIF, vadná deska AIF
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
E16	ERROR AIF PROBE (CHYBA ČIDLA AID)	Hodnota AIF RTD mimo rozsah
E17	ERROR ATO PROBE (CHYBA ČIDLA ATO)	Hodnota ATO RTD mimo rozsah
E20	INVALID CODE LOCATION (NEPLATNE UMÍSTĚNÍ KÓDU)	Vyjmutá SD karta během aktualizace
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (Chyba postupu filtračního papíru (Vyměňte filtrační papír))	Časovač 25 hodin uplynul, nebo je znečištěn filtr, který může způsobovat neúplné vyčištění.
E22	OIL IN PAN ERROR (CHYBA OLEJ V MISE)	Olej může být ve filtrační vaně.
E25	RECOVERY FAULT (ZAVADA OBNOVENÍ)	Cas obnovení převyšuje maximální časový limit. Obnovení by v případě plynového zařízení nemělo překročit 2:25.
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.)
E28	HIGH TEMP ALARM (VYSTRAHA VYSOKÉ TEPLOTY)	Teplota oleje převýšila o 22,2 °C nastavenou hodnotu. Pokud se teplota bude dále zvyšovat, horní limit vypne hořák, jakmile teplota dosáhne 425 °F (218 °C), nebo 395 °F (202 °C) v zemích ES.

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 řídicí jednotka při testování zobrazí zprávu 1>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 3>MAIN MENU (HLAVNÍ NABÍDKA) následovaná PRODUCT SETUP (NASTAVENÍ PRODUKTU).
2. Stiskněte tlačítko levé šipky (◀), dokud se nezobrazí TECH MODE (TECHNICKÝ REŽIM).
3. Stiskněte tlačítko zaškrtnutí (✓).
4. Zadejte 3000.
5. Stiskněte tlačítko levé šipky (◀), dokud se nezobrazí HI LIMIT TEST (TEST HORNÍHO LIMITU).
6. Stiskněte tlačítko zaškrtnutí (✓).

Řídicí jednotka zobrazuje HIGH LIMIT YES/NO (HORNÍ LIMIT ANO/NE).

7. Stiskněte tlačítko se šipkou nahoru (▲).

8. Řídicí jednotka zobrazí PRESS AND HOLD CHECK (STISKNĚTE A DRŽTE TLAČÍTKO SE SYMBOLEM ZATRŽENÍ).

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

Vana se začne zahřívat. Řídicí jednotka během testu zobrazí skutečnou teplotu vany.
Fritéza pokračuje v zahřívání, dokud není dosaženo horního bezpečnostního limitu. K tomu obvykle dojde, když teplota dosáhne 217 až 231 pro bezpečnostní limity mimo Evropskou unii (CE) a 207 až 219 pro bezpečnostní limity v Evropské unii (CE).

Jakmile je dosaženo bezpečnostního limitu, řídicí jednotka zobrazí HELP HI-2 (Pomoc limit 2) střídající se se skutečnou teplotou (například **204C**).

10. Uvolněte tlačítko (✓).

Při neúspěšném testu bezpečnostního limitu řídicí jednotka zobrazí HIGH LIMIT FAILURE (PORUCHA HORNÍHO LIMITU), střídající se s DISCONNECT POWER (ODPOJIT NAPÁJENÍ). Pokud k tomu dojde, vypněte fritézu, odpojte napájení a okamžitě zavolejte servis.

Vana se přestane zahřívat a řídicí jednotka zobrazí nastavenou teplotu střídající se se skutečnou teplotou (například **204C**) dokud teplota nepoklesne pod 204 °C.

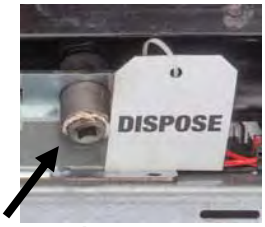
11. Stiskněte softwarové tlačítko napájení a zrušte alarm a pak přepněte do VYPNUTÉHO REZIMU (OFF).

12. Postupujte podle pokynů pro likvidaci oleje.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
DODATEK A: POKYNY PRO VELKÉ OBJEMY OLEJE

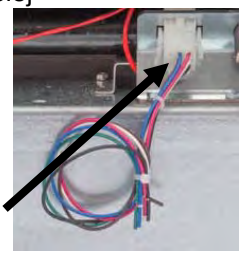
A.1.1 Systémy pro velké objemy oleje

Systémy s velkými nádržemi na olej používají nádrže, které bývají obvykle v zadní části restaurace a bývají připojeny k zadnímu potrubí fritézy. Odpadní olej je odčerpán z fritézy přes spojku umístěnou na zadní straně zařízení a označenou DISPOSE (LIKVIDACE) (viz obrázek 1). Odčerpání je provedeno do likvidačních nádrží a ze zásobních nádrží je do fritézy načerpán čerstvý olej, přes spojku umístěnou na zadní straně a označenou FILL (PLNĚNÍ) (viz obrázek 2). Připojte spojky velkoobjemových zásobníků ke spojce na zadní straně fritézy (viz obrázek 3). Schéma elektrického zapojení je umístěno na další straně.



Přípoj na odpadní olej **Obrázek 1**

Obrázek 2 Připojení čerstvého oleje

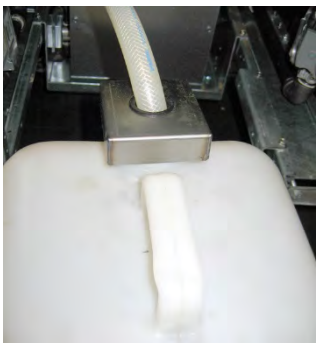


Připojení kabeláže velkoobjemových zásobníků **Obrázek 3**

⚠ VÝSTRAHA:
Do JIB nepřidávejte HORKÝ nebo POUŽITÝ olej.

Po změně nastavení čerstvého nebo odpadního oleje na velké objemy je důležité, aby systém fritézy byl úplně vypnut a zapnut.

Fritézy FilterQuick™ 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 obrázek 4).



Obrázek 4

Mžikový spínač používaný k resetování systému ATO je používán k plnění nádoby do velkoobjemového systému oleje. Po vynulování displeje TOP OFF EMPTY (Doplnit, prázdná), stisknutí a podržení mžikového tlačítka nad JIB umožňuje naplnění nádoby z velkoobjemových zásobníků oleje (viz obrázek 5).

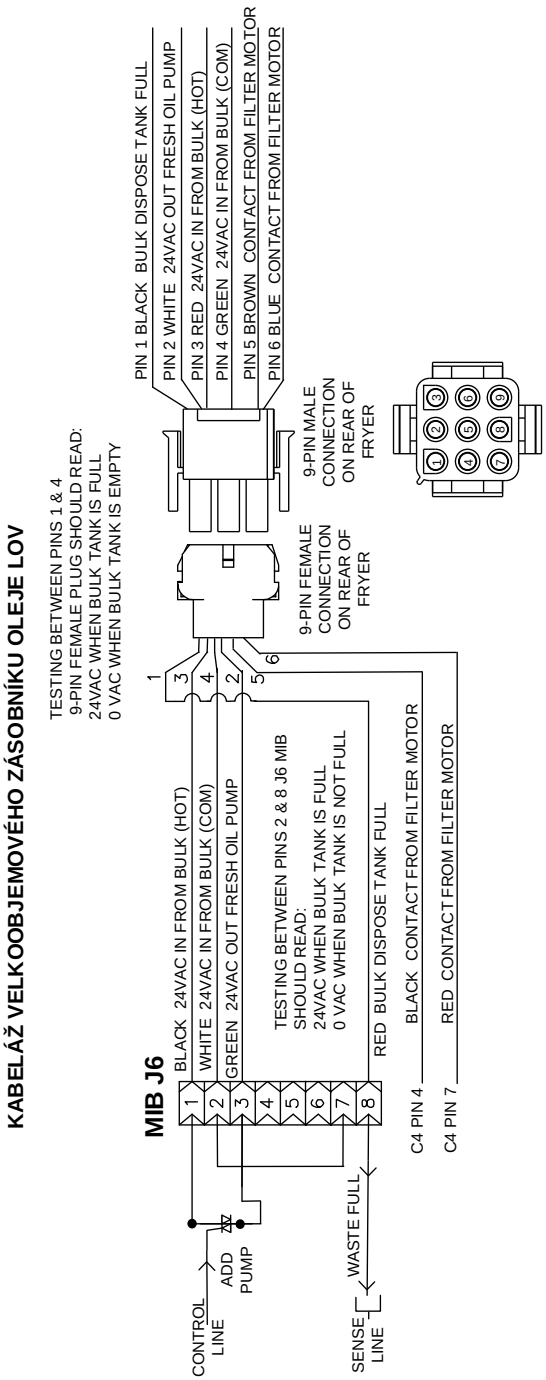
Pokud chcete nádobu doplnit, stiskněte resetovací tlačítko JIB, dokud se nádoba nedoplní a pak jej pusťte.*

Obrázek 5

Pokyny pro plnění nádoby z velkoobjemového zásobníku naleznete v příručce pro řídicí jednotku FilterQuick, kapitola 1.9.8, strana 1-16.

*** POZNÁMKA:** Od okamžiku stisknutí tlačítka JIB trvá asi 12 sekund spuštění čerpadla čerstvého oleje z velkoobjemového zásobníku. Než se hladina v JIB začne zvedat, trvá to asi 20 sekund. Naplnění JIB trvá typicky asi tři minuty. Naplnění dělené vany trvá asi jednu minutu a kompletní naplnění vany trvá asi dvě minuty.

A.1.2 Kabeláž velkoobjemového zásobníku oleje



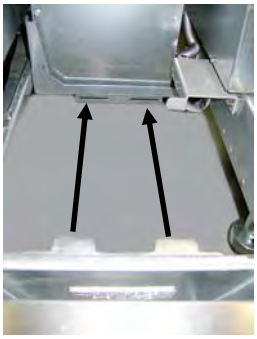
⚠ VÝSTRAHA

Fritéza FilterQuick™ bude pracovat POUZE se systémy pro velké objemy oleje, pokud jsou vybaveny tříkolíkovým plovákovým spínačem. Pokud je plovákový spínač starší dvoupólový, kontaktujte dodavatele oleje. Tyto plovákové spínače mají specifickou polaritu, která může zkratovat zemnění a poškodit desku MIB.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
DODATEK B: Příprava JIB s možností pokrmového tuku

1. Otevřete pravé dveře fritézy a demontujte držák ve skříni JIB.
2. Upevněte montážní držák k dolní straně vzpěry skříně ATO s pomocí matic. Viz obrázek 1.
3. Umístěte rozpouštěč před skříň.
4. Zasuňte výčnělky rozpouštěče do vodicích drážek. Viz obrázek 2.
5. Jakmile je rozpouštěč vložen do vodícího držáku, vložte vnitřní zásobní vanu oleje do tácu. Viz obrázek 3.
6. Položte víko rozpouštěče na jednotku a zasuňte spojku sací trubky oleje do protikusu. Viz obrázek 4.
7. Pomocí dodaných šroubů upevněte rozpouštěč na obou stranách k dolní části kolejnic pomocí stávajících otvorů. Viz obrázek 5.
8. Na zadní straně rozpouštěče upevněte bílé dvoukolíkové konektory a připojte černý konektor k výstupní skříni podle obrázku 6.
9. Zkontrolujte, zda je napájecí spínač v poloze „ON“ (Zapnuto). Viz obrázek 7.

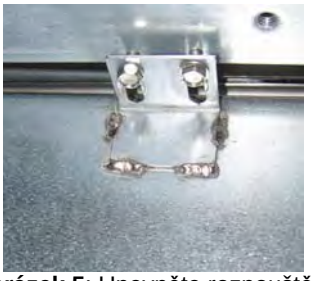
Obrázek 1: Upevněte montážní držák k dolní straně vzpěry skříně ATO.



Obrázek 2: Umístěte rozpouštěč do skříně a vložte výčnělky do vodicích drážek.

Obrázek 3: Vložte vnitřní zásobní nádobu oleje do rozpouštěče.

Obrázek 4: Položte víko na nádobu a zasuňte spojku sací trubky oleje do protikusu.



Obrázek 5: Upevněte rozpouštěč ke kolejnicím na obou stranách.

Oranžové tlačítko resetuje systém po zobrazení nízkého stavu oleje.

Obrázek 6: Upevněte dvoukolíkové bílé konektory a připojte černý konektor k výstupní skříni podle obrázku. *** Povšimněte si, že poloha černého konektoru se může lišit od fotografie.**

Napájecí spínač rozpouštěče.

Obrázek 7: Sestavený rozpouštěč je zobrazen ve stanovené poloze.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA FILTERQUICK™ ŘADY FQE30
DODATEK C: Použití rozpouštěče ztuženého pokrmového tuku

- 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. Zpráva o nízké zásobě 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 resetovacího tlačítka resetujte 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.
- Napájecí spínač rozpouštěče je rovněž použit jako resetovací spínač, pokud je dosaženo horního limitu teploty.

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

TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197290 06/2022