

Séria BIELA14-T

Elektrická fritéza LOV™ Gen III



Návod na inštaláciu, obsluhu a údržbu

Tento návod sa aktualizuje, keď sú zverejnené nové informácie a modely. Navštívte našu webovú stránku, kde nájdete najnovší návod. Táto kapitola o zariadení musí byť umiestnená v časti Fritéza *Návodu pre zariadenie*.



OBSAH

VÝSTRAHY A UPOZORNENIA.....	Strana ii
ZÁRUČNÉ PREHLÁSENIE.....	Strana v
ÚVOD	Strana 1-1
POKYNY PRE INŠTALÁCIU	Strana 2-1
PREVÁDZKOVÉ POKYNY	Strana 3-1
POKYNY PRE POČÍTAČ M4000	Strana 4-1
PREVÁDZKA SYSTÉMU INTEGROVANEJ FILTRÁCIE	Strana 5-1
PREVENTÍVNA ÚDRŽBA.....	Strana 6-1
ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV OPERÁTOROM.....	Strana 7-1
POKYNY PRE SYSTÉM RTI (OBJEMOVÝ SYSTÉM OLEJA).....	Strana A-1
PRÍPRAVA JIB S MOŽNOSŤOU PEVNÉHO STUŽENÉHO TUKU	Strana B-1
POUŽÍVANIE JEDNOTKY ROZPÚŠŤANIA PEVNÉHO STUŽENÉHO TUKU.....	Strana C-1
POUŽÍVANIE SNÍMAČA KVALITY OLEJA (OQS).....	Strana D-1

PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné horľavé pary a tekutiny v blízkosti tohto alebo akéhokoľvek iného



Číslo dielu: FRY_IOM_8197752 10/2022

Pokyny na pôvodný preklad Slovakian/Slovensky

VÝSTRAHA

PRED POUŽITÍM FRITÉZY SI POZORNE PREČÍTAJTE



UPOZORNENIE

AK POČAS ZÁRUČNEJ DOBY ZÁKAZNÍK POUŽIJE PRE TOTO ZARIADENIE FRYMASTER DEAN INÝ KOMPONENT AKO NEZMENENÝ NOVÝ ALEBO RECYKLOVANÝ KOMPONENT ZAKÚPENÝ PRIAMO OD SPOLOČNOSTI FRYMASTER DEAN, ALEBO OD KTORÉHOĽVEK Z JEJ AUTORIZOVANÝCH SERVISNÝCH STREDÍSK A/ALEBO UPRAVENÝ KOMPONENT, KTORÝ SA ODLIŠUJE OD ORIGINÁLNEJ VERZIE, TÁTO ZÁRUKA STRATÍ PLATNOSŤ. ĎALEJ, SPOL. FRYMASTER DEAN A JEJ POBOČKY NEBUDE ZODPOVEDNÁ ZA ŽIADNE REKLAMÁCIE, ŠKODY ALEBO ZÁKAZNÍKOVI VZNIKNUÉ NÁKLADY, KTORÉ SÚ PRIAMO ALEBO NEPRIAMO, ÚPLNE ALEBO ČIASTOČNE DÔSLEDKOM INŠTALÁCIE AKÉHOĽVEK UPRAVENÉHO DIELU A/ALEBO DIELU ZÍSKANÉHO Z NEAUTORIZOVANÉHO SERVISU.

UPOZORNENIE

Tento spotrebič je určený len pre profesionálne použitie a môže ho obsluhovať len kvalifikovaný personál. Inštaláciu, údržbu a opravy musí vykonať autorizovaný servis FRYMASTER DEAN (FAS) alebo iný kvalifikovaný odborník. Inštalácia, údržba alebo opravy nekvalifikovaným personálom môžu viesť k zániku záruky výrobcu. Definície kvalifikovaného personálu nájdete v kapitole 1 tejto príručky.

UPOZORNENIE

Toto zariadenie musí byť inštalované v súlade s príslušnými národnými a miestnymi predpismi krajiny a/alebo regiónu, v ktorom je spotrebič nainštalovaný. Špecifiká nájdete v POŽIADAVKÁCH NÁRODNÝCH PREDPISOV v kapitole 2 tohto návodu.

OZNÁMENIE ZÁKAZNÍKOM Z USA

Toto zariadenie má byť inštalované v súlade so základnými stavebnými predpismi úradu Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) v a súlade s manuálom pre sanitáciu potravinárskych služieb amerického úradu pre potraviny a liečivá (Food and Drug Administration.)

UPOZORNENIE

Tento spotrebič je určený na použitie v komerčných aplikáciách, napríklad v kuchyniach reštaurácií, jedální, nemocníc a v komerčných podnikoch, ako sú pekáre, mäsiarstvá atď, nie však na nepretržitú sériovú výrobu potravín.

UPOZORNENIE

Výkresy a fotografie použité v tomto návode sú určené na ilustráciu prevádzkových, čistiacich a technických postupov a nemusia byť v súlade s prevádzkovými postupmi na mieste.

OZNÁMENIE VLASTNÍKOM ZARIADENÍ VYBAVENÝCH OVLÁDAČMI NA DOTYKOVEJ OBRAZOVKE

USA

Toto zariadenie spĺňa podmienky časti 15 pravidiel FCC. Prevádzka podlieha nasledujúcim dvom podmienkam: 1) Toto zariadenie nesmie spôsobovať škodlivé rušenie a 2) Toto zariadenie musí prijímať akékoľvek prijaté rušenie vrátane rušenia, ktoré môže spôsobiť neželanú prevádzku. Aj keď je toto zariadenie overeným zariadením triedy A, bolo preukázané, že spĺňa limity triedy B.

KANADA

Toto digitálne zariadenie neprekračuje limity triedy A alebo B pre emisie rádiovej interferencie, ako je stanovené v norme ICES-003 kanadského ministerstva komunikácií.

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



NEBEZPEČENSTVO

Pri inštalácii musí byť tento spotrebič elektricky uzemnený v súlade s miestnymi predpismi alebo ak neexistujú miestne predpisy, s národnými elektrickými predpismi, ANSI/NFPA 70, kanadskými elektrickými predpismi, CSA C22.2 alebo príslušnými národnými predpismi krajiny, v ktorej sa inštaluje.

 VÝSTRAHA

Spotrebič sa musí inštalovať a používať takým spôsobom, aby nedochádzalo ku kontaktu vody s tukom alebo olejom.

 NEBEZPEČENSTVO

Nesprávna inštalácia, nastavenie, údržba alebo servis a neoprávnené zmeny alebo úpravy môžu mať za následok poškodenie majetku, zranenie alebo smrť. Pred inštaláciou alebo údržbou tohto zariadenia si dôkladne prečítajte inštalčné, prevádzkové a servisné pokyny.

 NEBEZPEČENSTVO

Predná hrana tohto spotrebiča neslúži na vystupovanie! Nestojte na zariadení. V dôsledku pošmyknutia alebo kontaktu s horúcim olejom môže dôjsť k vážnemu poraneniu.

 PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ

Neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo iné tekutiny a horľavé pary v blízkosti tohto alebo akéhokoľvek iného zariadenia.

 NEBEZPEČENSTVO

Zachytávač omrvínok vo fritézach vybavených filtračným systémom musí byť každý deň vyprázdnený do ohňovzdorného kontajnera na konci vyprážania. Niektoré častice potravín sa môžu spontánne vznietiť, ak sa nechajú namočené v určitom stuženom tuku.

 VÝSTRAHA

Neudierajte fritovacie koše alebo iné náradia na spájacom páse fritézy. Pás slúži na utesnenie spoja medzi nádobami na smaženie. Udieraním vyprážacích košov na pás na uvoľnenie stuženého tuku sa deformuje krúžok, čo nepriaznivo vplyva na jeho uloženie. Je navrhnutý na pevné uloženie a mal by byť odstránený len na čistenie.

 NEBEZPEČENSTVO

Musia byť k dispozícii primerané prostriedky na obmedzenie pohybu tohto spotrebiča bez toho, aby záviseli od elektrického vedenia alebo prenášali naň napätie. Fritéza sa dodáva spolu so súpravou na zadržiavanie. Ak chýba súprava zadržiavacieho zariadenia, obráťte sa na svojo miestneho KES.

 NEBEZPEČENSTVO

Táto fritéza má napájací kábel (trojfázový) pre každú fritovaciu nádobu a môže mať jeden kábel s piatimi vodičmi pre celý systém. Pred premiestnením, testovaním, údržbou a opravami fritézy Frymaster odpojte všetky elektrické napájacie káble od elektrickej siete.

 NEBEZPEČENSTVO

Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.

 VÝSTRAHA

Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi mladšími ako 16 rokov alebo osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im nebol poskytnutý dozor nad používaním spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa s týmto spotrebičom.

 VÝSTRAHA

Aby bola zaistená bezpečná a efektívna prevádzka fritézy a digestora, musí byť elektrická zástrčka pre 120-voltový kábel, ktorý napája digestor, a musí byť úplne zasunutá a zaistená v objímke s kolíkmi a puzdrom.

UPOZORNENIE

Pokyny na používanie objemového systému oleja na plnenie a zneškodňovanie oleja v tomto návode sú určené pre systém RTI. Tieto pokyny sa nemusia vzťahovať na iné objemové systémy oleja.

 NEBEZPEČENSTVO

Tento spotrebič musí byť pripojený k napájaciemu zdroju s rovnakým napätím a fázou, ako je uvedené na typovom štítku umiestnenom na vnútornej strane dvierok spotrebiča.

 VÝSTRAHA

Buďte opatrní a používajte vhodné bezpečnostné zariadenia, aby ste sa vyhli kontaktu s horúcim olejom alebo povrchmi, ktoré môžu spôsobiť ťažké popáleniny alebo zranenia.

 NEBEZPEČENSTVO

Počas prevádzky nestriekajte aerosóly v blízkosti tohto spotrebiča.

 NEBEZPEČENSTVO

Nemal by sa upravovať ani odstraňovať žiadny konštrukčný materiál na fritéze, aby bolo možné umiestniť fritézu pod odsávač pár. Otázky? Zavolajte na servisnú horúcu linku Frymaster Dean na čísle 1-800-551-8633.

 VÝSTRAHA

Neblokujte priestor okolo základne alebo pod fritézou.

 VÝSTRAHA

Na čistenie tohto zariadenia nepoužívajte vodné trysky.

 VÝSTRAHA

Prevádzka, inštalácia a servis tohto výrobku vás môže vystaviť chemikáliám/produktom vrátane [bisfenolu A (BPA), sklenej vaty alebo keramických vlákien a kryštalického kremíka], o ktorom je v štáte Kalifornia známe, že spôsobuje rakovinu, vrodené vývojové chyby alebo iné reprodukčné poškodenie. Ďalšie informácie nájdete na stránke www.P65Warnings.ca.gov.

 VÝSTRAHA

Počas používania nenechávajte fritézu bez dozoru.

 VÝSTRAHA

Pri vkladaní vlhkých potravín alebo liatí vody do horúceho oleja buďte opatrní. Môže to spôsobiť rozstreknutie oleja, čo môže spôsobiť ťažké popáleniny

 VÝSTRAHA

Nepreplňujte fritovaciu nádobu, aby ste predišli pretekaniu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

 VÝSTRAHA

Pri pridávaní oleja do fritézy buďte opatrní a používajte vhodné bezpečnostné vybavenie, aby ste zabránili vyprsknutiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny.

 VÝSTRAHA

Pri vkladaní veľkého množstva potravín do horúceho oleja buďte opatrní. Môže spôsobiť veľké množstvo penenia, ktoré môže pretekať a môže spôsobiť popáleniny.

 VÝSTRAHA

Otvorenie vypúšťacieho ventilu povedie k úniku horúceho obsahu fritézy, ktorý môže spôsobiť zranenie.



VÝSTRAHA

NIKDY nevypúšťajte prevarený alebo čistiaci roztok do jednotky na zneškodňovanie stuženého tuku (SDU), zabudovanej filtračnej jednotky, prenosnej filtračnej jednotky alebo snímača kvality oleja (OQS). Tieto zariadenia nie sú určené na tento účel a následkom kontaktu s roztokom budú poškodené a dôjde k zrušeniu záruky.

VYHLÁSENIE O ZÁRUKÉ NA ELEKTRICKÉ ZARIADENIA LOV-T™

Firma Frymaster L.L.C. poskytuje prvému kupujúcemu nasledujúce obmedzené záruky len pre toto zariadenie a náhradné diely:

A. USTANOVENIA ZÁRUKY - FRITÉZY

1. Firma Frymaster L.L.C. poskytuje na všetky komponenty na dobu dvoch rokov záruku na chyby materiálu a výrobné chyby.
2. Všetky komponenty s výnimkou fritovacej nádoby, tesniacich krúžkov a poistiek, majú záruku dva roky od dátumu inštalácie skrine.
3. Ak budú akékoľvek súčiastky okrem poistiek a tesniacich krúžkov filtra chybné v priebehu prvých dvoch rokov od dátumu inštalácie, zaplatí firma Frymaster tiež priame pracovné náklady až do dvoch hodín na výmenu súčiastky plus náklady na dopravu až do 160 km/100 míl (80 km/50 míl km každým smerom).

B. USTANOVENIA ZÁRUKY - FRITOVACIE NÁDOBY

Fritovacia nádoba má doživotnú záruku na súčiastky výrobné chyby. Ak sa objavia netesnosti fritovacej nádoby po inštalácii, firma Frymaster vymení fritovaciu nádobu, pričom zo záruky vyplýva maximálny čas časových limitov práce podľa časovej tabuľky firmy Frymaster. Komponenty pripojené k fritovacej nádoby, ako sú horná hranica, sonda, tesniace vložky a tesnenia a súvisiace upevňovacie prvky, sú tiež kryté doživotnou zárukou, ak sa vyžaduje výmena z dôvodu výmeny fritovacej nádoby. Záruka sa nevzťahuje na netesnosti z dôvodu zneužívania, používania nezávitových prípojok ako sú sondy, snímače, obmedzovače vysokej hladiny, vypúšťacie ventily alebo spätné vedenie.

C. USTANOVENIA ZÁRUKY – OVLÁDAČ DOTYKOVEJ OBRAZOVKY – EASY TOUCH

Firma Frymaster L.L.C. poskytuje záruku na ovládače dotykovej obrazovky - Easy Touch, na chyby chybným materiálom alebo výrobné chyby po dobu troch rokov od dátumu pôvodnej inštalácie.

D. VRÁTENIE DIELOV

Aby boli uznané, musia byť všetky chybné súčiastky zahrnuté do záruky vrátené do autorizovaného servisného miesta firmy Frymaster do 60 dní. Po 60 dňoch je uznanie neprípustné.

E. VYLÚČENIA ZO ZÁRUKY

Záruka sa nevzťahuje na zariadenie, ktoré bolo poškodené v dôsledku nesprávneho použitia, zlého zaobchádzania, úpravy alebo nehody ako:

- nesprávna alebo neoprávnená oprava (vrátane fritovacej nádoby, ktorý je privarená v poli);

- Nedodržanie pokynov pre náležitú inštaláciu a/alebo pravidelných postupov údržby predpísaných vo vašich kartách MRC (Maintenance Repair Card = karta údržby a opráv); Na zachovanie platnosti záruky sa vyžaduje dôkaz o pravidelne vykonávanej údržbe;
- nesprávna údržba;
- poškodenie pri preprave;
- abnormálne použitie;
- odstránenie, zmena alebo vymazanie typového štítku alebo kódu dátumu na vykurovacích prvkoch;
- prevádzkovanie fritovacej nádoby bez stuženého tuku alebo inej tekutiny vo fritovacej nádobe;
- Nebude platiť záruka na fritézu, v prípade, ak nebol doručený riadne vyplnený formulár o uvedení do prevádzky.

Táto záruka sa nevzťahuje ani na:

- dopravu alebo cestovanie presahujúce 160 km/100 míl (80 km/50 míl každým smerom), alebo cestovný čas viac ako dve hodiny;
- Náklady na nadčasy alebo prácu cez sviatky;
- Náhrady následných škôd (cena opravy alebo výmeny iného poškodeného majetku), strata času, zisku, využitia alebo akékoľvek iné vedľajšie odškodnenie ľubovlného druhu.

Neuznávajú sa žiadne mlčky predpokladané záruky alebo záruky za obchodovateľnosť alebo za použiteľnosť pre akýkoľvek konkrétny účel.

Táto záruka je platná v čase tlače a podlieha zmenám.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 1: ÚVOD

POZNÁMKA: Vyžaduje sa spustenie, demonštrácia a zaškolenie na fritéze Frymaster BIELA14-T pred tým, ako môže začať jej normálna prevádzka v reštaurácii.

1.1 Všeobecne

Pred použitím tohto zariadenia si dôkladne prečítajte pokyny v tomto návode na obsluhu zariadenia. Tento návod sa venuje všetkým konfiguráciám modelov fritézy BIELA14-T LOV™ pre McDonald's. Fritézy v tejto modelovej rade majú väčšinu spoločných častí, a sa opisujú v rámci jednej skupiny, budú označované ako fritézy série „LOV™“.

Fritézy BIELA14-T série LOV™ majú fritovací nádobu s nízkym objemom oleja, automatické dopĺňanie oleja, jednotku automatickej prerušovanej filtrácie a dotykovú obrazovku. Dizajn Euro-Look obsahuje zaoblené uzatváracie veko a veľký okrúhly odtok, ktorý zabezpečuje, že hranolčky a iné zvyšky budú vymyté von do plechu s filtrom. Fritézy BIELA14-T LOV™ sú ovládané ovládačmi na dotykovej obrazovke M4000. Fritézy v tejto sérii sa dodávajú v s plnými alebo delenými vaňami a môžu byť zakúpené v zostavách až do päť vaní.

Každá fritovacia nádoba je vybavená teplotnou sondou na presné riadenie teploty.

Fritézy BIELA14-T LOV™ sa dodávajú kompletne zmontované. Všetky fritézy sa dodávajú s balíkom štandardného príslušenstva. Každá fritéza je upravená, testovaná a kontrolovaná v továrni pred prepravou.

1.2 Bezpečnostné informácie

Predtým ako budete zariadenie používať, dôkladne si prečítajte pokyny v tomto návode na obsluhu zariadenia.

V tomto návode nájdete upozornenia v políčkach s dvojitém rámčekom, ktoré sú podobné políčkam uvedeným nižšie.



POZOR obsahuje informácie o činnostiach alebo podmienkach, ktoré *môžu spôsobiť alebo mať za následok poruchu vášho systému.*



VÝSTRAHA obsahuje informácie o činnostiach alebo podmienkach, *ktoré môžu spôsobiť alebo mať za následok poškodenie vášho systému* a ktoré môžu spôsobiť poruchu vášho systému.



NEBEZPEČENSTVO obsahuje informácie o činnostiach alebo podmienkach, ktoré môžu *ktoré môžu spôsobiť alebo mať za následok poranenie personálu* a ktoré môžu spôsobiť poruchu vášho systému.

Fritézy BIELA14-T série LOV™ disponujú funkciou detekcie vysokej teploty, ktorá vypína napájanie ohrievacích prvkov v prípade zlyhania regulátorov teploty.

Ovládač je vybavený lítiovou batériou. Batériu vymieňajte len za lítiovú batériu Panasonic CR2032 3V, číslo dielu 8074674. Použitie inej batérie môže predstavovať riziko požiaru alebo výbuchu. Batériu je možné zakúpiť v autorizovanom servise továrne.



POZOR
Batéria môže pri nesprávnom zaobchádzaní vybuchnúť. Nenabíjajte, nerozoberajte ani neodhadzujte do ohňa.

1.3 Informácia o ovládačoch M4000

Toto zariadenie bolo testované na základe čoho sa zistilo, že spĺňa obmedzenia pre digitálne zariadenie triedy A podľa časti 15 pravidiel FCC. Aj keď je toto zariadenie overeným zariadením triedy A, bolo preukázané, že spĺňa limity triedy B. Tieto limity sú navrhnuté tak, aby poskytovali primeranú ochranu proti škodlivému rušeniu pri prevádzke zariadenia v komerčnom prostredí. Toto zariadenie generuje, používa a vyžaruje rádiovú frekvenciu, a ak nie je nainštalované a nepoužíva sa v súlade s návodom na obsluhu, môže spôsobiť škodlivé rušenie rádiodokomunikácie. Prevádzka zariadenia v obytnej zóne pravdepodobne spôsobí škodlivé rušenie, a v takom prípade bude užívateľ povinný napraviť vznikajúce rušenie na vlastné náklady.

Používateľ je upozornený, že akékoľvek zmeny alebo úpravy, ktoré nie sú výslovne schválené stranou zodpovednou za dodržiavanie predpisov, môžu viesť k strate oprávnenia používateľa na prevádzku zariadenia.

V prípade potreby by sa mal užívateľ poradiť s predajcom alebo skúseným rádiovým a televíznym technikom o ďalších návrhoch.

Pre používateľa môže byť užitočná nasledujúca brožúra pripravená Federálnou komisiou pre komunikácie: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Ako rozpoznať a vyriešiť problémy s rádiovou frekvenciou interferenciou). Táto brožúra je k dispozícii od tlačového úradu vlády USA, Washington, DC 20402, číslo inv. 004-000-00345-4.

1.4 Špecifické informácie Európskeho spoločenstva (CE)

Európske spoločenstvo (CE) uviedlo do platnosti určité špecifické normy týkajúce sa zariadení tohto typu. Vždy, keď existuje rozdiel medzi normami CE a inými normami, príslušné informácie alebo inštrukcie sú označené vytieňovanými políčkami podobných tým, ktoré sú uvedené nižšie.



1.5 Personál inštalácie, prevádzky a servisný personál

Prevádzkové informácie pre zariadenie Frymaster boli pripravené pre použitie kvalifikovanými a/alebo oprávnenými pracovníkmi, ako je definované v časti 1.6. **Akékoľvek inštalácie a servis na zariadeniach spoločnosti Frymaster musí vykonávať kvalifikovaný, certifikovaný, licencovaný a/alebo autorizovaný inštalačný alebo servisný personál, ako je definované v časti 1.6.**

1.6 Definície

KVALIFIKOVANÝ A/ALEBO AUTORIZOVANÝ PREVÁDZKOVÝ PERSONÁL

Kvalifikovaný/autorizovaný prevádzkový personál sú osoby, ktoré si pozorne prečítali informácie v tomto návode na obsluhu a oboznámili sa s funkciami zariadenia, alebo ktorí mali predchádzajúce skúsenosti s obsluhou zariadení uvedených v tomto návode.

KVALIFIKOVANÝ MONTÁŽNY PERSONÁL

Kvalifikovaný montážny personál sú osoby, formy, korporácie a/alebo spoločnosti ktoré buď osobne alebo prostredníctvom zástupcu vykonávajú alebo sú zodpovední(-é) za montáž a inštaláciu elektrických zariadení. Kvalifikovaní pracovníci musia mať skúsenosti s takouto prácou, musia byť oboznámení so všetkými príslušnými elektrickými opatreniami a musia spĺňať všetky požiadavky platných národných a miestnych predpisov.

KVALIFIKOVANÝ SERVISNÝ PERSONÁL

Kvalifikovaný servisní pracovníci sú pracovníci, ktorí sú oboznámení so zariadením Frymaster a ktorí sú autorizovaní spoločnosťou Frymaster, L.L.C. vykonávať servis na zariadení. Od všetkých autorizovaných servisných pracovníkov sa vyžaduje, aby boli vybavení kompletnou sadou servisných príručiek a príručiek k náhradným dielom a aby držali v zásobe minimálne množstvo dielov pre zariadenia Frymaster. Zoznam autorizovaných servisných miest Frymaster (FAS) je uvedený na webovej stránke Frymaster na adrese www.frymaster.com. **Ak nepoužijete kvalifikovaný servisný personál, záruka na zariadenie Frymaster zaniká**

1.7 Postup reklamácie poškodenia pri preprave

Čo robiť v prípade poškodenia vášho zariadenia:

Upozorňujeme, že toto zariadenie bolo pred opustením závodu dôkladne skontrolované a zabalené kvalifikovaným personálom. Špedičná spoločnosť preberá plnú zodpovednosť za bezpečné dodanie po prevzatí zariadenia.

1. **Bezodkladne podajte žiadosť o náhradu škody v prípade poškodenia** - bez ohľadu na rozsah poškodenia.
2. **Skontrolujte a zapíšte všetky viditeľné straty alebo poškodenia** a uistite sa, že tieto informácie sú uvedené na dopravnom liste alebo výslovnom potvrdení a sú podpísané osobou, ktorá vykonáva dodávku.
3. **Skrytá strata alebo poškodenie** - Ak si poškodenie nevšimnete až do vybalenia zariadenia, po zistení poškodenia **bezodkladne** oznámte túto skutočnosť prepravnej spoločnosti alebo dopravcovi a vyplňte žiadosť o náhradu škody z dôvodu skrytého poškodenia. Toto musí byť predložené do 15 dní odo dňa doručenia. Uschovajte si nádobu na prípad kontroly.

Spoločnosť Frymaster **NIE JE ZODPOVEDNÁ ZA POŠKODENIE ALEBO STRATU
VZNIKNUTE PRI PREPRAVE.**

1.8 Informácie o servise

V prípade rutínnej údržby alebo opráv alebo servisných informácií sa obráťte na miestneho autorizovaného servisného pracovníka Frymaster (FAS). Aby sme vám vedeli rýchlo pomôcť, autorizovaný servisný pracovník firmy Frymaster (FAS) alebo zástupca servisného oddelenia bude potrebovať určité informácie o vašom zariadení. Väčšina týchto informácií je vytlačená na typovom štítku pripevnenom na vnútornej strane dvierok fritézy. Čísla dielov nájdete v príručke Servis a náhradné diely. Objednávky náhradných dielov môžu byť zadané priamo v miestnom autorizovanom servise (FAS) alebo u distribútora. Zoznam autorizovaných servisných miest Frymaster (FAS) je uvedený na webovej stránke Frymaster na adrese www.frymaster.com. Ak nemáte prístup k tomuto zoznamu, skontaktujte servisné oddelenie Frymaster na čísle 1-800-551-8633 alebo 1-318-865-1711 alebo e-mailom na adresu fryservice@welbilt.com.

Aby bola naša pomoc účinná, budeme potrebovať nasledujúce informácie:

Číslo modelu _____

Sériové číslo _____

Napätie _____

Podstata problému _____

USCHOVAJTE A ULOŽTE TENTO NÁVOD NA BEZPEČNOM MIESTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 2: POKYNY PRE INŠTALÁCIU

2.1 Všeobecné požiadavky na inštaláciu

Správna inštalácia je nevyhnutná pre bezpečnú, efektívnu a bezproblémovú prevádzku tohto zariadenia.

Akékoľvek inštalácie a servis na zariadeniach spoločnosti Frymaster musí vykonávať kvalifikovaný, certifikovaný, licencovaný a/alebo autorizovaný montážny alebo servisný personál, ako je definované v časti 1.6.

Ak na inštaláciu a/alebo údržbu tohto zariadenia nepoužije kvalifikovaný, licencovaný a/alebo autorizovaný inštalačný alebo servisný personál (ako je definované v časti 1.6 tohto návodu), záruka na fritézu Frymaster stráca platnosť a môže to viesť k poškodeniu zariadenia alebo zraneniu osôb.

Tam, kde existuje rozpor medzi pokynmi a informáciami v tomto návode a miestnymi alebo národnými zákonmi alebo predpismi, inštalácia a prevádzka musia byť v súlade so zákonmi alebo predpismi platnými v krajine, v ktorej je zariadenie inštalované.

Pre získanie servisu sa môžete spojiť so svojim miestnym autorizovaným servisným strediskom Frymaster.



NEBEZPEČENSTVO

Stavebné predpisy zakazujú, aby sa fritéza s otvorenou nádržou horúceho oleja inštalovala vedľa otvoreného plameňa akéhokoľvek druhu vrátane ražňov a sporákov.

UPOZORNENIE

Všetky fritézy dodávané bez káblov a zástrčkových zostáv z továrne musia byť fixne zapojené pomocou pružného potrubia do svorkovnice umiestnenej na zadnej strane fritézy. Tieto fritézy by mali byť pripojené ku špecifikáciám NEC. Ručne zapojené jednotky musia zahŕňať montáž zadržiavacích zariadení.



NEBEZPEČENSTVO

Musia byť k dispozícii primerané prostriedky na obmedzenie pohybu tohto spotrebiča bez toho, aby záviseli od elektrického vedenia alebo prenášali naň napätie. Fritéza sa dodáva spolu so súpravou na zadržiavanie. Ak chýba súprava zadržiavacieho zariadenia, obráťte sa na miestneho autorizovaného servisného technika Frymaster (FAS).

UPOZORNENIE

Ak je toto zariadenie zapojené priamo do elektrického napájania, musí byť v pevnom vedení zabudované zariadenie na odpojenie od napájania, ktorý má kontaktný odstup najmenej 3 mm vo všetkých póloch.

UPOZORNENIE

Toto zariadenie musí byť umiestnené tak, aby bola zástrčka prístupná, pokiaľ nie sú k dispozícii iné prostriedky na odpojenie od napájacieho zdroja (napr. istič).

UPOZORNENIE

Ak je tento spotrebič trvalo pripojený k fixnému zapojeniu, musí byť pripojený pomocou medených vodičov s teplotným rozsahom najmenej 75 °C (167 °F).

UPOZORNENIE

Ak je elektrický kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servisný pracovník spoločnosti Frymaster alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.



NEBEZPEČENSTVO

Tento spotrebič musí byť pripojený k napájaciemu zdroju s rovnakým napätím a fázou, ako je uvedené na typovom štítku umiestnenom na vnútornej strane dvierok spotrebiča.



NEBEZPEČENSTVO

Všetky zapojenia tohto spotrebiča musia byť realizované v súlade so schémou zapojenia dodanou so spotrebičom. Pri inštalácii alebo údržbe tohto zariadenia si pozrite schému(-y) zapojenia dodanú so zariadením.



NEBEZPEČENSTVO

Nepripájajte odkvapkávač k samostatnej fritéze. Fritéza sa môže stať nestabilnou, prevrátiť sa a spôsobiť zranenie. Priestor pre spotrebič sa musí vždy udržiavať voľný a bez horľavého materiálu.

V prípade výpadku elektrického prúdu sa fritéza automaticky vypne. Ak sa to sane, vypnite hlavný vypínač do polohy OFF (VYP). Nepokúšajte sa reštartovať fritézu(-y), kým nebude obnovený napájanie elektrickým prúdom.

Tento spotrebič sa musí udržiavať voľný a bez horľavého materiálu, okrem toho, že môže byť inštalovaný na horľavých podlahách.

2.1.1 Voľné medzery a vetranie

Na oboch stranách a vzadu v blízkosti horľavej konštrukcie musí byť k dispozícii voľný priestor minimálne 15 cm. Na prednej strane zariadenia by mal byť k dispozícii voľný priestor minimálne 61 cm pre údržbu a správne fungovanie.



VÝSTRAHA

Neblokujte priestor okolo základne alebo pod fritézou.



NEBEZPEČENSTVO

Nemal by sa upravovať ani odstraňovať žiadny konštrukčný materiál na fritéze, aby bolo možné umiestniť fritézu pod odsávač pár. Otázky? Zavolajte na servisnú horúcu linku Frymaster Dean na čísle 1-800-551-8633.

Pri inštalácii akéhokoľvek typu fritézy sa musí doslovne dodržiavať Norma 96 Národnej asociácie protipožiarnej ochrany.

Systém potrubia, odsávač pár a filtračná banka sa musia pravidelne čistiť a musia byť udržiavané bez mastnoty podľa normy 96 NFPA.

Kópiu normy môžete získať od Národnej asociácie protipožiarnej ochrany, Battery March Park, Quincy, MA 02269 alebo na adrese www.NFPA.org.

2.1.2 Požiadavky na elektrické uzemnenie

Všetky elektricky ovládané spotrebiče musia byť uzemnené v súlade so všetkými platnými národnými a miestnymi predpismi a prípadne aj s predpismi CE. Ak neexistujú miestne predpisy, musí byť spotrebič uzemnený v súlade s americkým národným elektrickým predpisom, ANSI/NFPA 70 alebo kanadským elektrickým predpisom CSA C22.2. Všetky jednotky (kábel pripojený alebo trvalo zapojený) by mali byť pripojené k uzemnenému napájacímu systému. Schémy zapojenia sa dodávajú spolu s fritézou. Správne napätie nájdete na typovom štítku na vnútornej strane dvierok fritézy.

Vyrovňavacie uzemnenie, ktoré je znázornené na obrázku (vpravo), umožňuje elektrické zapojenie všetkých zariadení na rovnakom mieste, aby sa zabezpečilo, že medzi jednotkami, ktoré by mohli byť nebezpečné, nevzniká žiadny elektrický potenciál.



8021852A



NEBEZPEČENSTVO

Tento spotrebič je vybavený špeciálnou (uzemňujúcou) zástrčkou na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom a musí byť zapojený priamo do správne uzemnenej zásuvky. Neodstrihujte, neodstraňujte ani inak nepremosťujte uzemňovací kontakt na tejto zásuvke!



VÝSTRAHA

Aby bola zaistená bezpečná a efektívna prevádzka fritézy a digestora, musí byť elektrická zástrčka pre riadiaci výkon, ktorý napája digestor, a musí byť úplne zasunutá a zaistená v objímke s kolíkmi a puzdrom.

2.1.3 Austrálske požiadavky

Zariadenie sa musí inštalovať v súlade s normami AS 5601/AG 601, príslušnými zákonnými predpismi miestnych úradov, predpismi pre plyn, elektrinu a iné.

2.2 Požiadavky na napájanie

Trojfázová napájacia zástrčka pre prvky je dimenzovaná na 60 ampérov, 250 VAC a na konfiguráciu NEMA L15-60P. Riadiaca zásuvka a zásuvka filtra je dimenzovaná na 20 ampérov, 120/208 VAC a má konfiguráciu NEMA L21-20P. Každá fritéza by mala mať svoj kábel na napájanie prvku na samostatnom okruhu, ako aj na riadiaci kábel.

NAPÄTIE	FÁZA	VODIČ SERVIS	MIN. VELKOSŤ	PRIEM. (mm ²)	AMP. NA VETVU		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

UPOZORNENIE

Ak je tento spotrebič trvalo pripojený k fixnému zapojeniu, musí byť pripojený pomocou medených vodičov s teplotným rozsahom najmenej 75 °C (167 °F).



NEBEZPEČENSTVO

Tento spotrebič musí byť pripojený k napájacímu zdroju s rovnakým napätím a fázou, ako je uvedené na typovom štítku umiestnenom na vnútornej strane dvierok spotrebiča.



NEBEZPEČENSTVO

Všetky zapojenia tohto spotrebiča musia byť realizované v súlade so schémou zapojenia dodanou so spotrebičom. Pri inštalácii alebo údržbe tohto zariadenia si pozrite schému(-y) zapojenia dodanú so zariadením.

2.3 Po umiestnení fritéz na fritovacej stanici



NEBEZPEČENSTVO

Nemal by sa upravovať ani odstraňovať žiadny konštrukčný materiál na fritéze, aby bolo možné umiestniť fritézu pod odsávač pár. Otázky? Zavolajte na servisnú horúcu linku Frymaster na čísle 1-800-551-8633.

1. Ihneď ako je fritéza umiestnená na fritovacej stanici, použite tesársku vodováhu umiestnením na hornú časť fritovacej nádoby, aby ste overili, či je jednotka vodorovná, tak z jednej strany po druhú a spredu dozadu.

Ak chcete fritézu vyrovnať, nastavte kolieska opatrne, aby ste zabezpečili, že fritéza bude vo vhodnej výške na fritovacej stanici.

Pravé predné koliesko môže byť zaistené nastavovacími skrutkami, ktoré je potrebné uvoľniť, aby sa fritéza mohla presunúť na miesto. Keď je fritéza na mieste, môžu sa nastavovacie skrutky kolieska zaistiť kolieskom rovnobežne s fritézou spredu dozadu, aby sa uľahčilo posúvanie fritézy dovnútra a von z digestora na čistenie a aby sa zabránilo narážaniu kolieska o olejovú nádrž.

Keď je fritéza vyrovnaná vo svojej konečnej polohe, nainštalujte zadržiavacie prvky, ktoré poskytuje KES, aby sa obmedzil jej pohyb tak, aby nezávisel od elektrického vedenia alebo spojenia, ani ho neprenášal. Zadržiavacie prvky nainštalujte v súlade s priloženými pokynmi. Ak sú zadržiavacie prvky odpojené z prevádzkových dôvodov alebo z iných dôvodov, musia byť pred použitím fritézy znovu pripojené.



NEBEZPEČENSTVO

Musia byť k dispozícii primerané prostriedky na obmedzenie pohybu tohto spotrebiča bez toho, aby záviseli od elektrického vedenia alebo prenášali naň napätie. Fritéza sa dodáva spolu so súpravou na zadržiavanie. Ak chýba súprava zadržiavacieho zariadenia, obráťte sa na miestneho autorizovaného servisného technika Frymaster (FAS).



NEBEZPEČENSTVO

Horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny. Predchádzajte kontaktu. Za všetkých okolností musí byť olej z fritézy odstránený skôr, ako sa pokúsíte fritézu premiestniť, aby ste predchádzali rozliatiu, pádom a ťažkým popáleninám. Fritézy sa môžu prevrátiť a spôsobiť zranenie, ak nie sú zaistené v stacionárnej polohe.

2. Vyčistite a naplňte fritovaciu nádobu po čiaru spodnej hladiny oleja s kuchynským olejom. (pozri časť **Nastavenie zariadenia a postupy vypínania** v kapitole 3.)

2.4 Inštalácia podpery JIB (kanister v škatuli)

Otvorte dvierka fritézy (spravidla pravé krajné dvierka alebo tretie dvierka) a odstráňte krížovú vzperu použitú na podporu pri preprave odstránením štyroch skrutiek (pozri obrázok 1). Nainštalujte dodanú podporu JIB (môže sa líšiť vzhľadom na vzhľad) v balení príslušenstva so skrutkami, ktoré boli odstránené v kroku odstránenia krížovej vzpery (pozri obrázok 2). Ak používate pevný stužený tuk, pozrite si pokyny na inštaláciu v prílohách B a C v zadnej časti tohto návodu.



Obrázok 1

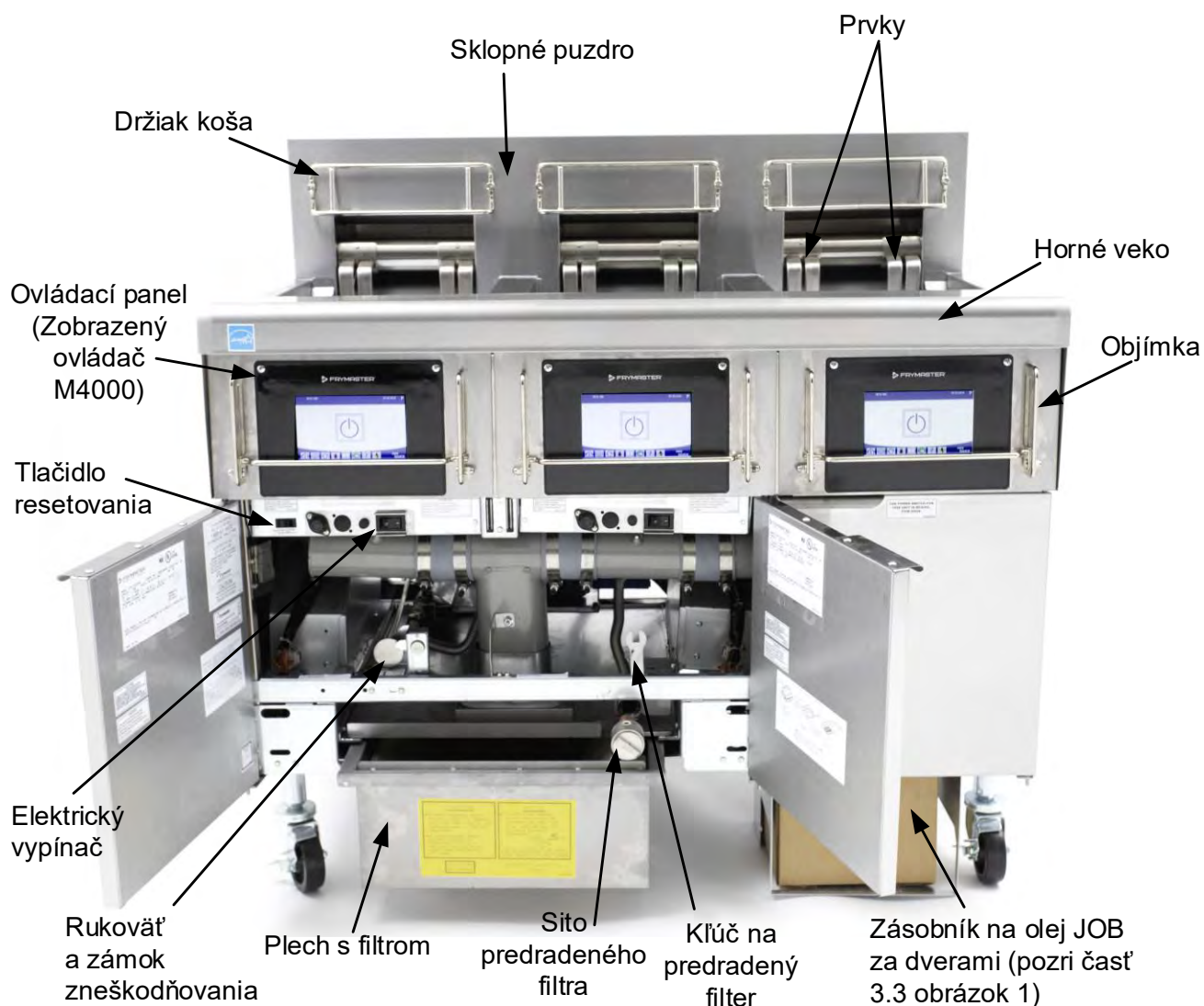


Obrázok 2

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 3: PREVÁDZKOVÉ POKYNY

KRÁTKY POPIS OBSLUHY ELEKTRICKEJ FRITÉZY BIELA14-T, SÉRIE LOV™



TYPICKÁ KONFIGURÁCIA (ZOBRAZENÉ BIELA 314-T)

POZNÁMKA: Vzhľad vašej fritézy sa môže mierne líšiť od vzhľadu znázornenej fritézy, v závislosti od konfigurácie a dátumu výroby.

3.1 Nastavenie zariadenia a postupy vypínania

VÝSTRAHA

Nadriadený na mieste je zodpovedný za to, aby boli prevádzkovatelia oboznámení s inherentnými nebezpečenstvami prevádzkovania systému filtrovania horúceho oleja, najmä s ohľadom na postupy filtrácie oleja, vypúšťania a čistenia.

POZOR

Pred zapnutím fritézy sa uistite, že vypúšťacie ventily fritovacej nádoby sú zatvorené. Ak je nainštalovaný stojan(-y) na koše, naplňte fritovaciu nádobu po spodnú čiaru HLADINY OLEJA. Ak sa používa pevný stužený tuk, tento sa musí umiestniť do spodnej časti fritovacej nádoby,

3.1.1 Nastavenie

NEBEZPEČENSTVO

Nikdy neprevádzkujte spotrebič s prázdnu fritovaciu nádobou. Fritovacia nádoba musí byť naplnená po spodnú čiaru HLADINY OLEJA vodou alebo olejom, predtým ako zapnete vykurovacie prvky. V prípade, že sa tak nestane, bude to viesť k trvalému poškodeniu prvkov a môže to viesť k požiaru.

NEBEZPEČENSTVO

Skôr než fritovaciu nádobu naplníte olejom, odstráňte z nej všetku vodu. Ak tak neurobíte, bude dochádzať k prskaniu horúcej kvapaliny keď sa olej zahreje na teplotu pečenia.

VÝSTRAHA

Fritéza BIELA14-T nie je určená na použitie s pevným stuženým tukom bez nainštalovanej súpravy na pevný stužený tuk. Použitie pevného stuženého tuku bez súpravy na pevný stužený tuk má za následok upchanie vedení doplňovania oleja. Olejová kapacita elektrickej fritézy BIELA14-T LOV™ je 14,5 kg (32 lbs.) (14,5 litra/3,8 gal.) pri teplote 21 °C (70 °F) pri plnej vani a 8,2 kg (18 lbs.) (8,33 litra/2,2 gal.) pri teplote 21 °C (70 °F) pre každú polovicu pri delenej vani.

1. Naplňte fritovaciu nádobu kuchynským olejom po spodnú čiaru HLADINY OLEJA, ktorá sa nachádza na zadnej strane fritovacej nádoby. Tým sa umožní rozpínanie oleja, keď je vystavený teplu. Nenapĺňajte studený olej vyššie ako po spodnú čiaru; môže dôjsť k pretekaniu, pretože teplom sa olej rozpína. Pokyny pre napĺňanie vane z objemových systémov oleja nájdete v časti 5.3.9. Ak sa používa pevný stužený tuk, tento sa musí umiestniť do spodnej časti fritovacej nádoby.
2. Uistite sa, že elektrický kábel (káble) je/sú zapojený(-é) a zaistený(-é) (ak je to možné) v príslušnej zásuvke (zásuvkách). Overte, že líčna časť zástrčky je v jednej rovine s výstupnou doskou, bez viditeľných hrotov.
3. Skontrolujte, že je zapnuté napájanie. Hlavný vypínač sa nachádza za ľavými dvierkami fritézy na prednej strane ľavej skrinky stýkača.
4. Skontrolujte, či je ovládač ZAP. stlačením a podržaním tlačidla napájania na 3 sekundy. Fritéza sa automaticky prepne do režimu taviaceho cyklu, ak je teplota fritovacej nádoby nižšia ako 82 °C (180 °F) a zobrazí sa správa **MELT CYCLE IN PROGRESS** (cyklus rozpúšťania prebieha). (**POZNÁMKA:** Počas cyklu rozpúšťania sa prvky na niekoľko sekúnd zapnú, potom sa dlhšiu dobu vypnú.) Stužený tuk sa musí počas procesu zahrievania občas premiešať, aby sa zabezpečilo rozpustenie všetkého tuku vo vani. Keď teplota fritovacej nádoby dosiahne teplotu 82 °C (180 °F), jednotka sa automaticky prepne do režimu kúrenia a hodnota **PREHEAT** (predhrievania) sa bude zobrazovať dovtedy, až sa dosiahne predpísaná hodnota 9 °C (15 °F). Prvky zostanú pod elektrickým napätím, kým teplota fritovacej nádoby nedosiahne naprogramovanú teplotu pečenia. Keď fritéza dosiahne predpísanú hodnotu, displej ovládača sa zmení na hlásenie **START** (spustiť) a fritéza je pripravená na použitie.
5. Uistite sa, že hladina oleja sa nachádza na *hornej* čiare HLADINY OLEJA, keď olej dosiahne teplotu pečenia.
6. Maximálna náplň dávky pre hranolčeky v oleji alebo tuku nesmie byť vyššia ako 1½ lbs alebo 0,7 kg.

Vypnutie

1. Na vypnutie fritézy prestavte spínač ON/OFF do polohy OFF (VYP).
2. Vyfiltrujte olej a vyčistite fritézy (pozri kapitoly 5 a 6).
3. Vyčistite plech s filtrom a vymeňte filtračný papier alebo podložku. Pevný stužený tuk nenechávajte plechu s filtrom cez noc.
4. Nasadte kryty fritovacích nádob na fritovacie nádoby.

3.2 Prevádzka

Táto fritéza je vybavená ovládačmi M4000 (znázornené vpravo). Informácie o programovaní a prevádzkových postupoch ovládača nájdete v *Návode na obsluhu ovládača M4000* v kapitole 4.

Návod na obsluhu integrovaného filtračného systému nájdete v kapitole 5 tohto návodu.

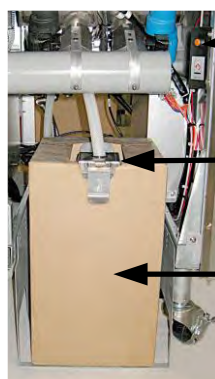


OVLÁDAČ M4000

3.3 Automatické dopĺňanie pri nízkej hladine oleja

Keď je na fritéze nainštalovaný nízkoobjemový systém dopĺňania oleja (LOV™), hladina oleja v fritovacích nádobách sa nepretržite kontroluje a dopĺňa podľa potreby zo zásobníka v skriní. Zásobník pojme 15,9 (35 lbs) škatuľu oleja. V typickej prevádzke tato škatuľa vydrží približne dva dni. Komponenty systému sú označené vpravo (pozri obrázok 1).

POZNÁMKA: Systém je určený na dopĺňanie fritovacích nádob, nie na ich napĺňanie. Fritovacie nádoby vyžadujú manuálne napĺňanie po spustení a po hlbokom vyčistení (prevarenie), pokiaľ sa nepoužíva objemový systém s čerstvým olejom.



Obrázok 1

Resetovacie tlačidlo JIB (kanister v škatuli):

Resetuje žltý indikátor po výmene oleja.

Špeciálne veko:

Má pripojenú inštaláciu na čerpanie oleja zo zásobníka do vaní fritézy.

Kanister v škatuli (JIB):
JIB je zásobníkom na olej.

3.3.1 Príprava systému na použitie

Po umiestnení fritézy pod digester nainštalujte zostavu JIB (Jug In Box - kanister v škatuli) dodávaný v balení príslušenstva (pozri obrázok 2). Ak používate možnosť prevádzky so stuženým tukom, pozrite si Prílohy B a C.



Obrázok 2

3.3.2 Výmena zásobníka na olej

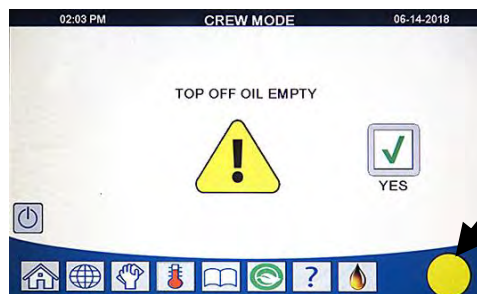
Odstráňte originálne veko z nádoby s olejom a fóliový plášť. Namiesto veka nasadte dodané veko, ktoré je zapojené k saciemu vybaveniu. Uistite sa, že nasávací hadička z veka dosiahne až ku spodku nádrže na olej.

Vložte nádrž na olej dovnútra skrinky a posuňte ho na miesto (ako je uvedené na nasledujúcu stránku). Predchádzajte zachyteniu sacieho vybavenia vo vnútri skrinky pri vkladaní nádoby do fritézy.

Systém je teraz pripravený na prevádzku.

3.3.3 Rutinné výmeny oleja

Ak je hladina oleja v zásobníku nízka, aktivuje sa žltý indikátor (pozri obrázok 3) a zobrazuje správu TOP OFF OIL EMPTY (doplniť - olej prázdny). Stlačte tlačidlo kontroly na vymazanie obrazovky. Ihneď ako sa zásobník naplní a/alebo vymení, stlačte a podržte oranžové resetovacie tlačidlo vedľa zásobníka oleja dovtedy, až žltý indikátor prestane svietiť. Ak používate stužený tuk, pokyny nájdete v Prílohách B a C.



Obrázok 3

Žltý indikátor, že zásobník na olej je prázdny.

1. Otvorte skrinku a vysuňte zostavu JIB von zo skrinky (pozri obrázok 4).
2. Odstráňte veko a zvyšný olej v nádrži rovnomerne rozlejte do všetkých fritovacích vaní (pozri obrázok 5).



Obrázok 4



Obrázok 5

3. S náhradným kanisterom vo vzpriamenej polohe odoberte veko a fóliové tesnenie (pozri obrázok 6).
4. Vložte hadicu do novej plnej nádoby (pozri obrázok 7).

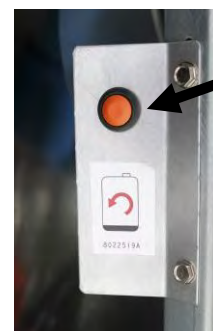


Obrázok 6



Obrázok 7

5. Vsuňte zostavu JIB na policu vo vnútri skrinky fritézy (ako je znázornené na obrázku 4).
6. Stlačte spínač resetovania zostavy JIB na vypnutie žltého indikátora JIB na ovládači M4000 (pozri obrázok 8).



Obrázok 8

3.3.4 Objemový systém oleja a systém zneškodňovania oleja spredu

Pokyny pre inštaláciu objemových systémov oleja sú uvedené v Prílohe A, ktorá je v zadnej časti tejto príručky.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 4: POKYNY K OVLÁDAČU M4000

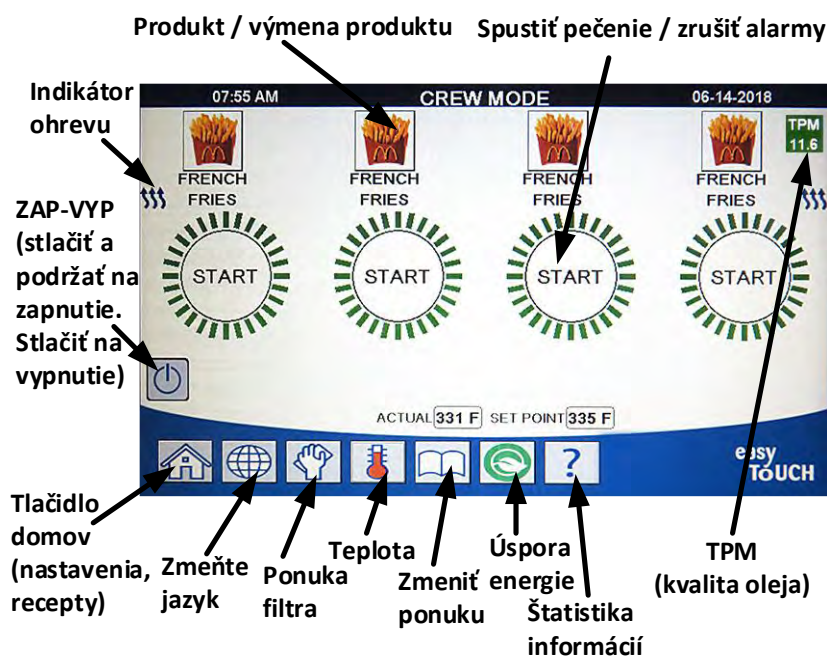
4.1 Všeobecné informácie M4000

Predstavujeme vám zariadenie M4000, ľahko ovládateľný dotykový ovládač s funkciou 40-produktového menu. Jedným stlačením tlačidla spustíte cyklus pečenia zvoleného produktu. Stačí si vybrať položku ponuky na tlačidle produktu a stlačiť tlačidlo START (spustiť) pod displejom zobrazujúcim požadovanú položku. Ovládač sa môže plynule presúvať z McNuggets na Crispy Chicken (chrumkavé kura) a na akúkoľvek pridanú položku menu.

Zariadenie M4000 je kompatibilné s elektrickými a aj plynovými fritézami, tak s plnými ako aj delenými fritovacími nádobami.

4.2 Popis tlačidiel a funkcií M4000

4.2.1 Navigačné tlačidlá



4.2.1.1 Panel tlačidiel hlavného menu

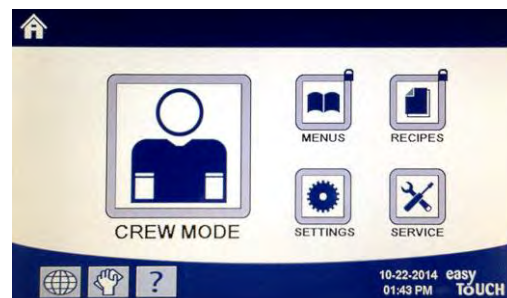
Panel tlačidiel hlavného menu na spodku obrazovky sa používa na navigáciu v rozličných ponukách M4000 (pozri obrázok 1).



Obrázok 1

4.2.1.2 Tlačidlo domov

Tlačidlo domov sa používa na prepínanie na obrazovku domov (pozri obrázok 2). Obrazovka domov obsahuje tlačidlá Crew Mode (režim personálu), Menus (menu), Recipes (recepty), Settings (nastavenia) a Service (servis).



Obrázok 2

4.2.1.3 Tlačidlo Crew Mode (režimu personálu)

Tlačidlo crew mode (režim personálu) prepne z obrazovky domov na režim pečenia (pozri obrázok 3).

4.2.1.4 Tlačidlo Menu

Tlačidlo menus (ponuky) sa používa na vytvorenie viacerých menu so špecifickými produktami, ako sú raňajky, obed a ponuky prestavenia (pozri obr. 4).

4.2.1.5 Tlačidlo Recepty

Tlačidlo recipes (recepty) umožňuje upravovať alebo pridávať produkty (pozri obrázok 5).

4.2.1.6 Tlačidlo Nastavenia

Tlačidlo settings (nastavenia) umožňuje prístup na upravovanie nastavení fritézy (pozri obrázok 6).

4.2.1.7 Tlačidlo Servis

Tlačidlo service (servis) umožňuje prístup na funkcie servisu vo fritéze (pozri obrázok 7).

Počas programovania a iných funkcií ak nedôjde k žiadnej aktivite po dobu jednej minúty, ovládač sa prepne späť na prevádzkový režim.

4.2.1.8 Hlavný vypínač

Stlačením a podržaním hlavného vypínača po dobu troch (3) sekúnd softvér zapne používateľské rozhranie a fritézu. Stlačením hlavného vypínača keď je fritéza zapnutá, sa fritéza vypne (pozri obrázok 8).

4.2.1.9 Tlačidlo Jazyk

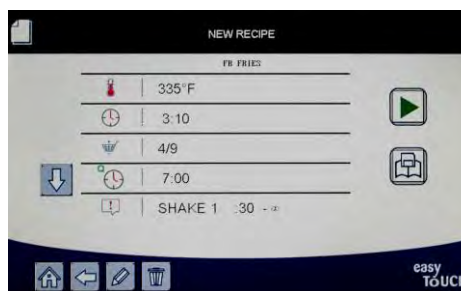
Stlačením tlačidla jazyka sa prepína medzi primárnym jazykom a sekundárnym jazykom, ak je táto funkcia konfigurovaná v nastavení správy (pozri obrázok 9).



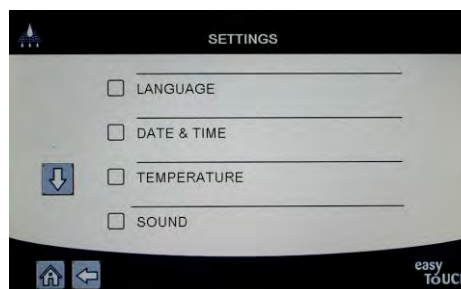
Obrázok 3



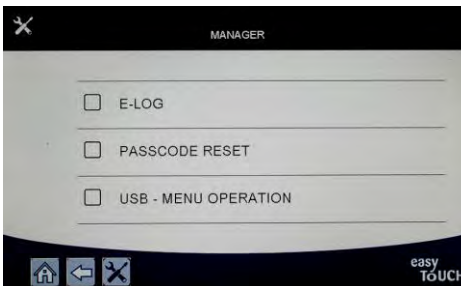
Obrázok 4



Obrázok 5



Obrázok 6



Obrázok 8



Obrázok 9

4.2.1.10 Tlačidlo ponuky filtra

Stlačením tlačidla ponuky filtra sa poskytuje prístup k funkciám súvisiacim s filtrovaním, zneškodnením, vypúšťaním a naplňaním ako aj hĺbkovým čistením nádob (pozri obrázok 10). Ak sa vynechá automatické filtrovanie, tlačidlo sa prepne na žlté až kým sa nevykoná filtrovanie.



Obrázok 10

4.2.1.11 Tlačidlo teploty

Stlačením tlačidla teploty sa zobrazí skutočná teplota vane a teplota požadovanej hodnoty (pozri obrázok 11).



Obrázok 11

4.2.1.12 Tlačidlo menu

Stlačením tlačidla menu sa umožňuje prepínanie medzi rozličnými menami, ak je nakonfigurované (pozri obrázok 12).



Obrázok 12

4.2.1.13 Tlačidlo úspory energie

Stlačením tlačidla úspory energie sa fritéza na účely úspory elektrickej energie prepne zo štandardnej predpísanej teploty na nižšiu predpísanú teplotu, ak je fritéza nečinná (pozri obrázok 13).



Obrázok 13

4.2.1.14 Tlačidlo informačná štatistika

Stlačením tlačidla informačná štatistika sa zobrazia informácie o štatistikách filtra, oleja, životnosti, používania, doby obnovenia, štatistiky o poslednom zaťažení a verziách softvéru (pozri obrázok 14).



Obrázok 14

4.2.1.15 Opustenie položiek ponuky

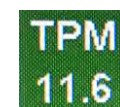
Ak chcete opustiť položky ponuky alebo sa vrátiť z MENU (ponuky) a SUB-MENU (vedľajších ponúk), stlačte tlačidlo Domov alebo tlačidlo šípky späť (pozri obrázok 15).



Obrázok 15

4.2.1.16 Tlačidlo TPM (celkový obsah polárnych látok) OQS (snímač kvality oleja)

Stlačením tlačidla TPM, ak tlačidlo trvalo svieti, sa zobrazí posledných 30 dní údajov TPM/OQS (pozri obrázok 16). Stlačenie tlačidla TPM keď tlačidlo bliká znamená, že uplynulo viac ako 24 hodín od poslednej udalosti filtrovania OQS a vyžiada sa filtrovanie OQS.



Obrázok 16

4.3 M4000 Sumárny strom ponuky

Nižšie sú uvedené hlavné programovacie úseky v ovládači M4000 a poradie, v akom sa názvy vedľajších ponúk nachádzajú pod časťami návodu na inštaláciu a obsluhu.

Filtration Menu (Ponuka filtrácie)

- Auto Filtration (Auto filtrácia)
- Maintenance Filter (with OQS OQS Only) (Údržba filtra (s OQS - len OQS))
- OQS Filter (OQS Only) (OQS filtra (len OQS))
- Dispose Oil (Zneškodnenie oleja)
- Drain Oil (Vypúšťanie oleja)
- Fill Vat from Drain Pan (Plnenie vane z vypúšťacieho plechu)
- Fill Vat from Bulk (Bulk Only) (Plnenie vane z objemového systému (len objemový systém))
- Oil Pan to Waste (Bulk Only) (Olejový plech na odpad (len objemový systém))
- Deep Clean (Hĺbkové čistenie)

Home Button (Tlačidlo domov)

- Crew Mode (Cooking Mode) ((Režim Crew (režim pečenia)) 
- Menus (Ponuky) (1234) 
 - Create New (Vytvoriť nové)
- Recipes (Recepty) (1234) 
 - Product Name (Názov výrobu)
 - Temp (Teplota) 
 - Cook Time (Čas pečenia) 
 - Load Size (Veľkosť plnenia) 
 - Quality Timer (Časovač kvality) 
 - Shake 1 (Potrasenie 1) 
 - Shake 2 (Potrasenie 2) 
 - Filter 
- Settings (Nastavenia) 
 - Manager (Správca) (1234) 
 - Language (Jazyk)
 - Primary (Primárny)
 - Secondary (Sekundárny)
 - Date & Time (Dátum a čas)
 - F° to C° / C° to F° (Toggles Temperature Scale) (F° na C° / C° na F° (prepínanie medzi stupnicami teploty))
 - Sound (Zvuk)
 - Volume (Hlasitosť)
 - Tone (Tón)
 - Filter Attributes (Vlastnosti filtra)
 - Filter After (Cooks) (Filtrovať po (pečeniach))
 - Filter Time (Hours) (Čas filtrovania (hodiny))
 - Filter Lockout (Vymknutie filtrovania)
 - Filtration Lockout Time (Čas vymknutia filtrovania)
 - Energy Savings (Enabled, Temperature, Time) (Úspora energie (aktívovaná, teplota, čas))
 - Lane Assignments (# of Baskets) (Priradenie pruhu (č. košov))
 - Brightness (Jas)
 - Screen Saver (Šetrič obrazovky)
 - Service (Servis) (1650) 
 - Locale (CE / NonCE) (Miestne (CE/nie CE))
 - Energy Type (Gas / Electric) (Druh energie (plyn/elektrika))
 - Vat Type (Full / Split) (Typ vane (plná/delená))
 - Basket Configuration (Konfigurácia koša)
 - Oil System Type (JIB / Bulk) (Typ systému oleja (JIB / objemový))
 - Waste Oil (None / Bulk/Front Dispose) (Odpadový olej (žiadne/objemové/zneškodňovanie spredu))
 - Auto Top Off Vat (On / Off / User Prompted Top Off) (Auto dopĺňovanie vane (zap. / vyp. / výzva používateľa na dopĺňanie oleja))
 - User Prompted Top Off Timer (Časovač výzvy používateľa na dopĺňanie oleja)
 - ATO Delay Time (Čas oneskorenia ATO)
 - Filtration Time Settings (Nastavenia časov filtrácie)
 - Filtration Type (Typ filtrácie)
 - OQS Setup (Nastavenie OQS)
 - OQS (Enable/Disable) (OQS (aktivovať/deaktivovať))
 - Oil Type (Oil Curve) (Druh oleja (krivka oleja))
 - Display Type (Number/Text) (Typ zobrazenia (číslo/text))
 - Discard Now (TPM Value) (Zneškodniť teraz (hodnota TPM))
 - Discard Soon (TPM Offset Value) (Zneškodniť čoskoro (Hodnota odchýlky TPM))
 - Dispose Delay Timer (Časovač oneskorenia zneškodnenia)

Service (Servis)

- Manager (Správca) (4321) 
 - ELog
 - Passcode Setup (Nastavenie prístupových kódov)
 - USB Menu Operation (Prevádzka menu USB)
 - Copy Menu from USB to Fryer (Kopírovať menu z USB na fritézu)
- Crew 
 - Hi-Limit Test (Test vysokého limitu)

4.4 M4000 Sumárny strom informácií

Nižšie sú uvedené štatistické informácie v ovládači M4000 a poradie, v akom sa v akom sa názvy vedľajších ponúk nachádzajú v ovládači.

Information Statistics (Štatistika informácií)

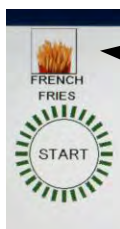
- Filter 
 - 1. Current Day and Date (Aktuálny deň a dátum)
 - 2. Cooks Remaining Until Next Filter (Ostávajúce pečenia do nasledujúcej filtrácie)
 - 3. Daily Number of Cooks (Denný počet pečení)
 - 4. Daily Number of Filters (Denný počet filtrovaní)
 - 5. Daily Number of Skipped Filters (Denný počet vynechaných filtrovaní)
 - 6. Average Cooks Per Filter (Priemerný počet pečení na filtrovanie)
 - 7. Filtration (Filtrácia)
- Oil (Olej) 
 - 1. Last Dispose Date (Dátum posledného zneškodnenia)
 - 2. Cooks Since Last Dispose (Pečenia od posledného zneškodnenia)
 - 3. Filters Since Last Dispose (Filtrovania od posledného zneškodnenia)
 - 4. Skipped Filters Since Last Dispose (Vynechané filtrovania od posledného zneškodnenia)
 - 5. Current Oil Life (Aktuálna životnosť oleja)
 - 6. Average Cooks Over Oil Life (Priemerný počet pečení počas životnosti oleja)
- Life (Životnosť) 
 - 1. Commission Date (Dátum uvedenia do prevádzky)
 - 2. Unit Serial Number (Sériové číslo jednotky)
 - 3. Controller Serial Number (Sériové číslo ovládača)
 - 4. Total On Time (Hours) (Celkový čas ZAP (hodiny))
 - 5. Total Heat Cycle Count (Celkový počet cyklov ohrevu)
- Usage (Používanie) 
 - 1. Usage Start Date (Dátum začiatku používania)
 - 2. Total Number of Cook Cycles (Celkový počet cyklov pečenia)
 - 3. Total Number of Quit Cook Cycles (Celkový počet cyklov rýchleho pečenia)
 - 4. Total Vat On Time (Hours) (Celkový čas ZAP vane (hodiny))
- Recovery (Regenerácia) 
 - 1. Last Recovery Time (Posledný čas regenerácie)
- Last Load (Posledná várka) 
 - 1. Last Cooked Product (Posledný pečený produkt)
 - 2. Last Load Start Time (Čas začiatku poslednej várky)
 - 3. Last Load Cook Time (Čas pečenia poslednej várky)
 - 4. Last Load Program Time (Čas programu poslednej várky)
 - 5. Last Load Max Vat Temp (Max. teplota vane poslednej várky)
 - 6. Last Load Min Vat Temp (Min. teplota vane poslednej várky)
 - 7. Last Load Avg Vat Temp (Priem. teplota vane poslednej várky)
 - 8. % of Cook Time, Heat Is On (% času pečenia, kedy je zapnutý ohrev)
 - 9. Vat Temp Before Cook Starts (Teplota vane pred začiatkom pečenia)
- Software Version (Verzia softvéru) 
 - 1. UIB Software Version (Verzia softvéru UIB)
 - 2. SIB Software Version (1, 2 Splits) (Verzia softvéru SIB (delenia 1,2))
 - 3. VIB Software Version (Verzia softvéru VIB)
 - 4. FIB Software Version (Verzia softvéru FIB)
 - 5. OQS Software Version (Verzia softvéru OQS)
 - 6. Actual Vat Temp (L, R - Splits) (Skutočná teplota vane (delenie L, R))
 - 7. AIF RTD Temp (L, R - Splits) (Teplota AIF RTD (delenie L, R))
 - 8. ATO RTD Temp (L, R - Splits) (Teplota ATO RTD (delenie L, R))
 - 9. Board ID (ID dosky)
 - 10. Gateway Software Version (Verzia softvéru brány)
 - 11. Gateway IP Address (IP adresa brány)
 - 12. Gateway Link Quality (Kvalita prepojenia brány)
 - 13. Gateway Signal Strength and Noise (Sila signálu a rušenie brány)
- Usage Reset  (Resets Usage Data 4321) (Resetovanie používania (resetuje údaje o používaní 4321))
- Fresh Oil (Čerstvý olej) 
 - 1. Number of Cooks Since Last Dispose (Počet pečení od posledného zneškodnenia)
 - 2. Dispose Count Since Last Reset (Počet zneškodnení od posledného resetovania)
 - 3. Fresh Oil Counter Reset Date (Dátum resetovania počítadla čerstvého oleja)
 - 4. Fresh Oil Counter (Počítadlo čerstvého oleja)
- Fresh Oil Reset  (Resets Fresh Oil Data 4321) (Resetovanie čerstvého oleja (resetuje údaje čerstvého oleja 4321))
- Filter Reset  (Resets Filter Stats Data 4321) (Resetovanie filtra (resetuje údaje štatistiky filtra 4321))
- TPM Statistics (Štatistika TPM) 

Základná prevádzka M4000



Zapnutie a vypnutie fritézy

Stlačte a podržte tlačidlo na zapnutie. Stlačte tlačidlo na vypnutie. Vyberte tlačidlo na požadovanej strane delenej vane.



Výmena produktu

Stlačením ikony IKONY produktu spojené s pruhom zmeníte produkt. Stlačte ikonu nového produktu.



Spustiť cyklus pečenia

Stlačte tlačidlo START (spustiť) pod požadovaným produktom.

Zrušiť cyklus pečenia

Počas prvých 30 sekúnd pečenia stlačte ČERVENÉ tlačidlo „X“ vedľa požadovaného produktu.

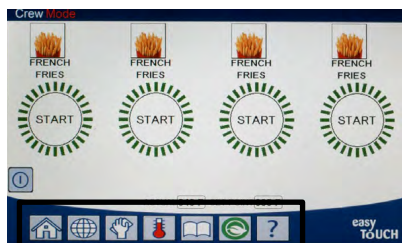


Zrušiť alarm prevádzky alebo potrasenia

Stlačte tlačidlo pod aktívnym displejom.

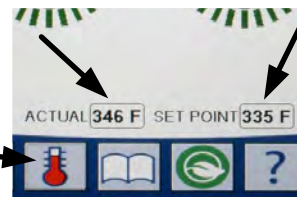
Zrušiť alarm ukončenia pečenia (ODSTRÁNIŤ)

Stlačte tlačidlo pod aktívnym displejom.



Kontrola teploty a predpísanej hodnoty

Stlačte tlačidlo teploty. Zobrazuje skutočnú teplotu a predpísanú hodnotu.



Tlačidlo domov (nastavenia, recepty)

Zmeňte jazyk Ponuka filtra Teplota Menu Úspora energie Štatistika informácií



4.6 Pečenie

Pečenie s M4000

- 1** Na displeji sa zobrazuje produkt. Na výber iného produktu stlačte ikonu produktu a zvolte iný produkt.



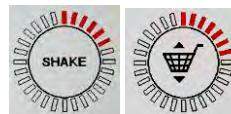
- 2** Stlačením tlačidla START (spustiť) pod produktom spustíte cyklus pečenia.



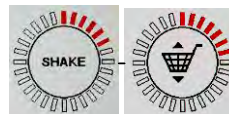
- 3** Zobrazenie sa prepne na COOKING (pečenie) s ostávajúcim časom pečenia.



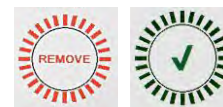
- 4** Keď nastane čas na potrasenie fritovacích košov, zobrazuje sa SHAKE (potriasť) striedavo s uvedením koša.



- 5** Na zrušenie alarmu potrasenia stlačte tlačidlo SHAKE/BASKET (potriasť / koša).



- 6** po dokončení cyklu pečenia sa zobrazuje REMOVE (odstrániť) striedavo s CHECKMARK (zaškrtnutie).



- 7** Na zrušenie alarmu stlačte tlačidlo REMOVE/CHECKMARK.



- 8** Pri odpočítavaní času počítadla kvality pod tlačidlom START sa zobrazuje QUALITY TIMER (Časovač kvality).



- 9** Stlačením tlačidla START spustíte cyklus pečenia a ukončíte časovač odpočítania kvality.



- 10** Po uplynutí a vypršaní času kvality sa zobrazí správa HOLD EXPIRED (držanie vypršalo),, striedavo s CHECKMARK.



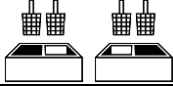
- 11** Stlačením tlačidla HOLD EXPIRED/CHECKMARK sa zobrazenie vráti späť na aktuálny zvolený produkt a jednotka je pripravená na pečenie.



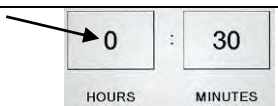
4.7 Programovanie nastavenia fritézy (servis)

Pri prvom zapnutí fritézy alebo pri výmene ovládača je potrebné nakonfigurovať parametre fritézy. Nastavenie obsahuje nastavenia miestne, typ energie, typ vane, typ čerstvého oleja, typ odpadového oleja a nastavenia automatického dopĺňania oleja. Tieto nastavenia by mal zmeniť **LEN** technik.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Pomocou ovládača na pozícii vypnutia / pohotovostného režimu stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Nastavenia.
	3. Stlačte tlačidlo Servis.
1 6 5 0	4. Zadáajte 1650 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ LOCALE (miestne)	6. Stlačte tlačidlo Locale.
CE NON-CE	7. Zvoľte CE alebo NON-CE . CE (Normy zhody s EÚ) alebo Non-CE (neeurópske normy)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	8. Žiadna činnosť.
	9. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ ENERGY TYPE (druh energie).	10. Stlačte tlačidlo Energy Type (druh energie).
GAS (plyn) ELECTRIC (elektrika)	11. Zvoľte možnosť GAS (plyn) alebo ELECTRIC (elektrika)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	12. Žiadna činnosť.
	13. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ VAT TYPE (druh vane).	14. Stlačte tlačidlo Vat Type (druh vane).
FULL VAT SPLIT VAT (celá vaňa) (delená vaňa).	15. Zvoľte FULL VAT alebo SPLIT VAT
4	16. Zvoľte konfiguráciu koša. Predvolená je 4 .
	17. Stlačte ikonu produktu a zvoľte požadovaný produkt. Opakujte pre ostatné pruhy.
	18. Po dokončení stlačte tlačidlo uložiť.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	19. Žiadna činnosť.
	20. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	21. Stlačte tlačidlo šípky dole.
☐ OIL SYSTEM TYPE (typ systému oleja)	22. Stlačte tlačidlo Oil System Type (typu systému oleja).
JIB BULK (JIB alebo objemový)	23. Zvoľte JIB alebo BULK . (JIB alebo objemový) POZNÁMKA: JIB (kanister v škatuli) alebo BIB (vrec v škatuli) je nádoba na olej jednorazového typu. Objemový systém obsahuje veľké zásobné nádrže na olej pripojené k fritéze, z ktorých sa napĺňa palubný zásobník.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	24. Žiadna činnosť.
	25. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ WASTE OIL (odpadový olej)	26. Stlačte tlačidlo Waste Oil (odpadový olej).
NONE BULK FRONT DISPOSE (ŽIADNE, OBJEMOVÉ, ZNEŠKODŇOVANIE SPREDU)	27. Zvoľte z možností NONE (žiadne), BULK (objemové) alebo FRONT DISPOSE (zneškodňovanie spredu). POZNÁMKA: Ak zneškodňujete olej do MSDU alebo iného KOVOVÉHO kontajnera, zvoľte možnosť NONE (žiadne). Ak zneškodňujete olej do objemového systému oleja, ktorý disponuje veľkoobjemovými nádržami na olej, ktoré sú zapojené k fritéze. Ak predávate na prednej strane nádoby na odpad, vyberte možnosť ZNEŠKODŇOVANIE SPREDU.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	28. Žiadna činnosť.
	29. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ AUTO TOP OFF VAT (automatické dopĺňanie vane)	30. Stlačte tlačidlo Auto Top Off Vat (automatické dopĺňanie vane).
	31. Vyberte možnosť LEFT VAT alebo RIGHT VAT pre delené vane.
ON OFF USER PROMPTED TOP OFF (ZAP/VYP výzva používateľa na dopĺňanie oleja)	32. Vyberte ON (ZAP) pre automatické dopĺňanie. Vyberte OFF (VYP) na deaktivovanie automatického dopĺňania. Vyberte možnosť USER PROMPTED TOP OFF (výzva používateľa na dopĺňanie oleja) na deaktivovanie automatického dopĺňania a vyzvanie obsluhy k dopĺňaniu oleja. Ak používate dopĺňanie na základe výzvy obsluhy, musí byť aktivované na VŠETKÝCH vaniach. Predvolená možnosť je ON (ZAP).
	33. Stlačte tlačidlo šípky dole.
☐ USER PROMPTED TOP OFF TIMER (časovač výzvy používateľa na dopĺňanie oleja)	34. Nastavte dobu, kedy sa má opakovane ozvať výzva, po potvrdení výzvy na dopĺňanie oleja. Toto nastavenie je dostupné iba vtedy, ak je zvolená možnosť USER PROMPTED TOP OFF (výzva používateľa na dopĺňanie oleja) v časti AUTO TOP OFF VAT (automatické dopĺňanie oleja vane). (predvolená doba je 30 minút).
☐ ATO DELAY TIME (čas oneskorenia ATO)	35. Stlačte tlačidlo čas oneskorenia ATO
30 MINÚT 	36. Stlačte čas na zmenu času oneskorenia po výmene dopĺňacieho zásobníka predtým, ako systém začne s dopĺňaním oleja. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Pre pevný stužený tuk zadajte hodnotu väčšiu ako 0. Predvolený čas je 30 minút, aby sa umožnil čas na rozpustenie stuženého tuku, predtým ako sa začne dopĺňanie. Pre kvapalný stužený tuk zadajte hodnotu 0.
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	37. Žiadna činnosť.
	38. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
☐ FILTRATION TIME SETTINGS (nastavenia časov filtrácie)	39. Stlačte tlačidlo nastavení času filtrácie.
☐ POLISH TIME (čas leštenia) ☐ DEEP CLEAN TIME (čas hĺbkového čistenia) ☐ AUTO FILTER WASH TIME (automatický čas umývania filtra)	40. Tieto výrobné nastavenia by sa mali nastavovať iba na základe pokynov z továrne. Nasledovné sú predvolené nastavenia: ☐ POLISH TIME -300

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (čas umývania údržba filtra) 	☐ DEEP CLEAN TIME -3600 ☐ AUTO FILTER WASH TIME -5 ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30 Po dokončení stlačte tlačidlo späť.
	41. Stlačte tlačidlo šípky dole.
☐ FILTRATION TYPE (typ filtrácie)	42. Stlačte tlačidlo typu filtrácie.
SOLID LIQUID 	43. Ak používate pevný stužený tuk, vyberte možnosť SOLID (pevný) Ak používate kvapalný stužený tuk, vyberte možnosť LIQUID (kvapalný) Po dokončení stlačte tlačidlo späť.
☐ OQS SETUP (Nastavenie OQS)	44. Ak je nainštalovaný snímač OQS, stlačte tlačidlo Nastavenie OQS.
☐ OQS ENABLE/DISABLE (aktivovať/deaktivovať OQS)	45. Stlačte tlačidlo OQS ENABLE/DISABLE na aktivovanie/deaktivovanie snímača OQS.
ENABLE DISABLE (aktivovať/deaktivovať)	46. Vyberte možnosť ENABLE na aktivovanie OQS snímača a DISABLE na deaktivovanie snímača OQS.
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	47. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
☐ OIL TYPE (druh oleja)	48. Stlačte tlačidlo Oil Type (druh oleja).
OC01v01, OC02v02, atď. 	49. Vyberte správny krivku pre druh oleja. Stlačte tlačidlo šípky nadol na navigáciu ďalšími krivkami pre druh oleja. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Uistite sa, že druh oleja sa zhoduje s olejom používaným v obchode.
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	50. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
☐ DISPLAY TYPE (typ zobrazenia)	51. Stlačte tlačidlo Display Type (typ zobrazenia).
NUMBER TEXT (číslo/text)	52. Vyberte možnosť NUMBER alebo TEXT . POZNÁMKA: Ak je nastavené NUMBER (číslo), celkový obsah polárnych materiálov sa zobrazuje ako číslo. Ak je nastavené na Text, zobrazujú sa len správy DISCARD SOON/CONFIRM (zneškodniť čoskoro/potvrdiť), OIL IS GOOD (olej je dobrý) alebo DISCARD NOW (zneškodniť teraz).
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	53. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
☐ DISCARD NOW (zneškodniť teraz).	54. Stlačte tlačidlo Discard Now (zneškodniť teraz).
TPM VALUE (hodnota TPM)	55. Stlačte číslo nad hodnotou TPM. Keď je dosiahnutá hodnota TPM (celkový obsah polárnych materiálov) oleja, fritéza vás vyzve na zneškodňovanie oleja.
	56. Pomocou klávesnice zadajte hodnotu TPM pre možnosť „zneškodniť teraz“.
	57. Po zadaní hodnoty stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť)

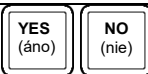
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	58. Na uloženie hodnoty stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	59. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
	60. Stlačte tlačidlo šípky dole.
☐ DISCARD SOON (zneškodniť čoskoro)	61. Stlačte tlačidlo Discard Soon (zneškodniť čoskoro).
TPM VALUE (hodnota TPM)	62. Stlačte číslo nad hodnotou TPM pre možnosť „zneškodniť čoskoro“. Táto hodnota sa zvyčajne volí ako číslo pod možnosťou TPM „zneškodniť teraz“. Táto hodnota zobrazí správu „zneškodniť čoskoro“ ak sa dosiahne hodnota TPM „zneškodniť čoskoro“. Slúži to ako upozornenie pre zamestnancov, že olej sa bude musieť čoskoro zneškodniť.
	63. Pomocou klávesnice zadajte hodnotu TPM pre možnosť „zneškodniť čoskoro“.
	64. Po zadaní hodnoty stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť)
	65. Na uloženie hodnoty stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	66. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
☐ DISPOSE DELAY TIMER (časovač oneskorenia zneškodnenia)	67. Stlačte tlačidlo Dispose Delay Timer (časovač oneskorenia zneškodnenia). Toto je časový údaj času po ktorom sa opätovne zobrazí správa výzva DISCARD NOW (zneškodniť teraz), potom ako sa zobrazila výzva DISCARD NOW (zneškodniť teraz). (Predvolená možnosť je: 30 minút. Minimálna hodnota je :00 = DISABLED (deaktivované), maximálna hodnota je 4:00 hodiny.)
	68. Zaškrtnite štvorček hodín na zadanie času oneskorenia v hodinách.
	69. Použitím klávesnice zadajte čas v hodinách.
	70. Zaškrtnite štvorček minút na zadanie času oneskorenia v minútach.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	71. Použitím klávesnice zadajte čas v minútach.
	72. Na uloženie hodnoty stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené) 	73. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
	74. Stlačte tlačidlo Domov.
 CREW MODE (režim personálu)	75. Stlačte tlačidlo Crew Mode (režim personálu).
	76. Stlačte a podržte spínač resetovania vo vnútri ľavých dvierok na tridsať (30) sekúnd.
	77. Systém sa znovu spustí za približne 45 sekúnd a prepne sa späť na režim off/standby.

4.8 Programovanie nastavení fritézy (manažér)

Pri prvom zapnutí fritézy alebo pri výmene ovládača je potrebné nakonfigurovať miestne manažérske nastavenia fritézy. Nastavenie obsahuje jazyk, dátum a čas, stupnicu teploty, nastavenia zvuku, nastavenia filtra, úspory energie, priradenia pracovných pruhov a jas obrazovky. Tieto nastavenia by mal meniť IBA manažér alebo technik.

ZOBRAZENIE	ČINNOST
	1. Pomocou ovládača na pozícii vypnutia / pohotovostného režimu stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Settings (nastavenia).
	3. Stlačte tlačidlo Manager (manažér).
1 2 3 4	4. Zadajte 1234 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
□ LANGUAGE (jazyk).	6. Stlačte tlačidlo jazyk.
	7. Stlačte tlačidlo primárny jazyk.
□ ENGLISH (anglický)	8. Vyberte požadovaný primárny jazyk.
	9. Stlačte tlačidlo sekundárny jazyk.
□ SPANISH (španielsky)	10. Vyberte požadovaný sekundárny jazyk.
	11. Stlačte tlačidlo Back (dozadu).
□ DATE & TIME (dátum a čas)	12. Stlačte tlačidlo Date & Time (dátum a čas).
	13. Stlačte tlačidlo Set Time (nastaviť čas)
	14. Zaškrtnite štvorček hodín.
	15. Použitím klávesnice zadajte čas v hodinách.
	16. Zaškrtnite štvorček minút.
	17. Použitím klávesnice zadajte čas v minútach.
AM PM 24hr	18. Stlačte tlačidlo AM, PM alebo 24HR.
	19. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	20. Žiadna činnosť.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	21. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
	22. Stlačte tlačidlo Set Date (nastaviť dátum)
	23. Zaškrtnutím políčka Formátu dátumu môžete prepínať medzi formátmi MM-DD-YY alebo DD-MM-YY.
	24. V hornej časti obrazovky sa zobrazuje rok. Stlačte ľavú alebo pravú šípku na výber roka.
	25. Pod rokom sa nachádza mesiac. Stlačte ľavú alebo pravú šípku na výber mesiaca.
	26. Vyberte dátum použitím očíslovaných tlačidiel a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	27. Žiadna činnosť.
	28. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
	29. Stlačte tlačidlo DST SETUP (nastavenie DST) (LETNÝ ČAS)
☐ DST ON/OFF	30. Stlačte tlačidlo DST ON/OFF (ZAP/VYP DST)
	31. Vyberte možnosť ON na aktivovanie DST alebo OFF na deaktivovanie DST.
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	32. Žiadna činnosť.
	33. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
☐ DST SETTINGS (nastavenia DST)	34. Stlačte tlačidlo DST SETTINGS (nastavenia DST).
☐ DST START MONTH (DST ZAČIATOK MESIAC) ☐ DST START SUNDAY (DST ZAČIATOK NEDEĽA) ☐ DST END MONTH (DST KONIEC MESIAC) ☐ DST END SUNDAY (DST KONIEC NEDEĽA)	35. Vyberte akékoľvek z týchto možností a použite klávesnicu na ich úpravu. Predvolené nastavenia pre USA sú nasledovné: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	36. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	37. Žiadna činnosť.
	38. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE.
	39. Stlačte tlačidlo Späť tri (3) krát.
☐ F° TO C° (F° na C°)	40. Stlačte tlačidlo F° TO C° (F° na C°) alebo C° TO F° (C° na F°). POZNÁMKA: F sa používa pre Fahrenheit, C sa používa pre Celcius
CONFIRM  (potvrdiť)	41. Vyberte YES (áno) na prepínanie stupnice teploty.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
COMPLETED SUCCESSFULLY (dokončené úspešne) 	42. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ SOUND (zvuk)	43. Stlačte tlačidlo zvuk.
 	44. Použite šípky nadol na zmenu úrovne hlasitosti a tónu. Hlasitosť má deväť úrovní, pričom 1 je najjemnejšia a 9 najhlasnejšia. Tón má tri frekvencie od 1-3. Použite rôzne frekvencie na rozlíšenie fritovacích staníc na proteíny alebo staníc na fritovanie hranoliek.
	45. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	46. Žiadna činnosť.
	47. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
	48. Stlačte tlačidlo dole.
☐ FILTER ATTRIBUTES (vlastnosti filtra)	49. Stlačte tlačidlo Filter Attributes (vlastnosti filtra). Režim automatickej filtrácie používa dve merania pred výzvou na filtrovanie. Jedno meranie overuje cykly pečenia, ktoré sa nastavujú v nastavení FILTER AFTER (filtrovať po) a druhé meranie overuje čas, ktorý sa nastavuje v nasledujúcej časti nastavenia FILTER TIME (čas filtrovania). Výzva na filtráciu sa spustí podľa toho, čo nastane skôr; buď uplynul počet cyklov alebo uplynul čas.
☐ FILTER AFTER (filtrovať po)	50. Stlačte tlačidlo Filter After (filtrovať po). Možnosť FILTER AFTER sa používa na nastavenie počtu cyklov varenia, ktoré sa vykonajú predtým, ako sa zobrazí výzva na filtrovanie.
	51. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie) ak chcete pokračovať, alebo stlačte tlačidlo čísla na zadanie počtu cyklov pečenia a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie). (Predvolene celá vaňa je nastavená na 12 pečení a delená vaňa je nastavená na 6 pečení.)
	52. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	53. Žiadna činnosť.
	54. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
☐ FILTER TIME (čas filtrovania).	55. Stlačte tlačidlo Filter Time (čas filtrovania). Možnosť Filter Time (čas filtrovania) sa používa na nastavenie času, ktorý musí uplynúť predtým ako sa zobrazí výzva na filtráciu. Táto možnosť je užitočná v obchodoch s menším objemom predaja, kedy sa filtrácia vyžaduje častejšie, než ako sa generuje cyklami pečenia.
	56. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie) ak chcete pokračovať, alebo stlačte tlačidlo čísla na zadanie počtu hodín medzi výzvami na filtrovanie (napr. po každých dvoch hodinách, zadajte 2) a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie). (V predvolenom nastavení je čas nastavený na 0 hodín.)
	57. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).

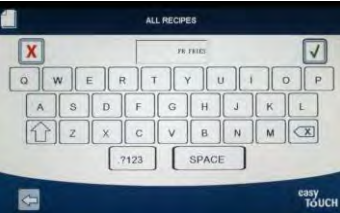
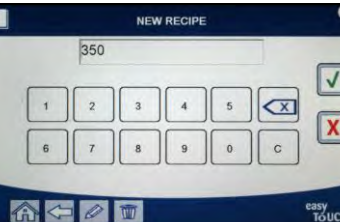
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	58. Žiadna činnosť.
	59. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
☐ FILTER LOCKOUT (vymknutie filtrovania).	60. Stlačte tlačidlo Filter Lockout (vymknutie filtrovania). Možnosť Filter Lockout (vymknutie filtrovania) sa používa na nastavenie časov, počas ktorých má byť výzva na filtrovanie deaktivovaná (napr. obedná špička).
ON OFF	61. Vyberte ON na aktivovanie VYMKNUTIA FILTROVANIA. Vyberte OFF na deaktivovanie VYMKNUTIA FILTROVANIA.
☐ FILTRATION LOCKOUT TIME (čas vymknutia filtrovania).	62. Stlačte tlačidlo Filter Lockout Time (čas vymknutia filtrovania). Možnosť Filter Lockout Time (čas vymknutia filtrovania) sa používa na nastavenie časov, počas ktorých má byť výzva na filtrovanie deaktivovaná (napr. obedná špička). POZNÁMKA: Ak je deaktivovaná (OFF) možnosť FILTER LOCKOUT (VYMKNUTIE FILTRA), táto možnosť je vyznačená na šedo a nie je k dispozícii.
	63. Pomocou tlačidiel so šípkami nahor a nadol posúvajte od M-F 1 až po SUN 4. Existuje celkom 12 období, ktoré môžu byť naprogramované pre možnosť vymknutia výzvy na filtrovanie. Vyberte pole na upravenie začiatku času a konca času, počas ktorého by mala byť výzva na filtrovanie pozastavená. Vyberte možnosť AM/PM. Po zvolení času stlačte tlačidlo zaškrtnutia na uloženie zmien. (Príklad v ľavej časti zobrazuje v pondelok – piatok nie je žiaduce počas filtrovania obednej špičky v čase od 11:00 do 13:00.)
	64. Potom ako ste si vybrali časy, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutia).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	65. Žiadna činnosť.
	66. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
SETUP COMPLETE  (nastavenie dokončené)	67. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
	68. Stlačte tlačidlo Back (dozadu).
☐ ENERGY SAVINGS (úspora energie).	69. Stlačte tlačidlo Energy Savings Možnosť Úspora energie sa používa počas nečinnosti na zníženie teploty fritovacej nádoby, aby sa šetrila energia.
OFF ON	70. Stlačením tlačidla Enable (aktivovať) zapnete alebo vypnete možnosť úspory energie.
	71. Stlačením tlačidla resetovania teploty zmeníte predpísanú hodnotu pre možnosť úspory energie. Pomocou číselnej klávesnice zadajte prepísanú teplotu úspory energie a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	72. Stlačením tlačidla Idle Time (čas nečinnosti) zmeníte množstvo času v minútach, počas ktorého je vaňa v stave nečinnosti pred automatickým prepnutím do režimu úspory energie. Pomocou číselnej klávesnice zadajte prepísanú teplotu úspory energie a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	73. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	74. Žiadna činnosť.
	75. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
☐ LANE ASSIGNMENTS (priradenia pruhov)	76. Stlačte tlačidlo priradenia pruhov. Používa sa na nastavenie počtu pruhov alebo košov, ktoré bude každá vaňa používať. (Predvolená možnosť je 4.)
	77. Stlačte tlačidlo čísla 4.
	78. Stlačte ikonu pod každým pruhom a vyberte príslušný produkt, ktorý chcete piecť v tomto pruhu.
	79. Stlačte tlačidlo uložiť.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém)	80. Žiadna činnosť.
	81. Stlačením menšieho tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (nastavenie dokončené, resetujte systém).
☐ BRIGHTNESS (jas)	82. Stlačte tlačidlo Brightness. Používa sa na nastavenie jasu obrazovky. Na nastavenie použite šípky nahor a nadol. (Predvolená možnosť je 100.)
	83. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	84. Žiadna činnosť.
	85. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
☐ SCREEN SAVER (šetrič obrazovky)	86. Stlačte tlačidlo Screen Saver Používa sa na nastavenie času, po ktorom je ovládač vypnutý, predtým než sa prepne na režim šetriča obrazovky. Na nastavenie času použite šípky nahor a nadol. (predvolená doba je 15 minút).
	87. Použite šípky nadol na zmenu úrovne jasu obrazovky. Jas má deväť úrovní, pričom 100 je najjasnejšia a 10 najtmavšia.
	88. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené)	89. Žiadna činnosť.
	90. Stlačte menšie tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) vo vnútri štvorčeka SETUP COMPLETE (nastavenie dokončené).
	91. Stlačte tlačidlo Back (dozadu).
	92. Stlačte tlačidlo Domov.
 CREW MODE (režim personálu)	93. Stlačte tlačidlo Crew Mode (režim personálu).

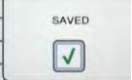
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	94. Stlačte a podržte spínač resetovania vo vnútri ľavých dvierok na tridsať (30) sekúnd.
	95. Systém sa znovu spustí za približne 45 sekúnd a prepne sa späť na režim off/standby.

4.9 Pridávanie alebo úprava existujúcich produktov

Táto funkcia sa používa na pridávanie ďalších produktov alebo úpravu existujúcich produktov.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Recepty
1 2 3 4	3. Zadajte 1234.
	4. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	5. Vyberte ikonu produktu, ktorú chcete upraviť, alebo stlačením tlačidla + pridajte nový produkt.
	6. Ak chcete upraviť existujúci produkt, stlačte ikonu ceruzky v dolnej časti obrazovky.
	7. Pomocou klávesnice zadajte alebo zmeňte názov produktu.
	8. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	9. Táto obrazovka zobrazuje aktuálnu predpísanú hodnotu, dobu pečenia, kompenzáciu záťaže alebo citlivosť, časovač kvality, časovače pre potrasenia a nastavenia filtra. Ak chcete upraviť parameter, stlačte položku, ktorú chcete upraviť.
	10. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte tlačidlo teploty.
	11. Pomocou klávesnice zadajte alebo upravte teplotu pečenia produktu.
	12. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	13. Stlačte tlačidlo času pečenia.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	14. Pomocou klávesnice zadajte alebo upravte čas pečenia v minútach a sekundách.
	15. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	16. Stlačte tlačidlo kompenzácie zaťaženia alebo citlivosti.
	17. Pomocou šípok nahor a nadol zmeňte kompenzáciu záťaže alebo nastavenie citlivosti odporúčané pre tento produkt. Toto nastavenie umožňuje zmeniť kompenzáciu produktu (citlivosť). Niektoré položky ponuky môžu vyžadovať nastavenie v závislosti od vlastností pečenia. POZNÁMKA: Dôrazne sa odporúča, aby ste NENASTAVOVALI toto nastavenie, pretože by mohlo mať nepriaznivý vplyv na cykly pečenia produktov. Predvolené nastavenie kompenzácie produktu je nastavené na štyri.
	18. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	19. Stlačte tlačidlo časovača kvality.
	20. Zadajte čas v minútach a sekundách pre čas zadržania produktu.
	21. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	22. Stlačte tlačidlo časovača 1 pre potrasenie.
	23. Zadajte čas v minútach a sekundách pre čas vykonania prvého potrasenia.
	24. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	25. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie nastavenia.
	26. Ak je potrebné ďalšie potrasenie, stlačte tlačidlo časovača 2 pre potrasenie, inak prejdite na krok 30.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	27. Zadať čas v minútach a sekundách pre čas vykonania druhého potrasenia.
	28. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	29. Stlačte tlačidlo Filter.
	30. Ak chcete aktivovať automatickú filtráciu pre tento produkt, uistite sa, že je tlačidlo filtra ON (ZAP). Toto nastavenie sa používa, aby sa predišlo zmiešavaniu olejov špecifických pre konkrétne produkty. Pre produkty, ako je napríklad RYBA, zvolte NIE, aby ste zabránili automatickej filtrácii.
	31. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	32. Vyberte ikonu, ktorú chcete priradiť k receptu produktu, ktorý práve zadávate alebo upravujete.
	33. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	34. Vyberte ponuku, ktorú chcete priradiť k receptu produktu, ktorý práve zadávate alebo upravujete.
	35. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	36. Ovládač zobrazuje SAVED (uložené).
	37. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	38. Vyberte ďalší produkt, na upravovanie alebo stlačte tlačidlo +, na pridávanie ďalších produktov. Po dokončení stlačte tlačidlo Domov.
 CREW MODE (režim personálu)	39. Stlačením tlačidla Crew Mode (režim personálu) sa vrátite na hlavnú obrazovku.

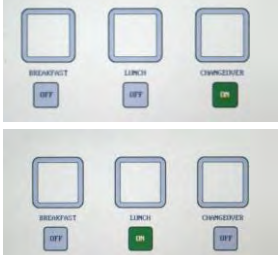
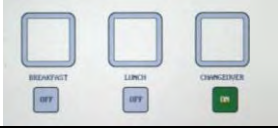
4.10 Pridávanie alebo úprava ponúk

Táto funkcia sa používa na pridávanie alebo úpravu ponúk. Ponuky umožňujú operátorovi zoskupiť určité produkty dohromady. Napríklad zriaďovanie raňajkového menu umožňuje zoskupovať iba raňajky. To je užitočné pri prepínaní medzi produktmi zúžením počtu produktov na výber.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Menu (ponúk)
1 2 3 4	3. Zadajte 1234 .
	4. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	5. Vyberte ponuku stlačením tlačidla nad tlačidlom ON/OFF, aby ste upravili produkty (zvýraznené zelenou farbou) alebo stlačte tlačidlo + na pridanie nového menu. Ak pridávate nové menu, zadajte názov menu na nasledujúcej obrazovke a stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak odstraňujete ponuku, zvýraznite menu a stlačte odpadkový kôš v spodnej časti obrazovky.
	6. Ak chcete upraviť existujúce menu, stlačte ikonu ceruzky v dolnej časti obrazovky.
	7. Vyberte požadované produkty stlačením ich ikon, ktoré sa majú pridať do zvoleného menu. Vybrané produkty budú zvýraznené zelenou farbou. Na zrušenie výberu produktu stlačte ikonu a zvýraznenie sa zmení zo zelenej farby na šedú.
	8. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), aby ste uložili vybrané produkty do menu.
	9. Stlačením tlačidla Späť môžete upraviť ďalšie ponuky počnúc krokom 5, v opačnom prípade prejdite na ďalší krok
	10. Stlačte tlačidlo Domov.
 CREW MODE (režim personálu)	11. Stlačte tlačidlo Crew Mode (režim personálu).

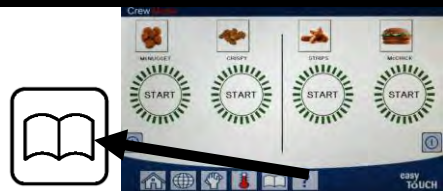
4.11 Zmena z raňajkového menu na prechodné menu alebo obedové menu

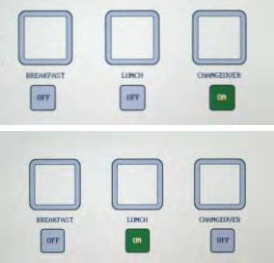
Ak sú vytvorené osobitné menu pre raňajky, prechodný čas a obed, stlačením tlačidla MENU na hlavnej obrazovke sa zobrazia možnosti zmeny menu. Stlačením požadovaného menu sa prepínajú ponuky.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Menu.
	2. Stlačte tlačidlo ON/OFF pod Changeover (prechodný čas) alebo Lunch (obed) na prepínanie medzi menu. POZNÁMKA: Naraz je možné zvoliť iba jedno menu.
	3. Po zvolení požadovanej ponuky sa pod menu zvýrazní „ON“ (ZAP).
	4. Stlačením tlačidla dozadu sa vrátite na hlavnú obrazovku.
	5. Ak chcete prepínať medzi produktami, stlačte ikonu produktu.
	6. Displej sa prepne na hlavnú obrazovku.

4.12 Prepínanie z raňajkového menu na prechodné menu alebo na obedové menu

Ak sú vytvorené osobitné menu pre raňajky, prechodný čas a obed, stlačením tlačidla MENU na hlavnej obrazovke sa zobrazia možnosti zmeny menu. Stlačením požadovaného menu sa prepínajú ponuky.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Menu.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	2. Stlačte tlačidlo ON/OFF pod Breakfast (raňajky) alebo Changeover (prechodný čas) na prepínanie medzi menu. POZNÁMKA: Naraz je možné zvoliť iba jedno menu.
	3. Po zvolení požadovanej ponuky sa pod menu zvýrazní „ON“ (ZAP).
	4. Stlačením tlačidla dozadu sa vrátite na hlavnú obrazovku.
	5. Ak chcete prepínať medzi produktami, stlačte ikonu produktu.
	6. Displej sa prepne na hlavnú obrazovku.

4.13 Servisné úlohy

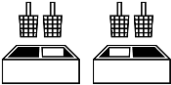
V tejto časti sú uvedené servisné úlohy personálu a manažéra, použité v reštauráciách, ako sú napríklad High Limit Test (test vysokého limitu teploty), E-Log (záznam chýb), nastavenie hesla a funkcie na kopírovanie ponúk do fritézy z fritézy z USB disku pomocou pripojenia ponuky.

4.13.1 Test vysokého limitu teploty

Režim testu vysokého limitu teploty sa používa na testovanie okruhu vysokého limitu teploty. Test vysokého limitu teploty zničí olej. Mal by sa vykonávať len so starým olejom. Vypnite fritézu a okamžite zavolajte servis, ak teplota dosiahne 238 °C (460 °F) a nespustí sa druhý vysoký limit teploty a ovládač počas testovania zobrazí správu HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (PORUCHA VYSOKÉHO LIMITU TEPLoty ODPOJTE NAPÁJANIE).

Test sa zruší kedykoľvek vypnutím fritézy. Ak sa fritéza zapne späť, vráti sa na prevádzkový režim a zobrazuje produkt.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Pomocou ovládača na pozícii vypnutia / pohotovostného režimu stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Servis.
	3. Stlačte tlačidlo Crew (personál).

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	4. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať)	5. Stlačte a podržte tlačidlo Press and Hold na spustenie testu vysokého limitu teploty.
RELEASE (pustiť)	6. Pri stlačení a podržaní tlačidla sa vaňa začne zohrievať. Počas testu ovládač zobrazuje skutočnú teplotu vane. Keď teplota dosiahne 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, ovládač zobrazí správu HOT HI-1 (napr. 410F) a bude sa zohrievať naďalej. * POZNÁMKA: V ovládačoch používaných v Európskej únii (tie, ktoré majú označenie CE), teplota je 202 °C (395 °F), keď ovládač zobrazí HOT HI-1.
HOT HI-1	7. Ako budete pokračovať v stlačení a držaní tlačidla fritéza pokračuje v ohrievaní až sa otvorí vysoký limit. Vo všeobecnosti sa to stane, keď sa dosiahne teplota 217 °C až 231 °C (423 °F až 447 °F) pre iné ako CE vysoké limity a 207 °C až 219 °C (405 °F až 426 °F) pre vysoké limity CE.
HELP HI-2	8. Pustíte tlačidlo Vaňa prestane ohrievať a ovládač zobrazí aktuálne nastavenie teploty, až kým teplota neklesne pod 204 °C (400 °F). Stlačením hlavného vypínača zrušíte alarm.
HIGH LIMIT FAILURE (PORUCHA VYSOKÉHO LIMITU) DISCONNECT POWER (ODPOJIŤ NAPÁJANIE)	9. Ak ovládač zobrazí túto správu, odpojte napájanie fritézy a okamžite zavolajte na servis.
	10. Po teste vysokého limitu, potom ako sa vaňa ochladí pod teplotu 204 °C (400 °F) zneškodnite olej.

4.13.2 Funkcie manažéra

4.13.2.1 E-Log

Funkcia E-LOG (záznam chýb) sa používa na zobrazenie posledných desiatich (10) chybových kódov, ktoré sa objavili na fritéze. Tieto kódy sa zobrazujú s najnovšími chybami zobrazenými ako prvé. Zobrazuje sa chybový kód, čas a dátum.

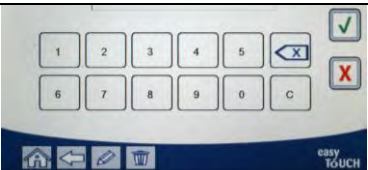
Ak neexistuje žiadna chyba, ovládač v tejto funkcii zobrazuje prázdnu stranu. Chyby sa zobrazujú so stranou, na ktorej došlo k chybe, v prípade delenej vane, s chybovým kódom, časom a dátumom. Chybový kód zobrazujúci „L“ označuje ľavú stranu delenej vane, zatiaľ čo „R“ označuje pravú stranu delenej vane, na ktorej sa vyskytla chyba (R E19 06:34 04/22/2014). Chybový kód zobrazujúci „G“ označuje, že ide o globálnu chybu, ktorá nesúvisí špecificky s konkrétnou chybou. Chybové kódy sú uvedené v časti 7.6 tejto príručky.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Servis.
	3. Stlačte tlačidlo Manager (manažér)
4 3 2 1	4. Zadajte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ E-LOG (záznam chýb)	6. Stlačte tlačidlo E-LOG. Zobrazia sa tri posledné chyby.
	7. Stlačte tlačidlo dole. Zobrazia sa tri nasledujúce chyby. Ak chcete zobrazíť ďalšie chyby, stláčajte naďalej šípku dole.
 	8. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku a stlačte tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
 CREW MODE (režim personálu)	9. Stlačte tlačidlo Crew Mode (režim personálu).

4.13.2.2 Nastavenie prístupových kódov

Režim hesiel umožňuje manažérovi reštaurácie zmeniť heslá pre rôzne režimy.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Servis.
	3. Stlačte tlačidlo Manager (manažér)
4 3 2 1	4. Zadaťte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ PASSCODE SETUP (nastavenie prístupového kódu)	6. Stlačte tlačidlo PASSCODE SETUP
☐ MENUS (ponuky) ☐ RECIPES (recepty) ☐ SETTINGS MANAGER (manažérske nastavenia) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (manažérska diagnostika)	7. Zvoľte požadovaný prístupový kód, ktorý chcete upraviť. Použite šípku nadol, aby ste prešli na ďalšie nastavenia. Predvolené sú: MENUS 1234 RECIPES 1234 SETTINGS MANAGER 1234 DIAGNOSTICS MANAGER 4321
	8. Pomocou klávesnice zadajte nový prístupový kód pre vybranú položku.
	9. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
RETYPE PASSWORD (zadať heslo znova)	10. Pomocou klávesnice zadajte znovu nový prístupový kód na overenie.
	11. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (nastavenie prístupového kódu úspešné)	12. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ MENUS (ponuky) ☐ RECIPES (recepty) ☐ SETTINGS MANAGER (manažérske nastavenia) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (manažérska diagnostika)  	13. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku a stlačte tlačidlo Domov na opustenie ponuky.
 CREW MODE (režim personálu)	14. Stlačte tlačidlo Crew Mode (režim personálu).

4.13.2.3 Prevádzka menu – USB

Táto možnosť umožňuje nahrávať menu do ovládača. Vďaka tomu sa môžu vytvárať produkty v MenuSync, ktoré sa uložia na USB jednotku a nahrajú do fritézy.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Domov.
	2. Stlačte tlačidlo Servis.
	3. Stlačte tlačidlo Manager (manažér)
4 3 2 1	4. Zadaajte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
☐ USB – MENU OPERATION (prevádzka menu – USB).	6. Stlačte tlačidlo USB – MENU OPERATION (prevádzka menu)
☐ COPY MENU FROM USB TO FRYER (kopírovať menu z USB na fritézu)	7. Stlačte tlačidlo COPY MENU FROM USB TO FRYER (kopírovať menu z USB na fritézu).
INSERT USB... (vložiť USB...)	8. Vložte USB jednotku do konektora za dvierkami fritézy na ľavej strane.
IS USB INSERTED? (je USB kľúč vložený)? YES NO (ÁNO/NIE)	9. Po vložení USB jednotky stlačte YES (áno)
READING FILE FROM USB (načítanie súboru z USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (prosím nevyberajte USB počas čítania)	10. Nevyžaduje sa žiaden zásah.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (prebieha prenos dát menu UI-UI)	11. Pri načítaní súboru sa nevyžaduje žiaden zásah.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (prebieha upgrade menu)	12. Počas doby upgrade sa nevyžaduje žiaden zásah.
UPGRADE COMPLETE? (upgrade dokončený?) YES (áno)	13. Stlačte YES (áno).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM (upgrade menu dokončené, vyberte USB a reštartujte systém).	14. Vyberte jednotku USB a vypnite celú zostavu fritézy pomocou resetovacieho spínača za dvierkami fritézy na ľavej strane pod USB konektorom. POZNÁMKA: Stlačte spínač a podržte ho aspoň na 30 sekúnd.

4.14 Štatistika informácií

4.14.1 Štatistika filtra

Funkcia štatistiky filtrov sa používa na zobrazenie počtu pečení, ktoré zostávajú do nasledujúceho filtrovania, počtu pečení na jednu vaňu, počtu filtrovaní na vaňu, počtu preskočených alebo vynechaných filtrovaní na vaňu a priemerného počtu cyklov pečenia na jedno filtrovanie za deň.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo Filter.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
☐ DAY 1 (DEŇ 1) ☐ DAY 2 (DEŇ 2) ☐ DAY 3 (DEŇ 3) ☐ DAY 4 (DEŇ 4) 	3. Vyberte a stlačte požadovaný deň. Stlačte šípku nadol, aby ste prešli na ďalšie dni.
1. DAY AND DATE (deň a dátum) (Zobrazí sa deň a dátum štatistiky filtrov) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Ostávajúce pečenia do nasledujúcej filtrácie) (Počet pečení, ktorý ostáva až do ďalšej výzvy na filtrovanie.) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Denný počet pečení) (počet pečení v tento deň) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Denný počet filtrovaní) (počet,  kolkokrát bola vaňa v daný deň filtrovaná)	4. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie štatistiky.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Denný počet vynechaných filtrovaní) (počet, kolkokrát bolo v tento deň filtrovanie vynechané.) 6. AVERAGE COOKS PER FILTER (Priemerný počet pečení na filtrovanie) - (priemerný počet cyklov pečenia na filter v tento deň) 7. FILTRATION (Filtrácia) – (zobrazí sa, ak je filtrácia zapnutá alebo vypnutá. Diagnostický nástroj na určenie stavu dosky FIB.)  	5. Stlačením šípky nahor sa posúvate nahor alebo stlačením tlačidla Späť sa vrátite na výber iného dňa.
 	6. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.2 Štatistika oleja

Funkcia štatistiky oleja sa používa na zobrazenie dátumu posledného zneškodnenia, počtu pečení od posledného zneškodnenia, filtrovaní od posledného zneškodnenia, vynechaných filtrovaní od posledného zneškodnenia, aktuálnej životnosti oleja a priemerného počtu pečení počas životnosti oleja.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo oleja.
1. LAST DISPOSE DATE (dátum posledného zneškodnenia) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (pečenia od posledného zneškodnenia) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (filtrovanie od posledného zneškodnenia) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (vynechané filtrovanie od posledného zneškodnenia) 	3. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie štatistiky.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
5. CURRENT OIL LIFE (aktuálna životnosť oleja) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE SKIPPED (priemerný počet pečení počas životnosti oleja)   	4. Stlačte šípku hore a pohybujte sa nahor; tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.3 Štatistika životnosti

Funkcia štatistiky životnosti sa používa na zobrazenie dátumu uvedenia fritézy do prevádzky, a táto sa automaticky nastavuje, keď fritéza dokončí 25 cyklov pečenia, sériového čísla ovládača, celkového času prevádzky fritézy v hodinách a celkový počet cyklov tepelných cyklov fritézy (koľkokrát ovládač zapol/vypol ohrev).

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo štatistiky životnosti.
1. COMMISSION DATE (dátum uvedenia do prevádzky) 2. UNIT SERIAL NUMBER (sériové číslo jednotky) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (sériové číslo ovládača) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (celkový čas ZAP (hodiny))   5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (celkový počet cyklov ohrevu)	3. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.4 Štatistiky používania

Štatistiky používania zobrazujú celkový počet cyklov pečenia na vaňu, počet cyklov pečenia na jednu vaňu, počet cyklov pečenia, ktoré sa prerušili pred dokončením, počet hodín, počas ktorých bola(-i) vaňa(-e) zapnuté, a dátum posledného resetovania používania.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo štatistiky používania.
1. USAGE START DATE (dátum začiatku používania) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (celkový počet cyklov pečenia) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (celkový počet cyklov rýchleho pečenia)   4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (celkový čas ZAP vane (hodiny))	3. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

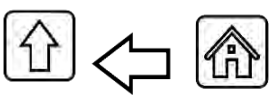
4.14.5 Čas obnovenia

Obnovenie sa používa aby sa určilo, či fritéza pracuje správne. Obnovenie je čas potrebný na to, aby fritéza zvýšila teplotu oleja o 28 °C (50 °F) v rozsahu od 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F). Maximálny čas zotavenia by nemal presiahnuť 1:40 pre elektrické alebo 3:15 pre plynové fritézy.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo obnovenia. Čas sa zobrazuje v minútach a sekundách.
1. LAST RECOVERY TIME (posledný čas obnovenia) 	3. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.6 Štatistiky poslednej várky

Štatistika poslednej várky poskytuje údaje pre posledný cyklus pečenia.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo posledná várka.
1. LAST COOKED PRODUCT (posledný pečený produkt) 2. LAST LOAD START TIME (čas začiatku poslednej várky) 3. LAST LOAD COOK TIME (čas pečenia poslednej várky)	
4. LAST LOAD PROGRAM TIME (čas programu poslednej várky) 	3. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie štatistiky.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (max. teplota vane poslednej várky) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (min. teplota vane poslednej várky) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (priem. teplota vane poslednej várky)	
8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% času pečenia, kedy je zapnutý ohrev) 	4. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie štatistiky.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (teplota vane pred začiatkom pečenia) 	5. Stlačte šípku hore a pohybujte sa nahor; tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.7 Verzia softvéru

Funkcia verzie softvéru udáva verzie softvéru ovládača a dosiek plošných spojov v systéme fritézy; hodnoty teplotnej sondy, sondy AIF RTD a sondy ATO RTD.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo šípky dole.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	3. Stlačte tlačidlo verzie softvéru.
1. UIB SOFTWARE VERSION (verzia softvéru UIB) 2. SIB SOFTWARE VERSION (verzia softvéru SIB) 3. VIB SOFTWARE VERSION (verzia softvéru VIB) 4. FIB SOFTWARE VERSION (verzia softvéru FIB) 	4. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie verzie softvéru, teploty sondy a informácie. POZNÁMKA: Delené vane majú teplotu SIB2 a ľavá a pravá vaňa majú teploty AIF a ATO.
5. OQS SOFTWARE VERSION (verzia softvéru OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (skutočná teplota vane) 7. AIF RTD TEMP (teplota AIF RTD) 8. ATO RTD TEMP (teplota ATO RTD) 9. BOARD ID (ID dosky) 	5. Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšie verzie softvéru a informácie.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (verzia softvéru brány) 11. GATEWAY IP ADDRESS (IP adresa brány) 12. GATEWAY LINK QUALITY (kvalita prepojenia brány) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (sila signálu a rušenie brány) 	6. Stlačte šípku hore a pohybujte sa nahor; tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.8 Resetovanie štatistík používania

Funkcia reset resetuje všetky údaje o používaní v štatistikách používania.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo šípky dole.
	3. Stlačte tlačidlo resetovanie používania.
4 3 2 1	4. Zadajte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (všetky údaje o používaní boli resetované)	6. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	7. Stlačte šípku hore a pohybujte sa nahor; tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.9 Štatistika čerstvého oleja

Funkcia štatistiky čerstvého oleja slúži na zobrazenie informácií o aktuálnom čerstvom oleji.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo šípky dole.
	3. Stlačte tlačidlo čerstvého oleja.
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (počet pečení od posledného zneškodnenia) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (počet zneškodňovaní - pečenia od posledného resetovania) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (dátum resetovania počítadla čerstvého oleja) 4. FRESH OIL COUNTER (počítadlo čerstvého oleja) 	4. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.10 Resetovanie štatistík používania čerstvého oleja

Funkcia reset resetuje všetky údaje čerstvého oleja v štatistikách čerstvého oleja.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo šípky dole.
	3. Stlačte tlačidlo Resetovanie čerstvého oleja.
4 3 2 1	4. Zadáajte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (údaje o čerstvom oleji boli resetované) 	6. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
	7. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.11 Štatistiky resetovania filtra

Funkcia resetovania resetuje všetky štatistiky filtra

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte tlačidlo šípky dole.
	3. Stlačte tlačidlo resetovania filtra.
4 3 2 1	4. Zadaťte 4321 .
	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
FILTER RESET HAS BEEN DONE (resetovanie filtra bolo dokončené) 	6. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
 	7. Stlačte tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

4.14.12 Štatistiky TPM (celkový obsah polárnych častíc)

Štatistika TPM poskytuje údaje z OQS (snímača kvality oleja) K rovnakým údajom sa dostanete stlačením tlačidla TPM na prednej strane ovládača, keď je tlačidlo TPM pevné.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Stlačte tlačidlo Informácie.
	2. Stlačte šípku dole.
	3. Stlačte tlačidlo Štatistika TPM. Zobrazia sa hodnoty TPM pre predchádzajúcich platných tridsať (30) dní.
  	4. Stlačte šípku hore a pohybujte sa nahor; tlačidlo späť pre návrat na ponuku alebo tlačidlo Domov na opustenie ponuky.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 5: POKYNY PONUKY FILTROVANIA

5.1 Úvod

Filtračný systém FootPrint Pro umožňuje bezpečnú a účinnú filtráciu oleja v jednej fritovacej nádobe kým ostatné fritovacie nádoby v zostave ostane v prevádzke.

Časť 5.2 popisuje prípravu filtračného systému na použitie. Prevádzka systému je popísaná v časti 5.3.



VÝSTRAHA

Nadriadený na mieste je zodpovedný za to, aby boli prevádzkovatelia oboznámení s inherentnými nebezpečenstvami prevádzkovania systému filtrovania horúceho oleja, najmä s ohľadom na postupy filtrácie oleja, vypúšťania a čistenia.

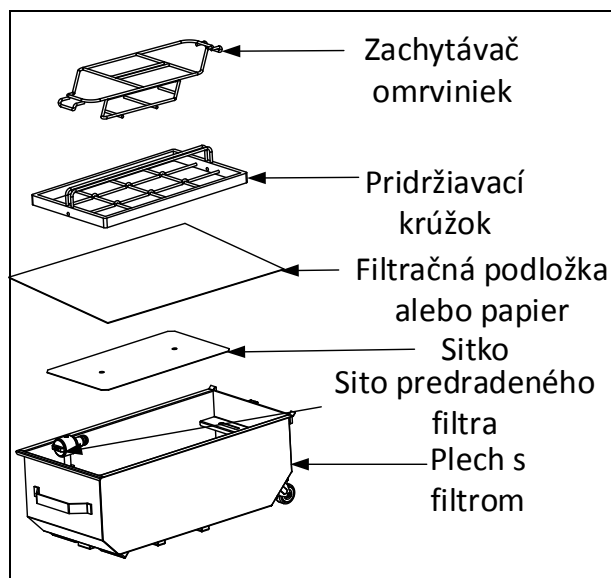


VÝSTRAHA

Filtračná podložka a papier sa MUSIA vymieňať denne.

5.2 Príprava na použitie filtra

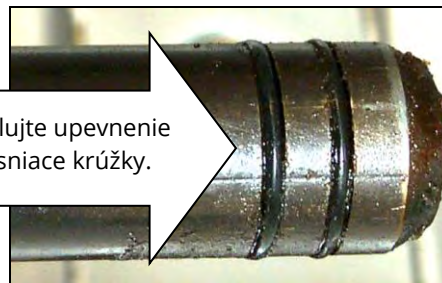
1. Miernie vytiahnite plech s filtrom zo skrinky a počkajte, kým sa odkvapkávanie zastaví pred úplným odstránením plechu (pozri nižšie). Vyberte zachytávač omrvínok, pridržiavací krúžok, filtračnú podložku (alebo papier) a filtračné sitko (pozri obrázok 1). Všetky kovové časti vyčistite roztokom univerzálneho koncentrátu a horúcej vody a potom dôkladne osušte.



Obrázok 1

2. Skontrolujte, či pripájacia armatúra plechu s filtrom, aby sa sa uistili, že oba tesniace krúžky sú v dobrom stave (pozri obrázok 2). Uistite sa, že je sitko predradeného filtra je nainštalované, čisté a tesné.

Skontrolujte upevnenie filtra Tesniace krúžky.



Obrázok 2

3. Potom v opačnom poradí umiestnite sitko kovového filtra do stredu spodnej časti plechu, potom položte filtračnú podložku na sitko a uistite sa, že **drsná** strana podložky sa nachádza hore. Uistite sa, že vložka sa nachádza medzi vyrazenými hranami plechu s filtrom. Potom položte pridržiavací krúžok na hornú časť podložky. Ak používate filtračný papier, položte hárok filtračného papiera cez hornú časť plechu tak, aby prečnievala na každej strane. Umiestnite pridržiavací krúžok na filtračný papier a spustite krúžok do plechu, aby sa papier mohol prehnúť nahor a okolo krúžku, keď sa papier zatlačí na dno plechu. Na filtračný papier potom vysypte 1 balíček (8 uncí) filtrovacieho prášku.

4. Znovu nainštalujte zachytávač omrvínok v prednej časti plechu. (Pozri obrázok 1)

NEPOUŽÍVAJTE FILTRAČNÝ PRÁŠOK S PODLOŽKOU!

5. Vsuňte plech s filtrom späť do fritézy a podložte ju pod fritézu. Uistite sa, že v hornom rohu akéhokoľvek ovládača sa nezobrazuje správa „P“. Filtračný systém je teraz pripravený na prevádzku.



NEBEZPEČENSTVO

Do vstavanej filtračnej jednotky nevkladajte naraz viac ako jednu fritovaciu nádobu, aby ste predišli pretečeniu a rozliatiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.



NEBEZPEČENSTVO

Zachytávač omrvínok vo fritézach vybavených filtračným systémom musí byť každý deň vyprázdnený do ohňovzdorného kontajnera na konci vyprážania. Niektoré častice potravín sa môžu spontánne vznietiť, ak sa nechajú namočené v určitom stuženom tuku.



VÝSTRAHA

Neudierajte fritovacie koše alebo iné náradia na spájacom páse fritézy. Pás slúži na utiesnenie spoja medzi nádobami na smaženie. Uďieraním vyprázdňacích košov na pás na uvoľnenie stuženého tuku sa deformuje krúžok, čo nepriaznivo vplyva na jeho uloženie. Je navrhnutý na pevné uloženie a mal by byť odstránený len na čistenie.

5.3 Ponuka filtrácie

Možnosti filtračného menu sa používajú na filtrovanie, vypúšťanie, plnenie, zneškodňovanie a čistenie vaní.

Ponuka filtrovania je uvedená nižšie:

- | | |
|---|-------------|
| • Auto filtrácia | strana 5-2 |
| • Automatická požiadavka na filtráciu | strana 5-3 |
| • Údržba filtra | strana 5-5 |
| • Údržba filtra s OQS (len OQS) | strana D-1 |
| • OQS filtra (len OQS) | strana D-4 |
| • Zneškodňovanie oleja (pre iné ako objemové systémy) | strana 5-6 |
| • Zneškodňovanie oleja (pre objemové systémy) | strana 5-8 |
| • Vypúšťanie oleja | strana 5-9 |
| • Plnenie vane z vypúšťacieho plechu | strana 5-10 |
| • Plnenie vane z objemu (len objemový systém) | strana 5-11 |
| • Olejový plech na odpad (len objemový systém) | strana 5-11 |
| • Hĺbkové čistenie (neobjemové systémy) | strana 5-12 |
| • Hĺbkové čistenie (objemové systémy) | strana 5-15 |

5.3.1 Auto filtrácia

Automatická filtrácia je funkcia, ktorá po niekoľkých prednastavených cykloch pečenia alebo určenom čase automaticky vyzve na filtrovanie fritovacích nádob. Túto funkciu možno vykonať aj na požiadanie a je popísaná v nasledujúcej časti. **Poznámka:** Simultánne filtrovanie viacerých vaní neprebieha.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (filtrácia potrebná - filtrovať teraz?)	1. Na spustenie filtrácie stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, filtrovanie sa zruší a fritéza obnoví normálnu prevádzku. Tlačidlo filtrácie sa zmení na žlté, kým prebieha filtrácia fritézy. Ovládač vás čoskoro znovu vyzve na filtrovanie oleja. Táto sekvencia sa bude opakovať až kým sa dokončí filtrácia.
OIL LEVEL TOO LOW (hladina oleja príliš nízka)	2. Zobrazená hladina oleja je príliš nízka. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie) potvrdíte problém a vrátite sa do režimu nečinného pečenia. Skontrolujte, či nie je nízka hladina oleja v kanistri JIB. Ak hladina oleja v JIB nie je nízka, a tento problém sa opakuje, skontaktujte autorizovaný servis (FAS).

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
SKIM DEBRIS FROM VAT (odstrániť omrvinky z vane) - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (stlačte potvrdiť po dokončení)	3. Odstráňte omrvinky z oleja pohybom spredu dozadu a odstráňte pritom čo najviac omrviniek z každej vane. Toto je kritické pre optimalizovanie životnosti a kvality oleja. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrknúť).
INSERT PAN (vložiť plech)	4. Vložte plech s filtrom kompletný na svoje miesto. Zobrazí sa, ak plech s filtrom nie je úplne zaistený.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	5. Nevyžaduje sa žiaden zásah.
WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie)	6. Nevyžaduje sa žiaden zásah.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	7. Nevyžaduje sa žiaden zásah.
PREHEAT (predhrievanie)	8. Nevyžaduje sa žiaden zásah. Zobrazuje sa, až fritéza dosiahne nastavenú hodnotu.
START (spustiť)	9. Fritéza je pripravená na použitie. Zobrazuje sa, keď fritéza dosiahla predpísanú hodnotu.

Dokončenie procesu filtrovania trvá približne štyri minúty.

Ak sa počas filtrácie olej nezíska celkom späť, systém bude pokračovať s funkciou neúplnej filtrácie. Pozri časť 7.3.1.

POZNÁMKA: Ak sa počas filtrácie odstráni plech s filtrom, proces filtrácie sa zastaví a obnoví sa po opätovnom vložení plechu na miesto.

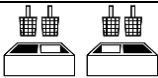


NEBEZPEČENSTVO

Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.

5.3.2 Automatická požiadavka na filtráciu

Automatická požiadavka na filtráciu sa používa na manuálne spustenie automatickej filtrácie. **Poznámka:** Simultánne filtrovanie viacerých vaní neprebieha.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ mať dosiahnutú predpísanú teplotu. Stlačte tlačidlo ponuky filtrovania.
	2. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	3. Vyberte možnosť AUTO FILTRATION (Auto filtrácia).

AUTO FILTRATION? (automatická filtrácia?)	4. Na spustenie filtrácie stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, filtrovanie sa zruší a fritéza obnoví normálnu prevádzku.
OIL LEVEL TOO LOW (hladina oleja príliš nízka)	5. Zobrazená hladina oleja je príliš nízka. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie) potvrdíte problém a vrátite sa do režimu nečinného pečenia. Skontrolujte, či nie je nízka hladina oleja v kanistri JIB. Ak hladina oleja v JIB nie je nízka, a tento problém sa opakuje, skontaktujte autorizovaný servis (FAS).
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (odstrániť omrvinky z vane - stlačte potvrdiť po dokončení)	6. Odstráňte omrvinky z oleja pohybom spredu dozadu a odstráňte pritom čo najviac omrvínok z každej vane. Toto je kritické pre optimalizovanie životnosti a kvality oleja. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
INSERT PAN (vložiť plech)	7. Vložte plech s filtrom kompletný na svoje miesto. Zobrazí sa, ak plech s filtrom nie je úplne zaistený.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	8. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie)	9. Nevyžaduje sa žiaden zásah, pretože nečistoty sú vypláchnuté z vane.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	10. Počas plnenia vaní sa nevyžaduje žiaden zásah.
PREHEAT (predhrievanie)	11. Pri zahrievaní fritézy na požadovanú hodnotu sa nevyžaduje žiadna činnosť.
START (spustiť)	12. Fritéza je pripravená na použitie. Zobrazuje sa, keď fritéza dosiahla predpísanú hodnotu.

Dokončenie procesu filtrovania trvá približne štyri minúty.

POZNÁMKA: Ak sa počas filtrácie odstráni plech s filtrom, proces filtrácie sa zastaví a obnoví sa po opätovnom vložení plechu na miesto.



NEBEZPEČENSTVO

Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.

Ak zlyhá postup automatickej filtrácie, vygeneruje sa chybová správa. Odstráňte chybu podľa pokynov na ovládači.

Keď sa zobrazí správa FILTER BUSY (filter zaneprázdnený), doska FIB čaká na filtrovanie ďalšej vane alebo čaká na ďalší problém, ktorý sa má odstrániť. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie) a počkajte 15 minút, aby ste zistili, či je problém odstránený. Ak nie je, skontaktujte svoj miestny autorizovaný servis FAS.



NEBEZPEČENSTVO

Do vstavanej filtračnej jednotky nevkladajte naraz viac ako jednu fritovaciu nádobu, aby ste predišli pretečeniu a rozliatiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.



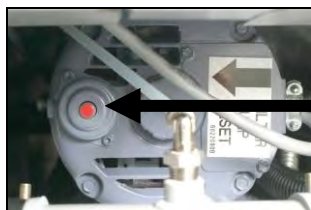
VÝSTRAHA

Motor filtra je vybavený manuálnym resetovacím spínačom v prípade, že sa motor filtra prehreje alebo dôjde k elektrickej poruche. Ak tento spínač vypne, vypnite napájanie filtračného systému a nechajte motor čerpadla vychladnúť 20 minút predtým ako sa pokúsite resetovať spínač (pozrite fotografiu na nasledujúcej strane).



VÝSTRAHA

Pri resetovaní spínača resetovania motora filtra buďte opatrní a noste vhodné bezpečnostné vybavenie. Resetovanie spínača sa musí vykonať opatrne, aby sa zabránilo možnosti vážneho popálenia z neopatrného manévrovania okolo vypúšťacej trubice a fritovacej nádoby.



Spínač resetovania motora filtra

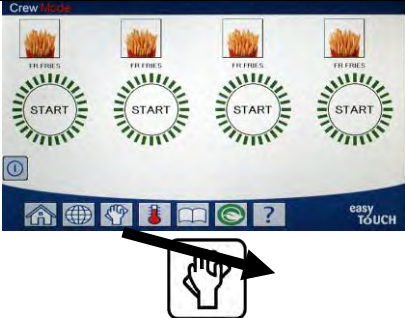
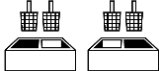
5.3.3 Údržba alebo filtrovanie na konci dňa

Uistite sa, že filtračná podložka alebo papier sú vymieňané denne, aby systém fungoval správne. Pre správnu prevádzku veľmi vyťažených reštaurácií, alebo reštaurácií, ktoré sú otvorené 24-hodín denne, je potrebné vymeniť filtračnú podložku alebo papier dvakrát denne.

Ak sa zobrazuje správa CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) zatvorte vypúšťací ventil. Stlačte tlačidlo X na opustenie ponuky.

UPOZORNENIE
Filtračná podložka a papier sa **MUSIA** vymieňať denne.

⚠ VÝSTRAHA
Do vstavanej filtračnej jednotky nevkladajte naraz viac ako jednu fritovacia nádobu, aby ste predišli pretečeniu a rozliatiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ mať dosiahnutú predpísanú teplotu. Stlačte tlačidlo ponuky filtrovania.
	2. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	3. Vyberte možnosť MAINTENANCE FILTER (údržba filtra).
MAINTENANCE FILTRATION? (údržbová filtrácia?)	4. Na spustenie filtrácie stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, filtrovanie sa zruší a fritéza obnoví normálnu prevádzku.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (noste ochranné rukavice – stlačte potvrdiť po dokončení)	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie), keď sú na mieste všetky osobné ochranné pomôcky vrátane teplovzdorných rukavíc.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (uistite sa, že olejový plech a kryt sú na mieste)	6. Ak je olejový plech a kryt na mieste, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie).
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	7. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (vydrhnite vo vnútri vane medzi ohrievačmi – stlačte tlačidlo potvrdiť po dokončení)	8. Vydrhnite vaňu. Ak je elektrická, vyčistite aj medzi prvkami. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
CLEAN SENSORS (VYČISTITE SNÍMAČE) – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (stlačte potvrdiť po dokončení)	⚠ NEBEZPEČENSTVO Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.
	9. (Len plynové) Vyčistite snímač hladiny oleja utierkou, ktorá nezanecháva škrabance (pozri kapitolu 6.6.2 na strane 6-4). (Všetky fritézy) Vyčistite okolie snímačov AIF a ATO pomocou skrutkovača alebo podobného predmetu, aby ste odstránili akékoľvek usadeniny okolo snímačov (pozri časť 6.2.4 na strane 6-1) a po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie).

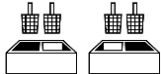
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
WASH VAT? (umýť vaňu?)	10. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie)	11. Pri otvorení spätného ventilu sa nevyžaduje žiadna činnosť a vaňa sa prepláchnie olejom z plechu s filtrom.
WASH AGAIN? (umývať znovu?)	12. Filtračné čerpadlo sa vypne. Ak je nádoba vyčistená od nečistôt, pokračujte stlačením tlačidla X. Ak sa v nej stále nachádzajú omrvinky, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a filtračné čerpadlo sa znova spustí. Tento cyklus sa opakuje, kým sa nestlačí tlačidlo X.
RINSING IN PROGRESS (prebieha preplachovanie)	13. Počas zatvárania vypúšťacieho ventilu a doplnenia vane filtračným čerpadlom sa nevyžaduje žiadna činnosť. Otvorí sa vypúšťací ventil a prepláchnie vaňu.
RINSE AGAIN? (prepláchnuť znovu?)	14. Ak je nádoba vyčistená od nečistôt, pokračujte stlačením tlačidla X. Ak je potrebné ďalšie preplachovanie, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a preplachovanie sa zopakuje, kým sa nestlačí tlačidlo X.
POLISH? (vyleštiť?)	15. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
POLISH IN PROGRESS (prebieha leštenie)	16. Pri otvorených vypúšťacích a spätných ventiloch sa nevyžaduje žiadna akcia a olej sa čerpá cez fritovaciu nádobu po dobu piatich minút.
FILL VAT? (naplniť vaňu?)	17. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	18. Pri dopĺňaní vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	19. Ak je hladina oleja nižšia ako horná čiara hladiny naplnenia oleja, stlačte tlačidlo X na opätovné spustenie čerpadla. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), ihneď ako hladina oleja dosiahne hornú čiaru hladiny oleja. Ak nie je hladina oleja vo vani úplne naplnená, skontrolujte plech s filtrom, aby ste skontrolovali, či sa väčšina oleja vrátila. V plechu sa môže nachádzať malé množstvo oleja. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), keď v plechu s filtrom nezostal žiadny olej.
	20. Ovládač sa vypne.

*** POZNÁMKA:** Po údržbovej filtrácii je normálne ponechať určité množstvo oleja v plechu a hladina oleja sa nemusí vrátiť na rovnakú úroveň, aká bola pred spustením údržbovej filtrácie. Odpoveď YES (áno) po dvoch pokusoch o doplnenie vane umožňuje automatické doplnenie, aby sa kompenzovala strata oleja počas filtrácie.

5.3.4 Zneškodňovanie pre iné ako olejové systémy oleja

Táto možnosť sa používa na zneškodňovanie starého oleja do PMSDU alebo **KOVOVEJ** nádoby.

Ak je olej na varenie prepečený, zneškodnite olej do vhodnej nádoby na prepravu do nádoby na odpadový olej. Spoločnosť Frymaster odporúča jednotku na zneškodnenie stuženého tuku McDonald's (PMSDU). Konkrétny návod na obsluhu nájdete v dokumentácii dodanej s vašou jednotkou na zneškodňovanie tuku. **POZNÁMKA:** Ak používate jednotku MSDU skonštruovanú pred januárom 2004, jednotka sa nezmesť pod odtok. Ak nie je k dispozícii jednotka zneškodňovania oleja, nechajte olej vychladnúť na 38 °C (100°F), potom vypustite olej do **KOVOVEJ** nádoby s objemom 15 litrov (štyri galóny) alebo väčším, aby sa zabránilo rozliatiu oleja.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	4. Vyberte možnosť DISPOSE OIL (zneškodniť olej).
DISPOSE OIL? (zneškodniť olej?)	5. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred vypustením oleja do vhodnej KOVOVEJ nádoby na zneškodňovanie nechajte olej vychladnúť na 38 °C (100°F).
INSERT DISPOSAL UNIT (vložiť jednotku zneškodňovania)	6. Odstráňte plech s filtrom a vložte jednotku zneškodňovania oleja. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pri vypúšťaní oleja do jednotky zneškodňovania nenapĺňajte nad maximálnu plniacu čiaru, ktorá sa nachádza na nádobe.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (je jednotka zneškodňovania na mieste?)	7. Uistite sa, že je na mieste PMSDU alebo KOVOVÁ nádoba s kapacitou 15 litrov (štyri galóny) alebo väčšou, sa nachádza na mieste. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pri vypustení oleja do vhodnej KOVOVEJ nádoby sa uistite, že nádoba má kapacitu minimálne 15 litrov (ŠTYRI galóny) alebo viac, inak by mohla horúca kvapalina pretiecť a spôsobiť zranenie.
DISPOSING (zneškodňovanie)	8. Pri zneškodňovaní oleja z vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT EMPTY? (Je vaňa prázdna?)	9. Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
CLEAN VAT COMPLETE? (čistenie vane dokončené?)	10. Vaňu vyčistíte čistiacou kefou a po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
MANUALLY FILL VAT (manuálne plnenie vane)	11. Opatrne vylejte olej do vane, až kým dosiahne nízku úroveň hladiny vo fritéze. Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť)
	12. Ovládač sa vypne.

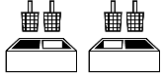
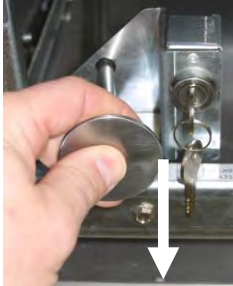
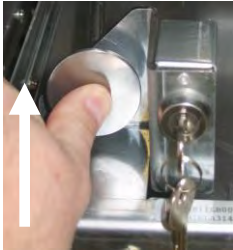
5.3.5 Zneškodňovanie pre objemové olejové systémy

Táto možnosť sa používa na zneškodňovanie starého oleja do objemového systému na odpadový olej, ako je RTI. Objemové systémy oleja používajú čerpadlo na prečerpanie prepečeného oleja z fritézy do zásobovacej nádrže. Na pripojenie objemových systémov oleja k fritézam sa používa osobitné potrubie.

⚠ VÝSTRAHA

Pred vypustením alebo zneškodňovaním oleja sa uistite, že filtračná podložka je na mieste. Ak nie je vložená podložka, môže to mať za následok upchaté vedenia a/alebo čerpadlo.

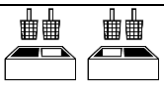
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	4. Vyberte možnosť DISPOSE OIL (zneškodniť olej).
DISPOSE OIL? (zneškodniť olej?)	5. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie.
BULK TANK FULL? (objemová nádrž plná?)	6. Táto správa sa zobrazuje len vtedy, ak je objemová nádrž plná. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie) potvrdíte a kontaktujete poskytovateľa zneškodňovania objemového odpadového oleja. Displej sa vráti späť na VYP stav.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	7. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
VAT EMPTY? (vaňa prázdna?)	8. Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
CLEAN VAT COMPLETE? (čistenie vane dokončené?)	9. Vaňu vyčistíte čistiacou kefou a po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
OPEN DISPOSE VALVE (otvoriť vypúšťací ventil) 	10. Otvorte ľavé dverka skrinky a v prípade potreby odblokujte ventil. Na začatie zneškodňovania oleja vypúšťací ventil úplne vytiahnite dopredu.
DISPOSING (zneškodňovanie)	11. Počas prečerpávania odpadového oleja z plechu do zásobníkov na objemový odpadový olej po dobu štyroch (4) minút sa nevyžaduje žiadna činnosť.
REMOVE PAN (odstrániť plech)	12. Opatrne odstráňte plech s filtrom z fritézy. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Plech s filtrom otvárajte pomaly, aby ste predišli vyprsknutiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.
IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?)	13. Ak je plech s filtrom prázdny, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak plech nie je prázdny, stlačte tlačidlo X a po vložení plechu s filtrom sa vrátte na krok 11.
INSERT PAN (vložiť plech)	14. Vložte plech s filtrom.
CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) 	15. Vypúšťací ventil zatvorte zatlačením držiadla smerom k zadnej časti fritézy až na doraz. Ak to vyžaduje váš manažér, ventil znovu uzamknite.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
FILL VAT FROM BULK? (naplniť vaňu z objemového systému?)	16. Vaňa je pripravená na naplnenie olejom. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), ak nie, stlačte tlačidlo X na prechod na krok 20.
START FILLING? (spustiť plnenie?) PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať)	17. Stlačte a podržte tlačidlo na naplnenie vane. Doplňovacie čerpadlá objemového systému oleja používajú krátkodobý spínač. Čerpadlo čerpá len po dobu, kedy je stlačené.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (pustiť tlačidlo ak je plné)	18. Keď sa vaňa naplní po spodnú čiaru naplnenia, pustite tlačidlo.
CONTINUE FILLING? (pokračovať v plnení?)	19. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) pre návrat na krok 17 a pokračovanie v plnení. V opačnom prípade stlačte tlačidlo X, keď je vaňa naplnená, aby ste sa vrátili na stav OFF (VYP).
	20. Ovládač sa vypne.

5.3.6 Vypúšťanie oleja do plechu

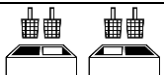
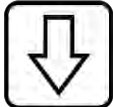
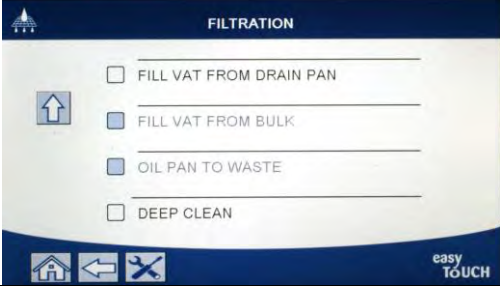
Funkcia vypúšťania na plech vypustí olej z vane do plechu s filtrom.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	4. Vyberte možnosť DRAIN OIL (vypustiť olej).
DRAIN OIL TO PAN? (vypustiť olej do plechu?)	5. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, ovládač sa prepne na OFF. Ak nie je detegovaný žiaden plech, ovládač zobrazí správu ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (uistite sa, že plech oleja a kryt sú na mieste), kým nie je detegovaný plech.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	6. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT EMPTY? (Je vaňa prázdna?)	7. Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu?)	8. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) na doplnenie vane, v opačnom prípade prejdite na krok 10.
FILLING (plnenie)	9. Pri plnení vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT FULL? (je vaňa plná?)	10. Ak je hladina oleja pod hornou čiaru hladiny naplnenia oleja, stlačte tlačidlo X na opätovné spustenie čerpadla. Keď je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a prejdite na krok 15, aby ste sa vrátili na stav OFF (VYP).
REMOVE PAN (odstrániť plech)	11. Opatrne odstráňte plech s filtrom z fritézy.  NEBEZPEČENSTVO Plech s filtrom otvárajte pomaly, aby ste predišli vyprsknutiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?)	12. NOTE (poznámka): Po doplnení môže ostať malé množstvo oleja na plechu. Ak je plech s filtrom prázdny, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a prejdite na krok 12. Ak plech nie je prázdny, stlačte tlačidlo X a vráťte sa hlásenie FILL VAT FROM DRAIN PAN? (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu) v kroku 7. Ak plech nie je prázdny a fritéza používa objemový systém oleja, stlačte tlačidlo X a pokračujte krokom 13.
INSERT PAN (vložiť plech)	13. Vložte plech s filtrom a preskočte na krok 14, aby ste sa vrátili do stavu OFF (VYP).
PAN TO WASTE? (plech na odpad?)	14. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie), na zneškodnenie oleja v nádržiach na hromadný olejový odpad. Prejdite na časť 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (plech oleja na odpad) krok 6.
	15. Ovládač sa vypne.

5.3.7 Naplnenie vane z vypúšťacieho plechu (s filtrom)?

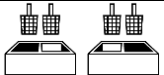
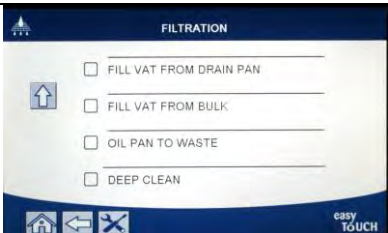
Funkcia vypúšťania na plech vypustí olej z vane do plechu s filtrom.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
 	4. Stlačte šípku dole.
	5. Vyberte možnosť FILL VAT FROM DRAIN PAN (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu).
FILL VAT FROM DRAIN PAN (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu)?	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, ovládač sa prepne na OFF. Ak nie je detegovaný žiaden plech, ovládač zobrazí správu INSERT PAN (vlozte plech), kým nie je detegovaný plech.
FILLING (plnenie)	7. Pri plnení vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	8. Ak je hladina oleja pod hornou čiaru naplnenia oleja, stlačte tlačidlo X na opätovné spustenie čerpadla. Keď je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), aby ste sa vrátili na stav OFF (VYP).
	9. Ovládač sa vypne.

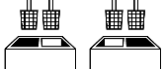
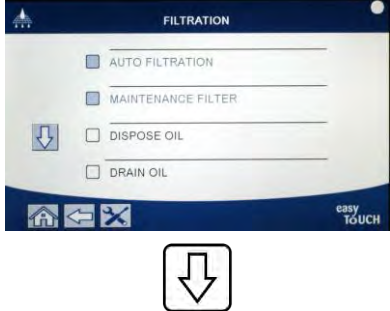
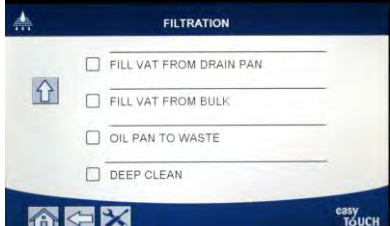
5.3.8 Naplnenie vane z objemového systému

Funkcia vypúšťania na plech vypustí olej z vane do plechu s filtrom.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
 	4. Stlačte šípku dole.
 	5. Vyberte možnosť FILL VAT FROM BULK (naplniť vaňu z objemového systému).
FILL VAT FROM BULK? (naplniť vaňu z objemového systému?)	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, ovládač sa prepne na OFF.
START FILLING? (spustiť plnenie?) PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať)	7. Stlačte a podržte tlačidlo na naplnenie vane. Doplnňovacie čerpadlá objemového systému oleja používajú krátkodobý spínač. Čerpadlo čerpá len po dobu, kedy je stlačené.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (pustiť tlačidlo ak je plné)	8. Keď sa vaňa naplní po spodnú čiaru naplnenia, pustite tlačidlo.
CONTINUE FILLING? (pokračovať v plnení?)	9. Ak chcete pokračovať v plnení, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). V opačnom prípade stlačte tlačidlo X, keď je vaňa naplnená, aby ste sa vrátili na stav OFF (VYP).
	10. Ovládač sa vypne.

5.3.9 Olejový plech na odpad

Výber plechu na odpad je možnosť, ktorá umožňuje objemovým systémom oleja čerpať prebytočný olej v plechu do nádrží objemového systému na spotrebovaný olej bez vypustenia existujúceho oleja vo vani.

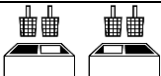
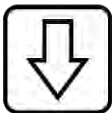
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	4. Stlačte šípku dole.
	5. Vyberte možnosť OIL PAN TO WASTE (olejový plech na odpad).
Olejový plech na odpad	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie. Ak nie je detegovaný žiaden plech, ovládač zobrazí správu INSERT PAN (vložte plech), kým nie je detegovaný plech.
BULK TANK FULL? (objemová nádrž plná?)	7. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie) potvrdíte a kontaktujete poskytovateľa zneškodňovania objemového odpadového oleja. Displej sa vráti späť na VYP stav.
OPEN DISPOSE VALVE (otvoriť vypúšťací ventil) 	8. Otvorte ľavé dverka skrinky a v prípade potreby odblokujte ventil. Na začatie zneškodňovania oleja vypúšťací ventil úplne vytiahnite dopredu.
DISPOSING (zneškodňovanie)	9. Počas prečerpávania odpadového oleja z plechu do zásobníkov na objemový odpadový olej po dobu štyroch (4) minút sa nevyžaduje žiadna činnosť.
REMOVE PAN (odstrániť plech)	10. Opatrne odstráňte plech s filtrom z fritézy. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Plech s filtrom otvárajte pomaly, aby ste predišli vyprsknutiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?)	11. Ak je plech s filtrom prázdny, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak plech nie je prázdny, stlačte tlačidlo X a vráťte sa na krok 9.
INSERT PAN (vložiť plech)	12. Vložte plech s filtrom.
CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) 	13. Vypúšťací ventil zatvorte zatlačením držiadla smerom k zadnej časti fritézy až na doraz. Ak to vyžaduje váš manažér, ventil znovu uzamknite.
	14. Ovládač sa vypne.

5.3.10 Hĺbkové čistenie (prevarenie) pre iné ako objemové systémy oleja

Režim hĺbkového čistenia sa používa na odstránenie karbonizovaného oleja z fritovacej nádoby.

POZNÁMKA: Fritézu LOV™ vyčistíte podľa pokynov Kay Chemical „Postup hĺbkového čistenia fritéz“.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
 	4. Stlačte šípku dole.
	5. Vyberte možnosť DEEP CLEAN (hĺbkové čistenie).
DEEP CLEAN? (hĺbkové čistenie?)	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie. Ak nie je detegovaný žiaden plech, ovládač zobrazí správu INSERT PAN (vlozte plech), kým nie je detegovaný plech.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
IS VAT OIL REMOVED? (je olej odstránený z vane?)	7. Ak je olej vo vani, stlačte tlačidlo X. Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a prejdite na krok 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (VLOŽIŤ JEDNOTKU ZNEŠKODŇOVANIA)	8. Odstráňte plech s filtrom a vložte jednotku zneškodňovania oleja. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Skontrolujte sa, že pod odtokom sa nachádza jednotka PMSDU (jednotka na zneškodňovanie stuženého tuku McDonald's) alebo vhodná kovová nádoba s kapacitou 15 litrov (ŠTYRI galóny) alebo viac.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (je jednotka zneškodňovania na mieste?)	9. Uistite sa, že je na mieste PMSDU alebo KOVOVÁ nádoba s kapacitou 15 litrov (štyri galóny) alebo väčšou, sa nachádza na mieste. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred vypustením oleja do vhodnej KOVOVEJ nádoby na zneškodňovanie nechajte olej vychladnúť na 38 °C (100°F). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pri vypúšťaní oleja do jednotky zneškodňovania nenapĺňajte nad maximálnu plniacu čiaru, ktorá sa nachádza na nádobe. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pri vypustení oleja do vhodnej PMSDU alebo KOVOVEJ nádoby sa uistite, že nádoba má kapacitu minimálne 15 litrov (ŠTYRI galóny) alebo viac. Inak by horúci olej mohol pretiecť a spôsobiť zranenie.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	10. Pri vypúšťaní oleja do nádoby na zneškodnenie sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT EMPTY? (Je vaňa prázdna?)	11. Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
SOLUTION ADDED? (pridaný roztok?)	12. Vaňu, ktorá sa má vyčistiť, naplňte vodou a zmesou čistiaceho roztoku. Na spustenie procesu čistenia stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Pozrite si kartu s požiadavkou na hĺbkové čistenie a pokyny spoločnosti Kay Chemical pre „Fryer Deep Clean Procedure“ (Proces hĺbkového čistenia McDonald's).
DEEP CLEANING (hĺbkové čistenie)	13. Nádobu vydrhnite a potom nechajte roztok namáčať, kým sa vaňa zohrieva na teplotu 91 °C (195 °F) po dobu jednej hodiny.
CLEAN DONE (čistenie dokončené)	14. Po jednej hodine sa ohrievač vypne. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) na stlmenie alarmu.
IS SOLUTION REMOVED? (je roztok odstránený?)	15. Odstráňte plech s filtrom a odstráňte košík na omrvinky, pridržiavací krúžok, filtračnú podložku a sitko. Vymeňte prázdny plech s filtrom vo fritéze. Pokyny na odstraňovanie čistiaceho roztoku nájdete v pokynoch spoločnosti Kay Chemical „Postup hĺbkového čistenia fritéz“. Po odstránení čistiaceho roztoku stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred zneškodnením nechajte roztok na hĺbkové vyčistenie vychladnúť na teplotu 38°C (100°F), v opačnom prípade môže horúca kvapalina spôsobiť poranenie.
SCRUB VAT COMPLETE? (vydrhnutie vane dokončené?)	16. Po vydrhnutí vane stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	17. Nevyžaduje sa žiadna činnosť počas doby, kedy sa z vane vypúšťa nepatrné množstvo zvyškového roztoku, ktorý zostal vo vani.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
RINSE COMPLETE? (preplachovanie dokončené?)	18. Vypláchnite nadbytočný roztok z vane. Potom ako je vaňa úplne prepláchnutá, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
REMOVE PAN (odstrániť plech)	19. Vyberte plech s filtrom a zneškodnite obsah plechu s filtrom. Opláchnite z plechu všetok nadbytočný roztok.
VAT AND PAN DRY? (vaňa a plech suché?)	20. Uistite sa, že vaňa a plech s filtrom sú úplne suché. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred naplnením oleja do fritovacej nádoby a plechu s filtrom sa uistite, že sú suché a nie je v nich žiadna voda. Ak tak neurobíte, bude dochádzať k vyprskaniu horúcej kvapaliny keď sa olej zahreje na teplotu pečenia.
INSERT PAN (vložiť plech)	21. Znovu nainštalujte sitko, filtračnú podložku, pridržiavací krúžok a košík na omrvinky odstránené v kroku 15. Vložte plech s filtrom.
MANUALLY FILL VAT (manuálne plnenie vane)	22. Opatrne vylejte olej do vane, až kým dosiahne nízku úroveň hladiny vo fritéze. Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť)
	23. Ovládač sa vypne.

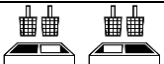
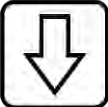
5.3.11 Hĺbkové čistenie (prevarenie) pre objemové systémy oleja

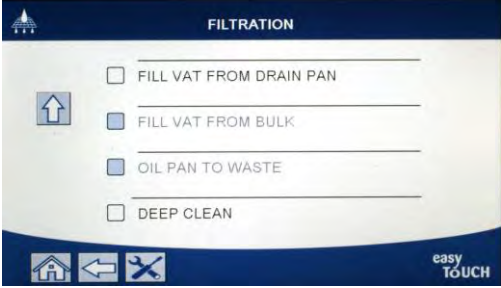
Režim hĺbkového čistenia sa používa na odstránenie karbonizovaného oleja z fritovacej nádoby.

POZNÁMKA: Fritézu LOV™ vyčistíte podľa pokynov Kay Chemical „Postup hĺbkového čistenia fritéz“.

⚠ VÝSTRAHA

Pred vypustením alebo zneškodňovaním oleja sa uistite, že filtračná podložka je na mieste. Ak nie je vložená podložka, môže to mať za následok upchaté vedenia a/alebo čerpadlo.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ byť vypnutá.
	2. Stlačte tlačidlo ponuky filtrácie.
	3. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delenú vanu.
 	4. Stlačte šípku dole.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	5. Vyberte možnosť DEEP CLEAN (hĺbkové čistenie).
DEEP CLEAN? (hĺbkové čistenie?)	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie. Ak nie je detegovaný žiaden plech, ovládač zobrazí správu INSERT PAN (vložte plech), kým nie je detegovaný plech.
BULK TANK FULL? (objemová nádrž plná?)	7. Táto správa sa zobrazuje len vtedy, ak je objemová nádrž plná. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie) potvrdíte a kontaktujete poskytovateľa zneškodňovania objemového odpadového oleja. Displej sa vráti späť na VYP stav.
IS VAT OIL REMOVED? (je olej odstránený z vane?)	8. Ak je olej vo vani, stlačte tlačidlo X. Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a prejdite na krok 17.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	9. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
VAT EMPTY? (vaňa prázdna?)	10. Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
OPEN DISPOSE VALVE (otvoriť vypúšťací ventil) 	11. Otvorte ľavé dverka skrinky a v prípade potreby odblokujte ventil. Na začatie zneškodňovania oleja vypúšťací ventil úplne vytiahnite dopredu.
DISPOSING (zneškodňovanie)	12. Počas prečerpávania odpadového oleja z plechu do zásobníkov na objemový odpadový olej po dobu štyroch (4) minút sa nevyžaduje žiadna činnosť.
REMOVE PAN (odstrániť plech)	13. Opatrne odstráňte plech s filtrom z fritézy. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Plech s filtrom otvárajte pomaly, aby ste predišli vyprsknutiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.
IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?)	14. Ak je plech s filtrom prázdny, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak plech nie je prázdny, stlačte tlačidlo X a vráťte sa na krok 9.
INSERT PAN (vložiť plech)	15. Vložte plech s filtrom.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) 	16. Vypúšťací ventil zatvorte zatlačením držiadla smerom k zadnej časti fritézy až na doraz. Ak to vyžaduje váš manažér, ventil znovu uzamknite.
SOLUTION ADDED? (pridaný roztok?)	17. Vaňu, ktorá sa má vyčistiť, naplňte vodou a zmesou čistiaceho roztoku. Na spustenie procesu čistenia stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Pozrite si kartu s požiadavkou na hĺbkové čistenie a pokyny spoločnosti Kay Chemical pre „Fryer Deep Clean Procedure“ (Proces hĺbkového čistenia McDonald's).
DEEP CLEANING (hĺbkové čistenie)	18. Nádobu vydrhnite a potom nechajte roztok namáčať, kým sa vaňa zohrieva na teplotu 91 °C (195 °F) po dobu jednej hodiny.
CLEAN DONE (čistenie dokončené)	19. Po jednej hodine sa ohrievač vypne. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) na stlmenie alarmu.
IS SOLUTION REMOVED? (je roztok odstránený?)	20. Odstráňte plech s filtrom a odstráňte košík na omrvinky, pridržiavací krúžok, filtračnú podložku a sitko. Vymeňte prázdny plech s filtrom vo fritéze. Pokyny na odstraňovanie čistiaceho roztoku nájdete v pokynoch spoločnosti Kay Chemical „Postup hĺbkového čistenia fritéz“. Po odstránení čistiaceho roztoku stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred zneškodnením nechajte roztok na hĺbkové vyčistenie vychladnúť na teplotu 38 °C (100 °F), v opačnom prípade môže horúca kvapalina spôsobiť poranenie.
SCRUB VAT COMPLETE? (vydrhnutie vane dokončené?)	21. Po vydrhnutí vane stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	22. Nevyžaduje sa žiadna činnosť počas doby, kedy sa z vane vypúšťa nepatrné množstvo zvyškového roztoku, ktorý zostal vo vani.
RINSE COMPLETE? (preplachovanie dokončené?)	23. Vypláchnite nadbytočný roztok z vane. Potom ako je vaňa úplne prepláchnutá, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
REMOVE PAN (odstrániť plech)	24. Vyberte plech s filtrom a zneškodnite obsah plechu s filtrom. Opláchnite z plechu všetok nadbytočný roztok.
VAT AND PAN DRY? (vaňa a plech suché?)	25. Uistite sa, že vaňa a plech s filtrom sú úplne suché. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Pred naplnením oleja do fritovacej nádoby a plechu s filtrom sa uistite, že sú suché a nie je v nich žiadna voda. Ak tak neurobíte, bude dochádzať k vyprskaniu horúcej kvapaliny keď sa olej zahreje na teplotu pečenia.
INSERT PAN (vložiť plech)	26. Namontujte späť sitko, filtračnú podložku, pridržiavací krúžok a košík na omrvinky odstránené v časti 15. Vložte plech s filtrom.
FILL VAT FROM BULK? (naplniť vaňu z objemového systému?)	27. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, používateľ sa vráti do menu filtrácie.
START FILLING? (spustiť plnenie?) PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať)	28. Stlačte a podržte tlačidlo na naplnenie vane. Doplnňovacie čerpadlá objemového systému oleja používajú krátkodobý spínač. Čerpadlo čerpá len po dobu, kedy je stlačené.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
RELEASE BUTTON WHEN FULL (pustiť tlačidlo ak je plné)	29. Keď sa vaňa naplní po spodnú čiaru naplnenia, pustite tlačidlo.
CONTINUE FILLING? (pokračovať v plnení?)	30. Ak chcete pokračovať v plnení, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). V opačnom prípade stlačte tlačidlo X, keď je vaňa naplnená, aby ste sa vrátili na stav OFF (VYP).
	31. Ovládač sa vypne.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 6: PREVENTÍVNA ÚDRŽBA

6.1 Kontroly a servis preventívnej údržby fritézy



NEBEZPEČENSTVO

Zachytávač omrvínok vo fritézach vybavených filtračným systémom musí byť každý deň vyprázdnený do ohňovzdorného kontajnera na konci vyprážania. Niektoré častice potravín sa môžu spontánne vznietiť, ak sa nechajú namočené v určitom stuženom tuku.



NEBEZPEČENSTVO

Nikdy sa nepokúšajte fritézu čistiť počas procesu vyprážania alebo keď je fritovacia nádoba naplnená horúcim olejom. Ak sa voda dostane do kontaktu s olejom zahriatym na teplotu vyprážania, povedie to k vystreknutiu oleja, následkom čoho môže dôjsť k vážnemu popáleniu personálu. .



VÝSTRAHA

Použite univerzálny koncentrát McDonald's. Pred použitím si prečítajte návod na použitie a bezpečnostné upozornenia. Venujte mimoriadnu pozornosť koncentrácii čistiaceho prostriedku a dobe, počas ktorej čistiaci prostriedok ostáva na povrchoch, ktoré sú v kontakte s potravinami.

6.2 DENNÉ KONTROLY A SERVIS

6.2.1 Skontrolujte fritézu a príslušenstvo na poškodenie

Sledujte, či nie sú uvoľnené alebo rozstrapkané drôty a káble, netesnosti, cudzí materiál vo fritovacom hrnci alebo vo vnútri skrinky a akékoľvek iné indikácie, že fritéza a príslušenstvo nie sú pripravené a bezpečné pre prevádzku.

6.2.2 Vyčistenie vnútorného a vonkajšieho priestoru skrinky fritézy - denne

Vyčistite vnútro skrinky fritézy suchou, čistou utierkou. Utrite všetky prístupné kovové povrchy a komponenty, aby ste odstránili usadený olej a prach.

Vonkajšiu stranu skrinky fritézy čistite čistou vlhkou utierkou namočenou v univerzálnom koncentračnom roztoku McDonald's. Utrite čistou vlhkou utierkou.

6.2.3 Vyčistenie zabudovaného filtračného systému - denne



VÝSTRAHA

Nikdy neprevádzkujte filtračný systém bez oleja v systéme.



VÝSTRAHA

Nikdy nepoužívajte plech s filtrom na prepravovanie starého oleja do miesta likvidácie.



VÝSTRAHA

Nikdy nevypúšťajte vodu do plechu s filtrom. Voda poškodí čerpadlo filtra.

Pre filtračný systém FootPrint Pro sa nevyžadujú žiadne pravidelné preventívne údržbové kontroly a služby okrem denného čistenia plechu s filtrom roztokom horúcej vody a univerzálnym koncentrátom McDonald's.

Ak si všimnete, že systémy čerpajú pomaly alebo vôbec nečerpajú, overte, že sitko plechu s filtrom sa nachádza na spodku plechu s filtrom, a podložka je na vrchu sitka. Skontrolujte, či sú prítomné dva tesniace krúžky na armatúre v pravej prednej časti plechu s filtrom a že sú v dobrom stave.

6.2.4 Vyčistite okolie snímačov AIF a ATO

1. Vyčistite usadeniny z oblasti snímačov AIF a ATO pri údržbovej filtrácii, keď je olej vypustený z fritovacej nádoby.
2. Použite skrutkovač alebo iný podobný predmet, ktorý umožňuje prístup do oblasti sondy (pozri foto vpravo). Dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu sondy.
3. Po dokončení údržbovej filtrácie vráťte späť olej.



6.3 TÝŽDENNÉ KONTROLY A SERVIS

6.3.1 Čistenie za fritézami

Vykonajte čistenie za fritézami podľa postupu uvedeného na karte s požiadavkami na údržbu.



VÝSTRAHA

Aby bola zaistená bezpečná a efektívna prevádzka fritézy a digestora, musí byť elektrická zástrčka pre 120-voltový kábel, ktorý napája digestor, a musí byť úplne zasunutá a zaistená v objímke s kolíkmi a puzdrom.

6.3.2 Vyčistenie plechu s filtrom, odnímateľných častí a príslušenstva

Všetky odnímateľné časti a príslušenstvo utrite čistou suchou utierkou. Použite čistú utierku nasiaknutú univerzálnym čistiacim roztokom McDonald's na odstránenie nahromadeného karbonizovaného oleja na odnímateľných častiach a príslušenstve. Opláchnite diely a príslušenstvo dôkladne čistou vodou a pred opätovnou inštaláciou ich osušte. Na čistenie týchto častí NEPOUŽÍVAJTE oceľovú vlnu alebo brúsne špongie. Škrabance, ktoré sú výsledkom takéhoto drhnutia, sťažujú následné čistenie.

6.4 DVOJTÝŽDENNÉ KONTROLY A SERVIS

6.4.1 Kontrola presnosti predpísanej hodnoty ovládača M4000

1. Do oleja vložte kvalitný teplomer alebo sondu pyrometra, pričom koniec sa má dotýkať sondy snímania teploty fritézy.
2. Keď ovládač zobrazuje hlásenie „START“ (udáva, že obsah fritovacej nádoby nedosiahol teplotu pečenia), stlačte tlačidlo  raz, aby sa zobrazila teplota a predpísaná hodnota teploty oleja, ako sú snímané sondou na meranie teploty.
3. Zaznamenajte teplotu na teplomere alebo pyrometre. Namerané hodnoty skutočnej teploty a pyrometra by mali byť v rozmedzí $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) po tom, čo tom ako prebehne cyklus zapnutia a vypnutia (3) krát. Ak je teplota stále mimo odchýlky, obráťte sa na autorizovaný servis továrne.

6.5 ŠTVRŤROČNÉ KONTROLY A SERVIS

6.5.1 Vyčistenie fritovacej nádoby a vykurovacích prvkov



NEBEZPEČENSTVO

Nikdy neprevádzkujte spotrebič s prázdnu fritovacou nádobou. Fritovacia nádoba musí byť naplnená po čiaru naplnenia vodou alebo kuchynským olejom pred zapnutím prvkov. V prípade, že sa tak nestane, bude to viesť k trvalému poškodeniu prvkov a môže to viesť k požiaru.

6.5.2 Výmena tesniacich krúžkov

Konkrétne podrobnosti o výmene tesniacich krúžkov na prípojke filtra nájdete v kartách MRC McDonald's.

6.5.3 Hĺbkové čistenie (prevarenie) fritovacej nádoby

Po dlhšom používaní fritézy sa na vnútornej strane fritovacej nádoby vytvorí tvrdý karamelizovaný film oleja. Tento film by sa mal pravidelne odstraňovať podľa postupu hĺbkového čistenia (prevarenia) uvedeného v pokynoch spoločnosti Kay Chemical „Postup hĺbkového čistenia fritéz“. *Pozrite si podrobnejšie informácie o nastavení ovládača pre hlboké čistenie (prevarenie) na stranách 5-15 až 5-20.*



NEBEZPEČENSTVO

Pred vypustením oleja do vhodnej nádoby na zneškodnenie nechajte olej vychladnúť na teplotu 38°C (100°F) alebo menej.



VÝSTRAHA

Počas tohto procesu nikdy nenechávajte fritézu bez dozoru. Ak začne roztok pretekať, okamžite stlačte vypínač ON/OFF do polohy OFF (VYP).



NEBEZPEČENSTVO

Pred naplnením oleja do fritovacej nádoby sa uistite, že v nej nie je žiadna voda. Keď sa olej zohreje na teplotu pečenia, voda vo fritovacej nádobe spôsobí vystrekovanie.

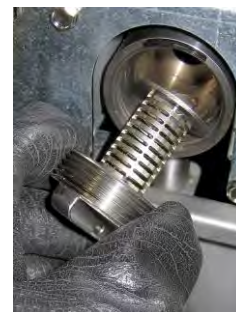
6.5.4 Údržba predradeného filtra

Predradený filter vyžaduje pravidelnú údržbu. Každých 90 dní, alebo častejšie, ak sa tok oleja spomalí, odstráňte uzáver a vyčistite pripojené sitko.

1. Noste ochranné rukavice a pomocou dodaného kľúča na odstráňte uzáver z predradeného filtra (**obrázok 1**).
2. Použite malú kefku na odstránenie nečistôt z pripojeného sitka (**obrázok 2**).
3. Vyčistite ho pod vodovodným kohútikom a dôkladne osušte.
4. Vráťte uzáver na teleso predradeného filtra a utiahnite.



Obrázok 1



Obrázok 2



VÝSTRAHA

NEODSTRAŇUJTE uzáver predradeného filtra, keď prebieha cyklus filtrovania. **NEPOUŽÍVAJTE** filtračný systém s odstráneným uzáverom. Pri manipulácii s uzáverom používajte ochranné rukavice. Kov a vystavený olej sú horúce.

6.6 Ročná/periodická kontrola systému

Tento spotrebič by mal pravidelne kontrolovať a nastavovať kvalifikovaný servisný personál ako súčasť pravidelného programu údržby kuchyne.

Spoločnosť Frymaster odporúča, aby autorizovaný servisný technik skontroloval tento spotrebič aspoň raz ročne nasledovne:

6.6.1 Fritéza

- Skontrolujte skrinku zvnútra a zvonka, spredu a zozadu, či v nej nie je nadmerné množstvo oleja.
- Skontrolujte, či sú vodiče vyhrievacích telies v dobrom stave a či vodiče nemajú viditeľné poškodenie alebo izolácie a že nie sú znečistené olejom.
- Skontrolujte, či sú vyhrievacie telesá v dobrom stave bez nahromadenia zuhoľnatého/karamelizovaného oleja. Skontrolujte prvky, či sa na nich nevyskytujú príznaky rozsiahleho suchého spálenia.
- Overte, či mechanizmus nakláňania funguje správne pri zdvíhaní a spúšťaní prvkov a že vodiče prvkov neviaznu a/alebo sa neodierajú.

- Skontrolujte, či je odber prúdu vykurovacieho telesa v povolenom rozsahu, ako je uvedené na typovom štítku spotrebiča.
- Skontrolujte, či sú sondy teploty a vysokorýchlostné sondy správne pripojené, utiahnuté, či fungujú správne a či sú namontované a riadne namontované montážne armatúry a ochranné kryty snímačov.
- Skontrolujte, či sú komponent skrinky komponentov a skrinky stýkačov (napr. počítač / ovládač, relé, prepojovacie dosky, transformátory, stýkače atď.) v dobrom stave a bez oleja a iných nečistôt.
- Skontrolujte si, či sú prepojovacie diely skrinky komponentov a skrinky stýkačov pevne pripojené a či je vedenie v dobrom stave.
- Skontrolujte, či sú prítomné všetky bezpečnostné prvky (t.j. štíty stýkačov, resetovacie spínače atď.) a že fungujú správne.
- Skontrolujte, či je fritovacia nádoba v dobrom stave a bez netesností a či je izolácia fritovacej nádoby v prevádzkyschopnom stave.
- Skontrolujte, či sú všetky káblivé zväzky a spoje pevné a v dobrom stave.

6.6.2 Integrovaný filtračný systém

- Skontrolujte, či sú všetky rúrky spiatočky oleja a vypúšťacie vedenia na netesnosti a skontrolujte, či sú všetky spoje tesné.
- Skontrolujte, či na plechu s filtrom nie sú netesnosti a že je čistý. Ak sa v koši na omrvinky nahromadia omrvinky, informujte majiteľa/operátora, že koších na omrvinky by mal byť vyprázdnený do ohňovzdornej nádoby a denne čistený.
- Skontrolujte, či sú všetky tesniace krúžky a tesnenia v dobrom stave. Tesniace krúžky a tesnenia vymeňte, ak sú opotrebované alebo poškodené.
- Skontrolujte integritu filtračného systému nasledovne:
 - Skontrolujte, či je kryt plechu s filtrom prítomný a či je správne nainštalovaný.
 - Ak je plech s filtrom prázdny, vložte každú vaňu do časti na vkladanie vaní vypúšťacieho plechu (pozri časť 5.3.8 na strane 5-12), jednu po druhej. Skontrolujte správnu funkciu každého spätného ventilu oleja aktiváciou filtračného čerpadla pomocou výberu plnenia vane z vypúšťacieho plechu. Skontrolujte, či sa čerpadlo aktivuje a či sa v oleji varenia pridruženého fritovacieho hrnca objavia bubliny.
 - Skontrolujte, či je plech s filtrom riadne pripravený na filtrovanie, a potom vyprázdňte fritovací hrniec oleja zohriateho na teplotu 177°C (350 °F) do plechu s filtrom pomocou výberu odtoku na plech (pozri časť 5.3.7 na strane 5-11). Teraz použite výber naplnenie vane z plechu (pozri časť 5.3.8 na strane 5-12), počkajte, kým sa všetok olej vráti do fritovacej nádoby (čo môžete vidieť prostredníctvom bubliniek v oleji pečenie). Keď sa vráti všetok olej, stlačte tlačidlo zaškrtnutia. Fritovacia nádoba by sa mal naplniť približne za 2 minúty a 30 sekúnd.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

KAPITOLA 7: ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV OPERÁTOROM

7.1 Úvod

Táto časť poskytuje jednoduchý referenčný návod na riešenie niektorých bežných problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť počas prevádzky tohto zariadenia. Nasledujúce návody na riešenie problémov slúžia na opravu alebo prinajmenšom presné diagnostikovanie problémov s týmto zariadením. Hoci sa táto kapitola týka najčastejších hlásených problémov, môžu sa vyskytnúť problémy, ktoré nie sú spomenuté. V takýchto prípadoch pracovníci technickej služby spoločnosti Frymaster vynaložia maximálne úsilie, aby vám pomohli identifikovať a vyriešiť problém.

Pri odstraňovaní problémov vždy používajte proces eliminácie, ktorý začína najjednoduchším riešením a pracuje až po najkomplexnejšie riešenie. Nikdy neprehliadnite očividné – hocikomu sa môže stať, že zabudne zapojiť kábel alebo úplne zavrieť ventil. A čo je najdôležitejšie, vždy sa snažte získať jasnú predstavu o tom, prečo sa vyskytol problém. Súčasťou všetkých nápravných opatrení je prijatie opatrení na zabezpečenie toho, aby sa to opäť nestalo. Ak riadiaca jednotka nefunguje správne kvôli nesprávnemu pripojeniu, skontrolujte aj všetky ostatné pripojenia. Ak naďalej vyráža poistku, zistite prečo. Vždy majte na pamäti, že zlyhanie malého komponentu môže byť často indikátorom možného zlyhania alebo nesprávneho fungovania dôležitejšieho komponentu alebo systému.

Predtým ako zavoláte servisného agenta alebo HORÚCU LINKU Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Skontrolujte, či sú zapojené elektrické káble a či sú zapnuté ističe.
- Pripravte si svoj model a sériové čísla fritézy technikovi, ktorý vám pomáha.



NEBEZPEČENSTVO

Horúci olej spôsobí ťažké popáleniny. Nikdy sa nepokúšajte tento spotrebič premiestňovať, ak je naplnený horúcim olejom alebo prenášať horúci olej z jednej nádoby do druhej.



NEBEZPEČENSTVO

Pri údržbe by sa malo toto zariadenie odpojiť od elektrickej siete, okrem prípadu, keď sa vyžaduje vykonávanie testov elektrických obvodov. Pri takýchto skúškach dbajte na zvýšenú opatrnosť.

Tento spotrebič môže mať viac ako jeden bod zapojenia elektrického napájania. Pred servisným zásahom odpojte všetky napájacie káble.

Kontrolu, skúšanie a opravu elektrických komponentov by mal vykonávať len autorizovaný servis.

7.2 Odstraňovanie problémov

7.2.1 Problémy s ovládačom a ohrevom

Problém	Pravdepodobné príčiny	Náprava
Na ovládači sa nezobrazuje žiadne zobrazenie.	A. Fritéza nie je napájaná elektrickou energiou. B. Nefungujúci ovládač alebo iný komponent	A. Skontrolujte, či je fritéza zapojená a či nie je vyrazený istič. B. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje správu IS VAT FULL? (je vaňa plná?) YES NO (áno/nie) po filtrácii.	Vyskytla sa chyba filtra v dôsledku znečistenej alebo zanesenej filtračnej podložky alebo papiera, zaneseného predradeného filtra, nesprávne nainštalovaných komponentov plechu s filtrom, opotrebovaných alebo chýbajúcich tesniacich krúžkov, vyrazenia tepelného ističa studeného oleja alebo filtra, poruchy spätného ventilu alebo aktuátora, poruchy vypúšťacieho ventilu alebo aktuátora alebo zaneseného filtračného čerpadla.	Odstráňte chybu podľa pokynov na obrazovke. Pokyny na výmenu filtra nájdete v časti 5.2., na vyčistenie predradeného filtra v časti 6.5.4, alebo na zistenie preťaženia motora filtra v časti 5.3.2. Ak problém pretrváva, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje správu CHANGE FILTER PAD? (vymeniť filtračnú podložku?)	Vyskytla sa chyba filtra, filtračná podložka/papier sa upchal, došlo k výzve na výmene filtračnej podložky/papiera po 25 hodinách alebo predchádzajúca výzva k výmene filtračnej podložky/papiera bola ignorovaná.	Vymeňte filtračnú podložku/papier a uistite sa, že plech s filtrom bol z fritézy minimálne na 30 sekúnd odstránený. NEIGNORUJTE výzvy CHANGE FILTER PAD/PAPER (vymeniť filtračnú podložku/papier).
Fritéza sa neohrieva.	A. Hlavný napájací kábel nie je zapojený.	A. Overte si, či hlavný napájací kábel aj 120V kábel sú zasunuté do zásuviek na doraz a zaistené a či istič nebol vyrazený
	B. Ovládač alebo iné komponenty nefungujú.	B. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Fritéza sa zohrieva až sa spustí vysoký teplotný limit, keď indikátor tepla je zapnutý.	Nefunguje teplotná sonda alebo ovládač.	Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Fritéza sa zohrieva až sa spustí vysoký teplotný limit obmedzenie, bez toho, aby indikátor tepla bol zapnutý.	Stýkač alebo ovládač nefungujú	Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje správu MISCONFIGURED ENERGY TYPE (nesprávne nakonfigurovaný typ energie)	Typ energie v nastavení fritézy je nesprávny.	Uistite sa, že fritéza je správne nakonfigurovaná na správny typ energie.
M4000 zobrazuje správu VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (ID konektora vane nie je zapojený)	Lokátor ovládača chýba alebo je odpojený.	Uistite sa, že 6-pinový lokátor je zapojený do zadnej časti ovládača a je správne uzemnený v ovládacej skrinke.
Ovládač sa zablokuje	Chyba ovládača.	Odpojte a znova zapojte napájanie ovládača. Ak problém pretrváva, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.

7.2.2 Chybové hlásenia a problémy so zobrazením

Problém	Pravdepodobné príčiny	Náprava
M4000 zobrazuje správu E19 HEATING FAILURE (porucha ohrevu).	Porucha ovládača, porucha transformátora, porucha SIB dosky, termostat horného limitu teploty je otvorený.	Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Zobrazenie ovládača M4000 je v nesprávnych jednotkách teploty (Fahrenheit alebo Celsius).	Naprogramovaná nesprávna možnosť zobrazovania.	Prepínajte medzi F° a C° zadáním nastavení manažéra, teploty a prepínaním medzi teplotnými stupnicami. Zapnite ovládač a skontrolujte teplotu. Ak sa nezobrazí požadovaná stupnica, zopakujte postup.
M4000 zobrazuje správu HOT-HI-1 (horúce-HI-1).	Teplota fritovacej nádoby je vyššia než 210°C (410°F) alebo 202°C (395°F) v krajinách CE.	Okamžite vypnite fritézu, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje HELP HI-2 (pomoc HI-2) alebo HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (porucha vysokého limitu teploty - odpojte zdroj napájania).	Porucha vysokého limitu teploty	Okamžite vypnite fritézu, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Ovládač M4000 zobrazuje správu TEMPERATURE PROBE FAILURE (porucha teplotnej sondy).	Problém s obvodmi na meranie teploty vrátane sondy alebo poškodeného káblového zväzku alebo konektora ovládača.	Vypnite fritézu, skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Indikátor zohrievania svieti, ale fritéza sa nezohrieva.	Odpojený trojfázový napájací kábel alebo istič obvodu bol vyrazený.	Skontrolujte, či hlavný napájací kábel aj 120V kábel sú zapojené do zásuvky na doraz a zaistené a či istič nie je vyrazený. Ak problém pretrváva, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje správu RECOVERY FAULT (porucha obnovy) a zaznie zvukový alarm.	Čas obnovy prekročil maximálny časový limit.	Zrušte chybu a stlačením tlačidla √ vypnite alarm. Maximálny čas obnovy elektrickej energie je 1:40. Ak táto chyba pretrváva, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
M4000 zobrazuje správu NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (nie je k dispozícii žiadna skupina menu na výber)	Všetky skupiny menu boli vymazané.	Vytvorte novú skupinu MENU. Po vytvorení nového menu pridajte recepty do skupiny (pozri časť 4.10).
M4000 zobrazuje SERVICE REQUIRED (servis potrebný) a nasleduje chybová správa.	Vyskytla sa chyba, ktorá vyžaduje pomoc servisného technika.	Stlačte ✖ (2 NIE) aby ste mohli pokračovať v pečení, kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc. V niektorých prípadoch pečenie nemusí byť dostupné

7.3 Odstraňovanie problémov s automatickou filtráciou

Problém	Pravdepodobné príčiny	Náprava
Fritéza filtruje po každom cykle pečenia.	Filter nesprávny po nastavení.	Vymeňte alebo prepíšte filter po nastavení opätovným zadáním filtra po hodnote v nastaveniach správcu, atribútoch filtrovania v časti 4.8.
MAINTENANCE FILTER (údržbová filtrácia) sa nezapne.	Teplota je príliš nízka.	Pres spustením MAINTENANCE FILTER (údržbová filtrácia) sa uistite, že fritéza je nastavená na požadovanú teplotu.
Displej M4000 zobrazuje FILTER BUSY (filter zaneprázdnený).	A. Stále prebieha ďalší filtračný cyklus alebo výmena filtračnej podložky. B. Doska rozhrania filtrov nedokončila kontrolu systému.	A. Počkajte kým skončí filtračný cyklus, aby ste mohli začať ďalší filtračný cyklus. Po vyzvaní vymeňte filtračnú podložku. B. Počkajte 15 minút a skúste znova.
Filtračné čerpadlo sa nespustí alebo sa zastaví počas filtrovania.	A. Napájací kábel nie je zapojený alebo istič je vyrazený. B. Motor čerpadla sa prehrial, čo spôsobí vypnutie spínača tepelného preťaženia. C. Zablokovanie filtračného čerpadla.	A. Skontrolujte, či je napájací kábel úplne zapojený a či istič nie je vyrazený. B. Ak je motor na dotyk príliš horúci dlhšie ako niekoľko sekúnd, spínač tepelného preťaženia bol pravdepodobne vyrazený. Nechajte motor vychladnúť aspoň na 45 minút a potom stlačte spínač resetovania čerpadla (pozri stranu 5-5). C. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Vypúšťací ventil alebo spätný ventil zostávajú otvorené.	A. VIB doska má poruchu. B. Aktuátor má poruchu.	Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Displej M4000 zobrazuje INSERT (vložte) plech.	A. Plech s filtrom nie je úplne nasadený do fritézy. B. Chýba magnet z plechu s filtrom. C. Chybný spínač plechu s filtrom.	A. Vyberte plech s filtrom a poriadne ho vložte do fritézy. Uistite sa, že ovládač neukazuje P. B. Uistite sa, že magnet plechu s filtrom je na mieste a ak chýba, vymeňte ho. C. Ak je magnet plechu s filtrom úplne proti spínaču a ovládač naďalej zobrazuje INSERT PAN (vložte plech), spínač je pravdepodobne chybný.
Automatická filtrácia sa nespustí.	A. Hladina oleja je príliš nízka. B. Teplota oleja je príliš nízka. C. Plech s filtrom vonku. D. Filtrácia v nastaveniach receptov je nastavená na OFF (vypnuté). E. Nefungujúce relé filtra.	A. Skontrolujte, že hladina oleja siaha po hornú hranicu hladiny oleja (na snímači hornej hladiny oleja). B. Skontrolujte, že olej má požadovanú teplotu. C. Skontrolujte, že ovládač nezobrazuje P. Skontrolujte, že plech s filtrom je úplne vsadený do fritézy. Vypnite a zapnite fritézu. D. Nastavte filtráciu v receptoch na ON (zapnuté). E. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.

Problém	Pravdepodobné príčiny	Náprava
Čerpadlo filtra beží, ale návrat oleja je veľmi pomalý.	A. Nesprávne nainštalované alebo pripravené komponenty plechu s filtrom. B. Sitko predradeného filtra môže byť upchaté.	A. Vylejte olej z plechu s filtrom a vymeňte filtračnú podložku/papier, pričom dbajte o to, aby filtrovacie sitko bolo na správnom mieste pod podložkou/papierom. Ak používate podložku, skontrolujte, či drsná strana smeruje nahor. Overte, či na spojovacom dieli plechu s filtrom sú prítomné tesniace krúžky a či sú v dobrom stave. B. Vyčistite predradený filter (pozri časť 6.5.4).

7.3.1 Neúplná filtrácia

Ak zlyhá postup automatickej filtrácie, vygeneruje sa chybová správa. Vráťte olej podľa pokynov na obrazovke a odstráňte chybu.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	1. Ak je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ovládač sa vráti do pohotovostného režimu alebo  . Stlačte X ak vaňa nie je celkom naplnená.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	2. Nie je potrebný žiadny zásah keďže čerpadlo beží.
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	3. Ak je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ovládač sa vráti do pohotovostného režimu alebo  . Stlačte X ak vaňa nie je celkom naplnená.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	4. Nie je potrebný žiadny zásah keďže čerpadlo beží.
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	5. Ak je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ovládač sa vráti do pohotovostného režimu alebo  . Stlačte X ak vaňa nie je celkom naplnená. Ak ide o šiestu po sebe nasledujúcu postupnosť neúplných filtrácií, preskočte na krok 10.
CHANGE FILTER PAD? (vymeniť filtračnú podložku?)	6. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Stlačením X prejdite na  .
REMOVE PAN (odstrániť plech)	7. Odstráňte plech s filtrom.
CHANGE FILTER PAD (vymeniť filtračnú podložku)	8. Vymeňte filtračnú podložku a uistite sa, že plech s filtrom je zo skrinky vytiahnutý smerom dopredu aspoň na 30 sekúnd. Potom, ako je plech na 30 sekúnd vytiahnutý, ovládač sa vráti do pohotovostného režimu. Uistite sa, že plech je suchý a správne poskladaný. Zatlačte plech s filtrom späť do fritézy. Uistite sa, že na ovládači sa nezobrazuje „P“.
IS VAT FULL (je vaňa plná?)	9. Ak je vaňa plná, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ovládač sa vráti do pohotovostného režimu. Stlačte X ak vaňa nie je plná a ovládač prejde na  .
SERVICE REQUIRED (servis potrebný)	10. Ak sa šesťkrát po sebe vyskytne chyba filtrácie, spätný ventil sa zatvorí. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnúť) vypnete alarm a môžete pokračovať.
ERROR PUMP NOT FILLING (chyba čerpadlo neplní)	11. Systém zistí, že olej sa nevracia do vane a je potrebný servis. Skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS).
SYSTEM ERROR FIXED? (chyba systému opravená?)	12. Ak je to možné, pokračujte v pečení stlačením tlačidla X. Skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) na opravenie a resetovanie fritézy. Chyba sa bude zobrazovať každých 15 minút, kým sa chyba neopraví. Automatická filtrácia a automatické dopĺňanie sa vypne kým sa fritéza neresetuje.
ENTER CODE (zadajte kód)	13. Technik autorizovaného servisu (FAS) zadá tech kód na resetovanie fritézy.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu?)	14. Aby ste mohli pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) pre naplnenie vane z plechu s filtrom. Keď je vaňa plná, postupujte podľa pokynov. Stlačte tlačidlo X, ak chcete preskočiť plnenie z vypúšťacej nádoby.
REMOVE PAN (odstrániť plech)	15. Odstráňte plech s filtrom.
IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?)	16. Ak je plech s filtrom prázdny, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a pokračujte ďalším krokom. Stlačte tlačidlo X pre pokračovanie plnenia vane. Len čo je nádrž plná, postupujte podľa pokynov.
	17. Ovládač sa vypne.

7.3.2 Filter zaneprázdnený

Keď sa zobrazí správa **FILTER BUSY** (filter zaneprázdnený), doska FIB čaká na filtrovanie ďalšej vane alebo čaká na ukončenie ďalšej funkcie. Čakajte 15 minút, či je problém odstránený. Ak nie je, skontaktujte svoj miestny autorizovaný servis FAS.

7.4 Odstraňovanie problémov s automatickým dopĺňaním

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÉ PRÍČINY	NÁPRAVNÉ OPATRENIE
Dopĺňanie fritovacej nádoby studené.	Nesprávne nastavená predpísaná hodnota.	Uistite sa, že predpísaná hodnota je správna.
Jedna vaňa sa nenapĺňa.	A. Vyskytla chyba vo filtri. B. Je potrebný servis; vyskytla sa chyba. C. Solenoid, čerpadlo, problém s kolíkom, RTD alebo ATO.	A. Riadne odstráňte chybu vo filtri. Ak problém pretrváva, skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc. B. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc. C. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Fritovacie nádoby sa nedopĺňajú.	A. Teplota fritézy je príliš nízka. B. Olej je príliš studený. C. Svieti žltý indikátor dopĺňania oleja. D. Je potrebný servis; vyskytla sa chyba. E. Spínač rozpúšťacej jednotky je vypnutý (len pri jednotkách na pevné stužené tuky) F. Vypálená poistka.	A. Teplota fritézy musí byť na požadovanej hodnote. B. Uistite sa, že olej v zásobníku na dopĺňanie má teplotu nad 21°C (70°F). C. Uistite sa, že v zásobníku na dopĺňanie sa neminul olej. Vymeňte zásobník na dopĺňanie oleja alebo naplňte celé olejom a zresetujte systém dopĺňania. Ak problém pretrváva, skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc. D. Kontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc. E. Uistite sa, že spínač na taviacej jednotke je v polohe ON (zapnuté). F. Skontrolujte poistku na ľavej strane skrinky ATO. Ak používate taviacu jednotku pevného stuženého tuku, skontrolujte poistku pod spínačom rozpúšťacej jednotky.

7.5 Odstraňovanie problémov objemového systému oleja

PROBLÉM	PRAVDEPODOBNÉ PRÍČINY	NÁPRAVNÉ OPATRENIE
Zásobník na dopĺňanie sa nenapĺňa.	A. Nesprávny postup nastavenia. B. Prebieha ďalšia funkcia. C. Vypúšťací ventil nie je úplne zatvorený. D. Nádrž na hromadný systém oleja je prázdna. E. Problém so solenoidom, čerpadlom alebo spínačom.	A. Vypnite a zapnite fritézu odpojením a opätovným zapojením 5-kolíkoveho prívodného kábla na kontrolu oleja na zadnej strane fritézy. B. Ak prebieha filtrácia alebo akákoľvek iná funkcia menu filtra alebo FILTER NOW (filtrovať teraz)? Zobrazujú sa správy YES/NO (áno/nie), CONFIRM YES/NO (potvrdiť áno/nie), alebo SKIM VAT (odstrániť omrvinky z vane), počkajte, kým sa proces nedokončí a skúste znova. C. Uistite sa, že rukoväť ventilu je zatlačená a úplne zatvorená. D. Zavolajte svojmu dodávateľovi objemového systému oleja. E. Skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.
Zásobník na dopĺňanie alebo vaňa sa napĺňajú pomaly.	A. Problémy s čerpadlom alebo linkou nad rámec riešenia problémov operátorom.	A. Kontaktujte svojho dodávateľa objemového systému oleja.
Fritovacia nádoba sa nenapĺňa.	A. Nesprávny postup nastavenia. B. Vypúšťací ventil nie je úplne zatvorený. C. Nádrž na hromadný systém oleja je prázdna. D. Problém s čerpadlom RTI.	A. Vypnite a zapnite fritézu odpojením a opätovným zapojením 5-kolíkoveho prívodného kábla na kontrolu oleja na zadnej strane fritézy. B. Uistite sa, že rukoväť ventilu je zatlačená a úplne zatvorená. C. Zavolajte svojmu dodávateľovi objemového systému oleja. D. Skontaktujte svoj autorizovaný servis (FAS) a požiadajte o pomoc.

7.6 Kódy chýb v protokole

Pokyny na prístup k protokolu chýb nájdete v časti 4.13.2.1.

Kód	CHYBOVÉ HLÁSENIE	VYSVETLENIE
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (porucha teplotnej sondy)	Hodnota TEMP (teplotnej) sondy mimo rozsahu.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (vysoký teplotný limit 1 prekročený)	Teplota maximálneho teplotného obmedzenia je vyššia než 210°C (410°F) alebo 202°C (395°F) v krajinách CE.
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (vysoký teplotný limit 2 prekročený)	Spínač maximálneho teplotného obmedzenia sa otvoril.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (problém s vysokým teplotným limitom) DISCONNECT POWER (ODPOJÍŤ NAPÁJANIE)	Teplota vane presahuje 238°C (460°F) a vysoký teplotný limit sa neotvoril. Okamžite odpojte fritézu od zdroja a kontaktujte servis.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (porucha ohrevu – XXX F alebo XXX C)	Uzavretý obvod riadenia ohrevu má poruchu. Teplotný stykač sa neuzavrel.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (porucha ohrevu - ventilátor)	Spínač(e) tlaku vzduchu sa nezavril(-i).

Kód	CHYBOVÉ HLÁSENIE	VYSVETLENIE
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (porucha ohrevu - spínač tlaku - kontaktujte servis)	Spínač tlaku vzduchu sa nezatvoril.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (porucha ohrevu - XXX F alebo XXX C)	Fritéza sa nespustila a uzamkla modul zapaľovania.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (porucha sondy na dopĺňovanie oleja - kontaktujte servis)	Hodnota ATO RTD mimo rozsahu
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (vypúšťací ventil nie je otvorený - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Vypúšťací ventil sa pokúšal otvoriť a chýba potvrdenie
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (vypúšťací ventil nie je zatvorený - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Vypúšťací ventil sa pokúšal zatvoriť a chýba potvrdenie
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (spätný ventil nie je otvorený - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Spätný ventil sa pokúšal otvoriť a chýba potvrdenie
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (spätný ventil nie je zatvorený - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Spätný ventil sa pokúšal zatvoriť a chýba potvrdenie
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (porucha dosky rozhrania ventilov - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Spojenia s doskou rozhrania ventilov stratené alebo porucha dosky
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (porucha sondy automatickej prerušovanej filtrácie - filtrácia zablokovaná - kontaktujte servis)	AIF RTD hodnota mimo rozsahu
E39	CHANGE FILTER PAD (vymeniť filtračnú podložku)	Vypršal časovač 25 hodín alebo sa aktivovala logika postupu pri zanesenom filtri.
E41	OIL IN PAN ERROR (chyba olej v plechu)	Systém deteguje, že v plechu s filtrom môže byť prítomný olej.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (upchatý odtok) (plynové verzie)	Vaňa sa nevyprázdnila počas filtrácie.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (porucha olejového snímača - kontaktujte servis)	Mohlo dôjsť k poruche olejového snímača.
E44	RECOVERY FAULT (chyba obnovy)	Čas obnovy prekročil maximálny časový limit
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (chyba obnovy - kontaktujte servis)	Čas obnovy prekročil maximálny časový limit pre dva alebo viac cyklov.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (chýba doska systémového rozhrania 1 - kontaktujte servis)	Stratené spojenie s doskou SIB 1 alebo porucha dosky.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (duplicitné ID dosky - kontaktujte servis)	Dva alebo viac ovládačov majú rovnaké ID umiestnenia.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (chyba ovládača používateľského rozhrania - kontaktujte servis)	Ovládač má neznámu chybu.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (chyba zbernice CAN - kontaktujte servis)	Komunikácie medzi doskami sú stratené.
E54	USB ERROR (chyba USB)	Strata spojenia s USB počas aktualizácie.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (chýba doska systémového rozhrania - kontaktujte servis)	Strata spojenia s doskou SIB 2 alebo porucha dosky.

Kód	CHYBOVÉ HLÁSENIE	VYSVETLENIE
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (nesprávne nakonfigurovaný typ energie)	Fritéza je konfigurovaná na nesprávny typ energie.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (vaňa sa nezohrieva - skontrolujte zdroj energie - XXXF alebo XXXC)	Vaňa sa nezohrieva poriadne.
E63	RATE OF RISE (miera vzostupu)	Počas obnovovacieho testu sa vyskytla chyba v miere vzostupu.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (porucha dosky rozhrania filtrovania - filtrácia a dopĺňanie zablokované - kontaktujte servis)	Spojenia dosky filtračného rozhrania stratené alebo porucha dosky.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (vyčistite OIB snímač - XXXF alebo XXXC - kontaktujte servis)	Plyn - snímač návratu oleja nedeteguje olej. Vyčistite olejový snímač (pozri časť 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (vypúšťací ventil otvorený - XXXF alebo XXXC)	Vypúšťací ventil je otvorený počas pečenia.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (doska systémového rozhrania nie je nakonfigurovaná - kontaktujte servis)	Ovládač je zapnutý keď doska SIB nie je nakonfigurovaná.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (poistka OIB vyrazená - kontaktujte servis)	Poistka OIB dosky VIB bola vyrazená a nebola resetovaná.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (recepty nie sú k dispozícii - kontaktujte servis)	Ovládač nebol naprogramovaný receptmi výrobkov. Vymeňte ovládač za ovládač naprogramovaný v závode.
E70	OQS TEMP HIGH (teplota vysoká)	Teplota oleja je príliš vysoká pre platnú hodnotu OQS. Filtrujte pri teplote v rozsahu od 149°C (300°F) do 191°C (375°F)
E71	OQS TEMP LOW (teplota OQS nízka)	Teplota oleja je príliš nízka pre platnú hodnotu OQS. Filtrujte pri teplote v rozsahu od 149°C (300°F) do 191°C (375°F)
E72	TPM RANGE LOW (rozsah TPM nízky)	TPM je príliš nízky pre platnú hodnotu OQS. Toto sa môže vyskytnúť aj pri novom čerstvom oleji. V menu nastavenia môže byť zvolený nesprávny typ oleja. Je možné, že snímač nie je kalibrovaný pre ten typ oleja. Pozrite si graf typov oleja v inštrukčnom dokumente 8197316. Ak problém pretrváva, kontaktujte FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (vysoký rozsah TPM)	Hodnota TPM je príliš vysoká pre platnú hodnotu OQS. Vyhodte olej.
E74	OQS ERROR (chyba OQS)	OQS má internú chybu. Ak problém pretrváva, kontaktujte FAS.
E75	OQS AIR ERROR (chyba vzduchu OQS)	OQS deteguje vzduch v oleji. Skontrolujte tesniace krúžky a skontrolujte/dotiahnite filter s predradeným sitkom, aby ste sa uistili, že do snímača OQS nevniká vzduch. Ak problém pretrváva, kontaktujte FAS.
E76	OQS ERROR (chyba OQS)	Senzor OQS má chybu v komunikácii. Skontrolujte pripojenie k snímaču OQS. Vypnite a zapnite celú zostavu fritézy. Ak problém pretrváva, kontaktujte FAS.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

PRÍLOHA A: POKYNY PRE SYSTÉM RTI (OBJEMOVÝ SYSTÉM OLEJA)

POZNÁMKA: Pokyny na používanie objemového systému oleja na plnenie a zneškodňovanie oleja v tomto návode sú určené pre systém RTI. Tieto pokyny sa nemusia vzťahovať na iné objemové systémy oleja.

C.1.1 Objemové systémy oleja

Objemové systémy oleja sú vybavené veľkými zásobníkmi na skladovanie oleja, ktoré sa zvyčajne nachádzajú v zadnej časti reštaurácie a ktoré sú pripojené k zadnému rozvážaciemu potrubiu na fritéze. Odpadový olej sa odčerpáva z fritézy cez armatúru umiestnenú v spodnej časti, do nádrží na zneškodňovanie oleja a čerstvý olej sa privádza do fritézy z nádrží cez armatúru umiestnenú vo vrchnej časti (pozri obrázok 1). Odstráňte panel, aby ste odkryli prípojku k systému RTI a pripojte prípojku systému RTI k fritéze (pozri obrázok 2).

Po zmene typu olejového systému z JIB na objemový systém oleja je potrebné, aby systém fritézy prešiel cyklom zapnutia a vypnutia.

Fritézy LOV™, vybavené na použitie s objemovými olejovými systémami, majú zapojený kanister s čerstvým olejom, ktorý je zásobovaný zo systému RTI. Odstráňte uzáver a vložte štandardnú armatúru do kanistra tak, aby kovový uzáver spočíval na okraji kanistra. Olej sa prečerpáva do kanistra a von z kanistra cez tú istú armatúru (pozri obrázok 3).



Obrázok 3



Obrázok 1

Zapojenie
čerstvého
oleja

Prípojka na
odpadový olej

Schéma
zapojenia RTI
(za značkou
Likvidácia).



Obrázok 2



VÝSTRAHA

**Do doplňovacieho zásobníka
neprikladajte HORÚCI alebo
POUŽITÝ olej.**

Na naplnenie kanistra v systéme RTI sa tiež používa tlačidlový spínač použitý na resetovanie indikátora nízkej hladiny doplňovacieho zásobníka. Po stlačení tlačidla na resetovanie systému dopĺňania, stlačením a podržaním tlačidlového spínača, umiestneného nad doplňovacím zásobníkom, môže obsluha naplniť kanister z nádrže objemového systému oleja (pozri obrázok 4).

Na naplnenie kanistra stlačte a podržte tlačidlo resetovania, až kým nebude kanister plný, potom tlačidlo pustite.*

**POZNÁMKA: Neprepíňajte
kanister nadmerne.**

Pokyny na napĺňanie vane z
objemového systému nájdete
v časti 5.3.9.



Obrázok 4

* **POZNÁMKA:** Trvá približne dvanásť sekúnd od stlačenia tlačidla resetovania dopĺňovania, až sa spustí čerpadlo systému RTI. Môže to trvať až 20 sekúnd, až sa hladina v doplňovacom zásobníku začne zvyšovať. Zvyčajne trvá naplnenie zásobníka približne tri minúty. Naplnenie delenej vane trvá približne jednu minútu a naplnenie celej vane trvá približne dva minúty.

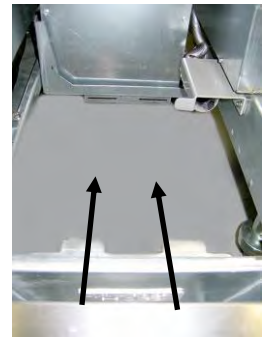
ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

PRÍLOHA B: Príprava zostavy JIB s možnosťou použitia stuženého tuku

1. Otvorte druhé alebo tretie dvierka z ľavej strany fritézy a odstráňte rozperu v skrinke JIB.
2. Pripevnite zarovnávaciu konzolu k spodnej časti rozpery schránky ATO dodanými maticami. Pozri obrázok 1.
3. Umiestnite rozpúšťaciu jednotku v prednej časti skrinky.
4. Zasuňte úchytky rozpúšťacej jednotky do drážok vodiacej lišty. Pozri obrázok 2.
5. Keď je rozpúšťacia jednotka vložená do konzoly vodiacej lišty, vložte vnútorný plech zásobníka oleja do bloku. Pozri obrázok 3.
6. Nasadte veko rozpúšťacej jednotky na jednotku a zasuňte vsuvku hadice na nasávanie oleja do objímky s otvorom. Pozri obrázok 4.
7. Pomocou dodaných skrutiek pripevnite rozpúšťaciu jednotku na spodok vnútorných lišt na oboch stranách pomocou existujúcich otvorov. Pozri obrázok 5.
8. Na zadnej strane rozpúšťacieho zariadenia pripojte biele dvojkoľkové konektory a zasuňte čierny konektor do zásuvky znázornenej na obrázku 6.
9. Uistite sa, že vypínač rozpúšťacej jednotky je v polohe „ON“ (ZAP). Pozri obrázok 7.



Obrázok 1: Pripevnite zarovnávaciu konzolu k spodnej časti rozpery schránky ATO.



Obrázok 2: Umiestnite rozpúšťaciu jednotku do skrinky a zasuňte úchytky do drážok vodiacej lišty.



Obrázok 3: Vložte plech vnútorného zásobníka oleja do rozpúšťacej jednotky.



Obrázok 4: Nasadte veko na plech a zasuňte hadicu na nasávanie oleja do objímky s otvorom.



Obrázok 5: Pripojte rozpúšťaciu jednotku k lištám na oboch stranách.



Obrázok 6: Pripojte dvojkoľkové biele konektory a zasuňte čierny konektor do skrinky inžinierskych sietí podľa obrázka.

*** Upozorňujeme, že poloha čierneho spojenia sa môže líšiť od fotografie.**



Obrázok 7: Zmontovaná rozpúšťacia jednotka je zobrazená v polohe.

Hlavný vypínač rozpúšťacej jednotky.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

PRÍLOHA C: Používanie rozpúšťacej jednotky stuženého tuku

Resetovanie systému zásobníka oleja

- Skontrolujte, že je zapnutá rozpúšťacia jednotka stuženého tuku.
- Naplňte rozpúšťaciu jednotku stuženým tukom.
- Počkajte 2-3 hodiny, kým sa stužený tuk rozpustí. **NESTLÁČAJTE** oranžové tlačidlo resetovania dovtedy, kým sa stužený tuk rozpustí. Ak fritéza vyžiada olej predtým ako sa rozpustil stužený tuk v rozpúšťacej jednotke, rozsvieti sa kontrolka nízkej hladiny zásobníka oleja.
- Ihneď ako sa stužený tuk plne rozpustil, stlačte a podržte oranžové resetovacie tlačidlo na vypnutie kontrolky a resetovanie doplnovacieho systému.
- **NEPRIDÁVAJTE** horúci olej do rozpúšťacej jednotky stuženého tuku. Teplota zásobníka oleja by nemala prekročiť 60 °C. Pridajte malé množstvo stuženého tuku do zásobníka, aby ste sa uistili, že k dispozícii je dostatok oleja na prevádzku systému doplňovania.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov **NEVYPÍNAJTE** rozpúšťaciu jednotku stuženého tuku cez noc.
- Vypínač rozpúšťacej jednotky sa tiež používa ako spínač resetovania, ak sa dosiahne vysoká hraničná teplota systému.



Hlavný vypínač rozpúšťacej jednotky



Opatrne nadvihnite na pridanie stuženého tuku



VÝSTRAHA

Povrchy ohrievača tuhého tuku sú horúce. Nedotýkajte sa ich holými rukami. Pri pridávaní stuženého tuku do rozpúšťacej jednotky noste ochranné oblečenie.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T SÉRIE LOV™ GEN III

PRÍLOHA D: Používanie snímača kvality oleja (OQS)

D.1 Hodnota TPM

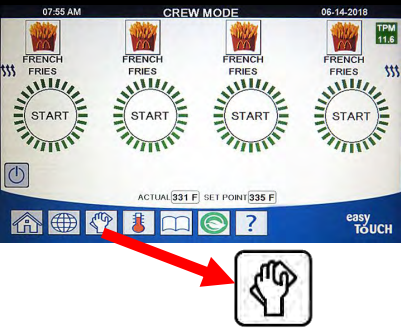
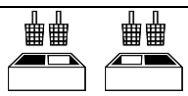
ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	Tlačidlo TPM v pravom hornom rohu zobrazuje posledné meranie TPM. Stlačením tlačidla TPM zobrazíte posledných 30 dní merania TPM. Stlačením tlačidla so šípkou dozadu sa vrátite na hlavnú obrazovku.

D.2 Údržba filtra s OQS alebo filtrovanie na konci dňa

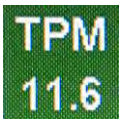
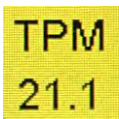
Uistite sa, že filtračná podložka alebo papier sú vymieňané denne, aby systém fungoval správne. Pre správnu prevádzku veľmi vyťažených reštaurácií, alebo reštaurácií, ktoré sú otvorené 24-hodín denne, je potrebné vymeniť filtračnú podložku alebo papier dvakrát denne.

Ak sa zobrazuje správa CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) zatvorte vypúšťací ventil. Stlačte tlačidlo X na opustenie ponuky.

UPOZORNENIE Filtračná podložka a papier sa musia vymieňať denne.
⚠ VÝSTRAHA Do vstavanej filtračnej jednotky nekladajte naraz viac ako jednu fritovaciu nádobu, aby ste predišli pretečeniu a rozliatiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	Fritéza MUSÍ mať dosiahnutú predpísanú teplotu. Stlačte tlačidlo ponuky filtrovania.
	Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	3. Vyberte možnosť MAINTENANCE WITH OQS FILTER (údržba s filtrom OQS).
MAINTENANCE FILTRATION? (údržbová filtrácia?)	4. Na spustenie filtrácie stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). Ak je zvolené tlačidlo X, filtrovanie sa zruší a fritéza obnoví normálnu prevádzku.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (noste ochranné rukavice – stlačte potvrdiť po dokončení)	5. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie), keď sú na mieste všetky osobné ochranné pomôcky vrátane teplovzdušných rukavíc.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (uistite sa, že olejový plech a kryt sú na mieste)	6. Ak je olejový plech a kryt na mieste, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie).
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	7. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.
SCRUB VAT COMPLETE? (vydrhnutie vane dokončené?)	8. Vydrhnite vaňu. Ak je elektrická, vyčistite aj medzi prvkami. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť). ⚠ NEBEZPEČENSTVO Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.
CLEAN SENSORS? (vyčistiť snímače?)	9. (Len plynové verzie) Vyčistite snímač hladiny oleja utierkou, ktorá nezanedbáva škrabance (pozri kapitolu 6.6.2 v príručke IO). (Všetky fritézy) Vyčistite okolie snímačov AIF a ATO pomocou skrutkovača alebo podobného predmetu, aby ste odstránili akékoľvek usadeniny okolo snímačov (pozri časť 6.2.4 v príručke IO) a po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnutie).
WASH VAT? (umyť vaňu?)	10. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť).
WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie)	11. Pri otvorení spätného ventilu sa nevyžaduje žiadna činnosť a vaňa sa prepláchne olejom z plechu s filtrom.
WASH AGAIN? (umývať znovu?)	12. Filtračné čerpadlo sa vypne. Ak je nádoba vyčistená od nečistôt, pokračujte stlačením tlačidla X. Ak sa v nej stále nachádzajú omrvinky, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a filtračné čerpadlo sa znova spustí. Tento cyklus sa opakuje, kým sa nestlačí tlačidlo X.
RINSING IN PROGRESS (prebieha preplachovanie)	13. Počas zatvárania vypúšťacieho ventilu a doplnenia vane filtračným čerpadlom sa nevyžaduje žiadna činnosť. Otvorí sa vypúšťací ventil a prepláchne vaňu.
RINSE AGAIN? (prepláchnuť znovu?)	14. Ak je nádoba vyčistená od nečistôt, pokračujte stlačením tlačidla X. Ak je potrebné ďalšie preplachovanie, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť) a preplachovanie sa zopakuje, kým sa nestlačí tlačidlo X.
POLISH IN PROGRESS (prebieha leštenie)	15. Pri otvorených vypúšťacích a spätných ventiloch sa nevyžaduje žiadna akcia a olej sa čerpá cez fritovaciu nádobu po dobu troch minút.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	16. Počas naplňovania snímača OQS sa nevyžaduje žiadna činnosť.
MEASURING OIL QUALITY (meranie kvality oleja)	17. Kým snímač OQS počíta hodnotu kvality oleja, nevyžaduje sa žiadna činnosť.
POLISH IN PROGRESS (prebieha leštenie)	18. Pri otvorených vypúšťacích a spätných ventiloch sa nevyžaduje žiadna činnosť a olej sa čerpá cez fritovaciu nádobu po dobu ďalších dvoch minút.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	19. Pri dopĺňaní vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.
IS VAT FULL? (je vaňa plná?)	20. Ak je hladina oleja nižšia ako horná čiara hladiny naplnenia oleja, stlačte tlačidlo X na opätovné spustenie čerpadla. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), ihneď ako hladina oleja dosiahne hornú čiaru hladiny oleja. Ak nie je hladina oleja vo vani úplne naplnená, skontrolujte plech s filtrom, aby ste skontrolovali, či sa väčšina oleja vrátila. V plechu sa môže nachádzať malé množstvo oleja. Stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť), keď v plechu s filtrom nezostal žiadny olej.
TPM VALUE (hodnota TPM) – ##.##	21. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v časti OQS SETUP-DISCARD SOON a OQS SETUP – DISCARD (nastavenie OQS – zneškodniť čoskoro a nastavenie OQS – zneškodniť), prejdite na krok 24. Ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity OQS SETUP DISCARD SOON (nastavenie OQS, zneškodniť čoskoro), prejdite na krok 22. Ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity OQS SETUP – DISCARD (nastavenie OQS – zneškodniť), prejdite na krok 23.
DISCARD SOON (zneškodniť čoskoro) 	22. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Prejdite na krok 24.
DISCARD NOW (zneškodniť teraz) 	23. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Pokračujte možnosťou DISPOSE (zneškodniť) v časti 5.3.4/5. Stlačte X (NO-NIE) na oneskorenie ZNEŠKODNENIA.
	24. Ovládač sa vypne.
  	25. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v časti OQS SETUP – DISCARD NOW a DISCARD SOON (nastavenie OQS – zneškodniť teraz a zneškodniť čoskoro), hodnota TPM sa zobrazuje v zelenom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v OQS SETUP – DISCARD NOW (nastavenie OQS – zneškodniť teraz) ale vyššie ako v DISCARD SOON (zneškodniť čoskoro), hodnota TPM sa zobrazuje v žltom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity v OQS SETUP – DISCARD NOW (nastavenie OQS – zneškodniť teraz), hodnota TPM sa zobrazuje v oranžovom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Olej sa musí zneškodniť.

*** POZNÁMKA:** Po údržbovej filtrácii je normálne ponechať olej v plechu a hladina oleja sa nemusí vrátiť na rovnakú úroveň, aká bola pred spustením údržbovej filtrácie. Ak odpoviete YES (áno) po dvoch pokusoch o doplnenie vane, aktivuje sa automatické dopĺňanie aby sa kompenzovala strata oleja počas filtrácie.

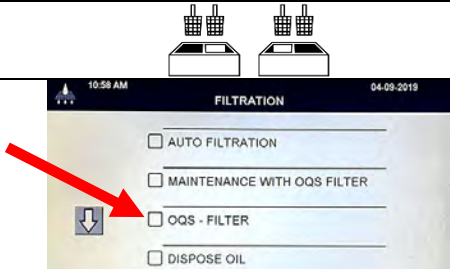
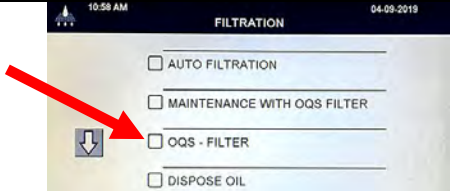
D.3 Používanie filtra snímača kvality oleja (OQS)

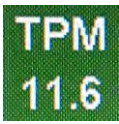
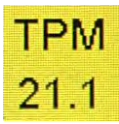
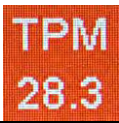
Filter OQS je funkcia, ktorá filtruje vaňu, ktorá zaznamená hodnotu oleja na testovanie TPM (celkového objemu polárnych častíc) v oleji pomocou integrovaného snímača OQS. Táto funkcia sa používa na zistenie, kedy olej dosiahol koniec svojej životnosti a kedy sa má zneškodniť. Uistite sa, že filtračná podložka alebo papier sú vymieňané denne, aby systém fungoval správne. Pre správnu prevádzku veľmi vyťažených reštaurácií, alebo reštaurácií, ktoré sú otvorené 24-hodín denne, je potrebné vymeniť filtračnú podložku alebo papier dvakrát denne.

Ak sa zobrazuje správa CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil) zatvorte vypúšťací ventil. Stlačte tlačidlo X (NO-NIE) na opustenie ponuky.

UPOZORNENIE
Filtračná podložka a papier sa MUSIA vymieňať denne.

⚠ VÝSTRAHA
Do vstavanej filtračnej jednotky nevkladajte naraz viac ako jednu fritovaciu nádobu, aby ste predišli pretečeniu a rozliatiu horúceho oleja, ktorý môže spôsobiť ťažké popáleniny, pošmyknutie a pád.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
	1. Fritéza MUSÍ mať dosiahnutú predpísanú teplotu. Stlačte tlačidlo ponuky filtrovania.
	2. Vyberte možnosť LEFT VAT (ľavá vaňa) alebo RIGHT VAT (pravá vaňa) pre delené vane.
	3. Vyberte možnosť OQS (snímač kvality oleja) - FILTER (OQS-filtra).
OQS – FILTER NOW? (OQS – filtrovať teraz?)	4. Na spustenie filtrácie stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Ak je zvolené tlačidlo X (NIE), filtrovanie sa zruší a fritéza obnoví normálnu prevádzku.
OIL LEVEL TOO LOW (hladina oleja príliš nízka)	5. Zobrazená hladina oleja vo fritovacej nádobe je príliš nízka. Stlačením tlačidla ✓ (zaškrtnutie - ÁNO) potvrdíte problém a vrátite sa do režimu nečinného pečenia. Uistite sa, že hladina oleja fritovacej nádoby sa nachádza medzi dvomi čiarami v zadnej časti fritovacej nádoby. Skontrolujte, či nie je nízka hladina oleja v kanistri JIB. Ak hladina oleja v JIB nie je nízka, a tento problém sa opakuje, skontaktujte autorizovaný servis (FAS).
SKIM DEBRIS FROM VAT (odstrániť omrvinky z vane) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (stlačte potvrdiť po dokončení)	6. Odstráňte omrvinky z oleja zberačom na omrvinky pohybom spredu dozadu a odstráňte pritom čo najviac omrviniek z každej vane. Toto je kritické pre optimalizovanie životnosti a kvality oleja. Po dokončení stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Stlačením tlačidla X zrušíte filter.
DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie)	7. Pri vypúšťaní oleja do plechu s filtrom sa nevyžaduje žiadna činnosť.

ZOBRAZENIE	ČINNOSŤ
WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie)	8. Pri otvorení spätného ventilu sa nevyžaduje žiadna činnosť a vaňa sa prepláchne olejom z plechu s filtrom. ⚠ NEBEZPEČENSTVO Držte všetky predmety mimo odtokov. Zatváranie aktuátorov môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	9. Počas naplňovania snímača OQS sa nevyžaduje žiadna činnosť.
MEASURING OIL QUALITY (meranie kvality oleja)	10. Kým snímač OQS počíta hodnotu kvality oleja, nevyžaduje sa žiadna činnosť.
FILLING IN PROGRESS (prebieha plnenie)	11. Pri dopĺňaní vane sa nevyžaduje žiadna činnosť.
TPM VALUE (hodnota TPM) - ##.##	12. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v časti OQS SETUP-DISCARD SOON a OQS SETUP – DISCARD (nastavenie OQS – zneškodniť čoskoro a nastavenie OQS – zneškodniť), prejdite na krok 15. Ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity OQS SETUP DISCARD SOON (nastavenie OQS, zneškodniť čoskoro), prejdite na krok 13. Ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity OQS SETUP – DISCARD (nastavenie OQS – zneškodniť), prejdite na krok 14.
DISCARD SOON (zneškodniť čoskoro) 	13. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Prejdite na krok 15.
DISCARD NOW (zneškodniť teraz) 	14. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (zaškrtnúť - ÁNO). Pokračujte možnosťou DISPOSE (zneškodniť) v časti 5.3.4/5. Stlačte X (NO-NIE) na oneskorenie ZNEŠKODNENIA.
PREHEAT (predhrievanie)	15. Pri zahrievaní fritézy na požadovanú hodnotu sa nevyžaduje sa žiadna činnosť.
	16. Fritéza je pripravená na použitie. Zobrazuje sa, keď fritéza dosiahla predpísanú hodnotu.
  	17. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v časti OQS SETUP – DISCARD NOW a DISCARD SOON (nastavenie OQS – zneškodniť teraz a zneškodniť čoskoro), hodnota TPM sa zobrazuje v zelenom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM nižšia ako sú limity v OQS SETUP – DISCARD NOW (nastavenie OQS – zneškodniť teraz) ale vyššie ako v DISCARD SOON (zneškodniť čoskoro), hodnota TPM sa zobrazuje v žltom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Ak OQS = Text a ak je hodnota TPM vyššia ako sú limity v OQS SETUP – DISCARD NOW (nastavenie OQS – zneškodniť teraz), hodnota TPM sa zobrazuje v oranžovom štvorčeku TPM v hornom pravom rohu. Olej sa musí zneškodniť.

POZNÁMKA: Ak sa olej nezíska celkom späť počas filtrácie, systém môže pokračovať s funkciou neúplnej filtrácie.



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®, 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_8197752 10/2022