

Frymaster

Číslo modelov BIELA14-T & BIGLA30-T
LOV – Nízky objem oleja

Úlohy dennej údržby

- FR 6 D1 Čistenie filtra
FR 6 D2 Údržba filtra

Úlohy týždennej údržby

- FR 6 W1 Čistenie za
fritézami

Úlohy dvojtýždennej údržby

- FR 6 B1 Kalibrácia fritézy

Úlohy mesačnej údržby

- FR 6 M1 Kalibrujte čas
regenerácie fritézy
FR 6 M2 Vyčistite snímač
oleja

Úlohy štvrťročnej údržby

- FR 6 Q1 Hĺbkové čistenie,
systém JIB
FR 6 Q2 Hĺbkové čistenie,
objemový systém
oleja
FR 6 Q3 Kontrola vysokého
limitu
FR 6 Q4 Kontrola
tesniaceho krúžku
FR 6 Q5 Vyčistite zostavu
dúchadla
spaľovacieho
vzduchu

Úlohy ročnej údržby

- FR 6 A1-T Kontrola
servisným
technikom (len
elektrické fritézy)

FR6 A2-T Servisná kontrola
(len plynové
fritézy)

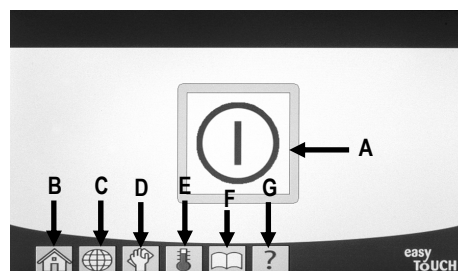
07/2018



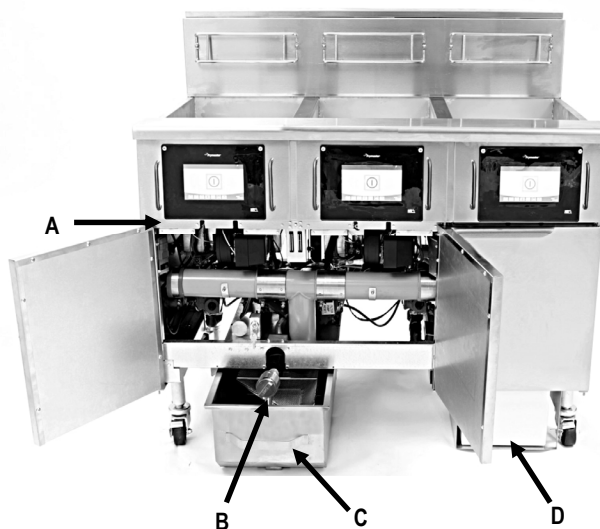
Slovakian/Slovensky

Ovládača model M4000

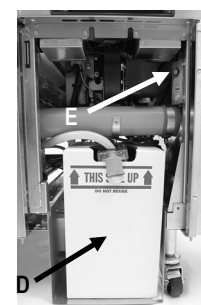
- A. Tlačidlo ON/OFF, B. Tlačidlo domov, C. Tlačidlo na zmenu jazyka tlačidiel produktov,
D. Tlačidlo Filter, E. Tlačidlo teploty, F. Tlačidlo menu, G. Tlačidlo Informácie



Model BIGLA30-T



- A. Ovládač M4000, B. Predradené sitko filtra, C. Plech s filtrom,
D. Zásobník oleja JIB (kanister v škatuli), E. Resetovacie tlačidlo
doplňovania



⚠ Nebezpečenstvá

Tieto ikony vás upozorňujú na možné riziko zranenia.

⚠ Výstraha k príslušenstvu

Sledujte túto ikonu, aby ste našli informácie o tom, ako zabrániť poškodeniu zariadenia počas vykonávania postupu.

★ Rady

Sledujte túto ikonu, aby ste našli informácie o tom, ako vykonávať postup.

Prečo

Odstráňte karamelizovaný olej z fritézy a vyčistite hrdlo telesa.

Potrebný čas

5 minúty na prípravu

15 minút na vykonanie (5 minút na nádobu)

Čas dňa

Obdobia nízkeho množstva objednávok

Pre 24-hodinové reštaurácie: cez noc alebo počas obdobia nízkeho množstva objednávok

Ikony výstrahy
nebezpečenstva

Horúci olej



Horúci povrch



Ostré predmety/povrchy

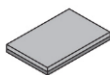
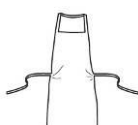


Elektrina



Chemikálie

Nástroje a materiál

Držiak na tepluvzdornú
podušku „Ecolab Hi-Temp“ a
poduškaČistiaca poduška na
drhnutieNeoprénové
rukavice na
filtrovanie

Zástera, tepluvzdorná

Čistiaci prostriedok na
fritézy KAY® QSR

Ochranný štít na tvár



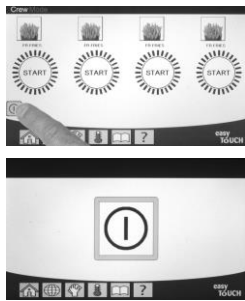
Pomôcka na fritézu

Priemyselný
odmasťovač KAY® QSRPrípravok Diversey
McD MDRoztok
univerzálneho
superkoncentrátu
KAY® (APSC)Koncentrát v spreji
Diversey McD URVedro s
utierkami nasiaknutými
dezinfekčným
prostriedkom

Papierová utierka

Postup

1 Vypnite fritézy.

Všetky vypínače fritéz
prepnete do polohy vyp.2 Oblečte si ochranné
oblečenie.Používajte všetky ochranné
prostriedky schválené
spoločnosťou McDonald,
vrátane tepluvzdornej
zástery, štítov na tvár a
neoprénových rukavíc.Tento postup by sa mal
vykonávať iba jednotlivo pre
každú vaňu.

Horúci olej

Horúci olej môže spôsobiť
ťažké popáleniny3 Vyčistíte prednú a hornú časť
hrdla vyhrievacieho telesa (iba
elektrické fritézy).Noste rukavice odolné voči
teplu, položte na fritovacie
nádoby kryty, uistite sa, aby
boli zároveň s fritovacou
nádobou.

Horúci olej



Horúci povrch

Naneste malé množstvo
čistiaceho prostriedku QSR na
fritézy na tepluvzdornú alebo na
čistiacu podušku na drhnutie
(len elektrické fritézy).Použite tepluvzdornú alebo
čistiacu podušku na drhnutie,
aby ste vyčistili oblasti okolo
hrdla telesa a okolia skrinky.Po vyčistení oblasti
prebytočný prostriedok utrite
navlhčenou utierkou. **Uistite
sa, že z utierky nekvapká
roztok okolo horúceho oleja.**

Odstráňte kryt fritovacej nádoby a odstráňte stojan na koše s pomôckou na fritézu. Nadvihnite telesá pomocou pomôcky na fritézu.



Nasad'te späť kryty fritovacej nádoby a utrite nadbytočný olej z telies pomocou papierovej utierky.



4 Vyčistite spodnú stranu hrdla vyhrievacieho telesa (iba elektrické fritézy).

Naneste malé množstvo čistiaceho prostriedku QSR na fritézu na tepluvzdornú alebo na čistiacu podušku na drhnutie.

Použite tepluvzdornú alebo čistiacu podušku na drhnutie, aby ste vyčistili spodnú časť hrdla telesa a oblasť okolia skrinky.

Po vyčistení oblasti prebytočný prostriedok utrite navlhčenou utierkou. **Uistite sa, že z utierky nekvapká roztok okolo horúceho oleja.**

Odstráňte kryt fritovacej nádoby. Pomocou pomôcky na fritézu znížte telesá a nasad'te späť mriežku na kôš.



5 Utrite povrchy.

Na čistú utierku nasiaknutú dezinfekčným prostriedkom, naneste priemyselný odmasťovač, prostriedok McD MD alebo McD UR, a dôkladne utrite všetky povrchy fritézy na odstránenie mastnoty a usadenín. Uistite sa, že z utierky nekvapká roztok okolo horúceho oleja. Počkajte, až sa povrchy usušia na vzduchu.



Horúci povrch



Horúci olej

Olej vo fritéze môže byť veľmi horúci.



Výstraha k príslušenstvu

Pri utieraní zariadenia buďte vždy opatrní, aby voda nevnikla do elektrických komponentov.

6 Opakujte pre ostávajúce fritovacie nádoby.

Prečo

Vyčistí nádobu od omrvínok a dôkladne prefiltruje olej, aby sa predĺžila jeho životnosť

Potrebný čas

5 minút na prípravu

10 minút na vaňu na dokončenie

Čas dňa

V období nízkeho množstva objednávok.

Ikony výstrahy
nebezpečenstva

Chemikálie



Elektrina



Horúce kvapaliny/para



Horúci olej



Horúci povrch



Ručná manipulácia



Pohyblivé časti



Ostré predmety/povrchy



Klzké podlahy

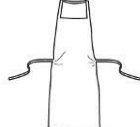
Nástroje a materiál



Rukavice, filtrovanie



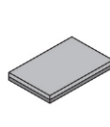
Ochranný štít na tvár



Záster, tepluvzdorná



Držiak na
tepluvzdornú
podušku a poduška



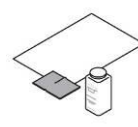
Čistiaca poduška na
drhnutie



Detailná
tepluvzdorná kečka
„Ecolab Hi-Temp“



Čistiaci
prostriedok na
fritézu KAY®
QSR



Filtrovacia súprava
McFiltering Kit pre
integrovaný filtračný
systém



Roztok
univerzálneho
superkoncentráta
KAY® (APSC)



Prípravok Diversey
McD HA

Postup

1 Stlačte tlačidlo FILTER

Uistite sa, že fritéza je zapnutá a olej je horúci, aby ste dosiahli najlepšie výsledky z filtrovania. Stlačením tlačidla filtrovania v dolnej časti obrazovky prejdete do ponuky filtra.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu.



2 Vyberte možnosť „Maintenance Filter“ (údržba filtra)

Zvoľte a stlačte tlačidlo MAINTENANCE FILTER (Údržba filtra) zo zoznamu.



pokračuje ►

3 Stlačte tlačidlo ✓

Ovládač zobrazuje správu MAINTENANCE FILTRATION? (údržbová filtrácia?).

Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓.

Stlačte tlačidlo X pre výber možnosti „nie“ a ovládač sa vráti do bežnú prevádzky.



4 Oblečte si ochranné oblečenie

Používajte všetky ochranné prostriedky schválené spoločnosťou McDonald, vrátane tepluvzdornej zástery, štítov na tvár a neoprénových rukavíc.

Stlačte tlačidlo ✓.



Horúci olej

Horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.



pokračuje ►

5 Skontrolujte plech s filtrom

Uistite sa, že plech s filtrom a kryt plechu sú správne umiestnené na mieste.

Stlačte tlačidlo ✓.

Olej sa vypúšťa z vane.



Rada
Ak plech s filtrom nie je správne umiestnený, v pravom hornom rohu sa zobrazuje správa „P“.

6 Nadvihnite telesá (len elektrické fritézy)

Po vypustení oleja nadvihnite závesné telesá.



Horúci povrch

Pri nadvihnutí telies používajte ochranné rukavice, v opačnom prípade môžete utpieť alebo popáliť.

Výstraha k príslušenstvu

Buďte opatrní, aby ste nepoškodili sondy v strede telies.

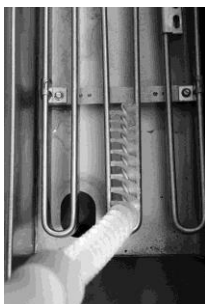
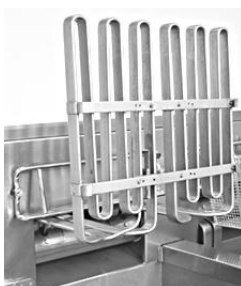
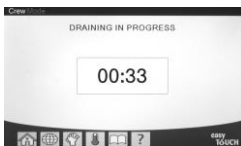
7 Vydrhnite vnútrojšok vane

Na drhnutie stien, rohov a spodku vnútornej časti vany použite držiak s tepluvzdornou čistiacou podušku alebo čistiacu podušku na drhnutie a malé množstvo čistiaceho prostriedku KAY QSR na fritézy. Použite detailnú tepluvzdornú kefkú na odstránenie usadenín z telies (len elektrická fritéza), v rohoch vany a iných ťažko dosiahnuteľných oblastiach.

Výstraha k príslušenstvu

Buďte opatrní, aby ste nepoškodili sondy.

Po dokončení stlačte tlačidlo ✓.



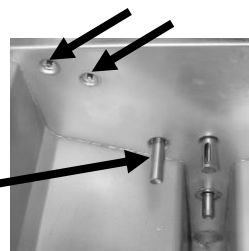
pokračuje ►

8 Vyčistíte a vydrhnite snímače a ich okolie.

Na odstránenie karamelizovaného oleja zo snímača oleja (iba plynové fritézy) použite tepluvzdornú alebo čistiacu podušku na drhnutie a čistiaci prostriedok na fritézy. Po odstránení utrite zvyšky papierovými utierkami.

Vyčistite usadeniny z okolia snímačov AIF a ATO (všetky fritézy). Použite skrutkovač alebo iný podobný predmet, aby ste získali prístup do oblasti sondy. Dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu sondy.

Po dokončení stlačte tlačidlo ✓.



9 Umývanie

Ovládač zobrazuje WASH VAT? (vyčistiť vaňu?). Znížte telesá (iba elektrické fritézy) a stlačte tlačidlo ✓. Kým sa olej preplachuje cez vaňu, kontrolka zobrazuje správu WASHING IN PROGRESS (prebieha umývanie).

10 Opätovné umývanie

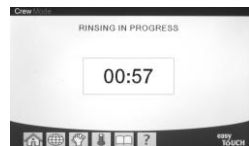
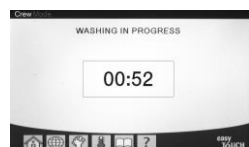
Po dokončení cyklu umývania ovládač zobrazí správu WASH AGAIN? (umýť znovu?). Ak je vaňa čistá, stlačte tlačidlo X. Ak vaňa nie je čistá, stlačte tlačidlo ✓ a zopakujte sa krok číslo 9.

11 Oplachovanie

Ovládač zobrazuje správu RINSING IN PROGRESS (prebieha oplachovanie) kým sa vaňa naplní olejom a potom vypustí na opláchnutie vane.

12 Opätovné opláchnutie

Po dokončení oplachovania ovládač zobrazí správu RINSE AGAIN? (opláchnuť znovu?). Ak je vaňa čistá, stlačte tlačidlo X. Ak vaňa nie je čistá, stlačte tlačidlo ✓ a zopakujte sa krok číslo 11.



pokračuje ►

13 Vyleštenie

Ovládač zobrazuje správu POLISH? (leštenie?). Stlačte tlačidlo ✓ na potvrdenie YES. Ovládač zobrazuje POLISHING (leštenie) striedavo s časovačom odpočítavania, zatiaľ kým olej cirkuluje cez filtračný systém po dobu 5 minút.



14 Naplnenie vane

Po dokončení cyklu leštenia ovládač zobrazí správu FILL VAT? (naplniť vaňu?). Stlačte tlačidlo ✓ a vaňa sa naplní olejom.



15 Je vaňa plná?

Potom ako je vaňa plná, ovládač zobrazuje správu IS VAT FULL? (je vaňa plná?). Ak vaňa **NIE** je plná, stlačte tlačidlo X na opätovné spustenie čerpadla. Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓.



16 Zapnite napájanie

Stlačením tlačidla hlavného vypínača zapnete ovládač a vrátite fritézu do normálnej prevádzky.



★ Rada

Ak filtračná podložka nebola vymenená, ovládač zobrazuje CHANGE FILTER PAD? (vymeniť filtračnú podložku?). Na zrušenie správy stlačte tlačidlo ✓, ale bude sa zobrazovať znovu každé 4 minúty, dovtedy, kým nebude vymenená filtračná podložka alebo papier.



pokračuje ►

17 Vytiahnite plech s filtrom

Otvorte dvere, trochu vytiahnite plech s filtrom zo skrinky a počkajte, kým sa odkvapkávanie zastaví predtým, než úplne vytiahnete plech.



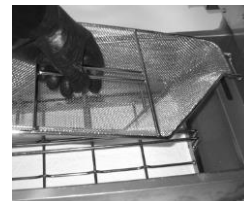
Horúci povrch

Plech s filtrom môže byť horúci! Používajte ochranné rukavice, v opačnom prípade sa môžete vážne popáliť.



18 Odstráňte kôš na omrvinky

Nadvihnite kôš na omrvinky z plechu s filtrom. Utrite olej a omrvinky z koša na omrvinky. Vyčistite kôš na omrvinky saponátom a vodou a dôkladne ho opláchnite pod horúcou vodou.



19 Odstráňte pridržiavací krúžok filtra

Odstráňte pridržiavací krúžok filtra a vyčistite ho pomocou horúceho univerzálneho superkoncentrátu SolidSense (APSC) alebo roztoku McD HA v priehradke umývadla. **Dôkladne** ho opláchnite horúcou vodou.



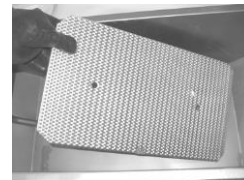
20 Vyberte filtračnú podložku alebo papier z plechu

Vytiahnite filtračnú podložku alebo papier z plechu a zlikvidujte.



21 Odstráňte spodné vnútorné sítko

Vytiahnite spodné vnútorné sítko z plechu a dôkladne ho očistite univerzálnym superkoncentrátom SolidSense (APSC) alebo roztokom McD HA v priehradke umývadla. **Dôkladne** ho opláchnite horúcou vodou.



22 Vyčistite vypúšťací plech filtra

Utrite olej a omrvinky z plechu filtra.



pokračuje ►

23 Opätovné poskladanie

Znova poskladajte v opačnom poradí, najprv vložte spodné sitko do plechu s filtrom a potom filtračnú podložku s drsnou stranou nahor alebo filtračný papier, pridržiavací krúžok a kôš na omrvinky.



★ Rada

Skôr ako dáte filtračnú podložku do plechu, uistite sa, že plech s filtrom, spodné sitko, kôš na omrvinky a pridržiavací krúžok sú dôkladne vysušené, pretože voda rozloží filtračnú podložku.

Prečo Zabezpečenie kvalitných vyprázaných výrobkov a zníženie rizika požiaru v blízkosti fritézy

Potrebný čas 5 minúty na prípravu 45 minút na vykonanie

Čas dňa Po zatvorení reštaurácie Pre 24-hodinové reštaurácie: cez noc alebo počas obdobia nízkeho množstva objednávok

Ikony výstrahy nebezpečenstva



Nástroje a materiál



Kefka, vysoké a nízke poschodie



Kefka, nádoba, nylón



Vedro s univerzálnym superkoncentrátom KAY® SolidSense™ (APSC) alebo prípravkom Diversey McD HA



Vedro, čisté a dezinfikované utierky



Vedro, znečistené utierky



Značka Pozor, mokrá podlaha



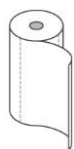
Mop



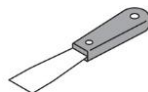
Vedro s mopom



Žmýkačka mopu



Papierové utierky



Nôž na tmel



Neoprénové rukavice

Postup

- Vypnite fritézy.**
Všetky vypínače fritézy prepnete do polohy vypnuté.



- Vyberte a vyprázdňte mazací žľab a zachytávač tuku.**
Odstráňte dôkladne tuk z celého digestora. Odstráňte zachytávač tuku z digestora. Žľab a zachytávač tuku sú umiestnené pod filtrami digestora. Nalejte olej do žľabu a zachytávača do vozíka na odstraňovanie oleja.



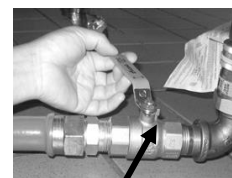
Horúci olej

Olej v žľabe a zachytávači môže byť horúci. Používajte rukavice.

pokračuje ►

- Vypnite a odpojte plyn.**
Ak fritéza nie je plynová, tento krok preskočte.

Ak je fritéza plynová, pomocou ručného uzatváracieho ventilu plynu uzavrite prívod plynu. Ručný uzatvárací ventil plynu sa nachádza na napájacom vedení pred rýchlospojками. Potom odpojte plynové vedenie od fritézy pomocou rýchlospojky.



Ručné odpojenie

Výstraha k príslušenstvu

Na odpojenie prívodu plynu používajte výlučne ručný uzatvárací ventil. *Nepoužívajte rýchlospojky.*

pokračuje ►

4 Pripravte fritézu na čistenie.

Uvoľnite zámky na kolieskach fritézy.

Ak fritéza má uzatváraciu časť, nadvihnite prednú časť uzatváracieho časti tak ďaleko, kým zástena odokryje policu s filtrom. Fritézu opatrne otočte od protipožiarnej steny, až kým uzatváracia časť neuvoľní policu s filtrom.

Zaistite uzatváraciu časť, ak je k depozícii. Nasadte kryty vaní na všetky vane.

Fritézu otočte ešte ďalej od protipožiarnej steny, tak, aby ste mohli vyčistiť oblasť za fritézou.



Horúci olej

Olej vo fritéze môže byť veľmi horúci. Fritézu otáčajte pomaly, aby ste zabránili vystrieknutiu oleja. Používajte rukavice.



5 Odpojte fritézu od elektrického napájania.

Odpojte elektrický kábel fritézy od zásuvky potiahnutím za teleso elektrickej zástrčky. Možno budete musieť zástrčku otočiť, aby ste ju mohli vytiahnuť zo zásuvky.



Elektrina

6 Vyčistite filtre fritézy.

Odmontujte filtre fritézy z digestora. Zoberte filtre do umývadla s tromi priehradkami a položte ich do univerzálneho superkoncentráta KAY® SolidSense™ (APSC) alebo Diversey McD HA.



Chemikálie

Univerzálny superkoncentrát KAY® SolidSense™ (APSC) alebo Diversey McD HA



pokračuje ►

7 Zoškrabte nečistoty z oblasti za fritézou.

Použite nôž na tmel na zoškrabanie všetkého mäkkého tuku a tvrdého uhlíka z oblasti za fritézou. Vyčistite nasledujúce oblasti v tomto poradí: časti zostavy, na ktoré môžete dosiahnuť, zadná časť digestora, bočné strany digestora a oblasť zapustenia filtra fritézy.



Na elektrickej fritéze, potom použite nôž na tmel, aby ste zoškrabali všetok mäkký tuk a tvrdý uhlík zo všetkých plechov okolo fritézy, samostatne stojacej časti a stojana fritézy. Prejdite na krok 8 po vyčistení týchto oblastí.

Na plynovej fritéze, potom použite nôž, aby ste zoškrabali všetok mäkký tuk a tvrdý uhlík z nasledujúcich oblastí v tomto poradí: dymová rúrka, všetky plechy okolo fritézy, odnímateľná gravitačná lopatka, uhol tesnenia, samostatne stojaca časť a stojan fritézy.

Na plynovej fritéze dávajte pozor, aby počas čistenia nevnikli do dymovej rúrky fritézy žiaden mäkký tuk alebo tvrdý uhlík.

⚠ Výstraha k príslušenstvu

V spodnej časti zostavy neprerušujte ochranný prerušiteľný spoj. Prerúšením spoja sa spustí požiarneho samohasiaci systém.

pokračuje ►

- 8 Vyčistíte oblasť za fritézou.**
Použite nylonovú kefkú na hrnce, kefkú „hi-lo deck“ a vedro s horúcim univerzálnym superkoncentrátom KAY® SolidSense™ (APSC) alebo roztoku Diversey McD HA na vyčistenie všetkých oblastí, z ktorých ste zoškrabali nečistoty v kroku 7. Vyčistíte oblasti v rovnakom poradí, v akom ste z nich zoškrabali nečistoty. Potom pomocou „hi-lo deck“ kefkou vyčistíte podlahu okolo fritézy.



Utrite všetky miesta papierovými utierkami dočista a dosucha.



Klzké podlahy

Na miestach kde ste vydrhli podlahu, môže byť podlaha vlhká.

- 9 Požiadajte manažéra, aby vykonal kontrolu.**
Požiadajte manažéra, aby skontroloval vašu prácu a schválil čistenie. Zopakujte akékoľvek čistenie podľa pokynov svojho manažéra.

- 10 Vyčistíte nohy a kolieska fritézy.**
Použite nylonovú kefkú na hrnce a vedro s horúcim univerzálnym superkoncentrátom KAY® SolidSense™ (APSC) alebo roztokom Diversey McD HA na vyčistenie nôh a koliesok fritézy. Utrite dosucha papierovými utierkami.



pokračuje ►

- 11 Utrite podlahu mopom okolo fritézy.**

Na vyčistenie celej podlahy okolo fritézy použite mop a vedro s horúcim univerzálnym superkoncentrátom KAY® SolidSense™ (APSC).



Klzké podlahy

Po umytí môže byť podlaha vlhká.

- 12 Počkajte, až povrchy uschnú.**
Nechajte všetky povrchy fritézy, steny a podlahy vyschnúť na vzduchu.



- 13 Zapojte fritézu späť do elektrického napájania.**
Fritézu pomaly otáčajte smerom k elektrickej zásuvke, až kým nebude dostatočne blízko na pripojenie zástrčky. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.



Elektrina



Horúci olej

Olej vo fritéze môže byť veľmi horúci. Fritézu otáčajte pomaly, aby ste zabránili vystrieknutiu oleja.

- 14 Pripravte fritézu na použitie.**
Fritézu opatrne otáčajte dopredu, aby ste ju presunuli blízko police s filtrom. Odstráňte kryty vaní zo všetkých vaní. Nadvihnite predok uzatváracej časti, aby zástena odokryla policu s filtrom a fritézu opatrne otočte do bežnej polohy.



pokračuje ►

Čistenie oblasti za fritézami (pokračovanie)

15 Zapojte fritézu späť k prípojke plynu.

Ak fritéza je elektrická fritéza, preskočte tento krok.

Skontrolujte oba konce rýchlospojky tukového vedenia. V prípade potreby utrite rýchlospojku dočista. Zapojte späť spoj plynového vedenia.



Výstraha k príslušenstvu

Pred zapnutím prívodu plynu sa uistite, že je rýchlospojka plynu úplne zapojená a zaistená.

16 Nainštalujte späť fritézu a tukový žľab.

Zaistite kolieska na mieste. Nainštalujte späť filtre fritézy a tukový žľab do digestora.



17 Zapnite napájanie plynu.

Ak fritéza je elektrická fritéza, preskočte tento krok.



Otočte ručný uzáver plynu do zapnutej polohy. Zapnite počítac, aby ste skontrolovali, že horáky sa opätovne zapália. Po opätovnom zapálení horákov môžete počítac vypnúť.

18 Vyčistite oblasť za fritézami.

Opakujte kroky 1 až 17 pre všetky zostávajúce fritézy.



Prečo Na dodržiavanie noriem pre bezpečnosť potravín

Potrebný čas 1 minúta na prípravu

5 minút na vykonanie, keď fritéza dosiahne teplotu pečenia. Teplota pečenia by sa mala dosiahnuť približne za 45 minút.

Čas dňa Pri otvorení

Pre 24-hodinové reštaurácie: počas obdobia nízkeho množstva objednávok

**Ikony výstrahy
nebezpečenstva**



Horúci olej



Horúci povrch

Nástroje a materiál



Pyrometer so sondou
vane fritézy



Neoprénové
rukavice

Postup

1 Kalibrujte pyrometer.

Naplňte horúci nápojový pohár ľadom a potom pridajte studenú vodu z nápojovej veže až po hornú úroveň ľadu. Pohár by mal obsahovať 50 percent ľadu a 50 percent vody.

Umiestnite sondu do vody

Umiestnite sondu do ľadovej vody a miešajte nepretržite, až kým sa hodnota teploty stabilizuje.

Odčítajte teplotu

Odčítaná teplota by mala byť 0 °C (32 °F), plus alebo mínus 1 °C (2 °F). Ak nie je, je možné, že pyrometer bude treba znovu kalibrovať, opraviť alebo vymeniť. V prípade kalibrácie sa riadte pokynmi pre kalibráciu, kontrolu a nastavenie, dodávané výrobcom pyrometra.



pokračuje ►

2 Zapnite fritézu a zohrejte olej.

Stlačte tlačidlo hlavného vypínača na zapnutie fritézy. Nastavte fritézu na pečenie produktu. Počkajte, kým olej vo fritéze dosiahne teplotu pečenia a potom vypnite cyklus.



3 Skontrolujte hladinu oleja.

Keď olej dosiahne teplotu pečenia, skontrolujte hladinu oleja. Ak je olej nad čiarou „Oil level“ (hladina oleja), znížte množstvo oleja po čiaru hladiny oleja vypustením do nádoby alebo jednotky na zneškodnenie. Ak je olej pod čiarou „Oil Level“ (hladina oleja), doplňte olej, až kým olej nedosiahne čiaru hladiny oleja.



pokračuje ►



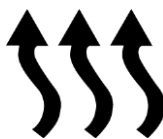
Horúci olej

Olej vo fritéze je veľmi horúci.
Používajte rukavice.

Kalibrácia fritézy (pokračovanie)

4 Prejdite cyklom vane.

Počkajte, kým sa cyklus vane zapne a vypne tri krát. Keď sa fritéza zahrieva, indikátor ohrevu sa rozsvieti.



5 Odčítajte teplotu oleja.

Vložte sondu pyrometra do vane do horúceho oleja do hĺbky 2,5 cm (1 palec) od špičky sondy. Špička by mala byť približne 7.6 cm (3 palce) pod hladinou oleja. Počkajte, kým sa hodnota teploty stabilizuje.



6 Zobrazte teplotu na fritéze.

Stlačte tlačidlo teploty pre tú vaňu, v ktorej sa sa testovala hodnota pyrometra. Na displeji sa zobrazí teplota vane.



7 Porovnajte hodnoty teploty.

Porovnajte hodnotu teploty na pyrometri s korešpondujúcou hodnotu teploty na displeji.



Ak sú tieto dve teploty líšia menej ako 3 °C (5 °F) (plus alebo mínus), nastavenie teploty nemusíte upravovať.

Ak sú dve teploty líšia viac ako 3 °C (5 °F) (plus alebo mínus), zavolajte servisného technika a nahláste problém.

8 Opakujte postup pre druhú stranu delenej vane.

Ak bola testovaná vaňa celá vaňa, tento krok preskočte a prejdite na krok 9.

Ak je testovaná vaňa jednou stranou delenej vane, opakujte kroky 5 až 7 na druhej strane delenej vane.



pokračuje ►

9 Ukončíte kontrolu kalibrácie.

Po dokončení krokov 5 až 7 pre vaňu (vrátane obidvoch strán delenej vane) stlačte tlačidlo zap./vyp. a ukončíte kontrolu kalibrácie vane.



10 Kalibrujte ostávajúce fritézy.

Opakujte kroky 1 až 9 pre všetky zostávajúce fritézy.



Prečo

Na dodržiavanie noriem pre bezpečnosť potravín pre vyprážané výrobky

Potrebný čas

1 minúta na prípravu

5 minút na vykonanie,

Čas dňa

Pri otvorení

Pre reštaurácie otvorené 24 hodín: ráno

Ikony výstrahy
nebezpečenstva

Horúci olej



Horúci povrch

Nástroje a materiál



Papier a ceruzka

Postup

1 Zapnite fritézu.

Stlačte tlačidlo hlavného vypínača na zapnutie fritézy. Displej bude zobrazovať „PREHEAT“ (predhrievanie) alebo „START“ (spustiť)



2 Skontrolujte posledný čas regenerácie.

Fritéza automaticky zaznamenáva čas regenerácie fritézy zakaždým, keď teplota vane stúpne z 121 °C (250 °F) na 149 °C (300 °F).



Stlačte tlačidlo „?“.
Stlačte tlačidlo RECOVERY (regenerácia). Na displeji sa zobrazí posledný čas regenerácie na oboch zobrazeniach. Zaznamenajte si čas regenerácie.

POZNÁMKA: Ak fritéza používa stužený tuk, tuk by sa mal premiešať potom, ako sa teplota fritézy zvýši z teploty rozpúšťania a pred tým, ako fritéza dosiahne teplotu 121°C (250°F), aby sa predišlo zvýšeniu doby rozpúšťania veľkých kusov stuženého tuku.



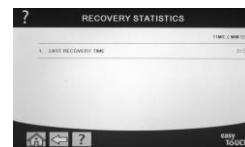
pokračuje ►

3 Porovnajte posledný čas regenerácie s prijateľným časom regenerácie.

Prijateľný čas regenerácie pre elektrické fritézy je 1:40 (jedna minúta, štyridsať sekúnd). Prijateľný čas regenerácie pre plynové fritézy je 2:25 (dve minúty, dvadsaťpäť sekúnd).

Ak je čas regenerácie, ktorý ste si zaznamenali, kratší ako prijateľný čas regenerácie fritézy, výkonnosť fritézy je prijateľná. Prejdite na krok 5.

Ak je čas, ktorý ste si zaznamenali, dlhší ako prijateľný čas regenerácie fritézy, výkonnosť fritézy nie je prijateľná. Prejdite na nasledujúci krok.



pokračuje ►

4 V prípade potreby prispôbte fritézu.

Ak čas regenerácie fritézy nie je prijateľný, skontrolujte na fritéze nasledujúce položky. Ak nájdete akékoľvek problémy, opravte ich podľa popisu.



Iba pre elektrické fritézy skontrolujte, či je veľká elektrická zástrčka správne zapojená do zásuvky. V prípade potreby prispôbte.

V prípade plynových fritéz skontrolujte uhol utesnenia, gravitačnú lopatku a samostatne stojacu časť. V prípade potreby upravte ich umiestnenie.

V prípade plynových fritéz skontrolujte prúdenie vzduchu a dúchadlo spaľovacieho vzduchu. V prípade potreby prispôbte.

V prípade plynových fritéz skontrolujte stav sálavých horákov.

Pozrite si príručku na riešenie problémov v Príručke obsluhy.

5 Znovu kalibrujte všetky ostávajúce fritézy.

Opakujte kroky 1 až 4 pre všetky zostávajúce fritézy.



6 Znovu skontrolujte čas regenerácie.

Ak čas regenerácie nie je dosiahnutý v správnom čas zvoľajte na horúcu linku servisu spoločnosti Frymaster na čísle 1-800-551-8633.



Prečo Odstránenie karamelizovaného oleja zo snímača oleja, aby sa zabránilo poruche ohrevu.

Potrebný čas 5 minúty na prípravu 15 minút na vykonanie (5 minút na nádobu)

Čas dňa V čase nízkeho množstva objednávok.

Ikonky výstrahy nebezpečenstva



Horúci olej



Horúci povrch



Chemikálie

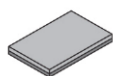


Horúce kvapaliny/para

Nástroje a materiál



Držiak na tepluvzdornú podušku „Ecolab Hi-Temp“ a poduška



Čistiaca poduška na drhnutie



Neoprénové rukavice na filtrovanie



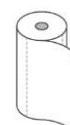
Ochranný štít na tvár



Záster, tepluvzdorná



Čistiaci prostriedok na fritézu KAY® QSR



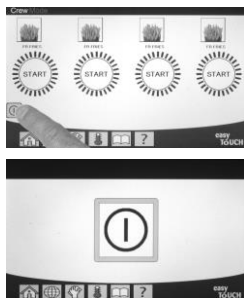
Papierová utierka

Postup

- 1 Pripravte sa na čistenie snímača oleja a vypnite fritézu.** Nasadíte si neoprénové rukavice, tepluvzdornú zásteru a ochranný štít na tvár. Počas tohto postupu musíte nosiť tieto ochranné prostriedky.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu.

Stlačte tlačidlo hlavného vypínača na vypnutie fritézy.



- 2 Stlačte tlačidlo FILTER.** Stlačením tlačidla filtrovania v dolnej časti obrazovky prejdete do ponuky filtra.



- 3 Zvoľte vypúšťanie oleja** Zvoľte a stlačte tlačidlo DRAIN OIL (vypúšťanie oleja) zo zoznamu.



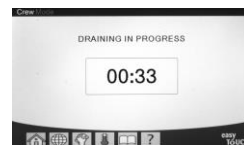
pokračuje ►

- 4 Stlačte tlačidlo YES (áno) (✓).** Ovládač zobrazuje „DRAIN OIL TO PAN?“ (vypustiť olej do panvice?).

Stlačte tlačidlo YES (✓) na pokračovanie.



- 5 Vypúšťanie** Olej sa vypúšťa z vane.



- 6 Stlačte tlačidlo YES (áno) (✓).** Potom ako je vaňa prázdna, ovládač zobrazuje „IS VAT EMPTY?“ (je vaňa prázdna?).

Stlačte tlačidlo YES (✓) na pokračovanie.



pokračuje ►

Čistenie olejového filtra (pokračovanie)

7 Vydrhnite snímač oleja.

Na odstránenie karamelizovaného oleja zo snímača oleja použite teplovzdornú alebo čistiacu podušku na drhnutie a čistiaci prostriedok na fritézy. Po odstránení utrite zvyšky papierovými utierkami.



Horúci povrch



Chemikálie



Horúci olej



8 Stlačte tlačidlo YES (áno) (✓).

Ovládač zobrazuje „FILL VAT FROM DRAIN PAN“ (naplniť vaňu z vypúšťacieho plechu).

Stlačte tlačidlo YES (✓) na pokračovanie.

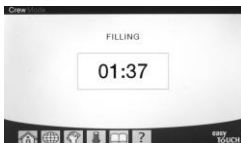


9 Plnenie

Olej sa navráti do vane.



Horúci olej



10 Stlačte tlačidlo YES (áno) (✓).

Ovládač zobrazuje „IS VAT FULL?“ (je vaňa plná?).

Stlačte tlačidlo YES (✓).



11 Stlačte tlačidlo YES (áno).

Ak je vaňa plná, stlačte YES (áno). Ak vaňa nie je plná, stlačte tlačidlo NO (nie) a prejdite späť na krok 9.



12 Opakujte pre ostávajúce fritovacie nádoby.

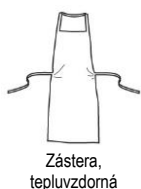
Prečo Odstraňuje karamelizovaný olej z telies (pri ohreve na elektrickú energiu) a fritovacej nádoby.

Potrebný čas 5 minút na prípravu 15 minút na vykonanie (60 minút na nádobu na dokončenie)

Čas dňa Túto úlohu môžete vykonať naraz pre jednu vaňu, alebo pre všetky vane. Budete môcť obsluhovať zákazníkov so zvyšnými nádobami. Pre reštaurácie otvorené 24 hodín: Túto úlohu môžete vykonať naraz pre jednu vaňu, alebo pre všetky vane. Budete môcť obsluhovať zákazníkov so zvyšnými nádobami.

Ikony výstrahy nebezpečenstva

Nástroje a materiál



Zástera, tepluvzdorná



Detailná tepluvzdorná kefka „Ecolab Hi-Temp“



Vedro, plastové



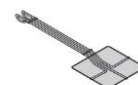
Vedro, čisté a dezinfikované utierky



Vedro, znečistené utierky



Ochranný štít na tvár



Oberačka na fritézu



Rukavice, neoprénové



Ohnutá tyč (pomôcka na fritézu)



Čistiaci prostriedok na fritézy KAY® QSR



Prípravok Diversey McD MD



Priemyselný odmasťovač KAY® QSR



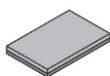
Prípravok Diversey McD FR



Papierové utierky



Držiak na tepluvzdornú podušku „Ecolab Hi-Temp“ a poduška



Čistiaca poduška na drhnutie



Vozík na odstraňovanie oleja

Postup: Hĺbkové čistenie sa riadi postupmi vyvinutými spoločnosťami Kay Chemical alebo Diversey. Vyžadujú sa aj ich pokyny, popri tejto príručke na údržbu.

1 Príprava na hĺbkové čistenie.

Nasadte si neoprénové rukavice, tepluvzdornú zástera a ochranný štít na tvár. Počas tohto postupu musíte nosiť tieto ochranné prostriedky.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu. Prikryte susedné fritézy obsahujúce olej.

Uistite, sa že filtre fritézy sú na mieste. Zapnite aspoň jeden odsávací ventilátor. Ventilátor musí ostať zapnutý počas celého postupu.

Uistite sa, že podperná mriežka na kôš sa nachádza na svojom mieste vo vani.



Výstraha k príslušenstvu

Vyhnete sa náhodnému spusteniu hasiaceho systému tak, že počas celého postupu ponecháte odsávací ventilátor zapnutý a filtre fritézy na svojom mieste.

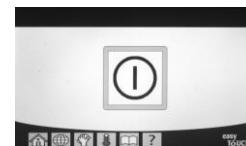
pokračuje ►

2 Vypnite fritézu.

Stlačte tlačidlo hlavného vypínača na vypnutie fritézy. Displej bude zobrazovať „OFF“.



3 Fritéza je VYPNUTÁ.



4 Stlačte tlačidlo FILTER

Stlačením tlačidla filtrovania v dolnej časti obrazovky prejdete do ponuky filtra.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu.



pokračuje ►

- 5 Zvoľte vaňu (len v prípade delených vaní)**
Zvoľte a stlačte, ktorá vaňa sa má vyčistiť.



- 6 Stlačte šípku dole**
Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšiu obrazovku.



- 7 Zvoľte možnosť Deep Clean (hĺbkové čistenie)**
Zvoľte a stlačte tlačidlo DEEP CLEAN (hĺbkové čistenie) zo zoznamu.



- 8 Potvrďte hĺbkové čistenie - Stlačte tlačidlo ✓**
Ovládač zobrazí DEEP CLEAN? (hĺbkové čistenie?). Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓.



Stlačte tlačidlo X pre výber možnosti „NO“ a ovládač sa vráti na ponuku filtrovania.

- 9 Skontrolujte, či je olej odstránený.**
Ovládač zobrazuje IS VAT OIL REMOVED (je olej z vane odstránený).
Vaňa naplnená olejom: Ak je vo vani olej, stlačte tlačidlo X (NO).
Prázdna vaňa: Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (YES). Prejdite na krok 15.



- 10 Odstráňte plech s filtrom.**
Odstráňte plech s filtrom a odstráňte košík na omrvinky, pridržiavací krúžok, filtračnú podložku a sitko.



Horúci povrch



pokračuje ►

- 11 Umiestnite MSDU.**
Skontrolujte, že zariadenie MSDU (Zariadenie na zneškodňovanie stuženého tuku McDonald's alebo vozík na odstraňovanie oleja) sa nachádza na mieste pod výpustom.

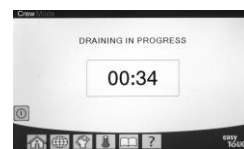


- 12 Stlačte tlačidlo ✓.**
Ovládač zobrazuje IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (je zariadenie na zneškodňovanie na mieste?). Stlačte tlačidlo ✓ (YES) a vypustíte olej do vozíka na odstraňovanie oleja. Akékoľvek kusy vyprázdnených potravín alebo iných usadenín zatlačte do vypúšťacieho ventilu na ich vypustenie. Ovládač zobrazuje DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie) a IS VAT EMPTY? (je vaňa prázdna?).



Horúci olej

Olej môže byť veľmi horúci. Predchádzajte vyprskávaniu oleja.



- 13 Potvrďte stav vane.**
Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (YES).



- 14 Nasadte späť plech s filtrom.**
Umiestnite plech s filtrom so všetkými vnútornými komponentmi do skrinky fritézy.



Horúci povrch



pokračuje ►

15 Pridajte odmasťovač a horúcu vodu do vane.

Opatrne nalejte priemyselný odmasťovač KAY® QSR alebo prostriedok McD FR do vane. Ak čistíte celú vaňu, použite 2,52 litra (2/3 galónu) odmasťovača. Ak čistíte delenú vaňu, použite 1,26 litra (1/3 galónu) odmasťovača. Doplňte do vane horúcu vodu. Roztok by sa mal nachádzať 2,54 cm (1 palec) nad čiarou naplnenia. Ďalšie informácie nájdete v pokynoch pre čistenie od spoločnosti Kay Chemical alebo Diversey, pre postupy hĺbkového čistenia.



Chemikálie

Priemyselný odmasťovač KAY® QSR alebo prostriedok McD MD alebo McD FR



16 Po pridaní čistiaceho prostriedku

Ovládač zobrazuje SOLUTION ADDED? (pridaný roztok?). Stlačte tlačidlo ✓ (YES) (áno).



17 Spustíte hĺbkové čistenie

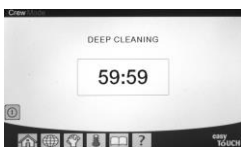
Ovládač zobrazuje striedavo DEEP CLEAN a časovačom odpočítavania po dobu jednej hodiny. Roztok dosiahne teplotu 91°C (195°F). Roztok by mal jemne, mierne klokať. Pokračujte v krokoch 15 až 18 kým časovač beží.



Horúce kvapaliny/para

Roztok by sa nikdy nemal zohriať do bodu varu, lebo by sa mohol preváriť. Ak sa roztok v jednotke začne prevárať, zrušte hlboké čistenie stlačením a podržaním vypínača po dobu troch sekúnd.

Počas hĺbkového čistenia nikdy nenechávajte fritézu bez dozoru.



pokračuje ►

18 Vyčistíte fritovacie koše.

Vložte fritovacie koše do čistiaceho prostriedku. Keď sú čisté, požiadajte ďalšiu osobu, aby ich odobrala a odniesla do umývadla s tromi priehradkami. Opláchnite a dôkladne ich vysušte.

Výstraha k príslušenstvu

Nedávajte žiadne hliníkové diely do vriaceho roztoku. Háky na koše z pevného kovu sú vyrobené z hliníka.



19 Vyčistíte podpernú mriežku košov.

Použite ohnutú tyč (pomôcku na fritézu), aby ste vybrali podpernú mriežku z vane. Požiadajte ďalšiu osobu, aby mriežku odniesla do umývadla s tromi priehradkami a opláchnu ju dôkladne vodou. Dôkladne ju vysušte.



Horúci povrch

Podperná mriežka košov je veľmi horúca.



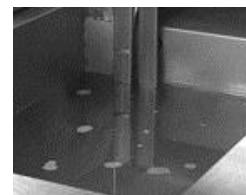
20 Vydrhnite vnútrojšok vane.

Vydrhnite bočnú, prednú a zadnú stenu vane pomocou držiaka s tepluvzdornou poduškou, čistiacou poduškou na drhnutie a čistiaceho prostriedku Kay QSR na fritézy, aby ste odstránili zvyšky usadenín.



21 Dokončené čistenie

Po jednej hodine ovládač zobrazuje CLEAN DONE (čistenie dokončené) a zaznie alarm. Stlačte tlačidlo ✓ (YES) na stlmenie alarmu.



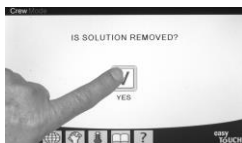
pokračuje ►

- 22 Vypustíte roztok z vane.**
Ovládač zobrazuje IS SOLUTION REMOVED? (je roztok odstránený?). **Na odstránenie roztoku sa riad'te pokynmi spoločnosti Kay Chemical alebo Diversey pre hĺbkové čistenie.**

Potom ako je roztok odstránený, stlačte tlačidlo ✓ (ÁNO).



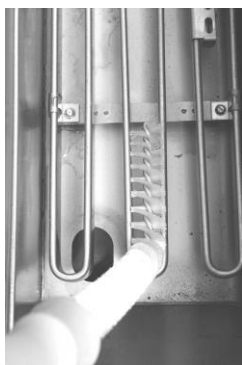
Horúce kvapaliny/para
Roztok bude veľmi horúci.
Predchádzajte vyprskávaniam.



- 23 Vydrhnite vnútrojások vane.**
Ovládač zobrazuje SCRUB VAT COMPLETE? (vydrhnutie vane dokončené?).

Pomocou držiaka s tepluvzdornou poduškou, čistiace poduškou na drhnutie a čistiaceho prostriedku Kay QSR na fritézu vydrhnite bočnú a prednú časť a zadné steny vane. Odstráňte akékoľvek ostávajúce zvyšky. Pomocou tepluvzdornej detailnej kefy vydrhnite oblasť medzi a pod vinutiami, rohy vane a ťažko dosiahnuteľné oblasti.

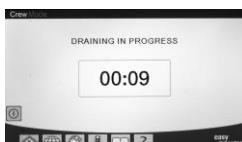
Po vydrhnutí vane stlačte tlačidlo ✓ (YES).



- 24 Vypúšťanie**
Ovládač zobrazuje DRAINING (vypúšťanie) na vypustenie malého množstva roztoku z vane.



Horúce kvapaliny/para
Roztok bude veľmi horúci.
Predchádzajte vyprskávaniam.



pokračuje ►

- 25 Opláchnite vaňu vodou.**
Dôkladne opláchnite nádobu teplou vodou (38°C alebo 100°F). Uistite sa, že vložený plech s filtrom na zachytávanie oplachovacej vody. Opakujte čistejšou, teplou vodou. Sledujte hladinu v plechu s filtrom, aby ste zaistili, že nepreteká. To môže byť nevyhnutné na vyprázdenie medzi preplachovaniami.



- 26 Oplachovanie dokončené**
Ovládač zobrazuje RINSE COMPLETE? (oplachovanie dokončené?).

Po dokončení oplachovania stlačte tlačidlo ✓ (YES).



- 27 Odstráňte plech s filtrom.**
Ovládač zobrazuje REMOVE PAN (odstrániť plech).

Vyberte plech s filtrom a vyprázdnite vodu.



Horúci povrch



- 28 Vyčistite vaňu, vyčistite a vysušte vaňu**
Utrite vaňu čistou a dezinfikovanou utierkou. Dôkladne vyčistite vnútornú časť vane papierovými utierkami. Vyčistite a utrite plech s filtrom.



- 29 Vaňa a plech suché**
Ovládač zobrazuje VAT AND PAN DRY? (sú vaňa a plech suché?). Ihneď ako vaňa a plech sú suché a pripravené na prevádzku, stlačte tlačidlo ✓ (YES).



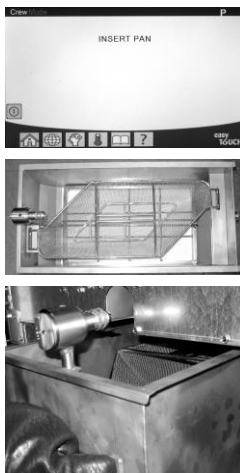
pokračuje ►

30 Nasadíte späť plech s filtrom.

Ovládač zobrazuje INSERT PAN (vložiť plech). Poskladajte ho spolu s komponentmi a vložte čistú filtračnú podložku alebo papier. Umiestnite plech s filtrom so všetkými vloženými vnútornými komponentmi do skrinky fritézy.



Horúci povrch



31 Naplňte vaňu olejom.

Ovládač zobrazuje MANUALLY FILL VAT (manuálne naplňte vaňu). Naplňte vaňu príslušným množstvom oleja.

Ak je vaňa naplnená po spodnú čiaru hladiny oleja, stlačte tlačidlo ✓ (YES).



Ručná manipulácia



32 Návrat na vypnutie.

Ovládač sa vráti na OFF (vyp).



Prečo

Odstraňuje karamelizovaný olej z telies (pri ohreve na elektrickú energiu) a fritovacej nádoby.

Potrebný čas

5 minúty na prípravu

15 minút na vykonanie (60 minút na nádobu na dokončenie)

Čas dňa

Táto úloha sa môže vykonávať s jednou nádobou naraz alebo s viacerými vaňami. Budete môcť obsluhovať zákazníkov so zvyšnými nádobami.

Pre reštaurácie otvorené 24 hodín: Táto úloha sa môže vykonávať s jednou nádobou naraz alebo s viacerými vaňami. Budete môcť obsluhovať zákazníkov so zvyšnými nádobami.

Ikony výstrahy nebezpečenstva



Chemikálie



Elektrina



Horúce kvapaliny/para



Horúci olej



Horúci povrch



Ručná manipulácia



Pohyblivé časti



Ostré predmety/povrchy



Klzké podlahy

Nástroje a materiál



Zástera, tepluvzdorná



Detailná tepluvzdorná kefka „Ecolab Hi-Temp“



Vedro, plastové



Vedro, čisté a dezinfikované utierky



Vedro, znečistené utierky



Ochranný štít na tvár



Oberačka na fritézu



Rukavice, neoprénové



Ohnutá tyč (pomôcka na fritézu)



Čistiaci prostriedok na fritézu KAY® QSR



Prípravok Diversey McD MD



Prírodný odmasťovač KAY® QSR



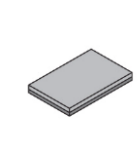
Prípravok Diversey McD FR



Papierové utierky



Držiak na tepluvzdornú podušku „Ecolab Hi-Temp“ a poduška



Čistiaca poduška na drhnutie



Vozík na odstraňovanie oleja

Postup: Hĺbkové čistenie sa riadi postupmi vyvinutými spoločnosťami Kay Chemical alebo Diversey. Vyžadujú sa aj ich pokyny, popri tejto príručke na údržbu.

1 Pripravte sa na hĺbkové čistenie a vypnite fritézu.

Nasaďte si neoprénové rukavice, tepluvzdornú zástera a ochranný štít na tvár. Počas tohto postupu musíte nosiť tieto ochranné prostriedky.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu. Prikryte susedné fritézy obsahujúce olej.

Uistite, sa že filtre fritézy sú na mieste. Zapnite aspoň jeden odsávací ventilátor. Ventilátor musí ostať zapnutý počas celého postupu.

Uistite sa, že podperná mriežka na kôš sa nachádza na svojom mieste vo vani.



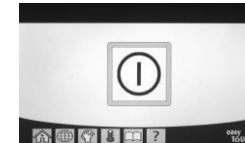
Výstraha k príslušenstvu
Vyhnete sa náhodnému spusteniu hasiaceho systému tak, že počas celého postupu ponecháte odsávací ventilátor zapnutý a filtre fritézy na svojom mieste.
pokračuje ►

2 Vypnite fritézu.

Stlačte tlačidlo hlavného vypínača na vypnutie fritézy. Displej bude zobrazovať „OFF.“



3 Fritéza je vypnutá.



4 Stlačte tlačidlo FILTER

Stlačením tlačidla filtrovania v dolnej časti obrazovky prejdete do ponuky filtra.

Tento postup by sa mal vykonávať iba jednotlivo pre každú vaňu.



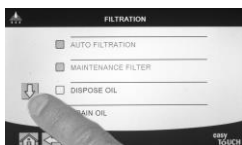
pokračuje ►

Režim hĺbkového čistenia objemového systému (pokračovanie)

- 5 Zvoľte vaňu (len v prípade delených vaní)**
Zvoľte a stlačte, ktorá vaňa sa má vyčistiť.



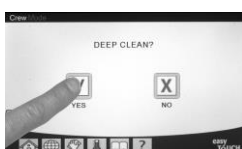
- 6 Stlačte šípku dole**
Stlačením šípky nadol prejdite na ďalšiu obrazovku.



- 7 Zvoľte možnosť Deep Clean (hĺbkové čistenie)**
Zvoľte a stlačte tlačidlo DEEP CLEAN (hĺbkové čistenie) zo zoznamu.



- 8 Potvrďte hĺbkové čistenie - Stlačte tlačidlo ✓**
Ovládač zobrazí DEEP CLEAN? (hĺbkové čistenie?). Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo ✓ (YES).

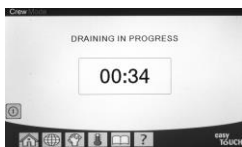


Stlačte tlačidlo X pre výber možnosti „NO“ a ovládač sa vráti na ponuku filtrovania.

- 9 Skontrolujte, či je olej odstránený.**
Ovládač zobrazuje IS VAT OIL REMOVED (je olej z vane odstránený).
Vaňa naplnená olejom: Ak je vo vani olej, stlačte tlačidlo X (NO).
Prázdna vaňa: Ak je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (YES). Prejdite na krok 19.



- 10 Olej sa vypúšťa.**
Olej začne vypúšťať. Akékoľvek kusy vyprázdnených potravín alebo iných usadenín zatlačte do vypúšťacieho ventilu na ich vypustenie. Ovládač zobrazuje DRAINING IN PROGRESS (prebieha vypúšťanie) a IS VAT EMPTY? (je vaňa prázdna?).



pokračuje ►



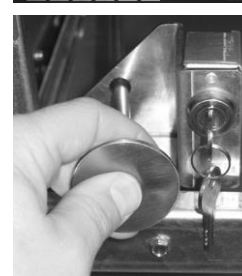
Horúci olej

Olej môže byť veľmi horúci. Predchádzajte vyprskávaniu oleja.

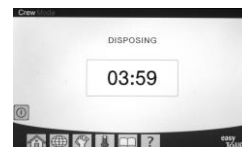
- 11 Potvrďte stav vane.**
Keď je vaňa prázdna, stlačte tlačidlo ✓ (YES).



- 12 Otvorte vypúšťací ventil.**
Ovládač zobrazuje OPEN DISPOSE VALVE (otvoriť vypúšťací ventil). Na začatie zneškodňovania oleja odblokujte vypúšťací ventil a potiahnite rukoväť vypúšťacieho ventilu dopredu.



- 13 Zneškodňovanie**
Ovládač zobrazuje DISPOSING (zneškodňovanie) na štyri minúty, kým čerpadlo beží.



- 14 Odstráňte plech s filtrom.**
Ovládač zobrazuje REMOVE PAN (odstrániť plech). Odstráňte plech s filtrom a uistite sa, že plech je prázdny. Ak je prázdny, odstráňte košík na omrvinky, pridržiavací krúžok, filtračnú podložku a sitko.



- 15 Je plech prázdny?**
Ovládač zobrazuje IS PAN EMPTY? (je plech prázdny?).
Plech prázdny: Stlačte tlačidlo ✓ (YES).
Olej v plechu: Stlačte tlačidlo X (NO) a vráťte sa na krok 13.



pokračuje ►

Režim hĺbkového čistenia objemového systému (pokračovanie)

16 Nainštalujte späť plech s filtrom.

Ovládač zobrazuje INSERT PAN (vložiť plech). Umiestnite plech s filtrom so všetkými vnútornými komponentmi do skrinky fritézy.



Horúci povrch



17 Zatvorte vypúšťací ventil.

Ovládač zobrazuje CLOSE DISPOSE VALVE (zatvoriť vypúšťací ventil). Vypúšťací ventil zatvorte zatlačením rukoväte ventilu kompletne smerom k zadnej časti fritézy až na doraz. Uzamknite rukoväť.



18 Pridajte odmasťovač a horúcu vodu do vane.

Opatrne nalejte priemyselný odmasťovač KAY® QSR alebo prostriedok McD FR do vane. Ak čistíte celú vaňu, použite 2,52 litra (2/3 galónu) odmasťovača. Ak čistíte delenú vaňu, použite 1,26 litra (1/3 galónu) odmasťovača. Doplňte do vane horúcu vodu. Roztok by sa mal nachádzať 2,54 cm (1 palec) nad čiarou naplnenia.

Pozrite si pokyny pre čistenie od spoločnosti Kay Chemical alebo Diversey, pre postupy hĺbkového čistenia.



Chemikálie

Priemyselný odmasťovač KAY® QSR alebo prostriedok McD MD alebo McD FR



continued ►

19 Po pridaní čistiaceho prostriedku

Ovládač zobrazuje SOLUTION ADDED? (pridaný roztok?). Stlačte tlačidlo ✓ (YES) (áno).



20 Spustíte hĺbkové čistenie

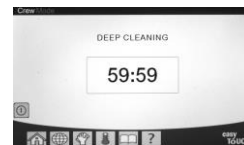
Ovládač zobrazuje striedavo DEEP CLEAN a časovačom odpočítavania po dobu jednej hodiny. Roztok dosiahne teplotu 91°C (195°F). Roztok by mal jemne, mierne klokať. Dokončíte kroky 20 až 22 kým časovač beží.



Horúce kvapaliny/para

Roztok by sa nikdy nemal zohriať do bodu varu, lebo by sa mohol preváriť. Ak sa roztok v jednotke začne prevárať, zrušte hlboké čistenie stlačením a podržaním vypínača po dobu troch sekúnd.

Počas hĺbkového čistenia nikdy nenechávajte fritézu bez dozoru.



21 Vyčistíte fritovacie koše.

Vložte fritovacie koše do čistiaceho prostriedku. Keď sú čisté, požiadajte ďalšiu osobu, aby ich odobrala a odniesla do umývadla s tromi priehradkami. Opláchnite a dôkladne ich vysušte.



pokračuje ►

⚠ Výstraha k príslušenstvu

Nedávajte žiadne hliníkové diely do vriaceho roztoku. Háky na koše z pevného kovu sú vyrobené z hliníka.

Režim hĺbkového čistenia objemového systému (pokračovanie)

- 22 Vyčistíte podpernú mriežku košov.**
Použite ohnutú tyč (pomôcku na fritézu), aby ste vybrali podpernú mriežku z vane. Požiadajte ďalšiu osobu, aby mriežku odniesla do umývadla s tromi priehradkami a opláchl ju dôkladne vodou. Dôkladne ju vysušte.



Horúci povrch

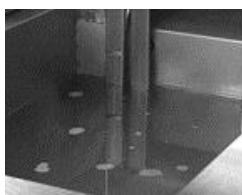
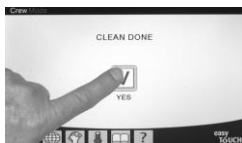
Podperná mriežka košov je veľmi horúca.



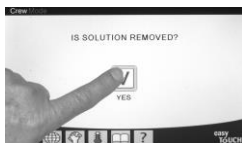
- 23 Vydrhnite vnútrajšok vane.**
Vydrhnite bočnú, prednú a zadnú stenu vane pomocou držiaka s tepluvzdornou poduškou, čistiace poduškou na drhnutie a čistiaceho prostriedku Kay QSR na fritézy, aby ste odstránili zvyšky usadenín.



- 24 Dokončené čistenie**
Po jednej hodine ovládač zobrazuje CLEAN DONE (čistenie dokončené) a ozve sa alarm. Stlačte tlačidlo ✓ (YES) na vypnutie zvuku alarmu.



- 25 Vypustíte roztok z vane.**
Ovládač zobrazuje IS SOLUTION REMOVED? (je roztok odstránený?). **Na odstránenie roztoku sa riad'te pokynmi spoločnosti Kay Chemical alebo Diversey pre hĺbkové čistenie.** Potom ako je roztok odstránený, stlačte tlačidlo ✓ (ÁNO).



pokračuje ►



Horúce kvapaliny/para

Roztok bude veľmi horúci. Predchádzajte vyprskávaniu.

- 26 Vydrhnite vnútrajšok vane.**
Ovládač zobrazuje SCRUB VAT COMPLETE? (vydrhnutie vane dokončené?). Pomocou držiaka s tepluvzdornou poduškou, čistiace poduškou na drhnutie a čistiaceho prostriedku Kay QSR na fritézy vydrhnite bočnú a prednú časť a zadné steny vane. Odstráňte akékoľvek ostávajúce zvyšky. Pomocou tepluvzdornej detailnej kefy vydrhnite oblasť medzi a pod vinutiami, rohy vane a ťažko dosiahnuteľné oblasti.
Po vydrhnutí vane stlačte tlačidlo ✓ (YES).

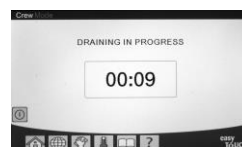


- 27 Vypúšťanie**
Ovládač zobrazuje DRAINING (vypúšťanie) na vypustenie malého množstva roztoku z vane.



Horúce kvapaliny/para

Roztok bude veľmi horúci. Predchádzajte vyprskávaniu.



- 28 Opláchnite vaňu vodou.**
Dôkladne opláchnite nádobu teplou vodou (38°C alebo 100°F). Uistite sa, že vložený plech s filtrom na zachytávanie oplachovacej vody. Opakujte čistejšou, teplou vodou. Sledujte hladinu v plechu s filtrom, aby ste zaistili, že nepreteká. To môže byť nevyhnutné na vyprázdnenie medzi preplachovaniami.



- 29 Oplachovanie dokončené**
Ovládač zobrazuje RINSE COMPLETE? (oplachovanie dokončené?). Po dokončení oplachovania stlačte tlačidlo ✓ (YES).



pokračuje ►

Režim hĺbkového čistenia objemového systému (pokračovanie)

- 30 Odstráňte plech s filtrom.**
Ovládač zobrazuje REMOVE PAN (odstrániť plech).

Vyberte plech s filtrom a vyprázdňte vodu.



Horúci povrch



- 31 Vyčistíte vaňu, vyčistíte a vysušíte vaňu**
Utrite vaňu čistou a dezinfikovanou utierkou. Dôkladne vyčistíte vnútornú časť vane papierovými utierkami. Vyčistíte a utrite plech s filtrom.



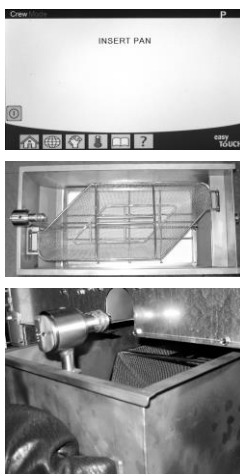
- 32 Vaňa a plech suché**
Ovládač zobrazuje VAT AND PAN DRY? (sú vaňa a plech suché?). Ihneď ako vaňa a plech sú suché a pripravené na prevádzku, stlačte tlačidlo ✓ (YES).



- 33 Nasadíte späť plech s filtrom.**
Ovládač zobrazuje INSERT PAN (vložiť plech). Poskladajte ho spolu s komponentmi a vložte čistú filtračnú podložku alebo papier. Umiestnite plech s filtrom so všetkými vloženými vnútornými komponentmi do skrinky fritézy.



Horúci povrch



- 34 Naplňte vaňu olejom.**
Ovládač zobrazuje FILL VAT FROM BULK? (naplniť vaňu z objemového systému?). Stlačte tlačidlo ✓ (YES), aby ste pokračovali plnením vane. Stlačte tlačidlo X (NO), pre opustenie ponuky bez plnenia vane.

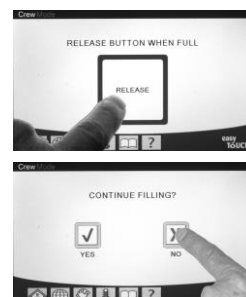


pokračuje ►

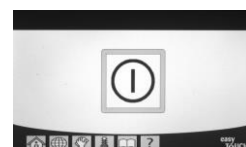
- 35 Naplňte vaňu olejom.**
Ovládač zobrazuje START FILLING? PRESS AND HOLD (spustiť plnenie? stlačiť a podržať). Stlačte a podržte tlačidlo na naplnenie vane. Keď sa vaňa naplní po spodnú čiaru hladiny oleja, pustíte tlačidlo.



- 36 Plnenie**
Ovládač zobrazuje RELEASE BUTTON WHEN FULL (pustíte tlačidlo, ak je plné) kým sa vaňa naplní olejom. Ak pustíte tlačidlo, ovládač zobrazuje CONTINUE FILLING? (pokračovať v plnení?). Stlačte tlačidlo ✓ (YES), aby ste pokračovali plnením vane. Stlačte tlačidlo X (NO), pre odchod bez plnenia vane.



- 37 Návrat na vypnutie.**
Ovládač sa vráti na OFF (vyp).



Prečo

Ak vysoký limit nefunguje správne, môže to viesť k vážnej poruche zariadenia a nebezpečným podmienkam. Nikdy neprevádzkujte fritézu, ktorá má poruchové obmedzenie vysokého limitu. Uskutočnite tento test, ak sa fritéza nemusí používať jednu hodinu a olej sa má čoskoro vymeniť. Po dokončení tohto testu zneškodnite olej.

Potrebný čas

45 minút na zahriatie fritézy

25 minút na každú nádobu

1 hodina na schladenie oleja pred zneškodnením.

Čas dňa

Po zatvorení reštaurácie. Vykonajte tento test vtedy, keď sa olej na pečenie má vymeniť.

Pre 24-hodinové reštaurácie: počas obdobia nízkeho množstva objednávok, keď je naplánovaná výmena oleja

Ikony výstrahy nebezpečenstva

Horúce kvapaliny/para



Horúci olej



Horúci povrch

Nástroje a materiál

Vozík na odstraňovanie oleja



Neoprénové rukavice

Postup**1 Príprava na test.**

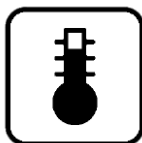
Uistite sa, že je naplánovaná výmena oleja vo fritéze. Na konci postupu sa olej musí zlikvidovať.

Skontrolujte hladinu oleja vo fritéze. Olej by mal byť na hornej čiare „Hladiny oleja“.



Fritéza je zapnutá.

Skontrolujte teplotu oleja stlačením tlačidla teploty. Teplota oleja by mala byť vyššia než 82°C (180°F).



Uistite sa, že sú na mieste olejové filtre digestora a zapnite odťahové ventilátory. Ventilátory musia zostať zapnuté počas celého postupu. Počas tohto postupu je olej vo fritéze zahriaty na veľmi vysoké teploty. Olej môže mierne dymiť a bude mimoriadne horúci.



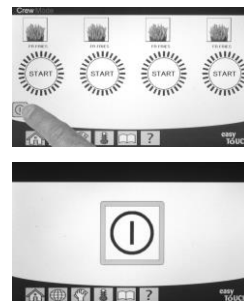
pokračuje ►

2 Vypnite ovládač

Stlačte tlačidlo Vypnúť.



Horúci povrch

**3 Stlačte tlačidlo Domov**

Stlačte tlačidlo Domov.

**4 Stlačte tlačidlo Service**

Stlačte tlačidlo Service.

**5 Stlačte tlačidlo Crew (personál)**

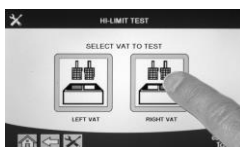
Ovládač zobrazuje program úrovne 1.



pokračuje ►

Overenie ovládačov vysokého limitu (pokračovanie)

- 6 Zvoľte vaňu (len v prípade delených vaní)**
Zvoľte a stlačte, ktorá vaňa sa má testovať.



- 7 Stlačte a podržte tlačidlo**
Ovládač zobrazuje PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať). Stlačte a podržte tlačidlo „Press and Hold“ na spustenie testu vysokého limitu teploty. Počas testu ovládač zobrazuje teplotu vane.



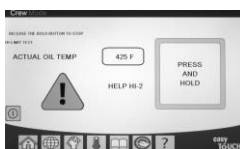
- 8 Vaňa sa zahrieva**
Ovládač zobrazuje HOT HI-1 (horúce HI-1), keď vaňa dosiahne teplotu $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ ($410^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{F}$). V ovládačoch používaných v Európskej únii (tie, ktoré majú označenie CE), je teplota 202°C (410°F).



- 9 Stlačte a podržte tlačidlo**
Ovládač zobrazuje PRESS AND HOLD (stlačiť a podržať). Naďalej držte stlačené tlačidlo „Press and Hold“.



- 10 Otvorí sa vysoký limit**
Po otvorení hornej hranice medzi 217°C a 231°C (423° až 447°F) sa na displeji zobrazuje striedavo HELP a HI-2.



- 11 Porucha vysokého limitu**
Ak sa vysoký limit neotvorí, ovládač zobrazí HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (porucha vysokého limitu, odpojte napájanie). Ak sa toto stane, ihneď odpojte napájanie a zavolajte servis.



pokračuje ►

- 12 Po vychladnutí oleja odpustite ponuku.**

Keď sa vaňa ochladí na teplotu nižšiu ako 204°C (400°F), stlačením hlavného vypínača vypnete ponuku a vrátite sa naspäť na VYP.



- 13 Zneškodnenie oleja.**

Po vykonaní testu vysokého limitu zneškodnite olej. Na zneškodňovanie oleja použite zariadenie MSDU (vozík na odstraňovanie oleja). Ak používate objemový systém oleja, riadte sa správnym postupom na zneškodnenie oleja.



- 14 Overte ovládače vysokého limitu pre všetky ostávajúce fritézy.**

Opakujte kroky 3-13 pre všetky zostávajúce fritézy.

Prečo	Na udržanie funkčnosti filtračného čerpadla fritézy	
Potrebný čas	2 minúty na prípravu	5 minút na vykonanie
Čas dňa	Pri otvorení: fritéza musí byť studená	Pre reštaurácie otvorené 24 hodín: Počas obdobia nízkej intenzity objednávok keď sa fritéza môže vypnúť

Ikony výstrahy nebezpečenstva



Horúci olej

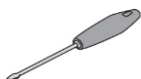


Horúci povrch

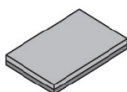
Nástroje a materiál



Tesniace krúžky pre čerpadlo filtra



Plochý skrutkovač



Jemná poduška

Postup

- 1 Pripravte fritézu na postup.**
Skontrolujte a uistite sa, že fritéza je studená. Tento postup by sa mal vykonávať iba vtedy, keď je fritéza vychladnutá a filtračná nádoba je prázdna.



- 2 Odstráňte plech s filtrom.**
Vytiahnite plech s filtrom von zo skrinky.



- 3 Vymeňte tesniaci krúžok.**
Odstráňte tesniaci krúžok z trysky plechu. Vymeňte starý tesniaci krúžok za nový. Tesniace krúžky je možné zakúpiť v autorizovanom servise.



pokračuje ►

⚠ Výstraha k príslušenstvu
Používajte iba náhradné tesniace krúžky od výrobcu. Tieto tesniace krúžky sú vyrobené špeciálne na použitie s horúcim olejom na pečenie. Na tento účel sa nemôžu použiť všeobecné tesniace krúžky.

- 4 Vyčistite nasávacie trubice.**
Vyčistite samčie a samičie nasávacie trubice pomocou podušky na drhnutie.



- 5 Nainštalujte späť plech s filtrom.**
Namontujte plech späť do skrinky fritézy.



Prečo	Na udržanie funkčnosti fritézy
Potrebný čas	45 minút na dýchadlo na dokončenie
Čas dňa	Po zatvorení. Pre reštaurácie otvorené 24 hodín: Počas obdobia nízkej intenzity objednávok keď sa fritéza môže vypnúť.

Ikony výstrahy nebezpečenstva



Horúci povrch



Elektrina

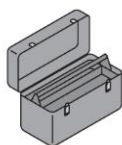


Chemikálie



Ostré predmety/povrchy

Nástroje a materiál



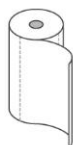
Nástroje prinesené technikom



Priemyselný odmasťovač KAY® QSR



Prípravok Diversey McD MD



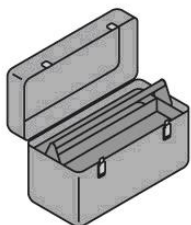
Papierové utierky

Postup

- 1 Vyčistíte dýchadlo spaľovacieho vzduchu.**
Vyčistíte dýchadlá spaľovacieho vzduchu. Postupujte podľa postupu čistenia v príručke pre obsluhu.



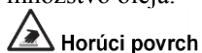
Prečo	Spoločnosť Frymaster odporúča, aby autorizovaný servisný technik skontroloval tento spotrebič aspoň raz ročne. Pomôže to zaistiť, aby zariadenie bolo v bezpečnom prevádzkovom stave a aby fungovalo s maximálnym výkonom.	
Potrebný čas	Nerelevantné	1 hodina na každú fritézu na dokončenie kontroly
Čas dňa	Inšpekciu by mal naplánovať obchod, aby sa zabezpečilo, že nebude prerušená prevádzka, a aby servisný technik mal k dispozícii primeraný prístup k zariadeniu.	

Ikony výstrahy nebezpečenstva**Nástroje a materiál**

Nástroje prinesené technikom

Postup**LEN KVALIFIKOVANÍ TECHNICI****1 Kontrola skrinky**

Skontrolujte skrinku zvnútra a zvonka, spredu a zozadu, či v nej nie je nahromadené nadmerné množstvo oleja.

**2 Kontrola telies**

Skontrolujte, či sú vyhrievacie telesá v dobrom stave bez nahromadenia karbonizovaného/karamelizovaného oleja. Skontrolujte telesá, či sa na nich nevyskytujú príznaky rozsiahleho suchého pripálenia.

3 Kontrola sklápania

Overte, či pri zdvíhaní a spúšťaní telies správne funguje mechanizmus sklápania a že vodiče telies neviaznu a/ani sa neodierajú.

pokračuje ►

4 Skontrolujte čas regenerácie fritézy.

Skontrolujte posledný čas regenerácie fritézy na všetkých vaniach pomocou postupu v FR6 M1. Najnovší čas regenerácie by mal byť menej ako 1:40 (jedna minúta, štyridsať sekúnd).

Ak je čas regenerácie menej ako 1:40 (jedna minúta, štyridsať sekúnd). Postup sa musí vykonať pre túto vaňu. Prejdite na krok 6.

5 V prípade potreby prispôbte fritézu.

Ak čas regenerácie fritézy nie je prijateľný, skontrolujte na fritéze nasledujúce položky. Ak nájdete akékoľvek problémy, opravte ich podľa popisu.

Iba pri elektrických fritézach skontrolujte, či sú veľké zástrčky správne zapojené. V prípade potreby prispôbte. Pokračujte krokom 6.

6 Kontrola odberu prúdu

Skontrolujte, či je odber prúdu vykurovacieho telesa v povolenom rozsahu, ako je uvedené na typovom štítku spotrebiča.

pokračuje ►

7 Kontrola sondy

Skontrolujte, či sú správne zapojené a utiahnuté teplotné sondy, AIF, ATO, snímač hladiny oleja (OIB) a sondy vysokého limitu a či fungujú správne a že sú prítomné a riadne namontované montážne armatúry a ochranné kryty snímačov.

8 Kontrola elektrických komponentov

Skontrolujte, či sú komponenty skrinky komponentov a skrinky stýkačov (napr. počítač /ovládač, relé, prepojovacie dosky, transformátory, stýkače atď.) v dobrom stave a bez oleja, usadenín a iných nečistôt.

9 Kontrola zapojenia vodičov

Skontrolujte si, či spojenia vodičov skrinky komponentov a skrinky stýkačov pevne pripojené a či je vedenie v dobrom stave.

10 Kontrola bezpečnostného zariadenia

Skontrolujte, či sú prítomné všetky bezpečnostné prvky (t.j. štíty stýkačov, bezpečnostné spínače vypúšťania, resetovacie spínače atď.) a že tieto fungujú správne.

11 Kontrola fritézy

Skontrolujte, či je fritovacia nádoba v dobrom stave a bez netesností a či je izolácia fritovacej nádoby v prevádzkyschopnom stave.

12 Kontrola káblových zväzkov

Skontrolujte, či sú všetky káblové zväzky a spoje pevné a v dobrom stave.

13 Kontrola olejového vedenia

Skontrolujte všetky rúrky spätného vedenia oleja a vypúšťacie vedenia na netesnosti a skontrolujte, či sú všetky spoje tesné.

Prečo

Spoločnosť Frymaster odporúča, aby autorizovaný servisný technik skontroloval tento spotrebič aspoň raz ročne. Pomôže to zaistiť, aby zariadenie bolo v bezpečnom prevádzkovom stave a aby fungovalo s maximálnym výkonom.

Potrebný čas

1,5 hodín na dokončenie

Čas dňa

Inšpekciu by mal naplánovať obchod, aby sa zabezpečilo, že nebude prerušená prevádzka, a aby servisný technik mal k dispozícii primeraný prístup k zariadeniu.

Ikony výstrahy nebezpečenstva

Chemikálie



Elektrina



Horúci olej



Horúci povrch



Ručná manipulácia



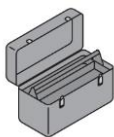
Pohyblivé časti



Ostré predmety/povrchy



Klzké podlahy

Nástroje a materiál

Nástroje prinesené technikom

Postup**LEN KVALIFIKOVANÍ TECHNICI****1 Kontrola skrinky**

Skontrolujte skrinku zvnútra a zvonka, spredu a zozadu, či v nej nie je nahromadené nadmerné množstvo oleja.



Horúci povrch

2 Skontrolujte regulovaný tlak plynu.

Obráťte sa na miestnu plynársku spoločnosť alebo servisný úrad a skontrolujte tlak plynu v každom z regulátorov plynu fritézy.

V prípade zemného plynu musí byť tlak 76 mm W.C. (3,0 in. W.C.) V prípade propánového plynu musí byť tlak 210 mm W.C. (8,25 in. W.C.)

Ak tlak nespĺňa tieto normy, požiadajte servisný úrad alebo plynársku spoločnosť o úpravu tlaku tak, aby tlak vyhovoval norme.

3 Kontrola sondy

Skontrolujte, či je správne zapojená a utiahnutá teplotná sonda a sonda vysokého limitu, či fungujú správne a že montážne armatúry a ochranné kryty snímačov sú prítomné a riadne namontované.
pokračuje ►

4 Vyčistíte a vymeníte odvodušňovaciu trubicu plynového ventilu.

Vyčistíte a vymeníte odvodušňovaciu trubicu plynového ventilu. Postupujte podľa postupu čistenia v servisnej príručke.

5 Vyčistíte dúchadlo spaľovacieho vzduchu.

Vyčistíte dúchadlá spaľovacieho vzduchu. Postupujte podľa postupu čistenia v servisnej príručke.

6 Skontrolujte čas regenerácie fritézy.

Skontrolujte posledný čas regenerácie fritézy na všetkých vaniach pomocou postupu v FR6 M1. Posledný čas regenerácie by mal byť menej ako 2:25 (dve minúty, dvadsaťpäť sekúnd).

Ak je čas regenerácie fritézy kratší ako 2:25 (dve minúty, dvadsať päť sekúnd), postup je pre túto vaňu kompletný. Prejdite na krok 9.

pokračuje ►

7 Skontrolujte spaľovanie.

Ak je čas regenerácie fritézy kratší ako 2:25 (dve minúty, dvadsať päť sekúnd), tento krok preskočte.

Pripojte multimeter sériovo k vodiču senzora bieleho plameňa na zapalovači. Po ukončení cyklu rozpúšťania nechajte horák v prevádzke najmenej jednu minútu. Po 1 minúte, odčítaná hodnota na multimetri pre prúd na moduloch Fenwal by mala byť typicky v rozpätí od 2.0µA do 2.5µA. Akákoľvek iná hodnota nie je prijateľná.

Po 90 sekundách nepretržitej prevádzky skontrolujte farbu horáka. Horák by mal žiarieť jasne oranžovo-červenou farbou. Na identifikáciu správnej farby použite tabuľku porovnania farieb horáka na vnútornej strane dvier fritézy. Modrý plameň alebo tmavé škvrny na povrchu horáka nie sú prijateľné.

8 V prípade potreby upravte dúchadlo spaľovacieho vzduchu.

Ak je čas regenerácie fritézy kratší ako 2:25 (dve minúty, dvadsať päť sekúnd), tento krok preskočte.

Ak nie je prijateľná hodnota z multimetra, alebo farba plameňa horáka, upravte saciu dosku dúchadla spaľovacieho vzduchu.

Uvoľnite poistné matice na sacej doske malým nastaviteľným kľúčom. Otvorte alebo zatvorte dosku na nastavenie prúdenia vzduchu pri sledovaní a sledujte pritom údaj na multimetri a farbu plameňa horáka. Modrý plameň zvyčajne znamená, že horák nedostáva dostatok vzduchu. Tmavé škvrny na horáku zvyčajne znamenajú, že horák dostáva príliš veľa vzduchu.

Ak je hodnota mikro ampérov v prijateľnom rozsahu a farba plameňa horáka je jasne oranžovo-červená, pridržte saciu dosku dúchadla na mieste. Potom utiahnite poistné matice sacej dosky dúchadla.

9 Kontrola bezpečnostného zariadenia

Skontrolujte, či sú prítomné všetky bezpečnostné prvky (t.j. bezpečnostné spínače vypúšťania, resetovacie spínače atď.) a že fungujú správne.

10 Kontrola fritézy

Skontrolujte, či je fritovacia nádoba v dobrom stave a bez netesností a či je izolácia fritovacej nádoby v prevádzkyschopnom stave.

11 Kontrola káblových zväzkov

Skontrolujte, či sú všetky káblové zväzky a spoje pevné a v dobrom stave.

pokračuje ►

12 Kontrola olejového vedenia

Skontrolujte všetky rúrky spätného vedenia oleja a vypúšťacie vedenia na netesnosti a skontrolujte, či sú všetky spoje tesné.

13 Opakujte tieto kroky na ostatných fritézach.

Zopakujte kroky 2 až 12 pre každú zvyšnú vaňu vo fritéze.

TÁTO STRÁNKA ZÁMERNE ĽAVÉ ĽAVÉ
ZARIADENIE