

Elektrická fritéza BIELA14-T Řady Gen III LOV™



Příručka instalace, provozu a údržby

Tato příručka je aktualizována zároveň se zveřejněním nových informací a modelů. Nejnovější vydání příručky je k dispozici na našich webových stránkách.

Tato kapitola o zařízení musí být zařazena do oddílu o fritézách v *Příručce zařízení*.



OBSAH

VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ.....	Strana ii
ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ	Strana v
ÚVOD	Strana 1-1
POKYNY K INSTALACI	Strana 2-1
POKYNY K PROVOZU	Strana 3-1
POKYNY K PROVOZU ŘÍDICÍ JEDNOTKY M4000.....	Strana 4-1
PROVOZ ZABUDOVANÉHO FILTRAČNÍHO SYSTÉMU	Strana 5-1
PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA.....	Strana 6-1
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SPOJENÝCH S PROVOZEM.....	Strana 7-1
POKYNY K SYSTÉMU RTI (VELKOOBJEMOVÝ SYSTÉM OLEJE)	Strana A-1
PŘÍPRAVA ZÁSOBNÍKU JIB, VERZE PRO PRÁCI SE ZTUŽENÝM POKRMOVÝM TUKEM	Strana B-1
POUŽÍVÁNÍ ROZPOUŠTĚČE ZTUŽENÉHO POKRMOVÉHO TUKU	Strana C-1
Použití Snímače Kvality Oleje (OQS)	Strana D-1

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Neskladujte ani nepoužívejte benzín ani jiné hořlavé kapaliny nebo látky uvolňující hořlavé výpary v blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče.



Číslo dílu: FRY_IOM_8197760 09/2022

Pokyny k původnímu překladu Czech / Čeština



**PŘED POUŽITÍM FRITÉZY SE DŮKLADNĚ SEZNAMTE
SE VŠEMI POKYNY.**



UPOZORNĚNÍ

TATO ZÁRUKA PROPADÁ, POKUD ZÁKAZNÍK BĚHEM ZÁRUČNÍHO OBDOBÍ NAINSTALUJE DO TOHOTO ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMICKÉ PROVOZY OD SPOLEČNOSTI FRYMASTER DEAN JINÝ NEŽ **NEUPRAVENÝ** NOVÝ NEBO RECYKLOVANÝ DÍL ZAKOUPENÝ PŘÍMO OD SPOLEČNOSTI FRYMASTER DEAN NEBO JÍ AUTORIZOVANÉHO SERVISNÍHO STŘEDISKA A/NEBO POKUD JE PŮVODNÍ KONFIGURACE INSTALOVANÉHO DÍLU POZMĚNĚNA. SPOLEČNOST FRYMASTER DEAN ANI JEJÍ PARTNERSKÉ SPOLEČNOSTI NENESOU ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI REKLAMACE, ŠKODY NEBO VÝDAJE VZNIKLÉ ZÁKAZNÍKOVÍ PŘÍMO ČI NEPŘÍMO, VÝHRADNĚ NEBO ČÁSTEČNĚ, V DŮSLEDKU INSTALACE JAKÉHOKOLIV UPRAVENÉHO DÍLU A/NEBO DÍLU POŘÍZENÉHO OD NEAUTORIZOVANÉHO POSKYTOVATELE SERVISU.

UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pouze k profesionálnímu používání a může být obsluhován pouze kvalifikovaným personálem. Instalaci, údržbu a opravy by mělo provádět autorizované servisní středisko Frymaster (FAS) nebo jiný kvalifikovaný odborník. Instalace, údržba nebo opravy nekvalifikovanými pracovníky mohou vést ke zrušení záruky výrobce. Definici kvalifikovaných pracovníků naleznete v kapitole 1 této příručky.

UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič musí být nainstalován v souladu s příslušnými národními a místními předpisy země a/nebo oblasti, ve které je spotřebič instalován. Více informací naleznete v kapitole 2 POŽADAVKY NÁRODNÍCH PŘEDPISŮ této příručky.

UPOZORNĚNÍ PRO ZÁKAZNÍKY V USA

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

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

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

OZNÁMENÍ MAJITELŮM JEDNOTEK VYBAVENÝCH DOTYKOVÝMI ŘÍDÍCÍMI JEDNOTKAMI

USA

Toto zařízení splňuje požadavky části 15 pravidel FCC (Federální komunikační komise). Jeho provozování je podmíněno splněním následujících dvou podmínek: 1) Toto zařízení nesmí způsobovat žádné škodlivé rušení a 2) Toto zařízení musí být schopno přijmout veškerá obdržená rušení včetně rušení, která mohou způsobit jeho nežádoucí fungování. Ačkoli je toto zařízení zařazeno do třídy A, bylo prokázáno, že splňuje limity třídy B.

KANADA

Tento digitální přístroj nepřevyšuje limity třídy A nebo B pro emise rádiových šumů tak, jak jsou stanoveny standardem ICES-003 Ministerstva komunikací Kanady.

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

NEBEZPEČÍ

Po nainstalování musí být spotřebič elektricky uzemněn dle místních zákonů. Nestanoví-li místní zákony jinak, spotřebič musí být uzemněn podle národních elektrotechnických předpisů ANSI/MFPA 70, kanadských elektrotechnických předpisů CSA C22.2. nebo příslušných národních elektrotechnických předpisů země, v které je spotřebič instalován.

 VAROVÁNÍ

Spotřebič musí být nainstalován a používán takovým způsobem, aby se voda nedostala do kontaktu s tukem nebo olejem.

 NEBEZPEČÍ

Nesprávná instalace, nastavení, údržba nebo servis a nepovolené úpravy nebo modifikace mohou způsobit poškození majetku, poranění nebo usmrcení. Před instalací nebo prováděním servisu tohoto zařízení si důkladně přečtěte pokyny k instalaci, provozu a servisu.

 NEBEZPEČÍ

Přední výstupek tohoto spotřebiče není schod! Na spotřebič nestoupejte. Při uklouznutí nebo kontaktu s horkým olejem může dojít k vážnému zranění.

 PRO VAŠI BEZPEČNOST

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

 NEBEZPEČÍ

U fritéz vybavených filtračním systémem je třeba každý den po skončení fritování vyprázdnit táč na zbytky do ohnivzdorné nádoby. Zbytky některých potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.

 VAROVÁNÍ

Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací lištu fritézy. Tato lišta slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o lištu s cílem odstranit z košů tuk se tato lišta zdeformuje a nebude dobře pasovat. Lišta byla navržena tak, aby přesně zapadla na své místo, a měla by se vyjímat pouze za účelem čištění.

 NEBEZPEČÍ

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto spotřebiče bez závislosti nebo přenosu namáhání na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabráňující pohybu. Pokud souprava zabráňující pohybu chybí, kontaktujte místní KES.

 NEBEZPEČÍ

Tato fritéza používá napájecí kabel (třífázový) pro každou fritovací nádobu a může používat jeden kabel s pěti žilami pro celý systém. Před pohybováním, testováním, údržbou a jakoukoli opravou fritézy Frymaster odpojte VŠECHNY elektrické napájecí kabely od zdroje elektrického napájení.

 NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby nedošlo k zablokování výpustí. Zavírací se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.

 VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití osobami mladšími 16 let nebo osobami s omezenými fyzickými, vjemovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nad nimi není zajištěn dohled vzhledem k použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si s tímto spotřebičem.

 VAROVÁNÍ

K zajištění bezpečného a účinného provozu fritézy a digestoře musí být elektrická zástrčka pro 120V vedení, které se používá k napájení digestoře, plně zapojena a zajištěna v uzemněné zásuvce.

UPOZORNĚNÍ

Pokyny v této příručce k používání velkoobjemového systému pro doplňování a vypouštění oleje jsou určeny pro systém RTI. Tyto pokyny nemusí být aplikovatelné na jiné velkoobjemové systémy oleje.

 NEBEZPEČÍ

Tento spotřebič musí být zapojen ke zdroji napájení se stejným napětím a fází jako jsou uvedené na destičce se jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dvířek spotřebiče.

 VAROVÁNÍ

Pracujte opatrně a používejte odpovídající ochranné prostředky, abyste se vyhnuli kontaktu s horkým olejem nebo povrchy, které by mohly způsobit těžké popáleniny.

 NEBEZPEČÍ

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

 NEBEZPEČÍ

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

 VAROVÁNÍ

Neblokujte oblast kolem základny nebo pod fritézami.

 VAROVÁNÍ

Toto zařízení nečistěte proudem vody.

 VAROVÁNÍ

Během provozu, instalace a provádění servisu tohoto produktu můžete být vystaveni chemickým látkám/produktům, včetně bisfenolu A (BPA), skelné vaty nebo keramických vláken a krystalického křemene, o kterých stát Kalifornie ví, že způsobují rakovinu, vrozené vady nebo jiná reprodukční poškození. Další informace získáte na adrese: www.P65Warnings.ca.gov.

ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ - ELEKTRICKÉ FRITÉZY LOV-T™

Společnost Frymaster, L.L.C. poskytuje následující omezené záruky původnímu nakupujícímu pouze na toto zařízení a náhradní díly:

A. ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ - FRITÉZY

1. Společnost Frymaster L.L.C. poskytuje záruku na všechny součásti vztahující se na vady materiálů a zpracování po dobu dvou let.
2. Na všechny díly, s výjimkou fritovací nádoby, o-kroužků a pojistek, platí záruka dvou let od data instalace fritézy.
3. Pokud jakýkoli díl, kromě pojistek a o-kroužků filtrace, začne vykazovat závadu během prvních dvou let od data instalace, společnost Frymaster uhradí také náklady na výměnu daného dílu ve výši maximálně dvou běžně odpracovaných hodin a náklady na cestovné do maximální vzdálenosti 160 km / 100 mil (80 km / 50 mil každým směrem).

B. ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ - FRITOVACÍ NÁDOBY

Na díly fritovací nádoby a práci se vztahuje doživotní záruka. Pokud po instalaci začne docházet k úniku oleje z fritovací nádoby, společnost Frymaster zajistí její výměnu včetně práce až do maximální výše určené tabulkou společnosti Frymaster pro stanovení přípustné výše běžně odpracovaných hodin. Na součásti připojené k fritovací nádobě, jako je vysoký limit, čidlo, těsnění a související upevňovací prostředky, se také vztahuje doživotní záruka, pokud si jejich výměnu vyžádá výměna fritovací nádoby. Záruka se nevztahuje na netěsnosti způsobené hrubým zacházením nebo prvky se závity, jako jsou čidla, snímače, vysoké limity, vypouštěcí ventily nebo zpětné potrubí.

C. ZÁRUČNÍ USTANOVENÍ – DOTYKOVÁ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA EASY TOUCH

Společnost Frymaster L.L.C. poskytuje záruku na dotykové řídicí jednotky Easy Touch vztahující se na závady materiálů nebo zpracování po dobu tří let (díly a práce) od původního data instalace.

D. VRACENÍ DÍLŮ

Všechny vadné díly, na které se vztahuje záruka, je nutné vrátit autorizovanému servisnímu středisku společnosti Frymaster během 60 dnů. Po uplynutí 60 dnů nebude záruka uznána.

E. VÝJIMKY ZE ZÁRUKY

Záruka se nevztahuje na zařízení, které bylo poškozeno v důsledku nesprávného použití, špatného zacházení, úpravy nebo nehody, čímž se míní například:

- nevhodná nebo nepovolená oprava (včetně jakékoli fritovací nádoby, která byla svařena v terénu);
- nedodržení pokynů pro řádnou instalaci a/nebo postupů plánované údržby, tak jak jsou uvedeny na kartách MRC. Pro udržení záruky je vyžadován doklad o provádění plánované údržby;

- nesprávná údržba;
- poškození při přepravě;
- nenormální použití;
- odstraňování, měnění nebo mazání buď štítku s parametry nebo datového kódu na topných člancích;
- používání fritovací nádoby bez pokrmového tuku nebo jiné tekutiny ve fritovací nádobě;
- žádná fritéza nebude pokryta zárukou, pokud pro ni nebyl obdržen formulář o zprovoznění s uvedeným počátečním datem.

Tato záruka se dále nevztahuje na:

- přepravu nebo cestu na vzdálenost větší než 160 km / 100 mil (80 km / 50 mil každým směrem) nebo cestu delší než dvě hodiny;
- přesčasové nebo sváteční náklady;
- náhrady následných škod (cena opravy nebo výměny jiného poškozeného majetku), ztrátu času, zisku, využití nebo jakékoliv jiné vedlejší odškodnění libovolného druhu.

Nejsou poskytovány žádné implikované záruky obchodovatelnosti nebo způsobilosti pro jakékoli konkrétní použití nebo účel.

Tato záruka platí v době tohoto tisku a její změny jsou vyhrazeny.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 1: ÚVOD

POZNÁMKA: Před zahájením běžného provozu fritézy Frymaster BIELA14-T v restauraci je nutné provést úvodní spuštění, ukázkou a zaškolení.

1.1 Všeobecné informace

Před zahájením provozu tohoto zařízení se důkladně seznámte s pokyny v této příručce. Tato příručka pokrývá všechny konfigurace modelů fritézy McDonald's BIELA14-T LOV™. Fritézy v této rodině modelů se skládají převážně ze stejných částí a souhrnně je budeme označovat jako fritézy LOV™.

Fritézy BIELA14-T LOV™ jsou vybaveny nízkoobjemovou fritovací nádobou, automatickým doplňováním oleje, automatickou jednotkou přerušované filtrace a dotykovou obrazovkou. Design Euro-Look využívá kulatý uzávěr výpusti a velkou kulatou výpušť, která zajišťuje spláchnutí hranolků a jiného odpadu do nádoby filtru. Fritézy BIELA14-T LOV™ jsou ovládány dotykovou řídicí jednotkou M4000. Fritézy této série jsou dodávány s plnými nebo dělenými vanami a lze je zakoupit se zásobníky až pěti van.

Každá fritovací nádoba je vybavena teplotním čidlem pro zajištění přesné regulace teploty.

Fritézy BIELA14-T LOV™ jsou dodávány kompletně sestavené. Všechny fritézy jsou dodávány včetně standardního příslušenství. Každá fritéza je před zabalením a expedováním z továrny nastavena, přezkoušena a zkontrolována.

1.2 Bezpečnostní informace

Před zahájením provozu tohoto zařízení se důkladně seznámte s pokyny v této příručce.

V rámci celé příručky najdete poznámky v dvojité ohraničených rámečcích, podobně jako tomu je níže.



POZOR

POZOR Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, ***v jejichž důsledku může přímo či nepřímo dojít k poruše vašeho systému.***



VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, ***v jejichž důsledku může dojít přímo či nepřímo k poškození a poruše vašeho systému.***



NEBEZPEČÍ

NEBEZPEČÍ Takto označené rámečky upozorňují na kroky nebo podmínky, ***v jejichž důsledku může přímo či nepřímo dojít ke zranění personálu, poškození vašeho systému a/nebo jeho poruše.***

Fritézy BIELA14-T LOV™ využívají funkci detekce vysoké teploty, která vypne napájení článků v případě selhání regulace teploty.

Řídicí jednotka je vybavena lithiovou baterií. V případě výměny baterie používejte pouze lithiovou baterii Panasonic CR2032 3V s číslem dílu 8074674. Při použití jiné baterie se vystavujete nebezpečí požáru nebo výbuchu. Baterii lze zakoupit od autorizovaného servisního střediska.



POZOR

Při špatném zacházení s baterií hrozí nebezpečí výbuchu. Baterii nenabíjejte, nerozebírejte ani nevhazujte do ohně.

1.3 Informace o řídicích jednotkách M4000

Na základě testování bylo zjištěno, že toto zařízení splňuje limity pro digitální zařízení třídy A podle části 15 pravidel FCC (Federální komunikační komise). Ačkoli je toto zařízení zařazeno do třídy A, bylo prokázáno, že splňuje limity třídy B. Tyto limity byly navrženy tak, aby zajistily přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v případě, že je zařízení provozováno v komerčním prostředí. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s pokyny příručky, může způsobit škodlivé rušení vysokofrekvenční komunikace. Provozování tohoto zařízení v obytné oblasti pravděpodobně způsobí škodlivé rušení; v tomto případě bude uživatel muset toto rušení napravit na své vlastní náklady.

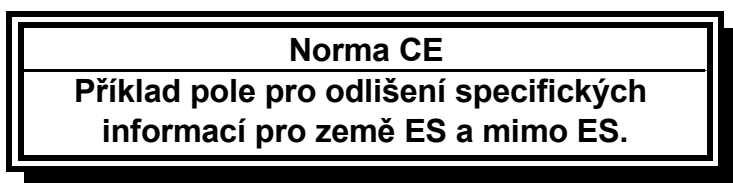
Upozorňujeme uživatele, že veškeré změny nebo modifikace, které nejsou výslovně schváleny stranou zodpovědnou za dodržování zákonů a nařízení, mohou anulovat právo uživatele na provozování tohoto zařízení.

V případě nutnosti by se uživatel měl obrátit na dealera nebo zkušeného rozhlasového a televizního technika s žádostí o další doporučení.

Užitečná pro uživatele může být následující příručka připravená Federální komunikační komisí: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ („Jak identifikovat a řešit problémy rušení rádia a televize“). Tato příručka je k dispozici od U.S. Government Printing Office (Vládní tiskárna USA), Washington, DC 20402, Stock No. (Číslo materiálu) 004-000-00345-4.

1.4 Specifické informace pro Evropskou komunitu

Evropské společenství zavedlo určité specifické standardy vztahující se k zařízení tohoto typu. Kdykoli existují rozdíly mezi evropskými normami CE a normami zemí mimo ES, dotčené informace nebo pokyny naleznete v podstíněných rámečcích, podobně jako tomu je níže.



1.5 Personál pro instalaci, provoz a servis

Provozní informace o zařízení Frymaster jsou určeny výhradně pro kvalifikované a/nebo oprávněné pracovníky tak, jak je stanoveno v oddílu 1.6. **Veškeré instalace a servis zařízení Frymaster musí provádět pracovníci kvalifikovaní, pověřeni, licencovaní a/nebo oprávnění k instalaci nebo servisu tak, jak je stanoveno v oddílu 1.6.**

1.6 Definice

KVALIFIKOVANÍ A/NEBO OPRÁVNĚNÍ TECHNIČTÍ PRACOVNÍCI

Za kvalifikované/oprávněné technické pracovníky jsou považováni pracovníci, kteří si pečlivě přečetli informace v této příručce a dobře se seznámili s funkcemi tohoto zařízení, nebo pracovníci, kteří mají předchozí zkušenosti s provozováním zařízení popisovaného v této příručce.

KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO INSTALACI

Kvalifikovaní pracovníci pro instalaci jsou jednotlivci, firmy, korporace a/nebo společnosti, kteří jsou (osobně nebo prostřednictvím zástupce) zapojeni do instalace elektrických zařízení a zodpovídají za ně. Kvalifikovaní pracovníci musí mít zkušenosti s tímto typem práce, musí znát veškerá potřebná bezpečnostní opatření týkající se používání elektrické energie a musí dodržovat veškeré předpisy příslušných národních a místních zákonů.

KVALIFIKOVANÍ PRACOVNÍCI PRO SERVIS

Kvalifikovanými pracovníky pro servis jsou pracovníci, kteří ovládají zařízení Frymaster a kteří byli společností Frymaster, L.L.C. oprávněni k vykonávání servisu tohoto zařízení. Všichni pracovníci oprávnění k servisu musí být vybaveni kompletní sadou příruček pro servis a náhradní díly a zásobami minimálního množství náhradních dílů pro zařízení Frymaster. Seznam autorizovaných servisních středisek společnosti Frymaster (FAS) je uveden na webu www.frymaster.com. **Pokud nebude pro servis použit kvalifikovaný personál, bude zrušena záruka Frymaster pro vaše zařízení**

1.7 Postup pro reklamaci poškození zásilky

Co dělat v případě, že obdržíte zařízení poškozené:

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

1. **Reklamujte poškození okamžitě** – nezávisle na míře poškození.
2. **Zkontrolujte všechny viditelné ztráty a poškození, zaznamenejte je** a zajistěte, aby tyto informace byly zapsány do nákladního listu nebo stvrzenky pro expresní doručení a byly podepsány doručovatelem.
3. **Skryté poškození nebo ztráty** – pokud poškození bude zjištěno až po vybalení zařízení, vyznamenejte přepravní nebo dopravní společnost **okamžitě** po zjištění poškození a podejte reklamaci na skryté poškození. Tato reklamační musí být podána do 15 dní od doručení dodávky. Uložte si obal k inspekci.

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

1.8 Informace o servisu

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

Abychom vám mohli snadno pomoci, budeme potřebovat následující informace:

Číslo modelu _____

Sériové číslo _____

Napětí _____

Popis problému _____

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 2: POKYNY K INSTALACI

2.1 Všeobecné požadavky na instalaci

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

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

Nepoužití personálu pro instalaci nebo servis s potřebnou kvalifikací, osvědčením, licencí a/nebo pověřením (tak, jak je stanoveno v oddílu 1.6 této příručky) pro instalaci nebo jiný servis tohoto zařízení povede k anulování záruky Frymaster a může mít za následek poškození zařízení nebo poranění personálu.

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

Servis je možno objednat kontaktováním místního autorizovaného servisního střediska Frymaster.



NEBEZPEČÍ

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

UPOZORNĚNÍ

Všechny fritézy dodávané z výroby bez kabelů a zástrček musí být pevně zapojené pomocí pružného vedení k bloku terminálu v zadní části fritézy. Tyto fritézy musí být pevně zapojené v souladu s parametry NEC. Pevně zapojené jednotky musí zahrnovat instalaci zařízení zabraňujících pohybu.



NEBEZPEČÍ

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto spotřebiče bez závislosti nebo přenosu namáhání na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud souprava zabraňující pohybu chybí, kontaktuje místní autorizované servisní středisko Frymaster (FAS).

UPOZORNĚNÍ

Pokud je toto zařízení zapojeno kabelem přímo k zdroji elektrického napájení, musí mít toto přímé zapojení prostředek k odpojení od zdroje napájení s oddělením kontaktů aspoň 3 mm u všech pólů.

UPOZORNĚNÍ

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

UPOZORNĚNÍ

Pokud je tento spotřebič trvale zapojen k pevné elektroinstalaci, musí být zapojen pomocí měděných kabelů s teplotní zatížitelností, která nesmí být nižší než 75 °C (167 °F).

UPOZORNĚNÍ

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



NEBEZPEČÍ

Tento spotřebič musí být zapojen ke zdroji napájení se stejným napětím a fází jako jsou uvedené na destičce se jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dvířek spotřebiče.



NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická připojení pro tento spotřebič musí být provedena v souladu se schématy elektrického zapojení dodanými s tímto spotřebičem. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto spotřebiče zkontrolujte schémata elektrického zapojení dodaná s tímto spotřebičem.



NEBEZPEČÍ

Nepřipojujte odkapávací desku k samostatné fritéze. Fritéza by mohla být nestabilní, mohla by se převrátit a způsobit zranění. Okolí spotřebiče musí být vždy zbaveno jakýchkoli hořlavých materiálů.

V případě výpadku napájení se fritézy automaticky vypnou. Pokud k tomu dojde, otočte vypínač napájení do polohy OFF (Vypnuto). Nepokoušejte se fritézy spustit, dokud nebude napájení obnoveno.

Na spotřebiči a kolem něj nesmí být hořlavé materiály; výjimkou je možná instalace na hořlavých podlahách.

2.1.1 Volný prostor kolem zařízení a ventilace

U stavby z hořlavého materiálu musí být na obou stranách a vzadu zajištěn odstup 15 cm (6 palců). Před zařízením musí být prostor alespoň 61 cm (24 palců) k zajištění servisu a řádného provozu.



VAROVÁNÍ

Neblokujte oblast kolem základny nebo pod fritézami.



NEBEZPEČÍ

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

2.1.2 Požadavky na elektrické uzemnění

Všechny elektrické spotřebiče musí být uzemněny v souladu se všemi příslušnými národními a místními předpisy, případně předpisy ES. Nestanoví-li místní zákony jinak, spotřebič musí být uzemněn podle národních elektrotechnických předpisů ANSI/MFPA 70 nebo případně kanadských elektrotechnických předpisů CSA C22.2. Všechny jednotky (připojené kabelem nebo permanentně připojené) by měly být napojeny na uzemněný systém přívodu elektrického napětí. Schémata elektrického zapojení jsou součástí dodávky fritézy. Odpovídající napětí naleznete na štítku s technickými parametry umístěném na vnitřní straně dvířek fritézy.

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



8021852A



NEBEZPEČÍ

Tento spotřebič je opatřen speciální (uzemněnou) zástrčkou chránící před zasažením elektrickým proudem, která musí být zasunuta do řádně uzemněné zásuvky. Uzemňovací kolík na této zástrčce neodstraňujte ani jakkoli jinak neobcházejte!



VAROVÁNÍ

K zajištění bezpečného a účinného fungování fritézy a digestoře musí být elektrická zástrčka pro řídicí napájení, které se používá k napájení digestoře, plně zapojena a zajištěna v uzemněné zásuvce.

2.1.3 Požadavky pro Austrálii

Instalace musí být provedena v souladu s AS 5601 / AG 601, místními předpisy a předpisy pro plyn, elektřinu a dalšími příslušnými zákonnými ustanoveními.

2.2 Požadavky na elektrické napájení

Třífázová zástrčka pro napájení článků má zatížitelnost 60 ampérů, 250 V střídavého proudu a má konfiguraci NEMA L15-60P. Zástrčka pro ovládání a filtr má zatížitelnost 20 ampérů, 120/208 V střídavého proudu a má konfiguraci NEMA L21-20P. Každá fritéza by měla mít vlastní kabel pro napájení článků na individuálním obvodu i kabel pro ovládání.

NAPĚTÍ	FÁZE	VODIČE VEDENÍ	MIN. VELIKOST	AWG (VELIKOST) (mm ²)	AMPÉRŮ NA FÁZI		
					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
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

UPOZORNĚNÍ

Pokud je tento spotřebič trvale zapojen k pevné elektroinstalaci, musí být zapojen pomocí měděných kabelů s teplotní zatížitelností, která nesmí být nižší než 75 °C (167 °F).



NEBEZPEČÍ

Tento spotřebič musí být zapojen ke zdroji napájení se stejným napětím a fází jako jsou uvedené na destičce se jmenovitým výkonem umístěné na vnitřní straně dveří spotřebiče.



NEBEZPEČÍ

Všechna elektrická připojení pro tento spotřebič musí být provedena v souladu se schémata elektrického zapojení dodanými s tímto spotřebičem. Při instalaci nebo provádění servisu tohoto spotřebiče zkontrolujte schémata elektrického zapojení dodaná s tímto spotřebičem.

2.3 Po umístění fritéz na fritovací stanici



NEBEZPEČÍ

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

1. Poté, co umístíte fritézu na fritovací stanici, ověřte pomocí vodováhy umístěné na horní ploše fritézy, že je daná jednotka umístěna vodorovně jak ze strany na stranu, tak zepředu dozadu.

K zajištění, aby fritézy byly ve vodorovné poloze, upravte kolečka; dávejte přitom pozor, aby fritéza/a byla/y na fritovací stanici ve správné výšce.

Pravé přední kolečko může být zajištěno stavěcími šrouby, které může být třeba povolit pro nastavení požadované polohy. Po nastavení požadované polohy lze kolečko zajistit stavěcími šrouby tak, aby bylo paralelní s předozadní osou fritézy, čímž bude usnadněn pohyb fritézy směrem pod a zpod digestoře za účelem čištění a zabránění se kontaktu kolečka se zásobníkem na olej.

Když je fritéza vyrovnána v konečné poloze, nainstalujte zařízení k zabránění pohybu dodávaná KES, aby fritéza nebyla omezena elektrickým vedením nebo na ně nepřenášela namáhání. Nainstalujte zařízení k zabránění pohybu podle dodaných instrukcí. Pokud jsou zařízení k zabránění pohybu odpojena kvůli servisu nebo z jiných důvodů, musí být znovu zapojena před tím, než bude fritéza použita.



NEBEZPEČÍ

Je nutno zajistit odpovídající prostředky k omezení pohybu tohoto spotřebiče bez závislosti nebo přenosu namáhání na elektrické vedení. S fritézou je dodávána souprava zabraňující pohybu. Pokud souprava zabraňující pohybu chybí, kontaktuje místní autorizované servisní středisko Frymaster (FAS).

⚠ NEBEZPEČÍ

Horký olej může způsobit těžké popáleniny. Zabraňte kontaktu. Za všech okolností je nutno odstranit olej z fritézy před tím, než se ji pokusíte přemístit, abyste zabránili jeho rozlití, pádům a závažným popáleninám. Pokud fritéza není zajištěna v pevné pozici, může se převrátit a způsobit poranění osob.

2. Vyčistěte a naplňte fritovací nádobu až po dolní rysku hladiny oleje na vaření. (Viz **Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu** v kapitole 3.)

2.4 Instalace kolébky zásobníku JIB

Otevřete dvířka fritézy (obvykle zcela vpravo, nebo třetí dvířka) a demontujte příčnou vzpěru použitou pro přepravu – demontujte čtyři šrouby (viz obrázek 1). Namontujte kolébku zásobníku JIB (může se lišit od vyobrazení) dodanou v příslušenství pomocí šroubů, které jste demontovali při vyjmutí příčné vzpěry (viz obrázek 2). U některých konfigurací je kolébka volitelná. Namontujte volitelný protiodstříkový kryt zásobníku JIB, abyste ochránili spodek zásobníku (viz obrázek 3). Používáte-li verzi pro práci se ztuženým pokrmovým tukem, viz Dodatky B a C na konci této příručky, kde najdete pokyny pro montáž.



Obrázek 1



Obrázek 2

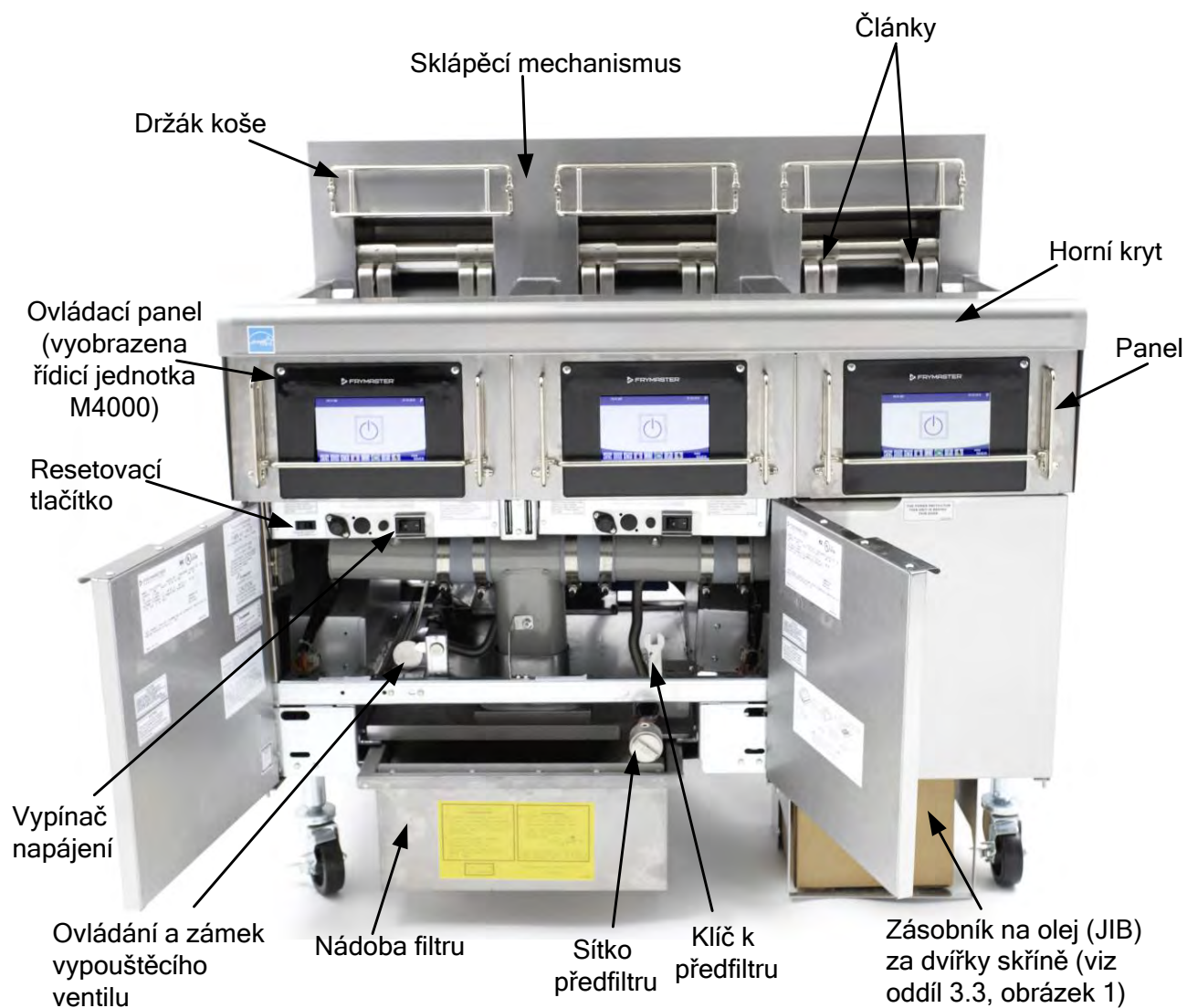


Obrázek 3

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 3: POKYNY K PROVOZU

PŘEHLEDNÝ DIAGRAM ELEKTRICKÉ FRITÉZY BIELA14-T ŘADY LOV™



TYPICKÁ KONFIGURACE (VYOBRAZENA BIELA314-T)

POZNÁMKA: Vzhled vaší fritézy se může nepatrně lišit od vzhledu vyobrazené fritézy v závislosti na konfiguraci a datu výroby.

3.1 Nastavení zařízení a postupy pro přerušení provozu

VAROVÁNÍ

Nadřízený na pracovišti je odpovědný za zajištění informovanosti obsluhy o rizicích spojených s provozováním systému filtrování horkého oleje, a to zejména při filtrování oleje, jeho vypouštění a čištění.

POZOR

Před zapnutím fritézy se ujistěte, že jsou uzavřeny vypouštěcí ventily fritovacích nádob. Je-li ve fritéze nainstalovaný držák koše, vyjměte jej a naplňte fritovací nádobu po spodní rysce OIL-LEVEL (Hladina oleje). Používáte-li ztužený pokrmový tuk, zajistěte, aby se dostal na dno fritovací nádoby.

3.1.1 Nastavení

NEBEZPEČÍ

Spotřebič nikdy neprovozujte s prázdnou fritovací nádobou. Předtím než spustíte články, musí být fritovací nádoba naplněna vodou nebo olejem po spodní rysce OIL-LEVEL. V opačném případě dojde k nenapravitelnému poškození článků a může dojít k požáru.

NEBEZPEČÍ

Před naplněním fritovací nádoby olejem z ní odstraňte všechny kapky vody. V opačném případě dojde k rozstříkávání horké tekutiny, když se olej zahřeje na teplotu pro vaření.

VAROVÁNÍ

Fritéza BIELA14-T není určena k používání ztuženého pokrmového tuku bez nainstalované sady pro ztužený pokrmový tuk. Používání ztuženého pokrmového tuku bez příslušné sady povede k ucpání vedení doplňování oleje. Kapacita oleje u elektrické fritézy BIELA14-T LOV™ je 14,5 litru (3,8 galonu / 32 liber) při teplotě 21 °C (70 °F) pro plnou vanu a 8,33 litru (2,2 galonu / 18 liber) při teplotě 21 °C (70 °F) pro každou stranu dvojité vany.

1. Naplňte fritovací nádobu olejem na vaření po spodní rysce OIL LEVEL nacházející se v zadní části fritovací nádoby. Umožní to, aby olej mohl po zahřátí zvětšit svůj objem. Neplňte studený olej výše než je spodní ryska; mohlo by dojít k jeho přetečení, když se po zahřátí zvětší objem oleje. Pokyny k plnění vany z velkoobjemového systému oleje naleznete v oddílu 5.3.9. Používáte-li ztužený pokrmový tuk, zajistěte, aby se dostal na dno fritovací nádoby.
2. Zajistěte, aby byly napájecí kabely zasunuty do odpovídajících zásuvek. Zkontrolujte, zda je přední část zástrčky zarovnaná s destičkou zásuvky a zda není viditelná žádná část hrotů.
3. Zajistěte, aby bylo spuštěno napájení. Hlavní vypínač se nachází na přední straně levé stykačové skříně za levými dvířky fritézy.
4. Pro zapnutí řídicí jednotky stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu 3 sekund. Pokud bude teplota fritovací nádoby nižší než 82 °C (180 °F), fritéza se automaticky spustí v režimu rozehrívání a na displeji se zobrazí **MELT CYCLE IN PROGRESS** (Probíhá rozehrívání). (**POZNÁMKA:** V režimu rozehrívání se články na pár sekund spustí a poté se na delší dobu vypnou.) Během zahřívání je nutné pokrmový tuk občas zamíchat, aby se docílilo rozpuštění veškerého pokrmového tuku ve vaně. Jakmile teplota fritovací nádoby dosáhne 82 °C (180 °F), jednotka automaticky přejde do režimu zahřívání a na displeji se bude zobrazovat **PREHEAT** (Předehtování), dokud teplota nedosáhne hodnoty s rozdílem do 9 °C (15 °F) od nastavené teploty. Články zůstanou spuštěny, dokud teplota fritovací nádoby nedosáhne naprogramované teploty vaření. Po dosažení nastavené hodnoty teploty fritézy se displej řídicí jednotky přepne na **START** a fritéza bude připravena k použití.
5. Zajistěte, aby po zahřátí oleje na teplotu vaření byla hladina oleje na horní rysce OIL LEVEL.
6. Maximální množství hranolků naráz připravovaných v oleji nebo tuku by nemělo přesáhnout 0,7 kilogramu nebo 1½ libry.

Přerušení provozu

1. Fritézu vypnete přepnutím tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout) řídicí jednotky do pozice OFF (Vypnuto).
2. Přefiltrujte olej a vyčistěte fritézu (viz kapitoly 5 a 6).
3. Vyčistěte nádobu filtru a vyměňte filtrační papír nebo vložku. Nenechávejte přes noc ztužený pokrmový tuk v nádobě filtru.
4. Umístěte kryty na fritovací nádoby.

3.2 Provoz

Tato fritéza je vybavena řídicími jednotkami M4000 (vyobrazeny vpravo). Popis postupů programování a ovládání řídicí jednotky naleznete v *Návodu k obsluze řídicí jednotky M4000 v kapitole 4.*

Pokyny k provozu zabudovaného filtračního systému naleznete v kapitole 5 této příručky.

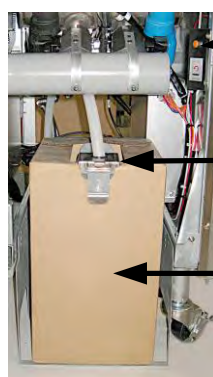


ŘÍDICÍ JEDNOTKA M4000

3.3 Automatický systém doplňování oleje

Pokud fritéza používá systém Low Oil Volume (LOV™) (automatický systém doplňování oleje), hladina oleje ve fritovacích nádobách je nepřetržitě kontrolována a olej je průběžně doplňován ze zásobníku ve skříni. Zásobník pojme 15,88 litru (35 liber) oleje. Při typickém provozu toto množství vydrží přibližně dva dny. Součásti systému jsou označeny vpravo (viz obrázek 1).

POZNÁMKA: Tento systém je určen k doplňování oleje do fritovacích nádob, nikoli jejich plnění. Nepoužíváte-li velkoobjemový systém čerstvého oleje, fritovací nádoby vyžadují ruční plnění při spuštění a po hloubkovém čištění (vyvařování).



Obrázek 1

Resetovací tlačítko zásobníku JIB (Kanystr v krabici):
Resetuje žlutou kontrolku po výměně oleje.

Speciální uzávěr: Vybaven vývodem pro čerpání oleje ze zásobníku do van fritézy.

Kanystr v krabici (Zásobník JIB):
Zásobník JIB je nádoba na olej.

3.3.1 Příprava systému k provozu

Po umístění fritézy pod digestoř nainstalujte koš na zásobník JIB (Kanystr v krabici) dodávaný v rámci příslušenství (viz obrázek 2). Používáte-li verzi pro práci se ztuženým pokrmovým tukem, viz Dodatky B a C.



Obrázek 2

3.3.2 Výměna zásobníku na olej

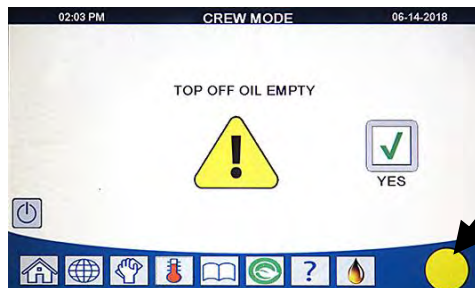
Sundejte z nádoby na olej původní uzávěr a fólii. Nasadte dodávaný uzávěr s připojeným sacím zařízením. Zajistěte, aby sací hadice uzávěru dosahovala na dno nádoby na olej.

Umístěte nádobu na olej do skříně a zasuňte ji na místo (viz vyobrazení na další straně). Při umísťování nádoby do fritézy zabraňte kontaktu sacího zařízení s vnitřkem skříně.

Systém je nyní připraven k provozu.

3.3.3 Běžná výměna oleje

V případě nízké hladiny oleje v zásobníku se rozsvítí žlutá kontrolka (viz obrázek 3) a zobrazí se TOP OFF OIL EMPTY (Prázdný zásobník systému doplňování oleje). Pro uvolnění obrazovky stiskněte tlačítko zaškrtnutí. Po doplnění zásobníku a/nebo jeho výměně stiskněte a podržte oranžové resetovací tlačítko vedle zásobníku oleje, dokud nezhasne žlutá kontrolka. Používáte-li ztužený pokrmový tuk, viz Dodatky B a C.



Obrázek 3

Žlutá kontrolka signalizace prázdného zásobníku na olej.

1. Otevřete skříň a vysuňte z ní zásobník JIB (viz obrázek 4).



Obrázek 4

2. Sundejte uzávěr zásobníku a zbývající olej rovnoměrně rozlijte do všech fritovacích van (viz obrázek 5).



Obrázek 5

3. Z hrdla nového zásobníku (ve vzpřímené poloze) sundejte uzávěr a fólii (viz obrázek 6).



Obrázek 6

4. Zasuňte hadici do nové, plné nádoby (viz obrázek 7).



Obrázek 7

5. Zasuňte zásobník JIB na polici do skříně fritézy (viz obrázek 4).

6. Pro vypnutí žluté kontrolky zásobníku JIB na řídicí jednotce M4000 stiskněte resetovací tlačítko zásobníku JIB (viz obrázek 8).



Obrázek 8

VAROVÁNÍ
Do zásobníku JIB
nepřidávejte HORKÝ ani
POUŽITÝ olej.

3.3.4 Likvidace oleje do velkoobjemového systému nebo přední nádoby

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA30-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 4: NÁVOD K OBSLUZE ŘÍDICÍ JEDNOTKY M4000

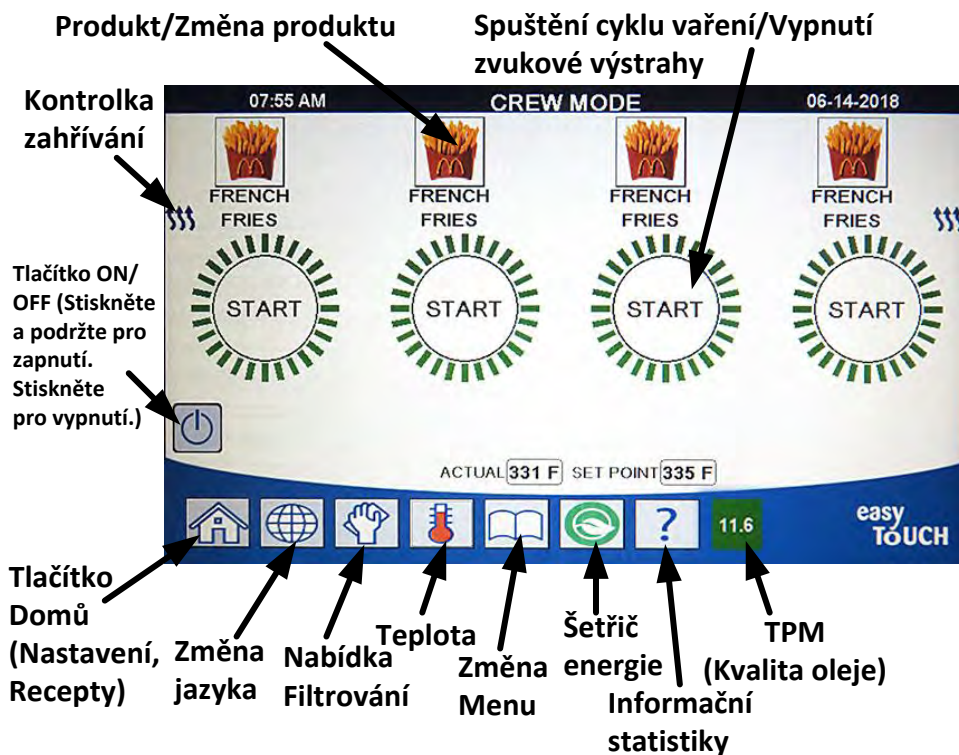
4.1 Všeobecné informace o řídicí jednotce M4000

Představujeme vám řídicí jednotku M4000, snadno ovladatelnou dotykovou řídicí jednotku s funkcí menu 40 produktů. Jedním stisknutím tlačítka spustíte cyklus vaření pro vybraný produkt. Stačí, když zvolíte položku menu na tlačítku produktu a poté stisknete tlačítko START pod displejem zobrazujícím požadovanou položku. Řídicí jednotka umožňuje plynulé přepínání mezi volbou McNuggets, křupavým kuřetem a jakoukoli položkou přidanou do menu.

Řídicí jednotka M4000 bude fungovat s elektrickými i plynovými fritézami s plnou i dělenou vanou.

4.2 Popis a funkce tlačítek řídicí jednotky M4000

4.2.1 Navigační tlačítka



4.2.1.1 Lišta tlačítek hlavní nabídky

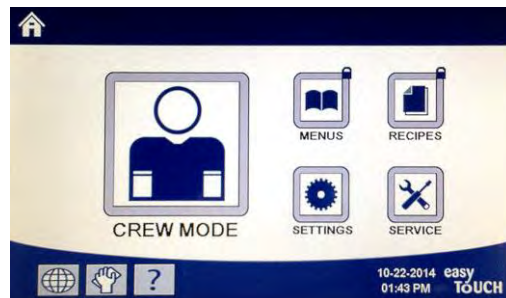
Lišta tlačítek hlavní nabídky při spodním okraji obrazovky slouží k navigaci mezi různými nabídkami řídicí jednotky M4000 (viz obrázek 1).

4.2.1.2 Tlačítko Domů

Tlačítko Domů slouží pro přechod na domovskou obrazovku (viz obrázek 2). Domovská obrazovka obsahuje tlačítka Crew Mode (Režim obsluhy), Menus (Menu), Recipes (Recepty), Settings (Nastavení) a Service (Servis).



Obrázek 1



Obrázek 2

4.2.1.3 Tlačítko Crew Mode

Tlačítko Crew Mode slouží k přechodu z domovské obrazovky do režimu vaření (viz obrázek 3).

4.2.1.4 Tlačítko Menus

Tlačítko Menus slouží k vytvoření různých menu se specifickými produkty, jako jsou např. menu Breakfast (Snídaně), Lunch (Oběd) a Changeover (Přechod) (viz obrázek 4).

4.2.1.5 Tlačítko Recipes

Tlačítko Recipes umožňuje úpravu nebo přidávání produktů (viz obrázek 5).

4.2.1.6 Tlačítko Settings

Tlačítko Settings umožňuje změnu nastavení fritézy (viz obrázek 6).

4.2.1.7 Tlačítko Service

Tlačítko Service zpřístupňuje servisní funkce fritézy (viz obrázek 7).

V případě nečinnosti delší než jedna minuta během programování a ostatních funkcí se řídicí jednotka vrátí do předchozího provozního režimu.

4.2.1.8 Tlačítko Napájení

Stisknutím a podržením tlačítka Napájení po dobu tří (3) sekund dojde k měkkému spuštění uživatelského rozhraní a fritézy. Po stisknutí tlačítka Napájení zapnuté fritézy se fritéza vypne (viz obrázek 8).

4.2.1.9 Tlačítko Jazyk

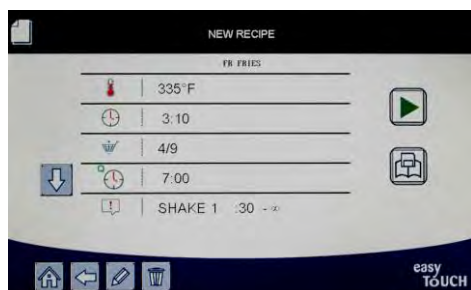
Stisknutím tlačítka Jazyk přepínáte mezi hlavním a vedlejším jazykem, pokud je tato funkce nakonfigurována v manažerském nastavení (viz obrázek 9).



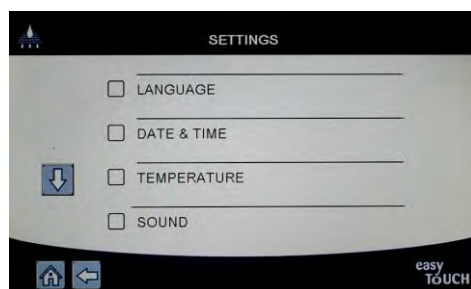
Obrázek 3



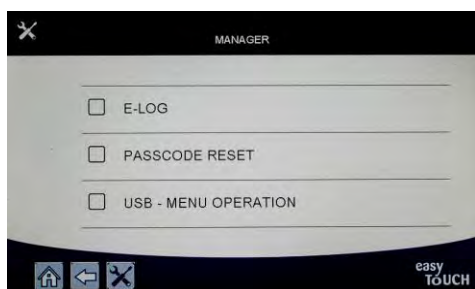
Obrázek 4



Obrázek 5



Obrázek 6



Obrázek 7



Obrázek 8



Obrázek 9

4.2.1.10 Tlačítko nabídky Filtrování

Stisknutí tlačítka nabídky Filtrování poskytuje přístup k funkcím souvisejícím s filtrováním, likvidací, vypouštěním a plněním oleje stejně jako s hloubkovým čištěním van (viz obrázek 10). V případě přeskočení automatického filtrování se tlačítko zbarví žlutě a nezmění barvu, dokud nebude filtrování dokončeno.



Obrázek 10

4.2.1.11 Tlačítko Teplota

Stisknutí tlačítka Teplota zobrazí aktuální teplotu vany a nastavenou hodnotu teploty (viz obrázek 11).



Obrázek 11

4.2.1.12 Tlačítko Menu

Stisknutí tlačítka Menu umožňuje přepínání mezi různými menu, jsou-li nakonfigurována (viz obrázek 12).



Obrázek 12

4.2.1.13 Tlačítko Šetřič energie

Stisknutím tlačítka Šetřič energie přepnete fritézu, která je v nečinnosti, ze standardní nastavené hodnoty na nižší nastavenou hodnotu teploty za účelem šetření nákladů na energii (viz obrázek 13).



Obrázek 13

4.2.1.14 Tlačítko Informační statistiky

Tlačítko Informační statistiky poskytuje přístup ke statistikám filtrování, statistikám oleje, statistikám životnosti, statistikám provozu, času zotavení, statistikám poslední várky a informacím o verzích softwaru (viz obrázek 14).



Obrázek 14

4.2.1.15 Výstup z položek nabídky

Pro vyskočení z nabídek a podnabídek stiskněte tlačítko Domů, pro přechod o úroveň výš stiskněte tlačítko Šipka zpět (viz obrázek 15).



Obrázek 15

4.2.1.16 Tlačítko TPM (Polární materiály celkově) OQS (Snímač kvality oleje)

Stisknutím neblinkajícího tlačítka TPM zobrazíte hodnoty TPM/OQS za posledních 30 dnů (viz obrázek 16). Po stisknutí blikajícího tlačítka TPM, které signalizuje, že od posledního filtrování OQS uplynulo více jak 24 hodin, se zobrazí výzva k filtrování OQS.



Obrázek 16

4.3 Souhrnný strom nabídky řídicí jednotky M4000

Níže je uveden přehled hlavních sekcí programu řídicí jednotky M4000 a pořadí, ve kterém naleznete názvy podnabídek v oddílech Příručky pro instalaci a provoz.

Nabídka Filtrování

- Automatické filtrování
- Servisní filtrování
- Likvidace oleje
- Vypouštění oleje
- Plnění vany z nádoby na vypuštěný olej
- Plnění vany z velkoobjemové nádrže (pouze velkoobjemové systémy)
- Z nádoby do odpadu (pouze velkoobjemové systémy)
- Hlubkové čištění

Tlačítko Domů

- Režim obsluhy (Režim vaření) 
- Menu (1234) 
 - Vytvořit nové
- Recepty (1234) 
 - Název produktu
 - Teplota 
 - Čas vaření 
 - Velikost várky 
 - Časovač kvality 
 - Protřesení 1 
 - Protřesení 2 
 - Filtrování 

Nastavení

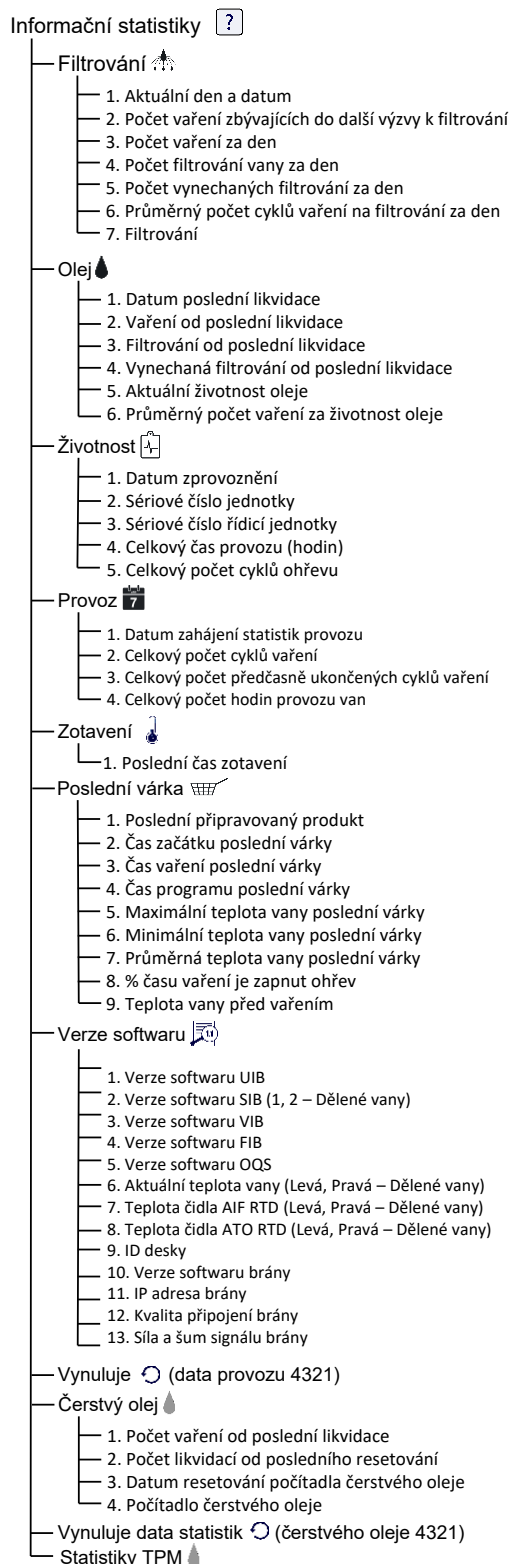
- Manažer(1234) 
 - Jazyk
 - Hlavní
 - Vedlejší
 - Datum a čas
 - °F na° C° / C na° F (Přepínání teplotní stupnice)
 - Zvuk
 - Hlasitost
 - Tón
 - Atributy filtrování
 - Filtrování po (Vaření)
 - Čas filtrování (Hodin)
 - Blokování výzvy k filtrování
 - Čas blokování výzvy k filtrování
 - Úspora energie (Zapnuto, Teplota, Čas)
 - Nastavení počtu řad (Počet košů)
 - Jas
 - Spořič obrazovky
- Servis (1650) 
 - (Místní nastavení (ES / Mimo ES)
 - Typ energie (Plyn / Elektřina)
 - Typ vany (Plná / Dělená)
 - Konfigurace koše
 - Typ systému oleje (Zásobník JIB / Velkoobjemový systém)
 - Odpadní olej (Žádný / Velkoobjemový systém / Přední nádoba)
 - Automatické doplňování vany olejem (Zapnuto / Vypnuto / Doplňování oleje na žádost uživatele)
 - Časovač výzvy k doplňování oleje na žádost uživatele)
 - Čas prodlevy ATO
 - Nastavení času filtrování
 - Typ filtrování
 - Nastavení OQS
 - OQS (Zapnuto/Vypnuto)
 - Typ oleje (Křivka oleje)
 - Typ displeje (Číslo / Text)
 - Vyřadit nyní (Hodnota TPM)
 - Vyřadit brzy (Hodnota korekce TPM)
 - Časovač prodlevy výzvy k vyřazení

Servis

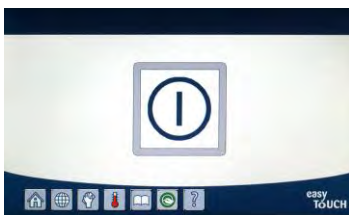
- Manažer (4321) 
 - Chybový protokol
 - Nastavení hesla
 - USB - Přizpůsobení menu
 - Kopírovat menu z USB do fritézy
- Obsluha 
 - Test horního limitu

4.4 Souhrnný strom informací řídicí jednotky M4000

Níže je uveden přehled informačních statistik řídicí jednotky M4000 a pořadí, ve kterém se zobrazují názvy podnabídek řídicí jednotky.

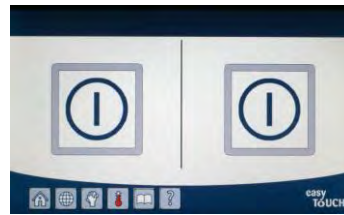


Základní obsluha řídicí jednotky M4000



Režimy Zapnuto a Vypnuto

Fritézu zapnete stisknutím a podržením tlačítka Zapnout/Vypnout. Fritézu vypnete stisknutím tlačítka Zvolte tlačítko na požadované straně dělené vany.



Změna produktu

Pro změnu produktu stiskněte IKONU produktu přidruženou k řadě. Poté stiskněte ikonu nového produktu.



Spuštění cyklu vaření

Stiskněte tlačítko START pod požadovaným produktem.

Zrušení cyklu vaření

Stiskněte ČERVENÉ tlačítko „X“ vedle požadovaného produktu během prvních 30 sekund vaření.



Vypnutí zvukové výstrahy další aktivity nebo protřesení

Stiskněte tlačítko pod aktivním displejem.

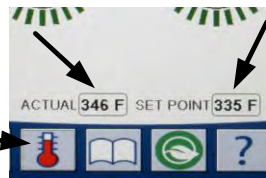
Vypnutí zvukové výstrahy konce vaření (REMOVE) (Vyměte)

Stiskněte tlačítko pod aktivním displejem.



Kontrola teploty a nastavené hodnoty teploty

Stiskněte tlačítko Teplota. Zobrazí se aktuální teplota a nastavená hodnota teploty.



4.6 Vaření

Řídicí jednotka M4000 - Vaření

- 1** Na displeji je zobrazen produkt. Pro výběr jiného produktu stiskněte ikonu produktu a zvolte jiný produkt.



- 2** Pro spuštění cyklu vaření stiskněte tlačítko START pod produktem.

- 3** Displej se změní na COOKING (Probíhá vaření) se zbývajícím časem vaření.



- 4** Když je zapotřebí protřást fritovací koš, zobrazí se SHAKE (Protřeste) střídající se s košem.



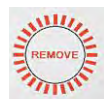
- 5** Pro zrušení zvukové výstrahy protřesení stiskněte tlačítko SHAKE/BASKET (Protřesení/Koš).



- 6** Když je dokončen cyklus vaření, zobrazí se REMOVE (Vyjměte) střídající se s CHECKMARK (Znak zaškrtnutí).



- 7** Pro vypnutí zvukové výstrahy stiskněte tlačítko REMOVE/CHECKMARK.



- 8** Pod tlačítkem START se zobrazí QUALITY TIMER (Časovač kvality) odpočítávající čas.



- 9** Stisknutím tlačítka START se spustí cyklus vaření a ukončí se odpočítávání časovače kvality.



- 10** Když uplyne čas udržení kvality, zobrazí se HOLD EXPIRED (Uplynul čas výdrže) střídající se s CHECKMARK.



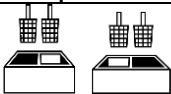
- 11** Stisknutím tlačítka HOLD EXPIRED/CHECKMARK se na displej vrátí aktuálně vybraný produkt a jednotka je připravena k vaření.



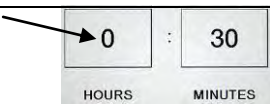
4.7 Programování fritézy v režimu (servisního) nastavení

Při prvním spuštění nebo po výměně řídicí jednotky je nutné nakonfigurovat parametry fritézy. Nastavení zahrnuje místní nastavení, typ energie, typ vany, typ čerstvého oleje, typ odpadního oleje a automatické doplňování oleje. Tato nastavení by měl měnit **POUZE** technik.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů řídicí jednotky nacházející se v režimu vypnuto / pohotovostním režimu.
	2. Stiskněte tlačítko Settings.
	3. Stiskněte tlačítko Service.
1 6 5 0	4. Zadejte 1650
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ LOCALE (Místní nastavení)	6. Stiskněte tlačítko Locale.
CE NON-CE	7. Zvolte CE nebo NON-CE . CE (evropské normy CE) nebo Non-CE (normy zemí mimo ES)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	8. Bez uživatelského zásahu.
	9. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ ENERGY TYPE (Typ energie)	10. Stiskněte tlačítko Energy Type.
GAS ELECTRIC	11. Zvolte GAS (Plyn) nebo ELECTRIC (Elektřina) .
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	12. Bez uživatelského zásahu.
	13. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ VAT TYPE (Typ vany)	14. Stiskněte tlačítko Vat Type.
FULL VAT SPLIT VAT	15. Zvolte FULL VAT (Plná vana) nebo SPLIT VAT (Dělená vana) .
4	16. Zvolte konfiguraci koše. Výchozí hodnota je 4 .
	17. Stiskněte ikonu Produktu a vyberte požadovaný produkt. Opakujte pro ostatní řady.
	18. Po dokončení práce stiskněte tlačítko Uložit.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	19. Bez uživatelského zásahu.
	20. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	21. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
☐ OIL SYSTEM TYPE (Typ systému oleje)	22. Stiskněte tlačítko Oil System Type.
JIB BULK	23. Zvolte JIB nebo BULK . POZNÁMKA: JIB (Kanystr v krabici) a BIB (Vak v krabici) jsou jednorázové obaly na olej. BULK (Velkoobjemový systém oleje) používá velké zásobní nádrže na olej připojené k fritéze, ze kterých je doplňován zásobník ve skříni fritézy.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	24. Bez uživatelského zásahu.
	25. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).

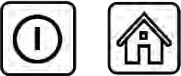
DISPLEJ	OPATŘENÍ
☐ WASTE OIL (Odpadní olej)	26. Stiskněte tlačítko Waste Oil.
NONE BULK FRONT DISPOSE	27. Zvolte NONE , BULK nebo FRONT DISPOSE . POZNÁMKA: Zvolte NONE (Žádný), pokud vypouštíte olej do MSDU nebo jiné KOVOVÉ nádoby. Zvolte BULK (Velkoobjemový systém oleje), pokud vypouštíte olej do velkoobjemového systému, který používá velké zásobní nádrže na olej připojené k fritéze. Zvolte FRONT DISPOSE (Přední výpust), pokud vypouštíte olej do přední nádoby na odpadní olej.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	28. Bez uživatelského zásahu.
	29. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ AUTO TOP OFF VAT (Automatické doplňování vany olejem)	30. Stiskněte tlačítko Auto Top Off Vat.
	31. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
ON OFF USER PROMPTED TOP OFF	32. Zvolte ON (Zapnuto) pro zapnutí automatického doplňování oleje. Zvolte OFF (Vypnuto) pro vypnutí automatického doplňování oleje. Zvolte USER PROMPTED TOP OFF (Doplňování oleje na žádost uživatele) pro vypnutí automatického doplňování oleje a pro zobrazování uživatelské výzvy k zahájení doplňování oleje. Výchozí hodnota je ON .
	33. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
☐ USER PROMPTED TOP OFF TIMER (Časovač výzvy k doplňování oleje na žádost uživatele)	34. Nastavte frekvenci zobrazování výzvy. Toto nastavení je k dispozici, pouze pokud je zvolena možnost USER PROMPTED TOP OFF v položce AUTO TOP OFF VAT . (Výchozí hodnota je 30 minut.)
☐ ATO DELAY TIME (Čas prodlevy ATO)	35. Stiskněte tlačítko ATO Delay Time.
30 MINUT 	36. Stiskněte nastavenou hodnotu času pro změnu prodlevy mezi výměnou zásobníku systému doplňování oleje a zahájením doplňování. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pro ztužený pokrmový tuk zadejte hodnotu větší než 0. Výchozí hodnota je 30 minut, která poskytuje dostatečný čas k tomu, aby se pokrmový tuk začal rozpouštět před zahájením doplňování oleje. Pro tekutý tuk nastavte hodnotu 0.
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	37. Bez uživatelského zásahu.
	38. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ FILTRATION TIME SETTINGS (Nastavení času filtrování)	39. Stiskněte tlačítko Filtration Time Settings.
☐ POLISH TIME (Čas leštění) ☐ DEEP CLEAN TIME (Čas hloubkového čištění) ☐ AUTO FILTER WASH TIME (Čas automatického filtrování) ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME (Čas servisního filtrování)	40. Tato nastavení by se měla měnit pouze na pokyn výrobce. Výchozí nastavení jsou: ☐ POLISH TIME -300 ☐ DEEP CLEAN TIME -3600 ☐ AUTO FILTER WASH TIME -5 ☐ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30 Po dokončení práce stiskněte tlačítko Zpět.
	
	41. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
☐ FILTRATION TYPE (Typ filtrování)	42. Stiskněte tlačítko Filtration Type.
SOLID LIQUID 	43. Zvolte SOLID (Pevný), pokud fritéza používá ztužený pokrmový tuk. Zvolte LIQUID (Tekutý), pokud fritéza používá tekutý tuk. Po dokončení práce stiskněte tlačítko Zpět.
☐ OQS SETUP (Nastavení OQS)	44. Stiskněte tlačítko OQS Setup, pokud je nainstalován snímač OQS.
☐ OQS ENABLE/DISABLE (Zapnout/Vypnout OQS)	45. Stiskněte tlačítko OQS ENABLE/DISABLE pro zapnutí/vypnutí snímače OQS.

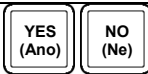
DISPLEJ	OPATŘENÍ
ENABLE DISABLE	46. Zvolte ENABLE pro zapnutí snímače OQS nebo DISABLE pro vypnutí snímače OQS.
 SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	47. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ OIL TYPE (Typ oleje) OC01v01, OC02v02 atd.	48. Stiskněte tlačítko Oil Type.
	49. Zvolte správnou křivku typu oleje. Stiskněte tlačítko Šipka dolů pro přechod na další křivky typu oleje. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Ujistěte se, že zvolený typ oleje odpovídá typu oleje používaného v provozovně.
 SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	50. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ DISPLAY TYPE (Typ displeje)	51. Stiskněte tlačítko Display Type.
NUMBER TEXT	52. Zvolte NUMBER nebo TEXT . POZNÁMKA: Pokud je nastavena možnost NUMBER (Číslo), bude hodnota Total Polar Materials (Polární materiály celkově) zobrazena jako číslo. Pokud je nastavena možnost TEXT, zobrazuje se pouze DISCARD SOON/CONFIRM (Vyřadit brzy / Potvrdit), OIL IS GOOD (Olej je v pořádku) nebo DISCARD NOW (Vyřadit nyní).
 SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	53. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ DISCARD NOW (Vyřadit nyní)	54. Stiskněte tlačítko Discard Now.
TPM VALUE (Hodnota TPM)	55. Stiskněte číslo nad hodnotou TPM. Jakmile je dosaženo hodnoty TPM (Polární materiály celkově) pro olej, fritéza zobrazí výzvu k vyřazení oleje.
	56. Použijte klávesnici k zadání hodnoty TPM Discard Now.
	57. Po zadání hodnoty stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	58. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro uložení hodnoty.
 SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	59. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	60. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
☐ DISCARD SOON (Vyřadit brzy)	61. Stiskněte tlačítko Discard Soon.
TPM VALUE (Hodnota TPM)	62. Stiskněte číslo nad hodnotou Discard Soon TPM. Tato hodnota je typicky zvolena jako číslo pod hodnotou TPM Discard Now. Tato hodnota zobrazí hlášení Discard Soon po dosažení hodnoty TPM Discard Soon. Hlášení upozorní obsluhu, že se blíží čas vyřazení oleje.
	63. Použijte klávesnici k zadání hodnoty TPM Discard Soon.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	64. Po zadání hodnoty stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	65. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro uložení hodnoty.
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno) 	66. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ DISPOSE DELAY TIMER (Časovač prodlevy výzvy k vyřazení)	67. Stiskněte tlačítko Dispose Delay Timer. Slouží k nastavení frekvence zobrazení výzvy DISCARD NOW. (Výchozí hodnota: 30 minut. Minimální hodnota je :00=VYPNUTO, maximální hodnota je 4:00 hodiny.)
	68. Stiskněte rámeček hodin pro zadání prodlevy v hodinách.
	69. Pomocí klávesnice zadejte čas v hodinách.
	70. Stiskněte rámeček minut pro zadání prodlevy v minutách.
	71. Pomocí klávesnice zadejte čas v minutách.
	72. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro uložení hodnoty.
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno) 	73. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	74. Stiskněte tlačítko Domů.
 CREW MODE (Režim obsluhy)	75. Stiskněte tlačítko Crew Mode.
	76. Stiskněte a podržte resetovací tlačítko za levými dvířky po dobu třiceti (30) sekund.
	77. Systém se restartuje během přibližně 45 sekund a vrátí se do režimu vypnuto / pohotovostního režimu.

4.8 Programování (manažerských) nastavení fritézy

Při prvním spuštění nebo po výměně řídicí jednotky je nutné nakonfigurovat tato místní manažerská nastavení fritézy. Nastavení zahrnuje jazyk, datum a čas, teplotní stupnici, nastavení zvuku, nastavení filtrování, úsporu energie, nastavení počtu řad a jas obrazovky. Tato nastavení by měl měnit POUZE manažer nebo technik.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů řídicí jednotky nacházející se v režimu vypnuto / pohotovostním režimu.
	2. Stiskněte tlačítko Settings.
	3. Stiskněte tlačítko Manager (Manažer).
1 2 3 4	4. Zadejte 1234
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
□ LANGUAGE (Jazyk)	6. Stiskněte tlačítko Language.
	7. Stiskněte tlačítko Primary Language (Hlavní jazyk).
□ ENGLISH (Angličtina)	8. Zvolte požadovaný hlavní jazyk.
	9. Stiskněte tlačítko Secondary Language (Vedlejší jazyk).
□ SPANISH (Španělština)	10. Zvolte požadovaný vedlejší jazyk.
	11. Stiskněte tlačítko Zpět.
□ DATE & TIME (Datum a čas)	12. Stiskněte tlačítko Date & Time.
	13. Stiskněte tlačítko Set Time (Nastavit čas).
	14. Stiskněte rámeček hodin.
	15. Pomocí klávesnice zadejte čas v hodinách.
	16. Stiskněte rámeček minut.
	17. Pomocí klávesnice zadejte čas v minutách.
AM PM 24hr	18. Stiskněte tlačítko AM (Dopoledne), PM (Odpoledne) nebo 24HR (24hodinový formát).
	19. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	20. Bez uživatelského zásahu.
	21. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	22. Stiskněte tlačítko Set Date (Nastavit datum).
	23. Stiskněte rámeček Date Format (Formát data) pro přepnutí mezi MM-DD-YY (Měsíc-Den-Rok) a DD-MM-YY (Den-Měsíc-Rok).
	24. Při horním okraji obrazovky je zobrazen rok. Stiskněte tlačítko Šipka vlevo nebo Šipka vpravo pro výběr roku.
	25. Pod polem roku leží pole měsíce. Stiskněte tlačítko Šipka vlevo nebo Šipka vpravo pro výběr měsíce.
	26. Zvolte datum pomocí číselné klávesnice a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	27. Bez uživatelského zásahu.
	28. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	29. Stiskněte tlačítko DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (Nastavení letního času).
☐ DST ON/OFF (Letní čas, Zapnuto/Vypnuto)	30. Stiskněte tlačítko DST ON/OFF.
	31. Zvolte ON pro zapnutí letního času nebo OFF pro vypnutí letního času.
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	32. Bez uživatelského zásahu.
	33. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ DST SETTINGS (Nastavení letního času)	34. Stiskněte tlačítko DST Settings.
☐ DST START MONTH (První měsíc letního času) ☐ DST START SUNDAY (První neděle letního času) ☐ DST END MONTH (Poslední měsíc letního času) ☐ DST END SUNDAY (Poslední neděle letního času)	35. Zvolte položku a použijte klávesnici pro změnu nastavení. Výchozí nastavení pro USA jsou: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	36. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	37. Bez uživatelského zásahu.
	38. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	39. Stiskněte třikrát (3) tlačítko Zpět.
☐ F° TO C° (Přepínání mezi °F a °C)	40. Stiskněte tlačítko F° TO C° nebo F° TO C°. POZNÁMKA: F se používá pro Fahrenheitovu stupnici, C pro Celsius.
CONFIRM (Potvrdit) 	41. Zvolte YES pro přepnutí teplotní stupnice.

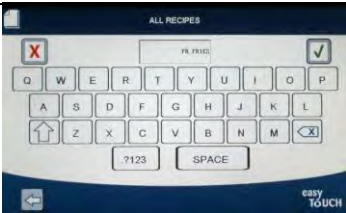
DISPLEJ	OPATŘENÍ
COMPLETED SUCCESSFULLY (Nastavení dokončeno) 	42. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ SOUND (Zvuk)  	43. Stiskněte tlačítko Sound.
	44. Použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů pro změnu hlasitosti a tónu. Hlasitost lze nastavit v devíti úrovních, hodnota 1 odpovídá nejnižší a hodnota 9 nejvyšší hlasitosti. Tón lze nastavit ve třech frekvencích: 1-3. Použijte různé frekvence k rozlišení fritovacích stanic na maso a na hranolky.
	45. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	46. Bez uživatelského zásahu.
	47. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	48. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
☐ FILTER ATTRIBUTES (Atributy filtrování)	49. Stiskněte tlačítko Filter Attributes. Režim automatického filtrování používá dva mechanismy před výzvou k filtrování. První mechanismus kontroluje cykly vaření a jeho nastavení probíhá prostřednictvím volby FILTER AFTER (Filtrování po), druhý mechanismus kontroluje čas a jeho nastavení probíhá prostřednictvím volby FILTER TIME (Čas filtrování). Výzva k filtrování je aktivována libovolným z uvedených mechanismů, buď po uplynutí určitého počtu cyklů, nebo po uplynutí určité doby.
☐ FILTER AFTER (Filtrování po)	50. Stiskněte tlačítko Filter After. Volba FILTER AFTER se používá k nastavení počtu cyklů vaření, které proběhnou předtím, než se zobrazí výzva k filtrování.
	51. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) nebo stiskněte tlačítko počtu, zadejte počet vaření a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). (Výchozí hodnota je 12 vaření pro plnou vanu a 6 vaření pro dělenou vanu.)
	52. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	53. Bez uživatelského zásahu.
	54. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ FILTER TIME (Čas filtrování)	55. Stiskněte tlačítko Filter Time. Volba Filter Time se používá k nastavení času, který uplyne, než se zobrazí výzva k filtrování. Tato volba je užitečná v provozech s menší návštěvností, kde je nutno provádět filtrování častěji, než by vyplynulo z počtu cyklů vaření.
	56. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) nebo stiskněte tlačítko počtu, zadejte počet hodin mezi výzvami k filtrování (např. hodnota 2 odpovídá dvěma hodinám) a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). (Výchozí nastavená časová hodnota je 0 hodin.)
	57. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	58. Bez uživatelského zásahu.
	59. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ FILTER LOCKOUT (Blokování výzvy k filtrování)	60. Stiskněte tlačítko Filter Lockout. Volba Filter Lockout se používá k nastavení denních dob, během kterých je výzva k filtrování vypnuta (např. během polední špičky).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	61. Zvolte ON pro zapnutí blokování výzvy k filtrování. Zvolte OFF pro vypnutí blokování výzvy k filtrování.
☐ FILTRATION LOCKOUT TIME (Čas blokování výzvy k filtrování)	62. Stiskněte tlačítko Filter Lockout Time. Volba Filter Lockout Time se používá k nastavení denních dob, během kterých je výzva k filtrování vypnuta (např. polední špička). POZNÁMKA: Pokud je FILTER LOCKOUT (Blokování výzvy k filtrování) vypnuto (OFF), tato volba je šedá a není přístupná.
	63. Použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů pro přechod mezi M-F 1 (pondělí-pátek 1) až SUN 4 (Neděle 4). Je možné naprogramovat dohromady 12 denních dob pro blokování výzvy k filtrování. Zvolte pole pro změnu času začátku a času konce doby, během které bude výzva k filtrování vypnuta. Zvolte AM/PM (Dopoledne/Odpoledne). Po zvolení časů stiskněte tlačítko zaškrtnutí pro uložení nastavení. (Příklad vlevo ukazuje, že od pondělí do pátku je vypnuto filtrování během polední špičky od 11:00 do 13:00.)
	64. Po zvolení časů stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	65. Bez uživatelského zásahu.
	66. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno) 	67. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	68. Stiskněte tlačítko Zpět.
☐ ENERGY SAVINGS (Úspora energie)	69. Stiskněte tlačítko Energy Savings. Volba Energy Savings se používá v době nečinnosti fritézy ke snížení teploty fritovací nádoby za účelem úspory energie.
	70. Stiskněte tlačítko Enable (Zapnout) pro ovládání zapnutí a vypnutí volby úspory energie.
	71. Stiskněte tlačítko Set Back Temp (Snížit teplotu) pro změnu nastavené hodnoty volby úspory energie. Zadejte nastavenou hodnotu teploty pro úsporu energie pomocí číselné klávesnice a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	72. Stiskněte tlačítko Idle Time (Čas nečinnosti) pro změnu délky doby v minutách, po kterou bude vana v nečinnosti, než automaticky přejde do režimu úspory energie. Zadejte nastavenou hodnotu teploty pro úsporu energie pomocí číselné klávesnice a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	73. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	74. Bez uživatelského zásahu.
	75. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
☐ LANE ASSIGNMENTS (Nastavení počtu řad)	76. Stiskněte tlačítko Lane Assignments. Volba se používá pro nastavení počtu řad nebo košů používaných v každé vaně. (Výchozí hodnota je 4.)
	77. Stiskněte tlačítko čísla 4.
	78. Stiskněte ikonu pod každou řadou a vyberte přidružený produkt, který bude připravován v dané řadě.

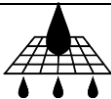
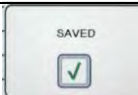
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	79. Stiskněte tlačítko Uložit.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (Nastavení dokončeno, resetujte systém)	80. Bez uživatelského zásahu.
	81. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM.
□ BRIGHTNESS (Jas)	82. Stiskněte tlačítko Brightness. Volba se používá pro nastavení jasu obrazovky. Pro změnu nastavení použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů. (Výchozí hodnota je 100.)
	83. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	84. Bez uživatelského zásahu.
	85. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
□ SCREEN SAVER (Spořič obrazovky)	86. Stiskněte tlačítko Screen Saver. Volba se používá pro nastavení délky doby, po kterou bude řídicí jednotky vypnuta, než přejde do režimu spořiče obrazovky. Pro změnu nastavení času použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů. (Výchozí hodnota je 15 minut.)
	87. Použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů pro změnu jasu obrazovky. Jas lze nastavit v devíti úrovních, hodnota 100 odpovídá nejvyšší a hodnota 10 nejnižší úrovni jasu.
	88. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
SETUP COMPLETE (Nastavení dokončeno)	89. Bez uživatelského zásahu.
	90. Stiskněte menší tlačítko ✓ (zaškrtnutí) v rámečku SETUP COMPLETE.
	91. Stiskněte tlačítko Zpět.
	92. Stiskněte tlačítko Domů.
 CREW MODE (Režim obsluhy)	93. Stiskněte tlačítko Crew Mode.
	94. Stiskněte a podržte resetovací tlačítko za levými dvířky po dobu třiceti (30) sekund.
	95. Systém se restartuje během přibližně 45 sekund a vrátí se do režimu vypnuto / pohotovostního režimu.

4.9 Přidávání nebo úprava stávajících produktů

Tato funkce se používá k přidávání dalších produktů nebo úpravě stávajících produktů.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů.
	2. Stiskněte tlačítko Recipes (Recepty).
1 2 3 4	3. Zadejte 1234
	4. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	5. Zvolte ikonu produktu, který chcete upravit, nebo stiskněte tlačítko + pro přidání nového produktu.
	6. Stiskněte ikonu tužky při spodním okraji obrazovky pro úpravu stávajícího produktu.
	7. Pomocí klávesnice zadejte nebo změňte název produktu.
	8. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	9. Tato obrazovka ukazuje aktuální nastavenou teplotu, čas vaření, kompenzaci nebo citlivost várky, časovač kvality, časovače protřesení a nastavení filtrování. Pro změnu parametru stiskněte vybranou položku.
	10. Pro změnu teploty stiskněte tlačítko teploty.
	11. Použijte klávesnici pro zadání nebo změnu teploty přípravy produktu.
	12. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	13. Stiskněte tlačítko času vaření.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	14. Použijte klávesnici pro zadání nebo změnu času vaření v minutách a sekundách.
	15. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	16. Stiskněte tlačítko kompenzace nebo citlivosti várky.
	17. Použijte tlačítka Šipka nahoru a Šipka dolů pro změnu nastavení kompenzace nebo citlivosti várky podle doporučení pro daný produkt. Toto nastavení umožňuje změnu kompenzace (citlivosti) pro produkt. Některé položky menu může být nutné upravit v závislosti na jejich parametrech vaření. POZNÁMKA: Důrazně doporučujeme NEUPRAVOVAT toto nastavení, protože by to mohlo mít nepříznivý účinek na cykly vaření produktů. Výchozí hodnota kompenzace pro produkt je nastavena na čtyři.
	18. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	19. Stiskněte tlačítko Quality Timer (Časovač kvality).
	20. Zadejte udržovací čas produktu v minutách a sekundách.
	21. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	22. Stiskněte tlačítko Shake Timer 1 (Časovač protřesení 1).
	23. Zadejte čas prvního protřesení v minutách a sekundách.
	24. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	25. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další nastavení.
	26. Pokud je třeba přidat další protřesení, stiskněte tlačítko Shake Timer 2 (Časovač protřesení 2). V opačném případě přejděte ke kroku 30.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	27. Zadejte čas druhého protřesení v minutách a sekundách.
	28. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	29. Stiskněte tlačítko Filtrování.
	30. Chcete-li zapnout automatické filtrování pro daný produkt, ujistěte se, že je filtrování nastaveno na hodnotu ON (Zapnuto). Toto nastavení se používá k zabránění míchání olejů určených pro specifické produkty. U produktů jako je RYBA, zvolte NO (Ne) pro vypnutí automatického filtrování.
	31. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	32. Zvolte ikonu, která má být přiřazena k receptu produktu, který je zadáván nebo upravován.
	33. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	34. Vyberte menu, která mají být přiřazena k receptu produktu, který je zadáván nebo upravován.
	35. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	36. Řídicí jednotka zobrazuje SAVED (Uloženo).
	37. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	38. Zvolte další produkt k úpravě nebo stiskněte tlačítko + pro přidání dalších produktů. Chcete-li ukončit práci, stiskněte tlačítko Domů.
 CREW MODE (Režim obsluhy)	39. Pro návrat na hlavní obrazovku stiskněte tlačítko Crew Mode.

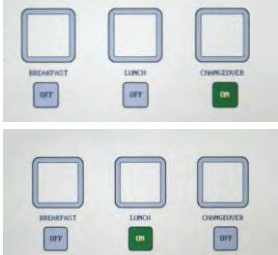
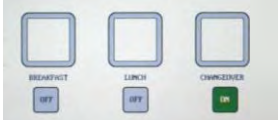
4.10 Přidávání a úprava menu

Tato funkce se používá k přidávání a úpravě menu. Menu umožňují obsluhu seskupovat určité produkty. Například založení snídaňového menu umožňuje seskupit všechny snídaňové produkty. To je užitečné tehdy, když přepínáte mezi produkty prostřednictvím omezení počtu produktů, které jsou na výběr.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů.
	2. Stiskněte tlačítko Menus (Menu).
1 2 3 4	3. Zadejte 1234
	4. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	5. Stisknutím tlačítka nad tlačítkem ON/OFF (Zapnuto/Vypnuto) zvolte menu (zvýrazněné zeleně), jehož produkty chcete upravovat, nebo stiskněte tlačítko + pro přidání nového menu. Chcete-li přidat nové menu, zadejte název menu na další obrazovce a stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Chcete-li vymazat menu, zvýrazněte dané menu a stiskněte tlačítko koše při spodním okraji obrazovky.
	6. Pro úpravu stávajícího menu stiskněte ikonu tužky při spodním okraji obrazovky.
	7. Pro přidání produktů do vybraného menu zvolte požadované produkty stisknutím jejich ikon. Zvolené produkty budou zvýrazněny zeleně. Pro zrušení výběru produktu stiskněte danou ikonu a zvýraznění ikony změní barvu ze zelené na šedou.
	8. Po dokončení výběru stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro uložení zvolených produktů do menu.
	9. Chcete-li upravovat další menu, stiskněte tlačítko Zpět a přejděte ke kroku 5. V opačném případě přejděte k následujícímu kroku.
	10. Stiskněte tlačítko Domů.
 CREW MODE (Režim obsluhy)	11. Stiskněte tlačítko Crew Mode.

4.11 Přechod ze Snídaňového menu na Přechodné menu nebo Obědové menu

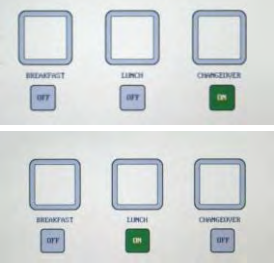
Existují-li odlišná menu pro Breakfast (Snídaně), Changeover (Přechod) a Lunch (Oběd), stisknutím tlačítka MENU na hlavní obrazovce zobrazíte volby pro přepínání mezi menu. Mezi menu přepnete stisknutím požadovaného menu.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Menu.
	2. Pro výměnu menu stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnuto/Vypnuto) pod Changeover (Přechod) nebo Lunch (Oběd). POZNÁMKA: Nelze zvolit více menu současně.
	3. Po zvolení požadovaného menu pod ním dojde ke zvýraznění tlačítka „ON“.
	4. Pro návrat na hlavní obrazovku stiskněte tlačítko Zpět.
	5. Pro přepínání mezi produkty stiskněte ikonu daného produktu.
	6. Na displeji se zobrazí hlavní obrazovka.

4.12 Přechod z Obědového menu na Přechodné menu nebo Snídaňové menu

Existují-li odlišná menu pro Breakfast (Snídaně), Changeover (Přechod) a Lunch (Oběd), stisknutím tlačítka MENU na hlavní obrazovce zobrazíte volby pro přepínání mezi menu. Mezi menu přepnete stisknutím požadovaného menu.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Menu.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	2. Pro výměnu menu stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnuto/Vypnuto) pod Breakfast (Snídaně) nebo Changeover (Přechod). POZNÁMKA: Nelze zvolit více menu současně.
	3. Po zvolení požadovaného menu pod ním dojde ke zvýraznění tlačítka „ON“.
	4. Pro návrat na hlavní obrazovku stiskněte tlačítko Zpět.
	5. Pro přepínání mezi produkty stiskněte ikonu daného produktu.
	6. Na displeji se zobrazí hlavní obrazovka.

4.13 Servisní úlohy

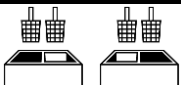
V tomto oddílu jsou popsány servisní úlohy pro obsluhu a manažery provozoven, jako např. High Limit Test (Test horního limitu), E-Log (Chybový protokol), Password Setup (Nastavení hesla) a funkce kopírování menu do a z fritézy prostřednictvím USB.

4.13.1 Test horního limitu

Režim testu horního limitu slouží k testování obvodu horního limitu. Test horního limitu znehodnotí olej. Test by se měl provádět pouze se starým olejem. Fritézu okamžitě vypněte a kontaktujte servis, pokud teplota fritézy dosáhne 238 °C (460 °F), aniž by došlo k otevření druhého horního limitu, a pokud řídicí jednotka při testování zobrazí zprávu HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Porucha horního limitu, odpojte napájení) a rozezní se zvuková výstraha.

Test lze kdykoli přerušit vypnutím fritézy. Po zapnutí se fritéza vrátí do provozního režimu a zobrazí se produkt.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů řídicí jednotky nacházející se v režimu vypnuto / pohotovostním režimu.
	2. Stiskněte tlačítko Service.
	3. Stiskněte tlačítko Crew (Obsluha).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	4. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
PRESS AND HOLD (Stiskněte a podržte)	5. Pro spuštění testu horního limitu stiskněte a podržte tlačítko Press and Hold.
RELEASE (Uvolněte tlačítko)	6. Zatímco držíte stisknuté tlačítko, vana se začíná zahřívat. Řídicí jednotka během testu zobrazuje aktuální teplotu vany. Když teplota vany dosáhne 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F), řídicí jednotka zobrazí HOT HI-1 (Horký HI-1) (např. 210 °C nebo 410 °F) a pokračuje v ohřevu. *POZNÁMKA: U řídicích jednotek používaných v Evropské unii (se značkou CE) zobrazuje řídicí jednotka hlášení HOT HI-1 při dosažení teploty 202 °C (395 °F).
HOT HI-1 (Horký HI-1)	7. Zatímco dále držíte stisknuté tlačítko, fritéza se dále zahřívá, dokud se neotevře horní limit. K tomu obvykle dojde, když teplota dosáhne hodnoty 217 až 231 °C (423 až 447 °F) pro vysoké limity v zemích mimo ES a 207 až 219 °C (405 až 426 °F) pro vysoké limity v souladu s evropskými normami CE.
HELP HI-2 (Pomoc HI-2)	8. Uvolněte tlačítko. Vana se přestane zahřívat a řídicí jednotka zobrazuje aktuální nastavenou teplotu, dokud teplota neklesne pod 204 °C (400 °F). Stisknutím tlačítka napájení vypnete zvukovou výstrahu.
HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Porucha horního limitu, odpojte napájení)	9. Pokud řídicí jednotka zobrazí toto hlášení, odpojte fritézu od napájení a okamžitě kontaktujte servis.
	10. Po testu horního limitu zlikvidujte olej, jakmile teplota vany klesne pod 204 °C (400 °F).

4.13.2 Manažerské funkce

4.13.2.1 E-Log (Chybový protokol)

Funkce E-LOG se používá k zobrazení deseti (10) posledních chybových kódů fritézy. Chybové kódy se zobrazují v opačném pořadí, než byly zaznamenány. Uvedené údaje zahrnují chybový kód, čas a datum.

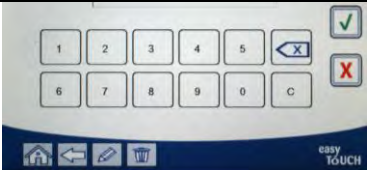
Pokud řídicí jednotka nezaznamenala žádná chybová hlášení, tato funkce nevrátí žádné hodnoty. Pro chyby dělených van se kromě chybového kódu, času a data zobrazuje také označení strany. V rámci chybového kódu označuje „L“ levou a „R“ pravou stranu dělené vany, pro kterou byla zaznamenána chyba (R E19 06:34AM 04/22/2014). „G“ v rámci chybového kódu označuje obecnou chybu, která přímo nesouvisí s konkrétní vanou. Chybové kódy jsou uvedeny v oddílu 7.6 této příručky.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů.
	2. Stiskněte tlačítko Service.
	3. Stiskněte tlačítko Manager.
4 3 2 1	4. Zadejte 4321
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ E-LOG (Chybový protokol)	6. Stiskněte tlačítko E-LOG. Zobrazí se poslední tři chyby.
	7. Stiskněte tlačítko Šipka dolů. Zobrazí se v pořadí další tři chyby. Opakovaným stisknutím tlačítka Šipka dolů postupně zobrazíte zbývající chyby.
 	8. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo stiskněte tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
 CREW MODE (Režim obsluhy)	9. Stiskněte tlačítko Crew Mode.

4.13.2.2 Nastavení hesla

Režim hesla umožňuje manažerovi restaurace měnit hesla pro různé režimy.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů.
	2. Stiskněte tlačítko Service.
	3. Stiskněte tlačítko Manager.
4 3 2 1	4. Zadejte 4321
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ PASSCODE SETUP (Nastavení hesla)	6. Stiskněte tlačítko PASSCODE SETUP.
☐ MENUS (Menu) ☐ RECIPES (Recepty) ☐ SETTINGS MANAGER (Nastavení Manažer) ☐ DIAGNOSTICS MANAGER (Diagnostika Manažer)	7. Zvolte heslo, které chcete změnit. Pomocí tlačítka Šipka dolů přejděte na další nastavení. Výchozí nastavení je: MENUS 1234 RECIPES 1234 SETTINGS MANAGER 1234 DIAGNOSTICS MANAGER 4321
	8. Použijte klávesnici k zadání nového hesla vybrané položky.
	9. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
RETYPE PASSWORD (Potvrzení hesla)	10. Pro potvrzení znovu zadejte svoje heslo pomocí klávesnice.
	11. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (Nastavení hesla dokončeno) 	12. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
☐ MENUS ☐ RECIPES ☐ SETTINGS MANAGER ☐ DIAGNOSTICS MANAGER  	13. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo stiskněte tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.
 CREW MODE (Režim obsluhy)	14. Stiskněte tlačítko Crew Mode.

4.13.2.3 USB – Přizpůsobení menu

Tato volba umožňuje nahrávání menu do řídicí jednotky. Funkce umožňuje nahrávání produktů vytvořených v MenuSync a uložených na USB disk.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů.
	2. Stiskněte tlačítko Service.
	3. Stiskněte tlačítko Manager.
4 3 2 1	4. Zadejte 4321
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
□ USB – MENU OPERATION (Přizpůsobení menu)	6. Stiskněte tlačítko USB – MENU OPERATION.
□ COPY MENU FROM USB TO FRYER (Kopírovat menu z USB do fritézy)	7. Stiskněte tlačítko COPY MENU FROM USB TO FRYER.
INSERT USB... (Připojte USB disk)	8. Připojte USB disk ke konektoru umístěnému za prvními dvířky zleva.
IS USB INSERTED? YES NO (USB disk připojen? Ano/Ne)	9. Po připojení USB disku stiskněte tlačítko YES.
READING FILE FROM USB PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (Probíhá načítání souboru z USB disku, neodpojujte USB disk během načítání)	10. Uživatelský zásah není vyžadován.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (Probíhá přenos dat menu UI-UI)	11. Během nahrávání souboru není vyžadován žádný zásah.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (Probíhá aktualizace menu)	12. Během aktualizace není vyžadován žádný zásah.
UPGRADE COMPLETE? YES (Aktualizace dokončena? Ano)	13. Stiskněte YES.
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (Aktualizace menu dokončena, odpojte USB disk a restartujte systém.)	14. Odpojte USB disk a pomocí resetovacího tlačítka pod USB konektorem za prvními dvířky zleva vypněte a zapněte celý zásobník fritovacích nádob fritézy. POZNÁMKA: Tlačítko podržte zmáčknuté po dobu alespoň 30 sekund.

4.14 Informační statistiky

4.14.1 Statistiky filtrování

Funkce statistik filtrování se používá k zobrazení počtu vaření zbývajících do dalšího filtrování, počtu vaření na vanu, počtu filtrování na vanu, počtu vynechaných nebo přeskočených filtrování na vanu a průměrného počtu cyklů vaření na filtrování za den.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Filtrování.
□ DAY 1 (Den 1) □ DAY 2 (Den 2) □ DAY 3 (Den 3) □ DAY 4 (Den 4) 	3. Stisknutím zvolte požadovaný den. Pomocí tlačítka Šipka dolů přejdete na další dny.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
1. DAY AND DATE (Den a datum zobrazených statistik filtrování) 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Počet vaření zbývajících do další výzvy k filtrování.) 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Počet vaření za daný den) 4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Počet filtrování vany za  konkrétní den)	4. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další statistiky.
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Počet vynechaných filtrování za daný den) 6. AVERAGE COOKS PER FILTER - (Průměrný počet cyklů vaření na filtrování za daný den) 7. FILTRATION - (Ukazuje, zda je filtrování zapnuto, nebo vypnuto. Diagnostický nástroj pro určení stavu desky FIB.)  	5. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru nebo tlačítko Zpět pro výběr jiného dne.
 	6. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.2 Statistiky oleje

Funkce statistik oleje se používá pro zobrazení data poslední likvidace, počtu vaření od poslední likvidace, filtrování od poslední likvidace, vynechaných filtrování od poslední likvidace, aktuální životnosti oleje a průměrného počtu vaření za životnost oleje.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Olej.
1. LAST DISPOSE DATE (Datum poslední likvidace) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (Vaření od poslední likvidace) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Filtrování od poslední likvidace) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Vynechaná filtrování od poslední likvidace) 	3. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další statistiky.
5. CURRENT OIL LIFE (Aktuální životnost oleje) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (Průměrný počet vaření za životnost oleje)   	4. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru, tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.3 Statistiky životnosti

Funkce statistik životnosti se používá k zobrazení data zprovoznění, které je automaticky stanoveno, jakmile fritéza uskuteční 25 vaření, sériového čísla řídicí jednotky, celkového času provozu fritézy v hodinách a celkového počtu cyklů ohřevu fritézy (počtu zapnutí/vypnutí ohřevu řídicí jednotkou).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Statistiky životnosti.
1. Datum zprovoznění 2. Sériové číslo jednotky 3. Sériové číslo řídicí jednotky 4. Celkový čas provozu (hodin) 5. Celkový počet cyklů ohřevu)  	3. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.4 Statistiky provozu

Statistiky provozu slouží k zobrazení celkového počtu cyklů vaření na vanu, počtu předčasně ukončených cyklů vaření, počtu hodin provozu van a data posledního resetu statistik provozu.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Statistiky provozu.
1. Datum zahájení statistik provozu 2. Celkový počet cyklů vaření 3. Celkový počet předčasně ukončených cyklů vaření 4. Celkový počet hodin provozu van  	3. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.5 Čas zotavení

Zotavení slouží ke kontrole správné funkce fritézy. Zotavení je doba potřebná pro ohřátí oleje o teplotě 28 °C (50 °F) na hodnotu mezi 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F). Maximální doba zotavení by neměla přesáhnout 1:40 u elektrického ohřevu a 3:15 u ohřevu plynem.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Zotavení. Čas se zobrazuje v minutách a sekundách.
1. Poslední čas zotavení  	3. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.6 Statistiky poslední várky

Statistiky poslední várky poskytují informace o posledním cyklu vaření.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Poslední várky.
1. Poslední připravovaný produkt 2. Čas začátku poslední várky 3. Čas vaření poslední várky 	3. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další statistiky.
4. Čas programu poslední várky 5. Maximální teplota vany poslední várky 6. Minimální teplota vany poslední várky 7. Průměrná teplota vany poslední várky 	4. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další statistiky.
8. (% času vaření je zapnut ohřev)  	5. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru, tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.
9. Teplota vany před vařením	

4.14.7 Verze softwaru

Funkce verze softwaru poskytuje informace o verzích softwaru řídicí jednotky a obvodových desek systému fritézy a o hodnotách naměřených teplotním čidlem, čidlem AIF RTD a čidlem ATO RTD.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	3. Stiskněte tlačítko Verze softwaru.
1. Verze softwaru UIB 2. Verze softwaru SIB 3. Verze softwaru VIB 4. Verze softwaru FIB 	4. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další verze softwaru, teploty čidel a informace. POZNÁMKA: U dělených van jsou zaznamenávány hodnoty teplot pro čidlo SIB2, čidlo AIF levé a pravé vany a čidlo ATO.
5. OQS SOFTWARE VERSION (Verze softwaru OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (Aktuální teplota vany) 7. AIF RTD TEMP (Teplota čidla AIF RTD) 8. ATO RTD TEMP (Teplota čidla ATO RTD) 9. BOARD ID (ID desky) 	5. Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další verze softwaru a informace.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
10. Verze softwaru brány 11. IP adresa brány 12. Kvalita připojení brány 13. Síla a šum signálu brány 	6. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru, tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.8 Resetování statistik provozu

Funkce resetování vynuluje všechny statistiky provozu.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	3. Stiskněte tlačítko Reset.
4 3 2 1	4. Zadejte 4321
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
Všechna data provozu byla vynulována	6. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	7. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru, tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.9 Statistiky čerstvého oleje

Funkce statistik čerstvého oleje se používá pro zobrazení informací o aktuálně používaném čerstvém oleji.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Stiskněte tlačítko Domů a poté tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	3. Stiskněte tlačítko Čerstvý olej.
1. Počet vaření od poslední likvidace 2. Počet likvidací od posledního resetování 3. Datum resetování počítadla čerstvého oleje 4. Počítadlo čerstvého oleje 	4. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.10 Resetování statistik čerstvého oleje

Funkce resetování vynuluje všechny statistiky čerstvého oleje.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
 	1. Stiskněte tlačítko Domů a poté tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	3. Stiskněte tlačítko Resetování statistik čerstvého oleje.
4 3 2 1	4. Zadejte 4321 .
	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
Data statistik čerstvého oleje byla vynulována 	6. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
 	7. Stiskněte tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

4.14.11 Statistiky TPM (Polární materiály celkově)

Statistiky TPM poskytují data z OQS (Snímač kvality oleje). Stejná data lze zobrazit stisknutím neblinkajícího tlačítka TPM na liště tlačítek hlavní nabídky řídicí jednotky.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
 	1. Stiskněte tlačítko Domů a poté tlačítko Informace.
	2. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	3. Stiskněte tlačítko Statistiky TPM. Zde jsou uvedeny hodnoty TPM za předchozích třicet (30) platných dní.
  	4. Použijte tlačítko Šipka nahoru pro posun nahoru, tlačítko Zpět pro návrat do nabídky nebo tlačítko Domů pro vyskočení z nabídky.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 5: POKYNY K NABÍDCE FILTROVÁNÍ

5.1 Úvod

Filtrační systém FootPrint Pro umožňuje bezpečné a účinné filtrování oleje z jedné fritovací nádoby, zatímco ostatní fritovací nádoby v zásobníku zůstávají v provozu.

Oddíl 5.2 pokrývá přípravu filtračního systému k provozu. Obsluha systému je pokryta v oddílu 5.3.



VAROVÁNÍ

Nadřízený na pracovišti je odpovědný za zajištění informovanosti obsluhy o rizicích spojených s provozováním systému filtrování horkého oleje, a to zejména při filtrování oleje, jeho vypouštění a čištění.

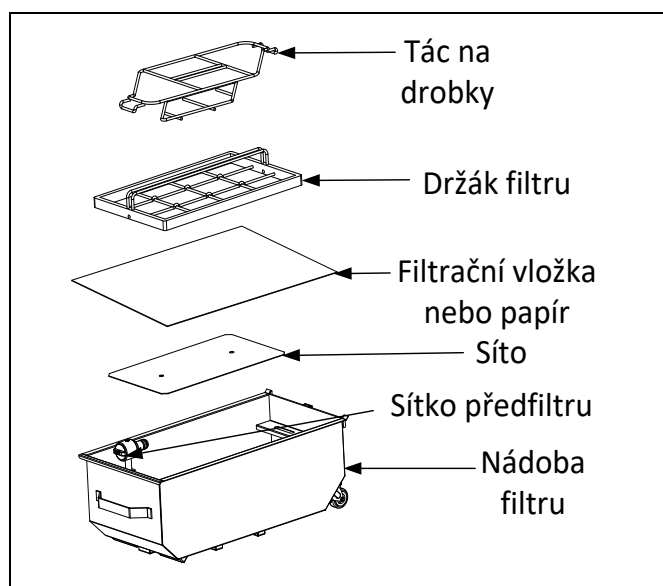


VAROVÁNÍ

Filtrační vložku nebo papír je NUTNÉ měnit každý den.

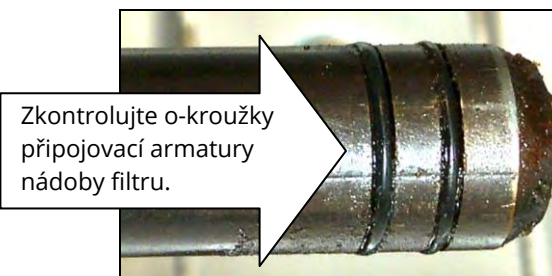
5.2 Příprava filtrace k provozu

1. Povytahněte ze skříně nádobu filtru a počkejte, dokud olej nepřestane odkapávat, než nádobu úplně vyjmete (viz obrázek níže). Vyjměte z nádoby táč na drobky, držák filtru, filtrační vložku (nebo papír) a síto filtru (viz obrázek 1). Vyčistěte všechny kovové díly roztokem víceúčelového koncentrátu a horké vody a pak díly důkladně osušte.



Obrázek 1

2. Zkontrolujte, že oba o-kroužky přípojovací armatury nádoby filtru jsou v dobrém stavu (viz obrázek 2). Ujistěte se, že je nainstalováno a pevně utaženo čisté sítko předfiltru.



Obrázek 2

3. Poté postupujte v opačném pořadí kroků. Nejdříve umístěte kovové síto filtru do středu dna nádoby a pak přes síto položte filtrační vložku tak, aby její **hrubá** strana směřovala nahoru. Zajistěte, aby vložka byla mezi vystupujícími okraji nádoby filtru. Poté na vložku umístěte držák filtru. Pokud používáte filtrační papír, položte arch filtračního papíru přes nádobu tak, aby ji překrýval na všech stranách. Umístěte držák filtru na filtrační papír a zasunujte držák do nádoby tak, aby se papír složil směrem nahoru okolo držáku, který papír tlačí na dno nádoby. Pak na filtrační papír nasype 1 balení (0,23 kg) (8 uncí) filtračního prášku.

4. Vraťte tác na drobky do přední části nádoby (viz obrázek 1).

NEPOUŽÍVEJTE FILTRAČNÍ PRÁŠEK NA VLOŽKU!

5. Zasuňte nádobu filtru zpět do skříně pod fritézu. Ujistěte se, že se v pravém horním rohu žádné z řídicích jednotek nezobrazuje „P“. Filtrační systém je nyní připraven k provozu.



NEBEZPEČÍ

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



NEBEZPEČÍ

U fritéz vybavených filtračním systémem je třeba každý den po skončení fritování vyprázdnit tác na drobky do ohnivzdorné nádoby. Zbytky některých potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.



VAROVÁNÍ

Nepoklepávejte fritovacími koši ani jiným náčiním o spojovací lištu fritézy. Lišta slouží k utěsnění spojení fritovacích nádob. Poklepáváním fritovacích košů o lištu s cílem odstranit z košů tuk se tato lišta zdeformuje a nebude dobře pasovat. Lišta byla navržena tak, aby přesně zapadla na své místo, a měla by se vyjímat pouze za účelem čištění.

5.3 Nabídka Filtrování

Volby nabídky Filtrování se používají pro filtrování, vypouštění, plnění, likvidaci a čištění van.

Volby nabídky Filtrování jsou uvedeny níže:

- | | |
|--|-------------|
| • Automatické filtrování | strana 5-2 |
| • Automatické filtrování na vyžádání | strana 5-3 |
| • Servisní filtrování | strana 5-5 |
| • Likvidace oleje (systémy bez velkoobjemové nádrže) | strana 5-6 |
| • Likvidace oleje (velkoobjemové systémy) | strana 5-7 |
| • Vypouštění oleje | strana 5-9 |
| • Plnění vany z nádoby na vypuštěný olej | strana 5-10 |
| • Plnění vany z velkoobjemové nádrže (pouze velkoobjemové systémy) | strana 5-11 |
| • Z nádoby do odpadu (pouze velkoobjemové systémy) | strana 5-11 |
| • Hloubkové čištění (systémy bez velkoobjemové nádrže) | strana 5-13 |
| • Hloubkové čištění (velkoobjemové systémy) | strana 5-15 |

5.3.1 Automatické filtrování

Automatické filtrování je funkce, která automaticky spustí filtrování fritovacích nádob po dosažení určitého počtu nastavených cyklů vaření nebo po určité nastavené době. Funkci filtrování lze spustit také na vyžádání, jak je vysvětleno v následujícím oddílu. **Poznámka:** Filtrování neprobíhá současně v několika vanách.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
Je zapotřebí spustit filtrování - filtrovat nyní?	1. Filtrování zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X zrušíte filtrování a fritéza se vrátí do režimu běžného provozu. Do doby, než proběhne filtrování fritézy, bude tlačítko Filtrování zbarvené do žluta. Řídicí jednotka brzy opět zobrazí výzvu k filtrování oleje. Tato posloupnost se opakuje, dokud neproběhne filtrování.
Příliš nízká hladina oleje	2. Hlášení se zobrazuje, když je hladina oleje ve fritéze příliš nízká. Stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) potvrdíte hlášení o problému a vrátíte fritézu do klidového režimu. Zkontrolujte, zda v zásobníku JIB dochází olej. V případě, že tomu tak není a situace se bude dále opakovat, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Vyberte z vany zbytky jídla - po dokončení stiskněte tlačítko CONFIRM (Potvrdit)	3. Pohybem zpředu dozadu oddělte zbytky jídla od oleje a z každé vany jich co možná nejvíce vyberte. Toto má zásadní vliv na optimalizaci užitkově životnosti oleje a jeho kvality. Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
Zasuňte nádobu filtru	4. Zatlačte nádobu filtru nadoraz do skříně. Hlášení se zobrazí, když nádobu filtru není zcela zasunuta na své místo.
Probíhá vypouštění	5. Uživatelský zásah není vyžadován.
Probíhá vymývání	6. Uživatelský zásah není vyžadován.
Probíhá plnění	7. Uživatelský zásah není vyžadován.
Předehřívání	8. Uživatelský zásah není vyžadován. Hlášení se zobrazuje do doby, než fritéza dosáhne nastavené hodnoty teploty.
START	9. Fritéza je připravena k provozu. Zobrazí se, jakmile fritéza dosáhne nastavené hodnoty teploty.

Kompletní proces filtrování trvá zhruba čtyři minuty.

Pokud během filtrování nedojde k úplnému vrácení oleje, systém spustí funkci neúplného filtrování. Viz oddíl 7.3.1.

POZNÁMKA: Bude-li během filtrování ze skříně vytažena nádobu filtru, filtrování se přeruší. Ve filtrování bude fritéza pokračovat, jakmile nádobu zasunete zpátky na její místo.

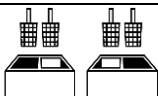


NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby nedošlo k zablokování výpustí. Zavírající se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.

5.3.2 Automatické filtrování na vyžádání

Automatické filtrování na vyžádání se používá k ručnímu spuštění automatického filtrování. **Poznámka:** Filtrování neprobíhá současně v několika vanách.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
 	1. Teplota fritézy MUSÍ dosáhnout nastavené hodnoty. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	2. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	3. Zvolte AUTO FILTRATION (Automatické filtrování).
Automatické filtrování?	4. Filtrování zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X zrušíte filtrování a fritéza se vrátí do režimu běžného provozu.

Příliš nízká hladina oleje	5. Hlášení se zobrazuje, když je hladina oleje ve fritéze příliš nízká. Stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) potvrdíte hlášení o problému a vrátíte fritézu do klidového režimu. Zkontrolujte, zda v zásobníku JIB dochází olej. V případě, že tomu tak není a situace se bude dále opakovat, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Vyberte z vany zbytky jídla - po dokončení stiskněte tlačítko CONFIRM (Potvrdit)	6. Pohybem zpředu dozadu oddělte drobký olej a z každé vany jich co možná nejvíce vyberte. Toto má zásadní vliv na optimalizaci užitého životnosti oleje a jeho kvality. Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
Zasuňte nádobu filtru	7. Zatlačte nádobu filtru nadoraz do skříně. Hlášení se zobrazí, když nádobu filtru není zcela zasunuta na své místo.
Probíhá vypouštění	8. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
Probíhá vymývání	9. Během vyplachování zbytků jídla z vany není vyžadován žádný zásah.
Probíhá plnění	10. Během plnění vany není vyžadován žádný zásah.
Předehřívání	11. Během zahřívání fritézy na nastavenou teplotu není vyžadován žádný zásah.
START	12. Fritéza je připravena k provozu. Zobrazí se, jakmile fritéza dosáhne nastavené hodnoty teploty.

Kompletní proces filtrování trvá zhruba čtyři minuty.

POZNÁMKA: Bude-li během filtrování ze skříně vytažena nádobu filtru, filtrování se přeruší. Ve filtrování bude fritéza pokračovat, jakmile nádobu zasunete zpátky na její místo.

NEBEZPEČÍ

Zajistěte, aby nedošlo k zablokování výpustí. Zavírající se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.

Selže-li proces automatického filtrování, zobrazí se chybová zpráva. Pro vynulování chyby postupujte podle pokynů na displeji řídicí jednotky.

Když se zobrazí FILTER BUSY (Filtr je používán), deska FIB čeká na ukončení filtrování jiné vany nebo na vynulování další chyby. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a po 15 minutách se přesvědčte, zda došlo k nápravě problému. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.

NEBEZPEČÍ

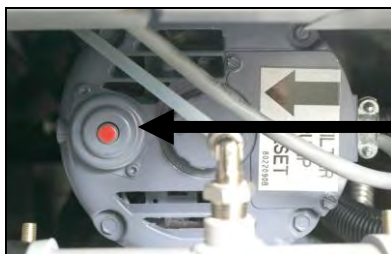
Nevypouštějte současně víc než jednu fritovací nádobu do zabudované filtrační jednotky, abyste zabránili přetečení a rozliti horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

VAROVÁNÍ

Motor filtrace je vybaven manuálním resetovacím spínačem pro případ, že dojde k přehřátí motoru filtrace nebo elektrické závadě. Pokud dojde k otevření resetovacího spínače, vypněte napájení filtračního systému a nechte motor čerpadla 20 minut vychladnout, než se spínač pokusíte znovu zapnout (viz obrázek na následující straně).

VAROVÁNÍ

Při resetování spínače motoru filtrace postupujte opatrně a používejte odpovídající ochranné prostředky. Resetování spínače musí být prováděno opatrně, abyste předešli závažným popáleninám v důsledku neopatrného pohybu kolem vypouštěcí trubky a fritovací nádoby.



Resetovací spínač motoru filtrace

5.3.3 Servisní filtrování nebo filtrování na konci dne

Pro zachování správné funkce systému je nutné každý den měnit filtrační vložku nebo papír. V zájmu zajištění správného provozu fritézy v restauracích s velkou návštěvností nebo 24hodinových provozech je nutné měnit filtrační vložku nebo papír dvakrát denně.

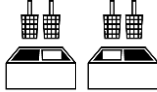
Zobrazí-li se CLOSE DISPOSE VALVE (Zavřete vypouštěcí ventil), zavřete vypouštěcí ventil. Pokračujte stisknutím tlačítka X.

UPOZORNĚNÍ

Filtrační vložku nebo papír je nutné měnit každý den.

VAROVÁNÍ

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

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Teplota fritézy MUSÍ dosáhnout nastavené hodnoty. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	2. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	3. Zvolte MAINTENANCE FILTER (Servisní filtrování).
MAINTENANCE FILTRATION? (Servisní filtrování?)	4. Filtrování zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X zrušíte filtrování a fritéza se vrátí do režimu běžného provozu.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Používejte ochranné rukavice - po dokončení stiskněte tlačítko CONFIRM (Potvrdit))	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí), jakmile budete vybaveni všemi osobními ochrannými prostředky včetně žáruvzdorných rukavic.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Ujistěte se, že nádoba filtru a kryt nádoby filtru jsou na svých místech)	6. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí), pokud jsou nádoba filtru a kryt nádoby filtru na svých místech.
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	7. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Vydrhněte vnitřek vany a prostor mezi topnými prvky - po dokončení stiskněte tlačítko CONFIRM (Potvrdit))	8. Vydrhněte vanu. V případě elektrické fritézy vydrhněte prostor mezi články. Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	NEBEZPEČÍ Zajistěte, aby nedošlo k zablokování výpustí. Zavírající se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.
CLEAN SENSORS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Vyčistěte snímače - po dokončení stiskněte tlačítko CONFIRM (Potvrdit))	9. (Pouze plynové fritézy) Vyčistěte snímač hladiny oleje pomocí měkké houbičky (viz oddíl 6.6.2 na straně 6-4). (Všechny fritézy) Odstraňte usazeniny okolo snímačů AIF a ATO pomocí šroubováku nebo podobného nástroje (viz oddíl 6.2.4 na straně 6-1) a po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
WASH VAT? (Vymýt vanu?)	10. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
WASHING IN PROGRESS (Probíhá vymývání)	11. Během otevření zpětného ventilu a vyplachování vany olejem z nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.

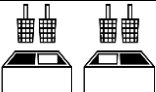
DISPLEJ	OPATŘENÍ
WASH AGAIN? (Znovu vymýt?)	12. Vypne se čerpadlo filtrace. V případě, že je vana vyčištěná od zbytků jídla, pokračujte stisknutím tlačítka X. Pokud ve vaně zůstaly drobky, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Znovu se spustí čerpadlo filtrace. Tento cyklus se bude opakovat, dokud nestisknete tlačítko X.
RINSING IN PROGRESS (Probíhá oplach)	13. Během uzavření vypouštěcího ventilu a znovunaplnění vany olejem pomocí čerpadla filtrace není vyžadován žádný zásah. Vypouštěcí ventil se otevře a vypláchne vanu.
RINSE AGAIN? (Znovu opláchnout?)	14. V případě, že je vana vyčištěná od zbytků jídla, pokračujte stisknutím tlačítka X. Pokud vana nadále vyžaduje oplachování, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Oplachování se bude opakovat, dokud nestisknete tlačítko X.
POLISH? (Leštění?)	15. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
POLISH IN PROGRESS (Probíhá leštění)	16. Během pěti minut, kdy fritovací nádobou protéká olej, zatímco vypouštěcí a vratný ventil jsou otevřeny, není vyžadován žádný zásah.
FILL VAT? (Naplnit vanu?)	17. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	18. Během plnění vany není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	19. V případě, že hladina oleje nedosahuje horní rysky plnění, spusťte znovu čerpadlo stiskem tlačítka X.* Jakmile hladina oleje dosáhne horní rysky plnění, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pokud hladina oleje ve vaně nedosahuje plného stavu, zkontrolujte, zda byla z nádoby filtru přečerpána většina oleje. Nádoba může obsahovat malé množství oleje. Jakmile bude nádoba filtru vyprázdněna, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	20. Řídicí jednotka se vypne.

***POZNÁMKA:** Je běžné, že po skončení servisního filtrování zůstane v nádobě filtru trocha oleje a že se hladina oleje ve vaně nemusí vrátit na úroveň před zahájením servisního filtrování. Odpovíte-li **YES (Ano)** po dvou pokusech o znovunaplnění vany, umožníte tak automatickému systému doplňování oleje kompenzovat jakoukoli ztrátu oleje během filtrování.

5.3.4 Likvidace oleje pro systémy bez velkoobjemové nádrže

Tato funkce se používá pro likvidaci starého oleje do PMSDU nebo **KOVOVÉ** nádoby.

Když je olej na vaření již nevhodný k dalšímu používání, vypusťte jej do vhodné nádoby pro přepravu do odpadní nádoby. Společnost Frymaster doporučuje jednotku McDonald's pro likvidaci pokrmových tuků (PMSDU). Konkrétní provozní pokyny naleznete v materiálech dodaných s vaší jednotkou pro likvidaci tuku. **POZNÁMKA:** Jednotky MSDU s datem výroby před lednem 2004 se nevejdou pod výpusť. Pokud jednotka pro likvidaci pokrmových tuků není k dispozici, nechte olej vychladnout na 38 °C (100 °F) a potom jej vypusťte do **KOVOVÉ** nádoby o objemu nejméně PATNÁCT litrů (4 galony), abyste zabránili rozlití oleje.

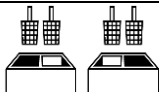
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).

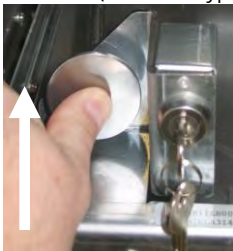
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	4. Zvolte DISPOSE OIL (Zlikvidovat olej).
DISPOSE OIL? (Zlikvidovat olej?)	5. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování. ⚠ NEBEZPEČÍ Než olej vypustíte do vhodné KOVOVÉ nádoby pro likvidaci tuku, nechte jej vychladnout na 38 °C (100 °F).
INSERT DISPOSAL UNIT (Vložte likvidační jednotku)	6. Vytáhněte ze skříně nádobu filtru a zasuňte na její místo jednotku pro likvidaci tuku. ⚠ NEBEZPEČÍ Při vypouštění oleje nenaplňujte jednotku pro likvidaci tuku nad vyznačenou rysku maximální výšky hladiny.
IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Je likvidační jednotka na svém místě?)	7. Zajistěte, aby byla na své místo zasunuta PMSDU nebo KOVOVÁ nádoba o objemu nejméně PATNÁCT litrů (4 galony). Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). ⚠ NEBEZPEČÍ Pokud vypouštíte olej do vhodné KOVOVÉ nádoby, ujistěte se, že nádoba má objem nejméně PATNÁCT litrů (4 galony). V opačném případě by mohlo dojít k přetečení horké tekutiny a poranění.
DISPOSING (Probíhá likvidace)	8. Během vypouštění oleje z vany není vyžadován žádný zásah.
IS VAT EMPTY? (Je vana prázdná?)	9. Jakmile dojde k vyprázdnění vany, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
CLEAN VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?)	10. Vydrhněte vanu kartáčem a po dokončení práce pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
MANUALLY FILL VAT (Naplňte vanu ručně)	11. Opatrně nalévejte do vany olej, dokud nebude dosahovat ke spodní rysce plnění ve fritéze. Jakmile bude vana plná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	12. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.5 Likvidace oleje pro velkoobjemové systémy

Tato funkce se používá pro likvidaci starého oleje prostřednictvím velkoobjemového systému, jako je např. systém RTI. Velkoobjemové systémy oleje používají čerpadlo pro přečerpání použitého oleje z fritézy do zachytné nádrže. K propojení velkoobjemových systémů oleje s fritézami se používají přídatná potrubí.

⚠ VAROVÁNÍ
Před vypuštěním nebo likvidací oleje se ujistěte, že filtrační vložka je na svém místě. Bez filtrační vložky může dojít k ucpání vedení a/nebo čerpadla.

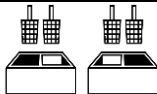
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	4. Zvolte DISPOSE OIL (Zlikvidovat olej).
DISPOSE OIL? (Zlikvidovat olej?)	5. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování.
BULK TANK FULL? (Je velkoobjemová nádrž plná?)	6. Toto hlášení se zobrazí, pouze když je velkoobjemová nádrž plná. Potvrďte hlášení stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) a kontaktujte společnost zajišťující odvoz odpadního oleje. Displej se vrátí do režimu OFF (Vypnuto).
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	7. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
VAT EMPTY? (Je vana prázdná?)	8. Jakmile dojde k vyprázdnění vany, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
CLEAN VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?)	9. Vydrhněte vanu kartáčem a po dokončení práce pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
OPEN DISPOSE VALVE (Otevřete vypouštěcí ventil) 	10. Otevřete levá dvířka skříně a v případě potřeby odemkněte ventil. Vytáhněte vypouštěcí ventil zcela k sobě; bude zahájeno vypouštění.
DISPOSING (Probíhá likvidace)	11. Během čtyř (4) minut, kdy čerpadlo přečerpává odpadní olej z nádoby do velkoobjemových nádrží na odpadní olej, není vyžadován žádný zásah.
REMOVE PAN (Vyměňte nádobu filtru)	12. Opatrně vytáhněte nádobu filtru z fritézy. ⚠ NEBEZPEČÍ Nádobu filtru otevírejte pomalu, abyste předešli vystříknutí horkého oleje; mohlo by dojít k závažným popáleninám, uklouznutí a pádu.
IS PAN EMPTY? (Je nádobka prázdná?)	13. Pokud je nádobka filtru prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pokud nádobka není prázdná, stiskněte tlačítko X a po zasunutí nádoby filtru do skříně se vraťte ke kroku 11.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	14. Zasuňte nádobu filtru do skříně.
CLOSE DISPOSE VALVE (Uzavřete vypouštěcí ventil) 	15. Zatlačením páčky vypouštěcího ventilu do zadní části fritézy ventil zavřete. V případě, že to vyžaduje váš nadřízený, ventil uzamkněte.
FILL VAT FROM BULK? (Naplnit vanu z velkoobjemové nádrže?)	16. Do vany může být znovu napuštěn olej. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) nebo stiskněte tlačítko X pro přechod ke kroku 20.
START FILLING? PRESS AND HOLD (Zahájit plnění?, stiskněte a podržte)	17. Pro naplnění vany stiskněte a podržte tlačítko. Čerpadlo pro doplňování oleje z velkoobjemové nádrže používá mžikový spínač. Čerpadlo běží pouze tehdy, když je tento spínač stisknutý.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Uvolněte tlačítko, až bude vana plná)	18. Až bude vana naplněna ke spodní rysce, uvolněte tlačítko.
CONTINUE FILLING? (Pokračovat v plnění?)	19. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro návrat ke kroku 17 a pokračujte v plnění. Jakmile je vana plná, stiskněte tlačítko X pro vyskočení z nabídky a návrat do režimu OFF (Vypnuto).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	20. Řídicí jednotka se vypne.

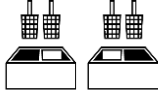
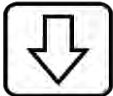
5.3.6 Vypouštění oleje do nádoby

Funkce vypouštění do nádoby vypustí olej z vany do nádoby filtru.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	4. Zvolte DRAIN OIL (Vypouštění oleje).
DRAIN OIL TO PAN? (Vypustit olej do nádoby?)	5. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokud zvolíte tlačítko X, řídicí jednotka se přepne do režimu OFF (Vypnuto). Není-li zjištěna nádoba, řídicí jednotka bude zobrazovat ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (Ujistěte se, že nádoba filtru a kryt nádoby filtru jsou na svých místech) do doby, než bude zjištěna přítomnost nádoby.
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	6. Během vypouštění oleje z vany do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
IS VAT EMPTY? (Je vana prázdná?)	7. Jakmile dojde k vyprázdnění vany, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Naplnit vanu z nádoby na vypuštěný olej?)	8. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí), pokud chcete vanu znovu naplnit, nebo přejděte ke kroku 10.
FILLING (Plnění)	9. Během plnění vany olejem není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	10. Stisknutím tlačítka X spusťte znovu čerpadlo, pokud hladina oleje nedosahuje horní rysky plnění. Jakmile bude vana plná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a přejděte ke kroku 15 pro návrat do režimu OFF (Vypnuto).
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	11. Opatrně vytáhněte nádobu filtru z fritézy. ⚠ NEBEZPEČÍ Nádobu filtru otevírejte pomalu, abyste předešli vystříknutí horkého oleje; mohlo by dojít k závažným popáleninám, uklouznutí a pádu.
IS PAN EMPTY? (Je nádoba prázdná?)	12. POZNÁMKA: Po znovunaplnění může v nádobě zůstat malé množství oleje. Pokud je nádoba filtru prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a přejděte ke kroku 12. Pokud nádoba není prázdná, stiskněte tlačítko X a vraťte se k FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Naplnit vanu z nádoby na vypuštěný olej?) v kroku 7. Pokud nádoba není prázdná a fritéza používá velkoobjemový systém oleje, stiskněte tlačítko X a přejděte ke kroku 13.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	13. Zasuňte nádobu filtru a přejděte ke kroku 14 pro návrat do režimu OFF (Vypnuto).
PAN TO WASTE? (Z nádoby do odpadu?)	14. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro likvidaci oleje do velkoobjemových nádrží na odpadní olej. Přejděte ke kroku 6 v oddílu 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (Z nádoby do odpadu).
	15. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.7 Plnění vany z nádoby na vypuštěný olej

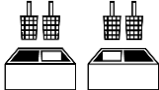
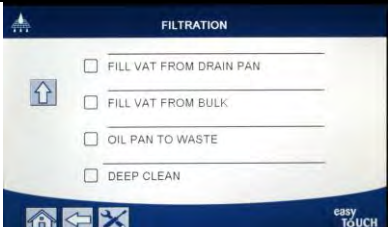
Funkce vypouštění do nádoby vypouští olej z vany do nádoby filtru.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
 	4. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	5. Zvolte FILL VAT FROM DRAIN PAN (Plnění vany z nádoby na vypuštěný olej).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Naplnit vanu z nádoby na vypuštěný olej?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokud zvolíte tlačítko X, řídicí jednotka se přepne do režimu OFF (Vypnuto). Není-li zjištěna nádoba, řídicí jednotka bude zobrazovat INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru) do doby, než bude zjištěna přítomnost nádoby.
FILLING (Plnění)	7. Během plnění vany olejem není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	8. Stisknutím tlačítka X spustíte znovu čerpadlo, pokud hladina oleje nedosahuje horní rysky plnění. Jakmile bude vana plná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro návrat do režimu OFF (Vypnuto).
	9. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.8 Plnění vany z velkoobjemové nádrže

Funkce vypouštění do nádoby vypouští olej z vany do nádoby filtru.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	4. Stiskněte tlačítko šipka dolů.
	5. Zvolte FILL VAT FROM BULK (Plnění vany z velkoobjemové nádrže).
FILL VAT FROM BULK? (Naplnit vanu z velkoobjemové nádrže?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokud zvolíte tlačítko X, řídicí jednotka se přepne do režimu OFF (Vypnuto).
START FILLING? PRESS AND HOLD (Zahájit plnění?, stiskněte a podržte)	7. Pro naplnění vany stiskněte a podržte tlačítko. Čerpadlo pro doplňování oleje z velkoobjemové nádrže používá mžikový spínač. Čerpadlo běží pouze tehdy, když je tento spínač stisknutý.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Uvolněte tlačítko, až bude vana plná)	8. Až bude vana naplněna ke spodní rysce, uvolněte tlačítko.
CONTINUE FILLING? (Pokračovat v plnění?)	9. Stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) pokračujte v plnění. Jakmile je vana plná, stiskněte tlačítko X pro vyskočení z nabídky a návrat do režimu OFF (Vypnuto).
	10. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.9 Z nádoby do odpadu

Funkce umožňuje velkoobjemovému systému odčerpat přebytečný olej z nádoby do velkoobjemových odpadních nádrží, aniž by došlo k vypuštění oleje, který se právě nachází ve vaně fritézy.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	4. Stiskněte tlačítko šipka dolů.

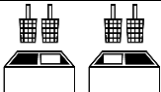
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	5. Zvolte OIL PAN TO WASTE (Z nádoby do odpadu).
OIL PAN TO WASTE? (Z nádoby do odpadu?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování. Není-li zjištěna nádoba, řídicí jednotka bude zobrazovat INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru) do doby, než bude zjištěna přítomnost nádoby.
BULK TANK FULL? (Je velkoobjemová nádrž plná?)	7. Potvrďte hlášení stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) a kontaktujte společnost zajišťující odvoz odpadního oleje. Displej se vrátí do režimu OFF (Vypnuto).
OPEN DISPOSE VALVE (Otevřete vypouštěcí ventil) 	8. Otevřete levá dvířka skříně a v případě potřeby odemkněte ventil. Vytáhněte vypouštěcí ventil zcela k sobě; bude zahájeno vypouštění.
DISPOSING (Probíhá likvidace)	9. Během čtyř (4) minut, kdy čerpadlo přečerpává odpadní olej z nádoby do velkoobjemových nádrží na odpadní olej, není vyžadován žádný zásah.
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	10. Opatrně vytáhněte nádobu filtru z fritézy. ⚠ NEBEZPEČÍ Nádobu filtru otevírejte pomalu, abyste předešli vystříknutí horkého oleje; mohlo by dojít k závažným popáleninám, uklouznutí a pádu.
IS PAN EMPTY? (Je nádoba prázdná?)	11. Pokud je nádoba filtru prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pokud nádoba není prázdná, stiskněte tlačítko X a vraťte se ke kroku 9.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	12. Zasuňte nádobu filtru do skříně.
CLOSE DISPOSE VALVE (Uzavřete vypouštěcí ventil) 	13. Zatlačením páčky vypouštěcího ventilu do zadní části fritézy ventil zavřete. V případě, že to vyžaduje váš nadřízený, ventil uzamkněte.
	14. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.10 Hlubkové čištění (Vyvařování) pro systémy bez velkoobjemové nádrže

Režim hlubkového čištění se používá k odstranění zuhelnatělého oleje z fritovací nádoby.

POZNÁMKA: Popis postupu čištění fritézy LOV™ naleznete v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hlubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
	4. Stiskněte tlačítko Šipka dolů.
	5. Zvolte DEEP CLEAN (Hloubkové čištění).
DEEP CLEAN? (Hloubkového čištění?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování. Není-li zjištěna nádoba, řídicí jednotka bude zobrazovat INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru) do doby, než bude zjištěna přítomnost nádoby.
IS VAT OIL REMOVED? (Je olej odstraněn?)	7. Pokud je ve vaně olej, stiskněte tlačítko X. Pokud je vana prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a přejděte ke kroku 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (Vložte likvidační jednotku)	8. Vytáhněte ze skříně nádobu filtru a zasuňte na její místo jednotku pro likvidaci tuku. ⚠ NEBEZPEČÍ Zajistěte, aby pod výpustí byla PMSDU (Jednotka McDonald's pro likvidaci pokrmových tuků) nebo vhodná kovová nádoba o objemu nejméně PATNÁCT (15) litrů (4 galony).
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Je likvidační jednotka na svém místě?)	9. Zajistěte, aby byla na své místo zasunuta PMSDU nebo KOVOVÁ nádoba o objemu nejméně PATNÁCT litrů (4 galony). Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). ⚠ NEBEZPEČÍ Než olej vypustíte do vhodné KOVOVÉ nádoby pro likvidaci tuku, nechte jej vychladnout na 38 °C (100 °F). ⚠ NEBEZPEČÍ Při vypouštění oleje nenaplňujte jednotku pro likvidaci tuku nad vyznačenou rysku maximální výšky hladiny. ⚠ NEBEZPEČÍ Při vypouštění oleje do odpovídající jednotky PMSDU nebo KOVOVÉ nádoby musí tato nádoba mít objem nejméně PATNÁCT litrů (4 galony). V opačném případě by mohlo dojít k přetečení oleje a poranění.

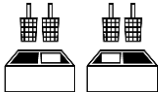
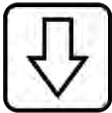
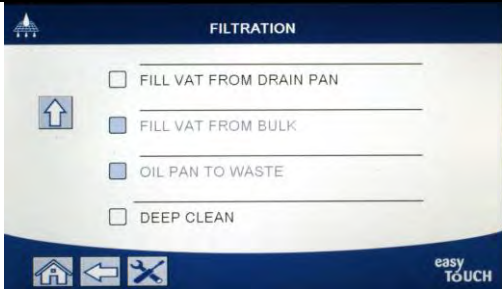
DISPLEJ	OPATŘENÍ
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	10. Během vypouštění oleje z vany do nádoby pro likvidaci tuku není vyžadován žádný zásah.
IS VAT EMPTY? (Je vana prázdná?)	11. Jakmile dojde k vyprázdnění vany, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).
SOLUTION ADDED? (Byl přidán roztok?)	12. Fritovací vanu, kterou chcete vyčistit, naplňte vodou a čisticím roztokem. Čištění zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Popis postupu hloubkového čištění (vyvařování) v provozovnách společnosti McDonald's naleznete na kartě s požadavky na hloubkové čištění a v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical.
DEEP CLEANING (Hloubkové čištění)	13. Vanu vydrhněte a nechte v ní působit roztok po dobu jedné hodiny, během které vana udržuje teplotu 91 °C (195 °F).
CLEAN DONE (Čištění je dokončeno)	14. Po jedné hodině dojde k vypnutí ohřevu. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro vypnutí zvukové výstrahy.
IS SOLUTION REMOVED? (Byl roztok vypuštěn?)	15. Vyjměte nádobu filtru a z nádoby vyjměte koš na drobky, držák filtru, filtrační vložku a síto. Vraťte prázdnou nádobu filtru do fritézy. Popis postupu vypouštění čisticího roztoku naleznete v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical. Po vypouštění čisticího roztoku stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). ⚠ NEBEZPEČÍ Před likvidací nechte roztok pro hloubkové čištění (vyvařování) vychladnout na 38 °C (100 °F), jinak by horká tekutina mohla způsobit poranění osob.
SCRUB VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?)	16. Po vydrhnutí vany stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	17. Během vypouštění malého zbytkového množství roztoku z vany není vyžadován uživatelský zásah.
RINSE COMPLETE? (Oplachování dokončeno?)	18. Vypláchněte přebytečný roztok z vany. Po dokončení vyplachování vany stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	19. Vyjměte nádobu filtru a zlikvidujte její obsah. Vypláchněte z nádoby zbytek roztoku.
VAT AND PAN DRY? (Jsou vana a nádoba suché?)	20. Ujistěte se, že vana i nádoba filtru jsou zcela suché. ⚠ NEBEZPEČÍ Dbejte na to, aby fritovací nádoba a nádoba filtru byly zcela suché předtím, než budou naplněny olejem. V opačném případě dojde k rozstříkávání horké tekutiny po zahřátí oleje na teplotu vaření.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	21. Vraťte do nádoby síto, filtrační vložku, držák filtru a koš na drobky vyjmuté v kroku 15. Zasuňte nádobu filtru do skříně.
MANUALLY FILL VAT (Naplňte vanu ručně)	22. Opatrně nalévejte do vany olej, dokud nebude dosahovat ke spodní rysce plnění ve fritéze. Jakmile bude vana plná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
	23. Řídicí jednotka se vypne.

5.3.11 Hloubkové čištění (Vyvažování) pro velkoobjemové systémy oleje

Režim hloubkového čištění se používá k odstranění zuhelnatělého oleje z fritovací nádoby.

VAROVÁNÍ
Před vypuštěním nebo likvidací oleje se ujistěte, že filtrační vložka je na svém místě. Bez filtrační vložky může dojít k ucpání vedení a/nebo čerpadel.

POZNÁMKA: Popis postupu čištění fritézy LOV™ naleznete v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Fritéza MUSÍ být v režimu OFF (Vypnuto).
	2. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	3. U dělených van zvolte LEFT VAT (Levá vana) nebo RIGHT VAT (Pravá vana).
 	4. Stiskněte tlačítko šipka dolů.
	5. Zvolte DEEP CLEAN (Hloubkové čištění).
DEEP CLEAN? (Hloubkového čištění?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování. Není-li zjištěna nádoba, řídicí jednotka bude zobrazovat INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru) do doby, než bude zjištěna přítomnost nádoby.
BULK TANK FULL? (Je velkoobjemová nádrž plná?)	7. Toto hlášení se zobrazí, pouze když je velkoobjemová nádrž plná. Potvrďte hlášení stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) a kontaktujte společnost zajišťující odvoz odpadního oleje. Displej se vrátí do režimu OFF (Vypnuto).
IS VAT OIL REMOVED? (Je olej odstraněn?)	8. Pokud je ve vaně olej, stiskněte tlačítko X. Pokud je vana prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a přejděte ke kroku 17.
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	9. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
VAT EMPTY? (Je vana prázdná?)	10. Jakmile dojde k vyprázdnění vany, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí).

DISPLEJ	OPATŘENÍ
OPEN DISPOSE VALVE (Otevřete vypouštěcí ventil) 	11. Otevřete levá dvířka skříně a v případě potřeby odemkněte ventil. Vytáhněte vypouštěcí ventil zcela k sobě; bude zahájeno vypouštění.
DISPOSING (Probíhá likvidace)	12. Během čtyř (4) minut, kdy čerpadlo přečerpává odpadní olej z nádoby do velkoobjemových nádrží na odpadní olej, není vyžadován žádný zásah.
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	13. Opatrně vytáhněte nádobu filtru z fritézy. ⚠ NEBEZPEČÍ Nádobu filtru otevíráte pomalu, abyste předešli vystříknutí horkého oleje; mohlo by dojít k závažným popáleninám, uklouznutí a pádu.
IS PAN EMPTY? (Je nádoba prázdná?)	14. Pokud je nádoba filtru prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pokud nádoba není prázdná, stiskněte tlačítko X a vraťte se ke kroku 9.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	15. Zasuňte nádobu filtru do skříně.
CLOSE DISPOSE VALVE (Uzavřete vypouštěcí ventil) 	16. Zatlačením páčky vypouštěcího ventilu do zadní části fritézy ventil zavřete. V případě, že to vyžaduje váš nadřazený, ventil uzamkněte.
SOLUTION ADDED? (Byl přidán roztok?)	17. Fritovací vanu, kterou chcete vyčistit, naplňte vodou a čisticím roztokem. Čištění zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Popis postupu hloubkového čištění (vyvařování) v provozovnách společnosti McDonald's naleznete na kartě s požadavky na hloubkové čištění a v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical.
DEEP CLEANING (Hloubkové čištění)	18. Vanu vydrhněte a nechte v ní působit roztok po dobu jedné hodiny, během které vana udržuje teplotu 91 °C (195 °F).
CLEAN DONE (Čištění je dokončeno)	19. Po jedné hodině dojde k vypnutí ohřevu. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) pro vypnutí zvukové výstrahy.
IS SOLUTION REMOVED? (Byl roztok vypuštěn?)	20. Vyjměte nádobu filtru a z nádoby vyjměte koš na drobky, držák filtru, filtrační vložku a síto. Vraťte prázdnou nádobu filtru do fritézy. Popis postupu vypuštění čisticího roztoku naleznete v pokynech „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical. Po vypuštění čisticího roztoku stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). ⚠ NEBEZPEČÍ Před likvidací nechte roztok pro hloubkové čištění (vyvařování) vychladnout na 38 °C (100 °F), jinak by horká tekutina mohla způsobit poranění osob.
SCRUB VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?)	21. Po vydrhnutí vany stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	22. Během vypouštění malého zbytkového množství roztoku z vany není vyžadován uživatelský zásah.
RINSE COMPLETE? (Oplachování dokončeno?)	23. Vypláchněte přebytečný roztok z vany. Po dokončení vyplachování vany stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	24. Vyjměte nádobu filtru a zlikvidujte její obsah. Vypláchněte z nádoby zbytek roztoku.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
VAT AND PAN DRY? (Jsou vana a nádoba suché?)	25. Ujistěte se, že vana i nádoba filtru jsou zcela suché. ⚠ NEBEZPEČÍ Dbejte na to, aby fritovací nádoba a nádoba filtru byly zcela suché předtím, než budou naplněny olejem. V opačném případě dojde k rozstříkávání horké tekutiny po zahřátí oleje na teplotu vaření.
INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru)	26. Vraťte do nádoby síto, filtrační vložku, držák filtru a koš na drobky vyjmuté v kroku 15. Zasuňte nádobu filtru do skříně.
FILL VAT FROM BULK? (Naplnit vanu z velkoobjemové nádrže?)	27. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Výběrem tlačítka X se vrátíte do nabídky Filtrování.
START FILLING? PRESS AND HOLD (Zahájit plnění?, stiskněte a podržte)	28. Pro naplnění vany stiskněte a podržte tlačítko. Čerpadlo pro doplňování oleje z velkoobjemové nádrže používá mžikový spínač. Čerpadlo běží pouze tehdy, když je tento spínač stisknutý.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Uvolněte tlačítko, až bude vana plná)	29. Až bude vana naplněna ke spodní rysce, uvolněte tlačítko.
CONTINUE FILLING? (Pokračovat v plnění?)	30. Stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) pokračujte v plnění. Jakmile je vana plná, stiskněte tlačítko X pro vyskočení z nabídky a návrat do režimu OFF (Vypnuto).
	31. Řídicí jednotka se vypne.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 6: PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

6.1 Preventivní údržbová kontrola a servis fritézy

NEBEZPEČÍ

U fritéz vybavených filtračním systémem je třeba každý den po skončení fritování vyprázdnit táč na zbytky do ohnivzdorné nádoby. Zbytky některých potravin se mohou samovolně vznítit, pokud je ponecháte namočené v určitých pokrmových tucích.

NEBEZPEČÍ

Nikdy se nepokoušejte fritézu čistit, když probíhá fritování nebo když je fritovací nádoba naplněna horkým olejem. Pokud se voda dostane do kontaktu s olejem zahřátým na teplotu pro fritování, dojde k rozstříkávání oleje, které může způsobit závažné popáleniny okolostojícího personálu.

VAROVÁNÍ

Používejte víceúčelový koncentrát McDonald's. Před použitím si přečtěte pokyny k použití a bezpečnostní opatření. Zvláštní pozornost je třeba věnovat koncentraci čisticí látky a délce doby, po kterou čisticí látka zůstane na površích, které přijdou do styku s potravinami.

6.2 KAŽDODENNÍ KONTROLA A SERVIS

6.2.1 Zkontrolujte fritézu a příslušenství, zda nejsou poškozené

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

6.2.2 Vnitřek i vnějšek skříně fritézy čistěte každý den

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

Vyčistěte exteriér skříně fritézy čistou, vlhkou utěrkou namočenou do víceúčelového koncentráту McDonald's. Otřete jej čistou, vlhkou utěrkou.

6.2.3 Každodenní čištění zabudovaného filtračního systému

VAROVÁNÍ

Filtrační systém nikdy neprovozujte bez přítomnosti oleje v systému.

VAROVÁNÍ

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

VAROVÁNÍ

Do nádoby filtru nikdy nevypouštějte vodu. Voda by mohla poškodit čerpadlo filtrace.

Kromě každodenního čištění nádoby filtru roztokem horké vody a víceúčelovým koncentrátem McDonald's není pro filtrační systém FootPrint Pro vyžadována žádná pravidelná údržbová kontrola či servis.

Pokud zaznamenáte, že systém čerpá pomalu nebo vůbec, přesvědčte se, že je na dně nádoby filtru umístěno síto nádoby filtru překryté filtrační vložkou. Ověřte přítomnost a dobrý stav dvou o-kroužků armatury vpravo na přední straně nádoby filtru.

6.2.4 Vyčistěte okolí snímačů AIF a ATO

1. Vyčistěte usazeniny v okolí snímačů AIF a ATO během servisního filtrování, když je olej vypuštěn z fritovací nádoby.
2. Použijte šroubovák nebo podobný nástroj, kterým se dostanete k čidlu (viz obrázek vpravo). Postupujte opatrně, abyste čidlo nepoškodili.
3. Po dokončení servisního filtrování přečerpajte zpátky olej.



6.3 KAŽDOTÝDENNÍ KONTROLA A SERVIS

6.3.1 Čištění za fritézami

Čištění za fritézami provádějte v souladu s postupy podrobně uvedenými na kartě s požadavky na údržbu.



VAROVÁNÍ

K zajištění bezpečného a účinného provozu fritézy a digestoře musí být elektrická zástrčka pro 120V vedení, které se používá k napájení digestoře, plně zapojena a zajištěna v uzemněné zásuvce.

6.3.2 Vyčistěte nádobu filtru, odnímatelné součásti a příslušenství

Všechny odnímatelné součásti a příslušenství otřete čistou, suchou utěrkou. K odstranění zuhelnatělého oleje z odnímatelných součástí a příslušenství používejte čistou utěrku napuštěnou roztokem víceúčelového koncentráту McDonald's. Před opětovným nainstalováním součástí a příslušenství opláchněte čistou vodou a otřete. K čištění těchto součástí NEPOUŽÍVEJTE drátěnku ani abrazivní houbičky. Drhnutím byste mohli tyto části poškrábat a ztížit tak další čištění.

6.4 KONTROLA A SERVIS KAŽDÉ DVA TÝDNY

6.4.1 Kontrola přesnosti nastavení řídicí jednotky M4000

1. Do oleje vložte sondu termometru nebo pyrometru tak, aby se konec sondy dotýkal teplotního čidla fritézy.
2. Když řídicí jednotka zobrazí „START“ (čímž signalizuje, že obsah fritovací nádoby je v rozsahu pro vaření), jedním

stisknutím tlačítka



zobrazíte teplotu a nastavenou hodnotu teploty oleje na základě měření tepelného čidla.

3. Poznamenejte si teplotu naměřenou termometrem nebo pyrometrem. Aktuální teplota a hodnoty naměřené pyrometrem by se od sebe neměly lišit o více než 3 °C (5 °F) potom, co třikrát (3) proběhl cyklus zapnutí a vypnutí ohřevu. Pokud se teplota stále pohybuje mimo rozmezí přípustné odchylky, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.

6.5 ČTVRTLETNÍ KONTROLA A SERVIS

6.5.1 Čištění fritovací nádoby a topných článků



NEBEZPEČÍ

Spotřebič nikdy neprovozujte s prázdnou fritovací nádobou. Fritovací nádoba musí být naplněna vodou nebo olejem po rysku předtím, než spustíte články. V opačném případě dojde k nenapravitelnému poškození článků a může dojít k požáru.

6.5.2 Výměna o-kroužků

Konkrétní podrobné pokyny pro výměnu o-kroužků přípojky filtru naleznete na kartách MRC společnosti McDonald's.

6.5.3 Hloubkové čištění (Vyvařování) fritézy

Po určité době se uvnitř fritovací nádoby používané fritézy vytvoří tvrdý povlak zkaramelizovaného oleje na vaření. Tento povlak je nutné pravidelně odstraňovat podle postupu pro hloubkové čištění (vyvařování), který je součástí pokynů „Fryer Deep Clean Procedure“ („Postup pro hloubkové čištění fritézy“) vyvinutých společností Kay Chemical. *Konkrétní podrobné pokyny pro nastavení řídicí jednotky pro hloubkové čištění (vyvařování) naleznete na stránkách 5-15 až 5-20.*



NEBEZPEČÍ

Než olej vypustíte do vhodné nádoby pro likvidaci tuku, nechte jej vychladnout nejméně na 38 °C (100 °F).



VAROVÁNÍ

V průběhu tohoto procesu nenechávejte fritézu bez dozoru. Pokud se stane, že roztok přeteče, okamžitě fritézu vypněte stisknutím tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout).



NEBEZPEČÍ

Dbejte na to, aby fritovací nádoba byla zcela suchá předtím, než bude naplněna olejem. Když se olej zahřeje na teplotu vaření, voda ve fritovací nádobě způsobí rozstříkávání oleje.

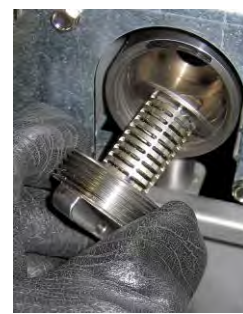
6.5.4 Údržba předfiltru

Předfiltr vyžaduje pravidelnou údržbu. Každých 90 dní, nebo častěji, pokud zpomalí průtok oleje, vyšroubujte uzávěr a vyčistěte připojené sítko.

1. Pomocí poskytnutého klíče odstraňte uzávěr z předfiltru (**obrázek 1**), používejte při tom ochranné rukavice.
2. Pro vyčištění sítka uzávěru od nečistot použijte kartáček (**obrázek 2**).
3. Omyjte sítko pod tekoucí vodou a důkladně ho osušte.
4. Našroubujte uzávěr zpátky do tělesa předfiltru a uzávěr utáhněte.



Obrázek 1



Obrázek 2



VAROVÁNÍ

Neodstraňujte uzávěr předfiltru, když probíhá cyklus filtrování.
Neprovozujte filtrační systém bez uzávěru. Při manipulaci s uzávěrem používejte ochranné rukavice. Kovové povrchy a vypouštěný olej jsou horké.

6.6 Jednoroční/pravidelná inspekce systému

V rámci programu pravidelné údržby kuchyně by tento spotřebič měl být pravidelně kontrolován a správně nastavován kvalifikovanými pracovníky pro servis.

Společnost Frymaster doporučuje, aby technik autorizovaného servisního střediska provedl alespoň jednou ročně následující kontroly tohoto spotřebiče:

6.6.1 Fritéza

- Zkontrolujte, že se uvnitř ani v okolí skříně, jak před, tak i za skříní, nenachází přebytečný olej.
- Zkontrolujte, zda je vedení topných článků v dobrém stavu a zda přírodní kabely nejsou viditelně roztřepené nebo zda nemají poškozenou izolaci a zda na nich není olej.
- Zkontrolujte, zda jsou topné články v dobrém stavu a zda se na nich nevytvořil nános uhlíku/zkaramelizovaného oleje. Zkontrolujte, zda na článcích nejsou stopy nadměrného spouštění „na sucho“ (bez oleje nebo vody).
- Zkontrolujte, zda naklápěcí mechanismus řádně funguje při zdvihání a spouštění článků a zda kabely článků nejsou spletené a/nebo odřené.

- Zkontrolujte, zda je odvod proudu topného článku v rámci povoleného rozsahu, tak jak je uveden na destičce parametrů spotřebiče.
- Ověřte správné zapojení, utažení a funkci snímačů teploty a horního limitu a dále také přítomnost a správnou instalaci montážních a ochranných prostředků snímačů.
- Zkontrolujte, zda součástky ve skříni s elektrickými součástkami komponenty a součástky stykačové skříně (tj. počítač/kontrolní zařízení, relé, panely rozhraní, transformátory, stykače atd.) jsou v dobrém stavu a zda na nich není olej ani jiné materiály.
- Zkontrolujte, zda jsou spojení vedení do/ze skříně s elektrickými součástkami a stykačové skříně utažené a zda jsou tyto kabely v dobrém stavu.
- Ověření, zda jsou všechny bezpečnostní funkce (tj. stykačové štíty, spínače pro znovunastavení atd.) na místě a zda řádně fungují.
- Zkontrolujte fritovací nádobu, zda je v dobrém stavu a neprosakuje a zda těsnění fritovací nádoby je v provozuschopném stavu.
- Ověřte, zda jsou všechny úchyty a připojení kabelů dotažené a v dobrém stavu.

6.6.2 Zabudovaný filtrační systém

- Zkontrolujte všechny výtokové a vratné trubky oleje, zda neprosakují, a přesvědčte se, že všechny spoje jsou utažené.
- Zkontrolujte nádobu filtru, zda neprosakuje a zda je čistá. Pokud se v koši na drobků nashromáždilo velké množství drobků, informujte majitele/provozovatele, že koš na drobků by se měl každý den vyprazdňovat do nehořlavé nádoby a čistit.
- Ověřte přítomnost a dobrý stav všech o-kroužků a těsnění. V případě jejich opotřebení nebo poškození o-kroužky a těsnění vyměňte.
- Integritu filtračního systému zkontrolujte následujícím způsobem:
 - Zkontrolujte víko nádoby filtru, zda je přítomno a správně nainstalováno.
 - Teď, když je nádoba filtru prázdná, postupně přepněte každou vanu do režimu plnění z nádoby na vypuštěný olej (viz oddíl 5.3.8 na straně 5-12). Ověřte řádnou funkci každého vratného ventilu oleje zapnutím čerpadla filtru pomocí režimu plnění vany z nádoby na vypuštěný olej. Ověřte, že čerpadlo funguje a že se v oleji na vaření příslušné fritovací nádoby objevují bublinky.
 - Ověřte, že nádoba filtru je řádně připravena k filtrování, pak z fritovací nádoby vypustte olej zahřátý na 177 °C (350 °F) do nádoby filtru pomocí volby vypouštění do nádoby filtru (viz oddíl 5.3.7 na straně 5-11). Nyní pomocí volby plnění vany z nádoby na vypuštěný olej (viz oddíl 5.3.8 na straně 5-12) přečerpajte veškerý olej zpět do fritovací nádoby (v oleji na vaření se objeví bublinky). Po přečerpání veškerého oleje stiskněte tlačítko zaškrtnutí. Fritovací nádoba by se měla naplnit přibližně za 2 minuty a 30 sekund.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

KAPITOLA 7: ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ SPOJENÝCH S PROVOZEM

7.1 Úvod

V tomto oddílu uvádíme snadné referenční pokyny k některým běžným problémům, které mohou nastat během provozování tohoto zařízení. Následující pokyny k odstraňování problémů mají pomoci opravit nebo alespoň provést přesnou diagnózu problémů s tímto zařízením. Přestože je v této kapitole uvedena většina běžných zaznamenaných problémů, může se stát, že narazíte na problém, který zde popsán není. V takových případech se pracovníci technického servisu Frymaster maximálně vynasnaží, aby vám pomohli problém identifikovat a vyřešit.

K odstraňování problémů přistupujte na základě procesu eliminace tak, že začnete od nejjednoduššího řešení a postupně budete přecházet ke komplexnějšímu řešení. Nesmíte přehlédnout zdánlivě samozřejmé věci – komukoli se může stát, že zapomene zapnout kabel nebo plně zavřít ventil. Velmi důležité je, abyste se vždy pokusili přesně definovat důvod, proč se problém vyskytl. Součástí jakéhokoli nápravného opatření jsou kroky, které zajistí, aby se to opět neopakovalo. Pokud selže řídicí jednotka kvůli špatnému spojení, zkontrolujte také všechna ostatní spojení. Pokud se bude opakovaně vypínat pojistka, zjistěte příčinu. Mějte vždy na paměti, že porucha malé součásti může být často signálem potenciální poruchy nebo nesprávného fungování mnohem důležitější součásti nebo celého systému.

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

- **Ověřte, zda jsou elektrické kabely zapojené a jističe zapnuté.**
- **Mějte po ruce model a sériové číslo fritézy, abyste je mohli sdělit technikovi, který vám bude pomáhat.**



NEBEZPEČÍ

Horký olej může způsobit závažné popáleniny. Nikdy se nepokoušejte přesunovat toto zařízení, když je naplněné horkým olejem nebo přendávat horký olej z jedné nádoby do druhé.



NEBEZPEČÍ

Při provádění údržby musí být toto zařízení vypojené ze zásuvky s výjimkou servisu, při kterém je zapotřebí provést testy elektrických obvodů. Tyto testy provádějte s nejvyšší opatrností.

Toto zařízení může být vybaveno více místy pro připojení k elektrickému napájení. Před prováděním servisu odpojte všechny napájecí kabely.

Inspekce, testování a opravy elektrických součástí by měl provádět pouze pracovník autorizovaného servisního střediska.

7.2 Odstraňování problémů

7.2.1 Problémy s řídicí jednotkou a topením

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Na řídicí jednotce se nic nezobrazuje.	A. Do fritézy nejde proud. B. Vadná řídicí jednotka nebo jiná součást	A. Ověřte, že zástrčka napájecího kabelu fritézy je zapojena do zásuvky a že není vypnutý jistič. B. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje IS VAT FULL? YES NO (Je vana plná? Ano Ne) po filtrování.	Došlo k chybě filtrování v důsledku špinavé nebo ucpané filtrační vložky nebo papíru, ucpaného předfiltru, nesprávně vložených součástí nádoby filtru, opotřebovaných nebo chybějících okroužků, studeného oleje nebo aktivace ochrany proti teplotnímu přetížení motoru filtrace, závady vratného ventilu nebo akčního členu, závady vypouštěcího ventilu nebo akčního členu nebo ucpaného čerpadla filtrace.	Pro vynulování chyby postupujte podle pokynů na obrazovce. Pro pokyny k výměně filtru: viz oddíl 5.2; čištění předfiltru: oddíl 6.5.4; zjištění příčiny přetížení motoru filtrace: oddíl 5.3.2. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje CHANGE FILTER PAD? (Vyměnit filtrační vložku?)	Došlo k chybě filtrování, zanesení filtrační vložky/papíru, zobrazení výzvy k výměně filtrační vložky/papíru po 25 hodinách nebo odložení výměny filtrační vložky/papíru po předchozí výzvě.	Vyměňte filtrační vložku/papír a ujistěte se, že nádoba filtru byla vytažena z fritézy alespoň na 30 sekund. NEIGNORUJTE výzvy CHANGE FILTER PAD/PAPER (Vyměňte filtrační vložku/papír).
Fritéza se nezahřívá.	A. Hlavní napájecí kabel není zapojen do zásuvky.	A. Ověřte, že jak hlavní napájecí kabel, tak kabel na 120 V jsou nadoraz zastrčeny do odpovídajících zásuvek a že v nich pevně drží. Ujistěte se také, že není vypnutý jistič.
	B. Závada řídicí jednotky nebo jiných součástí.	B. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Fritéza se zahřívá, dokud vysoký limit neprovede vypnutí s indikátorem zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Závada teplotního čidla nebo řídicí jednotky.	Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Fritéza se zahřívá, dokud vysoký limit neprovede vypnutí bez indikátoru zahřívání v zapnuté poloze (ON).	Závada stykače nebo řídicí jednotky.	Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Nesprávně nakonfigurovaný typ energie)	Typ energie zvolený v nastavení fritézy je nesprávný.	Provedte konfiguraci fritézy pro správný typ energie.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (ID konektor vany nepřipojen)	Lokátor řídicí jednotky chybí nebo není připojen.	Ujistěte se, že je k zadní straně řídicí jednotky připojen 6pólový lokátor a že je tento řádně ukotřen v ovládací skříni.
Řídicí jednotka se zablokuje.	Chyba řídicí jednotky.	Odpojte a následně připojte napájení řídicí jednotky. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.

7.2.2 Chybové zprávy a problémy displeje

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje E19 HEATING FAILURE (Porucha topení E19).	Závada řídicí jednotky, závada transformátoru, závada desky SIB, otevřený termostat pro horní limit.	Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje teplotu v nesprávných jednotkách (ve stupních Fahrenheita nebo Celsia).	Je naprogramována nesprávná volba displeje.	Pro přepnutí mezi °F a °C přejděte do manažerského nastavení a v nastavení teploty přepněte teplotní stupnici. Zapněte řídicí jednotku a zkontrolujte teplotu. Pokud není zobrazena požadovaná stupnice, postup zopakujte.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje HOT-HI-1 (Horký-HI-1).	Teplota fritovací nádoby je vyšší než 210 °C (410 °F), nebo 202 °C (395 °F) v zemích ES.	Okamžitě fritézu vypněte, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje HELP HI-2 nebo HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Porucha Pomoc HI-2 nebo horního limitu, odpojte napájení).	Nepracuje omezení horního limitu	Okamžitě fritézu vypněte, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje TEMPERATURE PROBE FAILURE (Porucha teplotního čidla).	Problém s obvodem měření teploty včetně snímače nebo poškození kabeláže či konektoru řídicí jednotky.	Fritézu vypněte, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Indikátor zahřívání je zapnutý, ale fritéza se nezahřívá.	Je odpojen třífázový napájecí kabel nebo je vypnutý jistič.	Ověřte, že jak hlavní napájecí kabel, tak kabel na 120 V jsou nadoraz zastrčeny do odpovídajících zásuvek a že v nich pevně drží. Ujistěte se také, že není vypnutý jistič. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje RECOVERY FAULT (Porucha zotavení) a ozývá se zvuková výstraha.	Čas zotavení převyšuje maximální časový limit.	Stisknutím tlačítka v vynulujete chybu a vypnete zvukovou výstrahu. Maximální čas zotavení elektrického modelu je 1:40. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Neexistuje žádná skupina menu k výběru)	Všechny skupiny menu byly smazány.	Vytvořte novou skupinu MENU. Po vytvoření nového menu do něj přidejte recepty (viz oddíl 4.10).
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje SERVICE REQUIRED (Je zapotřebí servis) a chybové hlášení.	Vyskytla se chyba vyžadující servisního technika.	Stisknutím tlačítka * (2 NO) (2 Ne) pokračujte ve vaření. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc. V některých případech nemusí být režim vaření dostupný.

7.3 Odstraňování problémů s automatickým filtrováním

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Fritéza filtruje po každém cyklu vaření.	Nesprávné nastavení „Filtrování po“.	Změňte nebo přepište nastavení „Filtrování po“ tak, že znovu zadáte hodnotu „Filtrování po“ ve Filter Attributes (Atributy filtrování) v Manager Settings (Manažerské nastavení) (viz oddíl 4.8).
Nespouští se MAINTENANCE FILTER (Servisní filtrování).	Teplota je příliš nízká.	Před spuštěním MAINTENANCE FILTER se ujistěte, že teplota fritézy dosahuje nastavené hodnoty.
Displej řídicí jednotky M4000 zobrazuje FILTER BUSY (Filter je používán).	A. Stále probíhá jiný cyklus filtrování nebo výměna filtrační vložky. B. Deska rozhraní filtrování nevynulovala kontrolní systém.	A. Počkejte se zahájením dalšího cyklu filtrování, dokud neskončí cyklus předcházejícího filtrování. Budete-li k tomu vyzváni, vyměňte filtrační vložku. B. Počkejte 15 minut a zkuste to znovu.
Čerpadlo filtrace se nespouští nebo se zastavuje během filtrování.	A. Napájecí kabel není zapojen nebo je vypnutý jistič. B. Motor čerpadla se přehřál a způsobil vypnutí spínače tepelného přetížení. C. Ucpané čerpadlo filtrace.	A. Ověřte, že zástrčka napájecího kabelu je pevně zapojena do zásuvky a že není vypnutý jistič. B. Pokud je motor tak horký, že se není možno jej dotknout na dobu delší než několik sekund, pravděpodobně se vypnul spínač tepelného přetížení. Nechte motor vychladnout alespoň 45 minut a pak stiskněte resetovací tlačítko čerpadla (viz strana 5-5). C. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.

Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Vypouštěcí nebo zpětný ventil zůstává otevřený.	A. Závada desky VIB. B. Závada akčního členu.	Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Řídicí jednotka M4000 zobrazuje INSERT pan (Zasuňte nádobu filtru).	A. Nádoba filtru není úplně zasunuta do fritézy. B. Chybí magnet nádoby filtru. C. Závada spínače nádoby filtru.	A. Vytáhněte nádobu filtru a zasuňte ji až na doraz zpět do fritézy. Ujistěte se, že řídicí jednotka nezobrazuje P. B. Zajistěte, aby byl na svém místě magnet nádoby filtru, nebo ho nahradte, pokud chybí. C. Pokud se magnet nádoby filtru dotýká spínače a řídicí jednotka nadále zobrazuje INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru), je na vině pravděpodobně vadný spínač.
Nespouští se automatické filtrování.	A. Příliš nízká hladina oleje. B. Příliš nízká teplota oleje. C. Nádoba filtru není na svém místě. D. Filtrování v nastavení receptů je nastaveno na OFF (Vypnuto). E. Závada relé filtrace.	A. Ujistěte se, že hladina oleje dosahuje horní rysky plnění (u horního snímače hladiny oleje). B. Přesvědčte se, že teplota oleje dosahuje nastavené hodnoty. C. Ujistěte se, že řídicí jednotka nezobrazuje P. Ujistěte se, že nádoba filtru je zasunuta do fritézy až na doraz. Vypněte a zapněte fritézu. D. Nastavte filtrování v receptech na ON (Zapnuto). E. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Čerpadlo filtrace pracuje, ale průtok vratného oleje je příliš pomalý.	A. Součásti nádoby filtru nejsou správně nainstalovány nebo připraveny. B. Síto předfiltru může být ucpané.	A. Vyprázdněte nádobu filtru a vyměňte filtrační vložku/papír. Dbejte přitom na to, aby pod vložkou/papírem bylo na svém místě síto filtru. Pokud používáte vložku, ujistěte se, že její hrubá strana směřuje nahoru. Ověřte přítomnost a dobrý stav o-kroužků připojovací armatury nádoby filtru. B. Vyčistěte předfiltr (viz oddíl 6.5.4).

7.3.1 Neúplné filtrování

Selže-li proces automatického filtrování, zobrazí se chybové hlášení. Pro vrácení oleje a vynulování chyby postupujte podle pokynů na obrazovce.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	1. Pokud je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Řídící jednotka se vrátí do klidového režimu nebo  . Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte tlačítko X.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	2. Během chodu čerpadla není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	3. Pokud je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Řídící jednotka se vrátí do klidového režimu nebo  . Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte tlačítko X.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	4. Během chodu čerpadla není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	5. Pokud je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Řídící jednotka se vrátí do klidového režimu nebo  . Pokud vana není zcela naplněná, stiskněte tlačítko X. Pokud šestkrát za sebou neproběhlo úplné filtrování, přejděte ke kroku 10.
CHANGE FILTER PAD? (Vyměnit filtrační vložku?)	6. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X přejdete do  .
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	7. Vyjměte nádobu filtru.
CHANGE FILTER PAD (Vyměňte filtrační vložku)	8. Vyměňte filtrační vložku a ujistěte se, že nádoba filtru byla vytažena ze skříňe alespoň na 30 sekund. Po uplynutí 30 sekund, během kterých je nádoba mimo skříň, se řídící jednotka vrátí do klidového režimu. Zkontrolujte, zda je vana suchá a správně sestavená. Zasuňte nádobu filtru zpět do fritézy. Ujistěte se, že řídící jednotka nezobrazuje „P“.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	9. Pokud je vana plná, pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Řídící jednotka se vrátí do klidového režimu. Pokud vana není plná, stiskněte tlačítko X a řídící jednotka přejde do  .
SERVICE REQUIRED (Je zapotřebí servis)	10. Pokud se šestkrát za sebou vyskytne chyba filtrování, dojde k uzavření zpětného ventilu. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí), které vypne zvukovou výstrahu.
ERROR PUMP NOT FILLING (Chyba, čerpadlo neplní)	11. Systém zjistil, že se olej nevrací do vany. Je zapotřebí servisní zásah. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
SYSTEM ERROR FIXED? (Chyba systému opravena?)	12. Stisknutím tlačítka X pokračujte ve vaření, umožňuje-li to situace. Kontaktujte autorizované servisní středisko s žádostí o opravu a resetování fritézy. Chyba se bude zobrazovat každých 15 minut, dokud problém není odstraněn. Automatické filtrování a automatické doplňování oleje budou vypnuty, dokud nedojde k resetování fritézy.
ENTER CODE (Zadejte kód)	13. Technik autorizovaného servisního střediska zadá kód k resetování fritézy.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Naplnit vanu z nádoby na vypuštěný olej?)	14. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí), čímž naplníte vanu z nádoby filtru. Po naplnění vany se řiďte pokyny na displeji. Stisknutím tlačítka X přeskočíte plnění z nádoby na vypuštěný olej.
REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru)	15. Vyjměte nádobu filtru.
IS PAN EMPTY? (Je nádoba prázdná?)	16. Pokud je nádoba filtru prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí) a přejděte k dalšímu kroku. Stisknutím tlačítka X budete pokračovat v plnění vany. Po naplnění vany se řiďte pokyny na displeji.
	17. Řídící jednotka se vypne.

7.3.2 Filtr je používán

Když se zobrazí **FILTER BUSY** (Filtr je používán), deska rozhraní filtrování čeká na ukončení filtrování jiné vany nebo na ukončení jiné funkce. Po 15 minutách se přesvědčte, zda došlo k nápravě problému. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.

7.4 Odstraňování problémů s automatickým doplňováním oleje

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Fritovací nádoby se doplňují za studena.	Nesprávně nastavená hodnota teploty.	Zajistěte správné nastavení.
Do jedné vany se nedoplňuje olej.	A. Chyba filtrování. B. Je zapotřebí servisní zásah, vyskytla se chyba. C. Solenoid, čerpadlo, problém s kolíkem, problémy s RTD a ATO.	A. Řádně vynulujte chybu filtrování. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc. B. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc. C. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Do fritovacích nádob se nedoplňuje olej.	A. Teplota fritézy je příliš nízká. B. Olej je příliš studený. C. Svítí žlutá kontrolka doplňování oleje D. Je zapotřebí servisní zásah, vyskytla se chyba. E. Vypnutý spínač rozpouštěče (pouze u rozpouštěčů ztuženého pokrmového tuku) F. Vypálená pojistka.	A. Teplota fritézy musí dosahovat nastavené hodnoty. B. Zajistěte, aby teplota oleje v zásobníku systému doplňování oleje byla vyšší než 21 °C (70 °F). C. Zajistěte, aby zásobník systému doplňování oleje nebyl prázdný. Vyměňte zásobník systému doplňování oleje nebo proveďte plnění z velkoobjemové nádrže a resetujte systém doplňování oleje. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc. D. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc. E. Zajistěte, aby byl spínač rozpouštěče v poloze ON (Zapnuto). F. Zkontrolujte pojistku vlevo od skříně ATO. Používáte-li rozpouštěč ztuženého pokrmového tuku, zkontrolujte pojistku pod spínačem rozpouštěče.

7.5 Odstraňování problémů s velkoobjemovým systémem oleje

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Neplní se zásobník systému doplňování oleje.	A. Nesprávný postup nastavení. B. Probíhá jiná funkce. C. Vypouštěcí ventil není doven. D. Velkoobjemová nádrž na olej je prázdná. E. Problém se solenoidem, čerpadlem nebo spínačem.	A. Vypněte a zapněte fritézu odpojením a znovupřipojením 5pólového kabelu řídicího napětí velkoobjemového systému oleje na zadní straně fritézy. B. Pokud probíhá filtrování nebo jiná funkce nabídky Filtrování nebo pokud se zobrazuje FILTER NOW? (Filtrovat nyní?) YES/NO (Filtrovat nyní? Ano/ne), CONFIRM YES/NO (Potvrďte Ano/Ne) nebo SKIM VAT (Vyberte nečistoty), vyčkejte ukončení procesu a zkuste to znovu. C. Ujistěte se, že páčka uzavírání vypouštěcího ventilu je zatlačena úplně dozadu. D. Kontaktujte dodavatele oleje do velkoobjemové nádrže. E. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.
Plnění zásobníku systému doplňování oleje nebo vany probíhá pomalu.	A. Problémy s čerpadlem nebo vedením, které nemůže řešit obsluha.	A. Kontaktujte dodavatele oleje do velkoobjemové nádrže.

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Neplní se fritovací nádoba.	A. Nesprávný postup nastavení. B. Vypouštěcí ventil není dovržen. C. Velkoobjemová nádrž na olej je prázdná. D. Problém s čerpadlem systému RTI.	A. Vypněte a zapněte fritézu odpojením a znovupřipojením Spólového kabelu řídicího napětí velkoobjemového systému oleje na zadní straně fritézy. B. Ujistěte se, že páčka uzavírání vypouštěcího ventilu je zatlačena úplně dozadu. C. Kontaktujte dodavatele oleje do velkoobjemové nádrže. D. Kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o pomoc.

7.6 Kódy chybového protokolu

Pokyny pro přístup do chybového protokolu viz oddíl 4.13.2.1.

Kód	CHYBOVÉ HLÁŠENÍ	VYSVĚTLENÍ
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Porucha teplotního čidla)	Hodnota teplotního čidla mimo rozsah
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Překročení horního limitu 1)	Teplota horního limitu je vyšší než 210 °C (410 °F), nebo 202 ° (395 °F) v zemích ES
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Překročení horního limitu 2)	Došlo k otevření spínače horního limitu.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Porucha horního limitu) DISCONNECT POWER (Odpojte napájení)	Teplota vany překročila 238 °C (460 °F) a nedošlo k otevření spínače horního limitu. Okamžitě odpojte fritézu od napájení a kontaktujte servis.
E19	HEATING FAILURE – XXX F nebo XXX C (Porucha ohřevu)	Porucha řídicího obvodu spínače ohřevu. Porucha spínání stykače ohřevu.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Porucha ohřevu - ventilátor)	Nedošlo k uzavření spínačů tlaku vzduchu.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Porucha ohřevu - tlakový spínač - kontaktujte servis)	Nedošlo k uzavření spínače tlaku vzduchu.
E28	HEATING FAILURE – XXX F nebo XXX C (Porucha ohřevu)	Závada zapalování fritézy způsobila zablokování modulu elektronického zapalování.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Porucha čidla doplňování oleje - kontaktujte servis)	Hodnota ATO RTD mimo rozsah
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Vypouštěcí ventil není otevřen - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Došlo k pokusu o otevření vypouštěcího ventilu, chybí potvrzení
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Vypouštěcí ventil není uzavřen - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Došlo k pokusu o uzavření vypouštěcího ventilu, chybí potvrzení
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Zpětný ventil není otevřen - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Došlo k pokusu o otevření zpětného ventilu, chybí potvrzení
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Zpětný ventil není uzavřen - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Došlo k pokusu o uzavření zpětného ventilu, chybí potvrzení
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Porucha desky rozhraní ventilu - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Porucha desky rozhraní ventilu nebo jejího připojení.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Porucha čidla automatického přerušovaného filtrování - filtrování vypnuto - kontaktujte servis)	Hodnota AIF RTD mimo rozsah.
E39	CHANGE FILTER PAD (Vyměňte filtrační vložku)	25hodinový časovač vypršel nebo byla aktivována logická podmínka špinavého filtru.
E41	OIL IN PAN ERROR (Olej v nádobě, chyba)	Systém zjistil, že v nádobě filtru může být olej.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Ucpaný odtok (Plyn))	Vana se během filtrování nevyprázdnila
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Porucha snímače oleje - kontaktujte servis)	Zřejmě selhal snímač hladiny oleje.
E44	RECOVERY FAULT (Porucha zotavení)	Čas zotavení převyšuje maximální časový limit.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE (Porucha zotavení – kontaktujte servis)	Čas zotavení převyšuje maximální časový limit pro dva nebo více cyklů.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Chybí deska rozhraní systému 1 - kontaktujte servis)	Porucha desky SIB 1 nebo jejího připojení.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Duplicitní ID desky - kontaktujte servis)	Dvě nebo více řídicích jednotek používají stejné ID umístění.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Chyba uživatelského rozhraní řídicí jednotky - kontaktujte servis)	Neznámá chyba řídicí jednotky.

Kód	CHYBOVÉ HLÁŠENÍ	VYSVĚTLENÍ
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Chyba sběrnice CAN - kontaktujte servis)	Selhání komunikace mezi deskami.
E54	USB ERROR (Chyba USB)	Selhání USB připojení během aktualizace.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Chybí deska rozhraní systému 2 - kontaktujte servis)	Porucha desky SIB 2 nebo jejího připojení.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Nesprávně nakonfigurovaný typ energie)	Fritéza je nakonfigurována pro nesprávný typ energie.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF nebo XXXC (Porucha ohřevu vany - zkontrolujte elektrický zdroj)	Porucha ohřevu vany.
E63	RATE OF RISE (Stupeň náběhu)	Během testu zotavení došlo k chybě stupně náběhu.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Porucha desky rozhraní filtrování - filtrování a doplňování oleje vypnuty - kontaktujte servis)	Porucha desky rozhraní filtrování nebo jejího připojení.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F nebo XXX C - CALL SERVICE (Vyčistěte snímač OIB - XXX F nebo XXX C - kontaktujte servis)	Plyn - snímač OIB neregistruje přítomnost oleje. Vyčistěte snímač oleje (viz oddíl 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF nebo XXXC (Vypouštěcí ventil je otevřený)	Vypouštěcí ventil je otevřený během vaření.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Deska rozhraní systému není nakonfigurována - kontaktujte servis)	Řídicí jednotka je zapnuta, i když neproběhla konfigurace desky SIB.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (Vypnutí pojistky OIB - kontaktujte servis)	Došlo k vypnutí pojistky OIB desky VIB, pojistka nebyla resetována.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (Recepty nejsou k dispozici - kontaktujte servis)	Do řídicí jednotky nebyly nakonfigurovány recepty produktů. Vyměňte současnou řídicí jednotku za továrně naprogramovanou řídicí jednotku.
E70	OQS TEMP HIGH (Vysoká teplota OQS)	Teplota oleje je příliš vysoká - nelze naměřit platnou hodnotu OQS. Filtrujte v teplotním rozsahu 149 °C (300 °F) až 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (Nízká teplota OQS)	Teplota oleje je příliš nízká - nelze naměřit platnou hodnotu OQS. Filtrujte v teplotním rozsahu 149 °C (300 °F) až 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (Nízký rozsah TPM)	Hodnota TPM je příliš nízká - nelze naměřit platnou hodnotu OQS. Tato situace může nastat také při použití čerstvého oleje. V nabídce nastavení může být vybrán nesprávný typ oleje. Snímač může být kalibrován pro nesprávný typ oleje. Viz tabulka typů oleje v instruktážním dokumentu 8197316. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.
E73	TPM RANGE HIGH (Vysoký rozsah TPM)	Hodnota TPM je příliš vysoká - nelze naměřit platnou hodnotu OQS. Olej zlikvidujte.
E74	OQS ERROR (Chyba OQS)	Interní chyba OQS. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.
E75	OQS AIR ERROR (Chyba OQS - vzduch)	OQS zjistil vzduch v oleji. Zkontrolujte o-kroužky a předfiltr, případně předfiltr utáhněte, abyste zamezili přístupu vzduchu do snímače OQS. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.
E76	OQS ERROR (Chyba OQS)	Komunikační chyba snímače OQS. Zkontrolujte připojení snímače OQS. Vypněte a zapněte celý zásobník fritovacích nádob fritézy. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizované servisní středisko.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

DODATEK A: POKYNY K SYSTÉMU RTI (VELKOOBJEMOVÝ SYSTÉM OLEJE)

POZNÁMKA: Pokyny v této příručce k používání velkoobjemového systému pro doplňování a vypouštění oleje jsou určeny pro systém RTI. Tyto pokyny nemusí být aplikovatelné na jiné velkoobjemové systémy oleje.

C.1.1 Velkoobjemové systémy oleje

Velkoobjemové systémy oleje používají velké zásobní nádrže na olej, které bývají umístěny v zadní části restaurace a ke kterým je fritéza připojena prostřednictvím zadního potrubí. Odpadní olej z fritézy je odváděn přes dolní vývod do odpadních nádrží a čerstvý olej z nádrží je čerpán přes horní přívod do fritézy (viz obrázek 1). Odkryjte přípojku systému RTI a připojte fritézu k systému (viz obrázek 2).

Po přechodu z olejového systému JIB na velkoobjemový systém oleje je nutné systém fritézy úplně vypnout a zapnout.



Obrázek 1

Přípojka
čerstvého
oleje

Přípojka odpadního oleje

Konektor
kabeláže
systému RTI
(za cedulkou s
nápisem Dispose
(Odpad)).



Obrázek 2



VAROVÁNÍ

Do zásobníku systému
doplňování oleje nepřidávejte
HORKÝ ani POUŽITÝ olej.

Fritézy LOV™, které jsou vybaveny pro použití s velkoobjemovými systémy, mají ve skříni zásobník na čerstvý olej dodávaný RTI. Sejměte uzávěr zásobníku a vložte do něj standardní hadici vedení oleje tak, aby kovová krytka spočívala na hrdle zásobníku. Čerpání oleje do a ze zásobníku probíhá prostřednictvím tohoto připojení (viz obrázek 3).



Obrázek 3

Mžikový spínač, sloužící k resetování kontrolky nízké hladiny v zásobníku systému doplňování oleje, je používán také k plnění zásobníku v systému RTI. Po stisknutí tlačítka za účelem resetování systému doplňování oleje může obsluha stisknutím a podržením mžikového spínače, umístěného nad zásobníkem systému doplňování oleje, naplnit zásobník z velkoobjemové zásobní nádrže (viz obrázek 4).

Pro plnění zásobníku stiskněte a podržte resetovací tlačítko systému doplňování oleje, dokud nedojde k naplnění zásobníku, a následně tlačítko uvolněte.*

**POZNÁMKA: Zásobník
NEPŘEPLŇUJTE.**

Pokyny k plnění vany z velkoobjemové nádrže naleznete v oddílu 5.3.9.



Obrázek 4

* **POZNÁMKA:** Ke spuštění čerpadla systému RTI dojde zhruba dvanáct sekund po stisknutí resetovacího tlačítka systému doplňování oleje. Hladina oleje v zásobníku systému doplňování začne stoupat do 20 sekund. Naplnění zásobníku typicky trvá asi tři minuty. Naplnění dělené vany trvá asi jednu minutu a naplnění plné vany zabere asi dvě minuty.

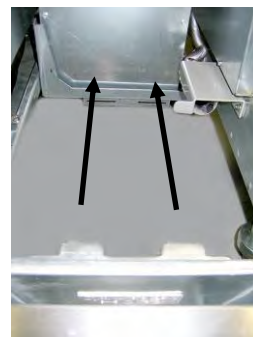
ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

DODATEK B: Příprava zásobníku JIB, verze pro práci se ztuženým pokrmovým tukem

1. Otevřete druhá, nebo třetí dvířka zleva a vyjměte vzpěru ze skříně JIB.
2. Pomocí přiložených matic upevněte montážní držák k dolní straně vzpěry skříně ATO. Viz obrázek 1.
3. Umístěte rozpouštěč před skříň.
4. Zasuňte výčnělky rozpouštěče do vodících drážek. Viz obrázek 2.
5. Jakmile je rozpouštěč vložen do vodícího držáku, vložte do tácu vnitřní zásobník oleje. Viz obrázek 3.
6. Položte víko rozpouštěče na jednotku a zasuňte spojku sací trubky oleje do protikusu. Viz obrázek 4.
7. Pomocí přiložených šroubů upevněte rozpouštěč na obou stranách k dolní části kolejnic prostřednictvím stávajících otvorů. Viz obrázek 5.
8. Na zadní straně rozpouštěče propojte dvoukolíkové bílé konektory a zapojte černý konektor do elektroinstalační krabice podle obrázku 6.
9. Zkontrolujte, zda je vypínač napájení v poloze „ON“ (Zapnuto). Viz obrázek 7.



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



Obrázek 2: Umístěte rozpouštěč do skříně a zasuňte výčnělky do vodících drážek.



Obrázek 3: Vložte do rozpouštěče vnitřní zásobník oleje.



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



Obrázek 5: Upevněte rozpouštěč ke kolejnicím na obou stranách.

Oranžové tlačítko resetuje systém po zobrazení nízkého stavu oleje.



Obrázek 6: Propojte dvoukolíkové bílé konektory a zapojte černý konektor do elektroinstalační krabice podle vyobrazení. * Poloha černého konektoru se může lišit od vyobrazení na fotografii.



Obrázek 7: Sestavený rozpouštěč je zobrazen ve stanovené poloze.

Vypínač napájení rozpouštěče.

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

DODATEK E: Používání rozpouštěče ztuženého pokrmového tuku

Resetování systému

- Zkontrolujte, zda je rozpouštěč pokrmového tuku zapnutý.
- Naplňte rozpouštěč pokrmovým tukem.
- Rozpouštění ztuženého pokrmového tuku trvá 2-3 hodiny. **NEPOUŽÍVEJTE** oranžové resetovací tlačítko dřív, než dojde k rozpuštění pokrmového tuku. Kontrolka nízké hladiny oleje v zásobníku se rozsvítí v případě, že fritéza požádá o olej dřív, než dojde k rozpouštění pokrmového tuku v rozpouštěči.
- Jakmile bude pokrmový tuk úplně rozpuštěný, stiskněte a podržte oranžové resetovací tlačítko pro vypnutí kontrolky a resetování systému doplňování oleje.
- Do rozpouštěče pokrmového tuku **NEPŘIDÁVEJTE** horký olej. Teplota zásobníku na olej nesmí překročit 60 °C (140 °F). Abyste měli jistotu, že je v zásobníku systému doplňování dostatek oleje, přidávejte ztužený pokrmový tuk do zásobníku po malých množstvích.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když rozpouštěč ztuženého pokrmového tuku **NEBUDETE** přes noc **VYPÍNAT**.
- V případě dosažení horního limitu teploty systému se vypínač napájení rozpouštěče používá také jako resetovací tlačítko.



Vypínač
napájení
rozpouštěče



Opatrně
zvedněte pro
přidání
pokrmového



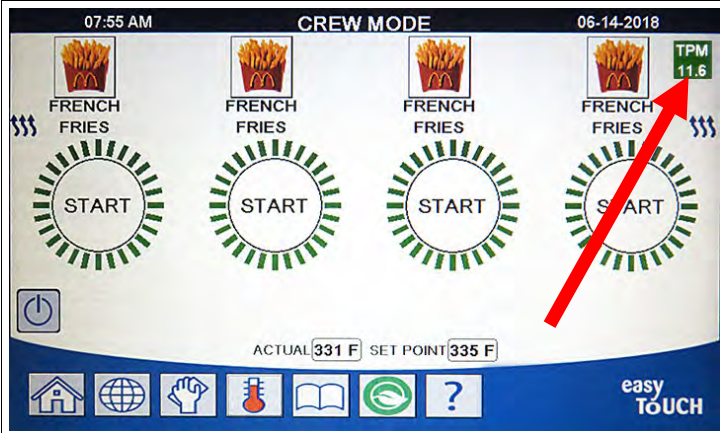
VAROVÁNÍ

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

ELEKTRICKÁ FRITÉZA BIELA14-T ŘADY GEN III LOV™

Dodatek D: Použití Snímače Kvality Oleje (OQS)

D.1 Zkontrolujte hodnotu TPM

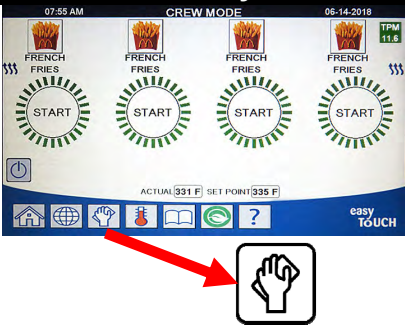
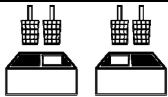
DISPLEJ	OPATŘENÍ
	Tlačítko TPM, které je umístěné v pravém horním rohu, zobrazuje poslední měření TPM. Stiskněte-li tlačítko TPM, zobrazí se měření TPM z uplynulých 30 dní. Pro návrat na hlavní obrazovku stiskněte tlačítko Zpět.

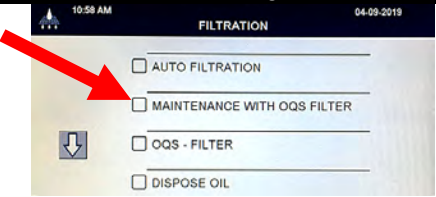
D.2 Údržba OQS Filtru nebo Filtru na konci dne

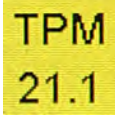
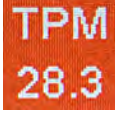
Pro zachování správné funkce systému je nutné každý den měnit filtrační vložku nebo papír. V zájmu zajištění správného provozu fritézy v restauracích s velkou návštěvností nebo 24hodinových provozech je nutné měnit filtrační vložku nebo papír dvakrát denně.

Zobrazí-li se CLOSE DISPOSE VALVE (Zavřete vypouštěcí ventil), zavřete vypouštěcí ventil. Pokračujte stisknutím tlačítka X.

UPOZORNĚNÍ Filtrační vložku nebo papír je nutné měnit každý den.
VAROVÁNÍ Nevypouštějte současně víc než jednu fritovací nádobu do zabudované filtrační jednotky, abyste zabránili přetečení a rozlití horkého oleje, který by mohl způsobit vážné popáleniny, uklouznutí a pád.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Teplota fritézy MUSÍ dosáhnout nastavené hodnoty. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	2. U dělených van zvolte LEVÁ VANA nebo PRAVÁ VANA.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	3. Zvolte MAINTENANCE WITH OQS FILTER (Údržba OQS Filtru).
MAINTENANCE FILTRATION? (Servisní filtrování?)	4. Filtrování zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X zrušíte filtrování a fritéza se vrátí do režimu běžného provozu.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ RUKAVICE - PO DOKONČENÍ STISKNĚTE TLAČÍTKO POTVRDIT)	5. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí), jakmile budete vybaveni všemi osobními ochrannými prostředky včetně žáruvzdorných rukavic.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (UJISTĚTE SE, ŽE NÁDOBA FILTRU A KRYT NÁDOBY FILTRU JSOU NA SVÝCH MÍSTECH)	6. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí), pokud jsou nádoba filtru a kryt nádoby filtru na svých místech.
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	7. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
SCRUB VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?)	8. Vydrhněte vanu. V případě elektrické fritézy vydrhněte prostor mezi články. Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). ⚠ NEBEZPEČÍ Zajistěte, aby nedošlo k zablokování výpustí. Zavírací se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.
CLEAN SENSORS? (Vyčistěte snímačů?)	9. (Pouze plynové fritézy) Vyčistěte snímač hladiny oleje pomocí měkké houbičky (viz oddíl 6.6.2 na straně 6-4). (Všechny fritézy) Odstraňte usazeniny okolo snímačů AIF a ATO pomocí šroubováku nebo podobného nástroje (viz oddíl 6.2.4 na straně 6-1) a po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
WASH VAT? (Vymýt vanu?)	10. Stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
WASHING IN PROGRESS (Probíhá vymývání)	11. Během otevření zpětného ventilu a vyplachování vany olejem z nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.
WASH AGAIN? (Znovu vymýt?)	12. Vypne se čerpadlo filtrace. V případě, že je vana vyčištěná od zbytků jídla, pokračujte stisknutím tlačítka X. Pokud ve vaně zůstaly drobky, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Znovu se spustí čerpadlo filtrace. Tento cyklus se bude opakovat, dokud nestisknete tlačítko X.
RINSING IN PROGRESS (Probíhá oplach)	13. Během uzavření vypouštěcího ventilu a znovunaplnění vany olejem pomocí čerpadla filtrace není vyžadován žádný zásah. Vypouštěcí ventil se otevře a vypláchne vanu.
RINSE AGAIN? (Znovu opláchnout?)	14. V případě, že je vana vyčištěná od zbytků jídla, pokračujte stisknutím tlačítka X. Pokud vana nadále vyžaduje oplachování, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Oplachování se bude opakovat, dokud nestisknete tlačítko X.
POLISH IN PROGRESS (Probíhá leštění)	15. Během pěti minut, kdy fritovací nádobou protéká olej, zatímco vypouštěcí a vratný ventil jsou otevřeny, není vyžadován žádný zásah.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	16. Pokud probíhá plnění OQS snímače, není vyžadován žádný zásah.
MEASURING OIL QUALITY (Měření kvality oleje)	17. Pokud OQS snímač počítá hodnotu kvality oleje, není vyžadován žádný zásah.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
POLISH IN PROGRESS (Probíhá leštění)	18. Během pěti minut, kdy fritovací nádobou protéká olej, zatímco vypouštěcí a vratný ventil jsou otevřeny, není vyžadován žádný zásah.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	19. Během plnění vany není vyžadován žádný zásah.
IS VAT FULL? (Je vana plná?)	20. V případě, že hladina oleje nedosahuje horní rysky plnění, spusťte znovu čerpadlo stiskem tlačítka X.* Jakmile hladina oleje dosáhne horní rysky plnění, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Pokud hladina oleje ve vaně nedosahuje plného stavu, zkontrolujte, zda byla z nádoby filtru přečerpána většina oleje. Nádoba může obsahovat malé množství oleje. Jakmile bude nádoba filtru vyprázdněna, stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí).
TPM VALUE- ##.# (HODNOTA TPM)	21. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokud je TPM pod limity nastavení VYŘADIT BRZY a VYŘADIT, pokračujte krokem 24. Pokud je TPM nad limity nastavení VYŘADIT BRZY, pokračujte krokem 22. Pokud je odečet TPM nad limity nastavení VYŘADIT, pokračujte krokem VYŘADIT NYNÍ.
DISCARD SOON (Vyřadit brzy) 	22. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Přejděte ke kroku 24.
DISCARD NOW (Vyřadit nyní) 	23. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokračujte krokem ZLIKVIDOVAT v oddílu 5.3.4/5. Stiskněte tlačítko X (NE) pokud funkci ZLIKVIDOVAT chcete odložit na později.
	24. Řídicí jednotka se vypne.
  	25. Pokud OQS = Text a odečet TPM je pod limity nastavení VYŘADIT NYNÍ a VYŘADIT BRZY, hodnota TPM se zobrazí v zeleném poli TPM v pravém horním rohu. Pokud OQS = Text a odečet TPM je pod limity nastavení VYŘADIT NYNÍ ale nad limity VYŘADIT BRZY, hodnota TPM se zobrazí v žlutém poli TPM v pravém horním rohu. Pokud OQS = Text a odečet TPM je nad limity nastavení VYŘADIT NYNÍ, hodnota TPM se zobrazí v oranžovém poli TPM v pravém horním rohu. Olej se musí zlikvidovat.

***POZNÁMKA:** Je běžné, že po skončení servisního filtrování zůstane v nádobě filtru trocha oleje a že se hladina oleje ve vaně nemusí vrátit na úroveň před zahájením servisního filtrování. Odpovíte-li YES (Ano) po dvou pokusech o znovunaplnění vany, umožníte tak automatickému systému doplňování oleje kompenzovat jakoukoli ztrátu oleje během filtrování.

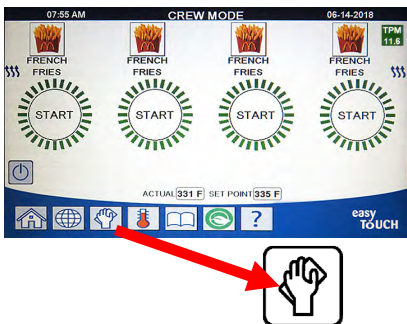
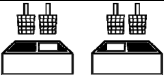
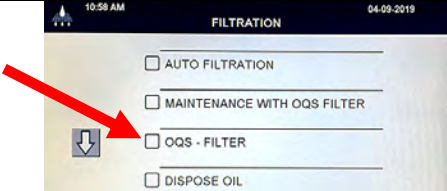
D.3 OQS (Senzor Kvality Oleje) Filter

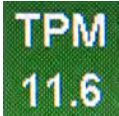
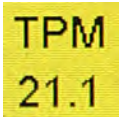
OQS filtr je funkce, která filtruje vanu, která provádí odečet oleje k otestování TPM (Total Polar Materials – Celkový Polární Materiál) v oleji pomocí vestavěného OQS snímače. Tato funkce se používá k určení toho, zda olej už dosáhl konce své životnosti a má se zlikvidovat. Zajistěte, aby filtrační vložka nebo papír byly vyměňovány denně, aby systém správně fungoval. V zájmu zajištění správného provozu fritézy v restauracích s velkou návštěvností nebo 24hodinových provozech je nutné měnit filtrační vložku nebo papír dvakrát denně.

Zobrazí-li se CLOSE DISPOSE VALVE (Zavřete vypouštěcí ventil), zavřete vypouštěcí ventil. Pokračujte stisknutím tlačítka X.

UPOZORNĚNÍ
Filtrační vložku nebo papír je nutné měnit každý den.

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

DISPLEJ	OPATŘENÍ
	1. Teplota fritézy MUSÍ dosáhnout nastavené hodnoty. Stiskněte tlačítko nabídky Filtrování.
	2. U dělených van zvolte LEVÁ VANA nebo PRAVÁ VANA.
	3. Zvolte OQS (Snímač Kvality Oleje) - FILTER.
OQS FILTER NOW? (FILTROVAT OQS NYNÍ?)	4. Filtrování zahájíte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Stisknutím tlačítka X zrušíte filtrování a fritéza se vrátí do režimu běžného provozu.
OIL LEVEL TOO LOW (PŘÍLIŠ NÍZKÁ HLADINA OLEJE)	5. Zobrazí se, pokud je hladina oleje ve fritovací nádobě příliš nízká. Stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí) potvrdíte hlášení o problému a vrátíte fritézu do klidového režimu. Ujistěte se, že hladina oleje ve fritovací nádobě leží mezi dvouúrovňovými čarami v zadní části fritovací nádoby. Zkontrolujte, zda v zásobníku JIB dochází olej. V případě, že tomu tak není a situace se bude dále opakovat, kontaktujte autorizované servisní středisko.
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (Vyčistěte snímače - po dokončení stiskněte tlačítko POTVRDIT)	6. Pohybem zpředu dozadu oddělte drobnosti od oleje a z každé vany jich co možná nejvíce vyberte. Toto má zásadní vliv na optimalizaci užitého životnosti oleje a jeho kvality. Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓ (zaškrtnutí). Ke zrušení filtrování stlačte tlačítko X.
DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění)	7. Během vypouštění oleje do nádoby filtru není vyžadován žádný zásah.

DISPLEJ	OPATŘENÍ
WASHING IN PROGRESS (Probíhá vymývání)	8. Během otevření zpětného ventilu a vyplachování vany olejem z nádoby filtru není vyžadován žádný zásah. ⚠ NEBEZPEČÍ Zajistěte, aby nedošlo k ucpání výpustí. Zavírající se akční členy mohou způsobit poškození nebo poranění.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	9. Pokud probíhá plnění OQS snímače, není vyžadován žádný zásah.
MEASURING OIL QUALITY (Měření kvality oleje)	10. Pokud OQS snímač počítá hodnotu kvality oleje, není vyžadován žádný zásah.
FILLING IN PROGRESS (Probíhá plnění)	11. Během plnění vany není vyžadován žádný zásah.
TPM VALUE- ##.# (HODNOTA TPM)	12. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokud je TPM pod limity nastavení VYŘADIT BRZY a VYŘADIT, pokračujte krokem 15. Pokud je TPM nad limity nastavení VYŘADIT BRZY, pokračujte krokem 13. Pokud je odečet TPM nad limity nastavení VYŘADIT, pokračujte krokem VYŘADIT NYNÍ.
DISCARD SOON (Vyřadit brzy) 	13. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Přejděte ke kroku 15.
DISCARD NOW (Vyřadit nyní) 	14. Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (zaškrtnutí). Pokračujte krokem ZLIKVIDOVAT v oddílu 5.3.4/5. Stiskněte tlačítko X (NE) pokud funkci ZLIKVIDOVAT chcete odložit na později.
PREHEAT (Předehřívání)	15. Během zahřívání fritézy na nastavenou teplotu není vyžadován žádný zásah.
	16. Fritéza je připravena k provozu. Zobrazí se, jakmile fritéza dosáhne nastavené hodnoty teploty.
  	17. Pokud OQS = Text a odečet TPM je pod limity nastavení VYŘADIT NYNÍ a VYŘADIT BRZY, hodnota TPM se zobrazí v zeleném poli TPM v pravém horním rohu. Pokud OQS = Text a odečet TPM je pod limity nastavení VYŘADIT NYNÍ ale nad limity VYŘADIT BRZY, hodnota TPM se zobrazí v žlutém poli TPM v pravém horním rohu. Pokud OQS = Text a odečet TPM je nad limity nastavení VYŘADIT NYNÍ, hodnota TPM se zobrazí v oranžovém poli TPM v pravém horním rohu. Olej se musí zlikvidovat.

POZNÁMKA: Pokud během filtrování nedojde k úplnému vrácení oleje, systém spustí funkci neúplného filtrování.

TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, 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_8197760 09/2022