

Frymaster

Modely číslo BIELA14-T a BIGLA30-T
LOV – S NÍZKÝM OBJEMEM OLEJE

Úkoly denní údržby

- FR 6 D1 Čištění fritézy
FR 6 D2 Servisní filtrování

Úkoly týdenní údržby

- FR 6 W1 Čištění za fritézou

Úkoly dvoutýdenní údržby

- FR 6 B1 Kalibrace fritézy

Úkoly měsíční údržby

- FR 6 M1 Kalibrace času
zotavení fritézy
FR 6 M2 Čištění snímače oleje

Úkoly čtvrtletní údržby

- FR 6 Q1 Hloubkové čištění,
systém JIB
FR 6 Q2 Hloubkové čištění,
velkoobjemový
systém oleje
FR 6 Q3 Kontrola horního
limitu
FR 6 Q4 Kontrola o-kroužků
FR 6 Q5 Čištění sestavy
ventilátoru
spalovacího vzduchu

Úkoly roční údržby

- FR 6 A1-T Servisní kontrola
(pouze elektrické
fritézy)
FR 6 A2-T Servisní kontrola
(pouze plynové
fritézy)

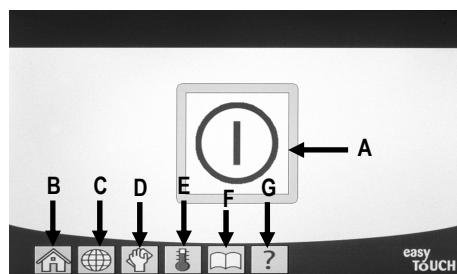
07/2018



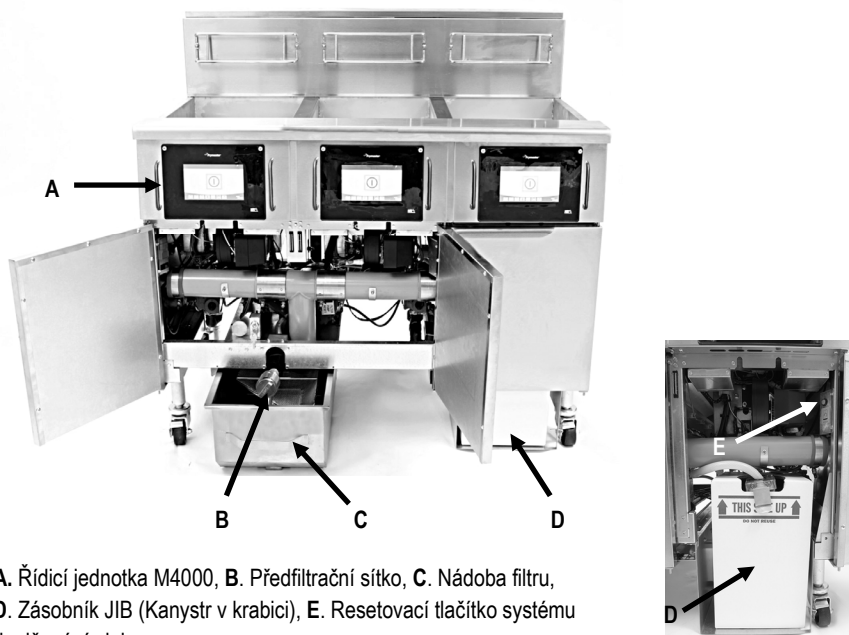
Czech / Čeština

Řídicí jednotka M4000

A. Tlačítko ON/OFF (Zapnout/Vypnout), B. Tlačítko Domů, C. Tlačítko Změna jazyka, Produktová tlačítka, D. Tlačítko Filtrování, E. Tlačítko Teplota, F. Tlačítko Menu, G. Tlačítko Informace



Model BIGLA30-T



A. Řídicí jednotka M4000, B. Předfiltrační sítko, C. Nádoba filtru,
D. Zásobník JIB (Kanystr v krabici), E. Resetovací tlačítko systému
doplňování oleje

⚠ Nebezpečí

Tyto ikony vás upozorňují na možná rizika zranění osob.

⚠ Upozornění pro zařízení

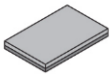
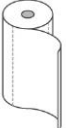
Tuto ikonu hledejte v případě informací, které vám pomohou vyhnout se poškození zařízení během provádění specifické procedury.

★ Tipy

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

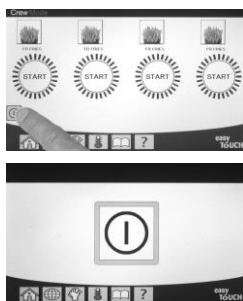
Proč	Odstranění zkaramelizovaného oleje z fritézy a vyčištění objímky topného článku.	
Potřebný čas	5 minut na přípravu	15 minut na vykonání (5 minut na nádobu)
Denní čas	Intervaly s nízkým počtem návštěvníků	Pro restaurace s 24hodinovým provozem: přes noc nebo během intervalů s nízkým počtem návštěvníků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

Nástroje a materiál

						
ržák houbičky Ecolab Hi-Temp a houbička Ecolab Hi-Temp	Měkká čistící houbička	Neoprenové rukavice odolné vůči oleji	Zástěra, tepelně odolná	Čistící prostředek na fritézy KAY® QSR	Obličejový štít	Nástroj Fryer's Friend
						
Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty	Roztok Diversey McD MD	Roztok koncentrátu KAY® SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)	Koncentrát Diversey McD UR ve spreji	Kbelík s utěrkami namočenými v dezinfekční látce	Papírové utěrky	

Postup

- Vypněte fritézy.**
Přepněte všechna tlačítka napájení na fritéze do polohy OFF (Vypnuto).



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



Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.



Horký olej

Horký olej může způsobit těžké popáleniny.

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



Horký olej



Horké povrchy

Naneste malé množství čistícího prostředku QSR Fryer Cleanser na houbičku Hi-Temp nebo měkkou čistící houbičku (pouze elektrické fritézy).

Použijte houbičku Hi-Temp nebo měkkou čistící houbičku k vyčištění prostoru okolo objímky topného článku a okolní plochy skříně. Jakmile plochu očistíte, otřete ošetřované plochy utěrkou namočenou do dezinfekčního prostředku. **Zajistěte, aby z utěrky prostředek neodkapával** do míst okolo horkého oleje.



Odstraňte kryt fritovací nádoby a vyjměte držák koše pomocí nástroje Fryer's Friend. Zvedněte články pomocí nástroje Fryer's Friend.



Nasaďte kryty fritovacích nádob a papírovou utěrkou otřete přebytečný olej z článků.



4 Vyčistěte spodní stranu objímky topného článku (pouze elektrické fritézy).

Naneste malé množství prostředku QSR Fryer Cleanser na houbičku Hi-Temp nebo měkkou čistící houbičku.

Pomocí houbičky Hi-Temp nebo měkké čistící houbičky vyčistěte spodní stranu objímky článku a okolní plochy skříně.

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

Sejměte kryt fritovací nádoby. Pomocí nástroje Fryer's Friend spusťte články dolů a vraťte zpět držák koše.



5 Otřete povrchy.

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



Horké povrchy



Horký olej

Olej ve fritéze může být velmi horký.

Upozornění pro zařízení

Při otírání zařízení vždy dbejte na to, aby do elektrických součástí neodkapávala voda.

6 Opakujte postup pro zbývající fritovací nádoby.

Proč Vyčištění vany od drobků a důkladná filtrace oleje za účelem prodloužení jeho životnosti

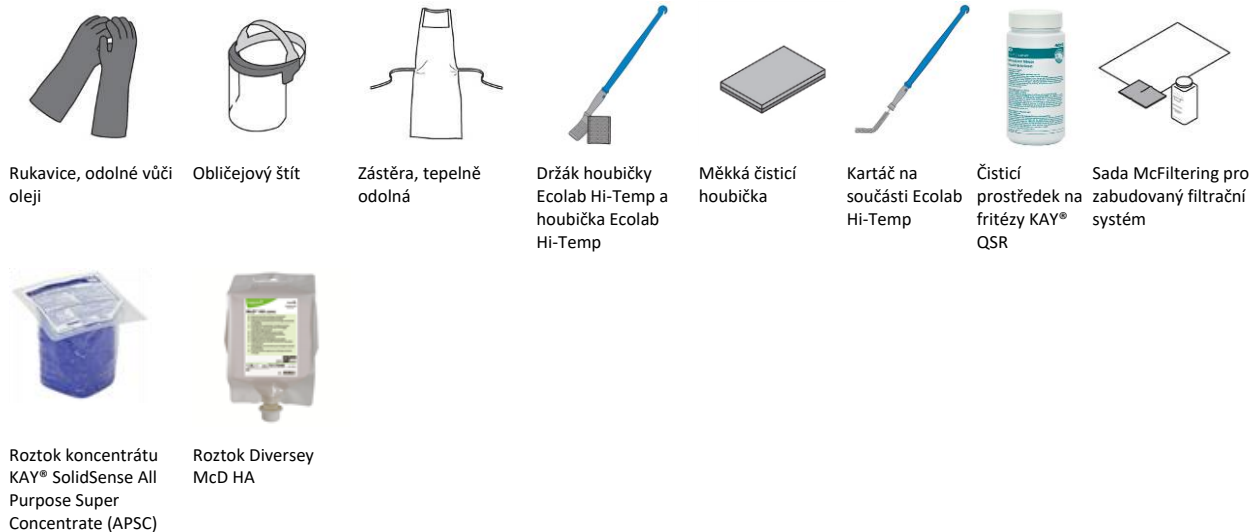
Potřebný čas 5 minut na přípravu 10 minut na vanu na vykonání

Denní čas Během pracovní doby s minimálním provozem zákazníků.

Ikony výstrahy nebezpečí



Nástroje a materiál



Postup

- 1 Stiskněte tlačítko Filtrování**
Zkontrolujte, zda je fritéza zapnuta a zda je olej horký, aby výsledky filtrování byly co nejlepší. Pro vstup do nabídky filtrování stiskněte tlačítko Filtrování při spodním okraji obrazovky.
Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.
- 2 Zvolte servisní filtrování**
V seznamu zvolte a stiskněte MAINTENANCE FILTER (Servisní filtrování).



pokračuje ►

- 3 Stiskněte tlačítko ✓**
Řídící jednotka zobrazuje MAINTENANCE FILTRATION? (Servisní filtrování?)
Pokračujte stisknutím tlačítka ✓.
Stisknete-li tlačítko X, řídící jednotka se vrátí do režimu běžného provozu.



- 4 Nasadte si ochranné prostředky**
Používejte veškeré schválené ochranné prostředky McDonald's, včetně tepelně odolné zástěry, obličejového štítu a neoprenových rukavic.
Stiskněte tlačítko ✓.



pokračuje ►



Horký olej může způsobit těžké popáleniny.

5 Zkontrolujte nádobu filtru

Ujistěte se, že nádoba filtru i kryt nádoby jsou řádně na svých místech.

Stiskněte tlačítko ✓.

Olej se vypustí z vany.

★ Rada

Pokud nádoba filtru není řádně na svém místě, v pravém horním rohu displeje řídicí jednotky se zobrazuje „P“.

6 Zvedněte topné články (pouze elektrické fritézy)

Po vypuštění oleje zvedněte zavěšené topné články.



Horké povrchy

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

⚠ Upozornění pro zařízení

Buďte opatrní, abyste nepoškodili čidlo mezi články.

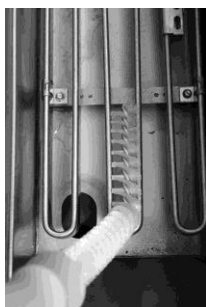
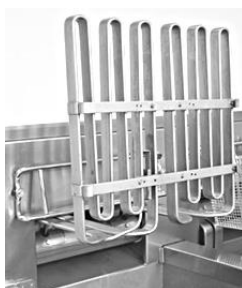
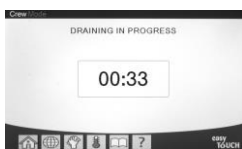
7 Vyčistěte vnitřek vany

Použijte držák houbičky Hi-Temp, houbičku nebo měkkou čisticí houbičku spolu s malým množstvím čisticího prostředku na fritézy KAY® QSR a vyčistěte stěny, rohy a dno vnitřku vany. Použijte kartáč na malé součásti Hi-Temp Detail Brush k odstranění nánosů nečistot z topných článků (pouze elektrické fritézy), rohů van a dalších obtížně přístupných míst.

⚠ Upozornění pro zařízení

Buďte opatrní, abyste nepoškodili čidla.

Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓.



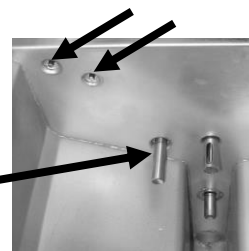
pokračuje ►

8 Vyčistěte plochy okolo snímačů oleje a vydrhněte snímače oleje.

Pomocí houbičky Hi-Temp nebo měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku pro fritézy odstraňte zkaramelizovaný olej ze snímače oleje (pouze plynové fritézy). Vše otřete papírovými utěrkami, abyste odstranili všechny zbytky nečistot.

Odstraňte usazeniny okolo snímačů AIF a ATO (všechny fritézy). Použijte šroubovák nebo podobný nástroj, kterým se dostanete k čidlu. Postupujte opatrně, abyste čidlo nepoškodili.

Po dokončení práce stiskněte tlačítko ✓.



9 Vymývání

Řídicí jednotka zobrazuje WASH VAT? (Vymýt vanu?) Spusťte články dolů (pouze elektrické fritézy) a stiskněte tlačítko ✓. Během proplachování vany olejem řídicí jednotka zobrazuje WASHING IN PROGRESS (Probíhá vymývání).

10 Opakované vymývání

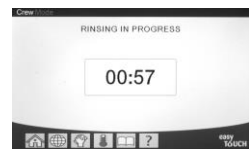
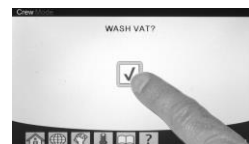
Jakmile je vymývací cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí WASH AGAIN? (Znovu vymýt?). Je-li vana čistá, stiskněte tlačítko X. V opačném případě stiskněte tlačítko ✓ a krok 9 opakujte.

11 Oplach

Řídicí jednotka zobrazuje RINSING IN PROGRESS (Probíhá oplach), zatímco se vana naplňuje olejem, který je z ní následně vypuštěn.

12 Opakovaný oplach

Jakmile je oplachový cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí RINSE AGAIN? (Znovu opláchnout?). Je-li vana čistá, stiskněte tlačítko X. V opačném případě stiskněte tlačítko ✓ a krok 11 opakujte.



pokračuje ►

13 Leštění

Řídicí jednotka zobrazuje POLISH? (Leštit?). Volbu potvrdíte stiskem tlačítka ✓. Zatímco olej cirkuluje filtračním systémem po dobu 5 minut, řídicí jednotka zobrazuje POLISHING (Probíhá leštění) střídající se s časovačem odpočítávání.



14 Naplnění vany

Jakmile je lešticí cyklus dokončen, řídicí jednotka zobrazí FILL VAT? (Naplnit vanu?). Stiskněte tlačítko ✓ a vana se naplní olejem.



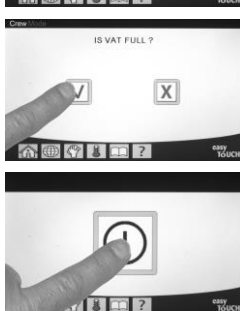
15 Je vana plná?

Jakmile je vana plná, řídicí jednotka zobrazí IS VAT FULL? (Je vana plná?). V případě, že vana plná **NENÍ**, spusťte znovu čerpadlo stiskem tlačítka X. Jakmile se vana naplní, stiskněte tlačítko ✓.



16 Zapněte napájení

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



★ Rada

Nebyla-li vyměněna filtrační vložka, řídicí jednotka zobrazí CHANGE FILTER PAD? (Vyměnit filtrační vložku?). Hlášení zrušíte stiskem tlačítka ✓, bude se však zobrazovat každé 4 minuty až do výměny filtrační vložky nebo papíru.



pokračuje ►

17 Vytažení nádoby filtru

Otevřete dvířka, povytáhněte ze skříně nádobu filtru a počkejte, dokud olej nepřestane odkapávat, než nádobu úplně vyjmete.



Horké povrchy

Nádoba filtru může být horká! Používejte ochranné rukavice, jinak může dojít k těžkým popáleninám.



18 Vyjměte koš na drobky

Vyndejte koš na drobky z nádoby filtru. Vytřete olej a drobky z koše na drobky. Vyčistěte koš na drobky mýdlem a vodou a důkladně ho opláchněte v horké vodě.



19 Vyjměte držák filtru

Vyjměte držák filtru a vyčistěte jej v dřezu pomocí horkého koncentrátu SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztoku McD HA. Důkladně ho opláchněte horkou vodou.



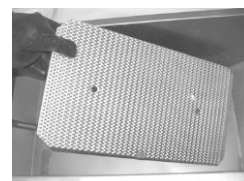
20 Vyjměte filtrační vložku nebo papír z nádoby filtru

Vytáhněte filtrační vložku nebo papír z nádoby filtru a filtr zlikvidujte.



21 Vyjměte ze dna vnitřní síto

Vyjměte ze dna vany vnitřní síto a důkladně jej vyčistěte v dřezu pomocí horkého koncentrátu SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztoku McD HA. Důkladně ho opláchněte horkou vodou.



22 Vyčistěte nádobu filtru

Vytřete olej a drobky z nádoby filtru.



pokračuje ►

23 Sestavení

Sestavení probíhá v opačném pořadí kroků. Nejprve vložte na dno nádoby filtru síto, poté filtrační vložku hrubou stranou nahoru nebo filtrační papír, dále držák filtru a nakonec koš na drobky.



★ Rada

Než do nádoby vložíte filtrační vložku, ujistěte se, že nádoba filtru, síto na dně, koš na drobky a držák filtru jsou důkladně vysušeny. V opačném případě by voda filtrační vložku rozpustila.

Proč

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

Potřebný čas

5 minut na přípravu

45 minut na vykonání

Denní čas

Po zavření restaurace

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

Ikony výstrahy
nebezpečí

Elektřina



Horký olej



Horké povrchy



Ruční manipulace



Ostré předměty/povrchy



Kluzké podlahy

Nástroje a materiál



Kartáč, na podlahu a stěny, zahnutý



Kartáč, na nádobí, nylonový



Kbelík s koncentrátem KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztokem Diversey McD HA



Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky



Kbelík, znečištěné utěrky



Značka Pozor - mokrá podlaha



Mop



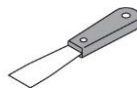
Kbelík na mop



Ždímadlo na mop



Papírové utěrky



Špachtle



Neoprenové rukavice

Postup

1 Vypněte fritézy.

Přepněte tlačítka napájení všech fritéz do polohy OFF (Vypnuto).



2 Odstraňte a vyprázdněte žlábek a misku tuku.

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



Horký olej

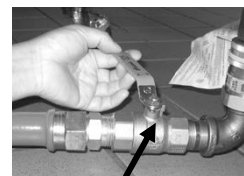
Olej ve žlábků a misce může být horký. Používejte rukavice.

pokračuje ►

3 Vypněte a odpojte přívod plynu.

Pokud fritéza není plynová, vynechte tento krok.

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



Ruční uzavírací ventil

⚠ Upozornění pro zařízení

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

pokračuje ►

4 Připravte fritézu pro čištění.

Uvolněte zámky kol fritézy.

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

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



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



Horký olej

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

5 Odpojte fritézu od elektrické energie.

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



Elektřina

6 Vyčistěte filtry fritézy.

Demontujte filtry fritézy z krytu odsavače par. Přesuňte filtry do třídílného dřezu a namočte je do koncentráту KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztoku Diversey McD HA.



Chemikálie

Koncentrát KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztok Diversey McD HA

pokračuje ►

7 Oškrábejte prostor za fritézou.

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



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

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

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

pokračuje ►

⚠ Upozornění pro zařízení

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

8 Čištění za fritézou.

Pomocí nylonového kartáče na nádobí, zahnutého kartáče na podlahu a stěny a kbelíku horkého koncentrátu KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztoku Diversey McD HA vyčistíte všechny plochy oškrábané v kroku 7. Vyčistíte plochy ve stejném pořadí, v jakém jste je oškrábali v kroku 7. Pak použijte zahnutý kartáč na podlahu a stěny k vyčištění podlahy okolo fritézy.



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



Kluzké podlahy

V místech čištění může být podlaha mokrá.

9 Požádejte svého nadřízeného o provedení kontroly.

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

10 Omyjte stojiny a kolečka fritézy.

Pomocí nylonového kartáče na nádobí a kbelíku horkého koncentrátu KAY® SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) nebo roztoku Diversey McD HA omyjte stojiny a kolečka fritézy. Otřete je do sucha papírovou utěrkou.



11 Otřete podlahu okolo fritézy.

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



Kluzké podlahy

Podlaha může být po otření mopem mokrá.

pokračuje ►

12 Nechte povrch oschnout.

Nechte oschnout všechny povrchy fritézy, stěny a podlahy.



13 Připojte fritézu k elektrické síti.

Odtáhněte fritézu pomalu směrem k elektrické zásuvce, až bude dostatečně blízko k připojení zástrčky. Zapojte napájecí kabel fritézy do zásuvky.



Elektrina



Horký olej

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

14 Připravte fritézu k použití.

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



15 Připojte přívod plynu k fritéze.

Pokud je fritéza elektrická, tento krok vynechte.

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



Upozornění pro zařízení

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

pokračuje ►

Čištění za fritézami (pokračování)

16 Nasadíte filtry fritézy a žlab tuku.

Zajistěte kolečka na místě.
Nasadíte filtry fritézy a žlab tuku do krytu odsavače par.



17 Otevřete přívod plynu.

Pokud je fritéza elektrická, tento krok vynechte.



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

18 Vyčistíte prostor za ostatními fritézami.

Opakujte kroky 1 až 17 pro všechny zbývající fritézy.



Proč Udržení norem bezpečnosti potravin

Potřebný čas 1 minuta na přípravu

Denní čas Při otevření

**Ikony výstrahy
nebezpečí**



Horký olej



Horké povrchy

5 minut na vykonání, jakmile fritéza dosáhne teploty vaření. Teplota vaření by měla být dosažena přibližně během 45 minut.

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

Nástroje a materiál



Pyrometr se sondou
pro fritovací vanu



Neoprenové rukavice

Postup

1 Kalibrace pyrometru

Naplňte kelímek na horké nápoje ledem a pak přidejte studenou vodu z výdejníku tak, aby se zaplavila horní strana ledu. Kelímek by měl obsahovat 50 % ledu a 50 % vody.

Umístěte sondu do vody

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

Odečtete teplotu

Odečítaná hodnota by měla být 0 °C (32 °F), plus nebo minus 1 °C (2 °F). V opačném případě může být nutné zajistit kalibraci, opravu nebo výměnu pyrometru. Při kalibraci postupujte podle pokynů pro kalibraci, kontrolu a nastavení dodaných výrobcem pyrometru.

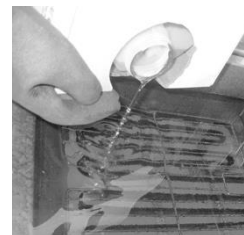
2 Zapněte fritézu a zahřejte olej.

Zapněte fritézu stiskem tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Nastavte fritézu na produkt, který chcete vařit. Nechte olej ve fritéze dosáhnout teploty vaření a pak zařízení vypněte.



3 Zkontrolujte hladinu oleje.

Zkontrolujte hladinu oleje, jakmile olej dosáhne teploty vaření. Pokud hladina oleje dosahuje nad rysku oleje, vypusťte olej do nádoby filtru nebo likvidační jednotky tak, aby hladina klesla na rysku. Pokud hladina oleje dosahuje pouze pod rysku oleje, doplňte olej, aby hladina dosahovala po rysku.



Horký olej

Olej ve fritéze je velmi horký. Používejte rukavice.

4 Cyklujte vanu.

Ponechte vanu třikrát projít cyklem zapnutí a vypnutí. Rozsvícení kontrolky topení signalizuje zahřívání fritézy.



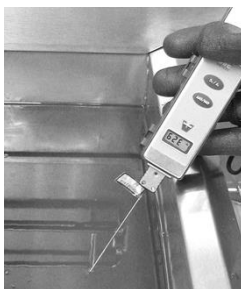
pokračuje ►



pokračuje ►

5 Odečtěte teplotu oleje.

Vložte sondu pyrometru pro fritovací vanu do horkého oleje a ponořte konec do hloubky 2,5 cm (1 palec). Konec by měl být ponořen přibližně 7,6 cm (3 palce) pod hladinou oleje. Nechte teplotní odečet stabilizovat.



6 Zobrazte teplotu na fritéze.

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



7 Porovnejte odečty teploty.

Porovnejte odečet teploty na pyrometru s odpovídající teplotou na displeji.



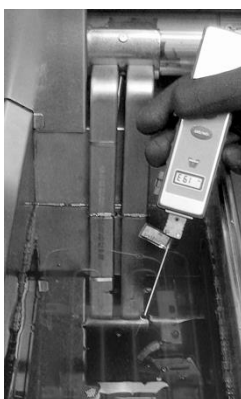
Pokud se obě teploty liší o méně než 3 °C (5 °F) (plus nebo minus), nemusíte teplotu nijak nastavovat.

Pokud se obě teploty liší o více než 3 °C (5 °F) (plus nebo minus), přivolejte servisního technika a nahláste mu problém.

8 Opakujte postup pro druhou stranu dělené vany.

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

Pokud jste testovali jednu stranu dělené vany, opakujte kroky 5 až 7 pro druhou stranu dělené vany.



pokračuje ►

9 Ukončení kontroly kalibrace.

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



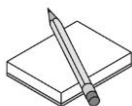
10 Kalibrace zbývajících fritéz.

Opakujte kroky 1 až 9 pro všechny zbývající fritézy.



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

Nástroje a materiál



Papír a tužka

Postup

1 Zapněte fritézu.

Zapněte fritézu stiskem tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Na displeji se zobrazí PREHEAT (Předehřívání) nebo START



2 Zkontrolujte poslední čas zotavení.

Fritéza automaticky zaznamenává čas zotavení při každém nárůstu teploty vany z 121 °C (250 °F) na 149 °C (300 °F).



Stiskněte tlačítko „?“.
Stiskněte tlačítko Zotavení.
Displej zobrazí poslední čas zotavení na obou obrazovkách. Poznamenejte si čas zotavení.

POZNÁMKA: Pokud fritéza používá ztužený pokrmový tuk, je nutné tuk promíchat potom, co fritéza opustí režim rozpouštění, a než teplota fritézy dosáhne 121 °C (250 °F), aby nedocházelo k prodlužování času zotavení vlivem velkých kusů ztuženého pokrmového tuku.



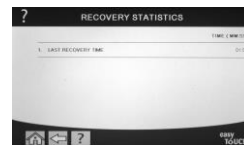
pokračuje ►

3 Porovnejte poslední čas zotavení s přijatelným časem zotavení.

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

Je-li zaznamenaný čas zotavení kratší než přijatelný čas zotavení, výkonnost fritézy je přijatelná. Přejděte ke kroku 5.

Je-li zaznamenaný čas delší než přijatelný čas zotavení, výkonnost fritézy je nepřijatelná. Přejděte k následujícímu kroku.



pokračuje ►

4 V případě potřeby fritézu nastavte.

Pokud je čas zotavení fritézy nepřipustný, zkontrolujte na fritéze následující položky. Pokud zjistíte nějaké problémy, opravte je podle popisu.



U elektrických fritéz se přesvědčte, že velká napájecí zástrčka je pevně zasunuta do zásuvky. Podle potřeby nastavte.

U plynových fritéz zkontrolujte úhel těsnění, gravitační čepel a distanční součást. V případě potřeby nastavte polohu součástí.

U plynových fritéz zkontrolujte průtok vzduchu a ventilátor spalovacího vzduchu. Podle potřeby nastavte.

U plynových fritéz zkontrolujte stav sálavých hořáků.

Viz průvodce odstraňováním problémů v uživatelské příručce.

5 Překalibrujte všechny zbývající fritézy.

Opakujte kroky 1 až 4 pro všechny zbývající fritézy.



6 Znovu zkontrolujte čas zotavení.

Pokud je čas zotavení nepřijatelně dlouhý, kontaktujte linku technické podpory společnosti Frymaster na čísle 1-800-551-8633.



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

Potřebný čas 5 minut na přípravu 15 minut na vykonání (5 minut na nádobu)

Denní čas Během intervalů s nízkým počtem návštěvníků.

Ikony výstrahy nebezpečí



Horký olej



Horké povrchy



Chemikálie

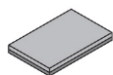


Horké kapaliny/pára

Nástroje a materiál



Držák houbičky
Ecolab Hi-Temp a
houbička Ecolab
Hi-Temp



Měkká čistící
houbička



Neoprenové
rukavice odolné
vůči oleji



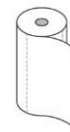
Oblíčeový štít



Zástěra, tepelně
odolná



Čistící prostředek na
fritézu KAY®
QSR



Papírové utěrky

Postup

1 Připravte se na čištění snímače oleje a vypněte fritézu.

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

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.

Vypněte fritézu stiskem tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout).



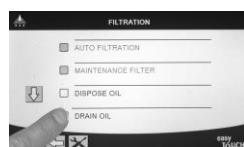
2 Stiskněte tlačítko Filtrování.

Pro vstup do nabídky filtrování stiskněte tlačítko Filtrování při spodním okraji obrazovky.



3 Zvolte vypouštění oleje

V seznamu zvolte a stiskněte DRAIN OIL (Vypustit olej).



pokračuje ►

4 Stiskněte tlačítko YES (✓) (Ano).

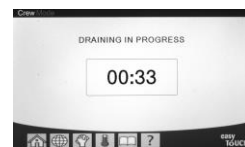
Řídicí jednotka zobrazí „DRAIN OIL TO PAN?“ (Vypustit olej do nádoby?).

Pokračujte stisknutím tlačítka YES (✓).



5 Vypouštění

Olej se vypustí z vany.



6 Stiskněte tlačítko YES (✓).

Jakmile je vana prázdná, řídicí jednotka zobrazí „IS VAT EMPTY?“ (Je vana prázdná?).

Pokračujte stisknutím tlačítka YES (✓).



pokračuje ►

Čištění snímače oleje (pokračování)

7 Vyčistěte snímač oleje.

Pomocí houbičky Hi-Temp nebo měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku pro fritézy odstraňte zkaramelizovaný olej ze snímače oleje. Vše otřete papírovými utěrkami, abyste odstranili všechny zbytky nečistot.



Horké povrchy



Chemikálie



Horký olej



8 Stiskněte tlačítko YES (✓).

Řídicí jednotka zobrazí „FILL VAT FROM DRAIN PAN“ (Naplnit vanu z nádoby na vypuštěný olej).

Pokračujte stisknutím tlačítka YES (✓).

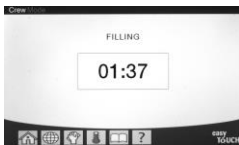


9 Plnění

Olej se vrátí do vany.



Horký olej



10 Stiskněte tlačítko YES (✓).

Řídicí jednotka zobrazí „IS VAT FULL?“ (Je vana plná?).

Stiskněte tlačítko YES (✓).



11 Stiskněte tlačítko YES.

Stiskněte tlačítko YES, je-li vana plná. Pokud vana plná není, stiskněte NO (Ne) a vraťte se ke kroku 9.



12 Opakujte postup pro zbývající fritovací nádoby.

Proč Odstranění zbytků zkaramelizovaného oleje z článků (v případě elektrické fritézy) a fritovací nádoby.

Potřebný čas 5 minut na přípravu

15 minut na přípravu; 60 minut na nádobu na vykonání

Denní čas Tuto práci lze vykonat postupně na jednotlivých vanách nebo na vícero vanách naráz. Pomocí zbývajících nádob budete moci obsluhovat zákazníky.

Pro restaurace s 24hodinovým provozem: Tuto práci lze vykonat postupně na jednotlivých vanách nebo na vícero vanách naráz. Pomocí zbývajících nádob budete moci obsluhovat zákazníky.

Ikony výstrahy nebezpečí



Chemikálie



Elektřina



Horké kapaliny/pára



Horký olej



Horké povrchy



Ruční manipulace



Pohyblivé části

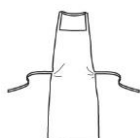


Ostré předměty/povrchy



Kluzké podlahy

Nástroje a materiál



Zástěra, tepelně odolná



Kartáč na součásti Ecolab Hi-Temp



Kbelík, plastový



Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky



Kbelík, znečištěné utěrky



Obličejový štít



Sběračka fritézy



Rukavice, neoprenové



Pomocná tyč (nástroj Fryer's Friend)



Čistící prostředek na fritézy KAY® QSR



Roztok Diversey McD MD



Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty



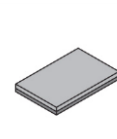
Roztok Diversey McD FR



Papírové utěrky



Držák houbičky Ecolab Hi-Temp a houbička Ecolab Hi-Temp



Měkká čistící houbička



Vozík pro svoz odpadu

Postup: Hloubkové čištění se provádí podle postupů vyvinutých společnostmi Kay Chemical a Diversey. Mimo pokynů uvedených v tomto návodu je nutné se řídit instrukcemi těchto společností.

1 Připravte se na hloubkové čištění.

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

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu. Zakryjte sousední fritézy naplněné olejem.

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

Zkontrolujte, zda je držák koše ve vaně.



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

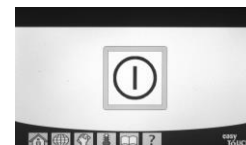
pokračuje ►

2 Vypněte fritézu.

Vypněte fritézu stiskem tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Na displeji se zobrazí „OFF“ (Vypnuto).



3 Fritéza je vypnuta.



4 Stiskněte tlačítko Filtrování

Pro vstup do nabídky filtrování stiskněte tlačítko Filtrování při spodním okraji obrazovky.

Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.



pokračuje ►

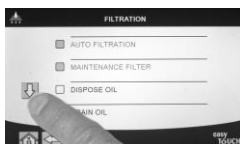
Systém režimu hloubkového čištění JIB (pokračování)

- 5 (Pouze u dělených van) Zvolte vanu**

Stisknutím tlačítka zvolte vanu, která má být vyčištěna.



- 6 Stiskněte tlačítko Šipka dolů**
Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další obrazovku.

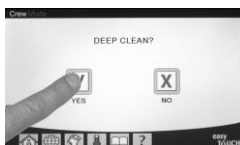


- 7 Zvolte hloubkové čištění**
V seznamu zvolte a stiskněte DEEP CLEAN (Hloubkové čištění).



- 8 Potvrďte hloubkové čištění - Stiskněte tlačítko ✓**
Řídicí jednotka zobrazí DEEP CLEAN? (Hloubkové čištění?)
Pokračujte stisknutím tlačítka ✓.

Stisknete-li tlačítko X (NO) (Ne), řídicí jednotka se vrátí do nabídky Filtrování.



- 9 Potvrďte, že byl olej vypuštěn.**
Řídicí jednotka zobrazuje IS VAT OIL REMOVED (Byl olej vypuštěn).

Vana naplněná olejem:

Pokud je ve vaně olej, stiskněte tlačítko X (NO).

Prázdná vana: Pokud je vana prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (YES) (Ano). Přejděte ke kroku 15.



- 10 Vyjměte nádobu filtru.**

Vyjměte nádobu filtru a z nádoby vyjměte koš na drobky, držák filtru, filtrační vložku a síto.



Horké povrchy



pokračuje ►

- 11 Umístěte jednotku MSDU.**
Zkontrolujte, že je jednotka MSDU (jednotka McDonald's pro likvidaci potravinových tuků nebo vozík pro svoz odpadu) na svém místě pod odpadem.



- 12 Stiskněte tlačítko ✓.**
Řídicí jednotka zobrazí IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Je likvidační jednotka na svém místě?)
Stiskněte tlačítko ✓ (YES) a nechte olej vytéct do vozíku pro svoz odpadu. Zatlačte všechny zbytky smaženého jídla nebo jiné kaly do vypouštěcího ventilu, aby mohly vytéct ven. Řídicí jednotka zobrazuje DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění). Na konci vypouštění se zobrazí IS VAT EMPTY? (Je vana prázdná?).



Horký olej

Olej může být velmi horký. Zabraňte rozstříkávání oleje.



- 13 Potvrďte stav nádoby.**
Po vypuštění vany stiskněte tlačítko ✓ (YES).



- 14 Zasuňte zpět nádobu filtru.**
Do skříně fritézy zasuňte nádobu filtru, ze které jste vyjmuli všechny vnitřní součásti.



Horké povrchy



pokračuje ►

15 **Doplňte do vany odmašťovací prostředek a horkou vodu.**

Do vany opatrně nalijte odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty nebo roztok Diversey McD MD nebo McD FR. Použijte 2,52 litru (2/3 galonu) odmašťovacího prostředku, pokud čistíte plnou vanu. Použijte 1,26 litru (1/3 galonu) odmašťovacího prostředku, pokud čistíte jednu stranu dělené vany. Dokončete plnění vany horkou vodou. Roztok by měl být 2,54 centimetru (1 palec) nad plnicí ryskou.

Další pokyny naleznete v popisu postupů pro hloubkové čištění fritézy vyvinutých společnostmi Kay Chemical a Diversey.



Chemikálie

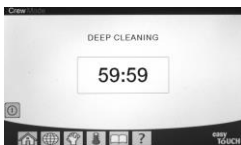
Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty nebo roztok Diversey McD MD nebo McD FR



16 **Po doplnění čisticího roztoku** Řídicí jednotka zobrazuje SOLUTION ADDED? (Byl přidán roztok?) Stiskněte tlačítko ✓ (YES).



17 **Spustíte hloubkové čištění** Řídicí jednotka zobrazuje DEEP CLEAN (Hloubkové čištění) střídající se s časovačem odpočítávajícím jednu hodinu. Roztok dosáhne teploty 91 °C (195 °F). Roztok by se měl vařit zvolna. Během chodu časovače dokončete kroky 15 až 18.



Horké kapaliny/pára

Roztok by se nikdy neměl vařit zprudka, jinak by mohl začít přetékat. Pokud jednotka začne přetékat, zrušte hloubkové čištění stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund.

V průběhu procesu hloubkového čištění nenechávejte fritézu bez dozoru.

pokračuje ►

18 **Vyčistíte fritovací koše.**

Vložte fritovací koše do čisticího roztoku. Až budou čisté, požádejte člena personálu, aby je odnesl do třídílného dřezu. Důkladně je opláchněte a osušte.



Upozornění pro zařízení

Nevkládejte žádnou hliníkovou součást do vařicího roztoku. Závěsy košů z plného kovu jsou zhotoveny z hliníku.

19 **Vyčistíte držák koše.**

Vyjměte držák koše z vany prostřednictvím pomocné tyče (nástroj Fryer's Friend). Požádejte člena personálu, aby držák důkladně opláchl horkou vodou v třídílném dřezu. Držák důkladně osušte.



Horké povrchy

Držák koše je velmi horký.

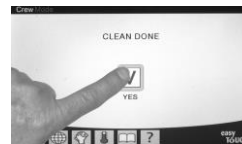
20 **Vydrhněte vnitřek vany.**

Vydrhněte stěny vany po jejím obvodu pomocí držáku houbičky Hi-Temp, měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku na fritézy Kay QSR, abyste odstranili všechny zbývající usazeniny.



21 **Čištění je dokončeno**

Po uplynutí jedné hodiny řídicí jednotka zobrazí CLEAN DONE (Čištění je dokončeno) a ozve se zvuková výstraha. Zvukovou výstrahu vypnete stisknutím tlačítka ✓ (YES).



pokračuje ►

- 22 Vypustíte roztok z vany.**
Řídicí jednotka zobrazí IS SOLUTION REMOVED?
(Byl roztok vypuštěn?). **Při odstraňování roztoku dodržujte postupy pro hloubkové čištění vyvinuté společností Kay Chemical a Diversey.**

Jakmile je roztok vypuštěn, stiskněte tlačítko ✓ (YES).



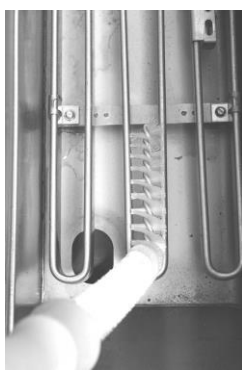
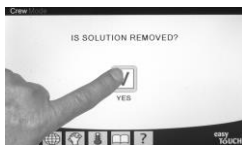
Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstříkávání.

- 23 Vydrhněte vnitřek vany.**
Řídicí jednotka zobrazí SCRUB VAT COMPLETE?
(Čištění vany dokončeno?).

Vydrhněte stěny vany po jejím obvodu pomocí držáku houbičky Hi-Temp, měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku na fritézy Kay QSR. Odstraňte všechny zbývající nánosy. Pomocí kartáče na součásti Hi-Temp vydrhněte prostor mezi a pod spirálami, rohy vany a všechna obtížně přístupná místa.

Jakmile je vana vyčištěna, stiskněte tlačítko ✓ (YES).



- 24 Vypouštění**
Během vypouštění malého množství roztoku z vany řídicí jednotka zobrazuje DRAINING (Probíhá vypouštění).



Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstříkávání.

- 25 Vypláchněte vanu vodou.**
Důkladně vypláchněte vanu teplou vodou (38 °C nebo 100 °F). Má-li nádoba filtru zachytávat oplachovou vodu, musíte ji nejdříve zasunout zpět do skříně. Postup vyplachování opakujte za použití čisté teplé vody. Hlídejte, aby nádoba filtru nepřetekla. Nádobu může být třeba mezi vyplachováním vyprázdnit.



- 26 Vyplachování dokončeno**
Řídicí jednotka zobrazí RINSE COMPLETE?
(Vyplachování dokončeno?).
Jakmile je vyplachování u konce, stiskněte tlačítko ✓ (YES).



- 27 Vyjměte nádobu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazuje REMOVE PAN
(Vyjměte nádobu filtru).

Vyjměte nádobu filtru a vylejte z ní vodu.



Horké povrchy



- 28 Vysušte vanu, vyčistěte a vysušte nádobu**
Otřete vanu čistou utěrkou s dezinfekčním prostředkem. Důkladně vysušte vnitřek vany papírovými utěrkami. Vyčistěte a vysušte nádobu filtru.



- 29 Vana a nádoba jsou suché**
Řídicí jednotka zobrazuje VAT AND PAN DRY?
(Jsou vana a nádoba suché?). Jakmile jsou vana a nádoba suché a připravené k dalšímu použití, stiskněte tlačítko ✓ (YES).

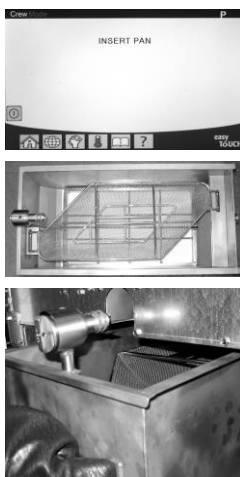


pokračuje ►

- 30 Zasuňte zpět nádobu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazuje INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru). Sestavte dohromady součásti nádoby filtru a umístěte do ní čistou filtrační vložku nebo papír. Zasuňte nádobu filtru se všemi vnitřními součástmi do skříně fritézy.



Horké povrchy

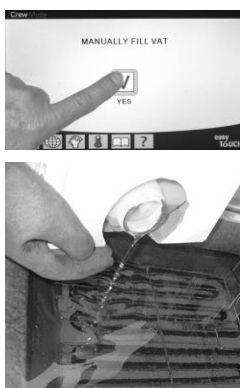


- 31 Naplňte vanu olejem.**
Řídicí jednotka zobrazí MANUALLY FILL VAT (Naplňte vanu ručně). Naplňte vanu vhodným množstvím oleje.

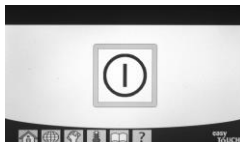
Jakmile je vana naplněna po dolní rysku hladiny oleje, stiskněte tlačítko ✓ (YES).



Ruční manipulace



- 32 Návrat do režimu OFF (Vypnuto).**
Řídicí jednotka se vypne.



Proč	Odstranění zbytků zkaramelizovaného oleje z článků (v případě elektrické fritézy) a fritovací nádoby.	
Potřebný čas	5 minut na přípravu	15 minut na přípravu; 60 minut na nádobu na vykonání
Denní čas	Tuto práci lze vykonat postupně na jednotlivých nádobách nebo na vícero vanách naráz. Pomocí zbývajících nádob budete moci obsluhovat zákazníky.	
Ikony výstrahy nebezpečí	Chemikálie	Elektřina
	Horké kapaliny/pára	Horký olej
	Ruční manipulace	Pohyblivé části
	Ostré předměty/povrchy	Kluzké podlahy

Nástroje a materiál

Zástěra, tepelně odolná	Kartáč na součásti Ecolab Hi-Temp	Kbelík, plastový	Kbelík, čisté a dezinfikované utěrky	Kbelík, znečištěné utěrky	Obličejový štít	Sběračka fritézy
Rukavice, neoprenové	Pomocná tyč (nástroj Fryer's Friend)	Čistící prostředek na fritézy KAY® QSR	Roztok Diversey McD MD	Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty	Roztok Diversey McD FR	Papírové utěrky
Držák houbičky Ecolab Hi-Temp a houbička Ecolab Hi-Temp	Měkká čistící houbička	Vozík pro svoz odpadu				

Postup: Hloubkové čištění se provádí podle postupů vyvinutých společnostmi Kay Chemical a Diversey. Mimo pokynů uvedených v tomto návodu je nutné se řídit instrukcemi těchto společností.

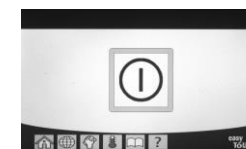
- Připravte se na hloubkové čištění a vypněte fritézu.**
Nasaďte si neoprenové rukavice, tepelně odolnou zástěru a obličejový štít. Toto ochranné vybavení musíte mít nasazeno po celou dobu provádění postupu.
Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu. Zakryjte sousední fritézy naplněné olejem.
Zkontrolujte, zda jsou nasazeny filtry fritézy. Zapněte alespoň jeden odsávací ventilátor. Ventilátor musí zůstat po celou dobu provádění postupu zapnutý. Zkontrolujte, zda je držák koše ve vaně.



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

pokračuje ►

- Vypněte fritézu.**
Vypněte fritézu stiskem tlačítka ON/OFF (Zapnout/Vypnout). Na displeji se zobrazí „OFF“ (Vypnuto).
- Fritéza je vypnuta.**
- Stiskněte tlačítko Filtrování**
Pro vstup do nabídky filtrování stiskněte tlačítko Filtrování při spodním okraji obrazovky.
Tento postup byste měli provádět najednou pouze pro jednu vanu.



pokračuje ►

System režimu hloubkového čištění (pokračování)

5 (Pouze u dělených van) Zvolte vanu

Stisknutím tlačítka zvolte vanu, která má být vyčištěna.



6 Stiskněte tlačítko Šipka dolů

Stisknutím tlačítka Šipka dolů přejdete na další obrazovku.



7 Zvolte hloubkové čištění

V seznamu zvolte a stiskněte DEEP CLEAN (Hloubkové čištění).



8 Potvrďte hloubkové čištění - Stiskněte tlačítko ✓

Řídicí jednotka zobrazí DEEP CLEAN? (Hloubkové čištění?)

Pokračujte stisknutím tlačítka ✓ (YES) (Ano).

Stisknete-li tlačítko X (NO) (Ne), řídicí jednotka se vrátí do nabídky Filtrování.



9 Potvrďte, že byl olej vypuštěn.

Řídicí jednotka zobrazuje IS VAT OIL REMOVED (Byl olej vypuštěn).

Vana naplněná olejem:

Pokud je ve vaně olej, stiskněte tlačítko X (NO).

Prázdná vana: Pokud je vana prázdná, stiskněte tlačítko ✓ (YES). Přejděte ke kroku 19.



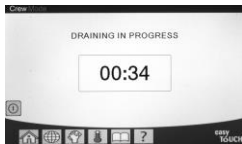
10 Vypustí se olej.

Začne se vypouštět olej. Zatlačte všechny zbytky smaženého jídla nebo jiné kaly do vypouštěcího ventilu, aby mohly vytéct ven. Řídicí jednotka zobrazuje DRAINING IN PROGRESS (Probíhá vypouštění). Na konci vypouštění se zobrazí IS VAT EMPTY? (Je vana prázdná?).



Horký olej

Olej může být velmi horký. Zabraňte rozstříkávání oleje.



pokračuje ►

11 Potvrďte stav nádoby.

Po vypuštění vany stiskněte tlačítko ✓ (YES).



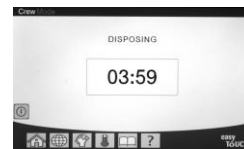
12 Otevřete vypouštěcí ventil.

Řídicí jednotka zobrazí OPEN DISPOSE VALVE (Otevřete vypouštěcí ventil). Odemkněte ventil a vytáhněte páčku uzavírání ventilu zcela k sobě; bude zahájeno vypouštění.



13 Likvidace

Zatímco čerpadlo pracuje, řídicí jednotka po dobu čtyř minut zobrazuje DISPOSING (Probíhá likvidace).



14 Vyjměte nádobu filtru.

Řídicí jednotka zobrazuje REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru).

Vyjměte nádobu filtru a ujistěte se, že je prázdná. Pokud je nádobka prázdná, vyjměte z ní koš na drobky, držák filtru, filtrační vložku a síto.



15 Je nádobka prázdná?

Řídicí jednotka zobrazuje IS PAN EMPTY? (Je nádobka prázdná?).

Nádobka je prázdná:

Stiskněte tlačítko ✓ (YES).

Olej v nádobě: Stiskněte tlačítko X (NO) a vraťte se ke kroku 13.



pokračuje ►

- 16 Vraťte na místo nádobu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazuje INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru). Do skříně fritézy zasuňte nádobu filtru, ze které jste vyjmuli všechny vnitřní součásti.



Horké povrchy



- 17 Zavřete vypouštěcí ventil.**
Řídicí jednotka zobrazí CLOSE DISPOSE VALVE (Zavřete vypouštěcí ventil). Zatlačením páčky ventilu do zadní části fritézy vypouštěcí ventil zavřete. Ventil uzamkněte.



- 18 Doplníte do vany odmašťovací prostředek a horkou vodu.**
Do vany opatrně nalijte odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty nebo roztok Diversey McD MD nebo McD FR. Použijte 2,52 litru (2/3 galonu) odmašťovacího prostředku, pokud čistíte plnou vanu. Použijte 1,26 litru (1/3 galonu) odmašťovacího prostředku, pokud čistíte jednu stranu dělené vany. Dokončete plnění vany horkou vodou. Roztok by měl být 2,54 centimetru (1 palec) nad plnicí ryskou.



pokračuje ►

Další pokyny naleznete v popisu postupů pro hloubkové čištění fritézy vyvinutých společností Kay Chemical a Diversey.



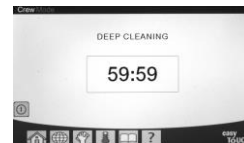
Chemikálie

Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty nebo roztok Diversey McD MD nebo McD FR

- 19 Po doplnění čistícího roztoku**
Řídicí jednotka zobrazuje SOLUTION ADDED? (Byl přidán roztok?) Stiskněte tlačítko ✓ (YES).



- 20 Spustíte hloubkové čištění**
Řídicí jednotka zobrazuje DEEP CLEAN (Hloubkové čištění) střídající se s časovačem odpočítávajícím jednu hodinu. Roztok dosáhne teploty 91 °C (195 °F). Roztok by se měl vařit zvolna. Během chodu časovače dokončete kroky 20 až 22.



Horké kapaliny/pára

Roztok by se nikdy neměl vařit zprudka, jinak by mohl začít přetékat. Pokud jednotka začne přetékat, zrušte hloubkové čištění stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund.

V průběhu procesu hloubkového čištění nenechávejte fritézu bez dozoru.

- 21 Vyčistíte fritovací koše.**
Vložte fritovací koše do čistícího roztoku. Až budou čisté, požádejte člena personálu, aby je odnesl do třídlého dřezu. Důkladně je opláchněte a osušte.



pokračuje ►

Upozornění pro zařízení

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

22 Vyčistíte držák koše.

Vyjměte držák koše z vany prostřednictvím pomocné tyče (nástroj Fryer's Friend). Požádejte člena personálu, aby držák důkladně opláchl horkou vodou v třídlím drezu. Držák důkladně osušte.



Horké povrchy

Držák koše je velmi horký.



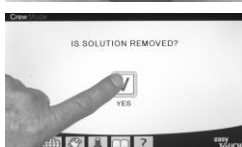
23 Vydrhněte vnitřek vany.

Vydrhněte stěny vany po jejím obvodu pomocí držáku houbičky Hi-Temp, měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku na fritézy Kay QSR, abyste odstranili všechny zbývající usazeniny.



24 Čištění je dokončeno

Po uplynutí jedné hodiny řídicí jednotka zobrazí CLEAN DONE (Čištění je dokončeno) a ozve se zvuková výstraha. Zvukovou výstrahu vypnete stisknutím tlačítka √ (YES).



pokračuje ►

25 Vypustíte roztok z vany.

Řídicí jednotka zobrazí IS SOLUTION REMOVED? (Byl roztok vypuštěn?).

Při odstraňování roztoku dodržujte postupy pro hloubkové čištění vyvinuté společnostmi Kay Chemical a Diversey.

Jakmile je roztok vypuštěn, stiskněte tlačítko √ (YES).



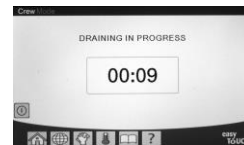
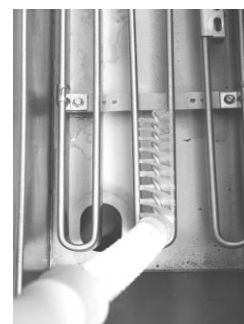
Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstříkávání.

26 Vydrhněte vnitřek vany.

Řídicí jednotka zobrazí SCRUB VAT COMPLETE? (Čištění vany dokončeno?). Vydrhněte stěny vany po jejím obvodu pomocí držáku houbičky Hi-Temp, měkké čisticí houbičky a čisticího prostředku na fritézy Kay QSR. Odstraňte všechny zbývající nánosy. Pomocí kartáče na součásti Hi-Temp vydrhněte prostor mezi a pod spirálami, rohy vany a všechna obtížně přístupná místa.

Jakmile je vana vyčištěna, stiskněte tlačítko √ (YES).



27 Vypouštění

Během vypouštění malého množství roztoku z vany řídicí jednotka zobrazuje DRAINING (Probíhá vypouštění).



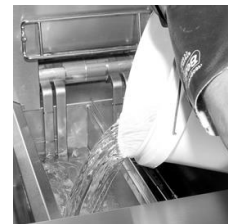
Horké kapaliny/pára

Roztok může být velmi horký. Vyhněte se jeho rozstříkávání.

28 Vypláchněte vanu vodou.

Důkladně vypláchněte vanu teplou vodou (38 °C nebo 100 °F).

Má-li nádoba filtru zachytávat oplachovou vodu, musíte ji nejdříve zasunout zpět do skříně. Postup vyplachování opakujte za použití čisté teplé vody. Hlídejte, aby nádoba filtru nepřetekla. Nádobu může být třeba mezi vyplachováním vyprázdnit.



29 Vyplachování dokončeno

Řídicí jednotka zobrazí RINSE COMPLETE? (Vyplachování dokončeno?).

Jakmile je vyplachování u konce, stiskněte tlačítko √ (YES).



pokračuje ►

- 30 Vyjměte nádobu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazuje REMOVE PAN (Vyjměte nádobu filtru).

Vyjměte nádobu filtru a vylejte z ní vodu.



Horké povrchy



- 31 Vysušte vanu, vyčistěte a vysušte nádobu**
Otřete vanu čistou utěrkou s dezinfekčním prostředkem. Důkladně vysušte vnitřek vany papírovými utěrkami. Vyčistěte a vysušte nádobu filtru.



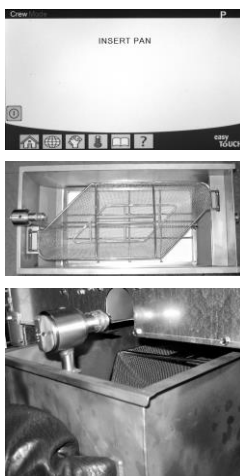
- 32 Vana a nádobu jsou suché**
Řídicí jednotka zobrazuje VAT AND PAN DRY? (Jsou vana a nádobu suché?). Jakmile jsou vana a nádobu suché a připravené k dalšímu použití, stiskněte tlačítko ✓ (YES).



- 33 Zasuňte zpět nádobu filtru.**
Řídicí jednotka zobrazuje INSERT PAN (Zasuňte nádobu filtru). Sestavte dohromady součásti nádoby filtru a umístěte do ní čistou filtrační vložku nebo papír. Zasuňte nádobu filtru se všemi vnitřními součástmi do skříně fritézy.



Horké povrchy



- 34 Naplňte vanu olejem.**
Řídicí jednotka zobrazí FILL VAT FROM BULK? (Naplňte vanu z velkoobjemové nádrže?). Stisknutím tlačítka ✓ (YES) přistoupíte k plnění vany. Stisknutím tlačítka X (NO) ukončíte celý proces, aniž byste přistoupili k plnění vany.



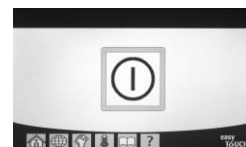
- 35 Naplňte vanu olejem.**
Řídicí jednotka zobrazí START FILLING? (Zahájit plnění?) a tlačítko PRESS AND HOLD (Stiskněte a podržte). Stisknutím a podržením tlačítka zahájíte plnění vany. Uvolněte tlačítko, jakmile je vana naplněna po dolní rysku hladiny oleje.



- 36 Plnění**
Zatímco se vana plní olejem, řídicí jednotka zobrazuje RELEASE BUTTON WHEN FULL (Po naplnění uvolněte tlačítko). Pokud tlačítko uvolníte, řídicí jednotka zobrazí CONTINUE FILLING? (Pokračovat v plnění?). Stisknutím tlačítka ✓ (YES) budete pokračovat v plnění vany. Stisknutím tlačítka X (NO) ukončíte plnění vany a zároveň celý proces.



- 37 Návrat do režimu OFF (Vypnuto).**
Řídicí jednotka se vypne.



Proč

Nefunkční horní limit může vést k závažným poruchám zařízení a nebezpečným stavům. Došlo-li k poruše horního limitu, fritézu neprovozujte. Tento test se provádí, když fritézu na hodinu nepotřebujete a fritéza má před plánovanou výměnou oleje. Po testu olej zlikvidujte.

Potřebný čas

45 minut na zahřátí fritézy

25 minut na nádobu

1 hodina na vychladnutí oleje před jeho likvidací.

Denní čas

Po zavření restaurace. Tento test se provádí před plánovanou výměnou oleje.

Pro restaurace s 24hodinovým provozem: během intervalů s nízkým počtem návštěvníků, kdy je naplánována výměna oleje.

Ikony výstrahy nebezpečí

Horké kapaliny/pára



Horký olej



Horké povrchy

Nástroje a materiál

Vozík pro svoz
odpadu



Neoprenové
rukavice

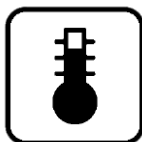
Postup**1 Příprava na testy.**

Zkontrolujte, zda má být provedena výměna oleje ve fritéze. Po testu je nutné olej zlikvidovat.

Zkontrolujte hladinu oleje ve fritéze. Měla by dosahovat po horní rysku „Oil Level“ (Hladina oleje).

Ujistěte se, že je fritéza zapnuta. Zkontrolujte teplotu oleje stisknutím tlačítka Teplota. Teplota oleje by měla být nad hodnotou 82 °C (180 °F).

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



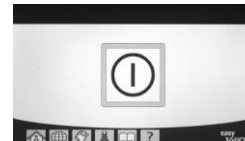
pokračuje ►

2 Vypněte řídicí jednotku

Stiskněte tlačítko vypnutí.



Horké povrchy

**3 Stiskněte tlačítko Domů**

Stiskněte tlačítko Domů.

**4 Stiskněte tlačítko Service (Servis)**

Stiskněte tlačítko Service.

**5 Stiskněte tlačítko Crew (Obsluha)**

Řídicí jednotka zobrazí program úrovně 1.



pokračuje ►

- 6 (Pouze u dělených van)**
Zvolte vanu
 Stisknutím tlačítka zvolte vanu, která má být testována.



- 7 Stiskněte a podržte tlačítko**
 Řídicí jednotka zobrazí **PRESS AND HOLD** (Stiskněte a podržte). Pro spuštění testu horního limitu stiskněte a podržte tlačítko **PRESS AND HOLD**. Řídicí jednotka během testu zobrazuje teplotu vany.



- 8 Zahřívání vany**
 Řídicí jednotka zobrazí hlášení **HOT HI-1** (Horký HI-1), když vana dosáhne teploty $210\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 12\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($410\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{F}$). U řídicích jednotek používaných v Evropské unii (se značkou CE) dosahuje teplota $202\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($395\text{ }^{\circ}\text{F}$).



- 9 Stiskněte a podržte tlačítko**
 Řídicí jednotka zobrazí **PRESS AND HOLD** (Stiskněte a podržte). Pokračujte stisknutím a podržením tlačítka **PRESS AND HOLD**.



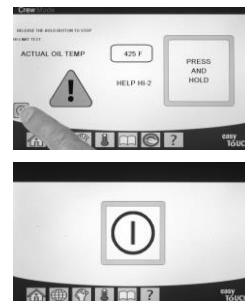
- 10 Otevření horního limitu**
 Řídicí jednotka zobrazí **HELP** (Pomoc) střídající se s **HI-2**, když se otevře horní limit mezi $217\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $231\text{ }^{\circ}\text{C}$ (mezi $423\text{ }^{\circ}\text{F}$ a $447\text{ }^{\circ}\text{F}$).



- 11 Porucha horního limitu**
 Nepovede-li se otevřít horní limit, řídicí jednotka zobrazí **HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER** (Porucha horního limitu, odpojte napájení). Pokud k tomu dojde, odpojte ihned napájení a kontaktujte servisní středisko.



- 12 Jakmile olej vychladne, ukončete režim vypnutím.**
 Až vana vychladne pod teplotu $204\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($400\text{ }^{\circ}\text{F}$), stiskněte tlačítko napájení, čímž ukončíte režim vypnutím.



- 13 Zlikvidujte olej.**
 Po testu horního limitu olej zlikvidujte. Pro likvidaci oleje použijte MSDU (vozík pro svoz odpadu). Používáte-li velkoobjemový systém oleje, postupujte podle příslušných pokynů pro likvidaci oleje.



- 14 Zkontrolujte horní limit ovládacích prvků všech zbývajících fritéz.**
 Opakujte kroky 3 až 13 pro všechny zbývající fritézy.

Proč	Zajištění provozuschopnosti čerpadla filtrace fritézy	
Potřebný čas	2 minuty na přípravu	5 minut na vykonání
Denní čas	Při otevření provozovny; fritéza musí být studená	Pro restaurace s 24hodinovým provozem: Během intervalů s nízkým počtem návštěvníků, kdy je možné fritézu vypnout

Ikonky výstrahy nebezpečí



Horký olej

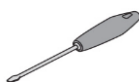


Horké povrchy

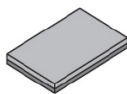
Nástroje a materiál



O-kroužky čerpadla filtrace



Šroubovák s plochým koncem



Měkká houbička

Postup

1 Připravte fritézu.

Zkontrolujte, že je fritéza studená. Tento postup provádějte pouze za studena při prázdné nádobě filtru.



2 Vyjměte nádobu filtru.

Vytáhněte nádobu filtru ze skříně.



3 Vyměňte o-kroužek.

Sundejte o-kroužek z trysky nádoby filtru. Vyměňte o-kroužek za nový. O-kroužky lze zakoupit od místního autorizovaného servisního střediska.



pokračuje ►

4 Vyčistěte sací trubky oleje.

Vyčistěte sací trubky oleje s vnitřním a vnějším závitem pomocí měkké houbičky.



5 Vraťte na místo nádobu filtru.

Zasuňte nádobu filtru do skříně fritézy.



Upozornění pro zařízení

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

Proč Zajištění provozuschopnosti fritézy.

Potřebný čas 45 minut na ventilátor na vykonání.

Denní čas V zavírací době. Pro restaurace s 24hodinovým provozem: Během intervalů s nízkým počtem návštěvníků, kdy je možné fritézu vypnout.

Ikony výstrahy nebezpečí



Horké povrchy



Elektrina

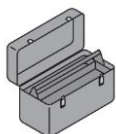


Chemikálie



Ostré předměty/povrchy

Nástroje a materiál



Nástroje přinesené technikem



Odmašťovací prostředek KAY® QSR Heavy Duty



Roztok Diversey McD MD



Papírové utěrky

Postup

1 Čištění ventilátoru spalovacího vzduchu

Vyčistěte ventilátory spalovacího vzduchu. Postupujte podle pokynů k čištění uvedených v provozní příručce.



Proč Společnost Frymaster doporučuje, aby autorizovaný servisní technik alespoň jednou ročně provedl kontrolu tohoto spotřebiče. Zajistíte tak bezpečnost, provozuschopnost a špičkový výkon zařízení.

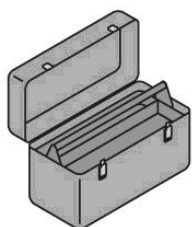
Potřebný čas N/A 1 hodina na fritézu na vykonání kontroly

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

Ikony výstrahy nebezpečí



Nástroje a materiál



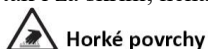
Nástroje přinesené technikem

Postup

POUZE KVALIFIKOVANÍ TECHNICI

1 Kontrola skříně

Zkontrolujte, že se uvnitř ani v okolí skříně, jak před, tak i za skříní, nenachází přebytečný olej.



2 Kontrola topných článků

Zkontrolujte, zda jsou topné články v dobrém stavu a zda se na nich nevytvořil nános uhlíku / zkaramelizovaného oleje. Zkontrolujte, zda na člancích nejsou stopy nadměrného spouštění „na sucho“ (bez oleje nebo vody).

3 Kontrola naklápění

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

pokračuje ►

4 Zkontrolujte čas zotavení fritézy.

Zkontrolujte poslední čas zotavení všech van fritézy a to podle postupu FR6 M1. Poslední čas zotavení by měl být kratší než 1:40 (jedna minuta a čtyřicet sekund).

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

5 V případě potřeby fritézu nastavte.

Pokud je čas zotavení fritézy nepřipustný, zkontrolujte na fritéze následující položky. Pokud zjistíte nějaké problémy, opravte je podle popisu.

U elektrických fritéz se přesvědčte, že jsou řádně zapojeny velké napájecí zástrčky. Podle potřeby nastavte. Přejděte ke kroku 6.

6 Kontrola proudového odběru

Zkontrolujte, zda je odvod proudu topného článku v rámci povoleného rozsahu, který je uveden na štítku parametrů spotřebiče.

pokračuje ►

7 Kontrola čidel

Ověřte správné zapojení, utažení a funkci snímačů teploty, AIF, ATO, hladiny oleje (OIB) a horního limitu a dále také přítomnost a správnou instalaci montážních a ochranných prostředků snímačů.

8 Kontrola elektrických součástí

Zkontrolujte, zda jsou součásti ve skříni s elektrickými součástmi a součásti stykačové skříně (tj. počítač/kontrolní zařízení, relé, panely rozhraní, transformátory, stykače atd.) v dobrém stavu a zda na nich není olej ani jiné materiály.

9 Kontrola zapojení kabeláže

Zkontrolujte, zda jsou spojení vedení do/ze skříně s elektrickými součástkami a stykačové skříně utažená a zda jsou tyto kabely v dobrém stavu.

10 Kontrola bezpečnostních zařízení

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

11 Kontrola fritovací nádoby

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

12 Kontrola kabelových svazků

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

13 Kontrola olejového potrubí

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

Proč

Společnost Frymaster doporučuje, aby autorizovaný servisní technik alespoň jednou ročně provedl kontrolu tohoto spotřebiče. Zajistíte tak bezpečnost, provozuschopnost a špičkový výkon zařízení.

Potřebný čas

1,5 hodiny na vykonání

Denní čas

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

Ikony výstrahy nebezpečí

Chemikálie



Elektřina



Horký olej



Horké povrchy



Ruční manipulace



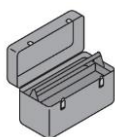
Pohyblivé části



Ostré předměty/povrchy



Kluzké podlahy

Nástroje a materiál

Nástroje přinesené technikem

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

Zkontrolujte, že se uvnitř ani v okolí skříně, jak před, tak i za skříní, nenachází přebytečný olej.



Horké povrchy

2 Kontrola regulovaného tlaku plynu

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

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

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

3 Kontrola čidel

Ověřte správné zapojení, utažení a funkci snímačů teploty a horního limitu a dále také přítomnost a správnou instalaci montážních a ochranných prostředků snímačů.

4 Čištění a výměna odvodušňovací trubky ventilu plynu

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

pokračuje ►

5 Čištění ventilátoru spalovacího vzduchu

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

6 Zkontrolujte čas zotavení fritézy.

Zkontrolujte poslední čas zotavení všech van fritézy a to podle postupu FR6 M1. Poslední čas zotavení by měl být kratší než 2:25 (dvě minuty a dvacet pět sekund).

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

pokračuje ►

7 Kontrola spalování

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

Připojte multimetr do série s bílým vodičem snímače plamene na zapalovači. Ponechte hořák pracovat alespoň jednu minutu po dokončení rozehrívání. Po 1 minutě by se multimetrem naměřená hodnota proudu na modulech Fenwal měla typicky pohybovat mezi 2,0μ až 2,5μA. Jakýkoliv jiný odečet není přípustný.

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

8 V případě potřeby seřídte ventilátor spalovacího vzduchu.

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

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

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

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

9 Kontrola bezpečnostních zařízení

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

10 Kontrola fritovací nádoby

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

11 Kontrola kabelových svazků

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

pokračuje ►

12 Kontrola olejového potrubí

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

13 Opakujte kroky pro zbývající fritézy.

Opakujte kroky 2 až 12 pro každou zbývající vanu fritézy.

TATO STRÁNKA JE ZÁMĚRNĚ PONECHÁNA PRÁZDNÁ.