



HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Rozdělená vana & Plná vana
Elektrické otevřené fritézy**

Model LVE-102

Model LVE-103

Model LVE-104

FM07-430-A - Czech
11-5-08

NÁVOD K OBSLUZE

**ZÁRUKU ZAREGISTRUJTE NA INTERNETOVÉ ADRESE
WWW.HENNYPENNY.COM**

KAPITOLA 1. ÚVOD

1.1. ÚVOD

Otevřená fritéza Henny Penny je základní jednotkou zařízení pro zpracování potravin. Tato jednotka se používá pouze v komerčním procesu zpracovávání potravin.



NOTICE UPOZORNĚNÍ

16. srpna 2005 vstoupila pro Evropskou unii v platnost Směrnice pro elektrický odpad a elektronická zařízení. Naše výrobky jsou ohodnocené výše zmíněnou směrnicí (angl. WEEE). Výrobky byly rovněž kontrolovány v souladu se Směrnicí pro omezení nebezpečných látek (RoHS) a navrženy tak, aby těmto podmínkám vyhověly. Z důvodu souladu s těmito směrnici nesmí být tato jednotka při likvidaci kvalifikovaná jako netříděný městský odpad. Pro správnou likvidaci odpadu kontaktujte nejbližšího distributora Henny Penny.

1.2. SPRÁVNÁ PÉČE O ZAŘÍZENÍ

Otevřená fritéza Henny Penny vyžaduje péči a údržbu stejně jako kterékoli jiné potravinářské zařízení. Požadavky na údržbu a čištění jsou zahrnuty v tomto návodě a musejí být pravidelnou součástí péče po celou dobu jejího provozu.

1.3. ASISTENČNÍ SLUŽBA

V případě potřeby asistenční služby zavolejte nezávislého místního distributora ve vaší oblasti nebo volejte Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 nebo 1-937-456-8405.

1.4. VÝHRADNÍ PRODLOUŽENÁ ZÁRUKA McDONALD'S

Standardní omezená záruka pro nové zařízení je prodloužena, aby kryla opravu nebo výměnu vadné součástky, zahrnuje náklady za práci a maximální cenu za obousměrnou dopravu do 200 mil (300 km) po dobu dvou (2) let od data původní instalace.

Standardní omezená záruka je rovněž rozšířena, aby zajistila možnost výměny všech fritéz modelů LVE-102, LVE-103 a LVE-104 v případě výskytu výrobní závady nebo v důsledku nekvalitního zpracování, a to po dobu až deseti (10) let od data instalace. Tato prodloužená záruka se nevztahuje na žádnou fritézu, u níž nastala porucha z důvodu špatného nebo nevhodného zacházení, jakým je např. zahřívání fritézy bez tuku.

Všechny ostatní podmínky standardní omezené záruky zůstávají nezměněny.

1.5. BEZPEČNOST

Otevřená fritéza Henny Penny má zabudováno mnoho bezpečnostních funkcí. Avšak jedinou cestou, jak zajistit bezpečný provoz, je plné pochopení zásad správné instalace, provozu a postupů při údržbě. Instrukce obsažené v tomto návodu byly zpracovány tak, aby pomohly provozovateli při studiu správných postupů. Slova typu NEBEZPEČÍ, VÝSTRAHA, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ jsou použita v případě zdůraznění informací obzvláště důležitého bezpečnostního charakteru a jejich použití je popsáno níže.



NEBO

VYKŘIČNÍKY se používají ve spojení se slovy jako NEBEZPEČÍ, VÝSTRAHA nebo VAROVÁNÍ, která upozorňují na riziko úrazu.



UPOZORNĚNÍ se používá na zvýraznění obzvláště důležitých informací.



VAROVÁNÍ použité bez vykřičníku označuje potenciálně nebezpečné okolnosti, které mohou způsobit škodu na majetku, pokud se jim nepředejde.



VAROVÁNÍ použité s vykřičníkem označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může způsobit menší, resp. lehké poranění, pokud se jí nepředejde.



VÝSTRAHA označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může způsobit smrt nebo vážné zranění, pokud se jí nepředejde.



NEBEZPEČÍ OZNAČUJE BEZPROSTŘEDNĚ NEBEZPEČNOU SITUACI, KTERÁ ZPŮSOBÍ SMRT NEBO VÁŽNÉ ZRANĚNÍ, POKUD SE JÍ NEPŘEDEJDE.

1.5. BEZPEČNOST (Pokračování)



Symbol pro ekvipotenciální uzemnění



Symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE)



NEBO



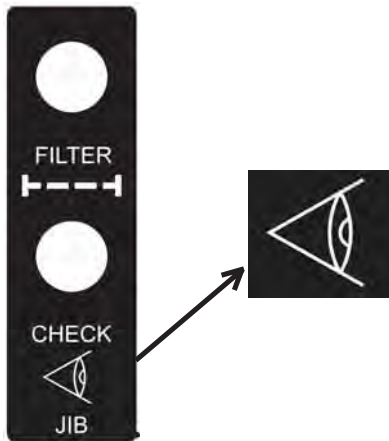
Symboly pro nebezpečí zásahu elektrickým proudem



NEBO



Symboly pro horké povrchy



Zkontrolujte nebo Potvrďte

KAPITOLA 2. INSTALACE

2.1. ÚVOD

Tato část poskytuje návod na instalaci a vybalení fritézy Henny Penny LVE.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Instalace tohoto zařízení musí být výhradně zabezpečena kvalifikovaným servisním technikem.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ ÚRAZU
ELEKTRICKÝM
PROUDEM**

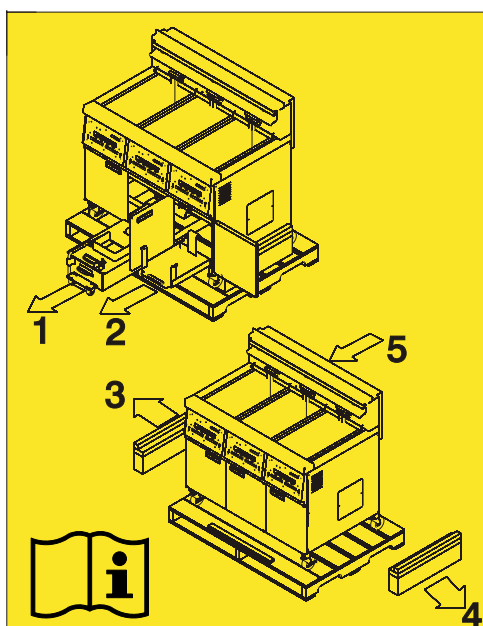
Zabraňte proražení fritézy předměty, jakými jsou např. vrtáky nebo šroubováky. Mohlo by dojít k poškození komponentů nebo zásahu elektrickým proudem.

2.2. NÁVOD K VYBALENÍ

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Jakákoliv poškození způsobená při přepravě by měla být zaznamenána a podepsána v přítomnosti zástupce doručovatele ještě před jeho odchodem.

1. Odstříhnete a odstraňte kovové pásky z krabice.
2. Odstraňte víko krabice a sejměte hlavní krabici z fritézy.
3. Odstraňte balicí podpory v rozích (4).
4. Rozstříhnete elastickou fólii kolem palety/držáku krabice a odstraňte ji z horní části víka fritézy.
5. Odstříhnete a sejměte kovové pruhy přidržující fritézu k paletě.



Obrázek 1

CAUTION VAROVÁNÍ

Aby nedošlo k možnému poškození zařízení, vyjměte filtrační odtokovou nádobu a polici na nádobu v krabici (JIB) z fritézy před tím, než sundáte fritézu z palety. Obrázek 1.

6. Sundejte fritézu z palety.



**VÝSTRAHA
TĚŽKÝ PŘEDMĚT**

Při přesunu fritézy dávejte pozor, aby nedošlo ke zranění. Fritéza váží přibližně 600 - 800 lbs. (272 - 363 kg).

2.3. VÝBĚR MÍSTA PRO FRITÉZU

Vhodné umístění fritézy je velmi důležité z hlediska provozu, rychlosti a pohodlí. Umístění otevřené fritézy by mělo dovolit prostor pro údržbu a správný provoz. Vyberte místo, které dovolí snadnou nakládku a vykládku bez překážení s konečnou sestavou objednávek jídel. Provozovatelé zjistili, že zpracování ze syrového stavu po hotový a udržování výrobků v ohřivačích zajišťuje rychlý nepřetržitý provoz. Pamatujte, že nejlepší výkonnosti se dosáhne přímým postupem, tj. syrové suroviny na jedné straně a hotová jídla na druhé. Přesunutí objednávací soustavy má jenom malý vliv na výkonnost.



**VAROVÁNÍ
NEBEZPEČÍ POŽÁRU**

Abyste předešli požáru a znehodnocení zásob, prostor pod fritézou by neměl být používán na jejich uskladnění.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

Abyste předešli vážným popáleninám při vystříknutí horkého oleje, umístěte a nainstalujte fritézu tak, abyste předešli jejímu naklánění nebo pohybu. K vyrovnání mohou být použity přidržující popruhy.

2.4. VYVÁŽENÍ FRITÉZY



Pro správný provoz by měla být fritéza vyrovnaná ze všech stran. Použijte vodováhu na rovné plochy kolem obruby vany, na prostřední nádrži a potom nastavte kolečka, dokud není jednotka vyrovnaná.

2.5. ODVĚTRÁVÁNÍ FRITÉZY

Fritéza musí být umístěna na místě se zabezpečeným větráním do adekvátní digestoře nebo větracího systému. Toto je důležité, aby se umožnilo účinné odsávání páry a zápachů ze smažení. Zvláštní opatření musí být dodržena při navrhování odvodného oplechování digestoře, aby tento nepřekážel provozu fritézy. Doporučujeme konzultovat s místní firmou zabývající se větráním a topením, aby vám pomohla navrhnout adekvátní systém.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Větrání musí vyhovovat místním a státním normám. Obrat' se na místní oddělení požárníků nebo stavební úřad.

2.6. PŘÍZPŮSOBENÍ VÝŠKY HORNÍHO KRYTU



Obrázek 1

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Nastavitelný horní kryt se používá u všech sérií odsávacích ventilátorů s výjimkou universálního odsávacího ventilátoru (série UH). U sérií UH je třeba horní kryt odstranit—viz Část 2.7.

Na zadním ochranném plášti fritézy se nachází nastavitelný panel, který musí lícovat s odsávacím ventilátorem. Obr. 1.

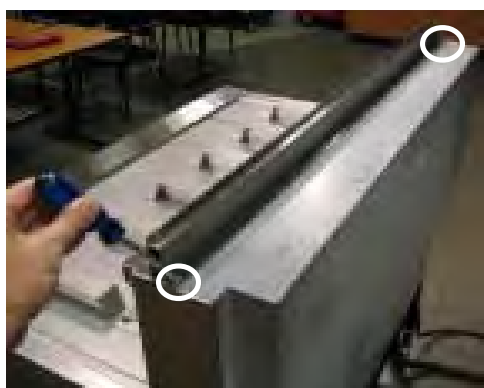


Obrázek 2

Za použití 3/8" (0,95 cm) klíče, hasáku nebo mechanického klíče uvolněte 3 matice, které upevňují panel. Obr.2.

Posuňte panel tak, aby lícoval s odsávacím ventilátorem, a potom utáhněte 3 matice.

2.7. ODSTRANĚNÍ HORNÍHO KRYTU



Některé instalace (série UH) mohou vyžadovat odstranění nastavitelného zadního ochranného pláště.

Za použití křížového šroubováku odstraňte dva šrouby (na každém konci jeden), které upevňují zadní panel, a vytáhněte plášť z jednotky.

2.8. POŽADAVKY NA ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



Zkontrolujte štítek s údaji umístěný na vnitřní straně levých dveří, abyste zjistili požadavky na správnou dodávku elektřiny.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ ZÁSAHU
ELEKTRICKÝM
PROUDEM**

Tato fritéza musí být adekvátně a bezpečně uzemněna, jinak by mohlo dojít k zásahu elektrickým proudem. Seznamte se s místními předpisy pro elektrické instalace pro správné uzemnění, v případě, že nejsou k dispozici, s The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- (nejnovější znění). V Kanadě musí být všechna elektrická připojení v souladu s CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, a nebo s místními předpisy.

Aby se předešlo nebezpečí zásahu elektrickým proudem, toto zařízení musí být vybaveno vnějším elektrickým jističem, který vypne všechny neuzemněné vodiče. Hlavní vypínač proudu na tomto zařízení totiž všechny neuzemněné vodiče nevypne.

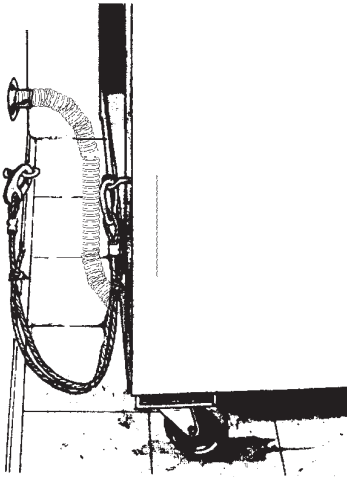
(POUZE PRO ZAŘÍZENÍ S OZNAČENÍM CE!)

Aby se předešlo nebezpečí zásahu elektrickým proudem, musí být toto zařízení spojeno s jinými zařízeními nebo uchopitelnými kovovými plochami v jeho těsné blízkosti se spojovacím ekvipotenciálním vodičem. Pro tento účel je zařízení vybaveno ekvipotenciální přípojkou. Ekvipotenciální přípojka je označena tímto symbolem



2.8. POŽADAVKY NA ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ (pokračování)

DRŽÁK KABELU



Šroub musí být uchycen ke konstrukci budovy za použití akceptovaných stavebních postupů.

CAUTION VAROVÁNÍ

SÁDROKARTONOVÁ KONSTRUKCE
Zajistěte l-vrut ke konstrukci budovy. Nepřipevňujte pouze k sádrokartonu. Preferovaná instalace je přibližně 6 inch (15,24 cm) z jedné strany obsluhy. Úchytka kabelu musí být alespoň 6 inch (15,24 cm) kratší než ohebný vodič.

Na všech koncokvách musí být nainstalován samostatný vypínač se správnou kapacitou pojistek nebo jističů na vhodném místě mezi fritézou a zdrojem elektrické energie a musí být nainstalován v souladu s národními a místními kódy. Měl by to být izolovaný měděný vodič vyhovující pro 600 V a 90°C. Pro vedení delší než 50 feet (15,24 m) použijte následující vyšší průměr vodiče. Zařízení CE vyžadují minimální velikost vodiče 6 mm k připojení k bloku terminálu.

Doporučuje se použití 30mA jističí zařízení jako například jistič RCCB nebo jistič zkratu GFCI u všech okruhů fritézy.

Elektrické fritézy permanentně spojené s kolečky musí být nainstalovány s ohebným vodičem a držákem kabelu, pokud jsou instalovány ve Spojených státech (viz obrázek vlevo). Otvory pro uchycení držáku kabelu k fritéze se nacházejí v zadní části rámu fritézy. Držák kabelu nezabraňuje překlopení fritézy.

Fritéza je vybavená 2 různými, 7 ft. (2,13 m) sestavami elektrických kabelů. Sestava kabelu se šroubovou zástrčkou NEMA L21-20P je připojena specificky pouze pro McDonald's Hood Interlock Receptacle (uzamykací zásuvka umístěná na krytu) a dodává proud kontrolkám a filtračním čerpadlům.



Druhý elektrický kabel, dodávající proud ohřivacímu systému, používá přímou zástrčku NEMA 15-60P, a každá vana má vlastní sestavu elektrických kabelů.



Přívodní elektrické kabely by měly být proti tuku odolné chráněné ohebné kabely, ne lehčí než obvyklý polychloroprenový nebo jiný ekvivalentní syntetický kabel chráněný elastomerem.

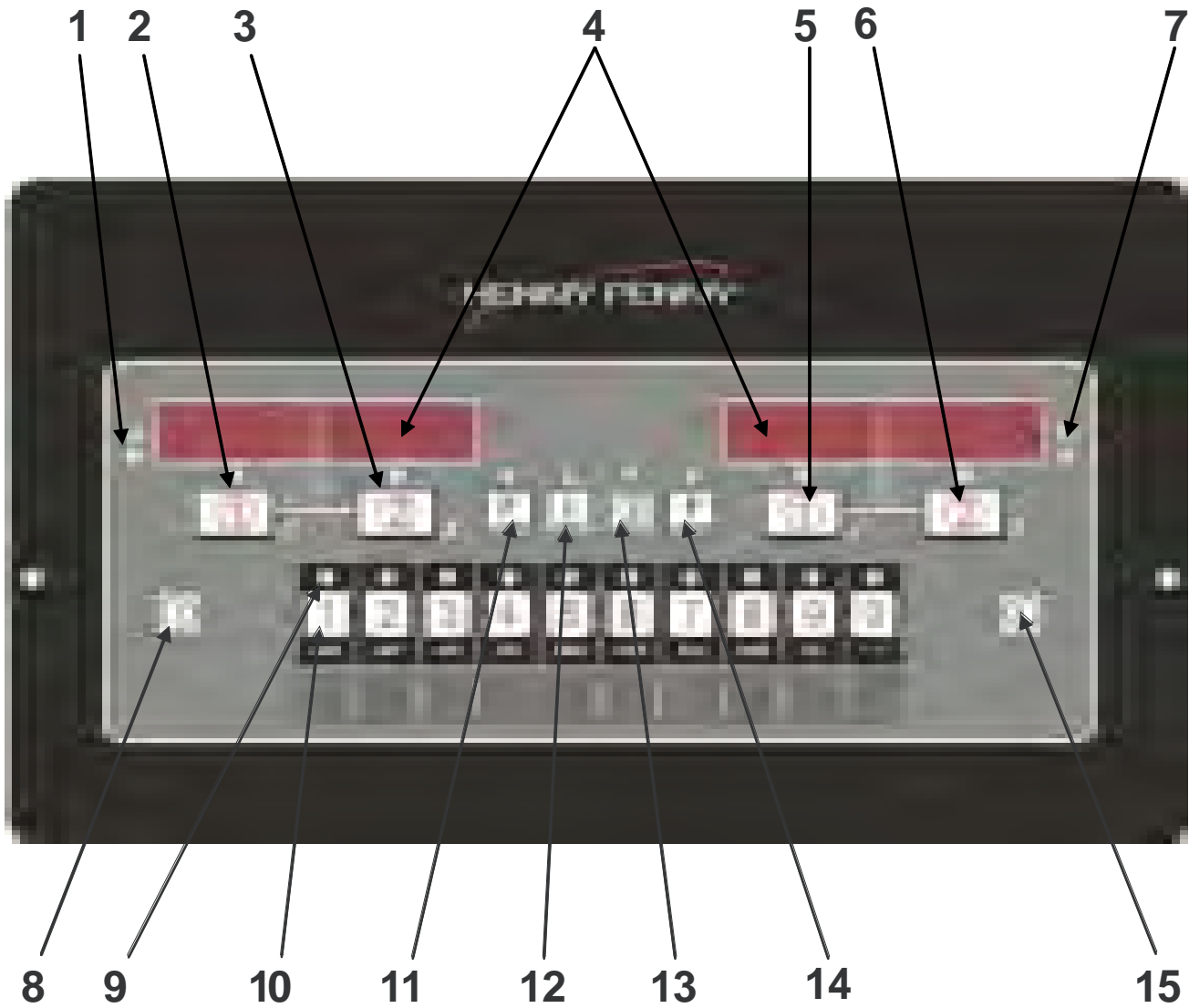
2.9. ROZMĚRY



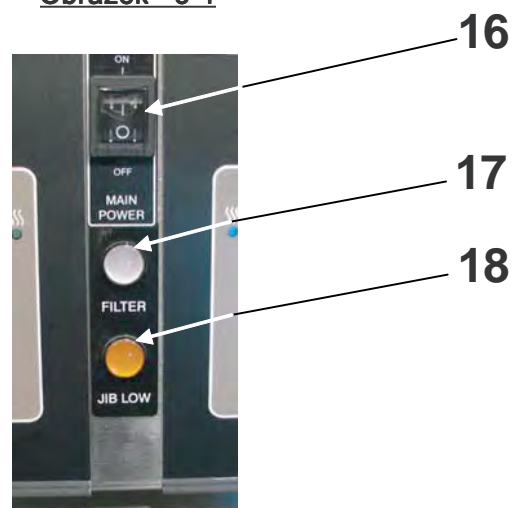
Model LVE-103

KAPITOLA 3. PROVOZ

3.1. PRVKY OVLÁDACÍHO SYSTÉMU Viz vysvětlivky na dalších stránkách.













Obrázek 3-1











Obrázek 3-2

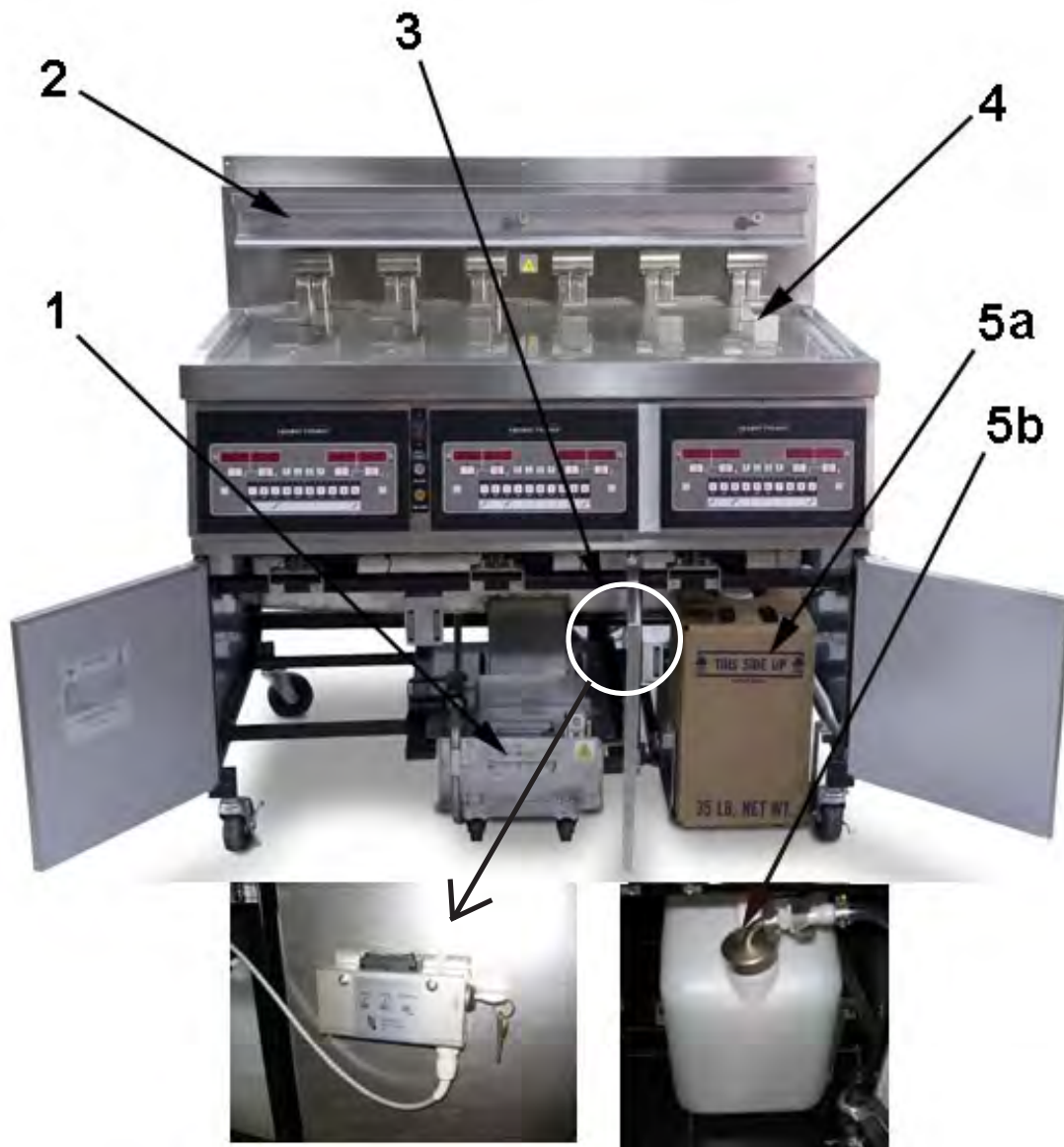
3.1. PRVKY OVLÁDACÍHO SYSTÉMU (pokračování)

Viz obrázky 3-1 a 3-2 ve spojení s popisem funkcí, který je uveden níže.

Obr. č.	Položka č.	Popis	Funkce
3-1	1		LED se rozsvítí, když kontrolka požaduje teplo pro levou vanu (-y), prvky se zapnou a ohřívají olej
3-1	2		Během normálního provozu stiskněte toto tlačítko, abyste začali a ukončili cykly vaření pro levý košík; stiskněte, abyste změnili zobrazený výrobek; také se používá pro ✓ k vyjádření ANO nebo potvrzení.
3-1	3		Toto tlačítko stiskněte během normálního provozu, abyste začali a ukončili cykly vaření pro levý košík; stiskněte, abyste změnili zobrazený výrobek; také se používá pro X k vyjádření NE nebo zrušení.
3-1	4	Digitální displej	Digitální displej zobrazuje kódy výrobků; zobrazuje stopky odčítající čas během cyklů vaření; zobrazuje pokyny během režimů filtrování; zobrazuje výběry v režimu programu; zobrazuje teplotu oleje po stisknutí  ; zobrazuje chyby kódů (také zobrazuje v různých jazycích).
3-1	5		Toto tlačítko stiskněte během normálního provozu, abyste začali nebo ukončili cykly vaření v pravém košíku; stiskněte, abyste změnili zobrazený výrobek; stiskněte, abyste potvrdili pokyny v režimech filtrování; také se používá pro ✓ k výběru ANO nebo potvrzení.
3-1	6		Toto tlačítko stiskněte během normálního provozu, abyste započali nebo zastavili cykly vaření pro pravý košík; stiskněte, abyste změnili zobrazený výrobek; stiskněte, abyste odmítli pokyny v režimu filtrování; také se používá pro X k vyjádření NE nebo zrušení.
3-1	7		LED svítí, když kontrolka požaduje teplo pro pravou vanu(-y), a prvky se zapnou a ohřívají olej.
3-1	8		Stiskněte, abyste zapnuli a vypnuli systém ohřevu pro levou vanu(-y).
3-1	9		Každé LED tlačítko výrobku svítí, když byl zvolen tento konkrétní výrobek.
3-1	10		Stiskněte, abyste vybrali požadovaný výrobek; stiskněte v průběhu zadávání jména výrobku, při umístění písmen pod tlačítkem, pod názvem viz obrázky 3-1 a 3-2 ve spojitosti s popisem níže uvedených funkcí.

3.1. PRVKY OVLÁDACÍHO SYSTÉMU (pokračování)

Obr. č.	Položka č.	Popis	Funkce
3-1	11 a 14		Používá se v režimech programování a filtrování; také se používá pro tlačítka tlačítka ◀ nebo ▶; stiskněte, abyste viděli následující údaje pro filtrování: a. počet cyklů vaření před další filtrací b. čas a datum
3-1	12		Používá se v režimech programování; používá se v režimech filtrování; používá se při plnění a vyprazdňování van; používá se také pro tlačítko ▲; stiskněte, abyste viděli následující údaje o teplotě: a. aktuální teplota oleje v každé vaně b. nastavená teplota pro každou vanu
3-1	13		Používá se v režimech programování; také se používá pro tlačítko ▼; stiskněte, aby se zobrazily následující informace o fritéze a údaje: a. informace o návratu do původního režimu pro každou vanu
3-1	15		Stiskněte, abyste zapnuli a vypnuli systém ohřívání pro pravou vanu(-y).
3-2	16		Pokud zapnuto do pozice ON, proud je dodáván kontrolkám a filtračním čerpadlům.
3-2	17		Pokud  svítí modře, oznamuje, že automatické filtrování by nyní mělo být ukončeno.
3-2	18		Pokud svítí jantarově, oznamuje, že nádoba v krabici (JIB) potřebuje být naplněna nebo vyměněna.
3-3			




Obrázek 3-3

Obr. č.	Položka č.	Popis	Funkce
3-3	1	Sestava filtrační odtokové nádoby	Olej je vypuštěn do této nádoby a potom čerpán přes filtry, aby mohl být déle používán.
3-3	2	Podstavec košíků	Na zavěšení košíků, když se nepoužívají, nebo odkapávání výrobků po cyklu vaření.
3-3	3	Vypínač RTI	Pouze na fritézách, které mají v místě systém RTI.
3-3	4	Kryty van	Kryjí vanu, když se nepoužívá.
3-3	5a	JIB	Nádoba v krabici pro místa bez systému RTI; zadržuje olej.
3-3	5b	JIB	Nádoba pro místa se systémem RTI; zadržuje olej.

3.2. REŽIM NASTAVENÍ

Po počátečním zapnutí budou kontrolky požadovat potvrzení o nastavení fritézy.

Pokud je hlavní vypínač zapnutý, na obou displejích se zobrazí “OFF”. Stiskněte  na kterékoli straně a na displejích se zobrazí *SETUP* *MODE*, a následně “LANGUAGE” na levém displeji a “ENGLISH” na pravém displeji.

Použijte tlačítka ◀ nebo ▶, abyste změnili ovládací displej na “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKI”, “RUSSIAN”.

Stiskněte ▼, abyste pokračovali s dalšími nastaveními, která zahrnují:

- TEMP FORMAT – °F nebo °C
- TIME FORMAT – 12ti hodinový nebo 24-hodinový
- ENTER TIME – Čas (ke změně použijte tlačítko výrobku)
- ENTER TIME – dopoledne nebo odpoledne
- DATE FORMAT – US NEBO MEZINÁRODNÍ
- ENTER DATE – Dnešní datum (ke změně použijte tlačítko výrobku)
- FRYER TYPE – PLYNOVÁ nebo ELEKTRICKÁ
- VAT TYPE – PLNÁ NEBO ROZDĚLENÁ
- OIL SYSTEM – Nádoba v krabici—(bez systému RTI)/centrální zásobník(se systémem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.VYPNUTO; 2.US (2007 a později); 3.EURO; 4.FSA (US před 2007)
- NASTAVENÍ UKONČENO

Pokud není uvedeno jinak, použijte ◀ nebo ▶ ke změnám nastavení.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

K režimu nastavení se lze rovněž dostat z programování Stupeň 1. (viz Část 4.4.)

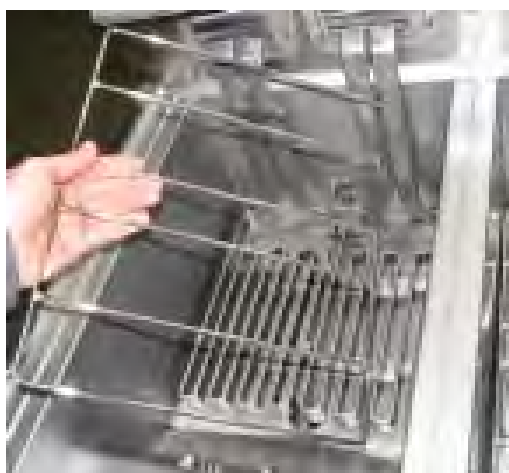
3.3. PLNĚNÍ NEBO PŘIDÁVÁNÍ OLEJE



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

CAUTION VAROVÁNÍ

Hladina oleje musí být vždy nad ohřívacími prvky, když se fritéza zahřívá, a na úrovni rysek oleje na zadní straně vany. Neuposlechnutí těchto pokynů by mohlo způsobit požár a nebo poškození fritézy.

Tuhý tuk se nedoporučuje. Mohl by způsobit ucpání a poruchu čerpadla.

1. Pro použití v otevřené fritéze se doporučuje vysoce kvalitní tekutý olej na smažení. Některé méně kvalitní oleje mají vysoký podíl vlhkosti, která způsobuje pění a přetékání.



Používejte rukavice, abyste předešli popáleninám, když naléváte horký olej do vany. Olej a všechny kovové části, které jsou v kontaktu s olejem, jsou extrémně horké. Dávejte pozor, abyste se vyhnuli vystříknutí.

2. **Množství oleje**

Nedělené vany = 15 quarts/30 lbs (14,2 litrů/13,6 kg)

Rozdělené vany = 7.5 quarts/15 lbs (7,1 litrů/6,8 kg).

Vana pro přípravu ryb (hluboká rozdělená vana) = 10 quarts/20 lbs (9,5 litrů/9,1 kg).



Všechny vany mají na zadní straně vyznačené 2 plnicí rysky, z nichž vrchní ukazuje hladinu oleje ve správné výšce při zahřívání. Obrázky 1 a 2.

3. Studený olej by měl dosahovat spodní rysky.

Plnění vany za použití systému RTI

1. Otočte hlavní vypínač do pozice ON.
2. Vložte podporu košíku dovnitř vany. Obrázek 3.
3. Stiskněte a držte tlačítko **F** FILTER (na kterékoli straně), dokud se na displeji nezobrazí *FILTER MENU* spolu s 1.AUTO FILTER?
4. Pětkrát stiskněte a pusťte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí "6.FILL POT FROM BULK".
5. Stiskněte tlačítko √ a na displeji se zobrazí "FILL QUIT". Znovu stiskněte a držte tlačítko √, aby se naplnila vana, a na displeji se zobrazí "FILLING".
6. Po naplnění vany pusťte tlačítko √ a displej se vrátí k "FILL QUIT". K vrácení do normálního provozu stiskněte dvakrát tlačítko X.

3.4. POSTUP PŘI RANNÍM SPOUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že vana je naplněná olejem do požadované výšky.
2. Nastavte vypínač do polohy ON a potom stiskněte , aby se zapnul zdroj tepla pro příslušnou vanu. Když se na displeji zobrazí “IS POT FILLED?”, ujistěte se, že hladina oleje dosahuje požadované výšky (viz Část 3.2.), a potom stiskněte tlačítko  pro “YES”.

Jednotka automaticky přejde do cyklu rozpouštění, dokud teplota oleje nedosáhne 180°F (82°C); kontrolka pak automaticky opustí cyklus rozpouštění.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud se rozhodnete pro vynechání cyklu rozpouštění, stiskněte tlačítko  nebo tlačítko **X** a držte po dobu 5 vteřin.

Kontrolka potom ukáže “EXIT MELT” “YES NO”. Stiskněte tlačítko  pro “YES” a vany se budou nepřetržitě ohřívat, dokud se nedosáhne nastavené teploty.

CAUTION VAROVÁNÍ

Nevynechávejte cyklus rozpouštění, dokud se nerozpustí takové množství oleje, aby úplně pokrylo všechny prvky. Pokud je cyklus rozpouštění vynechán před tím, než jsou všechny prvky ponořeny, dojde k nadměrnému kouření oleje nebo k požáru.





**NEBEZPEČÍ
RIZIKO PŘETEČENÍ**

**NEPŘEPLŇUJTE NEBO NEVKLÁDEJTE
NADMĚRNĚ VLHKÝ VÝROBEK DO KOŠÍKŮ.
MAXIMÁLNÍ VÁHA VÝROBKU PRO PLNOU
VANU JE 3 LBS. (1,4 KG) A PRO ROZDĚLENÉ
VANY 1-1/2 LBS. (0,68 KG). PŘI
NEUPOSLECHNUTÍ TĚCHTO INSTRUKCÍ MŮŽE
DOJÍT K TOMU, ŽE OLEJ PŘETEČE PŘES VANU,
COŽ MŮŽE ZPŮSOBIT VÁŽNÉ POPÁLENINY,
PORANĚNÍ OSOB, POŽÁR A NEBO POŠKOZENÍ
MAJETKU.**


3.5. VAŘENÍ S PŘEDURČENÝM DISPLEJEM

Předurčený displej znamená, že na displeji je vždy zobrazen jeden výrobek konkrétní vany.



- Po opuštění cyklu rozpouštění bliká LOW TEMP, dokud se nedosáhne nastavené teploty. Žádný cyklus vaření nemůže začít, pokud displej zobrazuje "LOW TEMP". Po dosažení nastavené teploty se na displeji zobrazí název výrobku např. NUGGETS, a výrobek může být nyní vložen do oleje.
- Stiskněte tlačítko stopek  nebo .
- Na displeji se zobrazí název výrobku, který se vaří (např. "NUG"), a stopky odčítající čas.
- Po ukončení cyklu vaření se ozve zvuk stopek a na displeji se zobrazí "PULL".
- Stiskněte tlačítko stopek pod PULL, abyste vypnuli zvuk, a vyjměte košík z vany.
- Pokud byl časový spínač kvality (drž čas) naprogramován, nastavený čas se spustí automaticky, když uživatel stiskne tlačítko stopek, aby se ukončil cyklus vaření. Zatímco časový spínač kvality odpočítává, na displeji se zobrazí třímístná zkratka výrobku a potom "Qn", kde "n" znamená počet zbývajících minut. Např. "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", atd.

Na konci odpočítaného času kontrolka pípne, na displeji se zobrazí "QUAL" a potom třímístná zkratka výrobku: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Stiskněte tlačítko stopek, abyste zrušili odčítání času.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Abyste změnili určený výrobek, stiskněte tlačítko určeného výrobku, např.  a na displeji se zobrazí "<<<<>>>>".






Potom stiskněte a držte (po dobu 5vteřin) tlačítko  nebo , aby mohla být vana použita. Jméno výrobku se nyní ukáže na displeji, např. "HASH BRN".

3.6. VAŘENÍ S DISPLEJEM S VÍCE VÝROBKY

Displej s více výrobky znamená, že výrobek musí být vybrán před začátkem cyklu vaření v konkrétní vaně.

1. Po opuštění cyklu rozpouštění bliká LOW TEMP, dokud se nedosáhne nastavené teploty. Pak se na displeji zobrazí “—— —”.

2. Stiskněte tlačítko výrobku, např. , a výrobek může být nyní vložen do oleje.

3. Displej zobrazuje “FR FRIES”. Pokud je na displeji zobrazeno “<<<<>>>>”, teplota oleje pro tento výrobek není správná. Buď vyberte jiný výrobek nebo stiskněte a držte  nebo  po dobu 5 vteřin.

4. Stiskněte tlačítko stopek  nebo .

5. Když je cyklus vaření ukončen, ozve se zvuk stopek a na displeji se zobrazí “PULL”.

6. Stiskněte tlačítko stopek pod “PULL”, abyste je zastavili. Na displeji se potom zobrazí “—— —” nebo pokud byl naprogramovaný časový spínač kvality (drž čas), na displeji se zobrazí stopky odčítající čas (viz krok 6, Část 3.5).



Tento process je vlastně výměna výrobku, který je připravován ve vaně s předurčeným displejem.

3.7. VÝMĚNA CYKLU SNÍDANĚ ZA OBĚD NEBO OBĚDA ZA SNÍDANI

Ze snídaně k obědu

1. Stiskněte tlačítko výrobku např. .



2. Na displeji se zobrazí “<<<<>>>>”.

3. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo  a na displeji se potom zobrazí “FR FRIES”.

Z oběda ke snídani

1. Stiskněte tlačítko výrobku např. .

2. Na displeji se zobrazí “<<<<>>>>”.


3. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo  a na displeji se potom zobrazí “HASH BRN”.

NOTICE UPOZORNĚNÍ



Pokud se v průběhu cyklu vaření pokusíte změnit výrobek na předurčeném displeji nebo displeji s více výrobky a nepodaří se to, nastavené teploty výrobků nejsou stejné. Počkejte, dokud se cyklus vaření neukončí, a potom proveďte změnu.

3.8. PŘECHOD Z DISPLEJE S VÍCE VÝROBKY K PŘEDURČENÉMU DISPLEJI

Pokud je v režimu displeje s více výrobky na displeji zobrazeno “— — — —”, může být toto změněno na předurčený displej.

1. Stiskněte tlačítko výrobku, např. .



2. Pokud nastavená teplota ve vaně odpovídá výrobku, na displeji se zobrazí “FR FRIES”; pokud ne, na displeji se zobrazí “<<<<>>>>”.

3. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo , dokud kontrolka nepípne.

4. Pusťte tlačítko stopek a na displeji se zobrazí “FR FRIES” indikující, že došlo ke změně k režimu s předurčeným displejem.

3.9. PŘECHOD OD PŘEDURČENÉHO DISPLEJE K DISPLEJI S VÍCE VÝROBKY


Tento postup je jednoduchý a vždy funguje (nebude zamítnut), protože se nikdy nepokouší měnit nastavenou teplotu.

1. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo , dokud kontrolka nepípne.



2. Pusťte tlačítko stopek a na displeji se zobrazí “— — — —”, indikující, že došlo ke změně k režimu s více výrobky.

NOTICE UPOZORNĚNÍ



Pouze výrobky naprogramované na tuto nastavenou teplotu budou moci být vybrány k vaření.

1. Stiskněte tlačítko výrobku, např. .

2. Pokud nastavená teplota vany souhlasí s výrobkem, na displeji se zobrazí “FR FRIES”; pokud ne, na displeji se zobrazí “<<<<>>>>”.

3. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo , dokud kontrolka nepípne.

4. Pusťte tlačítko stopek a na displeji se zobrazí “FR FRIES” indikující, že došlo ke změně k režimu s předurčeným displejem.

5. Stiskněte a držte po dobu 5 vteřin tlačítko stopek  nebo , dokud kontrolka nepípne.

6. Pusťte tlačítko stopek a na displeji se zobrazí “— — — —”, indikující, že došlo ke změně k režimu displeje s více výrobky, v tomto případě nastavení teploty pro hranolky.

3.10. PŘECHOD Z DISPLEJE S VÍCE VÝROBKY K DISPLEJI S VÍCE VÝROBKY S ROZDÍLNĚ NASTAVENÝMI TEPLOTAMI

3.11. AUTOMATICKÉ DOPLŇOVÁNÍ OLEJE

Za normálního provozu kontrolka automaticky indikuje hladinu oleje ve vaně. Pokud kontrolka zjistí, že hladina oleje je příliš nízká, jednotka načerpá do vany olej z nádoby v krabici, aby hladina oleje byla ve správné výšce.



Obrázek 1



Obrázek 2

Plnění nádoby v krabici (JIB) za použití systému RTI

1. Kontrolka ukáže “JIB IS LOW” a na přední straně fritézy svítí jantarové světlo. Obrázek 1.

2. Otevřete dveře, které mají vypínač RTI (Obrázek 2). Stiskněte a držte stranu ADD vypínače RTI, abyste přidali olej do nádoby v krabici (JIB).



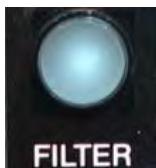
Obrázek 3

Výměna nádoby v krabici (v místech bez RTI)

1. Kontrolka ukáže “JIB IS LOW” a na přední straně fritézy svítí jantarové světlo. Obrázek 1.

2. Otevřete pravé dveře a vytáhněte nádobu v krabici (JIB) z jednotky. Vytáhněte kryt z horní části JIB, vyhoďte prázdnou nádobu JIB a nahraďte ji plnou. Obrázek 3.

3.12. FILTROVÁNÍ ZA POUŽITÍ AIF (automatické filtrování)



Obrázek 1

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Automatické filtrování není k dispozici u van na přípravu ryb (hluboké rozdělené vany). Olej z těchto van se filtruje pouze jednou, a to na konci dne.

1. Za normálního provozu a po určitém počtu cyklů vaření se na přední straně fritézy rozsvítí modré světlo (Obrázek 1) a kontrolka pravidelně ukazuje “FLTR NOW?” “YES NO”.
2. Pokud je třeba filtrování, stiskněte tlačítko ✓ pro YES a na displeji se zobrazí “*SKIM*” spolu s “CONFIRM” “YES NO”.
3. Když je strouhanka sebraná z povrchu oleje, stiskněte tlačítko ✓ pro YES, a na displeji se zobrazí “DRAINING”. Odtok se otevře a olej vyteče z vany.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud filtrace není třeba, stiskněte tlačítko X a automatické filtrování (AIF) se zruší. Modré světlo zhasne a kontrolky se vrátí do normálního provozu. Kontrolky navrhnou filtrování po několika následujících cyklech vaření.

4. Displej zobrazuje “VAT EMPTY” a následně “YES NO”. Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí DRAINING.
5. Pokud displej zobrazuje “IS POT FILLED?” “YES NO”, ujistěte se, že vana je plná, a potom stiskněte tlačítko ✓ pro YES a kontrolka se vrátí do normálního provozu.

Chyba filtrování

6. Pokud se olej nenačerpá zpět do správné výšky ve vaně během automatického filtrování (AIF), stiskněte tlačítko X pro NO a na displeji se zobrazí “FILL POT FROM DRN PAN”.
7. Stiskněte tlačítko ✓ a čerpadlo poběží po dobu 30 vteřin.
8. Na displeji je zobrazeno “IS POT FILLED?” “YES NO”. Stiskněte tlačítko ✓ a kontrolka se vrátí do normálního provozu. Stiskněte tlačítko X a čerpadlo poběží po dobu dalších 30 vteřin. Můžete se pokusit naplnit vanu třikrát.

**3.12. FILTROVÁNÍ ZA
POUŽITÍ AIF
(automatické filtrování)
(pokračování)**

9. Po 3 neúspěšných pokusech o naplnění vany se na kontrolkách zobrazí “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO”. Pokud budete filtr nyní měnit, stiskněte **√** a vyměňte filtr podle postupu v části Výměna filtru nebo papíru. Kontrolky se vrátí do normálního provozu.

Pokud budete měnit filtr později, stiskněte tlačítko **X** a za 15 minut se objeví připomínka “CHANGE FILTER PAD?”

10. Pokud se vana nenaplní po 3 pokusech v průběhu dalšího automatického filtrování s novým filtrem, na displeji se zobrazí “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE”.

Pokud se objeví zpráva “Service Required”, na displeji se každých 15 minut zobrazí “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO”. Pokud se problém nevyřeší, stiskněte tlačítko **X**. Po vyřešení problému stiskněte tlačítko **√** a kontrolky se vrátí do normálního provozu.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Abyste napomohli tomu, že bude docházet k úplnému naplnění vany, ujistěte se, že filtrovací nádoba je čištěna alespoň jedenkrát denně, filtr je měněn, nádoba v krabici (JIB) je plná a “O” kroužky na filtrovací nádobě jsou v dobrém stavu.

3.13. FILTROVÁNÍ V RÁMCI ÚDRŽBY

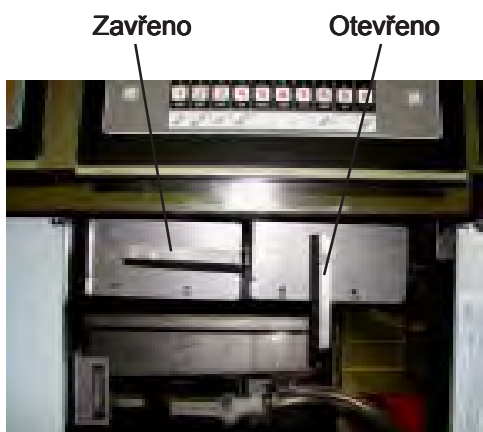


**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

Nasaďte si ochrannou výstroj: Použijte všechny bezpečnostní pomůcky schválené McDonald's, včetně zástěry, ochranného štítu na obličej a rukavic. Nikdy nezačínajte filtrování bez nasazené ochranné výstroje. Horký olej může způsobit vážné popáleniny.

1. **Zkontrolujte filtr: Každý den při prvním filtrování by měl být použit nový filtr, ale ten samý filtr může být používán celý den, kromě u van na přípravu ryb. Po filtraci van na přípravu ryb MUSÍ být filtr vyměněn.**

Ujistěte se, že filtrační trubka je pevně připojená, že odtoková filtrační nádoba je zasunutá pod fritézou co nejdále a víko filtrační nádoby je na místě. Pokud odtoková filtrační nádoba nebo víko nejsou na místě, na displeji se zobrazí "FILTER PAN MISSING".



**Obrázek 1
(Vany na přípravu ryb)**

2. **Ujistěte se, že olej je horký:** nejlepšími výsledky se dosáhne, když je fritovací olej filtrován při normální fritovací teplotě.



3. Stiskněte a držte **F** (na kterékoli straně), dokud se na displeji nezobrazí "1.AUTO FILTER?".
4. Stiskněte a pusťte tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí "2.MAINT FILTER?".
5. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES a na displeji se zobrazí "PUT ON *PPE*" a následně "CONFIRM?" "YES NO".
6. Stiskněte tlačítko ✓ pro YES, aby se vypustil olej, na displeji se zobrazí "DRAINING" a olej se vypustí z vany, **nebo** stiskněte tlačítko X pro NO a kontrolky se vrátí do normálního provozu.



UPOZORNĚNÍ

Odtokové ventily vany na přípravu ryb musí být otevřeny manuálně. Otevřete dveře, otočte vypouštěcí rukojeť z vodorovné polohy do svislé a olej se vypustí z vany. Obrázek 1

7. Po vypuštění oleje z vany použijte zvedací nářadí a vyzvedněte prvek na pantech z vany, abyste mohli vyčistit její dno.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

Když zvedáte prvek, použijte ochrannou textilii nebo rukavice. Prvek může být horký a může způsobit popáleniny.



VAROVÁNÍ

Vyvarujte se umístění zvedacího nářadí do centra prvků v tom samém místě, kde se nachází žárovka označující horní limit; mohlo by dojít k jejímu poškození.

3.13. FILTROVÁNÍ V RÁMCI ÚDRŽBY (pokračování)

- Použijte čisticí nářadí, nylonovou drátěnku a malé množství McD Fryer Cleanser k očištění vnitřku vany. Dávejte pozor, abyste nepoškodili citlivé snímače.

CAUTION VAROVÁNÍ

Nepoužívejte drátěnku, jiné drsné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující chlór, bróm, jód nebo amonium, protože by poškodily nerezovou ocel a zkrátily životnost zařízení.

K čištění zařízení nepoužívejte proud vody (tlakový rozprašovač), protože by mohlo dojít k poškození součástek.

- Když je vana čistá, na displeji se zobrazí “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO”. Stiskněte tlačítko **√** pro YES a na displeji se zobrazí “WASH VAT”.
- Snižte prvek, potom stiskněte tlačítko **√** a na displeji se zobrazí “WASHING”. Olej cirkuluje ve vaně po dobu několika minut. Po dokončení cyklu mytí se na displeji zobrazí “WASH AGAIN?” “YES NO”.
- Pokud se rozhodnete mytí zopakovat, stiskněte tlačítko **√** pro YES, v opačném případě stiskněte tlačítko **X** pro NO, na displeji se zobrazí RINSING a fritéza automaticky propláchně vanu. Po ukončení proplachování se na displeji zobrazí “RINSE AGAIN?” “YES NO”.
- Pokud se rozhodnete propláchnutí zopakovat, stiskněte tlačítko **√** pro YES, v opačném případě stiskněte tlačítko **X** pro NO. Na displeji se zobrazí “POLISH?” “YES NO”.
- Stiskněte tlačítko **X** pro NO a kontrolky přejdou ke kroku 15. Pokud stisknete tlačítko **√** pro YES, olej je “leštěn” cirkulací přes filtrační systém a na displeji je zobrazeno “5:00 STOP”. Pokud se rozhodnete ukončit leštění, stiskněte tlačítko **X** pro STOP, v opačném případě se bude olej leštit 5 minut.
- Po vyleštění oleje se na displeji zobrazí “FILL VAT?” “YES”. Stiskněte tlačítko **√**, na displeji se zobrazí “FILLING” a vana se naplní olejem.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Odtokový ventil vany na přípravu ryb musí být před plněním olejem manuálně uzavřen. Otevřete dveře a otočte vypouštěcí rukojeť ze svislé polohy do vodorovné a olej vyteče z vany. Obrázek 3.

- Po naplnění se na displeji zobrazí “IS POT FILLED?” “YES NO”. Stiskněte tlačítko **√** pro YES a fritéza se vrátí do normálního provozu.

Pokud stisknete tlačítko X, na displeji se zobrazí “FILLING” a když se čerpadlo zastaví, kontrolky ukáží “CHANGE FILTER PAD?” napovídající, že filtr může být ucpaný.

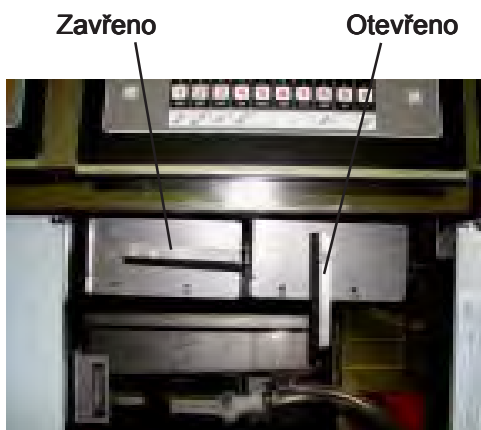


Figure 3 (Vany na přípravu ryb)


3.14. LIKVIDACE OLEJE U VANY POUŽÍVAJÍCÍ RTI



NEBEZPEČÍ
NEBEZPEČÍ
POŽÁRU

PŘI DLOUHOTRVAJÍCÍM POUŽÍVÁNÍ JE TEPLOTA VZNÍCENÍ TUKU SNÍŽENÁ. POKUD TUK NADMĚRNĚ KOUŘÍ NEBO PĚNÍ, ZLIKVIDUJTE HO. MOHLO BY DOJÍT K VÁŽNÝM POPÁLENINÁM, ZRANĚNÍM, POŽÁRU A ŠKODĚ NA MAJETKU.



1. Stiskněte a držte  (na kterékoli straně), dokud se na displeji nezobrazí “*FILTER MENU*” spolu s “1.AUTO FILTER?”.
2. Stiskněte a pusťte ▼ dvakrát, dokud se na displeji nezobrazí 3.DISPOSE.
3. Stiskněte tlačítko √ a na displeji se zobrazí DISPOSE? “YES NO”.
4. Stiskněte tlačítko √, na displeji se zobrazí “DISPOSING” a olej začne vytékat do odtokové filtrační nádoby.



Obrázek 1



UPOZORNĚNÍ

Odtokové ventily vany na přípravu ryb musí být otevřeny manuálně. Otevřete dveře a otočte vypouštěcí rukojeť z vodorovné polohy do svislé a olej se vypustí z vany. Obrázek 1.



Obrázek 2

5. Na displeji se zobrazí “VAT EMPTY” “YES NO”.
6. “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”. Když je vana čistá, stiskněte tlačítko √.
7. Odtok se uzavře (manuálně uzavřete odtok u vany na přípravu ryb) a na displeji se zobrazí “FILL POT FROM BULK” “YES NO”. Otevřete dveře, které mají vypínač RTI (obrázek), stiskněte a držte tlačítko “DISPOSE” na vypínači RTI, dokud není odtoková filtrační nádoba prázdná.
8. Abyste znovu naplnili vanu, stiskněte a držte tlačítko √, dokud hladina studeného tuku nedosáhne nižší rysky ukazatele oleje ve vaně podle Části 3.3.
9. Stiskněte tlačítko X a na displeji se zobrazí “VAT FULL” “YES NO”. Pokud je vana plná, stiskněte tlačítko √ a kontrolky se vrátí do normálního provozu. Pokud vana není plná, stiskněte tlačítko X a kontrolky se vrátí k předchozímu kroku.

3.15. LIKVIDACE OLEJE Z VANY ZA POUŽITÍ POJÍZDNÉ NÁDOBY NA POUŽITÝ OLEJ



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

1. Otevřete prostřední dveře, vytáhněte sestavu nádob zpod fritézy a nahrad'te pojízdnou nádobou na použitý olej.
2. Stiskněte a držte **F** **FILTER** (na kterékoli straně), dokud se na displeji nezobrazí “*FILTER MENU*” spolu s “1.AUTO FILTER?”.
3. Dvakrát stiskněte a pus'te tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “3.DISPOSE”. Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí “DISPOSE?” “YES NO”.
4. Stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO”.
5. Když je pojízdná nádoba na použitý olej na místě, stiskněte tlačítko ✓ a na displeji se zobrazí “DISPOSING”. Olej nyní vytéká z vany do pojízdné nádoby.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Odtokové ventily van na přípravu ryb musí být otevřeny manuálně. Otevřete dveře a otočte vypouštěcí rukojeť z vodorovné polohy do svislé a olej vyteče z vany. Obrázek 3.

6. Na displeji se zobrazí “VAT EMPTY “YES NO”. Ověřte si, že je vana prázdná, a stiskněte tlačítko ✓.
7. Na displeji se zobrazí “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”. Když je vana čistá, stiskněte tlačítko ✓ (Manuálně uzavřete odtok u nádob na přípravu ryb).
8. Na displeji se zobrazí “MANUAL FILL POT” a následně “VAT FULL” spolu s “YES NO”. Naplňte vanu po nižší rysku ukazatele oleje na zadní straně vany a pak stiskněte tlačítko ✓. (Viz **Plnění nebo přidávání oleje (místa bez RTI)** pokyny v Části 3.2.

Kontrolky se vrátí do normálního provozu.

9. Vyndejte a odstraňte pojízdnou nádobu na použitý olej zpod fritézy a nahrad'te sestavou filtrovací nádoby.

3.16. VÝMĚNA FILTRU



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4

Z důvodu správného čerpání oleje by měl být filtr (nebo papír) měněn alespoň jedenkrát denně.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud filtr nebyl vyměněn, na displeji se zobrazí připomínka "CHANGE PAD". Stiskněte tlačítko \checkmark , abyste zrušili zprávu, ale ta se bude objevovat každé 4 minuty, dokud filtr nebude vyměněn.

1. Ujistěte se, že hlavní vypínač elektriny je v pozici ON.
2. Otevřete dveře, zvedněte zarážku na odtokové nádobě a vytáhněte sestavu odtokové nádoby za použití držadla na odtokové nádobě. Obrázky 1 a 2.



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

Tato nádoba může být horká! Použijte ochrannou textilii nebo rukavici, jinak může dojít k vážným popáleninám.

Pokud pohybujete s filtrační nádobou plnou oleje, dávejte pozor, abyste předešli vystříknutí, jinak může dojít k vážným popáleninám.

3. Zvedněte kryt z odtokové nádoby. Obrázek 3.
4. Z odtokové nádoby zvedněte nádobu na strouhanku, otřete z ní olej a strouhanku. Očistěte nádobu na strouhanku mýdlem a vodou a pak důkladně opláchněte horkou vodou. Obrázek 4.

3.16. VÝMĚNA FILTRU **(pokračování)**



Obrázek 5

5. Vyjměte pérovou pojistku a důkladně ji vyčistěte mýdlem a vodou. Poté ji ještě důkladně horkou vodou opláchněte. Obrázek 5.



Obrázek 6

6. Vytáhněte filtr z nádoby a zahod'te ho. Obrázek 6.



Obrázek 7

7. Vyjměte dolní mřížku z nádoby a důkladně ji očistěte mýdlem a vodou. Poté ještě důkladně opláchněte horkou vodou. Obrázek 7.



Obrázek 8

8. Otrěte olej a strouhanku z odtokové nádoby. Očistěte odtokovou nádobu mýdlem a vodou. Poté ji ještě důkladně opláchněte horkou vodou. Obrázek 8.

3.16. VÝMĚNA FILTRU (pokračování)



Obrázek 9



Obrázek 10

3.17. VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ PODSTAVCE KOŠÍKU



NOTICE UPOZORNĚNÍ

Ujistěte se, že odtoková nádoba, spodní mřížka, zachytávač strouhanky a pérová pojistka jsou důkladně vysušeny před vložením filtru do nádoby, protože voda by filtr rozpustila.

- Sestavte v opačném pořadí. Do filtrační nádoby umístěte nejdříve spodní mřížku, potom filtr, pérovou pojistku a zachytávač strouhanky.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Před zatlačením filtrační odtokové nádoby na původní místo namažte o-kroužky (Obrázek 9) na filtrační trubce studeným olejem.

- Zatlačte sestavu filtrační nádoby zpět pod fritézu a ujistěte se, že filtrační trubka na nádobě je dobře spojená s těsněním pod fritézou. Obrázek 9.

- Ujistěte se, že zarážka na odtokové nádobě je na svém místě a fritéza je nyní připravena k normálnímu provozu.

Podstavec košíku na zadní straně pláště fritézy by měl být vyjmut a čištěn pravidelně.



VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ

Při vyjímání podstavce košíku použijte ochranné rukavice. Podstavec košíku může být horký a mohlo by dojít k popáleninám.


Uchopte podstavec košíku oběma rukama a vytáhněte ho z drážek.

Doneste ho do dřezu a vyčistěte mýdlem a vodou. Důkladně vysušte.

Očistěte plochu za podstavcem košíku a potom ho znovu nainstalujte.

3.18. INFORMAČNÍ TLAČÍTKA, STATISTIKA

Informace o návratu pro každou vanu

1. Stiskněte a pusťte  a na levém displeji se zobrazí REC. Na pravém displeji se zobrazí čas potřebný k tomu, aby se teplota oleje zvýšila z 250°F (121°C) na 300°F (149°C). Např.

REC	5:30
-----	------



 znamená, že bylo zapotřebí 5 minut a 30 vteřin k tomu, aby se teplota oleje dostala zpět na 300°F (149°C) z 250°F (121°C)

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud během 5 vteřin nestisknete žádné tlačítko režimů statistiky, kontrolky se vrátí zpět do normálního provozu.

3.19. TLAČÍTKA FILTROVÁNÍ, STATISTIKA

Zbývající cykly vaření před filtrováním

1. Stiskněte a pusťte  nebo , na levém displeji se zobrazí "COOKS REMAINING". Na pravém displeji se zobrazí počet cyklů vaření zbývajících do další automatické filtrace. Např.

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---


 znamená, že po následujících třech cyklech vaření v levé vaně se kontrolky zeptají obsluhy, zda je třeba filtrace. V pravé vaně ale zbývá ještě 6 cyklů.

Čas a datum


2. Stiskněte dvakrát buď  nebo  a na displejích se zobrazí čas a datum.

3.20. TLAČÍTKA TEPLoty, STATISTIKA

Aktuální teplota oleje

1. Stiskněte  a na displeji se zobrazí aktuální teplota oleje pro každou vanu.

Nastavená teplota




2. Stiskněte dvakrát  a na displeji se zobrazí SP spolu s nastavenou (předvolenou) teplotou pro každou vanu.

ČÁST 4. PROGRAMOVÁNÍ 1. STUPNĚ









Stupeň 1 zahrnuje následující:


- Změna nastavení výrobku
- Nastavení hodin automatického filtrování (AIF) pro výrobky
- Režim důkladného čištění
- Nastavení programu fritézy



4.1. ZMĚNA NASTAVENÍ VÝROBKU

1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL - 1 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků) a na displejích se zobrazí "PRODUCT" a "SELECTN".
3. Stiskněte tlačítko  a na displejích se zobrazí "SELECT PRODUCT" a "-P 1-" (např. NUGGETS).



Změňte názvy výrobků

4. Použijte tlačítka  a , která se budou posunovat přes názvy (ikony) 40 výrobků, nebo stiskněte tlačítko vybraného výrobku .
5. Stiskněte pravé tlačítko  a na levém displeji se zobrazí výrobek (např. NUGGETS). Na pravém displeji se zobrazí "MODIFY" a "YES NO". Stiskněte tlačítko , abyste změnili tento výrobek, nebo stiskněte tlačítko , pokud chcete vybrat jiný výrobek.
6. Pokud jste stiskli tlačítko , stiskněte a pusťte tlačítko výrobku a blikající písmeno se změní v první písmeno pod tlačítkem výrobku, které bylo stisknuto. Např. po stisknutí tlačítka  se blikající písmeno změní v "A".

Stiskněte znovu totéž tlačítko a blikající písmeno se změní v "B". Stiskněte znovu a blikající písmeno se změní na "C". Potom, co se požadované písmeno zobrazí na displeji, stiskněte  a opakováním téhož postupu pokračujte k dalšímu písmenu.

Stiskněte a držte pravé tlačítko , abyste opustili režim programu, nebo stiskněte tlačítko , abyste pokračovali k "1. COOK TIME".

Změna časů a teplot

7. Stiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí "COOK TIME", a potom použijte tlačítka výrobků , abyste změnili čas v minutách a vteřinách maximálně do 59:59.

4.1. ZMĚNA NASTAVENÍ VÝROBKU (pokračování)

8. Stiskněte a pusťte tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “TEMP” spolu s nastavenou teplotou na pravé straně displeje.

Stiskněte tlačítka výrobků aby se změnila teplota. Rozmezí teploty je 190°F (88°C) až 380°F (193°C).

Změna označení výrobku

9. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “COOK ID” spolu s označením výrobku. Např. NUG je označení pro nugety. Za použití stejného postupu, který je uveden výše v bodě 6, použijte tlačítka výrobků ke změně označení.

Stopky (Funkce 1 a 2)

10. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na levém displeji nezobrazí “DUTY 1” a na pravém displeji čas na stopkách. Stiskněte tlačítka výrobků abyste nastavili stopky.

Např. pokud by byl cyklus vaření nastaven na 3 minuty a stopky se měly zastavit 30 vteřin před koncem cyklu vaření, na displeji by bylo nyní nastaveno “0:30”. Když stopky odpočítají 2:30, ozve se signál.

Potom, co jsou stopky nastaveny, stiskněte tlačítko ▼, na displeji se zobrazí “DUTY 2” a druhé stopky mohou být naprogramovány.

Časový spínač kvality

11. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí QUAL TMR spolu s nastaveným zadrženým časem. Stiskněte tlačítka výrobků abyste seřídili zadržený čas až do 59:59.


Vypnutí automatického filtrování

12. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “AIF DISABLE” spolu s “YES” nebo “NO”. Za použití tlačítek ◀ a ▶ změňte displej na “YES” v případě, že tento výrobek nebude zahrnut do procesu automatického filtrování, nebo na “NO”, pokud bude zahrnut.

Tlačítko přiřazení

13. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “ASSIGN BTN” spolu s výrobkem (např. NUGGETS). Pokud už má tento výrobek přiřazené tlačítko, bude svítit LED. Pokud chcete tomuto výrobku přiřadit jiné tlačítko, stiskněte a držte tlačítko výrobku po dobu 3 vteřin a LED zůstává rozsvíceno. Abyste odstranili výrobek z tlačítka, stiskněte a držte tlačítko výrobku s rozsvíceným LED a LED zhasne.



4.2. HODINY AUTOMATICÉHO FILTROVÁNÍ

Tato funkce umožňuje, aby mohly být kontrolky nastaveny tak, že během dne v určitou dobu blokují upozornění “Filter Now”. Kontrolky mohou být např. nastaveny tak, aby nerušily upozorňováním “Filter Now” během rušné doby oběda nebo večere. Pokud se však pro filtrování v této době rozhodnete, stiskněte a držte tlačítko , abyste se dostali k možnosti filtrování.

Každá doba, která má zablokované automatické filtrování, je označena počátečním časem (denní doba, XX:XX A, atd.) a délkou v minutách.

Všední dny pondělí-pátek tvoří jednu skupinu. V době od pondělka do pátku mohou být naprogramovány až čtyři různé doby zablokování automatického filtrování. (Všechny dny mají tatáž nastavení.)

Odlíšná doba čtyř zablokování automatického filtrování může být naprogramována na soboty a doba čtyř zablokování automatického filtrování může být naprogramována na neděle.

1. Stiskněte a držte tlačítko  a  dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 1 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PRODUCT” a “SELECTN”.
3. Stiskněte jednou tlačítko ▼ a na displejích se zobrazí “AIF CLOCK”.
4. Stiskněte tlačítko √ a použijte tlačítka ◀ a ▶ k posunu přes “ENABLE” a “DISABLE”. Potom stiskněte tlačítko √, abyste si jeden vybrali.
5. Pokud si zvolíte “ENABLE”, potom mohou být tlačítka ▲ a ▼ použita k posunu přes následující seznam zablokovaných dob:

Levý displej	Pravý displej
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4.2. 4.2. HODINY AUTOMATICKÉHO FILTROVÁNÍ (pokračování)

Ve 12-ti hodinovém režimu jsou na každém řádku tři údaje: počáteční čas “XX:XX”, nastavení A nebo P (dopoledne/odpoledne) a trvání “XX”. K nastavení těchto údajů použijte tlačítek ◀ a ▶, která blikají, když je údaj vybraný.

K nastavení začátku nového nastavení času použijte tlačítka výrobků



abyste zadali nové hodnoty.

Stiskněte tlačítko ▶, abyste přešli k dopolednímu/odpolednímu (AM/PM) nastavení. A nebo P mohou být změněny stisknutím tlačítka výrobku ‘0’.

Stiskněte znovu tlačítko ▶, abyste přešli k době trvání (v minutách). Zadejte novou hodnotu použitím tlačítek výrobků



NOTICE UPOZORNĚNÍ

Ve 24- hodinovém režimu jsou na každém řádku pouze 2 hodnoty: čas (XX:XX) a doba trvání (XX). Tlačítka ◀ a ▶ vás budou opět navádět mezi těmito údaji.

Stiskněte tlačítko X na pravé straně, abyste opustili režim programování hodin automatického filtrování.





**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

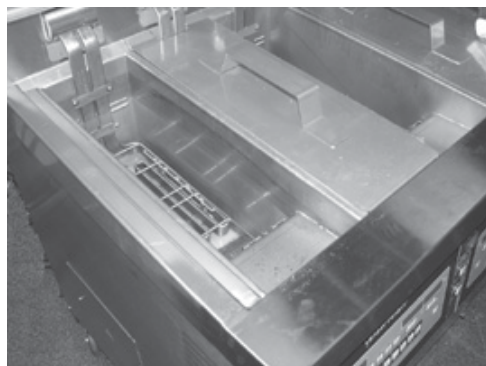
Nasaďte si ochrannou výstroj: Ujistěte se, že používáte všechny bezpečnostní pomůcky schválené McDonald's, včetně zástěry, ochranného štítu na obličej a rukavic. Nikdy nezačínajte důkladné čištění, dokud nemáte nasazenu všechnu ochrannou výstroj. Horký olej nebo voda mohou způsobit vážné popáleniny.

1. Přikryjte sousedící vany, aby se předešlo znečištění oleje roztokem Deep Solution na čištění fritézy.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Pokud probíhá proces důkladného čištění, nevařte výrobek ve vedlejší vaně, aby se zabránilo znečištění oleje a výrobku.

2. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 1 a následně ENTER CODE.
3. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displeji se zobrazí “PRODUCT” a “SELECTN”.
4. Stiskněte dvakrát tlačítko ▼ a na displejích se zobrazí “DEEP CLEAN”. Stiskněte tlačítko √ a na displejích se zobrazí “DEEP CLN?” spolu s “YES NO”. Stiskněte tlačítko √. **Fritézy s plnou (nedělenou) vanou—pokračujte ke kroku 6.**



4.3. REŽIM DŮKLADNÉHO ČIŠTĚNÍ (pokračování)

5. **Pouze fritézy s rozdělenou vanou!** Na displeji se zobrazí "LEFT RGHT" s požadavkem, abyste vybrali vanu, kterou chcete vyčistit. Stiskněte tlačítko **√** pro levou vanu nebo tlačítko **X** pro pravou vanu.
6. Na displeji se zobrazí "OIL RMVD" "YES NO".
7. Pokud už byl olej odstraněn, stiskněte tlačítko **√** a kontrolky se přesunou dolů ke kroku "Solution Added?"

Pokud je ještě ve vaně olej, stiskněte tlačítko **X** a na displeji se zobrazí "DISPOSE" "YES NO". Stiskněte tlačítko **√**, aby se olej vypustil nebo stiskněte tlačítko **X**, abyste opustili režim důkladného čištění.

Pouze pro systémy JIB (nádobu v krabici)! Na displeji se zobrazí "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" "YES NO". Pokud zvolíte "NO", na displeji se zobrazí "INSERT DISPOSAL UNIT". Když je odpadová jednotka na místě, stiskněte tlačítko "pro YES, na displeji se zobrazí "DISPOSING" a olej vyteče z vany.

Pouze pro systémy s centrálními zásobníky oleje! Pokud chybí odtoková filtrační nádoba, na displeji se zobrazí "CHK PAN" "YES NO". Když je nádoba na místě, stiskněte tlačítko **√** pro YES, na displeji se zobrazí "DISPOSING" a olej vyteče z vany. Když je fritéza prázdná, otevřete dveře s vypínačem RTI (nalevo) a stiskněte tlačítko "DISPOSE" na vypínači RTI, dokud není nádoba prázdná.

Na displeji se pak zobrazí "VAT EMPT", "YES NO". Stiskněte tlačítko **√** a na displeji se zobrazí "CLN VAT COMPLETE" "YES NO". Když je vana vyčištěná, stiskněte tlačítko **√** a odtokový ventil se zavře.

8. Na displeji se zobrazí "SOLUTION ADDED?" "YES NO". Namíchejte roztok odmašťovače McD Heavy-Duty a naplňte vanu, která má být čištěna, 1 in. (25 mm) nad horní plnicí rysku. Potom stiskněte tlačítko **√** a na displeji se zobrazí "START CLEAN" "YES NO".
9. Stiskněte tlačítko **√**, na displeji se zobrazí "CLEANING" a stopky odčítající čas. Pro tento krok je teplota nastavena na 195°F (91°C) po dobu jedné hodiny.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

Během procesu čištění přidávejte podle potřeby vodu, aby byl roztok stále 1 in. (25 mm) nad horní plnicí ryskou.

Abyste předčasně ukončili čištění, stiskněte tlačítko **X**. Na displeji se zobrazí "QUIT DEEP CLEAN?" "YES NO". Stiskněte tlačítko **√**, abyste zrušili zbývající čas, a pokračujte k proplachování.



4.3. REŽIM DŮKLADNÉHO ČIŠTĚNÍ (pokračování)

10. Držte se postupu McDonald's na čištění vany a za hodinu se na displeji zobrazí "CLEAN DONE" a ozve se pípnutí. Stiskněte tlačítko \checkmark a na displeji se pak zobrazí "REMOVE SOLUTION FROM VAT".
11. Vyjměte vnitřní filtrovací části z odtokové filtrační nádoby a odneste je do dřezu na vyčištění. Vraťte prázdnou filtrační nádobu a víko na fritézu.
12. Za použití 1/2 gal. (2 litry) džbánu vyberte roztok z vany a nalejte ho do žáruvzdorného kyblíku, aby mohl být zlikvidován. Všechnen zbývající roztok může být vypuštěn do odtokové nádoby k likvidaci (krok 14, níže). Na displeji se pak zobrazí "VAT EMPTY" "YES NO".



**VÝSTRAHA
NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ**

Abyste předešli popáleninám při vylévání horkého roztoku, používejte rukavice a ochrannou výstroj a dávejte pozor, aby nedošlo k vystříknutí.

13. Když je vana prázdná, stiskněte tlačítko \checkmark a na displeji se zobrazí "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". K čištění prvků použijte kartáč a v případě potřeby drátěnku.



VAROVÁNÍ

Neoškrabujte elektrické části fritézy a nepoužívejte na ně drátěnku. Došlo by k poškrábání povrchu a strouhanka by se lepila a připalovala.

Nepoužívejte drátěnku, jiné drsné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující chlór, bróm, jód nebo amonium, protože by poškodily nerezovou ocel a zkrátily životnost zařízení.

Nepoužívejte k čištění jednotky vodní trysku (tlakový rozprašovač), protože by mohlo dojít k poškození prvků. Ujistěte se, že vnitřek vany, otvor odtokového ventilu a všechny části, které přijdou do styku s novým olejem, jsou naprosto suché.



UPOZORNĚNÍ

Použijte zvedací nářadí a podle potřeby vyzvedněte z vany prvky na pantech.

14. Když je vana čistá, stiskněte tlačítko \checkmark , na displeji se zobrazí "RINSE VAT" a odtok se otevře.



4. 3. REŽIM DŮKLADNÉHO ČIŠTĚNÍ (pokračování)

15. Nalijte čistou vodu do vany, aby se propláchl, a nechte vodu natéct do odtokové nádoby. Propláchněte alespoň třikrát, ale dávejte pozor, abyste nepřeplnili odtokovou nádobu. Na displeji se nyní zobrazí “RINSE COMPLETE” “YES NO”.
16. Vytáhněte odtokovou nádobu zpod fritézy a vyprázdněte ji za použití 1/2 gal. (2 litry) džbánu; obsah vylévejte do žáruvzdorného kyblíku k likvidaci.
17. Když je vana úplně propláchnutá, stiskněte tlačítko **✓** a na displeji se zobrazí “VAT DRY” “YES NO”.
18. Důkladně vysušte vanu ručníkem a potom stiskněte tlačítko **✓**.

Ruční doplnění

19. Odtok se uzavře, na displeji se zobrazí “MANUAL FILL POT” a následně “VAT FULL” “YES NO”. Naplňte vanu po spodní plnicí rýsku na zadní straně vany a potom stiskněte tlačítko **✓**. (viz pokyny v Části 3.2 **Plnění nebo přidávání oleje (místa bez RTI)**)



Kontrolky se vrátí do normálního provozu.

Doplnění vany z centrálního zásobníku

19. Odtok se uzavře a na displeji se zobrazí “FILL POT FROM BULK”, “YES NO”.
20. Abyste doplnili vanu, stiskněte a držte tlačítko **✓**, dokud studený tuk nedosahuje po spodní plnicí rýsku oleje ve vaně podle Části 3.3.
21. Stiskněte tlačítko **X** a na displeji se zobrazí “VAT FULL” “YES NO”. Pokud je vana plná, stiskněte tlačítko **✓** a kontrolky se vrátí do normálního provozu. Pokud vana není plná, stiskněte tlačítko **X** a kontrolky se vrátí k předchozímu kroku.

4.4. NASTAVENÍ FRITÉZY

Tento režim má stejná nastavení jako nastavení na začátku (viz Režim nastavení, Část 3.3).

1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 1 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PRODUCT” a “SELECTN”.
3. Stiskněte třikrát tlačítko ▼ a na displejích se zobrazí “FRYER SETUP”.
4. Stiskněte tlačítko √, na displejích se zobrazí *SETUP* *MODE* a následně “LANGUAGE” na levém displeji a na pravém displeji “ENGLISH”.

Použijte tlačítka ◀ nebo ▶, abyste změnili ovládací displej na “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKI”, “RUSSIAN”.

Stiskněte ▼, abyste pokračovali s dalšími údaji, které zahrnují:

- TEMP FORMAT - °F nebo °C
- TIME FORMAT – 12ti hodinový nebo 24-hodinový
- ENTER TIME – Čas (ke změně použijte tlačítko výrobku)
- ENTER TIME – dopoledne nebo odpoledne
- DATE FORMAT – US NEBO MEZINÁRODNÍ
- ENTER DATE – Dnešní datum (ke změně použijte tlačítko výrobku)
- FRYER TYPE – PLYNOVÁ nebo ELEKTRICKÁ
- VAT TYPE – PLNÁ NEBO ROZDĚLENÁ
- OIL SYSTEM – Nádoba v krabici—(bez systému RTI)/centrální zásobník(se systémem RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.VYPNUTO; 2.US (2007 a později); 3.EURO; 4.FSA (US před 2007)

Pokud není uvedeno jinak, použijte ke změně nastavení








◀ nebo ▶.

ČÁST 5. PROGRAMOVÁNÍ 2. STUPNĚ



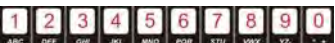
Používá se k přístupu na následující:

- Komplikovanější změny v nastavení výrobků
- Záznam kódu chyby
- Naprogramování hesla
- Výstražný tón/Hlasitost
- Počet cyklů vaření před doporučeným filtrováním
- Automatická doba filtrování

5.1. KOMPLIKOVANĚJŠÍ NASTAVENÍ VÝROBKŮ

1. Stiskněte a držte tlačítka  and , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 2 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte pravé tlačítko , na displejích se zobrazí ‘SELECT PRODUCT’ a “-P 1-”.
4. Použijte tlačítka  a  k posunu přes 40 výrobků nebo stiskněte tlačítko vybraného výrobku.
5. Stiskněte pravé tlačítko  a výrobek (např. NUGGETS) se zobrazí na levém displeji; na pravém displeji se zobrazí “MODIFY” “YES NO”. Stiskněte tlačítko , abyste změnili tento výrobek, nebo stiskněte tlačítko **X**, abyste si vybrali jiný výrobek.

>Kompenzace dávky, Reference pro kompenzaci dávky, Maximální ohřev, PC faktor<

6. Pokud bylo stisknuto tlačítko , na displeji se zobrazí “LD COMP” spolu s hodnotou kompenzace dávky. Toto automaticky přizpůsobí čas v závislosti na velikosti a teplotě zpracovávané dávky.
Stiskněte tlačítka výrobků , abyste změnili tuto hodnotu od 0 do 20.
7. Stiskněte tlačítko, dokud se na displeji nezobrazí “LCMP REF” spolu s průměrnou teplotou kompenzace dávky (pokud je kompenzace dávky nastavena na “OFF”, na displeji se zobrazí “_ _ _” a nastavení nemůže být naprogramováno). Toto je průměrná teplota vaření pro každý výrobek. Stopky se zrychlí při teplotách vyšších než je toto nastavení a zpomalí při teplotách nižších než je toto nastavení. Stiskněte tlačítka výrobků , abyste změnili tuto hodnotu od 0 do 20.

5.1. KOMPLIKOVANĚJŠÍ NASTAVENÍ VÝROBKŮ (pokračování)

8. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “FULL HT” spolu s plnou hodnotou ohřevu ve vteřinách, což znamená, že teplo se zapne na naprogramovanou dobu hned po stisknutí tlačítka stopek. Stiskněte tlačítka výrobků



, abyste změnili tuto hodnotu od 0 do 90 vteřin.

9. Stiskněte tlačítko ▼, dokud se na displeji nezobrazí “PC FACTOR” spolu s lineární teplotou, což zabraňuje tomu, aby teplota oleje přesáhla nastavenou hodnotu. Stiskněte tlačítka výrobků





, abyste změnili tuto hodnotu od 0 do 50 stupňů.

NOTICE UPOZORNĚNÍ

- Použijte tlačítko ▲, abyste se vrátili k předchozí nabídce položek.
- Když jste hotovi s výrobkem, stiskněte tlačítko X, abyste se vrátili ke kroku PRODUCT SELECTN.
- Stiskněte po druhé tlačítko X, abyste opustili režim PROD COMP.

5.2. E-LOG (seznam kódu chyby)




1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 2 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka produktů). Na displejích se zobrazí “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “E-LOG”.
4. Stiskněte tlačítko √ a na displeji začne blikat “A” a současné datum a čas.
5. Stiskněte ▼ a pokud byl zaznamenán omyl, na displeji se zobrazí “B” a datum, čas a kód chyby. Toto je nejaktuálnější kód chyby, který kontrolky zaznamenaly.
6. Stiskněte ▼ a můžete vidět informace o předchozím kódu chyby. V části E-Log může být uschováno až 10 (B to K) kódů o chybách.

NOTICE UPOZORNĚNÍ





Stiskněte a držte pravé tlačítko √, abyste viděli stručný popis chyby.

5.3. HESLO

Heslo (čtyřmístný číselný kód) může být změněno pro přístup k Set-Up, Usage, Level 1, Level 2 a Get Mgr.)




1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 2 a potom ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se objeví “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “PASSWORD”.
4. Stiskněte pravé tlačítko √, na displeji se zobrazí “SET UP” a nastavené heslo může být nyní změněno; nebo jednou stiskněte ▼, abyste změnili heslo USAGE, dvakrát pro heslo LEVEL 1, třikrát pro heslo LEVEL 2 nebo čtyřikrát pro heslo GET MGR. Potom následujte níže uvedené pokyny.
5. Pokud chcete změnit např. heslo pro režim nastavení, stiskněte pravé tlačítko √ a na displeji se zobrazí “MODIFY? “YES NO” spolu s pokynem ke stisknutí pravého tlačítka √, abyste za použití tlačítek výrobků  změnili heslo (čtyřmístný číselný kód) pro režim nastavení.
6. Po zadání nového hesla se na displeji zobrazí “CONFIRM PASSWORD”. Potvrďte stisknutím tlačítka √ nebo stiskněte X, abyste si zvolili jiné heslo.

5.4. VÝSTRAŽNÝ TÓN (a hlasitost)

1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí “LEVEL – 2” a následně “ENTER CODE”.
2. Zadejte kódy 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte třikrát tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “ALERT TONE”.
4. Stiskněte pravé tlačítko √ a na displeji se zobrazí “VOLUME” spolu s hodnotou hlasitosti. Použijte tlačítka výrobků  k nastavení hodnot od 1 (nejtišší) po 10 (nejhlasitější).
5. Když je hlasitost nastavena, stiskněte tlačítko √ a na displeji se objeví “TONE” spolu s hodnotou tónu. Použijte tlačítka výrobků  k nastavení tónu od 50 do 2000 Hz.
6. Stiskněte X, abyste opustili režim výstražného tónu.




5.5. DALŠÍ FILTROVÁNÍ

Udává počet cyklů vaření mezi filtrováním.

1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL - 2 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte čtyřikrát tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “FLTR AFTR” spolu s hodnotou filtrování. Použijte tlačítka výrobků  k tomu, abyste nastavili počet cyklů vaření před tím, než kontrolky navrhnou filtrování, 0—99.
4. Po nastavení potvrďte stisknutím tlačítka √.



5.6. ČAS FILTROVÁNÍ

Udává dobu, kdy je fritéza v režimu pauzy před tím, než je navrženo filtrování.


1. Stiskněte a držte tlačítka  a , dokud se na displeji nezobrazí LEVEL – 2 a následně ENTER CODE.
2. Zadejte kód 1, 2, 3, 4 (první 4 tlačítka výrobků). Na displejích se zobrazí “PROD” a “COMP”.
3. Stiskněte pětkrát tlačítko ▼ a na displeji se zobrazí “FLTR TIME” spolu s časem pauzy (hodiny:minuty). Použijte tlačítka výrobků , abyste nastavili čas, kdy fritéza je v režimu pauzy před tím, než kontrolky navrhnou filtrování, 0—18:00 (18 hodin).
4. Po nastavení potvrďte stisknutím tlačítka √.

ČÁST 6. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

6.1. NÁVOD K ODSTRANĚNÍ PORUCH


Problém	Příčina	Oprava
VYPÍNAČ je ZAPNUTÝ, ale fritéza nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> Otevřený okruh 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte fritézu Zkontrolujte jistič nebo pojistku v krabici s jističi (Mimo US/pouze některá mezinárodní místa) Jističe fritézy jsou vyskočené—otevřete levé dveře a vynulujte jistič na fritéze; viz níže 
Světla svítí, ale olej se nezahřívá	<ul style="list-style-type: none"> Všechny elektrické kabely nejsou zapojeny 	<ul style="list-style-type: none"> Jednotka má 2 elektrické kabely; ujistěte se, že oba jsou připojené
Kontrolka kódu chyby “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Otevřený okruh horního limitu 	<ul style="list-style-type: none"> Vynulujte horní limit za použití malého šroubováku nebo imbusového klíče. Jemně jej vtlačte do otvoru na pantu ohřívacího tělesa. Pokud se horní limit nevynuluje, musí být vyměněn. 
Vana není dostatečně naplněna	<ul style="list-style-type: none"> Hladina oleje v nádobě v krabici je nízká nebo je nádoba prázdná Nádoba v krabici má ucpanou nebo zdeformovanou trubku oleje Filtrovací nádoba potřebuje být vyčištěna 	<ul style="list-style-type: none"> Naplňte JIB (nádobu v krabici) Zkontrolujte trubku nádoby v krabici Vyčistěte filtrační nádobu a vyměňte filtr nebo vložku

6-1. NÁVOD K ODSTRANĚNÍ PORUCH (pokračování)

Problém	Příčina	Oprava
Olej pění nebo přetéká přes vanu	<ul style="list-style-type: none"> • Voda v oleji • Nesprávný nebo špatný olej • Nesprávné fitrování • Nesprávné vypláchnutí po vyčištění vany 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypusťte a vyčistěte olej • Použijte doporučený olej • Viz postup filtrace • Vyčistěte a vypláchněte vanu a důkladně vysušte
Olej se z vany	<ul style="list-style-type: none"> • Odtokový ventil je ucpaný strouhankou • Korýtko je ucpané 	<ul style="list-style-type: none"> • Otevřete ventil a vtačte čisticí kartáč do odpadu • Odstraňte pravý postranní kryt, odstraňte zátku z konce korýtko a vyčistěte korýtko
Filtrovací motor běží, ale čerpá olej pomalu	<ul style="list-style-type: none"> • Hadice filtrovací jednotky jsou uvolněné • Filtrační papír nebo vložka jsou ucpané 	<ul style="list-style-type: none"> • Utáhněte všechny spoje na hadicích filtru • Vyměňte filtrační papír nebo vložku
Bubliny v oleji během celé doby filtrování	<ul style="list-style-type: none"> • Filtrační nádoba není plně připojena • Filtrační nádoba je ucpaná • O-kroužek na hadici filtru na fritéze je poškozen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že zpětná hadice filtrační nádoby je plně připojena na přijímač na fritéze • Vyčistěte nádobu a vyměňte papír nebo vložku • Vyměňte O- kroužek
Kontrolka kódu chyby “E-31”	<ul style="list-style-type: none"> • Prvky jsou zvednuty 	<ul style="list-style-type: none"> • Spusťte prvky zpět do vany
Filtrovací motor neběží	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrický kabel pro vanu 1 není připojen • Okruh je otevřen • Teplotní pojistka na zadní straně čerpadla je vyskočená 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapojte elektrický kabel do zásuvky • Jističe fritézy jsou vyskočené—otevřete levé dveře a vynulujte jistič na fritéze • Nechejte vychladnout motor a potom za pomoci šroubováku zatlačte silně na tlačítko, dokud neuslyšíte cvaknutí 

6.2. KÓDY CHYB

V případě poruchy kontrolního systému se na digitálním displeji zobrazí hlášení chyby. Kódy hlášení jsou uvedeny níže ve sloupci DISPLEJ. Pokud je zobrazeno hlášení chyby, uslyšíte nepřetržitý tón. Pokud ho chcete vypnout, zmáčkněte jakékoliv tlačítko.

DISPLEJ	PŘÍČINA	OPRAVA
"E-4"	Přehřívání kontrolního panelu	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON. Pokud se na displeji zobrazí "E-4", kontrolní panel se příliš zahřívá; je třeba zkontrolovat mřížky na obou stranách jednotky, jestli nejsou blokovány.
"E-5"	Přehřívání oleje	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON. Pokud se na displeji zobrazí "E-5", je třeba zkontrolovat okruhy ohřevu a teplotní sondu.
"E-6A"	Otevřená teplotní sonda	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON. Pokud se na displeji zobrazí "E-6A", je třeba zkontrolovat teplotní sondu.
"E-6B"	Snímač teploty má zkrat	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON. Pokud se na displeji zobrazí "E-6B", je třeba zkontrolovat teplotní sondu.
"E-10"	Horní limit	Vynulujte horní limit za použití malého šroubováku nebo imbusového klíče. Jemně jej vtlačte do otvoru na pantu ohřívacího tělesa. Pokud se horní limit nevynuluje, musí být vyměněn.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Otevřený senzor levé hladiny Otevřený senzor pravé hladiny Otevřené senzory obou hladin	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON. Pokud je na displeji stále zobrazen chybný senzor, nechejte zkontrolovat spoje na ovládacím panelu. Nechejte zkontrolovat snímač a pokud je to nutné, vyměňte jej.
		
"E-21"	Pomalá obnova tepla	Nechejte kvalifikovaným pracovníkem zkontrolovat fritézu, zda je připojena ke správnému napětí. Nechejte zkontrolovat kontakty a topná tělesa. Nechejte zkontrolovat, zda nejsou vodiče uvolněné nebo spálené.

6.2. KÓDY CHYB

DISPLEJ	PŘÍČINA	OPRAVA
“E-31”	Prvky jsou zvednuty	Spusťte prvky zpět do vany.
“E-41”, “E-46”	Porucha programování	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON; pokud se na displeji zobrazí některý z těchto kódů, opětovně spusťte kontrolky; pokud kód chyby setrvává, nechejte vyměnit kontrolní panel.
“E-47”	Porucha čipu analogového konvertoru nebo porucha 12-ti voltové dodávky	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON; pokud “E-47” setrvává, nechejte I/O panel nebo PC panel vyměnit; pokud jsou tóny reproduktoru tiché, došlo pravděpodobně k poruše I/O panelu; nechejte I/O panel vyměnit.
“E-48”	Chyba vstupního systému	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON; pokud “E-48” setrvává, nechejte vyměnit kontrolní PC panel.
“E-54C”	Chyba přívodu teploty	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON; pokud “E-54” setrvává, nechejte vyměnit kontrolní PC .
“E-60”	AIF PC panel nekomunikuje s kontrolním PC panelem	Otočte spínač do polohy OFF a potom do polohy ON; pokud “E-60” setrvává, nechejte zkontrolovat 1.5 amp pojistku na AIF PC panelu; nechejte zkontrolovat konektor mezi PC panely; pokud je třeba, vyměňte AIF PC panel nebo kontrolní PC panel.
“E-70C”	Přemost'ovací vedení odtokového ventilu chybí nebo je odpojeno	Nechejte zkontrolovat přemost'ovací vedení na PC panelu v místě polohy ochranného spínače vypouštění.