INSTRUKCJA
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA FRYMASTER
SERII BIPH14/MPH14

Niniejszy artykul o sprzecie nalezy zamiescic w rozdziale Frytownice *Instrukcji obslugi.*

DLA WLASNEGO BEZPIECZENSTWA

W poblizu tego urzadzenia oraz wszelkich innych urzadzen grzejnych nie przechowujemy i nie uzywamy benzyny ani innych plynów latwopalnych.

PRODUCENT

Frymaster

Enodis
One Company, Countless Solutions

P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TEL: 1-318-865-1711
GRATISOWY NR: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAKS: 1-318-219-7135

SPIS TRESCI

OSWIADCZENIE GWARANCYJNE..... Str. i
WSTEP ..... Str. 1-1
INSTRUKCJA INSTALACYJNA ..... Str. 2-1
INSTRUKCJA EKSPLOATACJI ..... Str. 3-1
OBSLUGA WEWNETRZNEGO UKLADU FILTRACYJNEGO..... Str. 4-1
KONSERWACJA ..... Str. 5-1
DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA..... Str. 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TEL. 318-865-1711 FAKS 318-219-7135
DRUKOWANO W USA GORACA LINIA SERWISOWA 1-800-24-FRYER 819-xxxx LUTY 2005

GWARANCJA

Frymaster, L.L.C. podaje do wiadomosci nastepujace oswiadczenia gwarancyjne w odniesieniu do urzadzenia i jego czesci zamiennych, sluzace jedynie pierwszemu nabywcy:

A. POSTANOWIENIA GWARANCJI - FRYTOWNICA

1. Frymaster L.L.C. udziela gwarancji na wszelkie podzespoly w zakresie materialów i wykonania na okres jednego roku.

2. Udziela sie gwarancji na wszystkie czesci urzadzenia, z wyjatkiem kadzi frytowniczej, elementu grzejnego i bezpieczników, na okres jednego roku od daty instalacji frytownicy.

3. Gdyby którekolwiek z czesci, za wyjatkiem bezpieczników, okazaly sie wadliwe w okresie jednego roku od daty instalacji, Frymaster pokryje równiez koszt zwyklych roboczogodzin niezbednych dla wymiany czesci, plus maksymalnie 160 km dojazdu (80 km w jedna strone).

B. POSTANOWIENIA GWARANCJI - KADZIE

(Stosuje sie wylacznie do frytownic wyprodukowanych po 1 grudnia 2003 r.)

Jezeli w terminie dziesieciu lat od daty instalacji, w kadzi frytowniczej powstanie przeciek, firma Frymaster zobowiazuje sie, wedlug wlasnego uznania – dokonac wymiany calej baterii lub samej kadzi frytowniczej, z uwzglednieniem maksymalnej liczby prostych roboczogodzin jak podano w tabeli Frymaster, plus maksymalnie 160 km dojazdu, (80 km w kazda strone) dla dokonania wymiany wadliwej kadzi.

C. POSTANOWIENIA GWARANCJI – ELEMENTY GRZEJNE

1. Frymaster L.L.C. udziela gwarancji na element grzejny w zakresie materialów i wykonania na okres trzech lat od dnia instalacji frytownicy, bez robocizny.

2. Gwarancja nie obejmuje osprzetu, jak sonda temperatury hi-limit, sonda temperatury, oraz styczniki.

D. POSTANOWIENIA GWARANCJI – KOMPUTER FRYTOWNICZY

1. Frymaster L.L.C. udziela gwarancji na komputer frytowniczy modelu M-2000 w zakresie materialów i wykonania na okres jednego roku od daty instalacji, wlacznie z kosztem robocizny. Koszt wymiany wadliwych czesci oraz robocizny w drugim i trzecim roku pokrywa nabywca, po stawkach obnizonych.

2. W okresie gwarancyjnym, firma Frymaster zobowiazuje sie, wedlug wlasnego uznania – dokonac naprawy lub wymiany komputera frytownicy ze sprawnymi nowymi lub regenerowanymi fabrycznie podzespolami.

3. Chcac dokonac gwarancyjnej wymiany wadliwego komputera, prosimy dzwonic do miejscowego osrodka serwisu FASC Frymaster. Wszelkie komputery wymienione w ramach gwarancji objete sa jednorocznym programem wymiany Frymaster (obejmuje same czesci).

E. ZWROT CZESCI ZAMIENNYCH

Dla zachowania waznosci roszczenia, wszelkie wadliwe czesci objete gwarancja nalezy zwrócic do osrodka serwisowego Frymaster FASC w terminie 60 dni. Po uplywie 60 dni, klientowi nie bedzie przyslugiwal zwrot wartosci danej czesci.

F. GWARANCJA NIE OBEJMUJE

Gwarancja nie obejmuje sprzetu uszkodzonego w wyniku niewlasciwego uzycia, wandalizmu, modyfikacji, lub wypadków, a w tym:

- niewlasciwe lub nieautoryzowane próby napraw (w tym wszelkie próby miejscowego spawania/lutowania kadzi);
- Niezastosowanie sie do instrukcji instalacyjnych i/lub konserwacyjnych opisanych na kartach MRC. Dla utrzymania gwarancji wymagac sie bedzie dokumentacji dokonywania rozkladowej konserwacji;
- niewlasciwa konserwacja;
- uszkodzenia transportowe;
- eksploatacja niezgodna z przeznaczeniem;
- usuwanie, modyfikowanie lub zamazywanie tablicy z parametrami znamionowymi lub zamazywanie kodów datowniczych na elemencie grzejnym;
- uruchamianie kadzi na pusto – bez obecnosci tluszczu lub innego plynu;
- w przypadku gwarancji siedmioletniej – nie obejmie ona kadzi, do której nie zostanie nadeslana wypelniony formularz wspisowy.

Gwarancja nie obejmuje równiez:

- transportu ani podrózy na odleglosc ponad 160 km (80 w kazda strone), lub podrózy ponaddwugodzinnej;
- stawek nadgodzinowych lub swiatecznych;
- szkód wynikowych/posrednich (koszt wymiany lub instalacji innego mienia, które ulegloby uszkodzeniu), straty czasu, przychodów, mozliwosci korzystania, lub wszelkich innych szkód posrednich).

Gwarancja nie zawiera domniemanych twierdzen o rynkowej wartosci produktu lub jego przydatnosci do jakiegokolwiek konkretnego zastosowania.

WAZNE

JESLI W OKRESIE OBOWIAZYWANIA NINIEJSZEJ GWARANCJI KLIENT ZAMONTUJE W OBJETYM GWARANCJA URZADZENIU ENODIS CZESC INNA, NIZ NIEZMODYFIKOWANA NOWA LUB REGENEROWANA CZESC POCHODZACA BEZPOSREDNIO OD FIRMY FRYMASTER/DEAN, LUB OD JEDNEGO Z JEJ AUTORYZOWANYCH OSRODKÓW SERWISOWYCH, LUB JEZELI STOSOWANA CZESC ZMODYFIKOWANOBY POZA JEJ KONFIGURACJE ORYGINALNA, NINIEJSZA GWARANCJA STRACI WAZNOSC. PONADTO, FRYMASTER/DEAN ORAZ FIRMY Z NIMI AFILIOWANE NIE BEDA ODPOWIADALY Z TYTULU OC, SZKÓD WYNIKOWYCH, I/LUB KOSZTÓW PONOSZONYCH PRZEZ KLIENTA WYNIKAJACYCH, CZESCIOWO LUB CALKOWICIE, Z ZAINSTALOWANIA WSZELKICH ZMODYFIKOWANYCH CZESCI I/LUB CZESCI UZYSKANYCH ZE ZRÓDLA INNEGO NIZ AUTORYZOWANY OSRODEK SERWISOWY.

WAZNE

Urzadzenie przewidziane jest do obslugi fachowej i eksploatowac je powinny wylacznie osoby posiadajace kwalifikacje. Instalacji, konserwacji i naprawy dokonywac powinni wylacznie kwalifikowani serwisanci z autoryzowanych osrodków Frymaster/Dean Factory Authorized Service Center (FASC) lub inni kwalifikowani specjalisci. Dokonywanie instalacji, konserwacji lub naprawy sprzetu przez personel nieposiadajacy kwalifikacji moze skutkowac uniewaznieniem gwarancji. Definicja osoby posiadajacej kwalifikacje znajduje sie w Rozdziale 1 tej instrukcji.

WAZNE

Urzadzenie niniejsze instalowac mozna tylko w zgodnosci z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi dla kraju i/lub regionu, w którym ma miejsce instalacja. Istotne szczególy znalezc mozna w: WYMAGANIA PRZEPISÓW KRAJOWYCH w Rozdziale 2 niniejszej instrukcji.

ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

Urzadzenie niniejsze musi byc instalowane w zgodnosci z przepisami hydraulicznymi miedzynarodowego zrzeszenia Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) oraz przepisami sanitarnymi dla restauracji (Food Service Sanitation Manual) amerykanskiej Agencji d/s Zywnosci i Leków (Food and Drug Administration).

WAZNE

Rysunki i zdjecia zamieszczone w niniejszym tekscie maja ilustrowac czynnosci eksploatacyjne, czyszczenie i czynnosci techniczne, które nie musza pokrywac sie z procedurami przyjetymi przez kierownictwo miejscowego zakladu.

OSWIADCZENIE DLA UZYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAZONYCH W KOMPUTER

U.S.A.

Niniejsze urzadzenie spelnia parametry z Rozdzialu 15 Przepisów FCC. Eksploatacja dopuszczona jest pod dwoma warunkami: 1) Urzadzenie to nie moze powodowac szkodliwych zaklócen oraz 2) Urzadzenie to musi przyjmowac wszelkie zewnetrzne zaklócenia, w tym powodujace jego nieprawidlowe funkcjonwanie. MImo, ze skontrolowano i zaliczono urzadzenie do kategorii A, wykazano równiez, ze spelnia ono parametry kat. B.

KANADA

NIniejsze urzadzenie cyfrowe nie narusza ograniczen dla kat. A lub B w zakresie emisji szumu czestotl. radiowych, zgodnie z parametrami normy ICES-003 Ministerstwa Komunikacji Kanady.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ ZAGROZENIE

Niewlasciwa instalacja, regulacja, konserwacja, lub serwisowanie oraz nieupowaznione modyfikacje urzadzenia moga byc przyczyna strat materialnych, obrazen ciala lub smierci. Nalezy uwaznie przeczytac instrukcje instalacyjna, eksploatacyjna oraz serwisowa przed przystapieniem do instalowania lub serwisowania sprzetu.

⚠ ZAGROZENIE

Przednia krawedz urzadzenia nie jest schodkiem! Nie nalezy stawac na urzadzeniu. W wyniku poslizgniec oraz kontaktu z rozgrzanym olejem/tluszczem piekarskim moze dojsc do powaznych obrazen.

⚠ ZAGROZENIE

W poblizu tego urzadzenia oraz wszelkich innych urzadzen grzejnych nie przechowujemy i nie uzywamy benzyny lub innych plynów latwopalnych.

⚠ ZAGROZENIE

Jesli frytownica wyposazona jest w uklad filtracyjny, pod koniec dnia pracy urzadzenia nalezy oprózniac tace okruchowa do zaroodpornego pojemnika. Niektóre drobiny zywnosci maja zdolnosc samoistnego zaplonu, gdy pozostawic je zanurzone w okreslonego rodzaju tluszczach roslinnych.

⚠ OSTROZNIE

Nie nalezy ostukiwac koszy smazalniczych lub innych naczyn/sztucców na opasce fugujacej obudowe frytownicy. Opaska ta ma funkcje uszczelniania spoin miedzy dwiema kadziami. Ostukiwanie na niej koszy smazalniczych by spowodowac splyniecie tluszczu zniekształci wkrótce opaske, co negatywnie odbije sie na jej funkcji uszczelniajacej. Demontaz tego elementu uszczelniajacego przewiduje sie wylacznie podczas czyszczenia.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIPH14/MPH14
ROZDZIAL 1: WSTEP

1.1 Ogólne

Przed podjeciem próby uruchomienia sprzetu, prosimy o uwazne zapoznanie sie z zaleceniami niniejszej instrukcji. Instrukcja obejmuje wszelkie konfiguracje modeli McDonald's serii PH14. Wiekszosc podzespolów frytownic tej serii jest zamienna, a omawiajac je lacznie bedziemy okreslali jako "Frytownice PH14".

Mimo zewnetrznych podobienstw do modelu BIH14, elektryczne frytownice McDonald's BIPH14 wykorzystuja znacznie ulepszony wewnetrzny system filtracyjny. W nowej stylizacji "Euro-Look" mamy m..in. zaokraglone kolpaki oraz duze okragle odplywy, co umozliwia sprawne splukanie frytek i innych pozostalosci do miski filtracyjnej. Inne cechy charakterystyczne, jak np. glebokie "strefy zimne" oraz latwe w czyszczeniu otwarte kadzie frytownicze z elementami uchylnymi, pozostaja zasadniczo niezmienione. Frytownice PH14 sterowane sa komputerem M2000. Frytownice tej serii produkowane sa w konfiguracji pelnokadziowej lub z kadzia dzielona, i mozna je nabywac jako pojedyncze urzadzenia, lub w bateriach do pieciu sztuk.

1.2 Informacje bhp

Przed podjeciem próby uruchomienia sprzetu, prosimy o wszechstronne zapoznanie sie z trescia niniejszej instrukcji.

W tekscie instrukcji natrafiac bedziecie Panstwo na zawiadomienia umieszczone w podwójnych ramkach, jak zamieszczona ponizej.

⚠ ZAGROZENIE
Rozgrzany tluszcz piekarski powoduje bardzo powazne oparzenia. Nie wolno nigdy przemieszczac frytownicy z goracym tluszczem, ani przelewac goracego tluszczu miedzy pojemnikami.

⚠ **UWAGA** – ramka zawiera informacje o czynnosciach lub warunkach, ***mogacych spowodowac wadliwe dzialanie lub przestój urzadzenia.***

⚠ **OSTROZNIE** ramka zawiera informacje o czynnosciach lub warunkach, ***mogacych spowodowac uszkodzenie urzadzenia***, oraz jego wadliwe dzialanie.

⚠ **ZAGROZENIE** – ramka zawiera informacje o czynnosciach lub warunkach, ***mogacych spowodowac obrazenia pracowników***, uszkodzenie urzadzenia i/lub jego wadliwe dzialanie.

Frytownice omawianej serii wyposazone sa w nastepujace automatyczne zabezpieczenia:

1. Podwójne czujniki przekroczenia dopuszczalnej temperatury, odlaczajace zasilanie podzespolów, na wypadek awarii przyrzadów sterujacych temperatura.

2. Wylacznik bezpieczenstwa wbudowany w zawór spustowy zapobiega uruchomieniu nagrzewania przy chocby czesciowym otwarciu spustu.

1.3 Informacje o komputerze sterujacym dla M2000

Niniejszy sprzet poddano próbom i stwierdza sie spelnianie przezen warunków granicznych dla sprzetu cyfrowego kat. A, w rozumieniu Rozdzialu 15 regulaminu FCC. Mimo, ze urzadzenie niniejsze zweryfikowano jako nalezace do kat. A, stwierdza sie równiez iz spelnia ono parametry dla kat. B. Parametry te przewiduja pewien zakres ochrony przed szkodliwymi zaklóceniami podczas eksploatacji urzadzenia w warunkach zakladowych. Sprzet niniejszy wytwarza, wykorzystuje i moze promieniowac falami czestotliwosci radiowej oraz moze, w razie niezgodnej z instrukcja instalacji lub obslugi, powodowac szkodliwe zaklócenia w radiokomunikacji. Eksploatacja urzadzenia w warunkach mieszkalnych prawdopodobnie bedzie przyczyna dokuczliwych zaklócen, i jesli tak, to koszt ewent. srodków zaradczych spoczywac bedzie na uzytkowniku sprzetu.

Ostrzega sie uzytkownika, iz wszelkie modyfikacje sprzetu bez odrebnego zatwierdzenia przez strone odpowiadajaca za zgodnosc z przepisami moga spowodowac uniewaznienie upowaznienia do eksploatacji sprzetu.

W razie koniecznosci, uzytkownik powinien zglosic sie do sprzedawcy lub doswiadczonego technika RTV po dalsze wskazówki.

Przydatna moze sie okazac równiez broszura zredagowana przez Federalny Urzad Telekomunikacji (Federal Communications Commission): "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Identyfikowanie i srodki zaradcze wobec zaklócen RTV). Broszure mozna zamówic z U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Nr. ewid. 004-000-00345-4.

1.4 Dane szczególne dla krajów Wspólnoty Europejskiej (CE)

We Wspólnocie Europejskiej (CE) ustanowiono pewne szczególne normy w odniesieniu do sprzetu tego rodzaju. Kiedykolwiek normy krajów UE oraz spoza-UE nie sa zgodne, podane informacje lub instrukcje oznaczone sa za pomoca cieniowanej ramki, jak nizej.

CE Standard

Przyklad ramki stosowanej dla odróznienia informacji dla krajów UE od informacji dla innych krajów.

1.5 Instalacja, eksploatacja oraz personel serwisu

Informacje eksploatacyjne dla sprzetu Frymaster przygotowano z mysla o osobach kwalifikowanych i/lub upowaznionych do jego eksploatacji, w rozumieniu Rozdzialu 1.7. **Wszelkie czynnosci instalacyjne jak i serwisowe sprzetu Frymaster musza byc wykonywane przez dyplomowanych, licencjonowanych, i/lub upowaznionych serwisantów-instalatorów lub konserwatorów, w rozumieniu Rozdzialu 1.7.**

1.6 Definicje

OSOBY KWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAZNIONE DO EKSPLOATACJI

Osoby kwalifikowane/upowaznione sa to takie osoby, które uwaznie przyswoily sobie informacje niniejszej instrukcji, zapoznaly sie z funkcjonowaniem urzadzenia, jak i osoby posiadajace uprzednie doswiadczenie w eksploatacji sprzetu objetego niniejsza instrukcja.

KWALIFIKOWANY PERSONEL INSTALATORSKI

Przeszkolonym personelem instalatorskim sa osoby, przedsiebiorstwa, korporacje i lub firmy, które czy to osobiscie, czy to poprzez agenta, zajmuja sie i odpowiadaja za instalacje termicznych urzadzen gazowych. Kwalifikowana osoba musi posiadac doswiadczenie w tego rodzaju pracy, znac wszelkie srodki ostroznosci stosowane w branzy gazowniczej, oraz spelniac wszelkie wymogi odpowiednich przepisów krajowych i lokalnych.

WYKWALIFIKOWANY PERSONEL SERWISOWY

Jako kwalifikowany personel serwisowy uznaje sie osoby znajace dobrze sprzet Frymaster i upowaznione przez firme Frymaster, L.L.C. do wykonywania na nim czynnosci serwisowych. Od osób nalezacych do autoryzowanego personelu serwisowego wymaga sie posiadania pelnego zestawu instrukcji serwisowych i wykazów czesci zamiennych, oraz okreslonego kontyngentu tych czesci do sprzetu Frymaster. Wraz z dostarczona przez producenta frytownica zalaczono wykaz autoryzowanych przez wytwórnie punktów serwisowych (Frymaster Factory Authorized Service Centers - FASC). ***Korzytanie z serwisantów innych, niz autoryzowani przez producenta spowoduje uniewaznienie gwarancji urzadzenia Frymaster.***

1.7 Zglaszanie roszczen z tytulu uszkodzen transportowych

Co robic, jesli sprzet nadejdzie w stanie uszkodzonym:

Zanim zakupiony przez Panstwa sprzet opuscil wytwórnie, zostal poddany dokladnej inspekcji i nastepnie zapakowany przez wykwalifikowany personel. Firma przewozowa ze swej strony, przyjela pelna odpowiedzialnosc za bezpieczne dostarczenie nieuszkodzonego sprzetu, za pokwitowaniem.

1. **Roszczenia z tytulu uszkodzen transportowych skladamy niezwlocznie**, bez wzgledu na ich zakres.

2. **Przeprowadzamy inspekcje, protokolujemy wszelkie widoczne uszkodzenia, i** upewniamy sie, ze informacje zapisano w konosamencie lub kwicie odbiorczym, oraz zostala podpisana przez osobe realizujaca dostawe.

3. **Straty lub uszkodzenia ukryte**, czyli takie, których nie mozna stwierdzic, az do odpakowania przesylki zapisujemy i zglaszamy w firmie przewozowej **niezwlocznie** po ich ujawnieniu. Roszczenie z tytulu uszkodzen ukrytych musi zostac zlozone nie pózniej, niz 15 dni od daty dostawy. Pamietamy o zachowaniu skrzyni/pojemnika dla inspekcji.

Frymaster **NIE PRZYJMUJE ODPOWIEDZIALNOSCI ZA USZKODZENIA LUB STRATY WYNIKLE PODCZAS TRANSPORTU.**

1.8 Informacje serwisowe

W razie koniecznosci pozarozkladowych czynnosci konserwacyjnych lub napraw, lub po informacje serwisowe, prosimy zglaszac sie do autoryzowanych osrodków serwisowych Frymaster (FASC). Dla udzielenia maksymalnie sprawnej pomocy, serwisant FASC lub Dzialu Serwisowego wytwórni potrzebowal bedzie pewnych danych dotyczacych Waszego sprzetu. Wiekszosc tej informacji wydrukowana jest na tablicy danych fabrycznych umieszczonej po wewnetrznej stronie drzwi frytownicy. Numery czesci i podzespolów znalezc mozna w instrukcjach instalacyjnej, eksploatacyjnej, serwisowej oraz podreczniku czesci zamiennych. Zamówienia na czesci skladac mozna bezposrednio w lokalnym osrodku FASC lub u hurtownika. Do frytownic wysylanych z wytwórni dolaczane sa wykazy osrodków FASC Frymastera. Jezeli nie macie Panstwo wgladu do tego wykazu, prosimy o kontakt z dzialem serwisowym Frymaster pod numerem tel. 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1711.

Aby udzielic Panstwu skutecznej pomocy, dzial serwisu potrzebowal bedzie ponizszych danych:

Nr Modelu _____

Nr Fabryczny _____

Napiecie (V) _____

Skótowy opis wady _____

_____

_____

NINIEJSZA INSTRUKCJE NALEZY ZACHOWAC W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WGLADU W PRZYSZLOSCI.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIPH14/MPH14
ROZDZIAL 2: INSTALACJA

2.1 Ogólne wymogi instalacyjne

Wszelkie czynnosci instalacyjne i serwisowe na urzadzeniach Frymaster powinny byc wykonywane przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i/lub autoryzowane, w rozumieniu Rozdzialu 1.7 niniejszej instrukcji.

Korzytanie podczas instalacji lub konserwacji z serwisantów innych, niz autoryzowani przez producenta (zgodnie z definicja w Rozdziale 1.7 niniejszej instrukcji) spowoduje uniewaznienie gwarancji urzadzenia Frymaster oraz moze spowodowac uszkodzenie sprzetu i/lub obrazenia cielesne.

Gdziekolwiek doszloby do niezgodnosci informacji podanych w niniejszej instrukcji z informacjami i regulacjami zawartymi w miejscowych lub ogólnokrajowych przepisach, czynnosci instalacyjne i eksploatacyjne maja spelniac warunki przepisów i regulacji panstwa, w którym urzadzenie jest instalowane.

Usluge serwisowa pozyskac mozna kontaktujac sie z odpowiednim autoryzowanym osrodkiem serwisowym FASC.

WAZNE
W przypadku, jesli urzadzenie ma byc podlaczone bezposrednio do sieci elektrycznej, w okablowaniu stalym nalezy uwzglednic rozlaczanie kontaktu na co najmniej 3-mm w kazdym z biegunów.

WAZNE
Urzadzenie nalezy tak umiejscowic, aby zapewnic staly dostep do wtyczki zasilania, chyba, ze zapewniono inna metode odlaczania go od sieci el. (np. autobezpiecznik).

WAZNE
W przypadku stalego polaczenia urzadzenia z siecia elektryczna, stosowane przewody elektryczne musza charakteryzowac sie temperatura znamionowa co najmniej 75°C.

WAZNE
W przypadku uszkodzenia elektrycznego przewodu zasilajacego, jego wymiany musi dokonac technik autoryzowanego osrodka serwisowego Frymaster/Dean, lub osoba posiadajaca równowazne kwalifikacje, co pozwoli uniknac zagrozen.

⚠ ZAGROZENIE
Urzadzenie musi zostac przylaczone do sieci elektrycznej o identycznym napieciu i fazach, jak podane na tablicy fabrycznej umieszczonej po wewnetrznej stronie drzwi urzadzenia.

⚠ ZAGROZENIE
Wszelkie polaczenia elektryczne niniejszego urzadzenia wykonywac nalezy zgodnie z zalaczonymi schematami elektrycznymi. Podczas instalacji i w razie konserwacji/serwisowania urzadzenia, nalezy zasiegac informacji w schemacie (schematach) elektrycznym przytwierdzonym do wewnetrznej strony drzwi frytownicy.

⚠ ZAGROZENIE

Urzadzenia Frymaster wyposazone w nózki przewidziane sa do eksploatacji w miejscu. Podczas ich przemieszczania, urzadzenia takie nalezy podnosic dla unikniecia uszkodzen oraz ewentualnych obrazen ciala. W instalacjach ruchomych nalezy wykorzystywac kólka samonastawne, stanowiace wyposazenie dodatkowe. Pytania? Dzwon na 1-800-551-8633.

⚠ ZAGROZENIE

Niedozwolone jest przytwierdzanie oplywów fartuchowych do frytownicy z kadzia jednolita. W wyniku takiego skonfigurowania, frytownica moze utracic stabilnosc, przechylic sie i spowodowac obrazenia. Przestrzen wokól urzadzenia musi byc zawsze wolna od przedmiotów latwopalnych.

⚠ ZAGROZENIE

Zgodnie z przepisami budowlanymi, zakazane jest instalowanie frytownicy z otwarta kadzia na goracy tluszcz w sasiedztwie wszelkiego rodzaju otwartych plomieni, w tym kuchenek i opiekaczy plomieniowych.

W przypadku awarii zasilania, frytownice wylacza sie samoczynnie. Jelly do tego dojdzie, przelacz wylacznik zasilania na OFF. Nie usiluj uruchomic frytownic, az zasilanie zostanie przywrócone.

Urzadzenie to musi byc eksploatowane zdala od substancji palnych, z wylaczeniem instalacji na palnych posadzkach.

Niezbedny jest odstep 15cm od palnych materialów konstrukcyjnych po obu bokach i z tylu frytownicy. Co najmniej 61cm wolnej przestrzeni jest konieczne od strony frontowej dla nalezytej konserwacji jak i eksploatacji.

⚠ OSTROZNIE

Nie zastawiac obszaru wokól podstawy lub pod frytownica.

2.1.2 Wymagany poziom uziemienia elektrycznego

Wszelkie elektryczne urzadzenia AGD musza posiadac uziemienie spelniajace stosowne normy krajowe i lokalne oraz, jesli dotyczy, normy UE. Na wewnetrznej stronie drzwi frytownicy umieszczono schemat elektryczny. Odpowiednie dane o napieciu znajduja sie na plycie przytwierdzonej do wewnetrznej strony drzwi urzadzenia.

⚠ ZAGROZENIE

Urzadzenie niniejsze wyposazono w trój-bolcowy wtyk elektryczny (uziemiajacy), chroniacy eksploatujacego przed porazeniem elektrycznym, sluzacy do wspólpracy z odpowiednio uziemionym gniazdem trójotworowym. Zabrania sie wycinac, usuwac, lub w jakikolwiek inny sposób omijac bolec uziemiajacy wtyczki!

2.1.3 Wymogi dla Australii

Instalacja spelniac musi normy AS 5601 / AG 601, przepisy lokalne, gazowe, elektryczne oraz wszelkie inne stosowne regulacje prawne.

2.2 Wymagane zasilanie

NAPIECIE	FAZA	OKABLO-WANIE	Min. wielkosc	Kat. przew. AWG (mm^2)	AMP / przew.		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

WAZNE

W przypadku stalego polaczenia urzadzenia z siecia elektryczna, stosowane przewody elektryczne musza charakteryzowac sie temperatura znamionowa co najmniej 75°C.

⚠ ZAGROZENIE

Urzadzenie musi zostac przylaczone do sieci elektrycznej o identycznym napieciu i fazach, jak podane na tablicy fabrycznej umieszczonej po wewnetrznej stronie drzwi urzadzenia.

⚠ ZAGROZENIE

Wszelkie polaczenia elektryczne niniejszego urzadzenia wykonywac nalezy zgodnie z zalaczonymi schematami elektrycznymi. Podczas instalacji i w razie konserwacji/ serwisowania urzadzenia, nalezy zasiegac informacji w schemacie (schematach) elektrycznym przytwierdzonym do wewnetrznej strony drzwi frytownicy.

2.3 Po rozmieszczeniu frytownic na stanowiskach roboczych

⚠ ZAGROZENIE

W przypadku umieszczania frytownicy pod okapem, nie wolno dokonywac modyfikacji ani demontazu zadnych elementów konstrukcyjnych urzadzenia. Pytania? Dzwon do goracej linii serwisu Frymaster/Dean pod 1-800-551-8633.

1. Po umieszczeniu frytownicy na stanowisku, nalezy przy pomocy poziomnicy stolarskiej umieszczonej na górnej krawedzi kadzi upewnic sie, ze zestaw stoi równo, w plaszczyznie przód-tyl, jak i bok-bok.

   W celu wypoziomowania frytownicy, dokonaj regulacji kólek samonastawnych, pamietajac, aby zachowac odpowiednia wysokosc frytownicy na stanowisku.

⚠ ZAGROZENIE

Goracy tluszcz jest przyczyna groznych oparzen - unikaj stycznosci. Bez wzgledu na okolicznosci, przed wszelkimi próbami przemieszczania frytownicy, nalezy usunac z niej tluszcz. Uniknie sie dzieki temu wylewów, upadków, oraz ciezkich oparzen. W razie niezabezpieczenia jej stabilnosci, frytownica moze przechylic sie i spowodowac obrazenia cielesne.

2. Zamknij zawory spustowe kadzi frytownicy i napelnij ja woda do dolnego oznakowania dla tluszczu.

3. Odparuj kadz (kadzie) zgodnie z instrukcjami w Rozdziale 5.1.4 niniejszej instrukcji.

4. Opróznij, oczysc, napelnij ponownie kadzie tluszczem frytowniczym. (Patrz ***Procedury rozruchowe i przestojowe urzadzenia*** w Rozdziale 3.)

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIPH14 / MPH14
ROZDZIAL 3: INSTRUKCJA OBSLUGI

3.1 Procedury rozruchowe i przestojowe urzadzenia

Uruchomienie

⚠ ZAGROZENIE
Nie wolno uruchamiac urzadzenia, gdy kadz jest pusta. Przed wlaczeniem zasilania podzespolów, kadz musi byc napelniona woda lub tluszczem piekarskim. Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje trwala awarie podzespolów, a ponadto zagrozenie pozarowe.

⚠ ZAGROZENIE
Przed napelnieniem kadzi tluszczem piekarskim, nalezy usunac z niej wszelkie krople wody. Nieprzestrzeganie tej zasady powodowac bedzie pryskanie wrzacej cieczy po ogrzaniu tluszczu do temperatury roboczej.

1. Napelnij kadz tluszczem piekarskim do dolnego oznaczenia DLA TLUSZCZU umieszczonego na tylnej scianie kadzi. Napelnienie takie skompensuje pózniejsze zwiekszenie objetosci po nagrzaniu sie tluszczu. Nie napelniac zimnym olejem wyzej, niz do dolnej linii; moze to doprowadzic do przelewu tluszczu po jego nagrzaniu.

2. Upewnij sie, ze przewód(przewody) zasilania zostal(y) przylaczone do odpowiednich gniazdek. Sprawdz, ze plaszczyzna wtyczki zrównana jest z oslona gniazda, i ze nie widac zadnej czesci jej bolców.

3. Upewnij sie, ze poziom tluszczu jest równy z *górna* DLA TLUSZCZU *po osiagnieciu temperatury roboczej*. Moze okazac sie konieczne dodanie tluszczu, aby wyrównac jego poziom do odpowiedniej kreski, *juz po osiagnieciu temperatury roboczej*.

Przestój

1. Wylacz frytownice.
2. Odfiltruj tluszcz piekarski i oczysc frytownice (Patrz rozdzial 4 i 5).
3. Przykryj kadzie odpowiednimi pokrywami.

3.2 Eksploatacja

Jesli korzystamy z frytownicy po raz pierwszy, prosze zajrzec do procedury odparowywania kadzi (boil-out) na stronie 5-2.

Frytownica wyposazona jest w komputer M2000 (ilustracja ponizej). Programowanie i obsluga komputera omówione sa w instrukcji komputera *M2000 (M2000 Computer Operating Instructions)* zalaczonej do frytownicy.

KOMPUTER M2000

Instrukcje obslugi wbudowanego systemu filtracji znalezc mozna w Rozdziale 4 niniejszej broszury.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIPH14 / MPH14
ROZDZIAL 4: INSTRUKCJA UKLADU FILTRACYJNEGO

4.1 Wstep

System filtracyjny FootPrint Pro umozliwia bezpieczne i wydajne odfiltrowanie tluszczu z wybranej kadzi, podczas gdy inne kadzie w danej baterii pracuja bez zaklócen.

W rozdziale 4.2 omówiono przygotowanie ukladu filtracyjnego do uzycia. Sama eksploatacja ukladu opisana jest w Rozdziale 4.3.

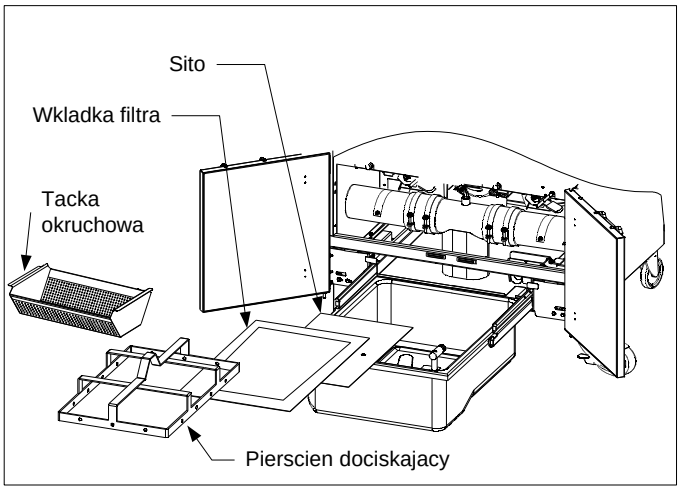
⚠ OSTROZNIE

Kierownik zmiany odpowiada za zapoznanie sie przez personel z zagrozeniami pracy przy filtracji goracego tluszczu, a szczególnie wybranych czynnosci wokól eksploatacji filtrów, spustu tluszczu i czyszczenia sprzetu.

4.2 Przed-eksploatacyjne przygotowanie filtra

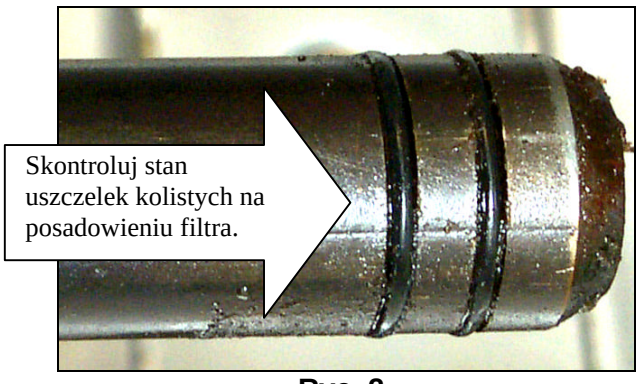
1. Wysun miske filtra z szafki i wyjmij tace okruchowa, pierscien dociskajacy, wkladke filtra oraz sito. (Patrz Ryc.1) Wszelkie elementy metalowe czyscimy roztworem koncentratu uniwersalnego (All Purpose) i goracej wody, nastepnie dokladnie osuszamy.

   Miska filtra suwa sie na rolkach, podobnie do szuflad kredensu kuchennego. Miske mozna wyjac w ceku czyszczenia, podnoszac przednia czesc miski z rolek przednich, nastepnie pociagajac ku sobie, az tylne rolki zjada ze swych szyn. Poza czyszczeniem, niezbednym dostepem do wnetrza, lub ew. instalacja zestawu utylizacji tluszczu (MSDU) w odplywie – pokrywy miski nie nalezy zdejmowac.



Ryc. 1

2. Sprawdzamy spasowanie miski filtra, upewniajac sie, ze obie uszczelki koliste sa w dobrym stanie. (Patrz Ryc. 2)



Ryc. 2

3. Nastepnie, w kolejnosci odwrotnej, umieszczamy metalowe sito filtra posrodku na dnie miski, nakladamy na nie wkllladke filtra, pamietajac o polozeniu go strona szorstka **do góry**. Upewniamy sie, ze wkladka lezy równo miedzu tloczonymi krawedziami miski. Nastepnie umieszczamy na wkladce pierscien dociskajacy, mocujemy tacke na okruchy z przodu miski. (Patrz Ryc. 1)

   DO WKLADKI FILTRA NIE STOSUJE SIE PROSZKU FILTR.

4. Wsuwamy miske z powrotem do obudowy, dosuwajac ja calkowicie w tyl szafki. Uklad filtracyjny jest w stanie gotowym do eksploatacji.

4.3 Eksploatacja filtra

⚠ ZAGROZENIE

Spuszczanie i filtracja tluszczu wymaga szczególnej ostroznosci, a jej brak grozi powaznymi oparzeniami. Tluszcz przewidziany do odfiltrowania ma temperature blisko 177°C. Przed dotykaniem wylaczników lub zaworów, nalezy bezwzglednie upewnic sie, ze uchwyty spustowe sa we wlasciwych polozeniach. Podczas spuszczania i filtrowania tluszczu obowiazuje odpowiednia odziez/osobisty sprzet ochronny.

⚠ ZAGROZENIE

NIGDY nie nalezy usilowac spuszczac tluszczu z frytownicy przy wlaczonym nagrzewaniu! Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje trwale uszkodzenie podzespolów i moze byc przyczyna zaplonu rozpylonego tluszczu. Naruszenie tej zasady uniewazni równiez gwarancje Frymaster.

1. Odlaczamy zasilanie frytownicy (OFF). Spuszczamy zawartosc kadzi do miski filtra. W miare koniecznosci, z pomoca wyciora-niezbednika (***Fryer's Friend)*** czyscimy spust **od wewnetrznej strony** kadzi.

Otwórz zawory spustowe kadzi, umozliwiajac splyniecie tluszczu do miski filtra.

⚠ ZAGROZENIE

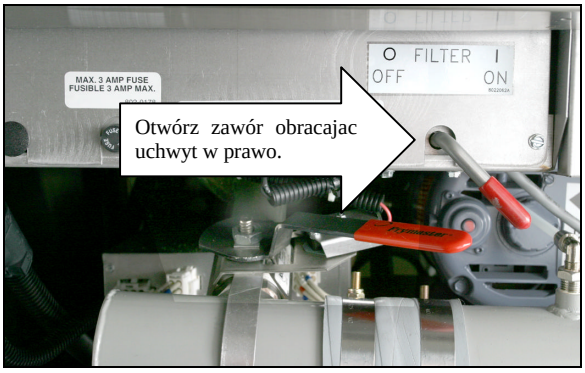
Nie nalezy jednoczesnie spuszczac tluszczu z dwu lub wiecej kadzi do wewn. ukladu filtraccyjnego, gdyz grozi to jego przepelnieniem i rozlaniem goracego tluszczu.

⚠ ZAGROZENIE

NIGDY nie próbujemy czyscic zatkanego zaworu odplywowego z jego przedniej strony! Nastapiloby gwaltowne uwolnienie goracego tluszczu, grozace ciezkim poparzeniem.

NIE WOLNO ostukiwac zaworu spustowego wyciorem, ani innymi przedmiotami. Spowodowaloby to uszkodzenie kulek zaworu, a w konsekwencji jego nieszczelnosc, jak równiez uniewazni gwarancje Frymaster.

2. PO splynieciu tluszczu z kadzi, przekrecamy uchwyt filtra w polozenie wlacz (ON), co uruchamia pompe i rozpoczyna czynnosc filtrowania. Pompa moze uruchomic sie z nieznacznym opóznieniem.



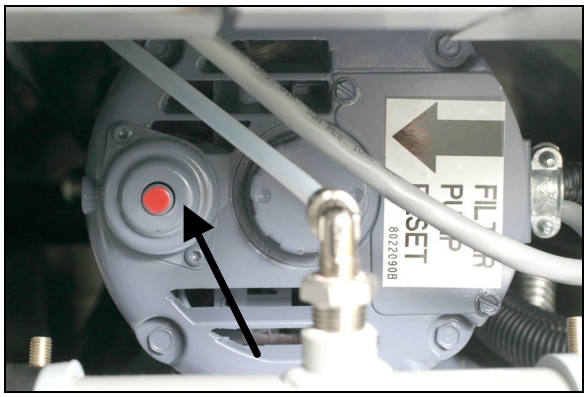
Obróc uchwyt filtra w polozenie 'wlaczony' (ON).

3. Pompa filtra wciaga tluszcz trasa przez sito i wkladke filtracyjna a nastepnie z powrotem do kadzi, podczas 5-minutowego procesu zwanego 'polerowanien'. Polerowanie polega na czyszczeniu tluszczu z drobin stalych, zatrzymywanych we wkladce filtrujacej.

4. PO odfiltrowaniu tluszczu (c.5 minut), zamykamy zawór odpywowy i odczekujemy, az frytownica napelni sie ponownie. Pozwalamy, aby pompa pracowaa jeszcze przez 10 do 12 sekund po tym, jak tluszcz zacznie wrzec w kadzi, nastepnie wylaczamy filtr.

⚠ OSTROZNIE

Pompe filtrów zaopatrzono w reczny przelacznik zerujacy (tzw. reset. Patrz zdjecie ponizej) na wypadek, gdyby silnik filtra ulegl przegrzaniu lub przy wystapieniu innej awarii elektrycznej. Jesli doszloby do aktywacji tego wylacznika, odlacz zasilanie od ukladu filtracyjnego i pozwól, aby silnik pompy studzil sie przez 20 minut, przed próba wyzerowania (reset) tego przelacznika.



Przelacznik zerujacy pompe filtra (Reset)

5. Zanurzamy podzespoly w kadzi i mocujemy ponownie uchwyt kosza.

6. Upewniamy sie, ze zawór odplywowy jest calkowicie zamknioety. (Bez calkowitego zamkniecia zaworu, frytownica nie bedzie dzialac.) Wlaczamy frytownice (ON) i odczekujemy, az tluszcz osiagnie temperature docelowa.

⚠ ZAGROZENIE

We frytownicach wyposazonych w uklad filtracyjny, tace okruchowa nalezy oprózniac do ognioodpornego pojemnika pod koniec dnia pracy urzadzenia. Niektóre drobiny zywnosci maja zdolnosc samoistnego zaplonu, gdy pozostawic je zanurzone w okreslonego rodzaju tluszczach roslinnych.

⚠ OSTROZNIE

Nie nalezy ostukiwac koszy smazalniczych lub innych naczyn/sztucców na opasce fugujacej obudowe frytownicy. Opaska ta ma funkcje uszczelniania spoin miedzy dwiema kadziami. Ostukiwanie na niej koszy smazalniczych by spowodowac splyniecie tluszczu zniekształci wkrótce opaske, co negatywnie odbije sie na jej funkcji uszczelniajacej. Demontaz tego elementu uszczelniajacego przewiduje sie wylacznie podczas czyszczenia.

4.4 Spuszczanie i utylizacja odpadowego tluszczu

Po osiagnieciu przez tluszcz piekarski/roslinny ostatecznego terminu jego przydatnosci, spuszczamy tluszcz do odpowiedniego opakowania dla wywozu do pojemnika utylizacyjnego. Frymaster zaleca stosowanie zestawu utylizacyjnego McDonald's Shortening Disposal Unit (MSDU). **WAZNE:** Stosujac zestaw MSDU wyprodukowany przed styczniem 2004 nalezy zdjac pokrywe miski filtracyjnej, co umozliwi zamontowanie zestawu MSDU pod odplywem kadzi. Aby zdjac pokrywe, podnosimy przednia krawedz, pociagamy ku sobie i wysuwamy z szafki. W dokumentacji dolaczonej do zestawu utylizacyjnego znalezc mozna szczególowe wskazówki eksploatacyjne. Jesli brak zestawu utytlizacyjnego, pozwalamy, aby tluszcz schlodzil sie do temperatury ok. 38°C, po czym spuszczamy go do metalowego gara kuchennego lub podobnego metalowego naczynia. P calkowitym spuszczeniu tluszczu, szczelnie zamykamy zawór odplywowy.

⚠ ZAGROZENIE

Odczekaj, az goracy tluszcz ochlodzi sie do temp. 38°C, przed spuszczaniem go do odpowiedniego pojemnika dla dalszej utylizacji.

Spuszczajac tluszcz smazalniczy do odpowiedniego pojemnika, uwazaj, aby nie napelniac pojemnika powyzej linii maksymalnej pojemnosci.

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIPH14 / MPH14
ROZDZIAL 5: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

5.1 Czyszczenie frytownicy

⚠ ZAGROZENIE

We frytownicach wyposazonych w uklad filtracyjny, pod koniec dnia pracy urzadzenia nalezy opróżniac tace okruchowa do zaroodpornego pojemnika. Niektóre drobiny zywnosci maja zdolnosc samoistnego zaplonu, gdy pozostawic je zanurzone w okreslonego rodzaju tluszczach roslinnych.

⚠ ZAGROZENIE

Nigdy nie próbujemy czyscic frytownicy podczas smazenia zywnosci lub gdy kadz napelniona jest goracym tluszczem. Jesli do tluszczu nagrzanego do temperatury smazalniczej dostanie sie woda, nastapi wyprysk tluszczu, co moze byc przyczyna ciezkich oparzen osób przebywajacych w poblizu.

⚠ OSTROZNIE

Stosujemy uniwersalny koncentrat czyszczacy McDonald's. Przed uzyciem, nalezy zapoznac sie z obsluga oraz uwidocznionymi ostrzezeniami. Szczególna uwage nalezy zwrócic na stezenie srodka czyszczacego oraz czasokres stycznosci srodka z powierzchniami kontaktowymi w obróbce zywnosci.

5.1.1 Czyszczenie szafki obudowy – codziennie

Wnetrze szafki nalezy wytrzec sucha czysta szmatka. Wycieramy wszystkie metalowe powierzchnie i elementy 'gromadzace' kurz, usuwajac nagromadzony kurz i tluszcz.

Zewnetrzne powierzchnie szafki czyscimy czysta wilgotna szmatka z uniwersalnym koncentratem czyszczacym McDonald's. Wycieramy na koniec czysta wilgotna szmatka.

5.1.2 Czyszczenie wbudowanego ukladu filtrujacego – codziennie

⚠ OSTROZNIE

Nigdy nie spuszczamy wody do miski filtra. Woda uszkadza pompe filtra.

Zasadniczo nie ma koniecznosci wykonywania jakichkolwiek okresowych kontroli konserwacyjnych ukladu filtracyjnego FootPrint Pro, poza codziennym czyszczeniem miski filtra i zwiazanych z nia podzespolów roztworem goracej wody i uniwersalnego koncentratu McDonald's.

5.1.3 Czyszczenie za frytownicami – cotygodniowo

Sprzatamy miejsca za frytownicami zgodnie z procedurami opisanymi na karcie wymaganych czynnosci konserwacyjnych (MRC) 14A.

5.1.4 Czyszczenie kadzi oraz podzespolów grzejnych – cotygodniowo

⚠ ZAGROZENIE

Nigdy nie uruchamiamy frytownicy z pusta kadzia. Kadz musi byc napelniona woda lub tluszczem piekarskim przed wlaczeniem nagrzewania. Niezastosowanie sie do tej zasady spowoduje trwale uszkodzenie podzespolów grzejnych i moze byc przyczyna pozaru.

Odparowywanie kadzi

Przed pierwszym uzyciem kadzi, nalezy ja odparowac dla upewnienia sie, iz usunieto wszelkie osady procesów produkcyjnych. Z drugiej strony, po eksploatacji frytownicy przez pewien czasokres, na wewnetrzej powierzchni kadzi osadza sie zapieczony osad potluszczowy. Osad ten nalezy okresowo usuwac stosujac metode odparowania opisana na karcie wymaganych czynnosci konserwacyjnych (MRC) 14A. *Szczególowe informacje o konfigurowaniu komputera M2000 do operacji odparowania znajduja sie w oddzielnej instrukcji obslugi komputera dostarczonego wraz z frytownica.*

5.1.5 Czyszczenie 'dostawek' i akcesoriów – cotygodniowo

Wycieramy wszelkie 'dostawki' i akcesoria czysta sucha szmatka. Dla usuwania nagromadzonych zapieczonych osadów potluszczowych z elementów demontowalnych i akcesoriów uzywamy roztworu uniwersalnego koncentratu czyszczacego McDonald's. Splukujemy obficie czysta woda i wycieramy do sucha przed ponowna instalacja.

5.2 Doroczne/okresowe inspekcje sprzetu

Urzadzenie powinno byc okresowo poddawane inspekcji i regulacji przez wykwalifikowany personel w ramach systematycznej konserwacji sprzetu kuchennego.

Frymaster zaleca, aby przynajmniej raz w roku inspekcji urzadzenia dokonywal kwalifikowany technik serwisu fabrycznego (Factory Authorized Service Technician) wedlug ponizszych wskazan:

Frytownica

? Inspekcja szafki wewnatrz i na zewnatrz, z przodu i z tylu pod wzgledem nadmiernej akumulacji tluszczu i/lub jego przemieszczania sie.

? Skontrolowanie stanu przewodów podzespolu grzejnego, równiez na okolicznosc widocznych przetarc lub uszkodzen izolacji, oraz tlustych nawarstwien i nalewów tluszczu.

? Ustalenie, ze elementy grzejne sa w dobrym stanie, bez nawarstwien tluszczu/zapieczonego tluszczu. Kontrola podzespolów na okolicznosc nadmiernego grzania na sucho.

? Kontrola poprawnego funkcjonowania mechanizmu uchylnego podczas podnoszenia i opuszczania elementów grzejnych, oraz, ze przewody elementów grzejnych nie blokuja sie lub nie tra o siebie.

? Sprawdzenie, iz amperowi pobór mocy elementu grzejnego miesci sie w dozwolonych paramerach wskazanych na tablicy atestów elektrycznych urzadzenia.

? Sprawdzenie, iz sondy temperatury i przegrzania (high-limit) podlaczone sa prawidlowo, i dzialaja poprawnie, oraz ze oslony hardwarowe i oslony sond sa na miejscu i zamontowane prawidlowo.

? Sprawdzenie, ze komponenty skrzynek zlaczkowej i stycznikowej (tzn. komputer/sterownika, przekazniki, plyty interfejsowe, transformatory i styczniki, etc.) sa w odpowiednim stanie, wolnym od nawarstwien tluszczu i innych zanieczyszczen.

? Sprawdzenie, iz okablowanie skrzynek zlaczkowej i stycznikowej oraz same styki sa prawidlowe a przewody sa w nalezytym stanie.

? Sprawdzenie, ze wszelkie funkcje bezpieczenstwa (w tym oslony styczników, przelaczniki awaryjne odplywu, przelaczniki ‘zerujace’, etc.) sa na miejscu i dzialaja prawidlowo.

? Sprawdzenie, ze kadz jest w odpowiednim stanie, nie przeciekaja, oraz ze izolacja kadzi jest w stanie zdatnym do uzytku.

? Sprawdzenie, ze wszystkie zespoly przewodów oraz styki sa w dobrym stanie.

Wbudowany uklad filtracyjny

? Kontrola wszelkich przewodów wrotnych i odplywowych tluszczu na okolicznosc przecieków oraz sprawdzenie, ze wszelkie styki sa odpowiednio spasowane.

? Kontrola miski filtra na okolicznosc przecieków i pod wzgledem czystosci. Jesli w tacy odplywowej nazbieralo sie sporo okruchów, pouczenie wlasciciela /eksploatujacego, ze nalezy opróznic kosz z okruchami do zaroodpornego pojemnika, oraz czyscic miske codziennie.

? Sprawdzenie, ze uszczelki koliste i inne sa na miejscach i w odpowiednim stanie. Dokonac wymiany uszczelek jesli sa przetarte lub uszkodzone.

? Kontrola niezawodnosci systemu filtracji jak nizej:

  ? Przy opróznionej misce filtracyjnej, kolejno ustawiamy poszczególne uchwyty zaworów powrotnych tluszczu, w polozeniu ON. Sprawdzamy, ze pompa uruchomila sie, a w tluszczu piekarskim pokazuja sie pecherzyki.

  ? Zamykamy wszystkie zawory powrotne tluszczu (tzn. kolejno ustawiamy poszczególne uchwyty zaworów powrotnych tluszczu, w polozeniu OFF). Sprawdzamy wlasciwe dzialanie kolejnych zaworów zwrotnych uruchamiajac pompe filtra przy pomocy dzwigni jednego z mikrowylaczników uchwytu powrotnego tluszczu. W zadnej z kadzi nie powinno byc widocznych pecherzyków powietrza.

  ? Sprawdzamy, ze miska filtra jest odpowiednio przygotowana do filtracji, nastepnie spuszczamy do miski filtra tluszcz z kadzi podgrzany do 168°C, po czym zamykamy zawór spustowy kadzi. Uchwyt zaworu powrotnego tluszczu ustawiamy na ON. Czekamy, az caly tluszcz powróci do kadzi (na co wskazywac beda pecherzyki powietrza w tluszczu). Przywracamy uchwyt zaworu powrotnego w polozenie OFF. Ponowne napelnienie kadzi powinno zajac nie wiecej niz 2 minuty i 30 sekund.

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIPH14/MPH14
ROZDZIAL 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

6.1 Wstep

W tym rozdziale zamieszczono szereg prostych wskazówek dla rozwiazywania niektórych pospolitych usterek, jakie moga wystapic podczas eksploatacji urzadzenia. Ponizsze wskazówki diagnostyczne maja w zamysle sluzyc pomoca w usunieciu, a przynajmniej w poprawnym rozpoznaniu niesprawnosci sprzetu. Mimo, ze w rozdziale tym omówiono wiekszosc typowych usterek jakie bywaja zglaszane, mozesz równiez miec do czynienia z usterkami, jakich tu nie zamieszczono. W sytuacjach takich, techniczny personel serwisu Frymaster Technical Services dolozy wszelkich staran aby pomóc Ci w zdiagnozowaniu i rozwiazaniu danego problemu.

Podczas wykonywania diagnostyki, posluguj sie zawsze procesem eliminacji poczynajac od rozwiazan najprostszych i przechodzac do bardziej zlozonych. Nigdy nie pomijaj rzeczy banalnych – kazdy moze zapomniec podlaczyc wtyczke do sieci, czy na przyklad zapomniec domknac zaworu. Co najwazniejsze, zawsze staraj sie dociec do przyczyny powstania danej usterki. Do podejmowanych srodków zaradczych nalezy zawsze upewnienie sie, ze podobna sytuacja juz sie nie powtórzy. Jelly mamy awarie sterownika spowodowana zlym spasowaniem styku, w ramach korekty sprawdzamy tez wszystkie inne zlacza. Jezeli dochodzi do wielokrotnego ‘wysadzania’ autobezpiecznika, znajdz przyczyne. Nalezy zawsze pamietac, ze awaria malo waznego podzespolu moze wskazywac na istnienie powazniejszego problemu lub niewlasciwego dzialania istotniejszego komponentu lub systemu.

Zanim zadzwonisz do serwisu lub goracej linii Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Sprawdz, ze przewody elektryczne sa podlaczone do sieci oraz ze autobezpieczniki sa wlaczone.**
- **Sprawdz, ze zawory spustowe kadzi sa calkowicie zamkniete.**
- **Miej blisko numer modelu i numer fabtyczny frytownicy, gdyby pomagajacy Ci technik ich zazadal.**

⚠ ZAGROZENIE

Rozgrzany tluszcz piekarski powoduje ciezkie oparzenia. Nie wolno nigdy przemieszczac frytownicy z goracym tluszczem, ani przelewac goracego tluszczu miedzy pojemnikami.

⚠ ZAGROZENIE

Urzadzenie powinno byc odlaczone od sieci podczas czynnosci serwisowych, chyba, ze wykonywane sa testy obwodów elektrycznych. Wykonujac tego rodzaju testy, zachowaj najdalej posunieta ostroznosc.

Urzadzenie moze posiadac wiecej niz jeden punkt przylaczenia zasilania elektrycznego. Przed czynnosciami serwisowymi nalezy odlaczyc wszelkie przewosy zasilania.

Czynnosci inspekcyjne, testowanie oraz naprawa podzespolów elektrycznych urzadzenia powinny byc przeprowadzane wylacznie przez autoryzowany personel serwisowy.

6.2 Diagnostyka

6.2.1 Awarie komputera i usterki elementu grzejnego

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
Brak obrazu na wyswietlaczu komputera.	A. Nie wlaczono komputera.	A. Wcisnij przycisk ON/Off aby uruchomic komputer.
	B. Brak zasilania z sieci elektrycznej.	B. Frytownica ma dwa przewody: przewód zasilania komputera i przewód zasilania głównego. Jesli do komputera nie jest podlaczone zasilanie, nie uruchomi sie on. Upewnij sie, ze przewód zasilajacy komputera jest podlaczony oraz ze nie doszlo do odskoczenia autobezpiecznika.
	C. Awaria komputera.	C. Dzwon do osrodka serwisu FASC.
	D. Uszkodzone okablowanie komputera	D. Dzwon do osrodka serwisu FASC
	E. Awaria podzespolu zasilania lub plyty interfejsu.	F. W razie awarii któregokolwiek z elementów ukladu zasilania (w tym transformatora i plyty interfejsu), komputer nie bedzie pobieral energii i nie bedzie dzialal. Ustalanie, który z elementów zasilania ulegl awarii wykracza poza zakres diagnostyki ekploatacyjnej. Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Brak nagrzewania kadzi.	A. Otwarty zawór spustowy.	A. Frytownica jest wyposazona w wylacznik bezpieczenstwa polaczony z odplywem, który zapobiega zasilaniu elementu grzejnego jesli zawór odplywowy nie jest domkniety. Upewnij sie, ze zawór odplywowy jest domkniety.
	B. Awaria komputera.	B. Dzwon do osrodka serwisu FASC.
	C. Główny przewód zasilajacy nie wlaczony do sieci.	C. Frytownica ma dwa przewody el.: przewód zasilania komputera i trójfazowy przewód zasilania głównego. W razie wlaczenia do sieci przewodu komputera, ale niewlaczenia przewodu głównego, komputer bedzie pozornie dzialal normalnie, ale frytownica nie bedzie sie nagrzewac. Upewnij sie, ze przewód zasilajacy frytownicy jest szczelnie podlaczony do sieci oraz ze nie doszlo do odskoczenia autobezpiecznika.

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
c.d. z poprzedniej strony.	D. Awaria jednego lub wiecej innych podzespolów.	D. Jesli obwody i uklad kontrolny nie sa w stanie odczytac temperatury w kadzi, system sterujacy nie pozwoli na doplyw energii do ukladu grzejnego lub odetnie doplyw, jesli uklad jest juz zasilany. Jesli dojdzie do awarii stycznika, elementu grzejnego, lub okablowania, element grzejny nie bedzie zasilany. Ustalanie, który z podzespolów ulegl awarii wykracza poza zakres diagnostyki eksploatacyjnej. Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Brak nagrzewania kadzi po odfiltrowaniu.	Otwarty zawór spustowy.	Frytownica jest wyposazona w wylacznik bezpieczenstwa polaczony z zaworem odplywowym, który zapobiega zasilaniu elementu grzejnego jesli zawór odplywowy nie jest domkniety. Upewnij sie, ze zawór odplywowy jest domkniety.
Kadz ogrzewa sie, az do autowylaczenia po przekroczeniu temperatury – przy wskazniku nagrzew. w polozeniu ON.	Awaria sondy temperatury lub komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Kadz ogrzewa sie, az do autowylaczenia po przekroczeniu temperatury – bez wlaczenia - ON.	Awaria komputera lub stycznika	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Kadz przestaje sie nagrzewac – przy wskazniku nagrzew. w polozeniu ON.	Awaria termostatu hi limit lub stycznika.	Sam fakt, ze wskaznik nagrzewania jest wlaczony (ON) oznacza, iz komputer dziala prawidlowo i zada nagrzewania. Termostat hi-limit dziala jak wylacznik o polozeniu spoczynkowym ‘zamknietym’. W razie awarii termostatu, "wylacznik" otwiera sie i nastepuje odciecie zasilania do elementów grzejnych. Gdyby stycznik nie zamknal sie, nie bezie zasilania do elementów grzejnych. Ustalanie, który z podzespolów ulegl awarii wykracza poza zakres diagnostyki eksploatacyjnej. Dzwon do osrodka serwisu FASC.

6.2.2 Komunikaty bledu i usterki wyswietlacza

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
Ekran M2000 pokazuje niewlasciwa skale (Fahrenheita lub Celsiusza).	Zaprogramowano niewlasciwa opcje wyswietlacza.	KOmputery M2000 mozna zaprogramowac na wyswietlanie w skali Fahrenheita lub Celsiusza. W oddzielnej instrukcji *M2000 Computer Operation Manual* znalezc mozna czynnosci niezbedne dla zmiany skali wyswietlacza.
Ekran M2000 pokazuje HI.	Temperatura kadzi przekracza temp. docelowa o 8ºC.	KOmunikat ten pokazac sie moze tylko, jesli frytownica pracuje w trybie *nie-dedykowanym* a temperatura kadzi przekroczy o 8°C lub wiecej zaprogramowana temp. docelowa. Oznacza to usterke obwodów kontroli temperatury. Wylacz frytownice i dzwon do osrodka FASC.
Ekran M2000 pokazuje HOT.	Temperatura kadzi przekracza 210ºC lub, w panstwach UE, 202ºC.	Oznacza to usterke obwodów kontroli temperatury, w szczególnosci awarie termostatu hi-limit. Natychmiast wylacz frytownice i dzwon do osrodka FASC.
Ekran M2000 pokazuje LOW TEMP.	Temperatura kadzi wynosi miedzy 82°C i 157°C.	Ten komunikat jest normalny przy pierwszym uruchomieniu frytownicy i moze pokazac sie chwilowo po dodaniu do kadzi duzej ilosci zamrozonej zywnosci. Jesli komunikat nie zgasnie, oznacza to, ze frytownica nie grzeje. Wylacz frytownice i zadzwon do osrodka serwisu FASC.
Ekran M2000 pokazuje PROBE FAILURE.	Awaria obwodów odczytujacych temperature w kadzi, w tym samej sondy.	Wskazuje to na usterke obwodów pomiaru temperatury poza zakresem diagnostyki eksploatascyjnej. Wylacz frytownice i zadzwon do osrodka serwisu FASC.
Ekran M2000 pokazuje IGNITION FAILURE.	Otwarty zawór spustowy, awaria komputera, awaria transformatora, otwarty termostat hi-limit.	Oznacza to, ze frytownica nie grzeje. Komunikat wyswietla sie, jesli kadz utraci zdolnosc do nagrzewania tluszczu. Wyswietla sie równiez, jesli temperature tluszczu przekracza 232°C i doszlo do otwarcia termostatu hi-limit, co wstrzymuje dalsze nagrzewanie tluszczu. Upewnij sie, ze zawory odplywowe sa domkniete. Jelly nie uda sie tak zaradzic usterce, dzwon do osrodka FASC.
Ekran M2000 pokazuje HI-LIMIT.	Komputer pracuje w trybie testu hi-limit.	Komunikat ten wyswietla sie jedynie podczas testu obwodu hi-limit i wskazuje na to, ze obwód hi-limit otworzyl sie wlasciwie.

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
Ekran M2000 pokazuje HI 2 BAD.	Komputer pracuje w trybie testu hi-limit.	Komunikat ten wyswietla sie jedynie podczas testu obwodu hi-limit i wskazuje na to, ze obwód hi-limit ulegl awarii. NIE URUCHAMIAJ FRYTOWNICY! Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Ekran pokazuje Prob plus dzwiek alarmu.	Uszkodzone okablowanie lub stycznik komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC
Ekran pokazuje HELP plus dzwiek alarmu. Wskaznik nagrzew. wlaczony, ale brak nagrzewania.	A. Niedomkniety zawór spustowy.	A. Wcisnij przycisk ON/OFF aby wylaczyc urzadzenie, domknij zawór(zawory) spustowy(e), po czym ponownie wcisnij przycisk ON/OFF.
Ekran pokazuje Lo, wskaznik nagrzew. naprzemiennie wlacza sie i gasnie.	A. Awaria komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
	B. Uszkodzone okablowanie komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Ekran pokazuje HELP plus dzwiek alarmu, ale frytownica dziala poprawnie (falszywy alarm).	Awaria komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Komputer nie wchodzi w tryb programowania, lub niektóre klawisze nie reaguja.	Awaria komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Wskaznik nagrzew. wylaczony przy wstepnym rozruchu. Ekran pokazuje HI lub HOT plus dzwiek alarmu.	Awaria komputera.	Dzwon do osrodka serwisu FASC.

6.2.3 Usterki filtrowania

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
Pompa filtra nie uruchami5a sie.	A. Nie wlaczono przewodu zasilania lub "odskoczyl" autobezpiecznik.	A. Upewnij sie, ze przewód zasilania jest poprawnie wlaczony do sieci. Jesli tak, upewnij sie, ze nie doszlo do odskoczenia autobezpiecznika.
	B. Doszlo do przegrzania silnika pompy, co przeladowalo autobezpiecznik termiczny.	B. Jesli silnik jest zbyt goracy, aby go dotykac przez wiecej niz kilka sekund, zapewne doszlo do samoczynnego odskoczenia autowylacznika termicznego. Daj silnikowi co najmniej 45 minut czasu na ostygniecie, potem wcisnij przycisk zerowania pompy (Pump Reset).
	C. Zator w pompie filtra. **Test:** Zamykamy zawór spustowy i wyciagamy miske filtra spod frytownicy. Uruchamiamy pompe. Jezeli silnik pompy zamruczy a potem szybko wylaczy sie, prawdopodobna przyczyna jest zator samej pompy.	C. Zatory pompy zazwyczaj spowodowane sa nawarstwieniem osadów w pompie spowodowanych niewlasciwie dobranymi wymiarowo elementami filtra, ich niewlasciwa instalacja, lub nieskorzystaniem z sita na okruchy. Dzwon do osrodka serwisu FASC.
Pompa filtra pracuje, ale tluszcz nie powraca do kadzi.	Zator w przewodzie ssacym miski filtra. **Test:** Zamykamy zawór spustowy i wyciagamy miske filtra spod frytownicy. Uruchamiamy pompe. Jezeli z tylnego portu pluczkowego wyplynie bulgocacy tluszcz, oznacza to zator w przewodzie podcisnienia miski filtra.	Zator moze byc spowodowany nawarstwieniem osadów lub, w przypadku korzystania z tluszczu piekarskiego w postaci stalej, zakrzepnieciem tluszczu w przewodzie. Usuwamy zator przy pomocy cienkiego, elastycznego drutu. Jesli zator nie daje sie usunac, dzwon do osrodka FASC.
Pompa filtra pracuje, ale tluszcz powraca niezwykle wolno.	A. Niewlasciwie zainstalowane elementy miski filtra.	A. W przypadku korzystania z filtra papierowego lub wkladki papierowej, upewnij sie, ze sito filtra jest na dnie miski, a papier lub wkladka leza na nim. Upewniamy sie, ze uszczelki koliste sa na miejscu w szczelinie miedzy filtrem i miska, i sa w nalezytym stanie. Korzystajac z zestawu filtrujacego Magnasol, upewniamy sie, ze uszczelka kolista jest na miejscu w szczelinie miedzy filtrem i miska, i jest w nalezytym stanie.
	C.d. na nastepnej stronie.	

Objaw	Mozliwe przyczyny	Srodki zaradcze
c.d. z poprzedniej strony.	B. Próbujemy filtrowac niedostatecznie rozgrzany olej lub tluszcz piekarski.	B. Dla zapewnienia wlasciwej filtracji, olej lub tluszcz piekarski powinien miec temperature 177ºC lub powyzej. Przy nizszych temperaturach, olej/tluszcz staje sie zbyt gesty, aby latwo przechodzic przez osrodek filtrujacy, co skutkuje znacznie zwolnionym powrotem tluszczu i ostatecznym przegraniem silnika pompy filtracyjnej. Przed spuszczaniem tluszczu do miski, upewnij sie, ze olej/tluszcz ma temperature odpowiednia lub do niej zblizona.