

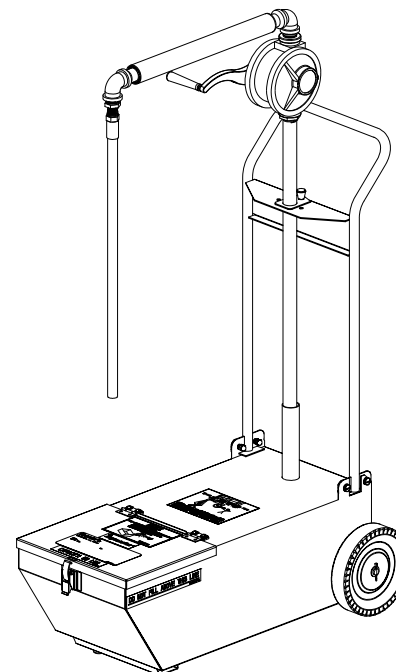
# ZBIORNIK WÓZKOWY DO USUWANIA TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO (MSDU) INSTRUKCJA EKSPLOATACJI I KONSERWACJI



PRODUCENT  


Enodis<sup>®</sup>  
One Company. Countless Solutions

P.O. BOX 51000  
SHREVEPORT, LOUISIANA  
71135-1000  
TEL. 1-318-865-1711  
1-800-24 FRYER



This equipment chapter is to be inserted in the Fryer section of the *Equipment Manual*.

1	WSTĘP .....	1
1.1	Serwis i zamawianie części .....	1
1.2	Osoby upoważnione do instalacji, eksploatacji i serwisu .....	1
1.3	Definicje .....	1
1.4	Procedura roszczeniowa (uszkodzenia transportowe) .....	2
1.5	Co zrobić, gdy dostarczony sprzęt jest uszkodzony .....	2
1.6	Gwarancja .....	2
2.	MONTAŻ I EKSPLOATACJA .....	2
2.1	Opis urządzenia .....	2
2.2	Montaż urządzenia .....	3
2.3	Eksploatacja urządzenia .....	3
2.4	Czyszczenie .....	5
3.	CZYNNOŚCI SERWISOWE .....	5
3.1	Ogólne .....	5
3.2	Wymiana zużytych lub uszkodzonych uszczelek kolistych .....	5
3.3	Wymiana zużytych łopatek i/lub uszczelki osi pompy .....	5
4.	WYKAZ CZĘŚCI .....	8

\* 8196097 \*

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

GORĄCA LINIA SERWISU 1-800-24-FRYER

DRUKOWANO W USA

819-6097  
LUTY 2004

### WAZNE

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

### WAZNE

Wykorzystane w niniejszej instrukcji rysunki i zdjecia maja ilustrowac czynnosci eksploatacyjne, czyszczenie i czynnosci techniczne, ktore nie musza pokrywac sie z stosowanymi procedurami eksploatacyjnymi uznanymi przez lokalne kierownictwo zakladu.

### OSTROZNIE

Niewlasciwa instalacja, regulacja, modyfikacja, czynnosci serwisowe lub konserwacyjne moga byc przyczyna uszkodzen mienia, obrazow cielesnych lub smierci. Zapoznaj sie uwaznie z instrukcja instalacyjna, eksploatacyjna i serwisowa urzadzenia.

### ZAGROZENIE

Rozgrzany tluszcz piekarski powoduje ciezkie oparzenia. Przed transportem tluszczu do miejsca utylizacji poczekaj, az ostygnie on do temp. 38°C. Zachowaj nadzwyczajna ostroznosc podczas transportu i utylizacji zuzytego tluszczu piekarskiego.

### ZAGROZENIE

Przed kazdorazowym uzyciem skontroluj pokrywe, upewniajac sie ze jej uszczelka jest na miejscu. NIE URUCHAMIAJ zestawu utylizacyjnego, jesli brak uszczelki lub jest ona uszkodzona.

# ZBIORNIK WÓZKOWY DO USUWANIA TŁUSZCZU PIEKARSKIEGO (MSDU) INSTALACJA, EKSPLOATACJA, SERWIS I CZĘŚCI

---

## 1. WSTĘP

### 1.1 Serwis i zamawianie części

Wraz z urządzeniem dostarczonym z wytwórni załączono wykaz autoryzowanych ośrodków serwisowych (FASC). Chcąc znaleźć najbliższy ośrodek serwisowy FASC korzystaj z tego wykazu. Jeżeli nie masz wglądu w ten wykaz, skontaktuj się z działem serwisu Frymaster pod numerem 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) lub 1-318-865-1711.

Informacje serwisowe uzyskać można kontaktując się z miejscowym ośrodkiem serwisowym FASC. Można również uzyskać informacje dzwoniąc do działu serwisu Frymaster pod numer 1-800-24-FRYER (1-800-243-7237) lub 1-318-865-1711. Aby udzielić Ci maksymalnie sprawnej pomocy, przedstawiciel FASC lub działu serwisowego żądać będzie pewnych informacji o urządzeniu. Informacja ta jest wydrukowana na tablicy przymocowanej do pokrywy zbiornika. Zgłaszając się po usługę serwisową, prosimy mieć w pogotowiu poniższe dane:

**Nr modelu:** \_\_\_\_\_  
**Nr fabryczny:** \_\_\_\_\_

Poza podaniem numeru modelu i fabrycznego, należy być gotowym do opisanego rodzaju usterki oraz posiadania dostępu do innych informacji które Twoim zdaniem mogą pomóc w rozwiązaniu problemu. Zamówienia na części składamy bezpośrednio u lokalnego sprzedawcy lub hurtownika ośrodka FASC. Przy zamawianiu części, wymagane są następujące informacje:

**Nr modelu:** \_\_\_\_\_  
**Nr fabryczny:** \_\_\_\_\_  
**Nr katalog. Części:** \_\_\_\_\_  
**Zamawiana ilość:** \_\_\_\_\_

**PROSIMY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU  
DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.**

### 1.2 Osoby upoważnione do instalacji, eksploatacji i serwisu

Informacje w zakresie instalacji, eksploatacji i serwisu sprzętu przygotowano dla wykorzystania przez osoby wykwalifikowane i/lub upoważnione, zgodnie z ich definicją podaną w Rozdziale 1.3.

### 1.3 Definicje

#### **ROZDZIAŁ PERSONEL WYKWALIFIKOWANY I/LUB UPOWAŻNIONY DO EKSPLOATACJI**

Osoby kwalifikowane/upoważnione są to takie osoby, które uważnie przyswoiły sobie informacje niniejszej instrukcji, zapoznały się z funkcjonowaniem urządzenia, jak i osoby posiadające uprzednie doświadczenie w eksploatacji sprzętu objętego niniejszą instrukcją.

#### **ROZDZIAŁ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL SERWISU**

Jako kwalifikowany personel serwisowy uznaje się osoby znające dobrze sprzęt Frymaster i upoważnione przez firmę Frymaster, L.L.C. do wykonywania na nim czynności serwisowych. Od osób należących do autoryzowanego personelu serwisowego wymaga się posiadania pełnego zestawu instrukcji serwisowych i wykazów części zamiennych, oraz określonego kontyngentu tych części do sprzętu Frymaster. Wraz z

dostarczoną przez producenta frytownicą załączono wykaz autoryzowanych przez wytwórnę punktów serwisowych (Frymaster Factory Authorized Service Centers - FASC). **Korzystanie z serwisantów innych, niż autoryzowani przez producenta spowoduje unieważnienie gwarancji urządzenia Frymaster.**

#### **1.4 Procedura roszczeniowa - uszkodzenia transportowe**

Zanim zakupiony przez Państwa sprzęt opuścił wytwórnę, został poddany dokładnej inspekcji i następnie zapakowany przez wykwalifikowany personel. Firma przewozowa ze swej strony, przyjęła pełną odpowiedzialność za bezpieczne dostarczenie nieuszkodzonego sprzętu, za pokwitowaniem.

#### **1.5 Co zrobić, gdy dostarczony sprzęt jest uszkodzony**

- 1. Roszczenia z tytułu uszkodzeń transportowych składamy niezwłocznie**, bez względu na ich zakres.
- 2. Przeprowadzamy inspekcję, protokolujemy wszelkie widoczne uszkodzenia, i** upewniamy się, że informację zapisano w konosamencie lub kwicie odbiorczym, oraz została podpisana przez osobę realizującą dostawę.
- 3. Straty lub uszkodzenia ukryte**, czyli takie, których nie można stwierdzić, aż do odpakowania przesyłki zapisujemy i zgłaszamy w firmie przewozowej **niezwłocznie** po ich ujawnieniu. Roszczenie z tytułu uszkodzeń ukrytych musi zostać złożone nie później, niż 15 dni od daty dostawy. Pamiętajmy o zachowaniu skrzyni/pojemnika dla inspekcji.

 **Frymaster NIE PRZYJMUJ ODPOWIEDZIALNOŚCI  
ZA STRATY LUB USZKODZENIA POWSTAŁE W TRANSPORCIE.**

#### **1.6 Gwarancja**

##### **ZOBOWIĄZANIA GWARANCYJNE**

- Frymaster L.L.C. udziela gwarancji na wszelkie podzespoły MSDU w zakresie materiałów i wykonania na okres jednego (tylko części).
- Niniejsza gwarancja jest nieważna, jeśli Frymaster L.L.C. stwierdzi, że urządzenie poddano modyfikacjom, użytkowano niezgodnie z przeznaczeniem, lub było przedmiotem wandalizmu.

##### **ZWROT CZĘŚCI**

Dla zachowania ważności roszczenia, wszelkie wadliwe części objęte gwarancją należy zwrócić do ośrodka serwisowego Frymaster FASC w terminie 60 dni. Po upływie 60 dni, klientowi nie będzie przysługiwał zwrot wartości danej części.

## **2. MONTAŻ i EKSPLOATACJA**

### **2.1 Opis**

Zestaw do utylizacji tłuszczu piekarskiego(MSDU) przewidziany jest do bezpiecznego transportu zużytego tłuszczu z kuchni do pojemnika likwidacyjnego. Pojemnik MSDU przyjmuje maksymalnie 23 kg tłuszczu piekarskiego. Zestaw składa się z pojemnika mieszczącego odpadowy tłuszcz z kadzi frytownicznej oraz wysokowydajnej ręcznej pompy, przepompowującej tłuszcz do pojemnika likwidacyjnego. Częścią wyposażenia jest składany uchwyt, kółka mają 178 mm średnicy. Pompę umieszczono na dogodnej wysokości, umożliwiającej korzystanie z niej w pozycji stojącej. Wysokość mocowania rury odpływowej pozwala na pompowanie bezpośrednio do standardowej beczki o pojemności 55 galonów.

Przy otwartej pokrywie, góra pojemnika MSDU 248 mm ponad poziom posadzki, co umożliwia na ustawianie pojemnika bezpośrednio pod odpływ typowej frytownicy McDonald's. (**WAŻNE:** Pojemniki MSDU wyprodukowane przed styczniem 2004 mają 292 mm wysokości). Korzystając z pojemnika MSDU produkowanego przed styczniem 2004 należy zdemontować pokrywę miski filtra we frytownicy serii BIPH14/MPH14 lub BIPH52/MPH52. Umożliwi to podstawienie pojemnika NSDU pod odpływ kadzi.

## 2.2 Montaż

Montaż zestawu dokonywany jest w czterech etapach:

1. Wysuwamy obie śruby (albo szpile blokujące jeśli były wyprodukowane przed Maj 2006) z uchwytu montażowego i podnosimy rękojeść do pozycji pionowej. Ponownie wsuwamy śruby (albo szpile) do uchwytu.
2. Upewniamy się, że uszczelki koliste na dolnych 5 cm przewodu zasysającego zostały nasmarowane środkiem *Accrolube with Teflon* lub równorzędną lekką oliwą lub smarem.
3. Odwracamy pompę wraz z przewodem zasysania do góry dnem i ostrożnie wlewamy nie więcej jak filiżankę oliwy spożywczej do przewodu. Powoli odwracamy uchwyt trzy lub czterokrotnie, ale załania dawki wstępnej oleju w pompie.
4. Nasuwamy przewód ssący poprzez uchwyt rury na rączkę oraz do wnętrza przewodu odbiorczego na górze zbiornika. Dociskamy zestaw pompy aby upewnić się, że przewód ssący został szczelnie osadzony.

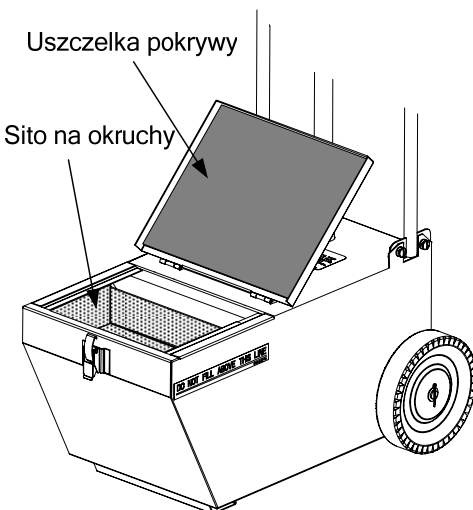
## 2.3 Eksploatacja



### OSTROŻNIE

**NIE NALEŻY korzystać z pojemnika MSDU dla usuwania wody lub roztworu do czyszczenia odparowaniem (Boilout). Wpuszczenie do wnętrza wody lub rozpuszczalników spowoduje trwałe uszkodzenie pompy.**

1. Przed spuszczeniem tłuszczu do zbiornika MSDU należy wyłączyć frytownicę. Jeśli na wyposażeniu jest przewód odpływowy, upewniamy się, że został on szczelnie nakręcony na zawór spustowy kadzi frytownicznej.
2. Otwieramy pokrywę, upewniamy się, że sito na okruchy oraz gumowa uszczelka po wewnętrznej stronie pokrywy znajdują się na miejscu, po czym podprowadzamy zestaw tak, aby otwór znalazł się bezpośrednio pod spustem kadzi frytownicznej.



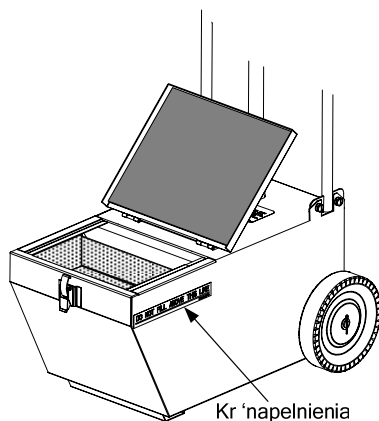
**⚠ ZAGROŻENIE**

Przed każdorazowym użyciem skontroluj pokrywę, upewniając się, że jej uszczelka jest na miejscu. **NIE URUCHAMIAJ** zbiornika utylizacyjnego MSDU, jeśli brak uszczelki lub jest ona uszkodzona.

3. Otwieramy zawór spustowy *powoli*. Dla uniknięcia chlapania, regulujemy strumień zaworem spustowym.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIE PRZEPEŁNIAĆ!** Nie należy napełniać pojemnika powyżej linii napełnienia na jego ścianie. Przemieszczanie przepełnionego pojemnika MSDU może spowodować wylew tłuszczu i skutkować obrażeniami osób, które na tłuszcz natrafiają.



4. Ostrożnie cofamy wózek tak, aby umożliwić zamknięcie pokrywy. Ryglujemy pokrywę w położeniu zamkniętym. Trzymając za uchwyt ręczny, delikatnie nachylamy wózek do tyłu dla uzyskania łatwości prowadzenia, po czym przewożymy ładunek do miejsca likwidacji.

**⚠ OSTROŻNIE**

**NIE NALEŻY** używać pompy ani przewodów odprowadzających jako uchwytu!

**⚠ ZAGROŻENIE**

W celu ograniczenia ryzyka oparzeń, należy odczekać, aż tłuszcz ochłodzi się poniżej temp. 38°C przed spuszczeniem go do pojemnika MSDU i transportem do miejsca utylizacji. **NIE NALEŻY** jednak dopuścić do jego zakrzepnięcia w pojemniku MSDU.

Zestaw zbiornika z wózkiem przewidziany jest do transportu w stanie załadowanym, ze średnią prędkością spacerową po płaskich powierzchniach. *Zawsze podczas przemieszczania gorącego tłuszczu należy zachować daleko posuniętą ostrożność. Nierówności podłoża lub gwałtowne zatrzymania czy przyspieszenia mogą spowodować wychłapanie zawartości zbiornika, co wiąże się z możliwością spowodowania poważnych obrażeń ciała. Należy bezwzględnie upewnić się że podczas przemieszczania pełnego zbiornika pokrywa jest zaryglowana.*

5. Na miejscu likwidacji odpadów, wyjmujemy szpilę blokującą z zestawu pompy, obracamy przewód odprowadzający w położenie gdzie knypel spustowy znajdzie się ponad otworem zbiornika odpadowego. Zwalniamy szpilę blokującą aby zabezpieczyć pompę w miejscu. Obracamy korbę pompy w prawo. Po kilku obrotach, pompa powinna zacząć wyrzucać płynny tłuszcz. Kręcimy korbą pompy aż do opróżnienia zbiornika MSDU. **WAŻNE:** Pompa *NIE JEST* samozasysająca. Jeśli przez kilka dni nie korzystano z niej, jest prawdopodobne, że konieczne będzie zalanie dawki startowej zgodnie z poleceniami Czynności 3 w Rozdziale 2.2.

## 2.4 Czyszczenie

Czyścimy sito na okruchy z pomocą roztworu wody i mydła. **Zewnętrzne powierzchnie** zbiornika MSDU czyścimy miękką szmatką oraz roztworem wody i mydła. Czyszczenie wnętrza zbiornika nie jest konieczne, ale można przecierać je czystym papierowym ręcznikiem dla usunięcia nadmiaru pozostałości tłuszczu.



### **OSTROŻNIE**

**NIE NALEŻY czyścić wnętrza pojemnika wodą lub roztworem mydła. Wpuszczenie do pojemnika wody lub roztworu mydlanego spowoduje trwałe uszkodzenie pompy.**

## 3. CZYNNOŚCI SERWISOWE

### 3.1 Wstęp

Poza rutynowym czyszczeniem oraz wymianą zużytych uszczelk kolistych przewodu ssącego, zbiornik MSDU nie wymaga konserwacji. Po wielokrotnym użyciu, wymiany wymagać mogą zużyte łopaty i uszczelka trzpienia pompy. Frymaster zaleca, aby wymiany łopat i uszczelki dokonywano z udziałem serwisanta FASC, chociaż pracownicy restauracji mogą wykonywać te czynności nie narażając się na utratę gwarancji.

### 3.2 Wymiana zużytych lub uszkodzonych uszczelk kolistych

W razie stwierdzenia spadku wydajności pompy, istnieje prawdopodobieństwo, że uszczelki koliste przewodu ssącego uległy zużyciu lub uszkodzeniu. W celu dokonania wymiany uszczelk, prosimy zastosować się do poniższych instrukcji.

1. Podnosimy zestaw pompy i wyjmujemy go z wnętrza uchwytu.
2. Wyjmujemy zużyte lub uszkodzone uszczelki koliste z rowków u spodu przewodu ssącego i instalujemy nowe uszczelki. Dolne 5 cm przewodu ssącego smarujemy środkiem *Accrolube with Teflon* lub odpowiednikiem.
3. Nasuwamy przewód ssący poprzez uchwyt rury na rączkę oraz do wnętrza przewodu odbiorczego na górze zbiornika. Dociskamy zestaw pompy aby upewnić się, że przewód ssący został szczelnie osadzony.

### 3.3 Wymiana zużytych łopatek i/lub uszczelki trzpienia pompy

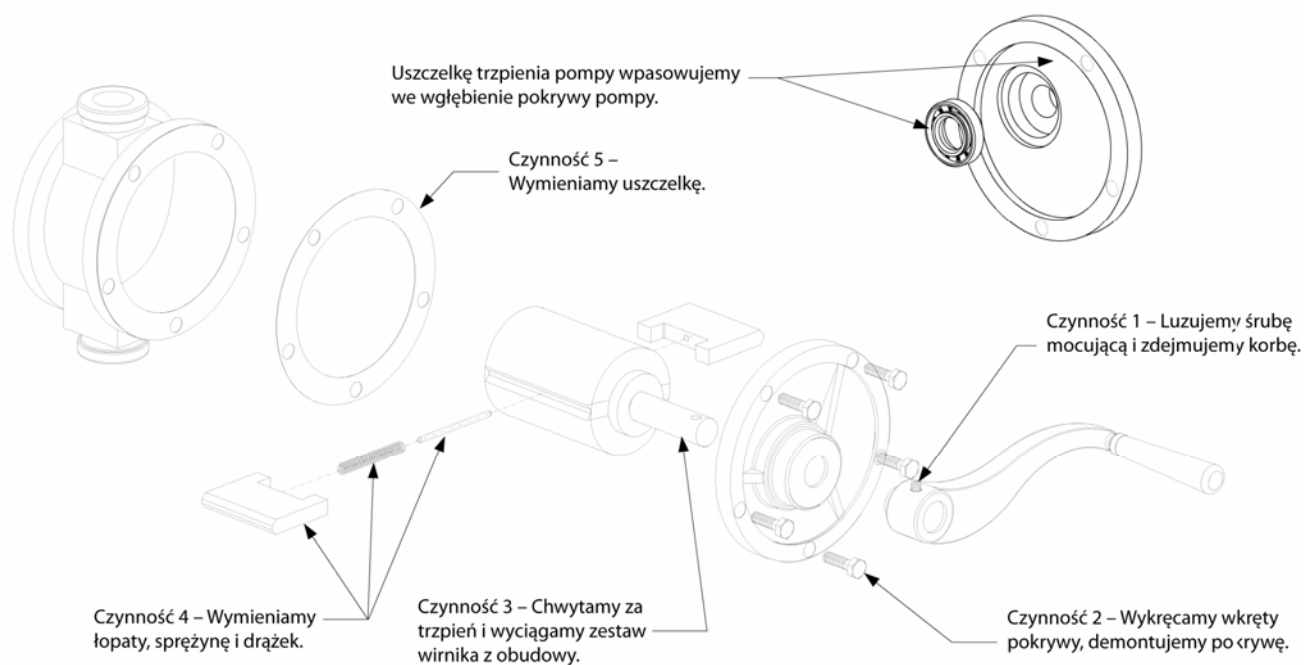
Zależnie od intensywności wykorzystania, łopaty pompy po jakimś czasie ulegną zużyciu, zmniejszając wydajność pompy. Podobnie może z czasem dojść do zużycia uszczelki na trzpieniu pompy i powstania przecieków. Można zamówić zestaw niezbędnika do wymiany łopat i uszczelki pompy. Uszczelkę trzpienia pompy można również nabyć jako oddzielną pozycję. W celu wymiany łopat pompy i/lub uszczelki trzpienia pompy, prosimy wykonywać czynności podane poniżej (patrz również ilustracja na str. 6).

1. Luzujemy śrubę mocującą korbę do trzpienia pompy, po czym zsuwamy korbę z trzpienia.
2. Odkręcamy pięć wkrętów mocujących przednią osłonę, a następnie zdejmujemy osłonę.

W przypadku wymiany samej uszczelki trzpienia pompy, wyjmujemy starą uszczelkę i zakładamy uszczelkę nową zgodnie z ilustracją na str. 6, po czym przechodzimy do Czynności 5.

W przypadku wymiany łopat pompy, przechodzimy do Czynności 3.

3. Chwytny za trzpień pompy i ostrożnie ściągnamy zestaw wirnika bezpośrednio z obudowy pompy wystarczająco daleko, aby pokazały się łopaty. **ISTOTNE:** Łopaty są mocowane na sprężynach. Jedną ręką przytrzymujemy łopaty, podczas gdy drugą wyciągamy zestaw wirnikowy całkowicie z obudowy. Ostrożnie zwalniamy łopaty, po czym wyrzucamy zużyte łopaty, sprężyny i drążek.

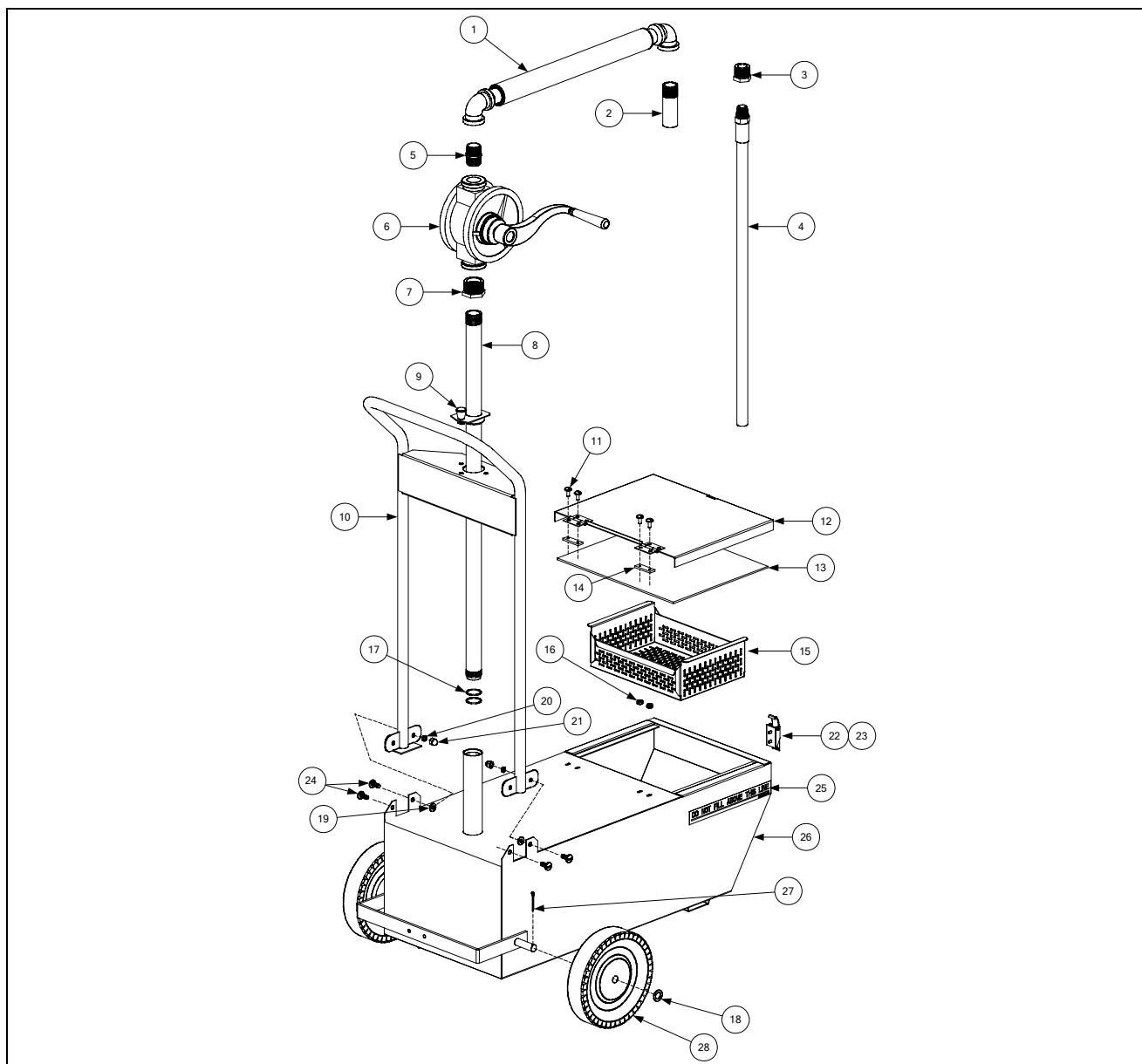


4. Montujemy nowe łopaty, sprężynę i drążek w zestawie wirnika. Ściskamy sprężynę łopat, po czym ostrożnie wsuwamy zmontowany wirnik z powrotem do obudowy pompy.
5. Układamy nową uszczelkę na pompie, nasuwamy pokrywę na trzpień i spasowujemy szpile w osłonie z otworami w obudowie pompy. Ponownie wkręcamy pięć śrubek wykręconych w czynności 2., po czym dokręcamy je szczelnie (ok. 60 calo-funtów nacisku).
6. Nasuwamy uchwyt pompy z powrotem na jej trzpień, po czym spasowujemy otwór na wkręt w uchwycie z otworem w trzpieniu. Dokręcamy szczelnie śrubę mocującą poluzowaną w czynności 1.



**TA STRONA MA POZOSTAĆ PUSTA.**

#### 4. WYKAZ CZĘŚCI



POZ.	NR CZĘŚCI	NAZWA CZĘŚCI
1		Zestaw przewodu odpływowego
	823-4600	Standardowy ( <i>obejmuje poz. 2</i> )
	823-4598	Niezbędne przy zam. poz. 4 ( <i>obejmuje poz. 3</i> )
2	813-0115	Złączka wkrętna Toe, 3/4-cala x 3-cale
3	813-0031	Tuleja, 3/4-cala x 1/2-cala
4	810-1845	Przewód gietki, odpływowy (opcjonalny)
5	813-0109	Złączka wkrętna, 3/4-calowa x zamknięte
6	810-0784	Pompa ( <i>w tym uchwyt 810-0657, który można zamówić oddzielnie</i> )
*	826-1053	Zestaw regeneracyjny pompy ( <i>w tym dwie łopaty, jedna sprężyna, jeden drążek, jedna uszczelka.</i> )
*	816-0401	Uszczelka trzpienia pompy
7	813-0032	Tuleja, 1-cala X 3/4-cala Hex
8	823-4581	Przewód ssący, zestaw

9	810-0777	Szpila trzpienia tłoczego
10	823-2038	Zestaw korby
11	809-0119	Wkręt, 10-32 x ½" główka prosta
12	823-1683	Zestaw osłony i zawiasów
13	816-0134	Uszczelka, osłona ( <b><i>mocować klejem 3M 1300L lub równorzędnym</i></b> )
14	816-0133	Uszczelka zawiasu osłony
15	824-0438	Sito na okruchy
16	826-1376	Nakrętka, 10-32 Keps Hex (opak 10 szt)
17	816-0132	Uszczelka kolista (O-ring) do zestawu przewodu ssącego ( <b><i>potrzebne 2</i></b> )
18	809-0200	Uszczelka do kótek
19	809-0193	Uszczelka sztywna, ¼-calowa Nylon Flat
20	809-0191	Uszczelka sztywna metalowa, ¼-calowa
21	809-0047	Nakrętka, ¼-20 kołpak S/S
22	810-0742	Rygiel pokrywy zbiornika
23	809-0359	Wkręt, #8 x ¼-calowy
24	810-1220	Rączka do zestawu szpili moc.
25	802-0227	Etykieta z oznaczeniem napełnienia zbiornika
26	823-4580	Zestaw zbiornik + oś
27	810-0783	Zawleczka do kótek
28	810-1112	Kółko, 7-cali x 1½-cala
* brak ilustracji		



**Enodis**<sup>®</sup>  
One Company, Countless Solutions

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129  
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000

DRUKOWANO W USA

GORAÇA LINIA SERWISU 1-800-24-FRYER  
Tel. 318-865-1711 Faks: 318-219-7135

819-6097  
Luty 2004