

**INSTRUKCJA  
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA FRYMASTER  
SERII BIRE14/MRE14**



Niniejszy artykuł o sprzęcie należy  
zamieścić w rozdziale Frytownice  
*Instrukcji obsługi.*

**DLA WŁASNEGO  
BEZPIECZEŃSTWA**

W pobliżu tego urządzenia oraz wszelkich innych  
urządzeń grzejnych nie przechowujemy i nie  
używamy benzyny ani innych płynów łatwopalnych.

PRODUCENT  
**Frymaster**

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

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



**SPIS TREŚCI**

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE .....	Str. i
WSTĘP .....	Str. 1-1
INSTRUKCJA INSTALACYJNA .....	Str. 2-1
INSTRUKCJA EKSPLOATACJI .....	Str. 3-1
OBSŁUGA WEWNĘTRZNEGO UKŁADU 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

819-6167 LISTOPAD 11/ 2005

TEL. 318-865-1711 FAKS 318-219-7135

DRUKOWANO W USA

GORĄCA LINIA SERWISOWA 1-800-24-FRYER

**\* 8196167 \***

#### **WAŻNE**

JEŚLI W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA NINIEJSZEJ GWARANCJI KLIENT ZAMONTUJE W OBJĘTYM GWARANCJĄ URZĄDZENIU ENODIS CZĘŚĆ INNA, NIŻ NIEZMODYFIKOWANĄ NOWĄ LUB REGENEROWANĄ CZĘŚĆ POCHODZĄCĄ BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER DEAN, LUB OD JEDNEGO Z JEJ AUTORYZOWANYCH OŚRODKÓW SERWISOWYCH, LUB JEŻELI STOSOWANĄ CZĘŚĆ ZMODYFIKOWANĄ POZA JEJ KONFIGURACJĘ ORYGINALNĄ, NINIEJSZA GWARANCJA STRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO, FRYMASTER DEAN ORAZ FIRMY Z NIMI AFILIOWANE NIE BĘDĄ ODPOWIADAŁY Z TYTUŁU OC, SZKÓD WYNIKOWYCH, I/LUB KOSZTÓW PONOSZONYCH PRZEZ KLIENTA WYNIKAJĄCYCH, CZĘŚCIOWO LUB CAŁKOWICIE, Z ZAINSTALOWANIA WSZELKICH ZMODYFIKOWANYCH CZĘŚCI I/LUB CZĘŚCI UZYSKANYCH ZE ŹRÓDŁA INNEGO NIŻ AUTORYZOWANY OŚRODEK SERWISOWY.

#### **WAŻNE**

Urządzenie przewidziane jest do obsługi fachowej i eksploatować je powinny wyłącznie osoby posiadające kwalifikacje. Instalacji, konserwacji i naprawy dokonywać powinni wyłącznie kwalifikowani serwisanci z autoryzowanych ośrodków Frymaster Dean Factory Authorized Service Center (FASC) lub inni kwalifikowani specjaliści. Dokonywanie instalacji, konserwacji lub naprawy sprzętu przez personel nieposiadający kwalifikacji może skutkować unieważnieniem gwarancji. Definicja osoby posiadającej kwalifikacje znajduje się w Rozdziale 1 tej instrukcji.

#### **WAŻNE**

Urządzenie niniejsze instalować można tylko w zgodności z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi dla kraju i/lub regionu, w którym ma miejsce instalacja. Istotne szczegóły znaleźć można w: WYMAGANIA PRZEPISÓW KRAJOWYCH w Rozdziale 2 niniejszej instrukcji.

#### **ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA**

Urządzenie niniejsze musi być instalowane w zgodności z przepisami hydraulicznymi międzynarodowego zrzeszenia Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) oraz przepisami sanitarnymi dla restauracji (Food Service Sanitation Manual) amerykańskiej Agencji d/s Żywności i Leków (Food and Drug Administration).

#### **WAŻNE**

Rysunki i zdjęcia zamieszczone w niniejszym tekście mają ilustrować czynności eksploatacyjne, czyszczenie i czynności techniczne, które nie muszą pokrywać się z procedurami przyjętymi przez kierownictwo miejscowego zakładu.

#### **OŚWIADCZENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER**

##### **U.S.A.**

Niniejsze urządzenie spełnia parametry z Rozdziału 15 Przepisów FCC. Eksploatacja dopuszczona jest pod dwoma warunkami: 1) Urządzenie to nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz 2) Urządzenie to musi przyjmować wszelkie zewnętrzne zakłócenia, w tym powodujące jego nieprawidłowe funkcjonowanie. Mimo, że skontrolowano i zaliczono urządzenie do kategorii A, wykazano również, że spełnia ono parametry kat. B.

##### **KANADA**

Niniejsze urządzenie cyfrowe nie narusza ograniczeń dla kat. A lub B w zakresie emisji szumu częstotl. radiowych, zgodnie z parametrami normy ICES-003 Ministerstwa Komunikacji Kanady.

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

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja, lub serwisowanie oraz nieupoważnione modyfikacje urządzenia mogą być przyczyną strat materialnych, obrażeń ciała lub śmierci. Należy uważnie przeczytać instrukcję instalacyjną, eksploatacyjną oraz serwisową przed przystąpieniem do instalowania lub serwisowania sprzętu.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Przednia krawędź urządzenia nie jest schodkiem! Nie należy stawać na urządzeniu. W wyniku poślizgnięć oraz kontaktu z rozgrzanym olejem/tłuszczem piekarskim może dojść do poważnych obrażeń.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

W pobliżu tego urządzenia oraz wszelkich innych urządzeń grzejnych nie przechowujemy i nie używamy benzyny lub innych płynów łatwopalnych.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Jeśli frytownica wyposażona jest w układ filtracyjny, pod koniec dnia pracy urządzenia należy opróżniać tacę okruszową do żaroodpornego pojemnika. Niektóre drobiny żywności mają zdolność samostopnego zapłonu, gdy pozostawić je zanurzone w określonego rodzaju tłuszczach roślinnych.

#### **⚠ OSTROŻNIE**

Nie należy ostukiwać koszy smaźalniczych lub innych naczyń/sztućców na opasce fugującej obudowę frytownicy. Opaska ta ma funkcję uszczelniania spoin między dwiema kadziami. Ostukiwanie na niej koszy smaźalniczych by spowodować spłynięcie tłuszczu zniekształci wkrótce opaskę, co negatywnie odbije się na jej funkcji uszczelniającej. Demontaż tego elementu uszczelniającego przewiduje się wyłącznie podczas czyszczenia.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIRE14/MRE14

## ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

---

### 1.1 Ogólne

Przed podjęciem próby uruchomienia sprzętu, prosimy o uważne zapoznanie się z zaleceniami niniejszej instrukcji. Instrukcja obejmuje wszelkie konfiguracje modeli McDonald's serii RE14. Większość podzespołów frytownic tej serii jest zamienna, a omawiając je łącznie będziemy określali jako "Frytownice RE14".

Chociaż podobny w zjawienie się do PH14 Mcdonald's elektryczny frytownice , ten RE14 frytownice cecha pewien znacząco różny obracający element rezygnować an uwydatniać mianować. Ten Euroobligacja - Spojrzenie mianować przyłącza pewien pełny pakiet marynarka i pewien duży pełny pakiet suszyć , który zapewnia ów smaży i inny gruzy , mają być myśl w ten filtr płukać. Inny rysy twarzy , wliczając w to ten głęboki zimny - pasy i łatwy wobec czysty , otworzyć frypots pozostawać do zapłaty zasadniczo stabilizacja cen, kursów itp.. Ten RE14 frytownice jesteście kontrolowany rezygnować ten M2000 rachmistrz. Frytownice w ten seria wchodzić pełny - albo rozszczepiać - podatek od wartości dodanej uporządkowanie , i mogą być kupić równie pojedynczy jednostki albo w baterie od odpowiednio do pięć frytownice.


### 1.2 Informacje bhp


Przed podjęciem próby uruchomienia sprzętu, prosimy o wszechstronne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji.


W tekście instrukcji natrafiać będziecie Państwo na zawiadomienia umieszczone w podwójnych ramkach, jak zamieszczona poniżej.

#### ZAGROŻENIE

**Rozgrzany tłuszcz piekarski powoduje bardzo poważne oparzenia. Nie wolno nigdy przemieszczać frytownicy z gorącym tłuszczem, ani przelewać gorącego tłuszczu między pojemnikami.**

 **UWAGA** – ramka zawiera informację o czynnościach lub warunkach, *mogących spowodować wadliwe działanie lub przestój urządzenia.*

 **OSTROŻNIE** ramka zawiera informację o czynnościach lub warunkach, *mogących spowodować uszkodzenie urządzenia, oraz jego wadliwe działanie.*

 **ZAGROŻENIE** – ramka zawiera informację o czynnościach lub warunkach, *mogących spowodować obrażenia pracowników, uszkodzenie urządzenia i/lub jego wadliwe działanie.*

**Frytownice omawianej serii wyposażone są w następujące automatyczne zabezpieczenia:**

1. Podwójne czujniki przekroczenia dopuszczalnej temperatury, odłączające zasilanie podzespołów, na wypadek awarii przyrządów sterujących temperaturą.
2. Wyłącznik bezpieczeństwa wbudowany w zawór spustowy zapobiega uruchomieniu nagrzewania przy choćby częściowym otwarciu spustu.

### 1.3 Informacje o komputerze sterującym dla M2000

Niniejszy sprzęt poddano próbom i stwierdza się spełnianie przezeń warunków granicznych dla sprzętu cyfrowego kat. A, w rozumieniu Rozdziału 15 regulaminu FCC. Mimo, że urządzenie niniejsze zweryfikowano jako należące do kat. A, stwierdza się również iż spełnia ono parametry dla kat. B. Parametry te przewidują pewien zakres ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami podczas eksploatacji urządzenia w warunkach zakładowych. Sprzęt niniejszy wytwarza, wykorzystuje i może promieniować falami częstotliwości radiowej oraz może, w razie niezgodnej z instrukcją instalacji lub obsługi, powodować szkodliwe zakłócenia w radiokomunikacji. Eksploatacja urządzenia w warunkach mieszkalnych prawdopodobnie będzie przyczyną dokuczliwych zakłóceń, i jeśli tak, to koszt ewent. środków zaradczych spoczywać będzie na użytkowniku sprzętu.

Ostrzega się użytkownika, iż wszelkie modyfikacje sprzętu bez odrębnego zatwierdzenia przez stronę odpowiadającą za zgodność z przepisami mogą spowodować unieważnienie upoważnienia do eksploatacji sprzętu.

W razie konieczności, użytkownik powinien zgłosić się do sprzedawcy lub doświadczonego technika RTV po dalsze wskazówki.

Przydatna może się okazać również broszura zredagowana przez Federalny Urząd Telekomunikacji (Federal Communications Commission): "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Identyfikowanie i środki zaradcze wobec zakłóceń RTV). Broszurę można zamówić 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 sprzętu tego rodzaju. Kiedykolwiek normy krajów UE oraz spoza-UE nie są zgodne, podane informacje lub instrukcje oznaczone są za pomocą cieniowanej ramki, jak niżej.



### 1.5 Instalacja, eksploatacja oraz personel serwisu

Informacje eksploatacyjne dla sprzętu Frymaster przygotowano z myślą o osobach kwalifikowanych i/lub upoważnionych do jego eksploatacji, w rozumieniu Rozdziału 1.6. **Wszelkie czynności instalacyjne jak i serwisowe sprzętu Frymaster muszą być wykonywane przez dyplomowanych, licencjonowanych, i/lub upoważnionych serwisantów-instalatorów lub konserwatorów, w rozumieniu Rozdziału 1.6.**

### 1.6 Definicje

#### **OSOBY KWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE 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.

## **KWALIFIKOWANY PERSONEL INSTALATORSKI**

Przeszkolonym personelem instalatorskim są osoby, przedsiębiorstwa, korporacje i lub firmy, które czy to osobiście, czy to poprzez agenta, zajmują się i odpowiadają za instalację termicznych urządzeń elektryczne. Kwalifikowana osoba musi posiadać doświadczenie w tego rodzaju pracy, znać wszelkie środki ostrożności stosowane w branży elektryczne, oraz spełniać wszelkie wymogi odpowiednich przepisów krajowych i lokalnych.

## **WYKWALIFIKOWANY PERSONEL SERWISOWY**

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.*

### **1.7 Zgłaszanie roszczeń z tytułu uszkodzeń transportowych**

#### ***Co robić, jeśli sprzęt nadejdzie w stanie uszkodzonym:***

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. **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 PRZYJMUJE ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA LUB STRATY  
WYNIKŁE PODCZAS TRANSPORTU.**

## 1.8 Informacje serwisowe

W razie konieczności pozarozkładowych czynności konserwacyjnych lub napraw, lub po informacji serwisowe, prosimy zgłaszać się do autoryzowanych ośrodków serwisowych Frymaster (FASC). Dla udzielenia maksymalnie sprawnej pomocy, serwisant FASC lub Działu Serwisowego wytwórni potrzebował będzie pewnych danych dotyczących Waszego sprzętu. Większość tej informacji wydrukowana jest na tablicy danych fabrycznych umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwi frytownicy. Numery części i podzespołów znaleźć można w instrukcjach instalacyjnej, eksploatacyjnej, serwisowej oraz podręczniku części zamiennych. Zamówienia na części składać można bezpośrednio w lokalnym ośrodku FASC lub u hurtownika. Do frytownic wysyłanych z wytwórni dołączane są wykazy ośrodków FASC Frymastera. Jeżeli nie macie Państwo wglądu do tego wykazu, prosimy o kontakt z działem serwisowym Frymaster pod numerem tel. + 800-551-8633 lub + 318-865-1711.

Aby udzielić Państwu skutecznej pomocy, dział serwisu potrzebował będzie poniższych danych:

Nr Modelu \_\_\_\_\_

Nr Fabryczny \_\_\_\_\_

Napięcie (V) \_\_\_\_\_

Skótowy opis wady \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ W  
BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.**

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIRE14/MRE14

## ROZDZIAŁ 2: INSTALACJA

### 2.1 Ogólne wymogi instalacyjne

Wszelkie czynności instalacyjne i serwisowe na urządzeniach Frymaster powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i/lub autoryzowane, w rozumieniu Rozdziału 1.6 niniejszej instrukcji.

Korzystanie podczas instalacji lub konserwacji z serwisantów innych, niż autoryzowani przez producenta (zgodnie z definicją w Rozdziale 1.6 niniejszej instrukcji) spowoduje unieważnienie gwarancji urządzenia Frymaster oraz może spowodować uszkodzenie sprzętu i/lub obrażenia cielesne.

Gdziekolwiek doszłoby do niezgodności informacji podanych w niniejszej instrukcji z informacjami i regulacjami zawartymi w miejscowych lub ogólnokrajowych przepisach, czynności instalacyjne i eksploatacyjne mają spełniać warunki przepisów i regulacji państwa, w którym urządzenie jest instalowane.

Usługę serwisową pozyskać można kontaktując się z odpowiednim autoryzowanym ośrodkiem serwisowym FASC.

#### WAŻNE

W przypadku, jeśli urządzenie ma być podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, w okablowaniu stałym należy uwzględnić rozłączanie kontaktu na co najmniej 3-mm w każdym z biegunów.

#### WAŻNE

Urządzenie należy tak umiejscowić, aby zapewnić stały dostęp do wtyczki zasilania, chyba, że zapewniono inną metodę odłączania go od sieci el. (np. autobezpiecznik).

#### WAŻNE

W przypadku stałego połączenia urządzenia z siecią elektryczną, stosowane przewody elektryczne muszą charakteryzować się temperaturą znamionową co najmniej 75°C.

#### WAŻNE

W przypadku uszkodzenia elektrycznego przewodu zasilającego, jego wymiany musi dokonać technik autoryzowanego ośrodka serwisowego Frymaster Dean, lub osoba posiadająca równoważne kwalifikacje, co pozwoli uniknąć zagrożeń.

#### ⚠ ZAGROŻENIE

Urządzenie musi zostać przyłączone do sieci elektrycznej o identycznym napięciu i fazach, jak podane na tablicy fabrycznej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

#### ⚠ ZAGROŻENIE

Wszelkie połączenia elektryczne niniejszego urządzenia wykonywać należy zgodnie z załączonymi schematami elektrycznymi. Podczas instalacji i w razie konserwacji/serwisowania urządzenia, należy zasięgać informacji w schemacie (schematach) elektrycznym przytwierdzonym do wewnętrznej strony drzwi frytownicy.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Urządzenia Frymaster wyposażone w nóżki przewidziane są do eksploatacji w miejscu. Podczas ich przemieszczania, urządzenia takie należy podnosić dla uniknięcia uszkodzeń oraz ewentualnych obrażeń ciała. W instalacjach ruchomych należy wykorzystywać kółka samonastawne, stanowiące wyposażenie dodatkowe. Pytania? Dzwon na + 800-551-8633.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Niedozwolone jest przytwierdzanie opływów fartuchowych do frytownicy z kadzią jednolitą. W wyniku takiego skonfigurowania, frytownica może utracić stabilność, przechylić się i spowodować obrażenia. Przestrzeń wokół urządzenia musi być zawsze wolna od przedmiotów łatwopalnych.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Zgodnie z przepisami budowlanymi, zakazane jest instalowanie frytownicy z otwartą kadzią na gorący tłuszcz w sąsiedztwie wszelkiego rodzaju otwartych płomieni, w tym kuchenek i opiekaczy płomieniowych.

W przypadku awarii zasilania, frytownice wyłączą się samoczynnie. Jelly do tego dojdzie, przełącz wyłącznik zasilania na OFF. Nie usiłuj uruchomić frytownic, aż zasilanie zostanie przywrócone.

Urządzenie to musi być eksploatowane zdala od substancji palnych, z wyłączeniem instalacji na palnych posadzkach.

Niezbędny jest odstęp 15cm od palnych materiałów konstrukcyjnych po obu bokach i z tyłu frytownicy. Co najmniej 61cm wolnej przestrzeni jest konieczne od strony frontowej dla należytej konserwacji jak i eksploatacji.

**⚠ OSTROŻNIE**

**Nie zastawiać obszaru wokół podstawy lub pod frytownicą.**

### 2.1.2 Wymagany poziom uziemienia elektrycznego

Wszelkie elektryczne urządzenia AGD muszą posiadać uziemienie spełniające stosowne normy krajowe i lokalne oraz, jeśli dotyczy, normy UE. Na wewnętrznej stronie drzwi frytownicy umieszczono schemat elektryczny. Odpowiednie dane o napięciu znajdują się na płycie przytwierdzonej do wewnętrznej strony drzwi urządzenia.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Urządzenie niniejsze wyposażono w trój-bolcowy wtyk elektryczny (uziemiający), chroniący eksploatującego przed porażeniem elektrycznym, służący do współpracy z odpowiednio uziemionym gniazdem trójotworowym. Zabrania się wycinać, usuwać, lub w jakikolwiek inny sposób omijać bolec uziemiający wtyczki!

### 2.1.3 Wymogi dla Australii

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



## 2.2 Wymagane zasilanie

NAPIĘCIE	FAZA	OKABLOWANIE	Min. wielkość	Kat. przew. AWG (mm <sup>2</sup> )	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

### WAŻNE

W przypadku stałego połączenia urządzenia z siecią elektryczną, stosowane przewody elektryczne muszą charakteryzować się temperaturą znamionową co najmniej 75°C.

### ⚠ ZAGROŻENIE

Urządzenie musi zostać przyłączone do sieci elektrycznej o identycznym napięciu i fazach, jak podane na tablicy fabrycznej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

### ⚠ ZAGROŻENIE

Wszelkie połączenia elektryczne niniejszego urządzenia wykonywać należy zgodnie z załączonymi schematami elektrycznymi. Podczas instalacji i w razie konserwacji/serwisowania urządzenia, należy zasięgać informacji w schemacie (schematach) elektrycznym przytwierdzonym do wewnętrznej strony drzwi frytownicy.

## 2.3 Po rozmieszczeniu frytownic na stanowiskach roboczych

### ⚠ ZAGROŻENIE

W przypadku umieszczania frytownicy pod okapem, nie wolno dokonywać modyfikacji ani demontażu żadnych elementów konstrukcyjnych urządzenia. Pytania? Dzwon do gorącej linii serwisu Frymaster Dean pod + 800-551-8633.

1. Po umieszczeniu frytownicy na stanowisku, należy przy pomocy poziomnicy stolarskiej umieszczonej na górnej krawędzi kadzi upewnić się, że zestaw stoi równo, w płaszczyźnie przód-tył, jak i bok-bok.

W celu wypoziomowania frytownicy, dokonaj regulacji kółek samonastawnych, pamiętając, aby zachować odpowiednią wysokość frytownicy na stanowisku.

### ⚠ ZAGROŻENIE

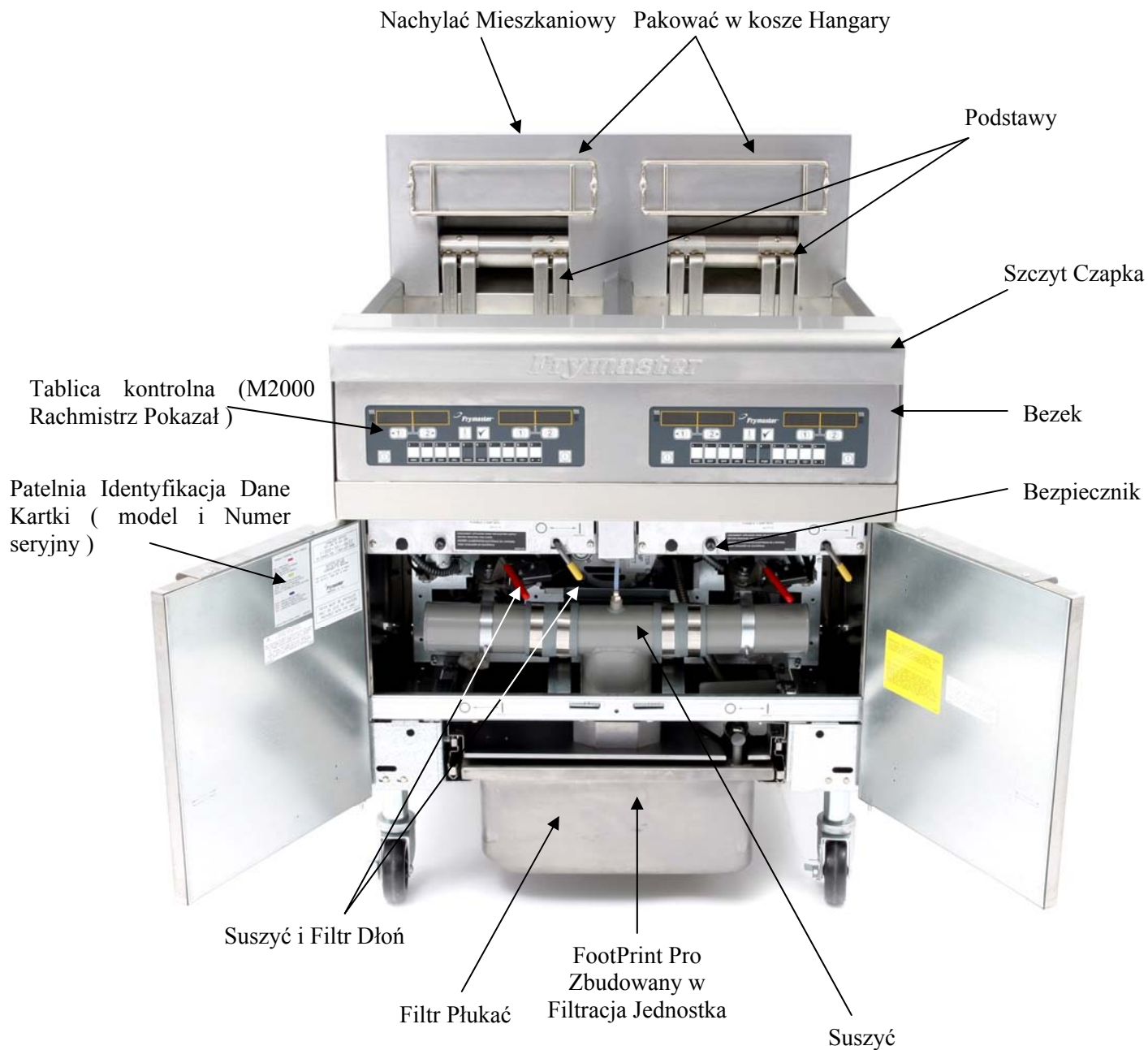
Gorący tłuszcz jest przyczyną groźnych oparzeń - unikaj styczości. Bez względu na okoliczności, przed wszelkimi próbami przemieszczania frytownicy, należy usunąć z niej tłuszcz. Uniknie się dzięki temu wylewów, upadków, oraz ciężkich oparzeń. W razie niezabezpieczenia jej stabilności, frytownica może przechylić się i spowodować obrażenia cieleśne.

2. Zamknij zawory spustowe kadzi frytownicy i napełnij ją wodą do dolnego oznakowania dla tłuszczu.
3. Odparuj kadź (kadzie) zgodnie z instrukcjami w Rozdziale 5.1.4 niniejszej instrukcji.
4. Opróżnij, oczyść, napełnij ponownie kadzie tłuszczem frytowniczym. (Patrz *Procedury rozruchowe i przestojowe urządzenia* w Rozdziale 3.)

# FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIRE14 / MRE14

## ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

ODKRYCIE TWÓJ DROGA WOKOŁO TEN BIRE14 SERIA ELEKTRYCZNY FRYTOWNICA



### CHARAKTERYSTYCZNY KONFIGURACJA (BIRE214 Pokazał)

**Skrypt dłużny:** Ten zjawienie się od twój patelnia maj różnić się drobno z ów pokazał znajdujący się w rozpoznawaniu na ten konfiguracja i datować od produkować.

### 3.1 Procedury rozruchowe i przestojowe urządzenia

#### Uruchomienie

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy kadź jest pusta. Przed włączeniem zasilania podzespołów, kadź musi być napełniona wodą lub tłuszczem piekarskim. Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje trwałą awarię podzespołów, a ponadto zagrożenie pożarowe.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Przed napełnieniem kadzi tłuszczem piekarskim, należy usunąć z niej wszelkie krople wody. Nieprzestrzeganie tej zasady powodować będzie pryskanie wrzącej cieczy po ogrzaniu tłuszczu do temperatury roboczej.

1. Napełnij kadź tłuszczem piekarskim do dolnego oznaczenia DLA TŁUSZCZU umieszczonego na tylnej ścianie kadzi. Napełnienie takie skompensuje późniejsze zwiększenie objętości po nagrzaniu się tłuszczu. Nie napełniać zimnym olejem wyżej, niż do dolnej linii; może to doprowadzić do przelewu tłuszczu po jego nagrzaniu.
2. Upewnij się, że przewód(przewody) zasilania został(y) przyłączone do odpowiednich gniazdek. Sprawdź, że płaszczyzna wtyczki zrównana jest z osłoną gniazda, i że nie widać żadnej części jej bolców.
3. Upewnij się, że poziom tłuszczu jest równy z górną DLA TŁUSZCZU po osiągnięciu temperatury roboczej. Może okazać się konieczne dodanie tłuszczu, aby wyrównać jego poziom do odpowiedniej kreski, już po osiągnięciu temperatury roboczej.

#### Przestój

1. Wyłącz frytownicę.
2. Odfiltruj tłuszcz piekarski i oczyść frytownicę (Patrz rozdział 4 i 5).
3. Przykryj kadzie odpowiednimi pokrywami.

### 3.2 Eksploatacja

*Jeśli korzystamy z frytownicy po raz pierwszy, proszę zajrzeć do procedury odparowywania kadzi (boil-out) na stronie 5-2.*

Frytownica wyposażona jest w komputer M2000 (ilustracja poniżej). Programowanie i obsługa komputera omówione są w instrukcji komputera M2000 (M2000 Computer Operating Instructions) załączonej do frytownicy.



KOMPUTER M2000

Instrukcję obsługi wbudowanego systemu filtracji znaleźć można w Rozdziale 4 niniejszej broszury.

# FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIRE14 / MRE14

## ROZDZIAŁ 4: INSTRUKCJA UKŁADU FILTRACYJNEGO

### 4.1 Wstęp

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia bezpieczne i wydajne odfiltrowanie tłuszczu z wybranej kadzi, podczas gdy inne kadzie w danej baterii pracują bez zakłóceń.

W rozdziale 4.2 omówiono przygotowanie układu filtracyjnego do użycia. Sama eksploatacja układu opisana jest w Rozdziale 4.3.

#### **⚠ OSTROŻNIE**

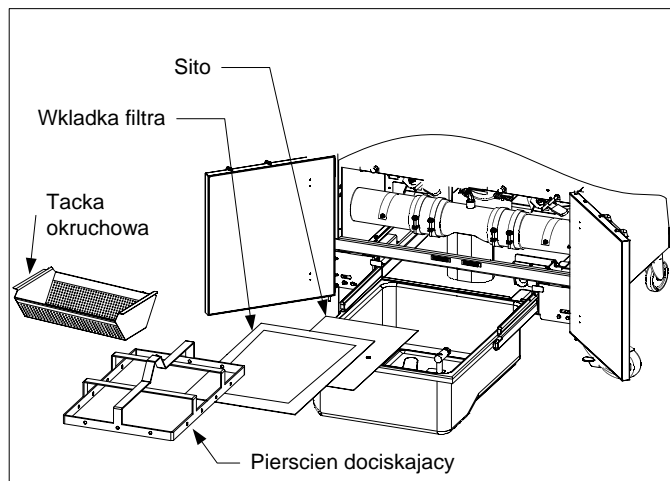
Kierownik zmiany odpowiada za zapoznanie się przez personel z zagrożeniami pracy przy filtracji gorącego tłuszczu, a szczególnie wybranych czynności wokół eksploatacji filtrów, spustu tłuszczu i czyszczenia sprzętu.

### 4.2 Przed-eksploatacyjne przygotowanie filtra

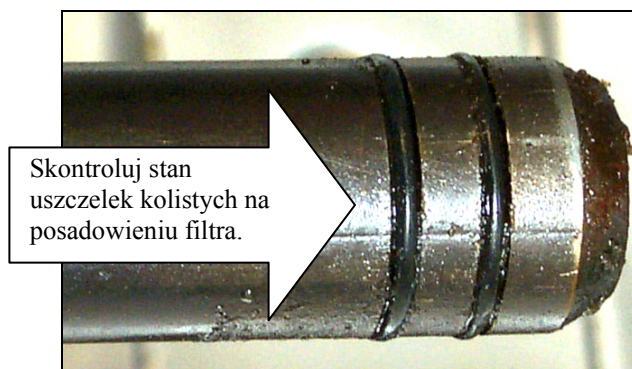
1. Wysuń miskę filtra z szafki i wyjmij tacę okruchową, pierścień dociskający, wkładkę filtra oraz sito. (Patrz Ryc.1) Wszelkie elementy metalowe czyścimy roztworem koncentratu uniwersalnego (All Purpose) i gorącej wody, następnie dokładnie osuszamy.

Miska filtra suwa się na rolkach, podobnie do szuflad kredensu kuchennego. Miskę można wyjąć w celu czyszczenia, podnosząc przednią część miski z rolek przednich, następnie pociągając ku sobie, aż tylne rolki zjadą ze swych szyn. Poza czyszczeniem, niezbędnym dostępem do wnętrza, lub ew. instalacją zestawu utylizacji tłuszczu (MSDU) w odpływie – pokrywy miski nie należy zdejmować.

2. Sprawdzamy spasowanie miski filtra, upewniając się, że obie uszczelki koliste są w dobrym stanie. (Patrz Ryc. 2)



Ryc. 1



Ryc. 2

3. Następnie, w kolejności odwrotnej, umieszczamy metalowe sito filtra pośrodku na dnie miski, nakładamy na nie wkładkę filtra, pamiętając o położeniu go stroną szorstką **do góry**. Upewniamy się, że wkładka leży równo między tłoczonymi krawędziami miski. Następnie umieszczamy na wkładce pierścien dociskający, mocujemy tackę na okrychy z przodu miski. (Patrz Ryc. 1)

**DO WKŁADKI FILTRA NIE STOSUJE SIĘ PROSZKU FILTR.**

4. Wsuwamy miskę z powrotem do obudowy, dosuwając ją całkowicie w tył szafki. Układ filtracyjny jest w stanie gotowym do eksploatacji.

### 4.3 Eksploatacja filtra

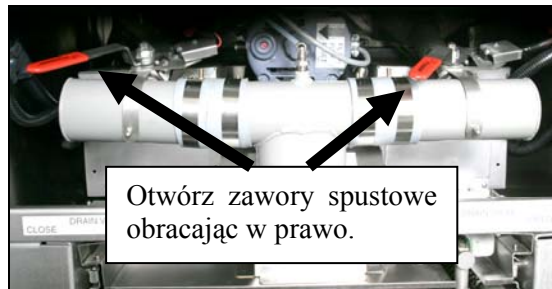
**⚠ ZAGROŻENIE**

Spuszczanie i filtracja tłuszczu wymaga szczególnej ostrożności, a jej brak grozi poważnymi oparzeniami. Tłuszcz przewidziany do odfiltrowania ma temperaturę blisko 177°C. Przed dotykaniem wyłączników lub zaworów, należy bezwzględnie upewnić się, że uchwyty spustowe są we właściwych położeniach. Podczas spuszczenia i filtrowania tłuszczu obowiązuje odpowiednia odzież/osobisty sprzęt ochronny.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY** nie należy usiłować spuszczać tłuszczu z frytownicy przy włączonym nagrzewaniu! Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje trwałe uszkodzenie podzespołów i może być przyczyną zapłonu rozpylonego tłuszczu. Naruszenie tej zasady unieważni również gwarancję Frymaster.

1. Odłączamy zasilanie frytownicy (OFF). Spuszczamy zawartość kadzi do miski filtra. W miarę konieczności, z pomocą wyciora-niezbędnika (*Fryer's Friend*) czyścimy spust od wewnętrznej strony kadzi.



**Otwórz zawory spustowe kadzi, umożliwiając spłynięcie tłuszczu do miski filtra.**

**⚠ ZAGROŻENIE**

Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu z dwu lub więcej kadzi do wewn. układu filtracyjnego, gdyż grozi to jego przepełnieniem i rozlaniem gorącego tłuszczu.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY nie próbujemy czyścić zatkanego zaworu odpływowego z jego przedniej strony! Nastąpiłoby gwałtowne uwolnienie gorącego tłuszczu, grożące ciężkim poparzeniem.**

**NIE WOLNO ostukiwać zaworu spustowego wyciorem, ani innymi przedmiotami. Spowodowałoby to uszkodzenie kulek zaworu, a w konsekwencji jego nieszczelność, jak również unieważni gwarancję Frymaster.**

2. PO spłynięciu tłuszczu z kadzi, przekręcamy uchwyt filtra w położenie włącz (ON), co uruchamia pompę i rozpoczyna czynność filtrowania. Pompa może uruchomić się z nieznacznym opóźnieniem.

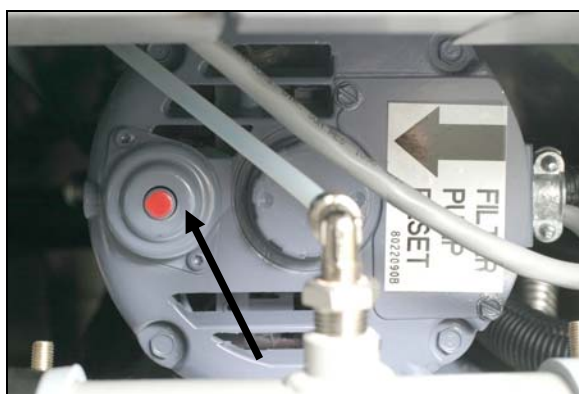


**Obróć uchwyt filtra w położenie 'włączony' (ON).**

3. Pompa filtra wciąga tłuszcz trasą przez sito i wkładkę filtracyjną a następnie z powrotem do kadzi, podczas 5-minutowego procesu zwanego 'polerowanien'. Polerowanie polega na czyszczeniu tłuszczu z drobin stałych, zatrzymywanych we wkładce filtrującej.
4. PO odfiltrowaniu tłuszczu (c.5 minut), zamykamy zawór odpływowy i odczekujemy, aż frytownica napełni się ponownie. Pozwalamy, aby pompa pracowała jeszcze przez 10 do 12 sekund po tym, jak tłuszcz zacznie wrzeć w kadzi, następnie wyłączamy filtr.

**⚠ OSTROŻNIE**

**Pompę filtrów zaopatrzone w ręczny przełącznik zerujący (tzw. reset. Patrz zdjęcie poniżej) na wypadek, gdyby silnik filtra uległ przegrzaniu lub przy wystąpieniu innej awarii elektrycznej. Jeśli doszłoby do aktywacji tego wyłącznika, odłącz zasilanie od układu filtracyjnego i pozwól, aby silnik pompy studził się przez 20 minut, przed próbą wyzerowania (reset) tego przełącznika.**



**Przełącznik zerujący pompę filtra (Reset)**

5. Zanurzamy podzespoły w kadzi i mocujemy ponownie uchwyt kosza.
6. Upewniamy się, że zawór odpływowy jest całkowicie zamknięty. (Bez całkowitego zamknięcia zaworu, frytownica nie będzie działać.) Włączamy frytownicę (ON) i odczekujemy, aż tłuszcz osiągnie temperaturę docelową.

 **ZAGROŻENIE**

We frytownicach wyposażonych w układ filtracyjny, tacę okruchową należy opróżniać do ognioodpornego pojemnika pod koniec dnia pracy urządzenia. Niektóre drobiny żywności mają zdolność samoistnego zapłonu, gdy pozostawić je zanurzone w określonego rodzaju tłuszczach roślinnych.

 **OSTROŻNIE**

Nie należy ostukiwać koszy smaźalniczych lub innych naczyń/sztućców na opasce fugującej obudowę frytownicy. Opaska ta ma funkcję uszczelniania spoin między dwiema kadziami. Ostukiwanie na niej koszy smaźalniczych by spowodować spłynięcie tłuszczu zniekształci wkrótce opaskę, co negatywnie odbije się na jej funkcji uszczelniającej. Demontaż tego elementu uszczelniającego przewiduje się wyłącznie podczas czyszczenia.

#### 4.4 Spuszczanie i utylizacja odpadowego tłuszczu

Po osiągnięciu przez tłuszcz piekarski/roślinny ostatecznego terminu jego przydatności, spuszczaamy tłuszcz do odpowiedniego opakowania dla wywozu do pojemnika utylizacyjnego. Frymaster zaleca stosowanie zestawu utylizacyjnego McDonald's Shortening Disposal Unit (MSDU). **WAŻNE:** Stosując zestaw MSDU wyprodukowany przed styczniem 2004 należy zdjąć pokrywę miski filtracyjnej, co umożliwi zamontowanie zestawu MSDU pod odpływem kadzi. Aby zdjąć pokrywę, podnosimy przednią krawędź, pociągamy ku sobie i wysuwamy z szafki. W dokumentacji dołączonej do zestawu utylizacyjnego znaleźć można szczegółowe wskazówki eksploatacyjne. Jeśli brak zestawu utylizacyjnego, pozwalamy, aby tłuszcz schłodził się do temperatury ok. 38°C, po czym spuszczaamy go do metalowego gara kuchennego lub podobnego metalowego naczynia. P całkowitym spuszczeniu tłuszczu, szczelnie zamykamy zawór odpływowy.

 **ZAGROŻENIE**

Odczekaj, aż gorący tłuszcz ochłodzi się do temp. 38°C, przed spuszczeniem go do odpowiedniego pojemnika dla dalszej utylizacji.

Spuszczając tłuszcz smaźalniczy do odpowiedniego pojemnika, uważaj, aby nie napełniać pojemnika powyżej linii maksymalnej pojemności.

# FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII BIRE14 / MRE14

## ROZDZIAŁ 5: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

### 5.1 Czyszczenie frytownicy

#### ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w układ filtracyjny, pod koniec dnia pracy urządzenia należy opróżnić tacę okruszową do żaroodpornego pojemnika. Niektóre drobiny żywności mają zdolność samoistnego zapłonu, gdy pozostawić je zanurzone w określonego rodzaju tłuszczach roślinnych.

#### ZAGROŻENIE

Nigdy nie próbujemy czyścić frytownicy podczas smażenia żywności lub gdy kadz napełniona jest gorącym tłuszczem. Jeśli do tłuszczu nagrzanego do temperatury smaźalniczej dostanie się woda, nastąpi wyprysk tłuszczu, co może być przyczyną ciężkich oparzeń osób przebywających w pobliżu.

#### OSTROŻNIE

Stosujemy uniwersalny koncentrat czyszczący McDonald's. Przed użyciem, należy zapoznać się z obsługą oraz uwidocznionymi ostrzeżeniami. Szczególną uwagę należy zwrócić na stężenie środka czyszczącego oraz czasokres styczości środka z powierzchniami kontaktowymi w obróbce żywności.

#### 5.1.1 Czyszczenie szafki obudowy – codziennie

Wnętrze szafki należy wytrzeć suchą czystą szmatką. Wycieramy wszystkie metalowe powierzchnie i elementy 'gromadzące' kurz, usuwając nagromadzony kurz i tłuszcz.

Zewnętrzne powierzchnie szafki czyścimy czystą wilgotną szmatką z uniwersalnym koncentratem czyszczącym McDonald's. Wycieramy na koniec czystą wilgotną szmatką.

#### 5.1.2 Czyszczenie wbudowanego układu filtrującego – codziennie

#### OSTROŻNIE

**Nigdy nie spuszczaemy wody do miski filtra. Woda uszkadza pompę filtra.**

Zasadniczo nie ma konieczności wykonywania jakichkolwiek okresowych kontroli konserwacyjnych układu filtracyjnego FootPrint Pro, poza codziennym czyszczeniem miski filtra i związanych z nią podzespołów roztworem gorącej wody i uniwersalnego koncentratu McDonald's.

#### 5.1.3 Czyszczenie za frytownicami – cotygodniowo

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

#### OSTROŻNIE

Wobec zapewnić ten kasa i skuteczny praca od ten patelnia i kaptur , ten elektryczny szpunt pod kątem ten 120- wolt specjalność , który potęgi ten kaptur , musi być pełno najmować i zamknięty w jego szpilka i rękaw wkłesość.



#### 5.1.4 Czyszczenie kadzi oraz podzespołów grzejnych – cotygodniowo

##### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Nigdy nie uruchamiamy frytownicy z pustą kadzią. Kadź musi być napełniona wodą lub tłuszczem piekarskim przed włączeniem nagrzewania. Niezastosowanie się do tej zasady spowoduje trwałe uszkodzenie podzespołów grzejnych i może być przyczyną pożaru.**

#### **Odparowywanie kadzi**

Przed pierwszym użyciem kadzi, należy ją odparować dla upewnienia się, iż usunięto wszelkie osady procesów produkcyjnych. Z drugiej strony, po eksploatacji frytownicy przez pewien czasokres, na wewnętrznej powierzchni kadzi osadza się zapieczony osad potłuszczowy. Osad ten należy okresowo usuwać stosując metodę odparowania opisaną na karcie wymaganych czynności konserwacyjnych (MRC) 14A. *Szczegółowe informacje o konfigurowaniu komputera M2000 do operacji odparowania znajdują się w oddzielnej instrukcji obsługi komputera dostarczonego wraz z frytownicą.*

#### 5.1.5 Czyszczenie ‘dostawek’ i akcesoriów – cotygodniowo

Wycieramy wszelkie ‘dostawki’ i akcesoria czystą suchą szmatką. Dla usuwania nagromadzonych zapieczonych osadów potłuszczowych z elementów demontowalnych i akcesoriów używamy roztworu uniwersalnego koncentratu czyszczącego McDonald’s. Spłukujemy obficie czystą wodą i wycieramy do sucha przed ponowną instalacją.

#### 5.2 Doroczne/okresowe inspekcje sprzętu

Urządzenie powinno być okresowo poddawane inspekcji i regulacji przez wykwalifikowany personel w ramach systematycznej konserwacji sprzętu kuchennego.

Frymaster zaleca, aby przynajmniej raz w roku inspekcji urządzenia dokonywał kwalifikowany technik serwisu fabrycznego (Factory Authorized Service Technician) według poniższych wskazań:

#### **Frytownica**

- Inspekcja szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu pod względem nadmiernej akumulacji tłuszczu i/lub jego przemieszczania się.
- Skontrolowanie stanu przewodów podzespołu grzejnego, również na okoliczność widocznych przetarć lub uszkodzeń izolacji, oraz tłustych nawarstwień i nalewów tłuszczu.
- Ustalenie, że elementy grzejne są w dobrym stanie, bez nawarstwień tłuszczu/zapieczonego tłuszczu. Kontrola podzespołów na okoliczność nadmiernego grzania na sucho.
- Kontrola poprawnego funkcjonowania mechanizmu uchylnego podczas podnoszenia i opuszczania elementów grzejnych, oraz, że przewody elementów grzejnych nie blokują się lub nie trą o siebie.
- Sprawdzenie, iż amperowi pobór mocy elementu grzejnego mieści się w dozwolonych paramerach wskazanych na tablicy atestów elektrycznych urządzenia.
- Sprawdzenie, iż sondy temperatury i przegrzania (high-limit) podłączone są prawidłowo, i działają poprawnie, oraz że osłony hardwarowe i osłony sond są na miejscu i zamontowane prawidłowo.
- Sprawdzenie, że komponenty skrzynki złączkowej i stycznikowej (tzn. komputer/sterownika, przekaźniki, płyty interfejsowe, transformatory i styczniki, etc.) są w odpowiednim stanie, wolnym od nawarstwień tłuszczu i innych zanieczyszczeń.

- Sprawdzenie, iż okablowanie skrzynek złączkowej i stycznikowej oraz same styki są prawidłowe a przewody są w należyłym stanie.
- Sprawdzenie, że wszelkie funkcje bezpieczeństwa (w tym osłony styczników, przełączniki awaryjne odpływu, przełączniki 'zerujące', etc.) są na miejscu i działają prawidłowo.
- Sprawdzenie, że kadź jest w odpowiednim stanie, nie przeciekają, oraz że izolacja kadzi jest w stanie zdatnym do użytku.
- Sprawdzenie, że wszystkie zespoły przewodów oraz styki są w dobrym stanie.

### **Wbudowany układ filtracyjny**

- Kontrola wszelkich przewodów wrotnych i odpływowych tłuszczu na okoliczność przecieków oraz sprawdzenie, że wszelkie styki są odpowiednio spasowane.
- Kontrola miski filtra na okoliczność przecieków i pod względem czystości. Jeśli w tacy odpływowej nazbierało się sporo okruchów, pouczenie właściciela /eksploatującego, że należy opróżnić kosz z okruchami do żaroodpornego pojemnika, oraz czyścić miskę codziennie.
- Sprawdzenie, że uszczelki koliste i inne są na miejscach i w odpowiednim stanie. Dokonać wymiany uszczelek jeśli są przetarte lub uszkodzone.
- Kontrola niezawodności systemu filtracji jak niżej:
  - Przy opróżnionej misce filtracyjnej, kolejno ustawiamy poszczególne uchwyty zaworów powrotnych tłuszczu, w położeniu ON. Sprawdzamy, że pompa uruchomiła się, a w tłuszczu piekarskim pokazują się pęcherzyki.
  - Zamykamy wszystkie zawory powrotne tłuszczu (tzn. kolejno ustawiamy poszczególne uchwyty zaworów powrotnych tłuszczu, w położeniu OFF). Sprawdzamy właściwe działanie kolejnych zaworów zwrotnych uruchamiając pompę filtra przy pomocy dźwigni jednego z mikrowyłączników uchwyty powrotnego tłuszczu. W żadnej z kadzi nie powinno być widocznych pęcherzyków powietrza.
  - Sprawdzamy, że miska filtra jest odpowiednio przygotowana do filtracji, następnie spuszczaemy do miski filtra tłuszcz z kadzi podgrzany do 168°C, po czym zamykamy zawór spustowy kadzi. Uchwyt zaworu powrotnego tłuszczu ustawiamy na ON. Czekamy, aż cały tłuszcz powróci do kadzi (na co wskazywać będą pęcherzyki powietrza w tłuszczu). Przywracamy uchwyt zaworu powrotnego w położenie OFF. Ponowne napełnienie kadzi powinno zająć nie więcej niż 2 minuty i 30 sekund.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE BIRE14/MRE14

## ROZDZIAŁ 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

---

### 6.1 Wstęp

W tym rozdziale zamieszczono szereg prostych wskazówek dla rozwiązywania niektórych pospolitych usterek, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Poniższe wskazówki diagnostyczne mają w zamyśle służyć pomocą w usunięciu, a przynajmniej w poprawnym rozpoznaniu niesprawności sprzętu. Mimo, że w rozdziale tym omówiono większość typowych usterek jakie bywają zgłaszane, możesz również mieć do czynienia z usterkami, jakich tu nie zamieszczono. W sytuacjach takich, techniczny personel serwisu Frymaster Technical Services dołoży wszelkich starań aby pomóc Ci w zdiagnozowaniu i rozwiązaniu danego problemu.

Podczas wykonywania diagnostyki, posługuj się zawsze procesem eliminacji poczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do bardziej złożonych. Nigdy nie pomijaj rzeczy banalnych – każdy może zapomnieć podłączyć wtyczkę do sieci, czy na przykład zapomnieć domknąć zaworu. Co najważniejsze, zawsze staraj się dociec do przyczyny powstania danej usterki. Do podejmowanych środków zaradczych należy zawsze upewnienie się, że podobna sytuacja już się nie powtórzy. Jeśli mamy awarię sterownika spowodowaną złym spasowaniem styku, w ramach korekty sprawdzamy też wszystkie inne złącza. Jeżeli dochodzi do wielokrotnego ‘wysadzania’ autobezpiecznika, znajdź przyczynę. Należy zawsze pamiętać, że awaria mało ważnego podzespołu może wskazywać na istnienie poważniejszego problemu lub niewłaściwego działania istotniejszego komponentu lub systemu.

***Zanim zadzwonisz do serwisu lub gorącej linii Frymaster (+ 800-24-FRYER):***

- Sprawdź, że przewody elektryczne są podłączone do sieci oraz że autobezpieczniki są włączone.
- Sprawdź, że zawory spustowe kadzi są całkowicie zamknięte.
- Miej blisko numer modelu i numer fabryczny frytownicy, gdyby pomagający Ci technik ich zażądał.



#### **ZAGROŻENIE**

Rozgrzany tłuszcz piekarski powoduje ciężkie oparzenia. Nie wolno nigdy przemieszczać frytownicy z gorącym tłuszczem, ani przelewać gorącego tłuszczu między pojemnikami.



#### **ZAGROŻENIE**

Urządzenie powinno być odłączone od sieci podczas czynności serwisowych, chyba, że wykonywane są testy obwodów elektrycznych. Wykonując tego rodzaju testy, zachowaj najdalej posuniętą ostrożność.

Urządzenie może posiadać więcej niż jeden punkt przyłączenia zasilania elektrycznego. Przed czynnościami serwisowymi należy odłączyć wszelkie przewozy zasilania.

Czynności inspekcyjne, testowanie oraz naprawa podzespołów elektrycznych urządzenia powinny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy.

## 6.2 Diagnostyka

### 6.2.1 Awarie komputera i usterki elementu grzejnego

Objaw	Możliwe przyczyny	Środki zaradcze
<p><b>Brak obrazu na wyświetlaczu komputera.</b></p>	<p>A. Nie włączono komputera.</p>	<p>A. Wciśnij przycisk ON/Off aby uruchomić komputer.</p>
	<p>B. Brak zasilania z sieci elektrycznej.</p>	<p>B. Frytownica ma dwa przewody: przewód zasilania komputera i przewód zasilania głównego. Jeśli do komputera nie jest podłączone zasilanie, nie uruchomi się on. Upewnij się, że przewód zasilający komputera jest podłączony oraz że nie doszło do odskoczenia autobezpiecznika.</p>
	<p>C. Awaria komputera.</p>	<p>C. Dzwoń do ośrodka serwisu FASC.</p>
	<p>D. Uszkodzone okablowanie komputera</p>	<p>D. Dzwoń do ośrodka serwisu FASC</p>
	<p>E. Awaria podzespołu zasilania lub płyty interfejsu.</p>	<p>E. W razie awarii któregoś z elementów układu zasilania (w tym transformatora i płyty interfejsu), komputer nie będzie pobierał energii i nie będzie działał. Ustalanie, który z elementów zasilania uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki eksploatacyjnej. Dzwoń do ośrodka serwisu FASC.</p>
<p><b>Brak nagrzewania kadzi.</b></p>	<p>A. Otwarty zawór spustowy.</p>	<p>A. Frytownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa połączony z odpływem, który zapobiega zasilaniu elementu grzejnego jeśli zawór odpływowy nie jest domknięty. Upewnij się, że zawór odpływowy jest domknięty.</p>
	<p>B. Awaria komputera.</p>	<p>B. Dzwoń do ośrodka serwisu FASC.</p>
	<p>C. Główny przewód zasilający nie włączony do sieci.</p>	<p>C. Frytownica ma dwa przewody el.: przewód zasilania komputera i trójfazowy przewód zasilania głównego. W razie włączenia do sieci przewodu komputera, ale niewłączenia przewodu głównego, komputer będzie pozornie działał normalnie, ale frytownica nie będzie się nagrzewać. Upewnij się, że przewód zasilający frytownicy jest szczelnie podłączony do sieci oraz że nie doszło do odskoczenia autobezpiecznika.</p>

Objaw	Możliwe przyczyny	Środki zaradcze
<b>c.d. z poprzedniej strony.</b>	D. Awaria jednego lub więcej innych podzespołów.	D. Jeśli obwody i układ kontrolny nie są w stanie odczytać temperatury w kadzi, system sterujący nie pozwoli na dopływ energii do układu grzejnego lub odetnie dopływ, jeśli układ jest już zasilany. Jeśli dojdzie do awarii stycznika, elementu grzejnego, lub okablowania, element grzejny nie będzie zasilany. Ustalanie, który z podzespołów uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki eksploatacyjnej. Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Brak nagrzewania kadzi po odfiltrowaniu.</b>	Otwarty zawór spustowy.	Frytownica jest wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa połączony z zaworem odpływowym, który zapobiega zasilaniu elementu grzejnego jeśli zawór odpływowy nie jest domknięty. Upewnij się, że zawór odpływowy jest domknięty.
<b>Kadź ogrzewa się, aż do autowylączenia po przekroczeniu temperatury – przy wskaźniku nagrzew. w położeniu ON.</b>	Awaria sondy temperatury lub komputera.	Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Kadź ogrzewa się, aż do autowylączenia po przekroczeniu temperatury – bez włączenia - ON.</b>	Awaria komputera lub stycznika	Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Kadź przestaje się nagrzewać – przy wskaźniku nagrzew. w położeniu ON.</b>	Awaria termostatu hi limit lub stycznika.	Sam fakt, że wskaźnik nagrzewania jest włączony (ON) oznacza, iż komputer działa prawidłowo i żąda nagrzewania. Termostat hi-limit działa jak wyłącznik o położeniu spoczynkowym 'zamkniętym'. W razie awarii termostatu, "wyłącznik" otwiera się i następuje odcięcie zasilania do elementów grzejnych. Gdyby stycznik nie zamknął się, nie będzie zasilania do elementów grzejnych. Ustalanie, który z podzespołów uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki eksploatacyjnej. Dzwon do ośrodka serwisu FASC.

## 6.2.2 Komunikaty błędów i usterki wyświetlacza

Objaw	Możliwe przyczyny	Środki zaradcze
<p><b>Ekran M2000 pokazuje niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsiusza).</b></p>	<p>Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlacza.</p>	<p>Komputery M2000 można zaprogramować na wyświetlanie w skali Fahrenheita lub Celsiusza. W oddzielnej instrukcji <i>M2000 Computer Operation Manual</i> znaleźć można czynności niezbędne dla zmiany skali wyświetlacza.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje HI.</b></p>	<p>Temperatura kadzi przekracza temp. docelową o 8°C.</p>	<p>Komunikat ten pokazać się może tylko, jeśli frytownica pracuje w trybie <i>niededykowanym</i> a temperatura kadzi przekroczy o 8°C lub więcej zaprogramowaną temp. docelową. Oznacza to usterkę obwodów kontroli temperatury. Wyłącz frytownicę i dzwonić do ośrodka FASC.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje HOT.</b></p>	<p>Temperatura kadzi przekracza 210°C lub, w państwach UE, 202°C.</p>	<p>Oznacza to usterkę obwodów kontroli temperatury, w szczególności awarię termostatu hi-limit. Natychmiast wyłączyć frytownicę i dzwonić do ośrodka FASC.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje LOW TEMP.</b></p>	<p>Temperatura kadzi wynosi między 82°C i 157°C.</p>	<p>Ten komunikat jest normalny przy pierwszym uruchomieniu frytownicy i może pokazać się chwilowo po dodaniu do kadzi dużej ilości zamrożonej żywności. Jeśli komunikat nie zgaśnie, oznacza to, że frytownica nie grzeje. Wyłącz frytownicę i zadzwonić do ośrodka serwisu FASC.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje PROBE FAILURE.</b></p>	<p>Awaria obwodów odczytujących temperaturę w kadzi, w tym samej sondy.</p>	<p>Wskazuje to na usterkę obwodów pomiaru temperatury poza zakresem diagnostyki eksploatacyjnej. Wyłącz frytownicę i zadzwonić do ośrodka serwisu FASC.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje IGNITION FAILURE.</b></p>	<p>Otwarty zawór spustowy, awaria komputera, Łącza z komputerem pokład, otwarty termostat hi-limit.</p>	<p>Oznacza to, że frytownica nie grzeje. Komunikat wyświetla się, jeśli kadź utraci zdolność do nagrzewania tłuszczu. Wyświetla się również, jeśli temperatura tłuszczu przekracza 232°C i doszło do otwarcia termostatu hi-limit, co wstrzymuje dalsze nagrzewanie tłuszczu. Upewnij się, że zawory odpływowe są domknięte. Jeśli nie uda się tak zaradzić usterce, dzwonić do ośrodka FASC.</p>
<p><b>Ekran M2000 pokazuje HI-LIMIT.</b></p>	<p>Komputer pracuje w trybie testu hi-limit.</p>	<p>Komunikat ten wyświetla się jedynie podczas testu obwodu hi-limit i wskazuje na to, że obwód hi-limit otworzył się właściwie.</p>

<b>Objaw</b>	<b>Możliwe przyczyny</b>	<b>Środki zaradcze</b>
<b>Ekran M2000 pokazuje HI 2 BAD.</b>	Komputer pracuje w trybie testu hi-limit.	Komunikat ten wyświetla się jedynie podczas testu obwodu hi-limit i wskazuje na to, że obwód hi-limit uległ awarii. <b>NIE URUCHAMIAJ FRYTOWNICY!</b> Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Ekran M2000 pokazuje PROBE FAILURE plus dźwięk alarmu.</b>	Uszkodzone okablowanie lub stycznik komputera.	Dzwon do ośrodka serwisu FASC
<b>Ekran M2000 pokazuje IGN FAILURE plus dźwięk alarmu. Wskaźnik nagrzew. włączony, ale brak nagrzewania.</b>	A. Niedomknięty zawór spustowy.	A. Wciśnij przycisk ON/OFF aby wyłączyć urządzenie, domknij zawór(zawory) spustowy(e), po czym ponownie wciśnij przycisk ON/OFF.
<b>Ekran M2000 pokazuje LOW TEMP, wskaźnik nagrzew. naprzemiennie włącza się i gaśnie.</b>	A. Awaria komputera.	A. Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
	B. Uszkodzone okablowanie komputera.	B. Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Ekran M2000 pokazuje IGN FAILURE plus dźwięk alarmu, ale frytownica działa poprawnie (falszywy alarm).</b>	Awaria komputera.	Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Komputer nie wchodzi w tryb programowania, lub niektóre klawisze nie reagują.</b>	Awaria komputera.	Dzwon do ośrodka serwisu FASC.
<b>Wskaźnik nagrzew. wyłączony przy wstępnym rozruchu. Ekran pokazuje HI lub HOT plus dźwięk alarmu.</b>	Awaria komputera.	Dzwon do ośrodka serwisu FASC.

### 6.2.3 Usterki filtrowania

Objaw	Możliwe przyczyny	Środki zaradcze
<p><b>Pompa filtra nie uruchamia się.</b></p>	<p>A. Nie włączono przewodu zasilania lub “odskoczył” autobezpiecznik.</p>	<p>A. Upewnij się, że przewód zasilania jest poprawnie włączony do sieci. Jeśli tak, upewnij się, że nie doszło do odskoczenia autobezpiecznika.</p>
	<p>B. Doszło do przegrzania silnika pompy, co przeładowało autobezpiecznik termiczny.</p>	<p>B. Jeśli silnik jest zbyt gorący, aby go dotykać przez więcej niż kilka sekund, zapewne doszło do samoczynnego odskoczenia autowylącznika termicznego. Daj silnikowi co najmniej 45 minut czasu na ostygnięcie, potem wciśnij przycisk zerowania pompy (Pump Reset).</p>
	<p>C. Zator w pompie filtra.</p> <p><b>Test:</b> Zamykamy zawór spustowy i wyciągamy miskę filtra spod frytownicy. Uruchamiamy pompę. Jeżeli silnik pompy zamruczy a potem szybko wyłączy się, prawdopodobną przyczyną jest zator samej pompy.</p>	<p>C. Zatory pompy zazwyczaj spowodowane są nawarstwieniem osadów w pompie spowodowanych niewłaściwie dobranymi wymiarowo elementami filtra, ich niewłaściwą instalacją, lub nieskorzystaniem z sita na okruchy. Dzwon do ośrodka serwisu FASC.</p>
<p><b>Pompa filtra pracuje, ale tłuszcz nie powraca do kadzi.</b></p>	<p>Zator w przewodzie ssącym miski filtra.</p> <p><b>Test:</b> Zamykamy zawór spustowy i wyciągamy miskę filtra spod frytownicy. Uruchamiamy pompę. Jeżeli z tylnego portu płuczkowego wypłyne bulgocący tłuszcz, oznacza to zator w przewodzie podciśnienia miski filtra.</p>	<p>Zator może być spowodowany nawarstwieniem osadów lub, w przypadku korzystania z tłuszczu piekarskiego w postaci stałej, zakrzepnięciem tłuszczu w przewodzie. Usuwamy zator przy pomocy cienkiego, elastycznego drutu. Jeśli zator nie daje się usunąć, dzwoni do ośrodka FASC.</p>
<p><b>Pompa filtra pracuje, ale tłuszcz powraca niezwykle wolno.</b></p>	<p>A. Niewłaściwie zainstalowane elementy miski filtra.</p>	<p>A. W przypadku korzystania z filtra papierowego lub wkładki papierowej, upewnij się, że sito filtra jest na dnie miski, a papier lub wkładka leżą na nim.</p> <p>Upewniamy się, że uszczelki koliste są na miejscu w szczelinie między filtrem i miską, i są w należytym stanie.</p> <p>Korzystając z zestawu filtrującego Magnasol, upewniamy się, że uszczelka kolista jest na miejscu w szczelinie między filtrem i miską, i jest w należytym stanie.</p>

*C.d. na następnej stronie.*



<b>Objaw</b>	<b>Możliwe przyczyny</b>	<b>Środki zaradcze</b>
<p><b>c.d. z poprzedniej strony.</b></p>	<p>B. Próbujemy filtrować niedostatecznie rozgrzany olej lub tłuszcz piekarski.</p>	<p>B. Dla zapewnienia właściwej filtracji, olej lub tłuszcz piekarski powinien mieć temperaturę 177°C lub powyżej. Przy niższych temperaturach, olej/tłuszcz staje się zbyt gęsty, aby łatwo przechodzić przez ośrodek filtrujący, co skutkuje znacznie zwolnionym powrotem tłuszczu i ostatecznym przegraniem silnika pompy filtracyjnej. Przed spuszczeniem tłuszczu do miski, upewnij się, że olej/tłuszcz ma temperaturę odpowiednią lub do niej zbliżoną.</p>



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

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000  
Ładowanie Adresu: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL +318-865-1711

FAX (Częście) +318-688-2200

(Techniczne Poparcie) +318-219-7135

WYDRUKOWANY W STANACH  
ZJEDNOCZONYCH

OBSŁUGUJĄ \*HOTLINE\*  
+800-551-8633

819-6167  
LISTOPAD 11/2005