



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE  
SERII RE – E<sup>4</sup>  
Instrukcja montażu i eksploatacji**

 **Frymaster** 

**CFESA**  
Commercial Food Equipment Service Association

Jako członek Stowarzyszenia Producentów Urządzeń do Przetwórstwa Spożywczego (CFESA), Frymaster zaleca korzystanie z usług serwisantów z certyfikatem CFESA.

POLISH / język polski

Całodobowa infolinia serwisowa  
1-800-551-8633

KWIECIEŃ 2006 R.  
\* 8196349 \*

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

#### UWAGA

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU ENODIS CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEZMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA POPRZEZ FRYMASTER DEAN LUB JEJGO AUTORYZOWANY OŚRODEK SERWISOWY, LUB ZAKUPIONĄ CZĘŚĆ PODDANĄBY JAKIKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO, FIRMA FRYMASTER I JEJ PODMIOTY ZALEŻNE NIE PONOSZĄ ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI MATERIALNEJ, CYWILNEJ, LUB Z TYTUŁU KOSZTÓW PONIESIONYCH PRZEZ KLIENTA, W BEZPOŚREDNIM LUB POŚREDNIM ZWIĄZKU Z ZAMONTOWANIEM JAKIEJKOLWIEK CZĘŚCI MODYFIKOWANEJ, LUB POCODZĄCEJ Z NIEAUTORYZOWANEGO OŚRODKA SERWISOWEGO.

#### UWAGA

Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji profesjonalnej i powinno być powierzane wyłącznie obsłudze osób kwalifikowanych. Wszelkie czynności instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze wykonywać powinien pracownik Autoryzowanego Ośrodka Serwisowego Frymaster (FASC) lub inny kwalifikowany fachowiec. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować utratę ważności gwarancji producenta. Definicje osób kwalifikowanych podano w Rozdziale 1. niniejszej Instrukcji.

#### UWAGA

Niniejsze urządzenie musi być instalowane zgodnie z odpowiednimi krajowymi i miejscowymi przepisami państwa/regionu, na terenie którego dokonywana jest instalacja. Szczegółowe WYMOGI PRZEPISÓW KRAJOWYCH zamieszczono w Rozdziale 2. niniejszej Instrukcji.

#### ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

Montaż urządzenia musi spełniać podstawowe przepisy wodno-kanalizacyjne Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) oraz podane w instruktażu Food Service Sanitation Manual - amerykańskiej federalnej agencji Food and Drug Administration (FDA).

#### UWAGA

Szkice i zdjęcia zamieszczono w niniejszej instrukcji z myślą o ilustrowaniu czynności eksploatacyjnych, higienicznych i technicznych – lecz niekoniecznie według procedur przyjętych przez dyrekcję w zakładzie Klienta.

#### ZAWIADOMIENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER

##### U.S.A.

Niniejszy produkt spełnia normy Rozdz. 15 regulaminu agencji federalnej FCC. Eksploatacja urządzenia objęta jest dwoma warunkami: 1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz 2) Urządzenie nie może przeciwdziałać napotykanym przez nie zakłóceniom, w tym zakłóceniom powodującym niezadowalającą eksploatację. Mimo, że urządzenie atestowane jest w kategorii A, wykazano iż spełnia też parametry kategorii B.

##### KANADA

Niniejsze urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji szumów radiowych ustalonych normą ICES-003 Ministerstwa Telekomunikacji 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 serwis, oraz nieautoryzowane modyfikacje lub usprawnienia mogą być przyczyną strat materialnych, obrażeń ciała lub śmierci. Przed wszelkimi próbami instalowania lub serwisowania urządzenia prosimy gruntownie zapoznać się z zamieszczonymi tu procedurami instalacji, eksploatacji i serwisowania.

 **ZAGROŻENIE**

Czołowy występ na obudowie nie jest stopniem! Nie należy stawać na urządzeniu. Kontakt skóry z rozgrzanym olejem/tłuszczem piekarskim oraz wszelkie upadki mogą być przyczyną poważnych obrażeń.

 **ZAGROŻENIE**

Nie należy przechowywać benzyny, ani używać innych łatwopalnych płynów lub oparów w pobliżu tego, ani innych urządzeń elektrycznych.

 **ZAGROŻENIE**

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtrów, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika ognioodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

 **OSTRZEŻENIE**

Nie należy ostukiwać kosza smaźalniczego ani innych przyborów o listwę fugującą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami. Ostukiwanie koszy smaźalniczych o listwę dla otrząśnięcia z nich tłuszczu spowoduje jej odkształcenie i utratę funkcji uszczelniającej. Jej konstrukcja sprzyja szczelności, dlatego nie należy jej demontować poza dokonywaniem niezbędnego czyszczenia.

 **ZAGROŻENIE**

Należy zapewnić odpowiednie warunki ograniczające przemieszczanie się urządzenia - bez powodowania naprężeń bezpośrednich/przenoszonych na przewody elektryczne. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. W razie braku zestawu ograniczającego, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (FASC) w sprawie zestawu nr. 826-0900.

 **ZAGROŻENIE**

Przed przemieszczaniem, uruchomieniem próbnym, konserwacją lub wszelką naprawą frytownicy Frymaster – należy odłączyć wszystkie źródła zasilania elektrycznego.



## Frytownice elektryczne serii RE - E<sup>4</sup> Instrukcja instalacji i eksploatacji

### SPIS TREŚCI

---

#### **ROZDZIAŁ 1: Wprowadzenie**

1.1	Informacje ogólne.....	1-1
1.2	Informacja bhp .....	1-1
1.3	Dane o komputerze.....	1-2
1.4	Dane dla użytkowników w Unii Europejskiej (CE).....	1-2
1.5	Montaż, eksploatacja i personel obsługi.....	1-2
1.6	Definicje .....	1-2
1.7	Procedury zgłaszania uszkodzeń transportowych .....	1-3
1.8	Informacje serwisowe.....	1-3

#### **ROZDZIAŁ 2: Procedury Instalacyjne**

2.1	Ogólne wymagania instalacyjne .....	2-1
2.2	Wymogi dotyczące zasilania .....	2-3
2.3	Umieszczenie stanowiska frytownicy.....	2-3

#### **ROZDZIAŁ 3: Procedury eksploatacyjne**

3.1	Procedury rozruchu i wyłączenia urządzenia.....	3-2
3.2	Sterowniki .....	3-3

#### **ROZDZIAŁ 4: Procedury Filtracyjne**

4.1	Ręczny spust i filtrowanie .....	4-1
4.2	Przygotowywanie wewnętrznego układu filtracyjnego .....	4-2
4.3	Eksploatacja filtra.....	4-5
4.4	Demontaż i ponowna instalacja filtra Magnasol .....	4-7
4.5	Spust i utylizacja tłuszczu odpadowego.....	4-8

#### **ROZDZIAŁ 5: Konserwacja urządzenia**

5.1	Czyszczenie frytownicy .....	5-1
5.1.1	Codziennie czynności serwisowe i kontrolne.....	5-1
5.1.3	Cotygodniowe czynności serwisowe i kontrolne .....	5-2
5.1.4	Odparowywanie kadzi smaźalniczej .....	5-2
5.2	Comiesięczne czynności serwisowe i kontrolne .....	5-3
5.2	Kalibracja gałki sterownika tranzystorowego (analogowego) .....	5-3
5.3	Doroczna/okresowa kontrola instalacji .....	5-3

#### **ROZDZIAŁ 6: Diagnostyka eksploatacyjna**

6.1	Wprowadzenie .....	6-1
6.2	Diagnostyka.....	6-2
6.2.1	Diagnostyka usterek sterownika i nagrzewu .....	6-2
6.2.2	Diagnostowanie komunikatów błędów i usterek wyświetlacza.....	6-4
6.2.3	Diagnostyka podnośnika koszy .....	6-7
6.2.4	Diagnostyka wewnętrznego układu filtracyjnego .....	6-7

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

---

### 1.1 Ogólne

Prosimy gruntownie zapoznać się z instrukcjami niniejszej broszury przed wszelkimi próbami eksploatacji sprzętu. Niniejsza instrukcja obejmuje wszystkie konfiguracje modeli FPRE14, FPRE17 oraz FPRE22. Większość podzespołów tych frytownic jest wspólna, dlatego przy wspólnym ich omawianiu używać będziemy określenia „elektryczne frytownice serii RE”.

Mimo podobieństwa zewnętrznego do innych urządzeń elektrycznych serii frytownic Pro, zestaw obrotowy frytownic elektrycznych serii RE ma znacząco zmienioną, udoskonaloną konstrukcję. Inne funkcje natomiast, w tym głębokie strefy zimne, otwarte kadzie i układ filtrujący pozostają zasadniczo niezmienione. W skład dostępnych opcji sterowania wchodzi wieloproduktowe komputery smażalnicze (standard) lub opcjonalnie sterowniki cyfrowe lub analogowe. Frytownice tej serii zamawiać można w opcji kadzi jednolitych lub dzielonych, oraz jako zestawy wolnostojące lub zblokowane w bateriach do sześciu frytownic.


### 1.2 Informacja bhp


Przed wszelkimi próbami eksploatacji sprzętu prosimy gruntownie zapoznać się z niniejszą broszurą.


W całym tekście rozmieszczone są uwagi ujęte w prostokąty dwuliniowe, jak poniższy.

#### ZAGROŻENIE

**Rozgrzany tłuszcz piekarski powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać frytownicy z rozgrzanym tłuszczem, ani przelewać gorącego tłuszczu z jednego pojemnika do innego.**

 Prostokąty z **UWAGAMI** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować awarię Twojego urządzenia*.

 Prostokąty z **OSTRZEŻENIEM** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować uszkodzenie Twojego urządzenia* lub jego nieprawidłowe działanie.

 Prostokąty z napisem **ZAGROŻENIE** zawierają informacje o działaniach lub warunkach *mogących spowodować obrażenia cielesne* oraz uszkodzenie Twojego urządzenia lub jego nieprawidłowe działanie.

**Frytownice tej serii wyposażono w następujące automatyczne zabezpieczenia:**

1. Dwa czujniki wysokotemperaturowe powodują odcięcie zasilania komponentów grzejnych w przypadku awarii sterowników temperatury.
2. Wyłącznik bezpieczeństwa zabudowany w zaworze spustowym, zapobiegający uruchomieniu nagrzewu przy nawet częściowym otwarciu zaworu spustowego.

### 1.3 Informacje o komputerze

Urządzenie niniejsze sprawdzono, i stwierdza się, iż spełnia ono parametry graniczne dla urządzenia cyfrowego kategorii A, zgodnie z Art. 15 przepisów federalnej agencji d/s telekomunikacji (FCC). Mimo, że niniejsze urządzenie należy do kategorii A, wykazano iż spełnia ono warunki kategorii B. Warunki te opracowano z myślą o zapewnieniu uzasadnionego poziomu ochrony przed powodowaniem szkodliwych zakłóceń podczas eksploatacji urządzenia w warunkach zakładowych. Sprzęt ten wytwarza, wykorzystuje i może promieniować energię w pasmach radiowych i może, w przypadku montażu lub eksploatacji niezgodnej z instrukcją, powodować szkodliwe zakłócenia w radiokomunikacji. Eksploatacja urządzenia w terenie mieszkalnym prawdopodobnie powodować będzie szkodliwe zakłócenia, co spowoduje konieczność zlikwidowania zakłóceń na koszt użytkownika urządzenia.

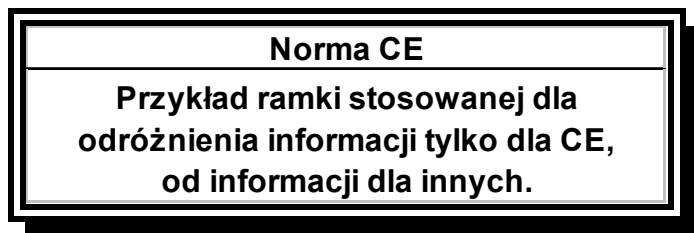
Ostrzega się użytkownika, że dokonywanie wszelkich zmian lub modyfikacji urządzenia, bez wyraźnego upoważnienia od podmiotu odpowiedzialnego za zgodność z przepisami, spowodować może cofnięcie upoważnienia na eksploatację urządzenia.

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

Być może pomocna będzie wskazana niżej broszura zredagowana przez Federalną Agencję d/s Telekomunikacji (FCC): "Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV". Broszurę zamówić można z federalnej drukarni U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Nr. pozycji 004-000-00345-4

### 1.4 Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej

Unia Europejska (CE) przyjęła własne charakterystyczne normy dla urządzeń tego rodzaju. Jeśli w danym przypadku zachodzi różnica między normami CE i poza-CE, instrukcje lub informacje podane będą w zaciemnionym prostokącie, przypominającym zamieszczony niżej.



### 1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

Dane eksploatacyjne frytownic Frymaster adresowane są wyłącznie do osób przeszkolonych i/lub upoważnionych, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6. **Wszelkie czynności montażowe oraz serwisowe frytownic Frymaster wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio kwalifikowane, dyplomowane, licencjonowane i/lub upoważnione, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w Punkcie 1.6.**

### 1.6 Definicje

#### **OSOBY KWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI**

Za osoby kwalifikowane/upoważnione uważa się takie, które uważnie zapoznały się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji i dokładnie przyswoiły sobie funkcje sprzętu, lub posiadają uprzednie doświadczenie z eksploatacją sprzętu objętego niniejszą instrukcją.

## KWALIFIKOWANY INSTALATOR

Za kwalifikowanego instalatora uważa się osobę, podmiot, koncern i/lub firmę, które, czy to osobiście, czy poprzez reprezentanta, prowadzi i odpowiada za instalację urządzeń elektrycznych. Kwalifikowany instalator musi posiadać doświadczenie w tego rodzaju zadaniach, znać wszelkie niezbędne środki ostrożności oraz spełniać wszelkie wymogi stosownych przepisów krajowych i lokalnych.

## KWALIFIKOWANY SERWISANT

Za kwalifikowanego serwisanta uważa się osobę posiadającą bieżącą znajomość urządzeń Frymaster i upoważnioną przez firmę Frymaster, L.L.C. do obsługi serwisowej sprzętu jej produkcji. Każdy kwalifikowany serwisant ma obowiązek posiadania pełnego zestawu instrukcji serwisowych i katalogów części zamiennych, oraz magazynowania minimalnych ilości części do urządzeń Frymaster. Wraz z dostarczoną z wytwórni frytownicą Frymaster załączono wykaz Autoryzowanych Ośrodków Serwisowych Frymaster (FASC). ***Niekorzystanie z serwisantów kwalifikowanych spowoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.***

### 1.7 Procedury zgłaszania uszkodzeń transportowych

#### **Co zrobić, jeśli dostarczą mi uszkodzone urządzenie?**

Prosimy pamiętać, że przed wysyłką z wytwórni, urządzenie poddano starannej inspekcji, a pakowali je fachowi pracownicy. Frymaster nie przyjmuje odpowiedzialności za uszkodzenia lub straty poniesione w trakcie przewozu. Pełną odpowiedzialność za bezpieczne dostarczenie, po przejęciu urządzenia, przyjmuje firma spedycyjna.

1. Reklamacje z tytułu uszkodzeń składać należy niezwłocznie – bez względu na ich zakres.
2. Uszkodzenia lub straty widoczne – Pamiętajmy o dokonaniu adnotacji na konosamencie przewozowym lub pokwitowaniu przyjęcia, wraz z podpisem osoby poświadczającej odbiór.
3. Uszkodzenia lub straty ukryte – Jeśli uszkodzenia pozostały niezauważone do rozpakowania urządzenia, niezwłocznie zawiadamiamy firmę spedycyjną lub przewoźnika, po czym składamy reklamację z tytułu uszkodzeń ukrytych. Należy to zrobić w terminie 15 dni od odbioru urządzenia. Pamiętajmy o zachowaniu pojemnika przewozowego do oględzin.

### 1.8 Informacje serwisowe

W zakresie napraw spoza serwisu konserwacyjnego, lub w sprawie informacji serwisowych, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (FASC). Informacji serwisowych zasięgać można również dzwoniąc do Działu Serwisu Technicznego Frymaster (1-800-24FRYER) lub emailem [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Dla zwiększenia sprawności udzielanej pomocy, prosimy o podanie poniższych danych:

Model \_\_\_\_\_

Numer fabryczny \_\_\_\_\_

Napięcie \_\_\_\_\_

Rodzaj usterki \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PROSIMY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU –  
CELEM WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII RE - E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 2: PROCEDURY INSTALACYJNE

### 2.1 Ogólne

Właściwa instalacja ma zasadnicze znaczenie dla bezpiecznego, wydajnego i bezawaryjnego działania tego urządzenia.

Wszelkie czynności montażowe oraz serwisowe urządzeń Frymaster wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio kwalifikowane, licencjonowane i/lub upoważnione, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w dziale 1.6 niniejszej instrukcji.

Niekorzystanie wyłącznie z osób odpowiednio kwalifikowanych, licencjonowanych i/lub upoważnionych (zgodnie z definicjami zamieszczonymi w dziale 1.6 niniejszej instrukcji) do czynności instalacji oraz wszelkiego serwisowania tego sprzętu - spowoduje unieważnienie gwarancji Frymaster oraz może być przyczyną uszkodzeń urządzenia i obrażeń cielesnych.

Jeżeli w jakimkolwiek punkcie instrukcje lub informacje podawane w tej instrukcji różni się będą od miejscowych lub krajowych przepisów lub kodeksów, instalację i eksploatację należy wykonywać zgodnie z przepisami i kodeksami kraju, gdzie dokonywana jest instalacja.

Serwisu dokonywać można po skontaktowaniu się z lokalnym autoryzowanym ośrodkiem serwisowym (FASC).

#### UWAGA

Frytownice dostarczane fabrycznie bez przewodu i zestawu wtyczek zasilania należy przyłączać do sieci konstrukcyjnie, za pomocą odpowiedniego przewodu giętkiego, od baterii terminali zamontowanej z tyłu urządzenia. Frytownice takie należy okablować zgodnie z normą NEC. Okablowanie konstrukcyjne zestawu musi przewidywać montaż ograniczników ruchu zestawu.

#### ZAGROŻENIE

Należy zapewnić odpowiednie warunki ograniczające przemieszczanie się urządzenia - bez „trzymania się” na przewodach elektrycznych lub powodowania naprężeń mechanicznych przenoszonych na nie. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. W razie braku zestawu ograniczającego, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (FASC) i pytać o zestaw nr. 826-0900.

#### UWAGA

W razie konstrukcyjnego przyłączania urządzenia bezpośrednio do źródła zasilania, w okablowaniu należy zamontować rozwiązanie zapewniające odłączanie od zasilania z prześwitem co najmniej 3 mm. we wszystkich biegunach.

#### UWAGA

Urządzenie należy umieścić w sposób zapewniający dostęp do wtyku, chyba, że przewidziano inną metodę odłączenia od zasilania (np. autobezpiecznik).

#### UWAGA

W razie zamontowania stałego połączenia urządzenia z siecią zasilania, należy zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

#### UWAGA

Dla uniknięcia zagrożeń, w razie uszkodzenia przewodu zasilania, wymiany przewodu powinien dokonać serwisant autoryzowanego ośrodka serwisowego Frymaster Dean, lub osoba o analogicznych kwalifikacjach.



**⚠ ZAGROŻENIE**

Urządzenie należy przyłączać jedynie do sieci elektrycznej o identycznym napięciu i fazie, co uwidocznione na tabliczce znamionowej, umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Wszelkich połączeń elektrycznych urządzenia należy dokonywać zgodnie ze schematami elektrycznymi dostarczonymi wraz z nim. Przy instalowaniu i serwisowaniu, należy posilzkować się schematami elektrycznymi umieszczonymi na wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Produkty Frymaster wyposażone w nóżki przewidziano do montażu stacjonarnego. Urządzenia z nóżkami należy podnosić przy ich przemieszczaniu, dla uniknięcia uszkodzeń i/lub obrażeń cielesnych. W instalacjach ruchomych, należy korzystać z opcjonalnie oferowanych kółek samonastawnych. Pytania? Dzwon na 1-800-551-8633.

**⚠ ZAGROŻENIE**

We frytownicy z pojedynczą kadzią nie należy instalować wylewki fartuchowanej. Mogłoby to spowodować utratę stabilności frytownicy, jej wywrócenie się i obrażenia cielesne ludzi. Bezpośrednie sąsiedztwo urządzenia powinno być zawsze wolne od substancji palnych.

W razie awarii zasilania, frytownica wyłącza się automatycznie. W takiej sytuacji, ustaw wyłącznik w położeniu wyl. (OFF). Nie usiłuj ponownie uruchamiać frytownic(y), aż do wznowienia zasilania z sieci.

Bezpośrednie poblize urządzenia powinno być zawsze wolne od substancji palnych, za wyjątkiem samego materiału posadzkowego.

Należy zapewniać odstęp co najmniej 15 cm. po obu stronach i z tyłu urządzenia jeśli materiały ją obudowujące są palne. Z przodu urządzenia należy pozostawić 61 cm. wolnego miejsca, dla umożliwienia czynności serwisowych i eksploatacyjnych.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

**Nie zastawiać miejsc wokół podstawy i pod frytownicą.**

### 2.1.2 Wymogi dot. uziemienia

Wszelkie urządzenia zasilane elektrycznie muszą posiadać uziemienie zgodnie z odpowiednimi przepisami i kodeksami krajowymi i miejscowymi, oraz, tam, gdzie dotyczy, z kodeksami CE. Schemat elektryczny urządzenia umieszczono po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Właściwe wartości napięcia należy konsultować ze schematem elektrycznym na drzwiczkach.

### 2.1.3 Wymogi w Australii

Należy instalować zgodnie z normami AS 5601 / AG 601 oraz przepisami lokalnymi, gazowniczymi, elektrycznymi i wszelkimi innymi obowiązującymi przepisami.

## 2.2 Wymogi dot. zasilania

Parametry Trójfazowe				
Model	Napięcie	OKABLO WANIE	Min. grubość przewodu AWG (mm)	AMP (na odgałęź.)
FPRE14	208	3	6 (4,11)	39
FPRE14	240	3	6 (4,11)	34
FPRE14	480	3	8 (2,59)	17
FPRE14	220/380	4	6 (4,11)	21
FPRE14	240/415	4	6 (4,11)	20
FPRE14	230/400	4	6 (4,11)	21
FPRE17	208	3	6 (4,11)	48
FPRE17	240	3	6 (4,11)	41
FPRE17	480	3	6 (4,11)	21
FPRE17	220/380	4	6 (4,11)	26
FPRE17	240/415	4	6 (4,11)	24
FPRE17	230/400	4	6 (4,11)	25
FPRE22	208	3	4 (5,19)	61
FPRE22	240	3	4 (5,19)	53
FPRE22	480	3	6 (4,11)	27
FPRE22	220/380	4	6 (4,11)	34
FPRE22	240/415	4	6 (4,11)	31
FPRE22	230/400	4	6 (4,11)	32

Parametry jednofazowe				
Model	Napięcie	OKABLO WANIE	MIN. GRUBOŚĆ PRZEWODU AWG (mm)	AMP (na odgałęź.)
FPRE14	208	2	3 (5,83)	68
FPRE14	240	2	4 (5,19)	59
FPRE14	480	2	8 (3,26)	30

### UWAGA

W razie konstrukcyjnego przyłączenia urządzenia do zasilania, należy stosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

### ZAGROŻENIE

Urządzenie należy przyłączać jedynie do sieci elektrycznej o identycznym napięciu i fazie, jak uwidocznione na tabliczce znamionowej umieszczonej po wewnętrznej stronie drzwiczek.

### ZAGROŻENIE

Wszelkich połączeń elektrycznych urządzenia należy dokonywać zgodnie ze schematami elektrycznymi dostarczonymi wraz z nim. Przy instalowaniu i serwisowaniu, należy posiłkować się schematami elektrycznymi umieszczonymi na wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.

## 2.3 Po umieszczeniu frytownicy na jej stanowisku roboczym

### ZAGROŻENIE

Wpasowując frytownicę pod okap nie wolno usuwać ani modyfikować żadnych jej elementów konstrukcyjnych. Pytania? Dzwon do Infolinii serwisowej Frymaster Dean 1-800-551-8633.

1. Po ułożeniu frytownicy na stanowisku roboczym, należy skontrolować poziom, układając poziomnicę stolarską na wierzchu kadzi, w obu płaszczyznach, przód-tył i bok-bok.

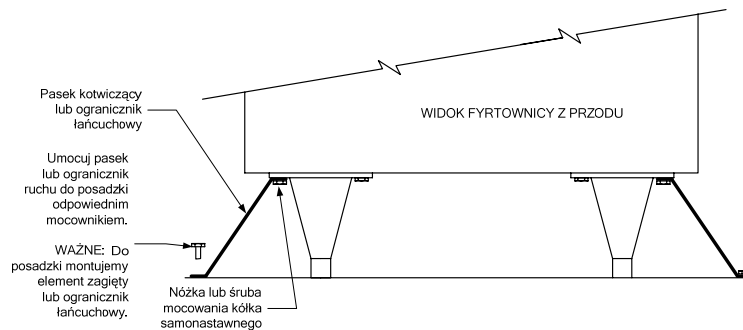
Dla spoziomowania frytownicy wyposażonej w nóżki, można obrotowo regulować wysokość każdej z nich w zakresie do 25 mm. Należy również korzystać z regulacji nóżek dla zapewnienia optymalnej wysokości roboczej frytownicy.

W przypadku frytownic na kółkach samonastawnych, brak jest możliwości ich wewnętrznego poziomowania. Posadzka, na której ma zostać zamontowana frytownica musi trzymać poziom.

Po ostatecznym wypoziomowaniu frytownicy instalujemy dostarczone z urządzeniem elementy zestawu ograniczającego, tak, aby urządzenie nie „trzymało się” na przewodzie elektrycznym, ani nie przenosiło na niego lub na gniazdko naprężeń mechanicznych. Elementy ograniczające montujemy zgodnie z załączonymi instrukcjami (patrz ilustracja poniżej). W razie odłączenia elementów ograniczających celem serwisowania lub z innych przyczyn, przed eksploatacją urządzenia należy je ponownie zamontować.

### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Należy zapewnić odpowiednie warunki ograniczające przemieszczanie się urządzenia - bez „trzymania się” na przewodzie zasilania ani przenoszenia naprężeń mechanicznych na niego. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. W razie braku zestawu ograniczającego, prosimy o kontakt z Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (FASC) i pytać o zestaw nr. 826-0900.**



**WAŻNE:** W razie konieczności przemieszczenia frytownicy wyposażonej w nóżki, przed przesuwaniem urządzenia należy odciążyć kolejno każdą nóżkę. W razie uszkodzenia nóżki, zgłoś się do przedstawiciela serwisu w sprawie jej wymiany lub naprawy.

### **⚠ ZAGROŻENIE**

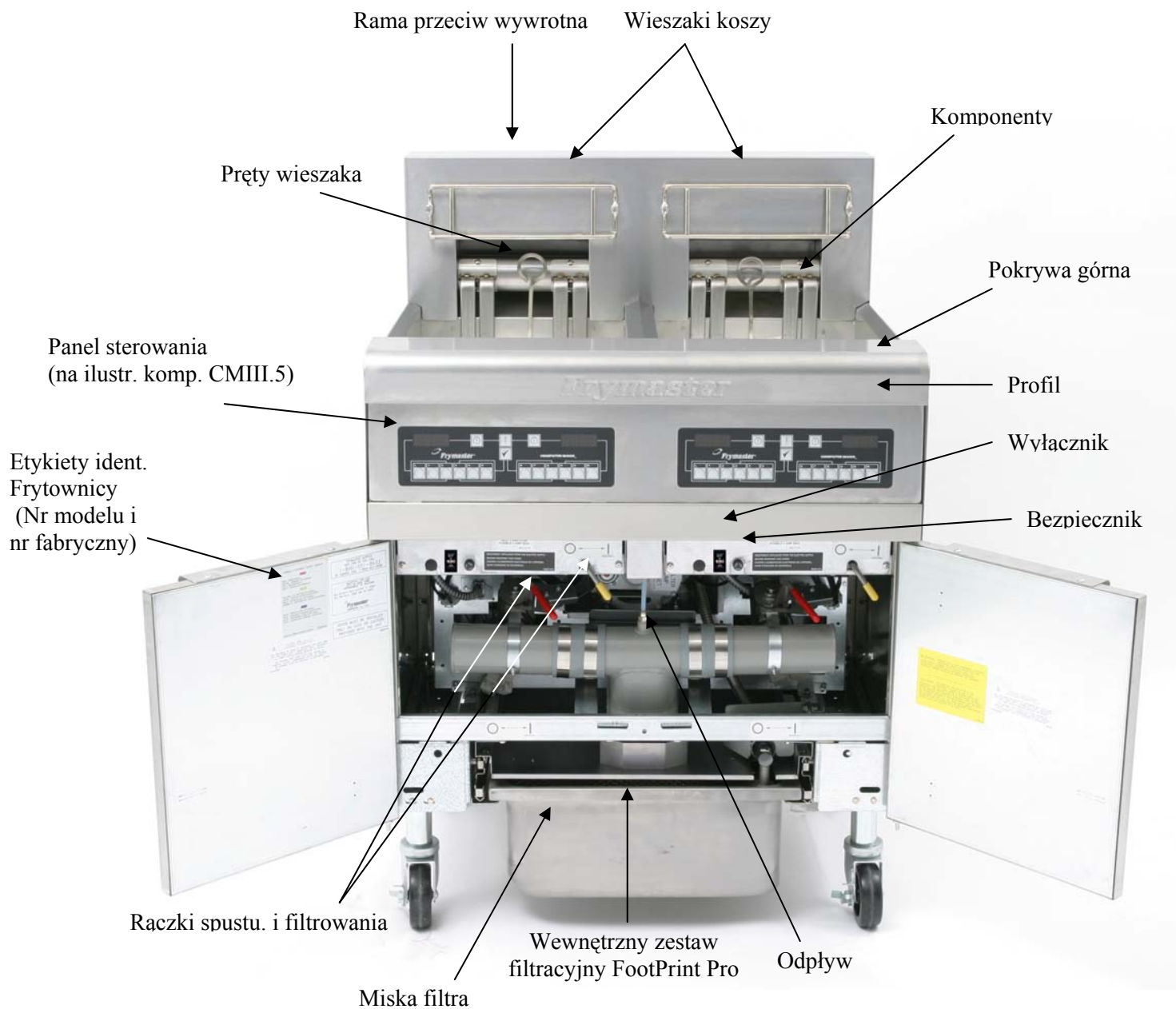
**Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Unikaj kontaktu z gorącym tłuszczem. W każdych okolicznościach, przed próbą przemieszczania frytownicy, należy usunąć z niej tłuszcz – dla uniknięcia wylewów, upadków oraz ciężkich oparzeń. W braku zabezpieczenia jej przed przemieszczaniem, frytownica może się przechylić i spowodować obrażenia cieleśne.**

2. Zamknij zawór(y) spustowy(e) i napełnij kadź wodą, aż do dolnej kreski OIL-LEVEL.
3. Odparuj kadź zgodnie z poleceniami zawartymi w Rozdziale 5.1.3 obecnej instrukcji.
4. Spuść wodę, oczyść kadź(ie), a następnie napełnij ją(je) tłuszczem smaźalniczym. (Patrz *Procedury rozruchu i wyłączenia urządzenia* w rozdziale 3.)

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE SERII E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

### ORIENTACJA W PODZESPOŁACH FRYTOWNICY SERII FPRE - E<sup>4</sup>



**KONFIGURACJA TYPOWA (NA ILUSTR. FPRE217)**  
**WAŻNE:** Wygląd Twojej frytownicy może nieco różnić się od zilustrowanej tutaj, zależnie od konfiguracji i daty produkcji.

### 3.1 Procedury rozruchu i wyłączania urządzenia

#### Rozruch

#### ZAGROŻENIE

Nigdy nie uruchamiamy urządzenia z pustą kadzią. Przed zasileniem nagrzewnic, kadź musi być wypełniona do odpowiedniej kreski – wodą, olejem lub tłuszczem piekarskim. Niezastosowanie tej zasady spowoduje nieodwracalne uszkodzenie komponentów grzejnych i może być przyczyną pożaru.

#### ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem kadzi tłuszczem, usuwamy z niej wszelkie krople wody. Niezastosowanie tej zasady spowoduje pryskanie gorących płynów po ogrzaniu tłuszczu do temperatury smażenia.

1. Napełnij frytownicę do dolnej kreski POZIOMU TŁUSZCZU umieszczonej z tyłu kadzi. Pozostawi to miejsce na termiczne zwiększenie objętości tłuszczu w miarę ogrzewania. Nie należy napełniać kadzi zimnym olejem powyżej dolnej kreski: może to spowodować przełanie kadzi po nagrzaniu się oleju.

**WAŻNE:** Stosując tłuszcz piekarski stały, najpierw podnosimy komponenty, następnie ubijamy tłuszcz, wciskając w dno kadzi. Opuść komponenty do kadzi i ubij tłuszcz wokół i nad nimi. Może zająć konieczność dodania tłuszczu, aby po stopieniu tłuszczu jego poziom sięgał właściwego oznaczenia.

#### ZAGROŻENIE

Nidgy nie opieraj litego bloku tłuszczu piekarskiego na komponentie grzejnym.

Stosując tłuszcz piekarski stały, zawsze topimy go przedwstępnie przed umieszczeniem w kadzi. W razie niestopienia tłuszczu przedwstępnie, należy go ubić w dno kadzi i pomiędzy komponenty grzejne, a frytownicę uruchamiać w cyklu topienia.

Stosując tłuszcz piekarski stały, nigdy nie należy anulować cyklu topienia. Spowodowałoby to nieodwracalne uszkodzenie kadzi i zwiększenie ryzyka zapłonu wybuchowego.

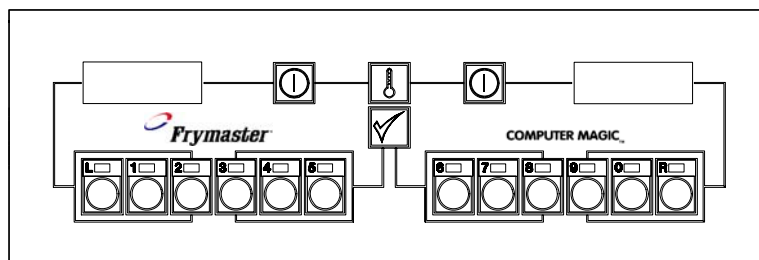
2. Upewnij się, że przewód(ody) zasilania włączony(e) jest(sa) do odpowiednich gniazdek. Sprawdź, że powierzchnia czołowa wtyczki jest zrównana z osłoną gniazdka i że nie widać żadnego odcinka wtyku.
3. Upewnij się, że zasilanie jest włączone. W niektórych modelach zamontowano wyłącznik główny, umieszczony w pobliżu bezpiecznika, na płycie czołowej skrzynki komponentów- za drzwiczkami obudowy. Patrz strona 3-1. Komputer pokazuje **STANDBY** lub **OFF**.
4. Upewnij się, że komputer/sterownik jest włączony ON.
5. *Gdy tłuszcz osiągnie temperaturę smażenia*, upewnij się, że poziom tłuszczu sięga do górnej kreski OIL LEVEL (POZIOM TŁUSZCZU). Może być konieczne dodanie tłuszczu, aby po osiągnięciu temperatury smażenia jego poziom osiągnął właściwe oznaczenie.

#### Wyłączanie

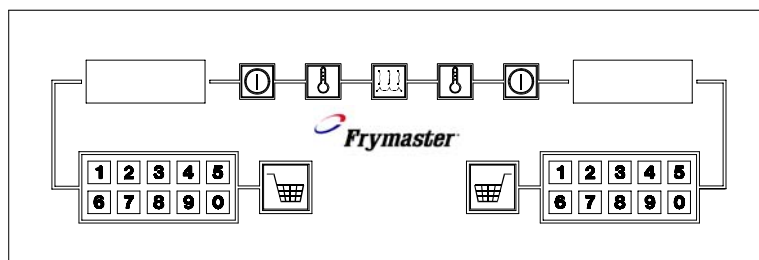
1. Wyłączamy frytownicę (OFF).
2. Odfiltrowujemy tłuszcz i czyszcimy frytownicę (Patrz Rozdz. 4 i 5).
3. Nakładamy pokrywę na kadzie.

### 3.2 Sterowniki

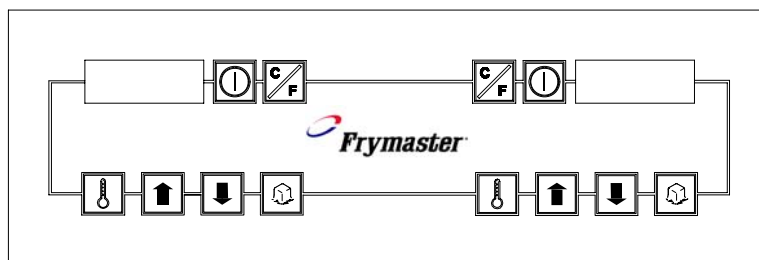
Frytownica może być wyposażona w następujące sterowniki:



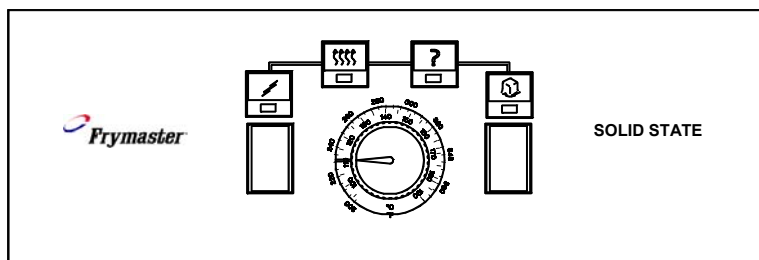
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Stoper podnośnika kosza



Sterownik cyfrowy



Sterownik tranzystorowy (analogowy)

#### **⚠ UWAGA**

Jeśli jest to pierwsze uruchomienie frytownicy po jej instalacji, zajrzyj do procedur odparowywania kadzi na stronie 5-2.

Szczegółowe instrukcje eksploatacyjne sterowników znaleźć można w instrukcji *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*.

Szczegółowe instrukcje eksploatacji wewnętrznych systemów filtracyjnych znaleźć można w Rozdziale 4 niniejszej instrukcji.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE SERII E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 4: PROCEDURY FILTRACYJNE

### OSTRZEŻENIE

Zwierzchnik lokalny załogi ma obowiązek dopilnowania, aby obsługa rozumiała samoistne zagrożenia w pracy z systemem filtracji tłuszczu gorącego, a szczególnie momenty filtracji, spustu tłuszczu oraz procedur czyszczenia.

#### 4.1 Ręczny spust i filtrowanie

### ZAGROŻENIE

Spust i filtrowanie tłuszczu wymagają szczególnej ostrożności, celem uniknięcia ciężkich oparzeń, jakie mogą powstawać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowania gorącego tłuszczu należy dokonywać w temperaturze 177°C. Przed uruchomieniem przełączników lub zaworów, upewniamy się, że wszelkie przewody przyłączone są prawidłowo, oraz, że uchwyty spustu pozostają we właściwych położeniach. Do spustu i filtrowania tłuszczu zakładamy wszelki właściwy sprzęt ochrony osobistej.

### ZAGROŻENIE

Należy pozwolić tłuszczowi schłodzić się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego pojemnika odpadowego.

### ZAGROŻENIE

Dla uniknięcia przepelnienia i rozlewu gorącego tłuszczu, nie spuszcza się tłuszczu z dwu lub więcej kadzi jednocześnie.

### ZAGROŻENIE

Spuszczając tłuszcz do pojemnika odpadowego lub do przewoźnego zestawu filtracyjnego, nie należy napełniać pojemnika powyżej kreski 'maksimum'.

Jeśli dana frytownica nie jest wyposażona we własny system filtracji, spustu tłuszczu należy dokonywać do odpowiedniego **METALOWEGO** naczynia. (Dla bezpieczeństwa i wygody, przy spuszczeniu oraz utylizacji zużytego oleju lub tłuszczu piekarskiego, Frymaster zaleca korzystanie z zestawu utylizacyjnego SDU (Frymaster Shortening Disposal Unit). Zestaw SDU dostępny jest u miejscowego dealera.)

1. Ustawiamy przełącznik zasilania w pozycji wyłączonej **OFF**. Wkręcamy rurę odpływową (dostarczoną wraz z frytownicą) do zaworu spustowego. Dopilnuj, aby rura wkręcona była całkowicie w zawór, a otwór odpływowy skierowany był pionowo w dół.
2. Pod rurą umieszczamy metalowy pojemnik wyposażony w szczelną pokrywę. Metalowy pojemnik musi być odporny na temperaturę rozgrzanego tłuszczu i przystosowany do gorących płynów. Zamierzając ponownie wykorzystać spuszczonego tłuszczu lub oleju, Frymaster zaleca stosowanie filtra w obudowie stożkowej marki Frymaster, jeśli nie korzysta się z agregatu filtracyjnego. Stosując filtr stożkowy Frymaster, pamiętać należy pewnie oprzeć obudowę stożka na pojemniku metalowym.



3. Zawór spustowy otwieramy stopniowo, unikając rozchlapywania tłuszczu. W razie zapchania zaworu spustowego drobinami żywności, udrażniamy przewód korzystając z wyciorowatego narzędzia („Fryer’s Friend”).

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY nie usiłuj udrażniać zapchanego zaworu od strony przedniej! Spowoduje to nagły wypływ rozgrzanego tłuszczu i zagrożenie ciężkim poparzeniem.**

**NIE NALEŻY uderzać udarowo w zawór spustowy wyciorem lub innymi przedmiotami. Spowoduje to uszkodzenie kuli zaworu i jego przeciekanie, unieważniając także gwarancję Frymaster.**

4. Po spuszczeniu tłuszczu z kadzi, oczyść ją z wszelkich drobin żywności oraz pozostałości oleju. **ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ**, gdyż substancje te także mogą powodować poważne oparzenia w styczności z gołą skórą.
5. Zamknij całkowicie zawór spustowy i napełnij kadź czystym, odfiltrowanym lub świeżym olejem lub stałym tłuszczem piekarskim, aż do poziomu dolnej kreski poz. tłuszczu OIL-LEVEL.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**Stosując tłuszcz piekarski stały, ubijamy go, wciskając w dno kadzi. NIE URUCHAMIAJ frytownicy mając w kadzi nieroztopiony blok tłuszczu piekarskiego. Spowoduje to uszkodzenie kadzi i może być przyczyną wybuchowego zapłonu tłuszczu.**

## **4.2 Przygotowywanie wewnętrznego układu filtracyjnego**

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia bezpieczne i wydajne filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas nieprzerwanej eksploatacji pozostałych kadzi frytowniczych baterii. System filtracyjny FootPrint Pro dostępny jest w szeregu różnych konfiguracji.

- Papier filtracyjny – zawiera tacę na okruchy, duży pierścień dociskający i metalowe sito/ekran.
- Wkładka filtracyjna – zawiera tacę na okruchy, mały pierścień dociskający i metalowe sito/ekran.
- Filtr Magnasol – zawiera tacę na okruchy oraz zestaw filtracyjny Magnasol.

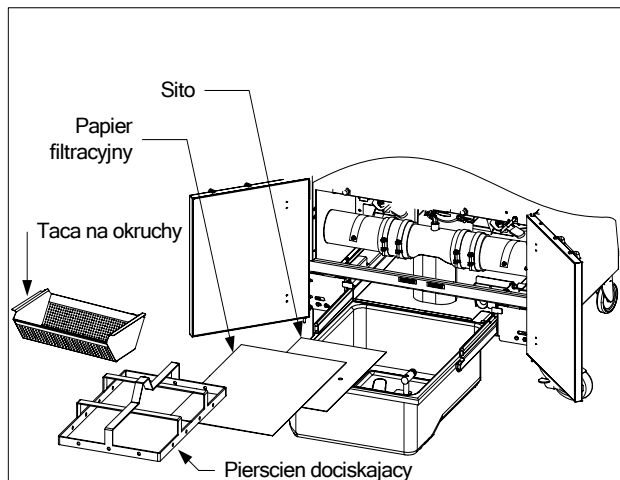
W Punkcie 4.2.1 opisano wstępne przygotowanie konfiguracji z papierem filtracyjnym i wkładką. Punkt 4.2.2 zawiera instrukcje dotyczące przygotowania konfiguracji z filtrem Magnasol. Eksploatacja wszystkich trzech konfiguracji jest identyczna i opisano ją w podrozdziale 4.3. Demontaż i montaż filtra Magnasol opisano w podrozdziale 4.4.



#### 4.2.1 Przygotowanie do eksploatacji z wkładką lub papierem filtracyjnym.

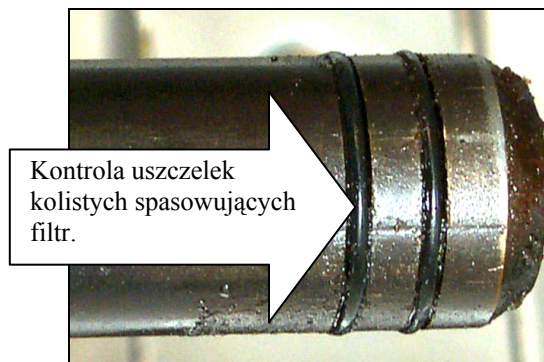
1. Wyciągnij miskę filtra z obudowy po czym wyjmij tacę na okruchy, pierścień dociskający, papier filtra i metalowe sito. (Patrz Ryc. 1) Oczyszczyć wszystkie elementy roztworem mydlanym w gorącej wodzie, po czym dokładnie osuszyć.

Miska filtra suwa się w rolkach na szynach, podobnie jak szuflada w szafce kuchennej. Miskę można wyjąć celem oczyszczenia lub uzyskania dostępu do wewnętrznych podzespołów – podnosząc ją z przodu dla wysunięcia z szyn, następnie pociągając dalej, aż do wypadnięcia tylnych rolek z szyn. Pokrywę miski można wyjmować wyłącznie dla czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza, lub dla umieszczenia pod odpływem zestawu utylizacyjnego SDU. Korzystając z zestawu SDU o dacie produkcji sprzed stycznia 2004 r. – zasięgnij porady w instrukcji na str. 4-8.



Ryc. 1

2. Dokonaj oględzin spasowania miski filtra, upewniając się, że obie uszczelki koliste są w dobrym stanie. (patrz Ryc. 2)



Ryc. 2

3. Następnie w odwrotnej kolejności umieść metalowe sito w dolnej środkowej części miski, ułóż na nim arkusz papieru filtracyjnego, z zapasem na każdej krawędzi. (Patrz Ryc. 1) W razie korzystania z wkładki papierowej, upewnij się, że ułożono ją szorstką stroną do góry i że papier wpasowano pomiędzy tłoczone krawędzie miski filtra.

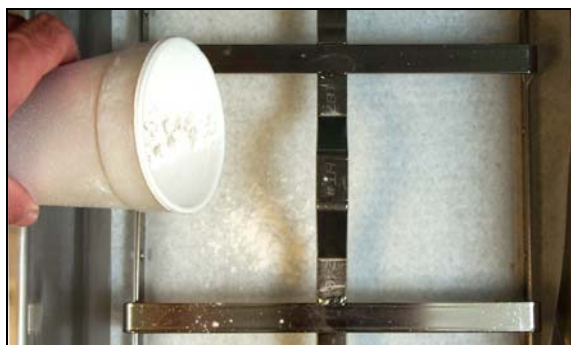


Ryc. 3

4. Umieść pierścień dociskający na wkładce papierowej i opuść pierścień w miskę filtra, opierając papier na jej brzegach. (patrz Ryc. 3)

5. Jeśli korzystasz z wkładki papierowej, po zamontowaniu pierścienia dociskającego, rozsyp równo po papierze jedno opakowanie proszku filtracyjnego. (patrz Ryc. 4)

Korzystając z wkładki filtracyjnej, umieść pierścień dociskający na wierzchniej stronie wkładki. NIE NALEŻY sypać proszku do wkładki.



Ryc. 4

6. Wymień tacę na okruchy w misce filtra, następnie wciskając miskę z powrotem do frytownicy, aby znalazła się pod odpływem.

#### 4.2.2 Przygotowanie do eksploatacji z Zestawem Filtracyjnym Magnasol

1. Wyciągnij miskę filtra z obudowy po czym wyjmij tacę na okruchy i zestaw filtracyjny Magnasol. (patrz Ryc. 5)

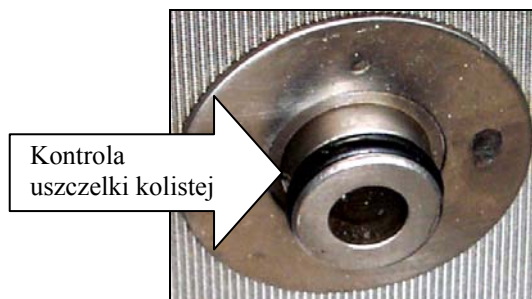
Miska filtra suwa się w rolkach na szynach, podobnie jak szuflada w szafce kuchennej. Miskę można wyjąć celem oczyszczenia lub uzyskania dostępu do wewnętrznych podzespołów – podnosząc ją z przodu dla wysunięcia z szyn, następnie pociągając dalej, aż do wypadnięcia tylnych rolek z szyn. Pokrywę miski można wyjmować wyłącznie dla czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza, lub dla umieszczenia pod odpływem zestawu utylizacyjnego SDU.



Ryc. 5

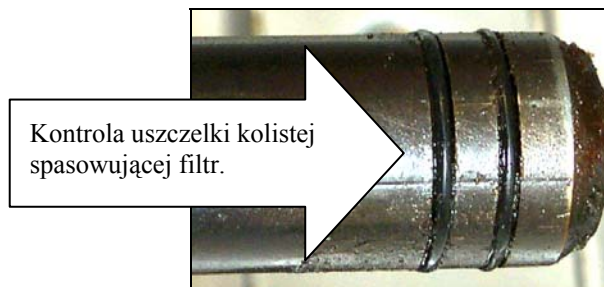
**WAŻNE:** Dział 4.4 zawiera instrukcje dotyczące montażu i demontażu zestawu filtracyjnego Magnasol.

2. Dokonaj oględzin spasowania u spodu zestawu filtracyjnego Magnasol, upewniając się, że uszczelka koliste jest na miejscu i jest w dobrym stanie. (patrz Ryc. 6)



Ryc. 6

3. Dokonaj oględzin spasowania miski filtra, upewniając się, że obie uszczelki koliste są na miejscu i w dobrym stanie. (patrz Ryc. 7)



Ryc. 7

4. Dokonaj wymiany zestawu filtracyjnego Magnasol w misce filtra, upewniając się, że oprawka spasowująca u spodu zestawu jest pewnie umocowana w dolnej części miski. Rozsyp jedno opakowanie proszku filtracyjnego Magnasol XL równo na powierzchni sita.
5. Wymień tacę na okruchy, następnie wciśnij miskę z powrotem do frytownicy, tak, aby znalazła się całkiem z tyłu szafki urządzenia.

### 4.3 Eksploatacja filtra

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Spust i filtrowanie tłuszczu wymagają szczególnej ostrożności, celem uniknięcia ciężkich oparzeń, jakie mogą powstawać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowania gorącego tłuszczu należy dokonywać w temperaturze 177°C. Przed uruchomieniem przełączników lub zaworów, upewniamy się, że uchwyty spustu pozostają we właściwych położeniach. Do spustu i filtrowania tłuszczu zakładamy wszelki właściwy sprzęt ochrony osobistej.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY** nie usiłuj spuszczać tłuszczu przy włączonych palnikach! Spowoduje to nieodwracalne uszkodzenie kadzi i może być przyczyną zapłonu wybuchowego. Działanie takie spowoduje również unieważnienie gwarancji Frymaster.

1. Upewnij się, że filtr jest przygotowany.  
Patrz dział 4.2.
2. Upewnij się, że tłuszcz jest w temperaturze roboczej.
3. Wyłącz smażalnicę (OFF). Spuść tłuszcz z kadzi do miski filtra, przekręcając zawory o 90°. W razie konieczności, udroźnij przewód spustu **od strony wnętrza kadzi** korzystając z wyciora *Fryer's Friend*.



#### **⚠ ZAGROŻENIE**

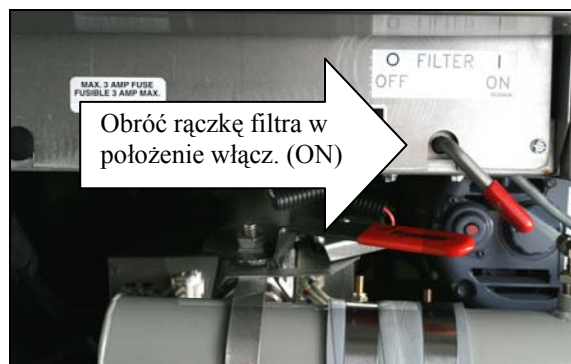
Dla uniknięcia przepelnienia i rozlewu gorącego tłuszczu, nie spuszczaamy tłuszczu z dwu lub więcej kadzi jednocześnie.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY** nie usiłuj udrażniać zapchanego zaworu od strony przedniej! Spowoduje to nagły wypływ rozgrzanego tłuszczu i zagrożenie ciężkim poparzeniem.

**NIE NALEŻY** uderzać udarowo w zawór spustowy wyciorem lub innymi przedmiotami. Spowoduje to uszkodzenie kuli zaworu i jego przeciekanie, unieważniając także gwarancję Frymaster.

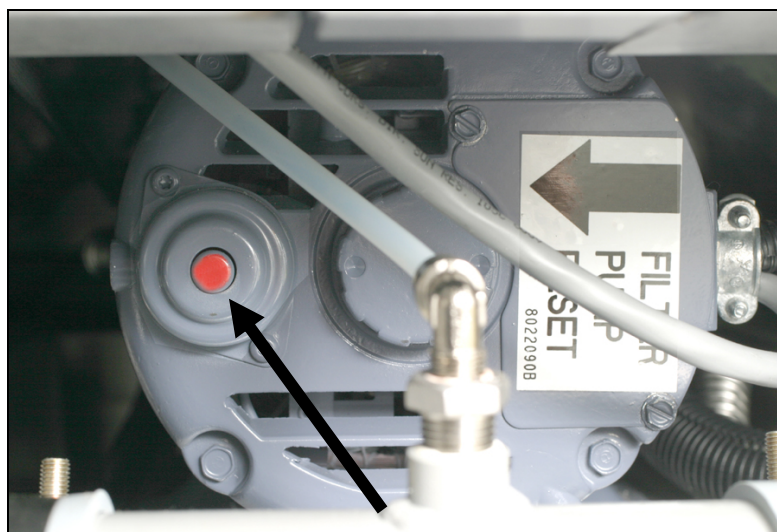
4. Po spłynięciu tłuszczu z kadzi, obróć uchwyt filtra w położenia włączone (ON), co uruchomi pompę i rozpocznie filtrowanie. Może być krótka pauza przed rozpoczęciem obrotów pompy.



5. Pompa filtra wciąga tłuszcz przez element filtracyjny i wypycha do obiegu poprzez kadź frytownicy w trakcie 5-minutowego cyklu, który nazywamy polerowaniem tłuszczu. Czyszczenie tłuszczu polega tu na wychwytywaniu cząstek stałych przez wkładkę filtracyjną.
6. Po przefiltrowaniu tłuszczu (ok. 5 minut), zamykamy zawór odpływowy i czekamy, aż kadź napełni się ponownie. Pozwalamy pompie pracować jeszcze przez 10-12 sekund po rozpoczęciu bulgotania tłuszczu. Wyłączamy filtr (OFF).

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Pompę filtracyjną wyposażono w ręczny przełącznik zerujący, na wypadek przegrzania silnika filtra, lub innego zwarcia elektrycznego. Jeśli dojdzie do aktywacji tego wyłącznika, odłącz zasilanie od filtra i odczekaj, aby silnik pompy schłodził się przez 20 minut przed próbą wyzerowania przełącznika (patrz zdjęcie niżej).



**Przełącznik zerowania pompy filtracyjnej**

7. Opuść komponenty do kadzi i zamontuj ponownie stelaż kosza.



- Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty. (Jeśli zawór odpływu nie jest całkowicie zamknięty, frytownica nie uruchomi się.) Włącz zasilanie frytownicy (**ON**), i odczekaj, aż tłuszcz osiągnie temp. docelową.

**⚠ ZAGROŻENIE**

We frytownicach wyposażonych w system filtrów, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika ognioodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

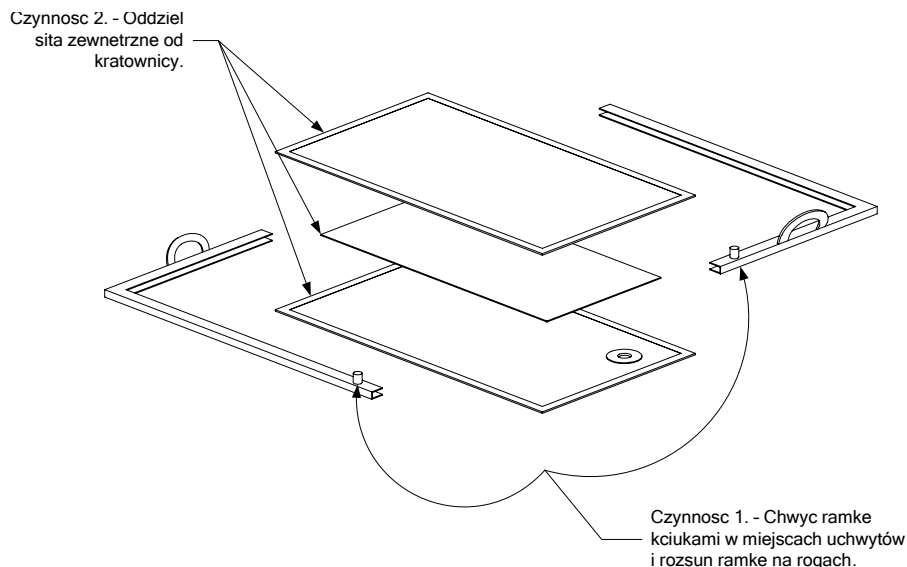
**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie należy ostukiwać kosza smaźalniczego ani innych przyborów o listwę fugującą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy smaźalniczych o listwę dla otrząśnięcia z nich tłuszczu spowoduje jej odkształcenie i utratę funkcji uszczelniającej. Jej konstrukcja sprzyja szczelności, dlatego nie należy jej demontować poza dokonywaniem niezbędnego czyszczenia.

#### 4.4 Demontaż i ponowna instalacja filtra Magnasol

##### Demontaż

- Chwytny ramkę kciukami, w rogu zestawu i pociągamy w przeciwnych kierunkach, celem oddzielenia ramki w narożniku. Otwieramy dalej ramkę (punkt obrotowy znajduje się w naprzeciwległym rogu) aż możliwe będzie zdjęcie zewnętrznych sit i kratownicy z ramki.



- Oddzielamy zewnętrzne sita i kratownicę.

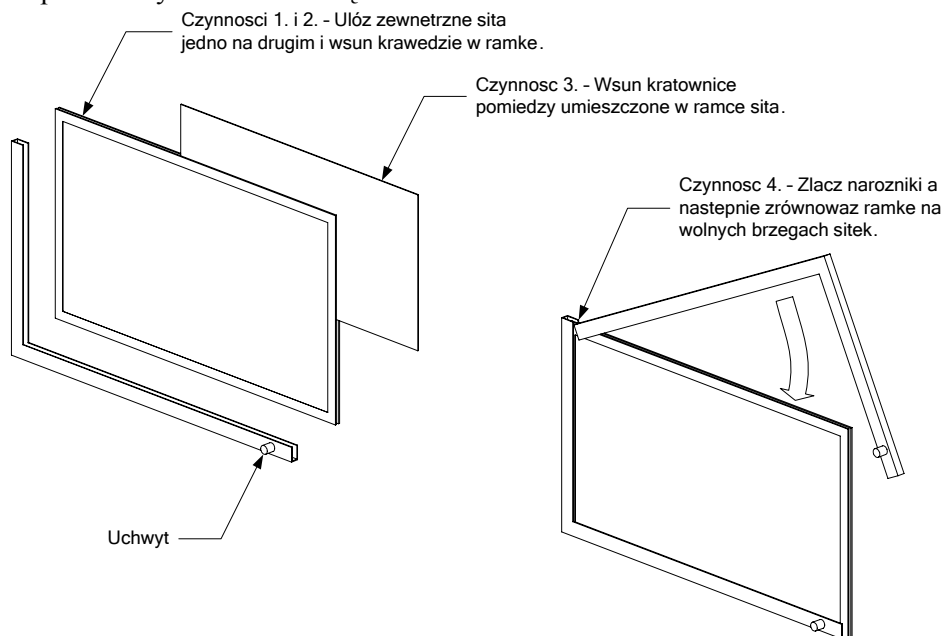
##### Czyszczenie

- Czyścimy oba elementy ramki, zewnętrzne sita i kratownicę, przy pomocy dobrej jakości płynu od tłuszczającego i gorącej wody z dyszy natryskowej. Rowki w elementach uszczelniających ramki można czyścić krawędzią szorstkiej szmatki Scotch-Brite™ lub innej podobnej.
- Przy każdym planowym odparowaniu kadzi, demontujemy zestaw płytowego filtra (cedzakowego) i umieszczamy w odparowywanej kadzi. Stosujemy się do poleceń zawartych w Dziale 5.1.2 niniejszej instrukcji.

3. Oczekujemy, aż wszystkie elementy zestawu filtracyjnego dokładnie wyschną, lub wycieramy je dokładnie czystymi ręczniczkami przed ponownym montażem.

### **Ponowna instalacja**

1. Spasowujemy oba sita zewnętrzne i wyrównujemy ich krawędzie (patrz ilustracja na nast. stronie)
2. Montujemy sita w jednej połowce ramki (nie ma znaczenia w której). Dokonujemy oględzin spasowania sita dolnego – ma znaleźć się w ramce po przeciwnej stronie od uchwytu.
3. Wsuwamy kratownicę pomiędzy sita, upewniając się, że leży równo pośrodku między krawędziami sit.
4. Spasowujemy kolejno drugą połowę ramki w rogu naprzeciwległym od uchwytów, opieramy ramkę rotacyjnie i opuszczamy w wolne krawędzie sita.



### **4.5 Spust i utylizacja tłuszczu odpadowego**

Gdy tłuszcz osiągnie granicę swego terminu użyteczności, spuszczaamy go do odpowiedniego pojemnika **METALOWEGO** celem przewiezienia do zbiornika odpadowego. Frymaster zaleca stosowanie swego zestawu utylizacyjnego SDU (Shortening Disposal Unit). **WAŻNE:** Korzystając z zestawów SDU o dacie produkcji sprzed stycznia 2004 r., należy zdejmować ich pokrywę filtra dla ustawienia zestawu pod odpływem. Aby zdjąć pokrywę, podnosimy jej przednią krawędź i wyciągamy ją bezpośrednio z obudowy. Szczegółowe instrukcje eksploatacyjne znaleźć można w dokumentacji dostarczonej wraz z zestawem utylizacyjnym. W razie braku zestawu utylizacyjnego, oczekujemy, aż tłuszcz ochłodzi się do 38°C, a następnie spuszczaamy do do metalowego wiadra spożywczego lub innego podobnego pojemnika. Po zakończeniu spustu, zamykamy całkowicie uchwyt zaworu spustowego.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Należy pozwolić tłuszczowi ochłodzić się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego METALOWEGO pojemnika odpadowego.**

**Spuszczając tłuszcz do pojemnika odpadowego, nie należy napełniać go powyżej kreski maksimum uwidocznionej na pojemniku.**

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII RE - E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 5: KONSERWACJA URZĄDZENIA

### 5.1 Czyszczenie frytownicy

#### ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych we własne filtry, tacę na okruchy należy opróżnić do pojemnika ognioodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

#### ZAGROŻENIE

Nie należy usiłować czyścić frytownicy podczas smażenia, lub gdy napełniona jest rozgrzanym tłuszczem. W przypadku styczności wody z tłuszczem rozgrzanym do temperatury smażenia, dojdzie do rozchlapania tłuszczu, co może być przyczyną ciężkich oparzeń ludzi.

#### OSTRZEŻENIE

Korzystaj z komercyjnych środków czyszczących o recepturze umożliwiającej skuteczne czyszczenie i odkażanie powierzchni do obróbki żywności. Przed użyciem, przeczytaj instrukcję i oświadczenia ostrzegawcze. Szczególną uwagę należy poświęcać stężeniu środka czyszczącego i czasokresowi kontaktu preparatu z powierzchniami obróbki żywności.

#### 5.1.1 Czyszczenie zewnętrzne i wewnętrzne szafki frytownicy - codziennie

Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne szafki frytownicy czyścimy suchą czystą szmatką. Przetrzyj wszelkie dostępne podzespoły i powierzchnie metalowe, na których gromadzi się kurz i tłuszcz.

Powierzchnie zewnętrzne szafki frytownicy czyścimy czystą wilgotną szmatką zmoczoną środkiem myjącym. Przetrzyj czystą wilgotną szmatką.

#### 5.1.2 Czyszczenie wewnętrznego układu filtracyjnego - codziennie

#### OSTRZEŻENIE

**Nigdy nie spuszczać wody do miski filtra. Woda spowoduje uszkodzenie pompy filtra.**

Oprócz codziennego czyszczenia miski filtra i połączonych z nią podzespołów roztworem gorącej wody i środka czyszczącego – system filtracyjny FootPrint Pro nie wymaga żadnych innych okresowych czynności konserwacyjnych.

### 5.1.3 Czyszczenie kadzi i komponentów grzejnych - cotygodniowo

#### ZAGROŻENIE

**Nigdy nie uruchamiamy urządzenia z pustą kadzią. Przed zasileniem nagrzewnic, kadź musi być wypełniona do odpowiedniej kreski – wodą, olejem lub tłuszczem piekarskim. Niezastosowanie tej zasady spowoduje nieodwracalne uszkodzenie komponentów grzejnych i może być przyczyną pożaru.**

### 5.1.4 Odparowywanie kadzi smażalniczej

Przed pierwszym uruchomieniem frytownicy należy dokonać odparowania kadzi celem usunięcia resztek osadów z procesu produkcyjnego. Ponadto, po dłuższej eksploatacji frytownicy, na wewnętrznej powierzchni kadzi osadzi się stwardniała powłoka zapieczonego tłuszczu. Powłokę tę należy okresowo usuwać, stosując niżej podane czynności odparowania kadzi.

1. Przed uruchomieniem frytownic(y) (ON), zamknij zawory odpływowe, napełnij pustą kadź mieszanką zimnej wody i środka czyszczącego. Podczas mieszania, stosuj się do instrukcji na opakowaniu środka czyszczącego.
2. Ustaw przełącznik zasilania frytownicy w pozycji włączonej ON. We frytownicy wyposażonej w sterownik tranzystorowy (analogowy), ustaw wyłącznik topienia na OFF.

3. We frytownicach wyposażonych w Computer Magic III.5, programujemy komputer na odparowanie, zgodnie z opisem w oddzielnej instrukcji eksploatacyjnej sterowników Frymaster.

We frytownicach wyposażonych w sterownik cyfrowy, ustawiamy temperaturę na 91°C, zgodnie z opisem w oddzielnej instrukcji eksploatacyjnej sterowników Frymaster.

We frytownicach wyposażonych w sterownik tranzystorowy (analogowy), ustawiamy gałkę temperatury w położeniu minimalnym.

4. Gotujemy roztwór przez 45 minut do godziny. Nie pozwalamy na opadnięcie poziomu wody w kadzi poniżej dolnej kreski OIL-LEVEL podczas całej procedury. **WAŻNE:** W urządzeniach ze sterownikiem termostatycznym, należy okresowo wyłączać i włączać frytownicę, dla zapobiegnięcia wykipieniu wody z kadzi.

#### ZAGROŻENIE

**Nigdy nie pozostawiamy frytownicy bez nadzoru podczas odparowywania kadzi. W razie kipienia roztworu odparowującego, niezwłocznie wyłączamy frytownicę i przez kilka minut pozwalamy roztworowi ostygnąć, przed powrotem do odparowywania.**

5. Ustaw wyłącznik zasilania frytownicy w pozycji wyłączonej OFF.
6. Dolej 7 ½ litra wody. Spuść roztwór, dokładnie oczyść kadź(ie).

#### OSTRZEŻENIE

**Roztworu odparowującego nie należy spuszczać do zestawu utylizacyjnego (SDU), wewnętrznych systemów filtracyjnych, ani przenośnych zestawów filtracyjnych. Nie są one przewidziane do takich celów i ulegną uszkodzeniu pod wpływem roztworu.**



7. Napełnij ponownie każdą(ie) samą czystą wodą. Dwukrotnie opłucz każdą(ie), spuść wodę i osusz czystym ręcznikiem. Przed ponownym napełnieniem kadzi tłuszczem, usuń z niej wszelkie resztki wody.

 **ZAGROŻENIE**

**Przed napełnieniem kadzi tłuszczem, usuwamy z niej wszelkie krople wody. Niezastosowanie tej zasady spowoduje pryskanie gorących płynów po ogrzaniu tłuszczu do temperatury smażenia.**

### 5.1.5 Czyszczenie części i komponentów zdejmowalnych - cotygodniowo

Wszelkie akcesoria i komponenty zdejmowalne przecieramy czystą suchą szmatką. Wszelkie akcesoria i komponenty zdejmowalne wymagające usunięcia powłoki zapieczonego tłuszczu przecieramy czystą szmatką nasączoną roztworem czyszczącym. Przed ponownym montażem, dokładnie płuczemy akcesoria i komponenty czystą wodą i osuszamy ręcznikiem.

### 5.2 Kontrola kalibracji gałki sterownika tranzystorowego (analogowego) - comiesięcznie

**WAŻNE:** Wymagane tylko we frytownicach wyposażonych w sterownik tranzystorowy (analogowy)

1. Po osiągnięciu przez tłuszcz temperatury roboczej, powtarzamy cykl nagrzewczy co najmniej czterokrotnie.
2. Termometr lub próbnik pirometryczny wsadzamy w tłuszcz na głębokość ok. 7,5 mm w pobliżu czujnika termicznego. Po czwartym uruchomieniu się komponentów grzejnych, odczyt termometru powinien mieścić się w granicach  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  wobec ustawienia gałki regulacji temperatury.
3. Jeśli gałka regulacji temperatury wymaga korekty, właściwe czynności znaleźć można w oddzielnej instrukcji sterowników frytownic *Frymaster*.

### 5.3 Doroczna/okresowa kontrola instalacji

Urządzenie wymaga okresowej kontroli i regulacji przez kwalifikowanego serwisanta, w ramach programu konserwacji wyposażenia technicznego kuchni.

**Frymaster zaleca, aby urządzenie poddawano inspekcji nie rzadziej, jak dorocznie, z udziałem serwisanta autoryzowanego przez producenta, a szczególnie:**

#### Frytownica

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń tłuszczu.
- Kontrola stanu technicznego przewodów komponentów grzejnych, sprawdzenie czy przewody nie strzępią się widocznie i czy nie mają uszkodzeń izolacji, lub są zatłuszczone.
- Kontrola stanu technicznego komponentów grzejnych, na nagromadzenie sadzy/zapieczonego tłuszczu. Kontrola komponentów na ewentualność rozległych przepaleń.
- Kontrola poprawnego działania mechanizmu uchylnego podczas podnoszenia i opuszczania komponentów, oraz sprawdzenie, że komponenty nie blokują/ocierają się.
- Kontrola wartości natężenia prądu pobieranego przez komponent grzejny, która ma mieścić się w zakresie wykazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Kontrola właściwego podłączenia sond temperatury i przegrzania, ich styków, poprawności działania, oraz obecności i właściwego zamontowania osłon podzespołów i czujników.
- Kontrola skrzynek komponentów i styczników (t.j. do komputera/sterownika, przekaźników, płyt interfejsu, transformatorów, styczników) – ich dobrego stanu technicznego, niezatłuszczenia i braku większych zanieczyszczeń.
- Sprawdzenie, że styki skrzynki komponentów i styczników są dobrze osadzone a przewody są w odpowiednim stanie technicznym.
- Kontrola, że wszystkie elementy bezpieczeństwa (n.p. osłony styczników, wyłączniki bezpieczeństwa odpływu, wyłączniki zerujące, etc.) są na miejscu i działają należycie.
- Kontrola stanu technicznego kadzi, która ma być wolna od przecieków, a jej izolacja ma być w stanie używalnym.
- Sprawdzenie, że zespoły przewodów i ich styki są pewnie osadzone i w należyтым stanie technicznym.

### **Wewnętrzny system filtracyjny**

- Sprawdzenie, czy przewody powrotne tłuszczu nie mają przecieków a ich przyłącza są szczelne.
- Kontrola miski filtra na okoliczność przecieków i pod kątem czystości. W razie znacznego nagromadzenia okruszków w przewidzianej na nie tacy, informujemy właściciela/eksploatatora urządzenia, że tacę należy opróżnić do ognioodpornego pojemnika, oraz codziennie oczyszczać.
- Kontrola spasowania, oraz że wszelkie uszczelki koliste (również te w oprawie spasowującej) są na miejscu i w należyтым stanie. Wymiana zużytych lub uszkodzonych uszczelki kolistej i innych.
- Kontrola integralności układu filtrowania, jak niżej:
  - Sprawdzamy, że jest na miejscu prawidłowo spasowana pokrywa miski filtra.
  - Przy pustej misce filtra, ustawiamy kolejno każdą rączkę powrotu tłuszczu w położeniu ON. Kontrola, że uruchamia się pompa, oraz że w tłuszczu właściwej kadzi pojawiają się pęcherzyki powietrza.
  - Zamykamy wszystkie zawory zwrotne tłuszczu (tzn. ustawiamy wszystkie rączki powrotu tłuszczu w położeniu OFF). Kolejno kontrolujemy właściwe zawory powrotu tłuszczu uruchamiając pompę filtra przez podniesienie dźwigni w poszczególnych mikroprzełącznikach rączek powrotu tłuszczu. W żadnej z kadzi nie powinny być widoczne pęcherzyki.
  - Kontrolujemy, że miskę filtra odpowiednio przygotowano do odfiltrowywania, następnie spuszczaemy pełną kadź rozgrzanego tłuszczu w temp. 177°C do miski filtra i zamykamy zawór spustu tej kadzi. Ustawiamy rączkę zwrotną tłuszczu w położeniu ON. Oczekujemy, aż cały tłuszcz powróci do kadzi, co poznajemy po pojawieniu się pęcherzyków. Ponownie ustawiamy rączkę zwrotną tłuszczu w położeniu OFF. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść nie więcej, jak 2 min. 30 sek.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII RE - E<sup>4</sup>

## ROZDZIAŁ 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

---

### 6.1 Wstęp

W tym dziale zamieszczono prosty poradnik rozpoznawania i usuwania niektórych typowych usterek spotykanych w eksploatacji urządzenia. Zamieszczone niżej tabele diagnostyczne zredagowano z myślą o usunięciu, a przynajmniej poprawnym rozpoznaniu występujących usterek. Mimo, że w rozdziale omówiono najpowszechniej zgłaszane problemy, możliwe jest natrafienie na sytuację, której tabele nie przewidują. W takich sytuacjach, personel pomocy technicznej Frymaster dołoży wszelkich starań, aby pomóc w diagnostyce i usunięciu problemu.

Przystępując do diagnostyki roboczej, zawsze posilkuj się procedurą eliminacji, rozpoczynając od najprostszego rozwiązania i postępując w kierunku rozwiązań coraz bardziej złożonych. Nie przeceniaj rzeczy oczywistych – każdemu zdarzyć się może niepodłączenie wtyczki do sieci lub niekompletne zamknięcie zaworu. Co najważniejsze, staraj się zawsze wypracować jasne pojęcie o przyczynie powstania usterki. Każde działanie zaradcze powinno zawierać czynności zapewniające, że sytuacja nie powtórzy się w przyszłości. Jeśli doszło do błędu sterownika spowodowanego obłuzowanym złączem, kontrolujemy również wszystkie inne złącza. Jeśli dany bezpiecznik uparcie „strzela”, szukamy przyczyny. Pamiętajmy, że awaria drobnego elementu bywa objawem potencjalnej awarii lub usterki elementu znacznie ważniejszego, lub całej instalacji/podzespołu.

***Zanim zadzwonisz do serwisanta lub Infolinii serwisowej Frymaster (1-800-551-8633):***

- Sprawdź, że wtyczki przewodów są pewnie osadzone, a autobezpieczniki działają.
- Upewnij się, że zawory odpływów kadzi są całkowicie zamknięte.

#### ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz powodować może groźne oparzenia. Nie należy usiłować przemieszczać frytownicy z rozgrzanym tłuszczem, ani przelewać go z jednego pojemnika do innego.

#### ZAGROŻENIE

Urządzenie należy odłączyć od zasilania podczas czynności serwisowych, za wyjątkiem testowania obwodów elektrycznych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas tego rodzaju testów.

Urządzenie może mieć dwa lub więcej punkty zasilania elektrycznego. Przed serwisowaniem, należy odłączyć wszystkie przewody zasilania.

Oględziny, testowanie i naprawę podzespołów elektrycznych powierzać należy wyłącznie autoryzowanemu serwisantowi.

## 6.2 Diagnostyka

### 6.2.1 Usterki sterownika i nagrzewu

<b>Usterka</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Czynności zaradcze</b>
<b>Sterownik nie uruchamia się.</b>	A. Odłączony przewód zasilania, lub niewyzerowany autobezpiecznik.	A. Przyłącz do sieci przewód zasilania, lub wyzeruj autobezpiecznik.
	B. Awaria sterownika, jego zasilacza lub płyty interfejsu.	B. W przypadku awarii któregośkolwiek elementu układu zasilania (w tym transformator lub płyta interfejsu), sterownik nie będzie zasilany i nie będzie działał. Ustalenie, który podzespół uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.
<b>Frytownica nie nagrzewa.</b>	A. Otwarty zawór odpływowy.	A. Wyłącznik bezpieczeństwa zaworu spustowego zapobiega uruchomieniu nagrzewu przy nawet częściowym otwarciu zaworu. Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty.
	B. Doszło do awarii co najmniej jednego podzespołu.	B. Jeśli elektronika układu sterowania kadzi nie potrafi ustalić temperatury kadzi, system zablokuje dopływ zasilania do nagrzewnicy lub odłączy jej zasilanie. W razie awarii stycznika, nagrzewu lub ich okablowania, komponent grzejny nie będzie zasilany. Ustalenie, który konkretnie element uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Czynności zaradcze
<p>Po uruchomieniu, frytownica włącza i wyłącza się szereg razy.</p>	<p>Frytownica działa w trybie topienia.</p>	<p>Jest to normalne dla frytownic wyposażonych w komputer <b>CM III.5, stoper podnośnika koszy oraz sterownik elektroniczny</b>. Domyślnym trybem eksploatacyjnym tych frytownic jest naprzemienne wy/włączenie komponentów nagrzewu, aż do osiągnięcia w kadzi temperatury 82°C. W komputerze CM III.5 na ekraniku pojawia się <b>CYCL</b>, gdy urządzenie działa w cyklu topienia. Celem tego cyklu jest umożliwienie kontrolowanego stopienia się stałego bloku tłuszczu piekarskiego, zapobieganie przypalaniu i samozapłonowi oraz uszkodzeniom nagrzewu. Jeśli nie korzystasz z tłuszczu piekarskiego stałego, można anulować cykl topienia. Szczegółowe instrukcje anulowania cyklu topienia dla danych sterowników znaleźć można w instrukcji <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i>.</p> <p>We frytownicy wyposażonej w <b>sterownik tranzystorowy (analogowy)</b>, cykl topienia nastawiany jest ręcznie przełącznikiem dwustopniowym umieszczonym po prawej stronie od gałki regulacji temperatury. <i>Jeśli nie smażysz w tłuszczu piekarskim stałym</i>, ustaw dwustop. wyłącznik cyklu topienia w pozycji wyłączonej OFF.</p>
<p>Po odfiltrowaniu, frytownica nie nagrzewa.</p>	<p>Otwarty zawór odpływowy.</p>	<p>Frytownica wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa zaworu spustowego, zapobiegający uruchomieniu nagrzewu przy niepełnym zamknięciu zaworu. Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty.</p>
<p>Frytownica nagrzewa, aż do samowylączenia termicznego przy włączonym wskaźn. nagrzewu - ON</p>	<p>Awaria sondy temperatury lub sterownika.</p>	<p>Wyłącz smaźalnicę (OFF) i zadzwoń do serwisu FASC.</p>

<b>Usterka</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>
<b>Frytownica nagrzewa, aż do samowylączenia termicznego bez zapalenia lampki nagrzewu .</b>	Usterka stycznika lub sterownika.	Zadzwoń do ośrodka FASC.
<b>Frytownica przestaje nagrzewać, przy włączonej lampce nagrzewu- ON</b>	Awaria termostatu przegrzew. lub usterka stycznika.	Ustalenie, który podzespół uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.

## 6.2.2 Komunikaty błędu i usterki wyświetlacza

<b>Usterka</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Czynności zaradcze</b>
<b>Stoper podnośnika kosza pokazuje <i>HELP</i>.</b>	Otwarty zawór spustowy lub usterka w elektronice ryglowania.	Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty. Jeśli zawór odpływu nie jest całkowicie zamknięty, frytownica nie będzie działać. Jeśli zawór spustowy jest całkowicie zamknięty, oznacza to, że problem jest poza zakresem diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.
<b>Stoper podnośnika kosza pokazuje <i>HOT</i>.</b>	Temperatura kadzi przekracza 210°C, lub, w krajach CE, 202°C.	Oznacza to usterkę w elektronice sterowania temperaturą, być może awarię termostatu przegrzania. Wyłącz niezwłocznie smażalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Stoper podnośnika kosza pokazuje <i>Prob</i>.</b>	Usterka w elektronice pomiaru temperatury, być może sondy termicznej.	Ustalenie, który komponent pomiaru temperatury uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Wyłącz smażalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Wyświetlacz komputera CM III.5 pokazuje niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsiusza)</b>	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Wyświetlacz komputera CM III.5 można zaprogramować w skali Fahrenheita lub Celsiusza. Szczegółowe instrukcje zmiany skali temperatury znaleźć można w instrukcji <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> .
<b>Wyświetlacz komp. CM III.5 pokazuje <i>HELP</i>.</b>	Otwarty zawór spustowy lub usterka w elektronice ryglowania.	Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty. Jeśli zawór odpływu nie jest całkowicie zamknięty, frytownica nie będzie działać. Jeśli zawór spustowy jest całkowicie zamknięty, oznacza to, że problem jest poza zakresem diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.

<b>Usterka</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Czynności zaradcze</b>
<b>Wyświetlacz CM III.5 pokazuje <i>HI</i>.</b>	Temperatura frytownicy przekroczyła temp. docelową o ponad 12°C.	Komunikat taki jest właściwy jeśli temperaturę docelową zmieniono na niższą. Komunikat powinien powrócić do normalnych czterech kresek po schłodzeniu kadzi do temperatury docelowej. Jeśli temperatury docelowej nie zmieniano, oznacza to usterkę elektroniki sterowania temperaturą. Wyłącz smaźalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Wyświetlacz CM III.5 pokazuje <i>HOT</i>.</b>	Temperatura kadzi przekracza 210°C, lub, w krajach CE, 202°C.	Oznacza to usterkę w elektronice sterowania temperaturą, być może awarię termostatu przegrzania. Wyłącz niezwłocznie smaźalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Wyświetlacz CM III.5 pokazuje <i>LO</i>.</b>	Temperatura kadzi przekroczyła temp. docelową o ponad 12°C.	Komunikat taki jest normalny zaraz po włączeniu frytownicy - może też pokazać się na krótko po dodaniu do kadzi dużej partii zamrożonego produktu. Jeśli komunikat uparcie nie znika, znaczy to, że frytownica nie grzeje. Szukaj na ekraniku kropki/przec. dziesiątego między 1. a 2. cyfrą. Jeśli jest, znaczy to tylko, że komputer żąda nagrzewania i system działa prawidłowo. Patrz punkt <i>Frytownica nie grzeje</i> w Usterkach sterownika i nagrzewu (Pkt 6.2.1). Jeśli brak punktu dziesiątego, komputer nie żąda nagrzewania, co może oznaczać usterkę.
<b>Wyświetlacz CM III.5 pokazuje <i>Prob</i>.</b>	Błąd elektroniki pomiaru temperatury, być może sondy termicznej.	Ustalenie, który komponent pomiaru temperatury uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Wyłącz smaźalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Komputer CM III.5 nieustannie wyświetla temperaturę kadzi</b>	Komputer zaprogramowano na stałe wyświetlanie temperatury.	Wyświetlacz komputera CM III.5 zaprogramowano na stałe pokazywanie temperatury, lub czasu stopera smażenia. Szczegółowe instrukcje zmiany opcji wyświetlacza znaleźć można w instrukcji <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> .

<b>Usterka</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Czynności zaradcze</b>
<b>Wyświetlacz sterownika pokazuje niewłaściwą skalę (Fahrenheita lub Celsusza)</b>	Wybrano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Sterowniki cyfrowe ustawią się ręcznie na odpowiednią skalę temperatury. Szczegółowe instrukcje zmiany skali temperatury znaleźć można w instrukcji <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> .
<b>Wyświetlacz sterownika cyfrowego pokazuje HELP.</b>	Otwarty zawór spustowy lub usterka w elektronice ryglowania.	Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty. Jeśli zawór spustowy jest całkowicie zamknięty, oznacza to, że problem jest poza zakresem diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.
<b>Wyświetlacz ster. cyfrowego pokazuje HOT.</b>	Temperatura kadzi przekracza 210°C, lub, w krajach CE, 202°C.	Oznacza to usterkę w elektronice sterowania temperaturą, być może awarię termostatu przegrzania. Wyłącz niezwłocznie smażalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Wyświetlacz ster. cyfrowego pokazuje Prob.</b>	Błąd elektroniki pomiaru temperatury, być może sondy termicznej.	Ustalenie, który komponent pomiaru temperatury uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Wyłącz smażalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Zaświecona lampka sterow. tranzystor. (ON)</b>	Temperatura tłuszczu przekracza zakres temp. dopuszczalnych lub błąd w elektronice pomiaru temperatury.	Oznacza to błąd w elektronice sterowania lub pomiaru temperatury, być może awarię termostatu przegrzania. Ustalenie, który konkretnie podzespół uległ awarii wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Wyłącz niezwłocznie smażalnicę i zadzwoń do serwisu FASC.
<b>Zaświecona lampka błędu sterownika tranzystor. (ON) oraz lampka trybu nagrzewania.</b>	Otwarty zawór spustowy lub usterka w elektronice ryglowania.	Upewnij się, że zawór odpływu jest całkowicie zamknięty. Jeśli zawór odpływu nie jest całkowicie zamknięty, frytownica nie będzie działać. Jeśli zawór spustowy jest całkowicie zamknięty, to błąd jest w elektronice ryglowania, i wykracza poza zakres diagnostyki użytkownika. Zadzwoń do ośrodka FASC.
<b>Zaświecona lampka błędu sterownika tranzystor. (ON) i wyłączona lampka trybu nagrzew. OFF.</b>	Sonda termiczna nie działa.	Zadzwoń do ośrodka FASC.



### 6.2.3 Usterki podnośnika kosza

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Czynności zaradcze
Ruchy podnośnika kosza hałaśliwe, nierównomierne lub chaotyczne.	Brak smarowania wieszaka w podnośniku.	Nałóż cienką warstwę smaru Lubriplate™ lub innego lekkiego smaru na trzpień i/lub tuleje podnośnika.

### 6.2.4 Usterki filtrowania

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Czynności zaradcze
Pompa filtra nie uruchamia się	A. Odłączony przewód zasilania, lub niewyzerowany autobezpiecznik.	A. Sprawdź, że przewód zasilania jest podłączony do sieci. Jeśli jest, sprawdź czy nie trzeba wyzerować autobezpiecznika.
	B. Silnik pompy uległ przegrzaniu, spowodując aktywację autobezpiecznika termicznego	B. Jeśli silnik parzy przy dłuższym dotyku, zapewne uruchomił się autobezpiecznik termiczny. Oczekaj co najmniej 45 minut, a następnie naciśnij przycisk zerowania pompy.
	C. Zator pompy filtracyjnej.  <b>Test:</b> Zamknij zawór spustowy i wyciągnij miskę filtra z frytownicy. Uruchom pompę. Jeśli silnik pompy zaszumi przez moment, a potem zamilknie, należy podejrzewać zator w samej pompie.	C. Zatory w pompie powodowane są zwykle przez nagromadzenie osadu, pochodzącego z niewłaściwego doboru lub niedopasowania papieru filtracyjnego, lub braku sita na okruchy. Zadzwoń do ośrodka FASC.
Pompa filtra uruchamia się, ale tłuszcz nie powraca do kadzi i brak pęcherzyków pow.	Zator w przewodzie podciśn. miski filtra.  <b>Test:</b> Zamknij zawór spustowy i wyciągnij miskę filtra z frytownicy. Uruchom pompę. Jeżeli w tłuszczu pokażą się pęcherzyki, jest zator w przewodzie podciśnienia miski filtracyjnej.	Zator może być spowodowany nagromadzeniem osadu, lub zakrzepem, jeśli korzystano z tłuszczu piekarskiego stałego. Usuń zator za pomocą cienkiego, giętkiego drutu. Jeśli nie da się usunąć zatoru, zadzwoń do serwisu FASC.

Usterka	Prawdopodobna przyczyna	Czynności zaradcze
<p style="text-align: center;"><b>Pompa filtra uruchamia się, ale tłuszcz powraca do kadzi bardzo powoli, z pęcherzykami.</b></p>	<p>A. Niewłaściwie zainstalowane elementy miski filtracyjnej.</p>	<p>A. Jeśli korzystasz z konfiguracji z filtrem papierowym, upewnij się, że sito filtra leży na spodzie miski, a papier lub wkładka leży na nim.</p> <p>Upewnij się, że obie uszczelki koliste leżą w oprawie miski filtra i są w dobrym stanie.</p> <p>Jeśli korzystasz z zestawu filtracyjnego Magnasol, upewnij się, że uszczelka kolista leży w oprawie sita filtra i jest w dobrym stanie.</p>
	<p>B. Próba filtrowania tłuszczu o niedostatecznej temperaturze.</p>	<p>B. Odpowiednia filtracja tłuszczu zachodzi w temperaturach od ok. 177°C. W niższych temperaturach tłuszcz staje się zbyt gęsty, aby z łatwością przejść przez wkładkę filtracyjną, powodując spowolnienie powrotu tłuszczu i wreszcie przegrzanie silnika pompy filtra. Przed próbą spuszczenia tłuszczu do miski filtra, upewnij się, że ma on temperaturę około temp. smażenia.</p>

**TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.**



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

**Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000**

**Adres dostawczy: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106**

**TEL 1-318-865-1711**

**FAKS (Części) 1-318-688-2200**

**(PomocTechn.) 1-318-219-7135**

**DRUKOWANO W USA  
POLISH / język polski**

**INFOLINIA SERWISOWA  
1-800-551-8633**

**819-6349  
kwiecień 2006 r.**