Seria KSCF18G Cool Zone
Frytownice gazowe
Podręcznik instalacji, eksploatacji, serwisowy oraz spis części

LISTA CZĘŚCI DOŁĄCZONA

Frymaster®

nie- UE & CE

CFESA Commercial Food Equipment Service Association

Frymamster należy do stowarzyszenia Commercial Food Equipment Service Association i zaleca korzystanie z usług serwisantów certyfikowanych przez CFESA.

Całodobowa infolinia serwisowa: 1-800-551-8633

POLISH / JĘZYK POLSKI

MARZEC 2007

8196431

Należy zapoznać się ze wszystkimi rozdziałami niniejszego podręcznika i zachować go na przyszłość.

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

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU ENODIS CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEZMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO W FRYMASTER DEAN LUB JEGO AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTAŁABY PODDANA JAKIMKOLWIEK MODYFIKACJOM, NINIEJSZA GWARANCJA TRACI WAŻNOŚĆ. PONADTO, FIRMA FRYMASTER DEAN 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 POCHODZĄCEJ Z NIEAUTORYZOWANEGO OŚRODKA SERWISOWEGO.

UWAGA

Niniejsze urządzenie musi być instalowane zgodnie z odpowiednimi krajowymi i miejscowymi przepisami państwa/regionu, na terenie którego dokonywana jest instalacja.

UWAGA

Szkice i zdjęcia zamieszczone w niniejszej instrukcji podano z myślą o ilustrowaniu czynności z eksploatacji, higieny oraz technicznych – niekoniecznie zgodnie z procedurami dyrekcji danego zakładu klienta.

ZAWIADOMIENIE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER

USA

Urządzenie to spełnia wymogi Rozdz. 15 odpowiedniego Regulaminu FCC. Eksploatacja podlega dwu warunkom: 1) Niniejsze urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz 2) Urządzenie nie może przeciwdziałać zakłóceniom zewnętrznym, w tym powodującym niepożądane działanie. Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B.

KANADA

Niniejsze urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji hałasu radiowego ustalonych normą ICES-003 Ministerstwa Telekomunikacji Kanady.

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

⚠ ZAGROŻENIE

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja, serwis, oraz nieupoważnione modyfikacje lub usprawnienia mogą być przyczyną zniszczeń mienia, obrażeń cielesnych lub śmierci. Przed instalacją lub serwisowaniem urządzenia należy zapoznać się uważnie z instrukcją instalacyjną, eksploatacyjną i serwisową. Przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu niż ten, dla którego zostało ono pierwotnie skonfigurowane może być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny. Definicje osób kwalifikowanych podano w rozdziale 1 niniejszej Instrukcji.

⚠ ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się – bez powodowania naprężeń mechanicznych w przyłączach gazu. Frytownice jednokadziowe wyposażone w nóżki muszą być stabilizowane za pomocą pasów kotwiczących. Wszystkie frytownice wyposażone w kółka samonastawne muszą być stabilizowane za pomocą pasów unieruchamiających. Jeżeli wykorzystano elastyczny wąż dostarczający gaz, podczas użytkowania urządzenia zawsze musi być podłączony kabel ograniczający ruchomość.

⚠ ZAGROŻENIE

Przednia krawędź urządzenia to nie stopień. Nie wchodzić na urządzenie. Wynikiem poślizgu lub styczności z rozgrzanym tłuszczem mogą być poważne obrażenia.

⚠ ZAGROŻENIE

Nie przechowuj i nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego urządzenia, lub innych podobnych.

⚠ ZAGROŻENIE

Instrukcje postępowania w przypadku wyczucia zapachu gazu lub innego rodzaju wykrycia wycieku muszą być umieszczone w widocznym miejscu. Te informacje można uzyskać w lokalnej firmie gazowniczej lub u dostawcy gazu.

⚠ ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich. Dodatkowe informacje znajdują się w podręczniku systemu filtracji dostarczanym z systemem.

⚠ OSTRZEŻENIE

Żadna część frytownicy nie może być zmieniana lub usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej Frymaster Dean pod nr. 1-800-551-8633.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smażalniczego lub innych przyborów kuchennych na listwie uszczelniającej frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy fryt. na listwie dla oddzielenia tłuszczu spowoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

WAŻNE

Bezpieczna i zadowalająca eksploatacja sprzętu firmy Dean zależy od poprawności instalacji. Instalacja frytownicy MUSI być zgodna z przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku z odpowiednimi standardami krajowymi lub wspólnotowymi (UE).

Frytownice gazowe KSCF18G Cool Zone

INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSLUGI

SPIS TREŚCI

		Nr strony
1.	WSTĘP	1-1
2.	WAŻNE INFORMACJE	2-1
3.	INSTRUKCJA INSTALACJI	3-1
4.	CODZIENNA EKSPLOATACJA	4-1
5.	FILTACJA	5-1
6.	KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA	6-1
7.	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	7-1
8.	LISTA CZĘŚCI URZĄDZENIA: DWU- I TRÓJKADZIOWE (218/318)	8-1
9.	LISTA CZĘŚCI URZĄDZENIA: JEDNOKADZIOWE (118)	9-1

FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

1.1 Ważność i zastosowanie

Frytwnice gazowe z serii KSCF18G Cool Zone zostały zatwierdzone przez Unię Europejską do sprzedaży i instalacji w następujących krajach należących do Wspólnoty: AT, BE, KE, KD, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT i SE.

Ten podręcznik jest ważny i ma zastosowanie dla wszystkich frytownic gazowych serii KSCF18G Pro sprzedawanych w krajach, w których językiem urzędowym jest angielski, włącznie z państwami należącymi do Unii Europejskiej. Jeżeli instrukcje i informacje zamieszczone w niniejszym podręczniku są sprzeczne z przepisami lokalnymi lub krajowymi, instalacja i eksploatacja musi przebiegać zgodnie z przepisami państwa, na terenie którego urządzenie jest instalowane.

To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych i powinno być używane wyłacznie przez wykwalifikowany personel, zgodnie z opisem zamieszczonym w Sekcji 1.7.

1.2 Po zakupie

W celu poprawienia jakości obsługi, serwisant upoważniony przez firmę Frymaster, który dokonywał instalacji sprzętu powinien wypełnic poniższą tabelkę.

Autoryzwany Serwisant/FASC _____

Adres _____

_____

Telefon/Fax _____

Numer modelu _____

Numer fabryczny _____

Rodzaj gazu _____

1.3 Zamawianie części

Klienci mogą zamawiać części bezpośrednnio u lokalnego centrum serwisowego autoryzowanego przez producenta (FASC). Jeżeli numer telefonu Twojego FASC nie znajduje się powyżej, zadzwoń do Infolinii Serwisowej Frymaster: 1-800-551-8633.

Aby przyspieszyć proces zamawiania, należy przygotować następujące informacje: numer modelu, numer seryjny, rodzaj gazu, nazwę potrzebnej części, numer części (jeżeli jest znany) oraz potrzebną ilość.

1.4 Urządzenie odbierające i rozpakowujące

Informacje o najbliższym centrum serwisowym autoryzowanym przez producenta (FASC) można uzyskać z Infolinii Serwisowej Frymaster, pod nr telefonu 1-800-551-8633. W celu usprawnienia obsługi należy zawsze przekazać serwisantowi następujące informacje: numer modelu, typ gazu, numer seryjny oraz opis problemu.

1.5 Informacje o komputerze

Komputery Frymaster sprawdzono, i stwierdza się, iż spełniają one parametry graniczne dla urządzeń cyfrowych Kategorii A, zgodnie z Art. 15 przepisów federalnej agencji d/s telekomunikacji (FCC). Urządzenie atestowano jako produkt Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. B. Warunki te opracowano z myślą o zapewnieniu odpowiedniego zakresu ochrony przed powodowaniem szkodliwych zakłóceń podczas jego eksploatacji w warunkach zakładowych. Sprzęt ten wytwarza, wykorzystuje i może promieniować energię w pasmach radiowych i może, w przypadku montażu lub eksploatacji niezgodnych 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.

Firma Frymaster ostrzega, że wszelkie modyfikacje komputerów Frymaster, które nie są wyraźnie dopuszczone przez podmiot odpowiedzialny za zgododność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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

Być może przydatna będzie broszura "Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV", przygotowana przez Federalną Agencje d/s telekomunikacji (FCC). Można ją zamówić z federalnej drukarni federalnej drukarni U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Nr. pozycji 004-000-00345-4.

1.6 Informacje BHP

Prosimy gruntownie zapoznać się z niniejszym podręcznikiem przed wszelkimi próbami eksploatacji.

W całym tekście rozmieszczone są uwagi zamieszczone w ramkach, jak poniższa.

⚠ UWAGA

Ramki z **UWAGAMI** zawierają informacje o działaniach lub warunkach ***mogących spowodować nieprawidłowe funkcjonowanie urządzenia.***

⚠ OSTRZEŻENIE

Ramki z **OSTRZEŻENIAMI** zawierają informacje o działaniach lub warunkach ***mogących uszkodzić urządzenie*** lub spowodować jego nieprawidłowe funkcjonowanie.

1.6 Informacje BHP (ciąg dalszy)

⚠ ZAGROŻENIE

Ramki z **ZAGROŻENIAMI** zawierają informacje o działaniach lub warunkach ***mogących spowodować obrażenia cielesne*** oraz uszkodzenie urządzenie i (lub) jego nieprawidłowe działanie.

1.7 Personel techniczny

A. OSOBY WYKWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI: Za osoby wykwalifikowane/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.

B. WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR: Za osoby wykwalifikowane/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.

C. WYKWALIFIKOWANY 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 (FASCs). ***Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.***

FRYTOWNICA GAZOWA SERII KSCF18G COOL
ROZDZIAŁ 2: WAŻNE INFORMACJE

2.1 Odbiór i wypakowywanie sprzętu

A. Upewnij się, że opakowanie stoi pionowo. Ostrożnie zerwij karton - ***nie uderzaj***. Ostrożnie wypakuj frytownicę i wyjmij z kartonu wszystkie akcesoria. Nie wyrzucaj ani nie zgub ich - będą potrzebne.

B. Po wypakowaniu natychmiast sprawdź, czy na sprzęcie nie widać uszkodzeń powstałych podczas transportu. Jeżeli widoczne są uszkodzenia, skontaktuj się z przewodnikiem i złóż odpowiednią reklamację. Nie kontaktuj się z producentem. Odpowiedzialność za szkody powstałe w transporcie leży po stronie firmy przewozowej i sprzedawcy.

Jeżeli dostarczone urządzenie jest uszkodzone:

1. Natychmiast zgłoś uszkodzenia, niezależnie od ich rozmiaru.

2. Widoczne braki lub uszkodzenia: Dopilnuj aby zostały odnotowane na liście przewozowym lub pokwitowaniu przyjęcia podpisanym przez dostawcę.

3. Ukryte braki lub uszkodzenia: Jeżeli uszkodzenie nie zostały zauważone przed rozpakowaniem urządzenia jak najszybciej zgłoś je firmie przewozowej i złóż reklamację o uszkodzeniu ukrytym. Należy to zrobić przed upływem 15 od daty dostawy. Należy pamiętać o zachowaniu pojemnika przewozowego w celu oględzin.

UWAGA: Frymaster nie odpowiada za straty lub uszkodzenia powstałe podczas transportu.

C. **Frytownice z wbudowanym system filtracji:** Zdejmij obręcz podtrzymującą filtr i wyjmij z szafki miskę filtru.

D. Usuń folię ochronną z boków, frontu i drzwi frytownic(y). Jeżeli nie zrobisz tego przed uruchomieniem frytownicy, będzie to później znacznie trudniejsze.

2.2 Ogólne

Po dostarczeniu smażalnicy należy dokładnie sprawdzić, czy nie występują widoczne lub ukryte uszkodzenia. (Patrz *Odbiór i wypakowywanie sprzętu*, Sekcja 2.1.)

Frytownice z serii Frymaster KSCF18G Cool Zone są energooszczędnymi urządzeniami zasilanymi gazem, certyfikowanymi przez International Approval Services (AGA/CGA), Gaz de France, and NSF International i produkowane zgodnie z ich wytycznymi dotyczącymi wydajności i zastosowań.

Wszystkie urządzenia są wysyłane w pełni złożone z akcesoriami zapakowanymi wewnątrz kadzi. Przed zapakowaniem każda frytownica jest regulowana, testowana i kontrolowana przez producenta. Rozmiary, wagi i pojemności wszystkich modeli są opisane w niniejszym podręczniku.

2.3 Zasady eksploatacji

Dostarczany gaz przechodzi przez dysze i jest mieszany z powietrzem w celu wytworzenia odpowiedniej mieszanki dla prawidłowego spalania. Mieszanka jest zapalana w przednim końcu każdej rurki grzejnej przez świeczkę. Wewnętrzne dyfuzory zmniejszają płomień przechodzący przez rurkę palnika. Taki mniejszy i burzliwy płomień lepiej przekazuje ciepło ściankom rurek, a tym samym wydajniej podgrzewa olej.

2.4 Tabliczka znamionowa

Jest ona przytwierdzona po wewnętrznej stronie przednich drzwiczek. Znajdują się na niej informacje takie jak numer modelu i numer seryjny frytownicy, BTU/godz. (kW/godz), wejście palników, ciśnienie gazu (mbar) i określenie, czy frytownica jest wyposażona w dysze dla gazu ziemnego (G20/25), czy propanu (G31).

2.5 Przed instalacją

⚠ ZAGROŻENIE
URZĄDZENIE WYPOSAŻONO W TRÓJBOLCOWĄ UZIEMIONĄ WTYCZKĘ ZASILANIA, ZAPEWNIAJĄCĄ OCHRONĘ PRZED PORAŻENIEM. WTYCZKĘ NALEŻY WKŁADAĆ JEDYNIE DO ODPOWIEDNIO UZIEMIONEGO GNIAZDA TRÓJOTWOROWEGO. ZABRANIA SIĘ WYCINANIA LUB USUWANIA BOLCA UZIEMIENNEGO WTYCZKI.

A. **Ogólne**: Instalację urządzeń zasilanych gazem powinien wykonywać jedynie personel z odpowiednimi uprawnieniami.

1. W celu bezpiecznej i łatwej późniejszej obsługi, w instalacji gazowej musi być zainstalowany ręczny zawór odcinający gaz.

2. Frytownice gazowe Frymaster KSCF18G wymagają zasilania prądem zmiennym 120 V 60 Hz (USA./Kanada/Meksyk) lub prądem zmiennym 230 V 50 Hz w instalacjach w UE i innych krajach. Frytownice są wyposażone w elastyczny, uziemiany przewód zasilania 16-3 SJT w celu bezpośredniego połączenia z instalacją elektryczną. Natężenie prądu dla urządzeń zależy od dostarczonych akcesoriów. Szczegółowe informacje znajdują się w opakowaniu frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE
Żadna część frytownicy nie może być zmieniana lub usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej Frymaster Dean pod nr. 1-800-551-8633.

2.5 Przed instalacją (ciąg dalszy)

⚠ ZAGROŻENIE
To urządzenie musi być instalowane w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się substancji szkodliwych dla zdrowia personelu przebywającego w pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie.

B. **Odstępy**: W otoczeniu frytownicy nie mogą znajdować się substancje łatwopalne. Urządzenie zaprojektowano zgodnie z poniższymi wytycznymi dotyczącymi instalacji:

1. Instalacja jedynie w obiektach przemysłowych; **nie** do użytku w gospodarstwach domowych.

2. Do instalacji na podłożu niepalnym z dostarczanymi przez producenta 15 centymetrowymi regulowanymi nóżkami lub 13 centymetrowymi kółkami;

3. Do instalacji na podłożu palnym, przy minimalnym odstępie 15 cm po bokach i 15 cm z tyłu, z dostarczanymi przez producenta 15 centymetrowymi regulowanymi nóżkami lub 13 centymetrowymi kółkami.

C. **Standardy instalacji**

1. Instalacje na terenie USA muszą być zgodne z:

American National Standard Institute
ANSI Z83.11
American Gas Association
8501 E. Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131

Krajowe przepisy energetyczne
ANSI/NFPA #70
American National Standard Institute
1430 Broadway
New York, NY 10018

NFPA Standards #96 and #211
National Fire Protection Association
470 Atlantic Avenue
Boston, MA 02110

2. Instalacje na terenie Kanady muszą być zgodne z:

CAN 1-B149 Installation Codes
Canadian Gas Association
55 Scarsdale Road
Don Mills, ONT, M3B 2R3

Canadian Electric Code c22.1, part 1
Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Rexdale, ONT, M9W 1R3

3. Instalacje na terenie Australii muszą być zgodne z:

AS5601/AG601 Installation Codes
Standards Australia International
25 Raglan Street
South Melbourne, VIC 3205

4. **STANDARDY NA TERENIE UE I POZOSTAŁYCH KRAJÓW:** Instalacja frytownicy musi być zgodna z przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku z odpowiednimi standardami krajowymi lub wspólnotowymi (UE).

2.6 Powietrze dostarczane i wentylacja

⚠ ZAGROŻENIE
Nie wolno podłączać urządzenia do źródła gazu przed wykonaniem wszystkich czynności opisanych poniżej.

A. Nie należy umieszczać w pobliżu żadnych przedmiotów, aby zapobiec blokowaniu przepływu powietrza do spalania oraz wentylacyjnego, a także w celu umożliwienia obsługi i konserwacji. Zawsze należy przestrzegać poniższych zasad:

1. Nie wolno podłączać tej frytownicy do kanału wyciągającego.

2. Aby zapewnić odpowiedni napływ powietrza do frytownicy, postępuj zgodnie z procedurą instalacji i regulacji.

3. Spaliny z wydajnej frytownicy przemysłowej muszą być wentylowane poza budynek. Frytownica do smażenia w głębokim tłuszczu musi być zainstalowana pod silnym okapem lub w ścianie nad urządzeniem musi być zainstalowany wentylator wywiewu. Temperatura spalin wynosi około 427-538°C. Podczas instalacji należy sprawdzić ruch powietrza. Mocne wentylatory wywiewu w okapie lub w ogólnym systemie klimatyzacji powietrza mogą powodować lekkie przeciągi w pomieszczeniu i niewłaściwe palenie się palników lub nieprawidłową pracę frytownicy.

4. Nie należy umieszczać otworu kominowego frytownicy bezpośrednio w polu działania okapu, ponieważ będzie to miało wpływ na spalanie gazu we frytownicy.

5. **Nigdy** nie należy wykorzystywać wnętrza szafki frytownicy do składowania przedmiotów, ani przechowywać czegokolwiek na półkach nad lub za frytownicą. Temperatura spalin może przekraczać 427ºC i może uszkodzić lub stopić przedmioty przechowywane wewnątrz lub w pobliżu frytownicy.

6. Należy pozostawić odpowiednie odstępy między otworem przewodu kominowego frytownicy i dolną krawędzią filtrów wentylacyjnych. Standard NFPA nr. 96 stanowi: “Minimalny odstęp między otworem przewodu kominowego i dolną krawędzią filtru tłuszczu powinien wynosić 45 cm.”

7. Filtry i ociekacze powinny być częścią okapu przemysłowego, ale przed zainstalowaniem jakiegokolwiek okapu należy zapoznać się z lokalnymi przepisami. System kanałów, okap i zestaw filtrów muszą być regularnie czyszczone i niezatłuszczone.

2.7 Urządzenia instalowane na dużych wysokościach

A. Moc wejściowa frytownicy (kW/h) jest wyliczona dla wysokości do 610 m. W przypadku wysokości przekraczających 610 m, należy ją zmniejszać o 4% na każde 305 m ponad poziomem morza.

B. Jeżeli przy składaniu zamówienia przez klienta zostanie podana wysokość, na której będzie zainstalowane urządzeni, zostanie ono wyposażone w odpowiednie dysze.

2.8 Konwersje jednostek

Ciśnienie
1 mbar = 10,2 (mm W.C.) = 0,4 cali W.C.
20 mbar = 204 (mm W.C.) = 8 cali W.C.
1 cal W.C. = 25,4 mm W.C. = 2,5 mbar

Doprowadzenie ciepła:
1 kW = 3410 BTU/h
100 BTU/h = 0,0293 kW

Temperatura:
0º Celsjusza = 32º Fahrenheita
Temperatura w stopniach Celsjusza = (Temperatura w skali Fahrenheita (F) – 32) x 0,555
100° Celsjusza = (212º Fahrenheita – 32) x 0,555

2.9 Unieruchamianie frytownicy

⚠ ZAGROŻENIE
Żadna część frytownicy nie może być zmieniana lub usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej Frymaster Dean pod nr. 1-800-551-8633.

1. Po umieszczeniu frytownicy na stanowisku smażalniczym należy ją wypoziomować za pomocą poziomicy stolarskiej - zarówno w płaszczyźnie lewa-prawa, jak i przód-tył.

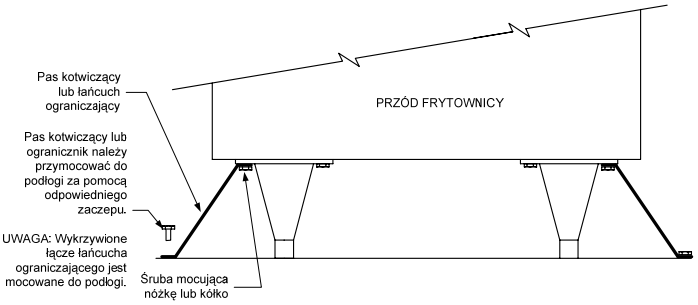
   - Frytownicę wyposażoną w nóżki można wypoziomować poprzez wykręcenie dolnej części nóżek (do około 2,5 cm). Nóżki należy również wyregulować tak, aby frytownica znajdowała sie na odpowiedniej wysokości na stanowisku smażalniczym.

   - Frytownice wyposażone w kółka nie posiadają żadnych urządzeń poziomujących. Powierzchnia na której będzie instalowana frytownica musi być płaska.

2. Po ostatecznym ustawieniu frytownicy na stanowisku smażalniczym, zainstaluj ograniczniki dostarczone z urządzeniem, aby nie zawieszało się, ani nie przekazywało naprężeń na przewody/połączenia elektryczne lub instalację gazową. Zainstaluj ograniczniki zgodnie z dostarczoną instrukcją (patrz rycina na kolejnej stronie). Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem frytownicy należy założyć ograniczniki.

⚠ ZAGROŻENIE
Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się – bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczników, skontaktuj się z lokalnym Autoryzowanym Ośrodkiem Serwisowym Frymaster (FASC), aby zamówić część nr 826-0900.

2.9 Unieruchamianie frytownicy (ciąg dalszy)



UWAGA: Jeżeli konieczne jest przesunięcie frytownicy zainstalowanej na nóżkach, należy najpierw odciążyć wszystkie nóżki. Jeżeli nóżka zostanie uszkodzona, należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem serwisu, aby natychmiast ją naprawić lub wymienić.

⚠ ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Unikać kontaktu. Przed próbą przesunięcia frytownicy musi ona zostać opróżniona z oleju, aby uniknąć jego rozlania, poślizgnięć i poważnych oparzeń. Jeżeli frytownica nie będzie odpowiednio zabezpieczona, może się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

⚠ ZAGROŻENIE

Do frytownicy jednokadziowej nie należy instalować fartucha odpływowego. Frytownica może utracić stabilność, przewrócić się powodując obrażenia. W sąsiedztwie urządzenia nie mogą się znajdować żadne substancje łatwopalne.

3.1 Czyszczenie frytownicy

Poniższe czynności mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych, licencjonowanych i autoryzowanych serwisantów lub instalatorów (zgodnie z definicjami z sekcji 1.7):

1. **Instalacja i serwis urządzeń Frymaster;**

2. **Konwersja urządzenia z jednego rodzaju gazu na inny.**

Niekorzystanie z usług odpowiednio wykwalifikowanych, licencjonowanych i (lub) autoryzowanych instalatorów lub serwisantów do instalacji lub przystosowania urządzenia do innego rodzaju gazu powoduje unieważnienie gwarancji Frymaster oraz może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażeń obsługi.

Jeżeli instrukcje i informacje zamieszczone w niniejszym podręczniku są sprzeczne z przepisami lokalnymi lub krajowymi, instalacja i eksploatacja musi przebiegać zgodnie z przepisami państwa, na terenie którego urządzenie jest instalowane.

A. **Początkowa instalacja:** Jeżeli urządzenie jest zainstalowane na nóżkach nie wolno popychać żadnej jego krawędzi w celu poprawy pozycji urządzenia. W celu umieszczenia urządzenia w miejscu instalacji należy je podnieść za pomocą podnośnika.

B. **Zmiana położenia frytownicy:** Jeżeli zmieniane jest położenie frytownicy zainstalowanej na nóżkach, należy odciążyć wszystkie nóżki przed rozpoczęciem przenoszenia.

WAŻNE: Jeżeli nóżka zostanie uszkodzona, należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem serwisu, aby natychmiast ją naprawić lub wymienić.

⚠ ZAGROŻENIE
Przepisy budowlane zabraniają instalowania frytownic z otwartym zbiornikiem gorącego tłuszczu w pobliżu źródeł otwartego ognia, w tym między innymi opiekaczy i kuchenek gazowych.

3.2 Instalacja nóżek i kółek

⚠ ZAGROŻENIE
Urządzenia Frymaster wyposażone w nóżki są przeznaczone do montażu stałego. Urządzenia wyposażone w nóżki należy podnosić podczas przemieszczania, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia i obrażeń cielesnych pracowników. Do instalacji ruchomej lub przenośnej należy wykorzystać opcjonalne kółka. Pytania? Zadzwoń do nr: 1-800-551-8633.

A. **Ogólne**

1. Ponieważ ani nóżki ani sztywne tylne kółka nie są bezpieczne przy przemieszczaniu na duże odległości, należy je montować w pobliżu miejsca instalacji urządzenia. This unit cannot be curb mounted and must be equipped with the legs and rear rigid casters provided.

3.2 Instalacja nóżek i kółek (ciąg dalszy)

2. Podczas ustawiania frytownicy należy ją delikatnie stawiać, aby zapobiec nagłemu obciążeniu nóżek i wewnętrznym elementów montażowych. Jeżeli jest to możliwe do umiejscowienia frytownicy należy użyć podnośnika. Przechylanie frytownicy może uszkodzić nóżki.

3. Sztywne kółka mogą być instalowane jedynie w tylnym kanale montażowym.

B. **Instalacja**

1. Zdejmij urządzenie z palety.

2. Ostrożnie unieś urządzenie podnośnikiem widłowym lub w inny stabilny sposób.

3. Umieść po jednej podkładce blokującej na każdej śrubie z sześciokątną główką.

4. Włóż śruby sześciokątne z podkładkami blokującymi (gwint 1/4-20 długości 19mm) do otworów w płytkach montażowych nóżek i przymocuj je do przedniego kanału. W ten sam sposób zamontuj tylne kółka sztywne do tylnego kanału. U góry płytek montażowych producent dołączył nakrętki blokujące, aby uchwycić wkręcane śruby.

5. Dokręć śruby z minimalnym ciągiem 5,65 J.

6. Po zainstalowaniu nóżek i tylnych sztywnych kółek, przejdź do punktu 3.3, *"Poziomowanie frytownicy"*, aby wypoziomować ją przed użyciem.

⚠ OSTRZEŻENIE
Przy wymianie nóżek na kółka urządzenie musi być schłodzone do temperatury pokojowej i opróżnione z oleju.

3.3 Poziomowanie frytownicy

A. Połóż poziomicę na frytownicę i wypoziomuj urządzenie w płaszczyźnie przód-tył. Jeżeli frytownica stoi nierówno w płaszczyźnie bok-bok, konieczna jest regulacja platformy lub innej płaszczyzny. W urządzeniach wyposażonych w zestaw nóżki/kółka, nie ma możliwości przeprowadzenia regulacji poziomu bocznego. (Jeżeli frytownica jest wyposażona tylko w nóżki można przeprowadzić taka regulację. Jeżeli frytownica jest wyposażona jedynie w kółka, nie można poziomować frytownicy). Jeżeli frytownica nie stoi równo, urządzenie może nie funkcjonować wydajnie, olej może nie spływać odpowiednie w celu filtracji, a także może być nierówno względem sąsiednich urządzeń w baterii.

3.3 Poziomowanie frytownicy

- **Nóżki (Tylko)**

  1. Wyreguluj wysokość nóżek przekręcając sześciokątną nakrętkę na dole nóżki za pomocą nastawnego lub klucza francuskiego 27 mm.

  2. Nakrętka sześciokątna służy jedynie do niewielkich korekcji wysokości nóżek. Nie należy regulować o więcej niż 25 mm.

  3. Podczas poziomowania urządzenia należy mocno trzymać nóżkę, aby nie wyginała się ona, ani nie przekręcała przy przekręcaniu nakrętki do żądanej wysokości.

- **Sztywne Kółka (Tylko)**

  1. Sztywne kółka można instalować tylko w tylnym kanale. W przednim kanale muszą być zamontowane nóżki.

  2. W przypadku sztywnych kółek nie ma możliwości poziomowania urządzenia.

B. Jeżeli podłoga jest nierówna lub pochyła, należy umieścić frytownicę na gładkiej platformie.

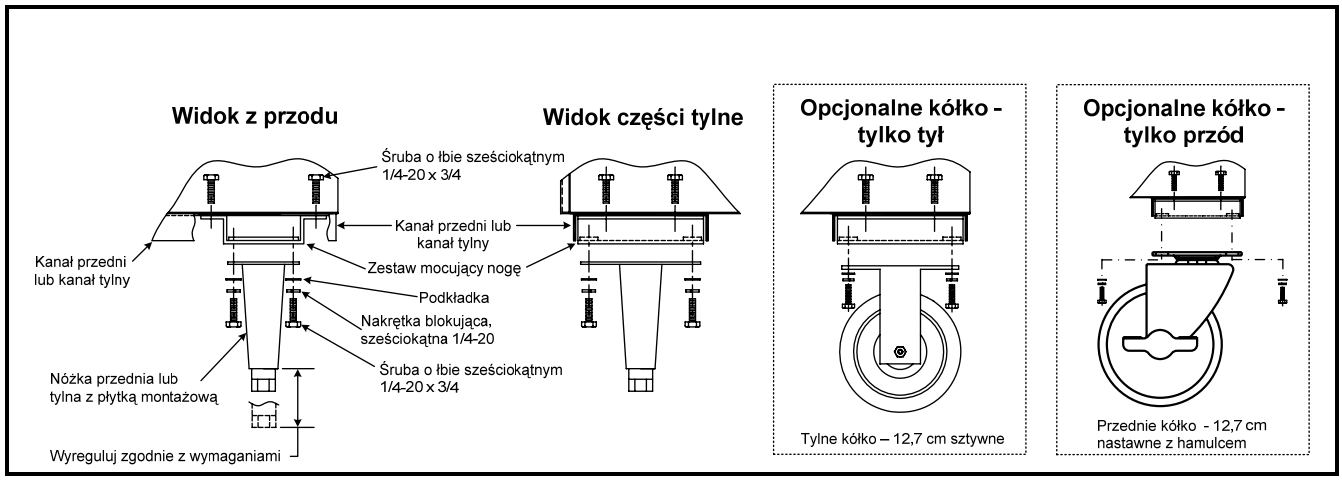
C. Po przesunięciu frytownicy należy ją ponownie wypoziomować zgodnie z instrukcjami w punkcie 3.3 A-C.

D. **Montaż opcjonalnych kółek samonastawnych**

  1. Nie blokujące się kółka należy montować tylko z tyłu urządzenia.

  2. Z przodu urządzenia należy montować jedynie kółka blokujące się. Kółka blokujące umożliwiają "zablokowanie" frytownicy w miejscu w celu bezpiecznej obsługi.

  3. Należy postępować zgodnie z procedurą instalacji nóżek, przedstawioną w punkcie 3.2 B1-B5.



Montaż nóżek i kółek (opcjonalnych)

3.3 Poziomowanie frytownicy (ciąg dalszy)

Standard ANSI Z83.11/11a-(ostatnie wydanie) wymaga, aby frytownica była zamocowana, aby zapobiec przechyłom po instalacji, które mogłyby spowodować rozlanie gorących płynów. Metodą ograniczenia może być sposób instalacji - na przykład połączenie baterii urządzeń lub zainstalowanie frytownicy we wnęce. Można również użyć innych środków, jak na przykład odpowiednich mocowań (łańcuchów, pasów itp.). W tym celu na tylnej ściance frytownicy umieszczono klamrę.

UWAGA: Po przeprowadzeniu instalacji należy sprawdzić, czy spełnia ona powyższe zalecenia. Kierownik i (lub) obsługa powinni zostać poinformowani, że urządzenie zostało zainstalowane z ogranicznikami. Jeżeli ograniczniki zostaną usunięte w celu przesunięcia frytownicy (np. w celu posprzątania pod nią, czy też zmiany pozycji), należy dopilnować, aby zostały ponownie zainstalowane po umieszczeniu frytownicy w miejscu stałej instalacji.

Informacje o ogranicznikach frytownicy znajdują się w **Sekcji 2.9**.

3.4 Połączenia gazu

Frytownice gazowe serii KSCF18G Cool Zone uzyskały znak CE w następujących państwach przy poniższych rodzajach gazu:

PAŃSTWA	Dostarczane ciśnienie (mbar) i rodzaj gazu		Kategorie urządzeń	PAŃSTWA	Dostarczane ciśnienie (mbar) i rodzaj gazu		Kategorie urządzeń
BE Belgia	G20 G31	20/25 37	I2E(R)B I3P	GR Grecja	G20 G31	20 37 i 50	II2H3P
DE Niemcy	G20 G31	20 50	I2E I3P	IR Irlandia	G20 G31	20 37	II2H3P
DK Dania	G20	20	I2H	IT Włochy	G20	20	I2H
ES Hiszpania	G20 G31	20 37 i 50	II2H3P	LU Luksemburg	G20/G25 G31	20/25 50	II2E3P
FR Francja	G20/G25 G31	20/25 37 i 50	II2Esi3P	NL Holandia	G25 G31	25 50	II2L3P
GB Wielka Brytania	G20 G31	20 37	II2H3P	PT Portugalia	G20 G31	20 37	II2H3P

Rurka dostarczająca gaz musi mieć taką samą lub większą średnicę niż rurka wlotowa frytownicy. Frytownice gazowe KSCF18G są wyposażone w 22 mm męski wlot. Rurka dostarczająca gaz musi mieć rozmiar uwzględniający wszystkie urządzenia gazowe do niej podłączane. Aby uzyskać informacje o minimalnych wymaganiach dotyczących przyłącza należy skontaktować się z lokalnym przedsiębiorstwem gazowniczym lub dostawcą.

3.4 Połączenia gazu (ciąg dalszy)

Specyfikacje rurki dostarczającej gaz

Rurki dostarczające gaz muszą mieć rozmiar zgodny z poniższą tabelą, uwzględniając całkowitą liczbę frytownic podłączonych do głównego źródła gazu.

Zalecane rozmiary rurek dostarczających gaz			
Rodzaj gazu	**Liczba frytownic**		
	1	**2 do 3**	**4 lub więcej***
Gaz ziemny	22 mm	28 mm	35 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm

** Jeżeli przekroczone zostanie 6 metrów w przypadku zestawu powyżej 4 frytownic, należy zapewnić sztywne połączenie gazowe 35 mm.*

⚠ ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia muszą być uszczelnione za pomocą emulsji przeznaczonej dla wykorzystywanego rodzaju gazu. Przed zapaleniem jakichkolwiek lampek sygnalizacyjnych połączenia muszą być również sprawdzone za pomocą wodnego roztworu mydła.

Do sprawdzenia szczelności nigdy nie należy używać zapałek, świeczek i innych źródeł ognia. Jeżeli wyczuwalny jest zapach gazu, należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia za pomocą głównego zaworu i natychmiast skontaktować się lokalną firmą gazowniczą lub autoryzowanym serwisem.

⚠ ZAGROŻENIE

Odpalanie urządzenia "na sucho" może spowodować uszkodzenie kadzi oraz wywołać pożar. Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy w kadzi znajduje się roztopiony tłuszcz piekarniczy, olej smażalniczy lub woda.

⚠ ZAGROŻENIE

Przed podłączeniem nowej rurki do tego urządzenia, należy ją dokładnie przedmuchać w celu usunięcia wszelkich ciał obcych. Ciała obce w palniku i sterownikach gazu powodują niewłaściwe i niebezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

3.4 Połączenia gazu (ciąg dalszy)

Połączenia sztywne

Przed podłączeniem do rurki serwisowej należy sprawdzić, czy żadne rurki wlotów nie zawierają cząsteczek metalu lub innych zanieczyszczeń. Jeżeli rurki wlotowe nie będą czyste, dysze zatkają się po włączeniu ciśnienia gazu. Jeżeli wykorzystywany jest uszczelniacz gwintów, należy używać niewielkich ilości wyłącznie na męskich. Należy wykorzystywać uszczelniacze gwintów odporne na działanie chemiczne gazów. NIE stosować uszczelniacza dla pierwszych dwóch gwintów — spowoduje to zatkanie dysz palnika i zaworu sterującego.

Ręczny zawór odcinający gaz

Ten zawór montowany przez dostawcę gazu musi być zainstalowany w instalacji gazowej przed frytownicami, w miejscu łatwo dostępnym na wypadek sytuacji awaryjnej.

Regulacja ciśnienia gazu

Podczas testowania ciśnienia w instalacji dostarczającej gaz należy odłączyć od niej frytownicę i jej zwór zamykający, zwłaszcza gdy ciśnienie testowe przekracza ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar).

Zewnętrzne regulatory gazu zwykle nie są wymagane dla tej frytownicy. Kontrolny zawór zabezpieczający chroni frytownicę przed wahaniami ciśnienia. Jeżeli ciśnienie w instalacji dostarczającej przekracza ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar), konieczna jest **instalacja regulatora zmniejszającego**.

⚠ ZAGROŻENIE
W celu uniknięcia uszkodzenia rur i zaworu(ów) gazowych frytownicy należy odłączyć ją od sieci gazowych przed przystąpieniem do testowania ciśnienia dostarczanego gazu, jeżeli będzie ono wyższe niż 3,45 kPa (½ PSIG).

A. **Ciśnienie w kolektorze:** Technik lokalnego przedsiębiorstwa gazowniczego powinien sprawdzić ciśnienie w kolektorze za pomocą manometru.

1. Ciśnienia gazu w kolektorze są wypisane na tabliczce znamionowej. Urządzenia zasilane gazem ziemnym w normalnych warunkach wymagają ciśnienia gazu 1 kPa, a zasilane propanem - 2,74 kPa.

2. Należy upewnić się, że strzałka wykuta w dolnej części regulatora, wskazująca kierunek przepływu gazu jest skierowana w dół, w stronę frytownicy. Nakrywka odpowietrznika jest również częścią regulatora i nie powinna być usuwana.

3. Jeżeli wykorzystywana jest rurka odpowietrznika z regulatora ciśnienia gazu, należy ją zgodnie z lokalnymi przepisami, a w przypadku ich braku - zgodnie z National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1- (najnowsze wydanie).

3.4 Połączenia gazu (ciąg dalszy)

⚠ OSTRZEŻENIE
Podczas tworzenia nowych połączeń należy użyć roztworu mydła w celu wykrycia potencjalnie niebezpiecznych nieszczelności.

B. **Regulatory:** Regulatory gazu można skorygować na miejscu, ale nie należy wprowadzać żadnych korekcji, chyba że regulator jest źle wyregulowany lub występują silne wahania ciśnienia.

C. Korekcji nastawień regulatorów powinni dokonywać jedynie wykwalifikowani serwisanci.

D. **Dysze:** Można zamówić frytownicę skonfigurowaną do pracy z dowolnym rodzajem gazu. Odpowiednia kombinacja zaworu gazu, dysz palnika i stałych płomyków (świeczek) jest instalowana przez producenta. Choć zawór można regulować w miejscu instalacji, powinien tego dokonywać jedynie wykwalifikowany serwisant wyposażony w odpowiednie urządzenia testujące.

⚠ ZAGROŻENIE
Jeżeli wyczuwalny jest zapach gazu, należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia za pomocą głównego zaworu. Natychmiast skontaktować się lokalną firmą gazowniczą lub autoryzowanym serwisem celem rozwiązania problemu.

E. Elastyczne łączniki, złącza i rolki:

1. Jeżeli frytownica będzie instalowana z użyciem elastycznych łączników i (lub) szybkozłączek, instalator musi wykorzystać wytrzymałe złącze o projekcie certyfikowanym przez AGA o NPT minimum 19 mm (z odpowiednimi zaczepami odpornymi na naprężenia), zgodnie z Standardem dla połączeń przenośnych urządzeń gazowych, ANSI Z21.69-(najnowsze wydanie) i Addenda Z21.69a-(najnowsze wydanie). Szybkozłącza muszą być zgodne ze Standardem dla szybkozłączy dla urządzeń zasilanych gazem, ANSI Z21.41-(najnowsze wydanie).

2. W przypadku urządzeń wyposażonych w kółka, instalacja musi być przeprowadzona z wykorzystaniem złącza zgodnego ze Standardem dla połączeń przenośnych urządzeń gazowych, ANSI Z21.69 lub złączy dla przenośnych urządzeń gazowych CAN/CGA-6.16. Musi zostać wykorzystane szybkozłącze zgodne ze Standardem dla szybkozłączy dla urządzeń zasilanych gazem, ANSI Z21.41 lub szybkozłączy dla urządzeń zasilanych gazem CANI-6.9. Pod żadnym pozorem nie należy dopuścić, aby złącze lub szybkozłącze lub ich orurowanie było wykorzystane do ograniczania przemieszczania się urządzenia.

3. Ruchomość frytownicy musi zostać ograniczona środkami niezależnymi od elastycznych połączeń i złączy. Do podłączenia ograniczników na tylnej ściance umieszczono zaciski.

3.4 Połączenia gazu (ciąg dalszy)

4. Jeżeli konieczne jest odłączenie ograniczników, należy je podłączyć ponownie po umieszczeniu frytownicy w miejscu pierwotnej instalacji.

⚠ OSTRZEŻENIE
Do frytownicy nie należy mocować żadnych akcesoriów dopóki nie zostanie ona zabezpieczona przed przewróceniem się. Może dojść do obrażeń ciała.

F. Po podłączeniu należy odpowietrzyć instalację, aby wieczny płomyk (świeczka) zapalił się szybko i równo.

⚠ OSTRZEŻENIE
Przystosowanie, modyfikację i konwersję do innego rodzaju gazu MUSI przeprowadzać wykwalifikowany personel Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.

3.5 Regulacje/przystosowanie do różnych rodzajów gazu

A. Prawidłowe działanie urządzeń wymaga, aby osoba obsługująca dokładnie sprawdziła co następuje:

1. Doprowadzenia gazu i ciśnienia;

2. Napięcie i biegunowość źródeł elektryczności.

B. Frytownice gazowe Frymaster są produkowane do wykorzystania z rodzjem gazu określonym na tabliczce znamionowej. Przy zmianie rodzaju gazu, **urządzenie musi zostać przystosowane przez wykwalifikowany personel.** Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.

3.6 Doprowadzenia gazu

A. Nominalna moc grzewcza "Qn" frytownicy KSCF18G Cool Zone wynosi 25 kW.

B. Doprowadzenia dla różnych rodzajów gazu:

G20	Gaz ziemny (Typ H)	20 mbar
G25	Gaz ziemny (Typ L)	25 mbar
G31	Propan	37 mbar

3.6 Doprowadzenia gazu (ciąg dalszy)

C. Regulacja dla różnych rodzajów gazu:

ROZMIAR DYSZY (# / MM)	RODZAJ GAZU:	CIŚNIENIE GAZU W REGULATORZE		OZNACZENIE PALNIKA	OZNACZENIE ŚWIECZKI (WIECZNEGO PŁOMIENIA)
		MBAR	INCH W.C.		
#42 / 2,40	G20	10,0	4,0	Niebieski	26N
#42 / 2,40	G25	15,0	6,0	Niebieski	26N
#53 / 1,51	G31	27,0	10,8	Czerwony	16LP

UWAGA: *Wylotowe ciśnienie gazu musi być wyregulowane ściśle według powyższych wymagań, po 5 do 10 minutach pracy urządzenia. Sposób kontroli i korekcji można znaleźć na rycinach dotyczących "zaworu gazu" na stronie 3-10. Aby skorygować płomień świeczki, należy przekręcić śrubę korygującą płomień zgodnie (lub przeciwnie) z ruchem wskazówek zegara, aż do osiągnięcia żądanej objętości płomienia.*

3.7 Przystosowanie do innego rodzaju gazu: Procedury

⚠ ZAGROŻENIE

Producent przystosował to urządzenie z określonym rodzajem gazu. Zmiana rodzaju wykorzystywanego gazu wymaga instalacji specjalnych komponentów do konwersji gazu.

Przełączenie na inny rodzaj gazu bez instalacji odpowiednich komponentów konwersyjnych może spowodować pożar lub wybuch. NIGDY NIE NALEŻY PODŁĄCZAĆ URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA GAZU, DLA KTÓREGO NIE JEST PRZYSTOSOWANE!

Przystosowanie urządzenia do korzystania z innego rodzaju gazu powinno być przeprowadzane przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i (lub) autoryzowane, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w punkcie 1.7 niniejszego podręcznika.

Podczas przeprowadzania poniższych konwersji pomocne będą ryciny ze strony 3-10:

Podczas przeprowadzania konwersji z gazu G20 na G25 mają zastosowanie poniższe procedury:

- Nie jest wymagana wymiana żadnych urządzeń.
- Skoryguj ciśnienie gazu w dyszach przekręcając śrubę korygującą zaworu gazu.
- Uszczelnij śrubę po dokonaniu korekcji.

Podczas przeprowadzania konwersji z gazu G20 (lub G25) mają zastosowanie poniższe procedury:

- Wymień zawór gazu.
- Wymień dysze palnika.
- Wymień świeczkę (świeczki).

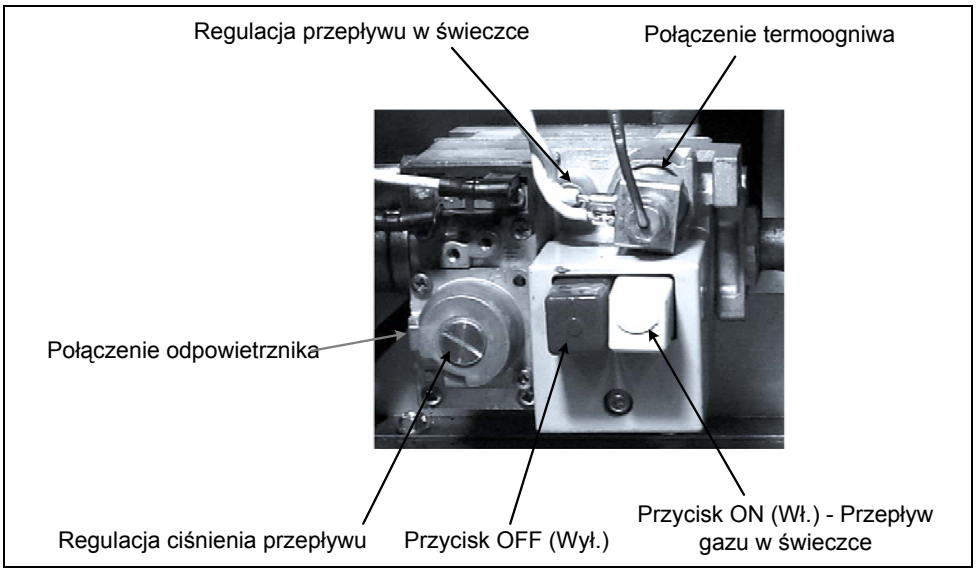
3.7 Przystosowanie do innego rodzaju gazu: Procedury (ciąg dalszy)

Podczas przeprowadzania konwersji z gazu G20 (20 mbar) na G25 (25 mbar) lub odwrotnie albo z G31 (37 mbar) na G31 (50 mbar) mają zastosowanie poniższe procedury:

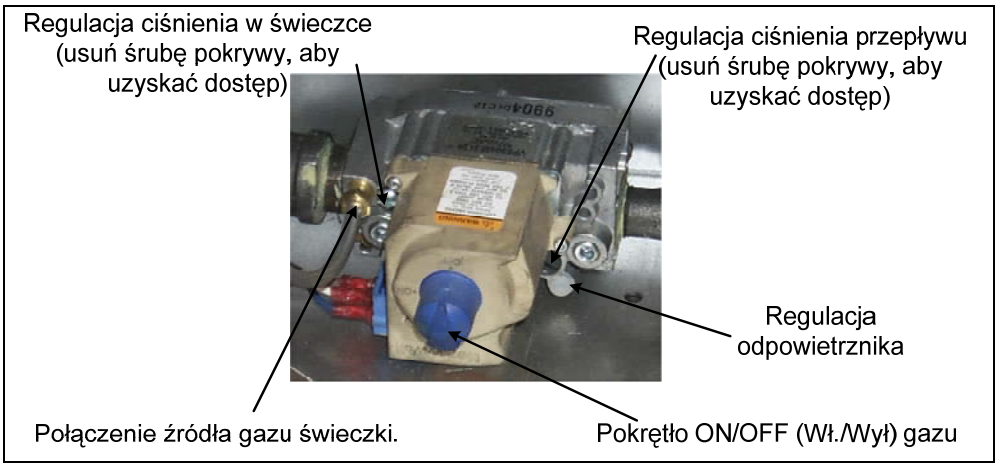
- Sprawdź nastawienia świeczki i ewentualnie je skoryguj.
- Inne regulacje nie są konieczne.

Konwersja z jednego rodzaju gazu na inny (np. zmiana z gazu ziemnego na propan) wymaga zastosowania specjalnych części. Informacje o wymaganych częściach (w tym ich numery) można uzyskać w autoryzowanym ośrodku serwisowym.

Konwersje muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel.



Zawór gazu CE



Zawór gazu nie-CE

3.8 Połączenia elektryczne

⚠ ZAGROŻENIE
Urządzenie wyposażono w trójbolcową uziemioną wtyczkę zasilania, zapewniającą ochronę przed porażeniem. Wtyczkę należy wkładać jedynie do odpowiednio uziemionego gniazda trójotworowego. ZABRANIA SIĘ WYCINANIA LUB USUWANIA BOLCA UZIEMIENNEGO WTYCZKI!

⚠ ZAGROŻENIE
To urządzenie wymaga do działania energii elektrycznej. W przypadku przedłużającego się braku zasilania energią elektryczną należy ustawić zawór gazu w pozycji WYŁ (OFF). Nie należy używać urządzenia w przypadku braku zasilania energią elektryczną.

Zapoznaj się z tabliczką znamionową i schematem elektrycznym znajdującymi się po wewnętrznej stronie przednich drzwiczek. Schemat został również zamieszczony w sekcji 7.4. Frytownica jest wyposażona w system 120VAC/60Hz dla USA/Kanady/Meksyku lub zatwierdzony przez UE jednofazowy system 230VAC/50Hz do pracy na terenie UE i innych krajów. Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą posiadać odpowiednie uziemienie spełniające wymogi przepisów lokalnych lub, jeśli brak lokalnych przepisów, spełniające krajową normę elektryczną USA - (ANSI/NFPA 70), kanadyjskie przepisy energetyczny (CSA C22.2) lub odpowiednie standardy Unii Europejskiej. Zabrania się wycinania lub usuwania bolca uziemiennego wtyczki. Nie należy używać urządzenia w przypadku braku zasilania energią elektryczną.

3.9 Wyłączniki bezpieczeństwa

A. **Frytownice wyposażone w KFC-1 Computer**

System tej frytownicy/filtracyjny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa zaworu spustowego i wyłącznik pływający w kadzi w każdej z dwóch frytownic z baterii. Wyłączniki bezpieczeństwa zaworu spustowego odcinają zasilanie obwodu sterownika podczas procesu filtracji, tym samym zapewniając dodatkowe zabezpieczenie. Podczas filtracji należy zawsze pozostawiać komputer WŁĄCZONY.

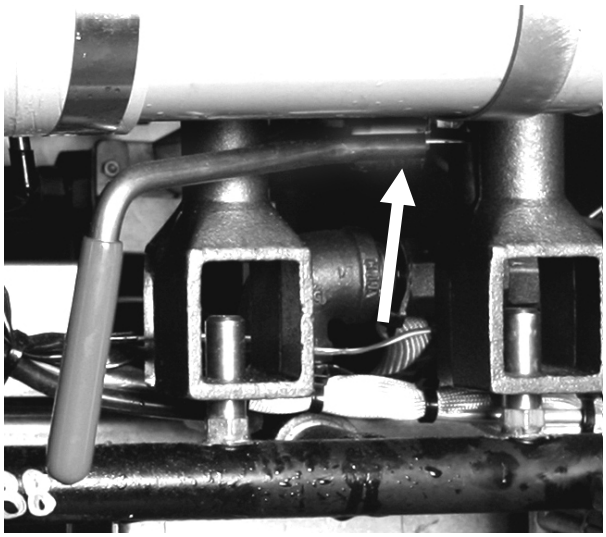
Komputer KFC-1 monitoruje proces smażenia. Komputer rejestruje liczbę sekwencji smażalniczych i blokuje cykl smażenia po osiągnięciu wcześniej zdefiniowanej liczby. Aby komputer ponownie zezwolił na przeprowadzenie cyklu smażenia, zawór spustowy musi zostać otwarty, olej przefiltrowany, a zwór spustowy zamknięty ponownie. Po przefiltrowaniu, przed rozpoczęciem cyklu smażenia należy zawsze poczekać aż frytownica ponowne napełni się olejem i nagrzeje do temperatury docelowej.

Szczegółowe informacje znajdują się w *Instrukcji obsługi komputera smażalniczego KFC-1 SMS*.

3.9 Wyłączniki bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

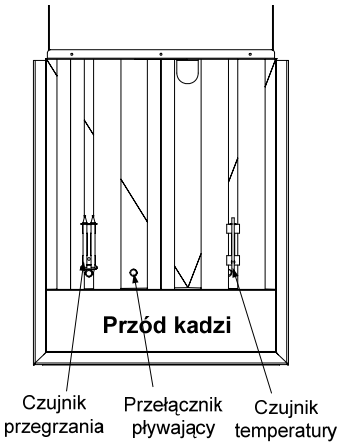
B. **Pozostałe przełączniki frytownicy/filtru**

1. **Mikroprzełącznik zaworu spustowego:** Po otwarciu zaworu spustowego komputer wyświetli *DRAIN OPEN* (zawór spustowy otwarty). Komputer zostanie zablokowany uniemożliwiając przeprowadzenie jakiejkolwiek czynności związanej ze smażeniem do czasu naciśnięcia przycisku *EXIT/COOL FILTER* (Wyjście/Chłodzenie filtru).



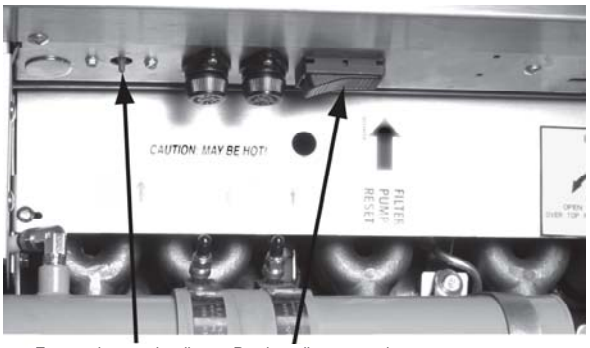
Mikroprzełącznik znajduje się na czerwonym uchwycie zaworu spustowego.

2. **Wyłącznik pływający:** Umieszczony w kadzi. Stanowi wyłącznik bezpieczeństwa - dezaktywuje zawór gazu, uniemożliwiając zapłon palnika, jeżeli poziom oleju jest niższy niż rurek grzewczych.



3. **Zerowanie ogranicznika wysokiej temperatury:** Znajduje się w prawej szafce frytownicy, pod panelem sterowania. Ten przełącznik służy do zerowania ogranicznika wysokiej temperatury, jeżeli tłuszcz osiągnie górny limit temperatury. Czujnik wysokiej temperatury jest zamontowany w kadzi między dwiema lewymi rurkami palnika.

4. **Przełącznik wymuszający ręczną obsługę filtru:** Również znajduje się na prawym panelu sterowniczym baterii frytownic. Ten przełącznik dwustopniowy (starsze urządzenia mają zwykłe przełączniki) umożliwia osobie obsługującej samodzielne sterowanie systemem filtracji, jeżeli wystąpią jakieś problemy z funkcjonowaniem automatycznego systemu filtracji.



3.9 Wyłączniki bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

C. **Filtracja: Uchwyty zaworu spustowego i powrotnego oleju**

1. **Uchwyt zaworu spustowego: CZERWONY UCHWYT.** Aby otworzyć zawór spustowy podczas filtracji, przekręć w prawo czerwony uchwyt (znajdujący się w szafce frytownicy). Po spuszczeniu całego oleju z kadzi i (lub) zakończeniu cyklu polerowania, przekręć czerwony uchwyt w lewo, aby zamknąć zawór.

2. **Uchwyt zwrotu oleju: ŻÓŁTA PALIETKA.** Uchwyt pod żółtą plakietką *oil return (zwrot oleju)* umożliwia wybór między odgórnym a tylnym zwrotem oleju. Pociągnij i obróć uchwyt, aby wybrać żądaną metodę zwrotu oleju oraz otworzyć zawór zwrotny oleju i włączyć silnik pompy. Po ponownym napełnieniu frytownicy i zakończeniu filtracji, przekręć i wciśnij uchwyt zwrotu oleju, aby zamknąć zawór zwrotu oleju i wyłączyć silnik pompy. Tego uchwytu należy używać wyłącznie podczas filtrowania.

Informacje dotyczące rozwiązywania problemów zawiera Rozdział 7.

Informacje dotyczące filtrowania znajdują się w Rozdziale 5.

Uchwyt zaworu spustowego (czerwony)

Uchwyt zwrotu oleju (żółta etykieta).

⚠ ZAGROŻENIE
Przed aktywacją odgórnego systemu zwrotu oleju, należy zawsze upewnić się, że kran odgórnego zwrotu oleju znajduje się nad kadzią lub odpowiednim pojemnikiem. Jeżeli tak nie jest, gorący olej rozleje się i może spowodować ciężkie oparzenia.

⚠ ZAGROŻENIE
Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego metalowego pojemnika utylizacyjnego.

⚠ ZAGROŻENIE
Spuszczając tłuszcz do zestawu utylizacyjnego lub przenośnego urządzenia filtrującego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napełn. na pojemniku.

3.10 Wstępne czyszczenie przed uruchomieniem

Nowe urządzenia są czyszczone przez producenta rozpuszczalnikami, aby usunąć wszelkie zabrudzenia, smary i tłuszcze pozostałe po procesie produkcji. Następnie urządzenia są powlekane cienką warstwą oleju. Przed przygotowywaniem żywności urządzenie należy dokładnie przemyć gorącą wodą z mydłem w celu usunięcia pozostałości powłok zabrudzeń i zanieczyszczeń Następnie należy dokładnie spłukać i wysuszyć. Ponadto należy umyć wszystkie akcesoria dostarczone z urządzeniem. Zamknij dokładnie zawór spustowy wyjmij sito na okruchy. Upewnij się, że śruby mocujące czujnik temperatury do obręczy między rurkami grzewczymi są dobrze dokręcone.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy usunąć wszelkie pozostałości wody z kadzi przed napełnieniem jej tłuszczem. W przeciwnym przypadku gorący olej będzie pryskał i poparzy obsługę.

3.12 Przygotowania końcowe

1. Kadź KSCF18G może pomieścić około 40,5 kg tłuszczu.

2. Upewnij się, że wyłączniki zasilania są w pozycji *OFF* (Wył.).

3. **Olej smażalniczy:** Wypełnij frytownicę do dolnej kreski *OIL LEVEL* (poziom oleju) wytłoczonej na tylnej ściance kadzi. Wymień sto podtrzymujące kosze.

⚠ OSTRZEŻENIE
Jeżeli poziom oleju, tłuszczu piekarskiego lub wody w kadzi nie zakrywa rurek grzewczych eksploatacja frytownicy jest zabroniona.

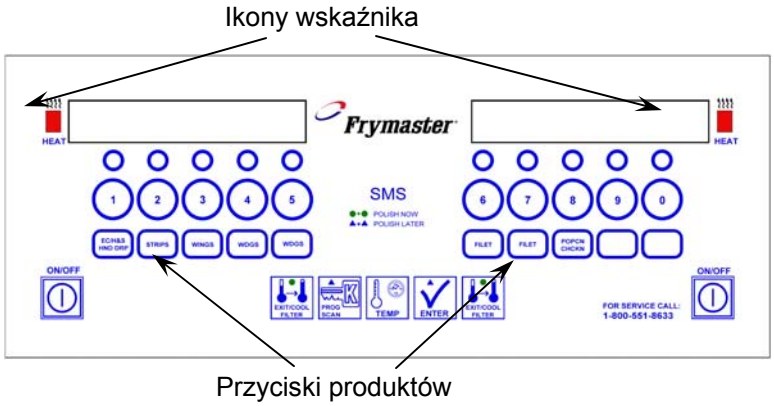
⚠ OSTRZEŻENIE
NIGDY nie należy umieszczać pełnego bloku stałego tłuszczu piekarskiego na rurkach grzewczych. Spowoduje to uszkodzenie kadzi i zwiększy ryzyko błyskawicznego osiągnięcia temperatury zapłonu tłuszczu, a tym samym pożaru.

4. **Stały tłuszcz piekarski:** Stały tłuszcz piekarski należy wcześniej wstępnie stopić w innym urządzeniu lub pociąć go na małe kawałki i umieścić w strefie chłodnej, na dnie kadzi. Należy uważać, aby nie uszkodzić czujnika temperatury lub termostatu przegrzania. Jeżeli w kadzi umieszczono stały tłuszcz piekarski, należy upewnić się, że wyłącznik pływający znajduje się w "górnej" pozycji.

3.12 Przygotowania końcowe (ciąg dalszy)

UWAGA: Jeżeli wyłącznik pływający zostanie przyblokowany przez tłuszcz piekarski w pozycji "dolnej", frytownica nie nagrzeje się. Umieszczając w kadzi stały tłuszcz piekarski należy zawsze upewnić się, że przełącznik pływający znajduje się w pozycji "górnej".

5. **Komputer smażalniczy KFC-1:** Włącz komputer (to również włącza *frytownicę*, jeżeli jest wyposażona w elektroniczny zapłon). Komputer będzie włączał i wyłączał palniki (cykl topienia). Wskazują na to ikony nagrzewu znajdujące sie po obu stronach przycisków produktów KFC-1. Będą one włączane i wyłączane zgodnie z cyklem pracy frytownicy. Komputer będzie wyświetlał *LOw* (niska) dopóki temperatura tłuszczu będzie wynosiła poniżej 82°C.



Po osiągnięciu 82°C, frytownica przejdzie w tryb ciągłego nagrzewu. Komputer będzie wyświetlał bieżącą temperaturę aż do osiągnięcia temperatury docelowej oleju. Po osiągnięciu temperatury docelowej komputer wyświetli *drop* (włóż).

6. Gdy tłuszcz piekarski osiągnie temperaturę docelową, poczekaj aż palniki włączą się i wyłączą jeszcze przynajmniej cztery razy, a następnie włóż termometr lub pirometr w pobliżu czujnika temperatury na głębokość około 7,5 mm. Po czwartym cyklu wyłączeń palników, temperatura wskazywana przez termometr nie powinna różnić się od temperatury ustawionej w komputerze o więcej niż 62°C.

7. Po napełnieniu frytownicy i stopieniu tłuszczu ustaw sito spierające kosze nad rurkami grzewczymi.

⚠ OSTRZEŻENIE
Nie ostukuj kosza smażalniczego lub innych przyborów kuchennych na listwie uszczelniającej frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy fryt. na listwie dla oddzielenia tłuszczu spowoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

Instrukcja zapalania wiecznego płomienia znajduje się w Rozdziale 4.
Instrukcje filtracji znajdują się w Rozdziale 5.

FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 4: CODZIENNA EKSPLOATACJA

4.1 Eksploatacja ogólna

1. Na początku zawsze upewnij się, że przełącznik zasilania i komputer są WYŁĄCZONE.

2. W celu utrzymania wysokiej jakości produktów, wygody i oszczędności w długim okresie, zawsze używaj wysokiej jakości tłuszczu płynnego.

3. Jeżeli wykorzystujesz tłuszcz stały, nigdy nie top go poprzez umieszczenie całego bloku w kadzi. Potnij blok na mniejsze kawałki i rozmieść w kadzi.

4. Choć 177°C jest zazwyczaj zalecaną temperaturą smażenia , ustawiaj zawsze najniższą możliwą temperaturę, w której można uzyskać wysokiej jakości produkt, wydłużając przy tym czas przydatności oleju.

4.2 Procedury uruchomieniowe

1. Jeżeli frytownica jest pusta należy wlać do kadzi olej do poziomu określanego przez dolną kreskę *OIL LEVEL* (poziom oleju) wyżłobioną na tylnej ściance. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, należy go stopić zgodnie z procedurą opisaną w Sekcji 3.11 *Przygotowania końcowe*.

2. A. **Procedury zapalania wiecznego płomyka - płomyk stały:**

   a. Wyłącz ręczny zawór odcinający gaz z instalacji gazowej.

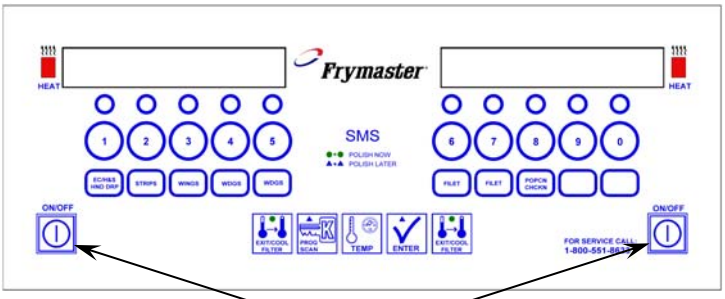
   b. Wyłącz termostat.

   c. Naciśnij przycisk Pilot Off (wył. wiecznego płomyka) (czerwony) na połączeniu gazowego zaworu bezpieczeństwa, aby wyłączyć płomyk.

   d. Odczekaj przynajmniej pięć minut, aby rozproszył się zakumulowany gaz.

   e. Otwórz ręczny zawór odcinający gaz z instalacji gazowej.

   f. Naciśnij i przytrzymaj biały przycisk zapłonu świeczki i naciskaj przycisk zapłonu piezoelektrycznego, znajdujący się pod płomykiem. Zwolnij biały przycisk po około 45-60 sekundach.



Przyciski *ON/OFF* (Wł./Wył.)

4.2 Procedury uruchomieniowe (ciąg dalszy)

g. Jeżeli płomyk nie zapali się, zwolnij biały przycisk zapłonu i ponownie spróbuj zapalić płomyk (powtórz powyższy punkt). Przytrzymaj przycisk dłużej zanim go puścisz. Uwięzione powietrze może powodować konieczność kilkukrotnego zapłonu świeczki, zanim przepływ gazu będzie stały.

h. Gdy płomyk będzie się palił, zwolnij biały przycisk.

i. Ustaw termostat w pozycji *ON* (Wł.) i upewnij się, że palnik zapalił się od świeczki.

B. **Procedura zapalania wiecznego płomyka - zapłon elektroniczny**

a. Włącz dopływ gazu.

b. Włącz zasilanie korzystając z odpowiedniego przełącznika dwustopniowego lub sterownika/komputera.

c. Moduł zapalnika zasili uruchomi dopływ gazu do świeczki i zapalnika. Iskra zapalnika zapali gaz w świeczce. Obecność płomienia świeczki jest sprawdzana przez czujnik, który przesyła sygnał do głównego dopływu gazu i otwiera zawór. Po rozpaleniu sterowaniem frytownicą zajmuje się termostat lub komputer/sterownik.

⚠ OSTRZEŻENIE
W przypadku przedłużającego się braku zasilania elektrycznego, moduł zapalnika wyłączy się i zablokuje system. Wyłącz urządzenie i włącz je po wznowieniu zasilania.

d. Jeżeli płomień świeczki nie zapali się, moduł zapłonu wyłączy się i zablokuje system. W celu ponownego uruchomienia wyłącz zasianie energią elektryczną, odczekaj około 5 minut na przywrócenie systemu i ponownie włącz zasilanie. Powtórz kroki a-c.

3. Komputer smażalniczy KFC-1: Włącz komputer i wybierz program smażenia zgodnie z opisem zamieszczonym w Podręczniku użytkownika komputera smażalniczego KFC-1 SMS.

4.3 Filtracja

⚠ ZAGROŻENIE
Podczas procesu filtracji nie należy pozostawiać frytownicy bez nadzoru. Filtrowany olej ma temperaturę około 177°C. Przed uruchomieniem przełączników lub zaworów należy upewnić się, że wszystkie przewody są podłączone prawidłowo oraz że uchwyty spustu pozostają we właściwych położeniach.

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

⚠ OSTRZEŻENIE
Kadzie opróżniaj pojedynczo. Miska filtru jest zaprojektowana do bezpiecznego przechowywania oleju tylko z jednej frytownicy.

1. W celu prawidłowego przebiegu filtracji komputer KFC-1 musi pozostać WŁĄCZONY podczas całego procesu.

2. Tłuszcz należy filtrować **co najmniej raz dziennie** a w przypadku bardzo częstego smażenia nawet częściej. Takie postępowanie zapewnia maksymalne wydłużenie okresu przydatności tłuszczu, lepszy smak przygotowywanej żywności oraz minimalizuje aromaty przekazywane pomiędzy kolejnymi smażonymi porcjami.

3. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz stały należy przed wyłączeniem silnika filtru wyczyścić przewody powrotne. W tym celu należy pozostawić pompę włączoną przez 15-30 sekund, do pojawienia się pęcherzyków powietrza w kadzi. W przeciwnym przypadku może dojść do stwardnienia tłuszczu i zapchania połączeń.

   UWAGA: Jeżeli wykorzystywany jest powrót odgórny, należy odczekać aż kran popryska przez 15-30 sekund.

Dokładny opis procedury filtracji znajduje się w Rozdziale 5.

4.4 Kończenie pracy

1. Po zakończeniu dniówki należy przefiltrować olej we wszystkich frytownicach i opróżnić przewody filtru. Przykryj wszystkie otwarte zbiorniki z olejem. WYŁĄCZ komputer. **W urządzeniach przeznaczonych na rynek UE, wyposażonych w płomyk stały, należy nacisnąć czerwony przycisk na połączeniowym zaworze gazu, aby o zamknąć.**

2. Przy wyłączaniu urządzenia na czas dłuższy niż jedna noc, należy spuścić olej i dokładnie wymyć frytownicę. Po czyszczeniu należy zutylizować olej lub ponownie wlać go do kadzi. Przykryj kadź odpowiednią pokrywą. Przestaw obydwa przełączniki zasilania w pozycję *OFF* (Wył.) **W urządzeniach przeznaczonych na rynek UE, wyposażonych w płomyk stały, należy nacisnąć czerwony przycisk na zaworze gazu, aby o zamknąć.**

5.1 Informacje ogólne

⚠ OSTRZEŻENIE
Kierownik zmiany jest odpowiedzialny za zapoznanie się przez personel z zagrożeniami związanymi z obsługą systemu filtrowania gorącego tłuszczu, a w szczególności z procedurami filtracji, spustu oleju oraz czyszczenia urządzenia.

Jeżeli frytownica jest wyposażona w komputer smażalniczy KFC-1, podczas filtracji musi on być ZAWSZE WŁĄCZONY. Aby umożliwić eksploatację frytownicy, komputer musi posiadać informacje o stanie (otwarciu lub zamknięciu) zaworów spustowych.

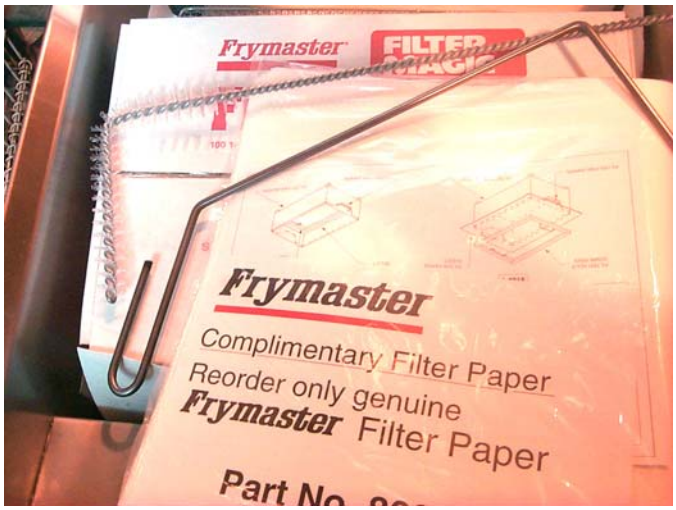
W celu utrzymania wysokiej jakości produktów, wygody i oszczędności w długim okresie, zawsze używaj wysokiej jakości tłuszczu płynnego.

Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz stały należy przed wyłączeniem pompy filtru wyczyścić przewody powrotne. Nie należy podłączać do spustu żadnych przewodów elastycznych. Tłuszcz stały stwardnieje podczas ochładzania i zablokuje przewody.

5.2 Przygotowywanie filtru

Zbierz narzędzia do filtracji. Są one dostarczane z zestawem początkowym (patrz ilustracja po prawej):

- **Szczotka teflonowa w kształcie litery "L":** Wykorzystywana do czyszczenia bocznych ścian kadzi, rurek grzewczych oraz usuwania osadów podczas filtracji lub wymiany oleju.
- **Wycior:** Używany do usuwania dużych pozostałości w rurze spustowej (jeżeli jest to konieczne).
- **Proszek filtrujący.**
- **Papier filtru.**



Poniższe narzędzia nie są wymagane, ale ułatwiają filtrowanie.

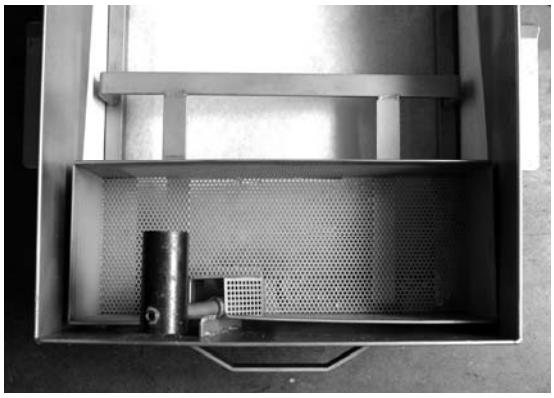
- **Miarka:** Używana do odmierzania ilości proszku filtrującego.
- **Czerpak ze stali nierdzewnej:** Używany do usuwania dużych zanieczyszczeń z oleju przed filtrowaniem.

UWAGA: Podczas pracy z gorącym olejem należy zawsze nosić odporne na działanie oleju izolowane rękawice i (lub) odzież ochronną.

5.2 Przygotowywanie filtru (ciąg dalszy)

1. Włóż odzież/rękawice ochronną. Wyciągnij miskę filtru z szafki filtru. Zdejmij pokrywę.

2. Zdejmij sito na okruchy. Jeżeli w sicie znajdują się okruchy, opróżnij sito do żaroodpornego pojemnika. Dokładnie umyj sio w gorącej wodzie z mydłem, a następnie opłucz i osusz.



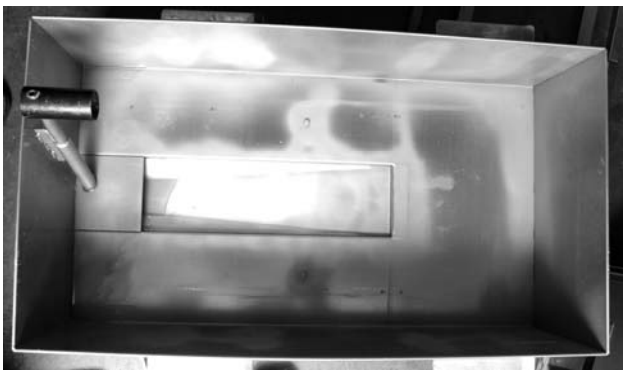
3. Zdejmij pierścień dociskający.

4. Zdejmij z miski filtru i wyrzuć stary arkusz papieru filtru.

5.2 Przygotowywanie filtru (ciąg dalszy)

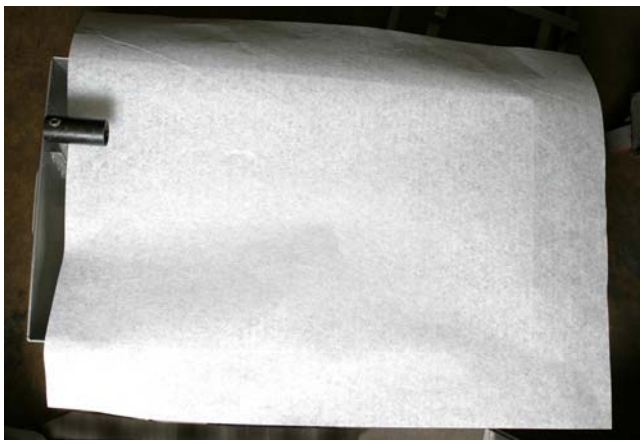
5. Zdejmij obudowę filtru z dna miski.

6. Dokładnie wyczyść miskę i wszystkie jej części zgodnie z opisem tych czynności dla filtra na okruchy (krok 2).



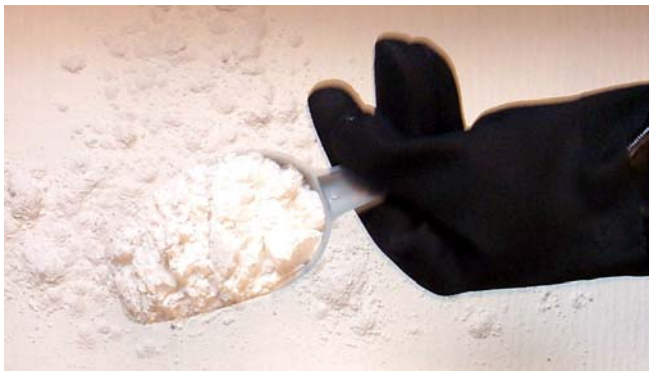
7. Sprawdź wlot i upewnij się, że otwór wentylacyjny jest otwarty i wolny od tłuszczu i innych zanieczyszczeń.

5.2 Przygotowywanie filtru (ciąg dalszy)

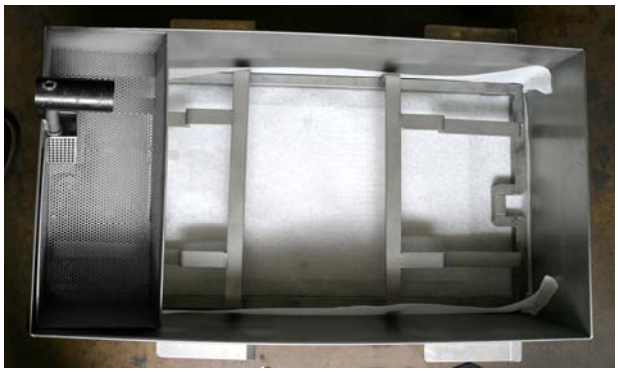


8. Ułóż sito i rozłóż na misce jeden arkusz papieru filtrującego. **Sito należy zamontować przed rozłożeniem papieru. W przeciwnym przypadku filtr nie będzie działał poprawnie.**

9. Zamontuj pierścień dociskający Upewnij się że papier jest prawidłowo rozłożony pod pierścieniem dociskającym. Dociśnij papier filtrujący za pomocą pierścienia tak, aby papier zachodził na ścianki miski filtru an.



10. Rozsyp równomiernie na papierze filtrującym 1 miarkę (227 gramów) proszku filtrującego. Do równomiernego rozłożenia proszku na arkuszu użyj miarki lub łyżki.



11. Zamontuj sito na okruchy. dopilnuj aby sito na okruchy było czyszczone w ciągu dnia roboczego.

12. Zamontuj pokrywę filtru na misce filtru.

13. Włóż miskę filtru do szafki frytownice, uważając aby obydwa rozszerzenia rur spustowych znajdowały się bezpośrednio nad otworem w pokrywie miski filtru.

5.3 Eksploatacja filtru

UWAGA: Jeżeli mowa o *lewej* lub *prawej* stronie, mamy na myśli perspektywę użytkownika.

⚠ ZAGROŻENIE
Spust i filtrowanie tłuszczu wymagają zachowania najwyższej ostrożności, celem uniknięcia poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowany tłuszcz ma temperaturę 177°C lub zbliżoną. Przed uruchomieniem przełączników lub zaworów należy upewnić się, że wszystkie przewody są podłączone prawidłowo oraz że uchwyty spustu pozostają we właściwych położeniach. Podczas spuszczania i filtrowania tłuszczu należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny.

⚠ ZAGROŻENIE
Przed aktywacją odgórnego systemu zwrotu oleju, należy zawsze upewnić się, że kran odgórnego zwrotu oleju znajduje się nad kadzią lub odpowiednim pojemnikiem. Jeżeli tak nie jest, gorący olej rozleje się i może spowodować ciężkie oparzenia.

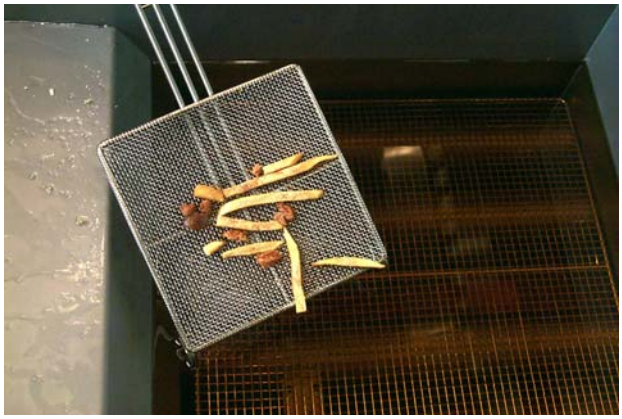
⚠ ZAGROŻENIE
Odczekaj, aż tłuszcz schłodzi się do 38°C przed spuszczeniem go do odpowiedniego metalowego pojemnika utylizacyjnego.

⚠ ZAGROŻENIE
Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przelanie i wylew gorącego tłuszczu.

⚠ ZAGROŻENIE
Spuszczając tłuszcz do zestawu utylizacyjnego lub przenośnego urządzenia filtrującego, nie napełniaj powyżej kreski maks napełn na pojemniku.

1. Usuń duże zanieczyszczenia pływające w oleju.

UWAGA: Przed rozpoczęciem filtrowania zawsze nagrzej olej do temperatury użytkowej.



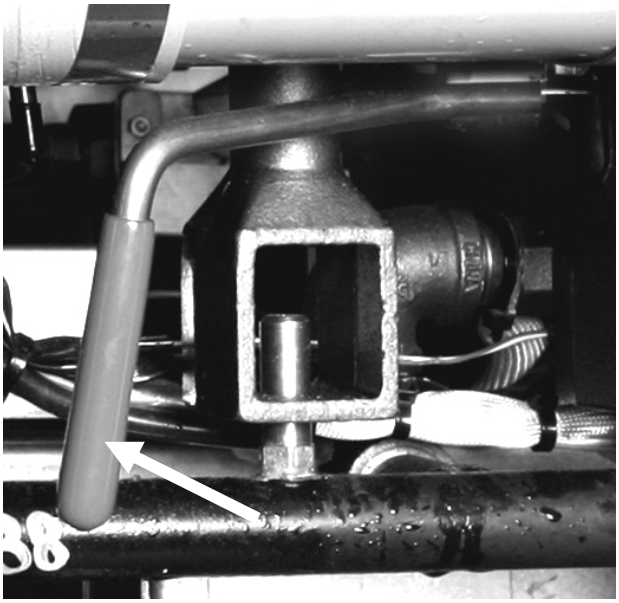
Przed rozpoczęciem filtrowania usuń duże zanieczyszczenia.

5.3 Eksploatacja filtru (ciąg dalszy)

2. Za pomocą wycioru zdejmij kratownicę wspierającą z frytownicy. Zamieszaj olej teflonową szczotką w kształcie litery "L", aby powstrzymać zanieczyszczenia przed spuszczeniem oleju.

Przed spuszczeniem oleju usuń z kadzi kratownicę wspierającą.

3. Otwórz zawór spustowy frytownicy, przekręcając w prawo czerwony uchwyt (pod kadzią, która ma być przefiltrowana) aż do pełnego otwarcia. Kontynuuj mieszanie oleju.



Przekręć czerwony uchwyt w prawo, aby otworzyć zawór spustowy. Olej zacznie wypływać do miski filtru.

5.3 Eksploatacja filtru (ciąg dalszy)

4. Za pomocą szczotki w kształcie litery "L" oskrob kadź i pozbądź się osadu. Wyszczotkuj ścianki kadzi oraz powierzchnie między rurkami, aby usunąć zanieczyszczenia. Jeżeli jest to konieczne przeczyść spust za pomocą wycioru.

5. Otwórz zawór powrotny oleju poprzez pociągnięcie i przekręcenie uchwytu znajdującego się pod żółtą etykietą.

⚠ ZAGROŻENIE
Przed aktywacją odgórnego systemu zwrotu oleju, należy zawsze upewnić się, że kran odgórnego zwrotu oleju znajduje się nad kadzią lub odpowiednim pojemnikiem. Jeżeli tak nie jest, gorący olej rozleje się i może spowodować ciężkie oparzenia.

- Przekręć uchwyt w lewo, aby użyć odgórnego powrotu oleju. Olej zostanie zwrócony do kadzi za pomocą kranu powrotu oleju.

- Przekręć uchwyt w prawo, aby użyć tylnego spustu powrotnego oleju. Olej zostanie zwrócony do kadzi za pomocą wlotu znajdującego się na dnie kadzi.

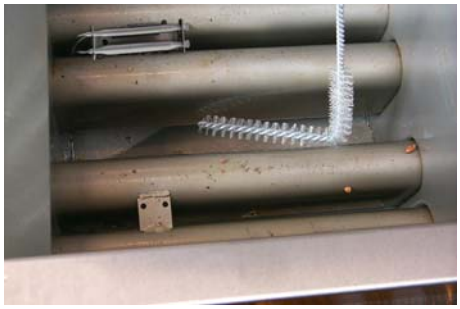
Olej zostanie spuszczony do miski filtru i wróci do kadzi zgodnie z wybraną metodą.

6. Zamknij czerwony zawór spustowy, przekręcając uchwyt do wewnątrz aż do oporu. Frytownica nie będzie działać, dopóki komputer nie otrzyma sygnału z zamkniętego obwodu mikroprzełącznika. Pozostaw otwarty zawór powrotu oleju (pod żółtą etykietą), aby umożliwić pompie napełnienie kadzi przefiltrowanym olejem.

7. Po zakończeniu filtrowania:

   - **Tylny powrót oleju:** Poczekaj 15-30 sekund gdy pompa zacznie wtłaczać powietrze, aby mieć pewność że w połączeniach którymi powraca olej nie znajduje się już żaden tłuszcz.

   - **Odgórny powrót oleju:** Odczekaj aż kran popryska przez 15-30 sekund, aby mieć pewność że w połączeniach którymi powraca olej nie znajduje się już żaden tłuszcz.



Użyj szczotki w kształcie litery "L" do usunięcia zanieczyszczeń podczas spuszczania oleju z kadzi.

Żółta etykieta

Pociągnij i przekręć uchwyt powrotu oleju, aby otworzyć zawór powrotu oleju i aktywować pompę.

Pojawienie się pęcherzyków powietrza oznacza, że przez połączenia powrotne wpada powietrze i połączenia zostały już opróżnione z oleju/tłuszczu.

5.3 Eksploatacja filtru (ciąg dalszy)

8. Wyłącz filtr poprzez przekręcenie uchwytu powrotu oleju w pozycję *CLOSED* (zamknięte) i popychając do oporu go do oporu. Zawór powrotny oleju pod filtrowaną kadzią zostanie zamknięty, a silnik pompy filtru wyłączony.

⚠ ZAGROŻENIE
We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy NALEŻY opróżniać do pojemnika żaroodpornego, codziennie pod koniec czynności kuchennych. Niektóre drobiny żywności mogą ulegać samozapłonowi po nasączeniu w pewnych tłuszczach piekarskich.

Po zakończeniu procesu filtracji natychmiast opróżnij sito na okruchy do żaroodpornego pojemnika.

9. Powtórz kroki 1 i 2 z sekcji 5.2. Usuń sito na okruchy i wyrzuć zanieczyszczenia do żaroodpornego pojemnika. Jeżeli jest to możliwe wymyj wszystkie części miski filtru w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłukaj i wysusz (Sekcja 5.2, krok 7). Jeżeli nie jest to możliwe, należy dokładnie wyczyścić miskę filtru po zakończeniu dnia roboczego, zgodnie z wcześniejszym opisem.

Informacje dotyczące rozwiązywania problemów z systemem filtracji znajdują się w rozdziale 7.

FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 6: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

Dobrze konserwowane urządzenie pracuje wydajniej i ma dłuższą żywotność. Podczas dnia roboczego frytownicę należy utrzymywać w czystości, a na koniec dnia należy ją dokładnie wyczyścić.

⚠ ZAGROŻENIE
Nigdy nie usiłuj czyścić frytownicy podczas smażenia, lub kiedykolwiek kadź napełniona jest gorącym tłuszczem. Jeśli do rozgrzanego tłuszczu przedostanie się woda, spowoduje to rozchlapywanie tłuszczu, co spowodować może ciężkie oparzenia osób postronnych.

6.1 Codziennie

Wymyj wszystkie części ruchem. Wyczyść wszystkie powierzchnie zewnętrzne. Do pielęgnacji stali nierdzewnej nie używaj rozpuszczalników, wełny stalowej i innych materiałów ściernych. Przefiltruj olej, a jeśli jest to konieczne - wymień go. W przypadku intensywnego korzystania (np. smażenia obfitych porcji) olej należy filtrować częściej.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy używać środek czyszczący dopuszczony do sprzedaży, przeznaczony do wydajnego czyszczenia i odkażania powierzchni mających kontakt z żywnością. Przed użyciem, zapoznaj się z wszelkimi oświadczeniami i ostrzeżeniami. Szczególną uwagę zwrócić należy na stężenie roztworu czyszczącego oraz dopuszczalny czas jego styczności z powierzchniami obróbki żywności.

⚠ OSTRZEŻENIE
NIE WOLNO dopuścić, aby woda przedostała się do miski filtru lub systemu filtrującego. Jeżeli woda przedostanie się do systemu spowoduje nieodwracalne uszkodzenia, co skutkuje unieważnieniem odpowiednich gwarancji.

6.2 Co tydzień

Zupełnie opróżnij kadź do filtru albo pojemnika stalowego. Nie używaj plastikowych wiader ani szklanych pojemników.

- Wyczyść kadź dobrym środkiem czyszczącym lub gorącą wodą i silnym detergentem.
- Zamknij zawór spustowy i ponownie napełnij kadź roztworem czyszczącym albo wodą z detergentem.
- Oskrob ścianki kadzi oraz rurki grzewcze. Następnie opróżnij kadź i opłucz czystą wodą.
- Po zakończeniu mycia dokładnie opróżnij, spłucz i osusz kadź.
- Napełnij kadź tłuszczem zgodnie z opisem w Sekcji 3.11 niniejszego podręcznika.

6.3 Okresowo/co rok

Urządzenie to powinno być okresowo kontrolowane i regulowane przez kwalifikowanego serwisanta, w ramach programu systematycznej konserwacji wyposażenia kuchni.

Frymaster and Dean zaleca, aby Serwisant akredytowany przez producenta dokonywał co najmniej dorocznego przeglądu urządzenia w zakresie:

- Oględziny szafki **wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu**, pod kątem nagromadzeń tłuszczu.
- Sprawdzenie czy przewód kominowy nie jest zatkany przez odłamki lub nagromadzenie się stwardniałego tłuszczu lub oleju.
- Sprawdzenie czy palniki i powiązane komponenty (czyli zawór gazu, świeczki, zapalniki itd.) są w dobrym stanie i działają poprawnie. Kontrola szczelności w miejscach połączeń gazowych oraz odpowiedniego dokręcenia wszystkich połączeń.
- Sprawdzenie, czy ciśnienie w kolektorze palnika jest zgodne z tabliczką znamionową.
- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Sprawdzenie, czy elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należytym stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń. Sprawdzenie, czy przewody skrzynki podzespołów i styków są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdzenie, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. przełączniki zabezpieczeń spustu, przełączniki resetujące, etc.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Sprawdzenie, czy kadź jest we właściwym stanie, wolna od przecieków, oraz że izolacja kadzi pozostaje w stanie używalności. Sprawdzenie, czy rurki dyfuzora kadzi są na miejscu i w dobrym stanie (tzn. bez widocznych śladów zużycia lub uszkodzeń).
- Sprawdzenie, czy całość okablowania i styków jest nieobluzowana i w dobrym stanie.

Wewnętrzny układ filtracyjny:

- Oględziny wszystkich przewodów zwrotnych i odpływowych tłuszczu pod kątem wycieków i potwierdzenie, że wszystkie złączki są sprawne.
- Oględziny miski filtru pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruchy jest znaczne nagromadzenie okruchów, pouczenie właściciela/użytkownika, że kosz z okruchami należy codziennie opróżniać do żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzenie, czy wszystkie uszczelki koliste i inne (w tym te, które znajdują się na szybkozłączach) znajdują się na miejscu i są w dobrym stanie. Wymiana uszkodzonych lub zużytych tłuszcz. kolistych i innych.

6.3 Okresowo/co rok (ciąg dalszy)

Kontrola szczelności układu filtrującego w zakresie:

- Przy opróżnionej misce filtru, należy po kolei umieszczać każdą dźwignię zwrotu oleju w pozycji *OPEN* (otwarte). Używając tylny spust oleju, należy upewnić się, ze pompa uruchamia się, a w odpowiedniej kadzi pojawiają się pęcherzyki powietrza. Używając odgórnego zwrotu oleju, należy sprawdzić, czy pompa uruchamia się, a kran pryska.

- Zamknij wszystkie zawory zwrotne oleju (czyli ustaw wszystkie dźwignie w pozycji *CLOSED* (zamknięty)). Sprawdzenie, czy każdy zawór zwrotny działa poprawnie poprzez aktywowanie pompy filtru za pomocą dźwigni na jednym z mikroprzełączników zwracania oleju. W żadnej kadzi nie powinny być widoczne pęcherzyki powietrza a kran odgórnego powrotu nie powinien pryskać.

- Sprawdzenie, czy miska filtra jest gotowa do filtrowania, a następnie opróżnienie kadzi z tłuszczu ogrzanego do 177°C do miski filtra i zamknięcie zaworu odpływowego frytownicy. Ustaw wyłącznik w położeniu Włączone (*OPEN*). Poczekaj aż cały olej zostanie zwrócony do kadzi. Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund. Gdy cały olej zostanie zwrócony do kadzi (na co wskazują pęcherzyki powietrza w kadzi ulub pryskanie kranu), przekręć uchwyt powrotu oleju w pozycję *CLOSED* (zamknięty).

Aby zapewnić dobrą kondycję frytownicy i bezpieczne środowisko pracy, frytownicę powinien okresowo sprawdzać wykwalifikowany serwisant - w ramach zwykłego programu pielęgnacji kuchni.

6.4 Stal nierdzewna

Wszystkie zewnętrzne części frytownicy wykonane ze stali nierdzewnej powinny być w ciągu dnia regularnie czyszczone za pomocą gorącej wody z mydłem, po zakończeniu dnia roboczego - płynem czyszczącym przeznaczonym dla tego typu materiału.

- Nie wolno używać wełny stalowej, materiałów ściernych, proszków do szorowania itp.

- Do zeskrobywania zabrudzeń ze stali nierdzewnej nie wolno używać metalowych noży, łopatek i innych narzędzi metalowych! Zarysowania są niemal niemożliwe do usunięcia.

- Jeżeli konieczne jest oskrobanie stali nierdzewnej w celu usunięcia stwardniałych zanieczyszczeń, należy je namoczyć i używać jedynie z drewnianej lub plastikowej skrobaczki.

FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

7.1 WSTĘP

W tym dziale zamieszczono szereg przystępnych wskazówek do postępowania z częściej spotykanymi problemami, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Następujące porady mają pomóc w usunięciu - lub co najmniej poprawnej diagnozie - ewentualnych usterek urządzenia. Mimo, że w niniejszym rozdziale omówiono tematy najczęściej spotykane, istnieje zawsze możliwość napotkania usterki, o której instrukcja milczy. W takich przypadkach, personel Serwisu Technicznego Frymaster dołoży wszelkich starań, aby pomóc Ci w identyfikacji i usunięciu usterki.

Podczas diagnozowania usterek, stosuj zawsze procedurę eliminacji, rozpoczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Nie zapominaj jednak o tym, co oczywiste – każdemu zdarzyć się może przeoczenie włączenia wtyczki do sieci, czy niedomknięcie odpowiedniego zaworu. Najważniejsze jest nieustanne zmierzanie do ustalenia, co było przyczyną danego problemu. Elementem rozwiązania będą również czynności zapewniające, że awaria się nie powtórzy. Po awarii sterownika z uwagi na złą jakość styku, należy skontrolować również wszystkie inne styki. Jeśli wielokrotnie "wysiada" dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Pamiętaj zawsze, że defekt niewielkiego elementu nierzadko wskazuje na potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

Zanim zadzwonisz do INFOLINII Frymaster (1-800-551-8633):

- **Upewnij się, że przewody elektryczne są poprawnie włączone, a autowyłączniki działają;**
- **Upewnij się, że zawory odpływowe kadzi są całkowicie zamknięte;**
- **Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podpięte do instalacji gazowej.**

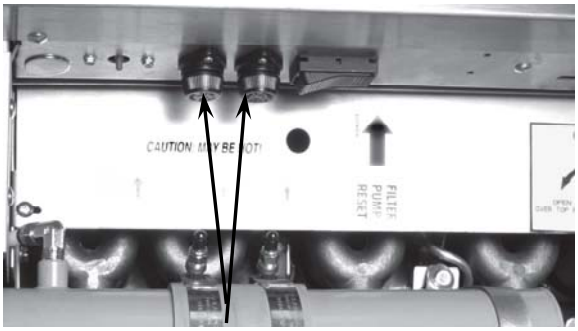
⚠ ZAGROŻENIE
Nie należy nigdy przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym tłuszczem, ani przelewać go z jednego pojemnika do innego.

⚠ ZAGROŻENIE
Zachowaj szczególną ostrożność podczas testowania obwodów elektrycznych. Odsłonięte zostaną działające obwody.

⚠ OSTRZEŻENIE
Oględziny, testowanie i naprawę podzespołów elektrycznych powierzać należy wyłącznie kwalifikowanym serwisantom. Urządzenie to musi być odłączone od sieci przy wszelkich czynnościach serwisowych i konserwacyjnych, za wyjątkiem prób obwodów elektrycznych.

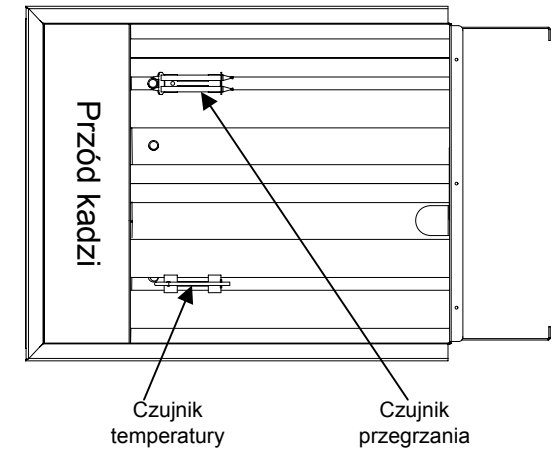
⚠ ZAGROŻENIE
NIGDY nie należy używać otwartego ognia w celu stopienia bloku tłuszczu piekarskiego w systemie filtrującym. Otwarty płomień zwiększa ryzyko wybuchu pożaru i obrażeń osoby obsługującej urządzenie.

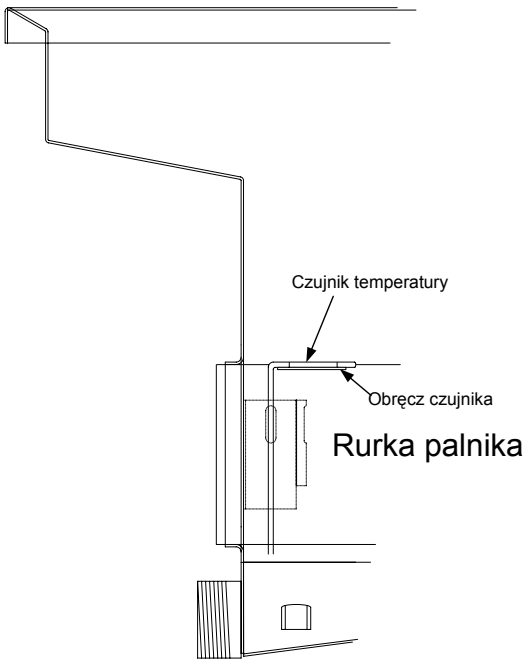
7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą

<table>
<tr><td>7.2.1</td><td>Komputer nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.).</td><td rowspan="2">1. Sprawdź bezpieczniki ścienne. Jeżeli jest to konieczne, zresetuj je.
2. Sprawdź połączenie frytownicy z zewnętrznym źródłem zasilania.
3. Odłącz frytownicę od źródła prądu.
4. Sprawdź bezpieczniki i jeżeli jest to konieczne - wymień je (patrz zdjęcie po lewej stronie).
5. Przepięcie lub odcięcie zasilania mogą tymczasowo zablokować komputer.
Jeżeli frytownica wciąż nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.), skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem.</td></tr>
<tr><td colspan="2"> 
Bezpieczniki znajdują się w szafce, pod skrzynką podzespołów.</td></tr>
<tr><td>7.2.2</td><td>Komputer jest włączony, ale zawory gazu nie zasilają frytownicy.</td><td>1. Upewnij się, że przełącznik pływający nie zablokował się w "dolnej" pozycji. Jeżeli przełącznik pływający jest niesprawny, skontaktuj się z lokalnym serwisem.
2. Jeżeli komputer wyświetla HELP (pomoc), zresetuj termostat zbyt wysokiej temperatury, znajdujący się w szafce frytownicy, pod panelem sterowania. Jeżeli termostat nie daje się zresetować, skontaktuj się z lokalnym serwisantem..</td></tr>
<tr><td>7.2.3</td><td>Temperatura w kadzi różni się od docelowej temperatury ustawionej w komputerze.</td><td>1. Włącz frytownicę.
2. Wybierz numer produktu i poczekaj aż frytownica będzie grzała przez około 30 minut, aby ustabilizować temperaturę tłuszczu przy temperaturze docelowej.
3. Umieść termometr w odległości 25 mm od czujnika temperatury (patrz rycina na stronie 7-3).
4. Naciśnij przycisk temperatury w komputerze aby sprawdzić temperaturę w kadzi. Naciśnij dwa razy przycisk temperatury w komputerze, aby wyświetlić temperaturę docelową dla wybranego produktu.</td></tr>
</table>

7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

7.2.3 (ciąg dalszy.)	**Temperatura w kadzi różni się od docelowej temperatury ustawionej w komputerze.**	5. Temperatura wskazywana przez termometr powinna znajdować się w zakresie 6±5°C temperatury wyświetlanej przez komputer. **Tak:** System poprawnie steruje temperaturą. **Nie:** Upewnij się, że końcówka czujnika znajduje się w odległości 1,25 cm od wierzchy rurki palnika (patrz rycina). Jeżeli czujnik jest prawidłowo ustawiony, przyczyną usterki może być obwód czujnika w komputerze. Jeżeli pozycja czujnika jest nieprawidłowa, wymaga korekty. 6. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeżeli w trakcie powyższego testu okaże się że: a. Obwód czujnika w komputerze może być uszkodzony. b. Czujnik temperatury wymaga korekty. c. Podczas testu kalibracji komputer nie uruchamia grzania.





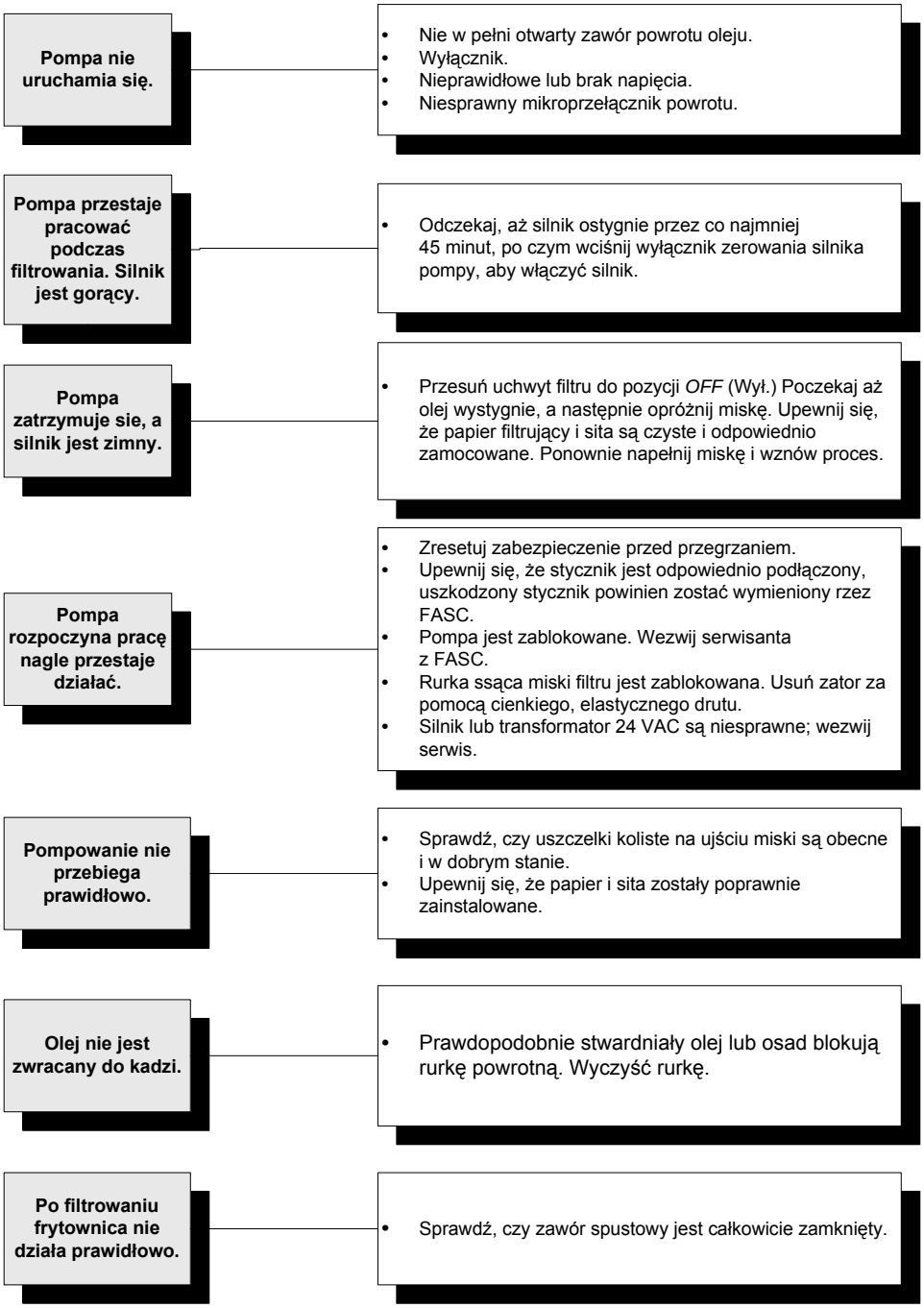
7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

7.2.4	**Komunikat *DRAIN OPEN* (spust otwarty) jest wyświetlany nawet po zamknięciu zaworu spustowego.**	1. Komputer został wyłączony podczas opróżniania kadzi. 2. Zamknij zawór spustowy. Wyłącz, a następnie ponownie włącz komputer. Na wyświetlaczu pojawi się *ON* (Wł.) 3. Otwórz zawór spustowy. Na wyświetlaczu pojawi się *DRAIN OPEN* (spust otwarty). Po 30 sekundach komputer wyświetli *FILL* (napełnij). 4. Zamknij zawór spustowy. 5. Napełnij kadź tłuszczem. Gdy będziesz gotowy do rozpoczęcia smażenia naciśnij przycisk *EXIT/COOL FILTER* (Wyjście/Chłodzenie filtru). 6. Jeżeli po przeprowadzeniu czynności 1-4 komputer wciąż wyświetla komunikat *DRAIN OPEN* (spust otwarty), skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, Możliwymi przyczynami mogą być: a. Niesprawność mikroprzełącznika w zaworze spustowym. b. Niesprawność obwodu spustu. c. Niesprawność komputera.
7.2.5	**Pompa filtru nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania.**	1. Wyskoczył bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem sinika lub 10-cio amperowy. Jeżeli chodzi o bezpiecznik termiczny, odczekaj około 45 minut. Naciśnij przycisk znajdujący się na końcu silnika pompy. Jeżeli zadziałał bezpiecznik 10 amperowy, zresetuj go (znajduje się pod panelem sterowania prawej frytownicy). 2. Jeżeli sytuacja się powtarza, nie resetuj bezpieczników tylko skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. **UWAGA:** Jest to zwykle spowodowane przedostaniem się dużych cząstek żywności do pompy filtru. Upewnij się, że papier filtrujący i sito na okruchy są prawidłowo zamontowane.

7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

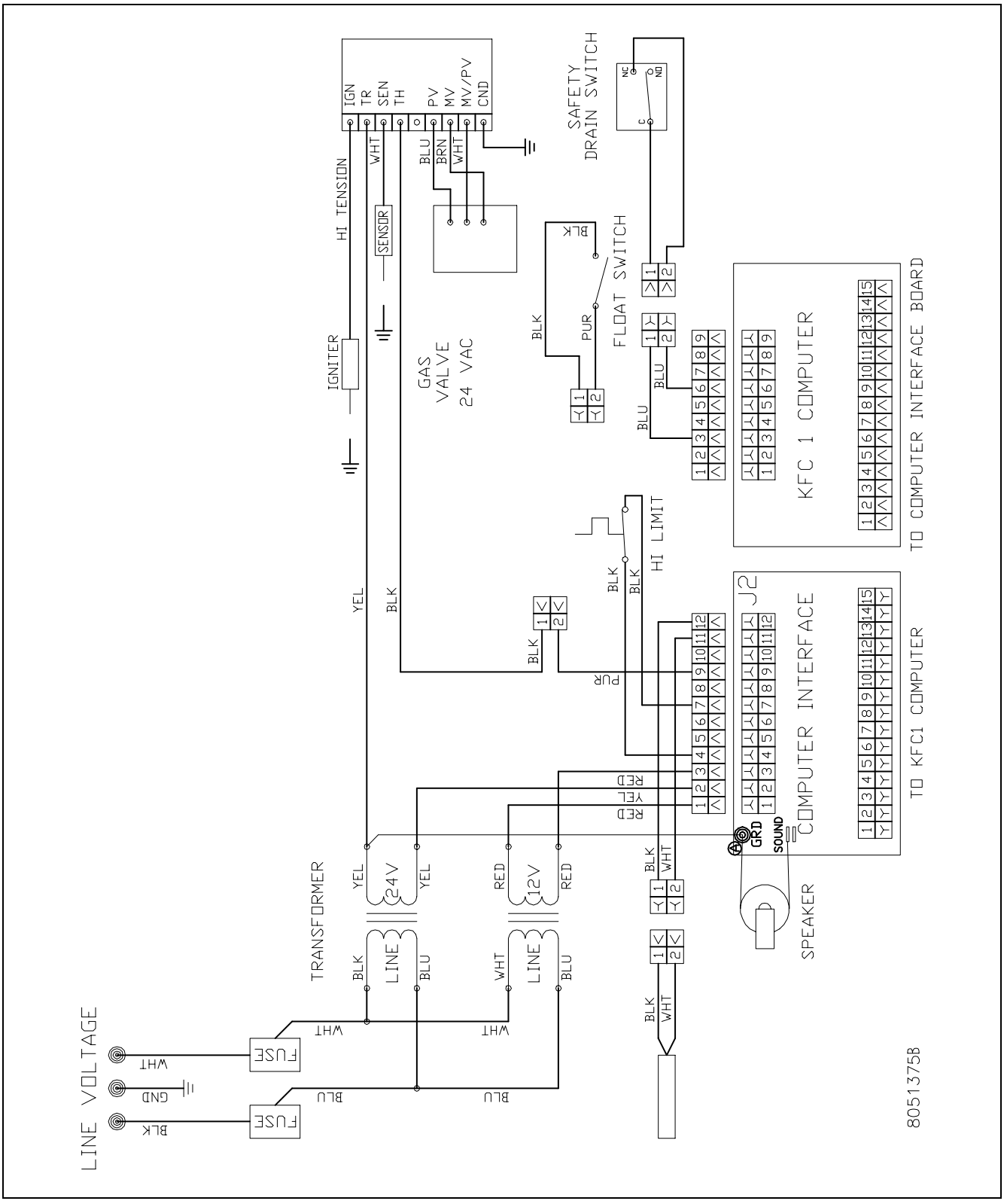
7.2.6	**Nieprawidłowa praca głównego palnika.**	A. Główny palnik nie zapala się - brak gazu w głównym palniku. 1. Sprawdź czy przełącznik pływający nie utknął w pozycji "dolnej". 2. Sprawdź i zresetuj czujnik zbyt wysokiej temperatury. 3. Połączeniowy zawór gazu i (lub) elektroniczny system zapłonu mogą być uszkodzone. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. B. Płomienie w głównym palniku są niewielkie i niemrawe. Tłuszcz nagrzewa się bardzo wolno. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. C. Frytownica nie osiąga temperatury docelowej i (lub) osiąga błędną. 1. Nieprawidłowe umiejscowienie lub nastawy czujnika. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. 2. Uszkodzony czujnik temperatury. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. D. Nie można sterować temperaturą tłuszczu we frytownicy; frytownica pracuje w górnym limicie temperatur. Oto możliwe przyczyny: 1. Uszkodzony termostat. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. 2. Uszkodzony czujnik temperatury Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

7.2.3 Usterki układu filtrowania

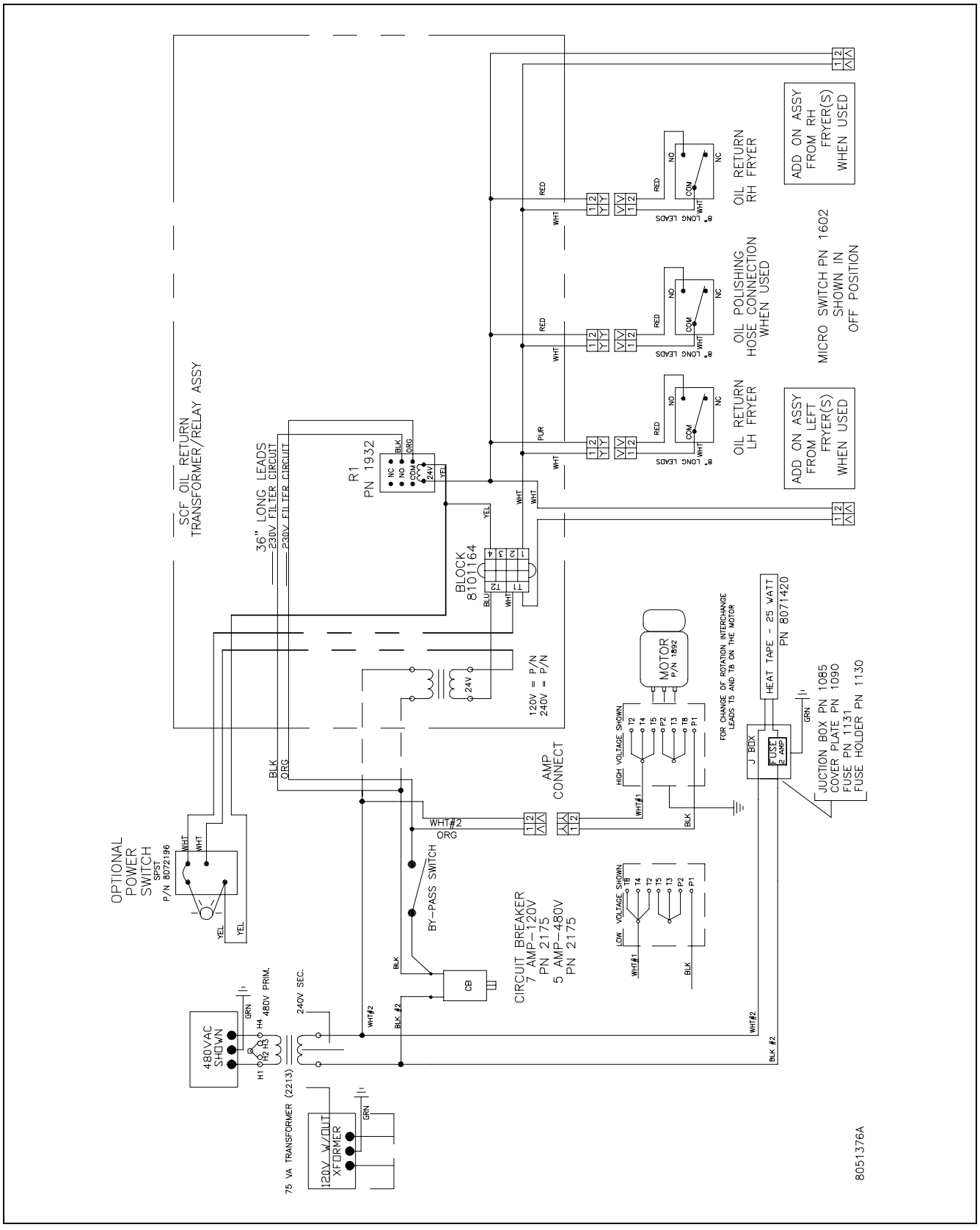


7.4 Schematy elektryczne

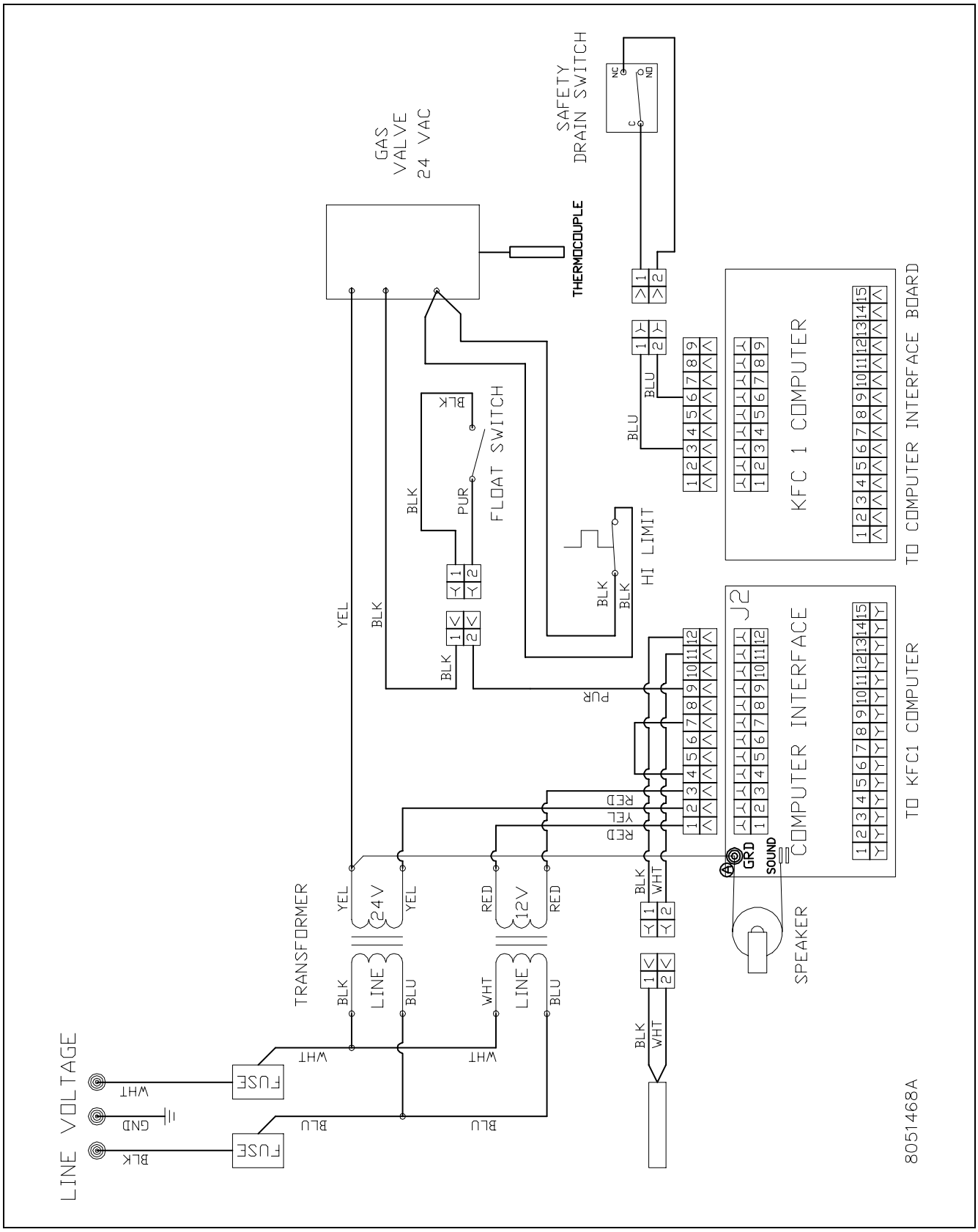
7.4.1 Normalnie otwarty przełącznik pływający (prawy)



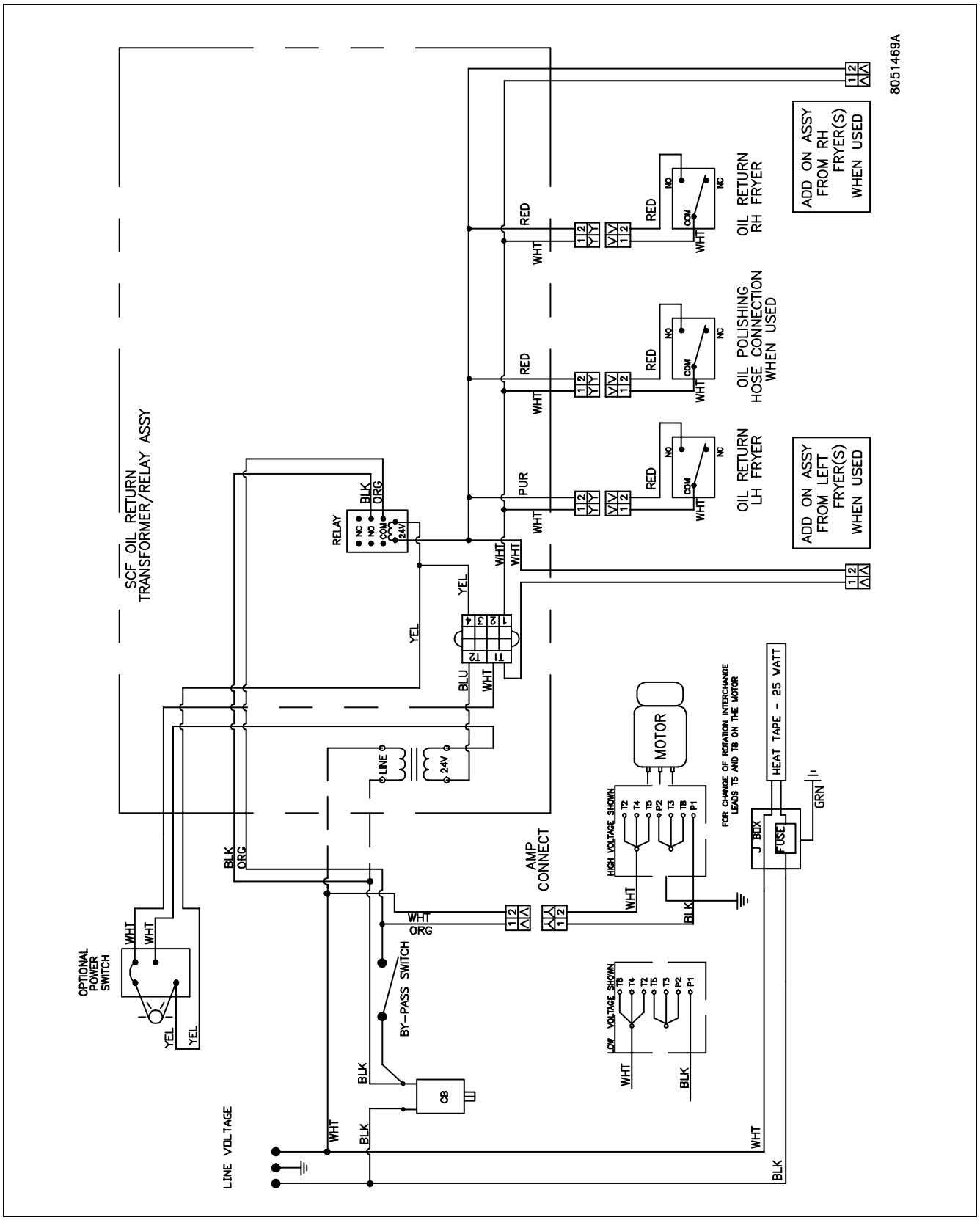
7.4.2 Normalnie otwarty przełącznik pływający (lewy)



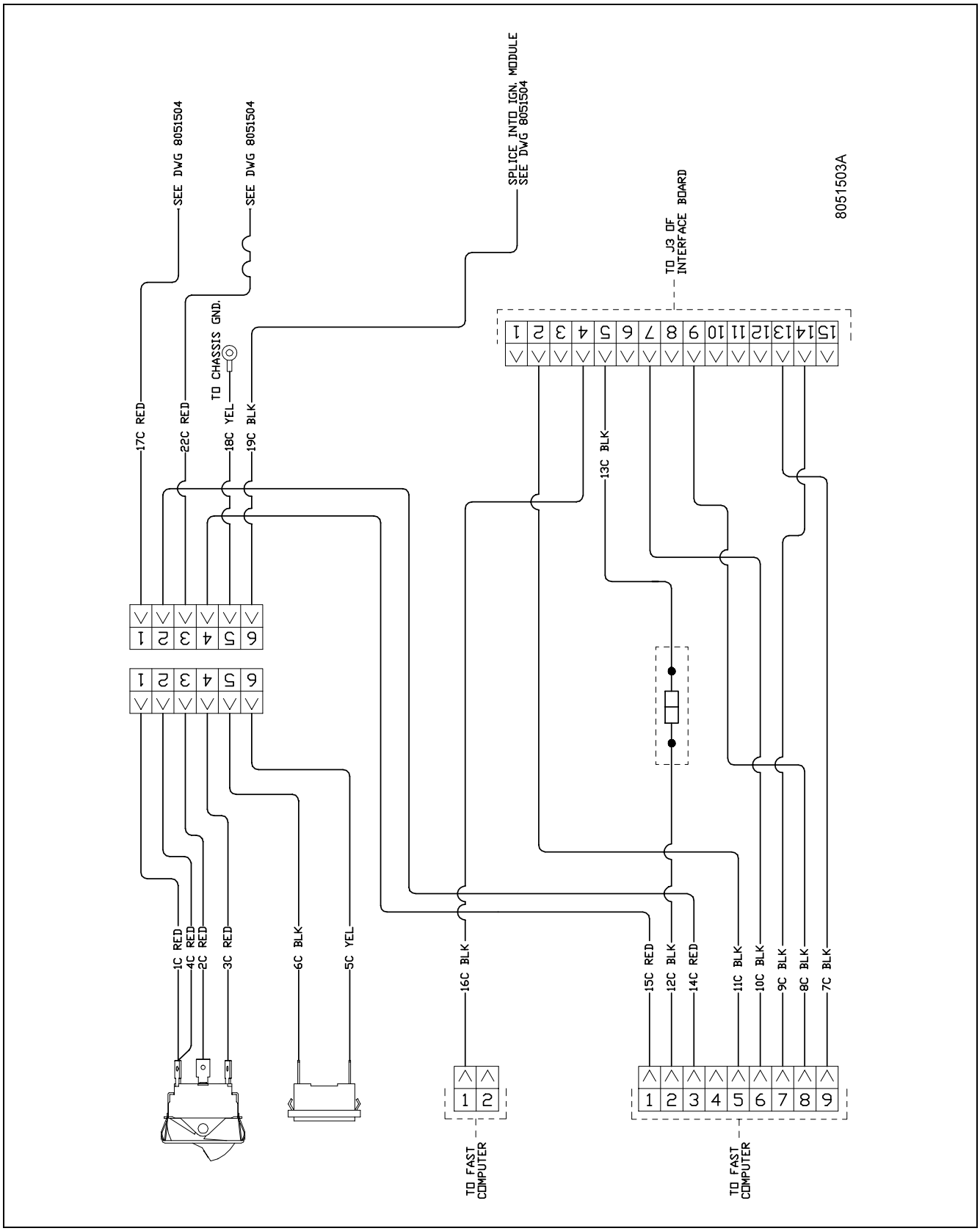
7.4.3 UE Normalnie otwarty przełącznik pływający (prawy)



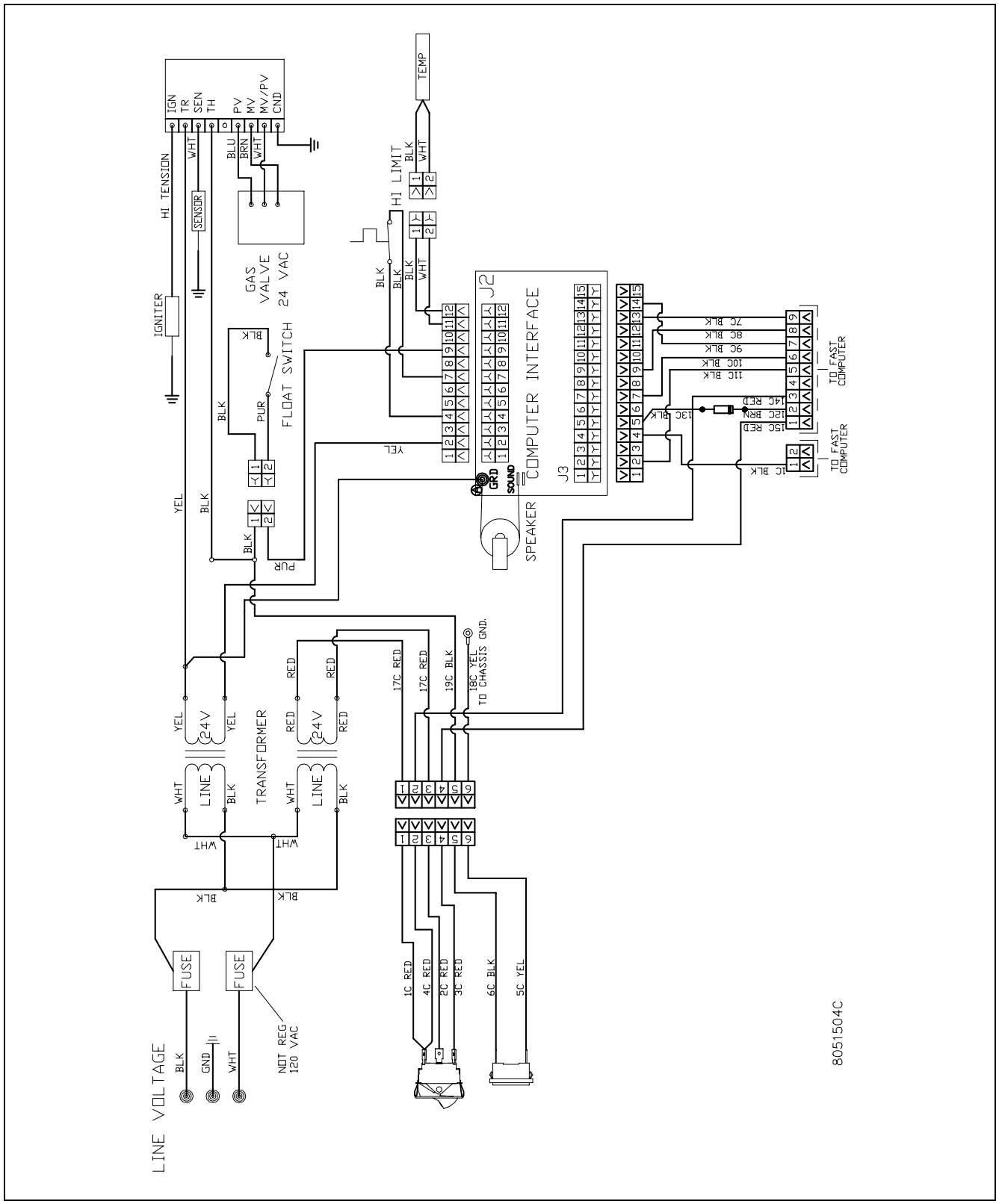
7.4.4 UE Normalnie otwarty przełącznik pływający (lewy)



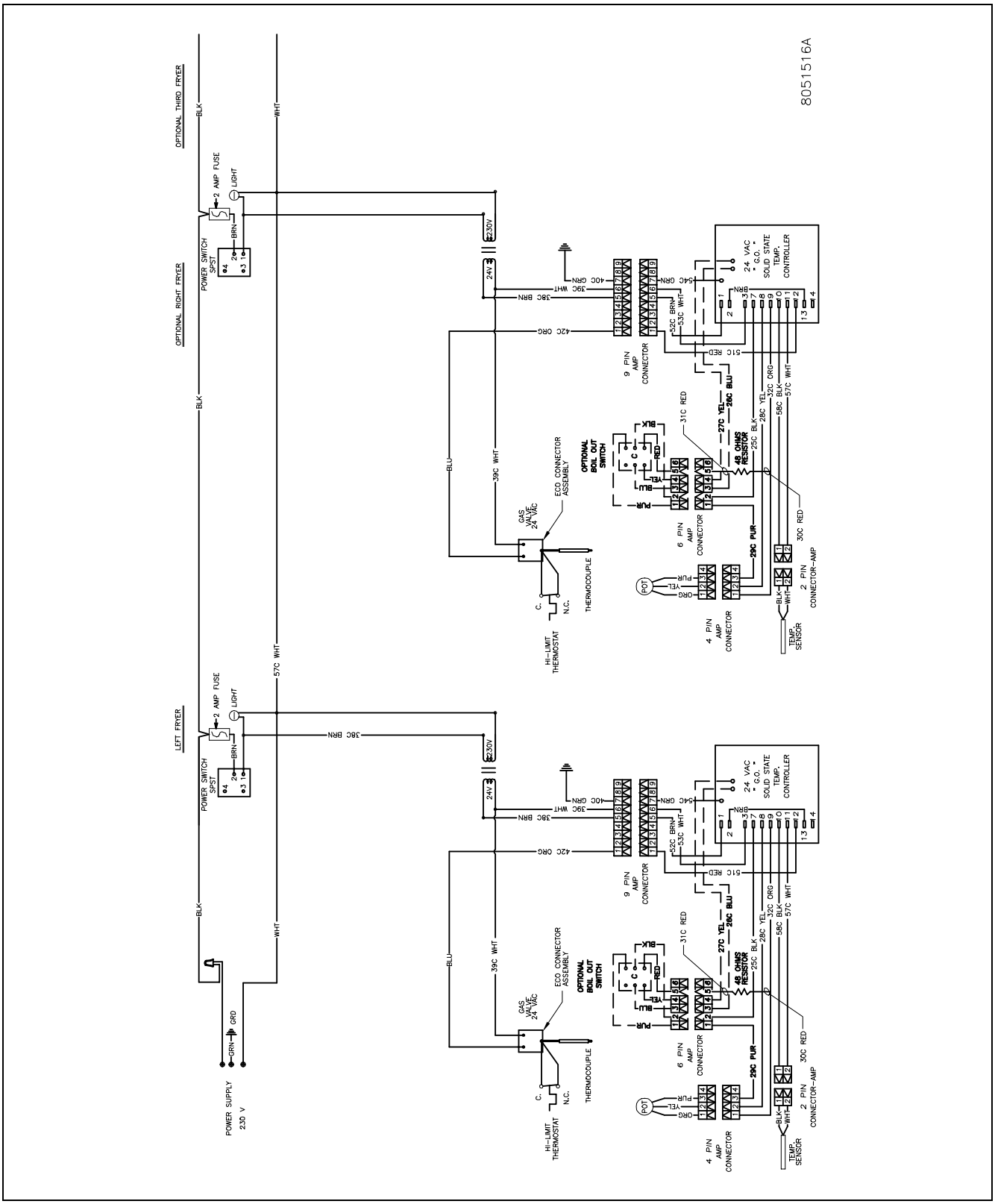
7.4.5 Fast Ready 218G (KSCF218GP00001)



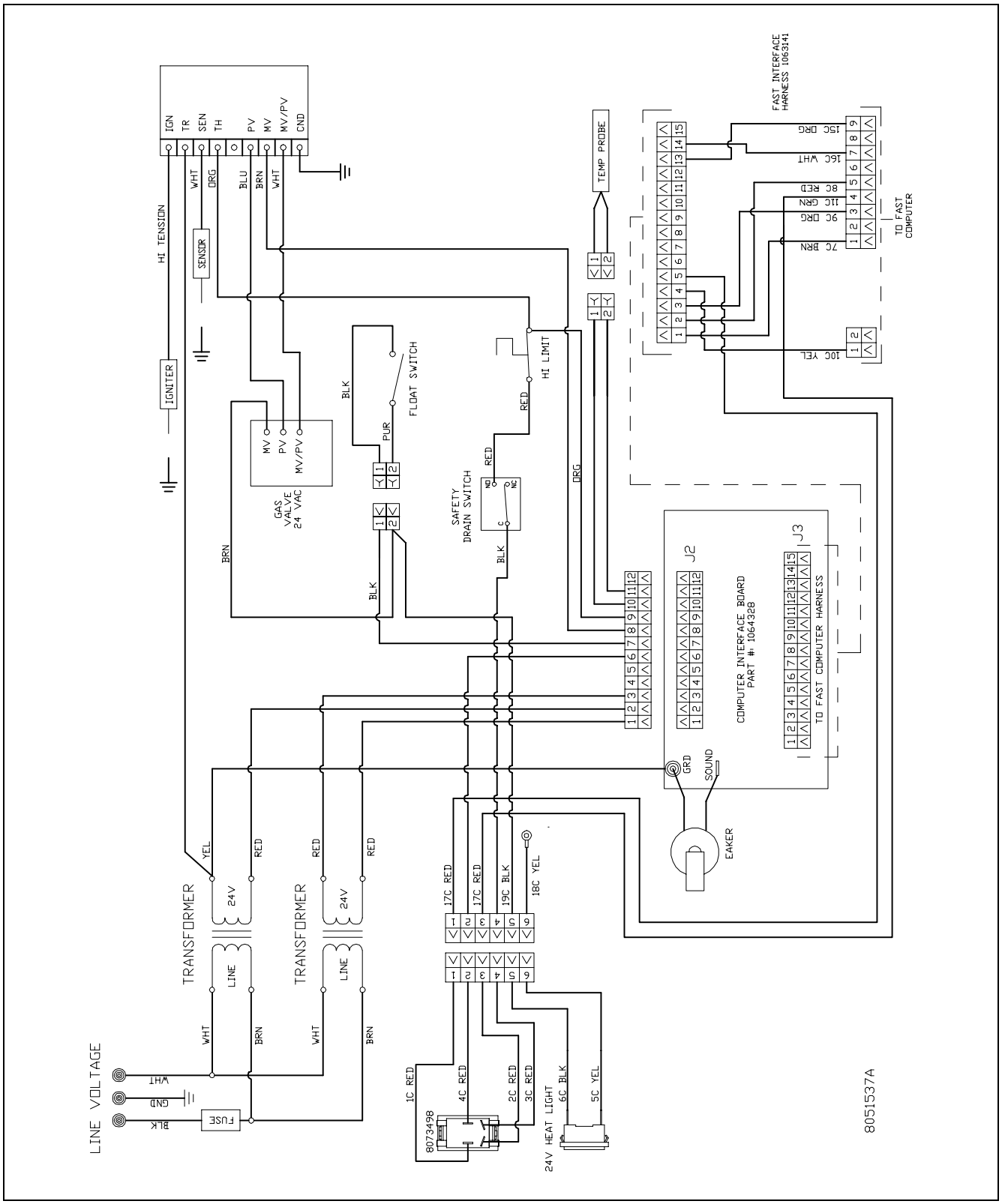
7.4.6 Fast Ready 218G (KSCF218GP00001 KSCF218GN00007)



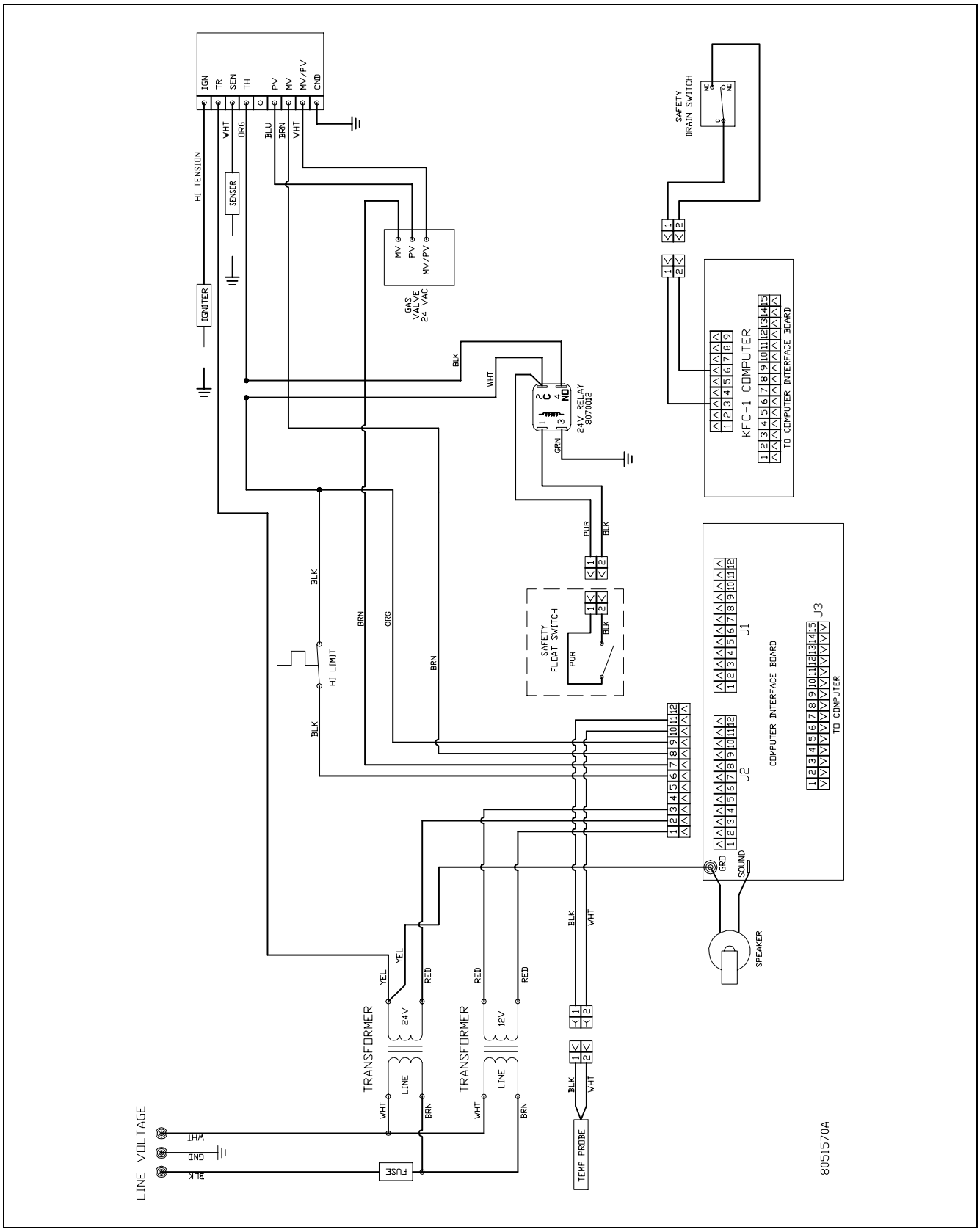
7.4.7 Thermatron, 230V UE



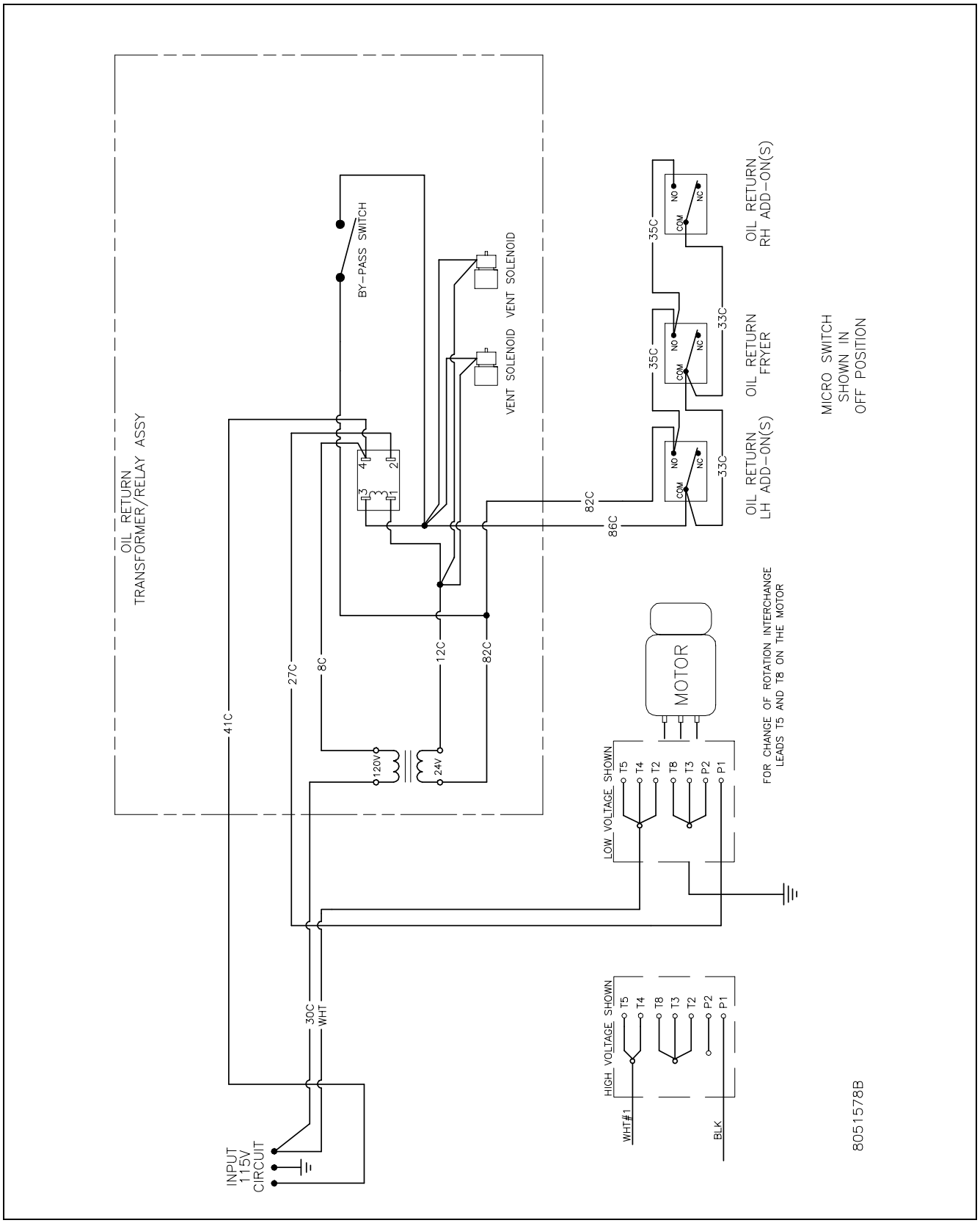
7.4.8 Wieczny płomień, Fast Ready 218G



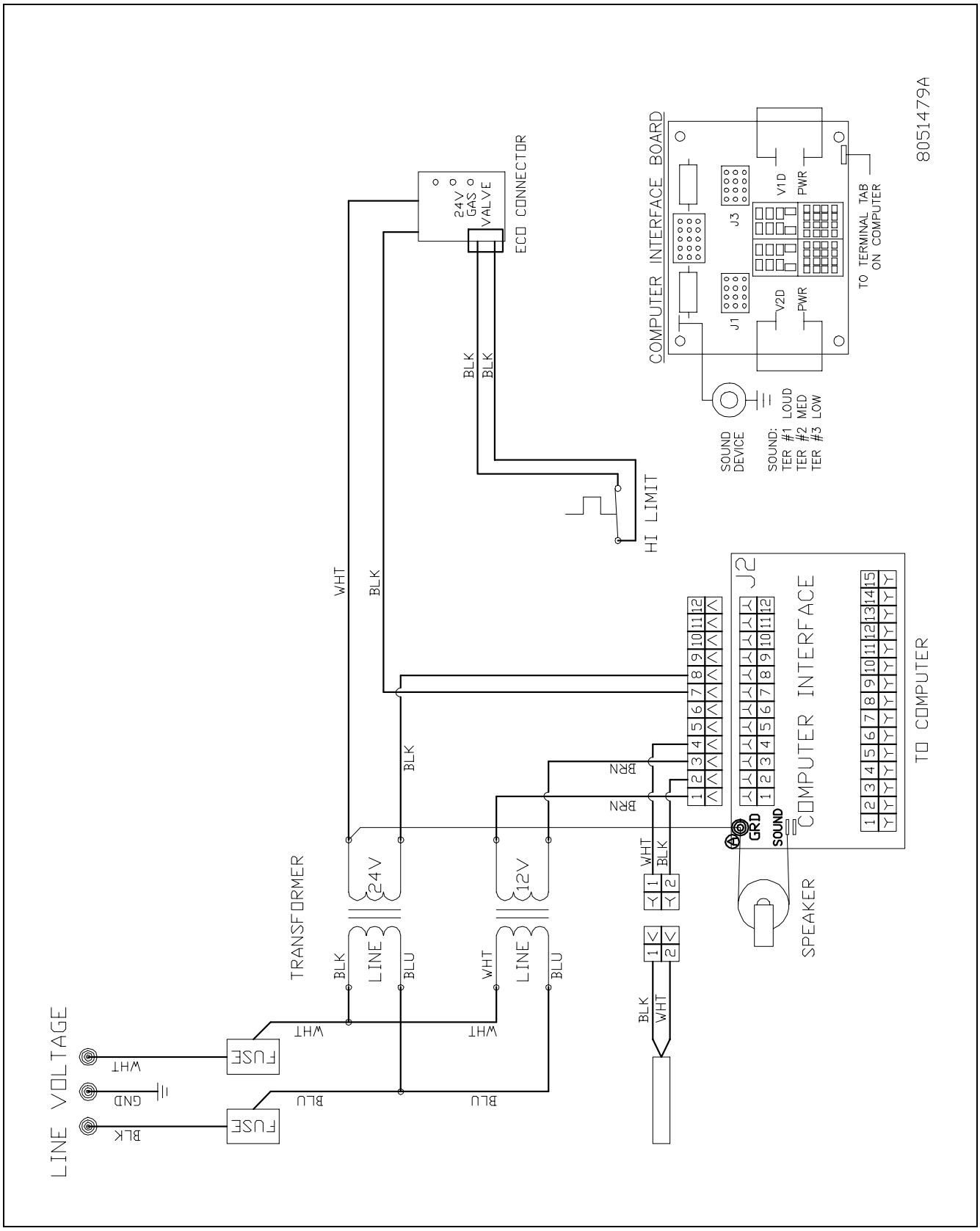
7.4.9 Wieczny płomień KFC-1, 218G



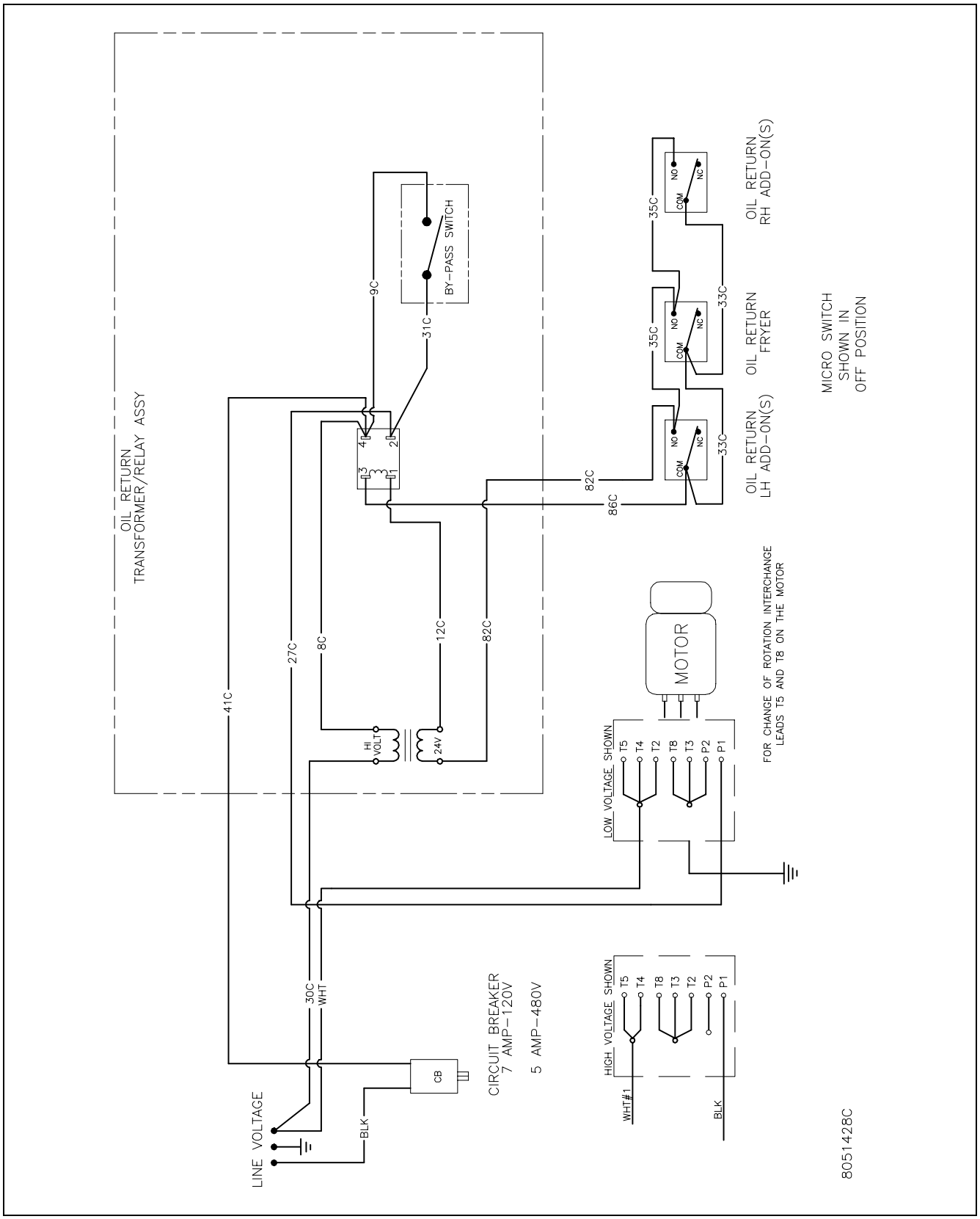
7.4.10 Powrót oleju , 218G/318G (ze zwojnicami wentylacji)



7.4.11 UE, pojedyncza



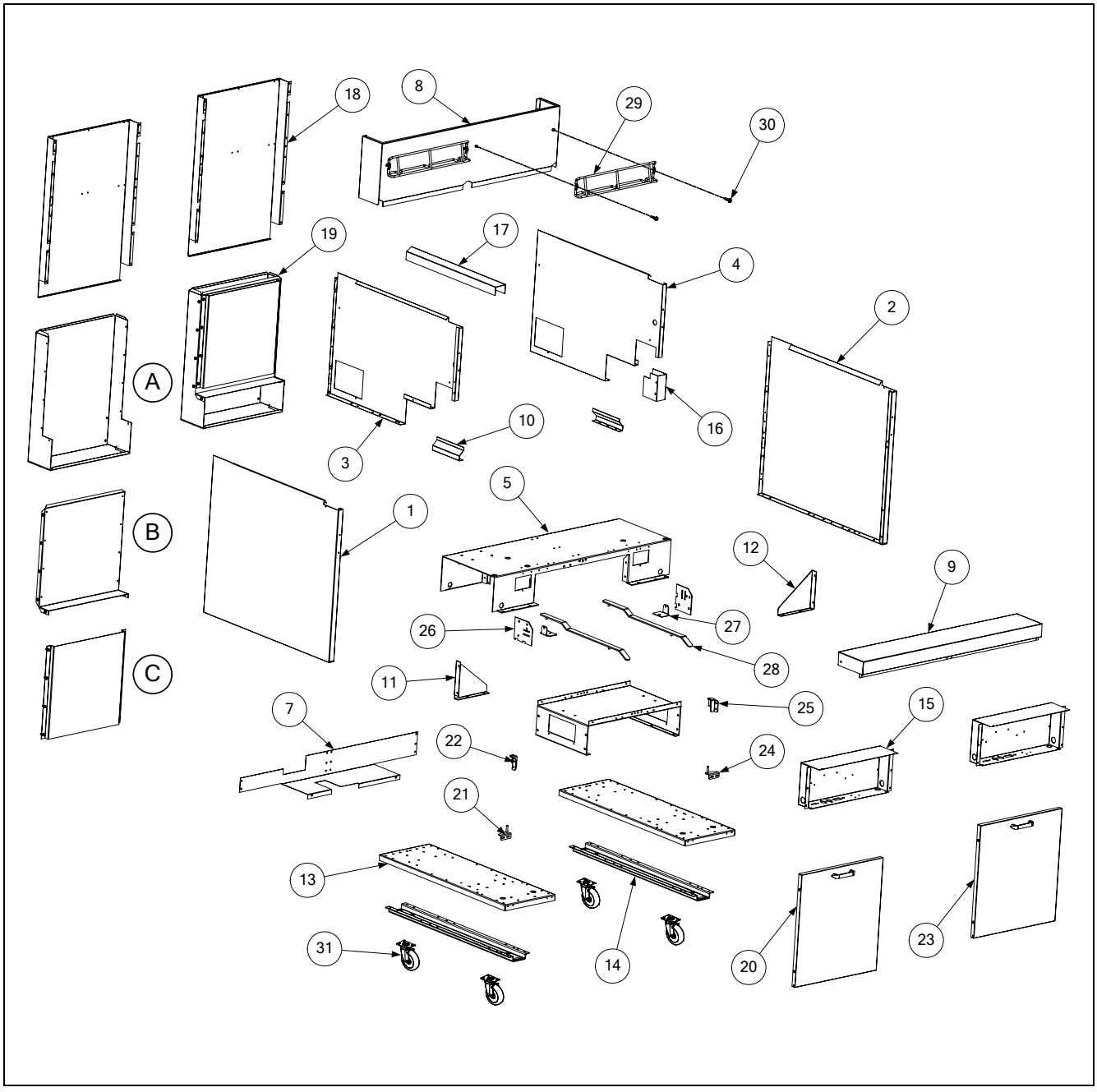
7.4.12 Powrót oleju, pojedyncza



FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI URZĄDZENA DWU- i TRÓJSTANOWISKOWE (218G/318G)

Jeżeli jakaś część nie znajduje się na poniższej liście, skontaktuj się z linią serwisową Frymaster (tel. 1-800-551-8633) lub 1-318-865-1711, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat serwisu i części.

8.1 Części szafek i podobne

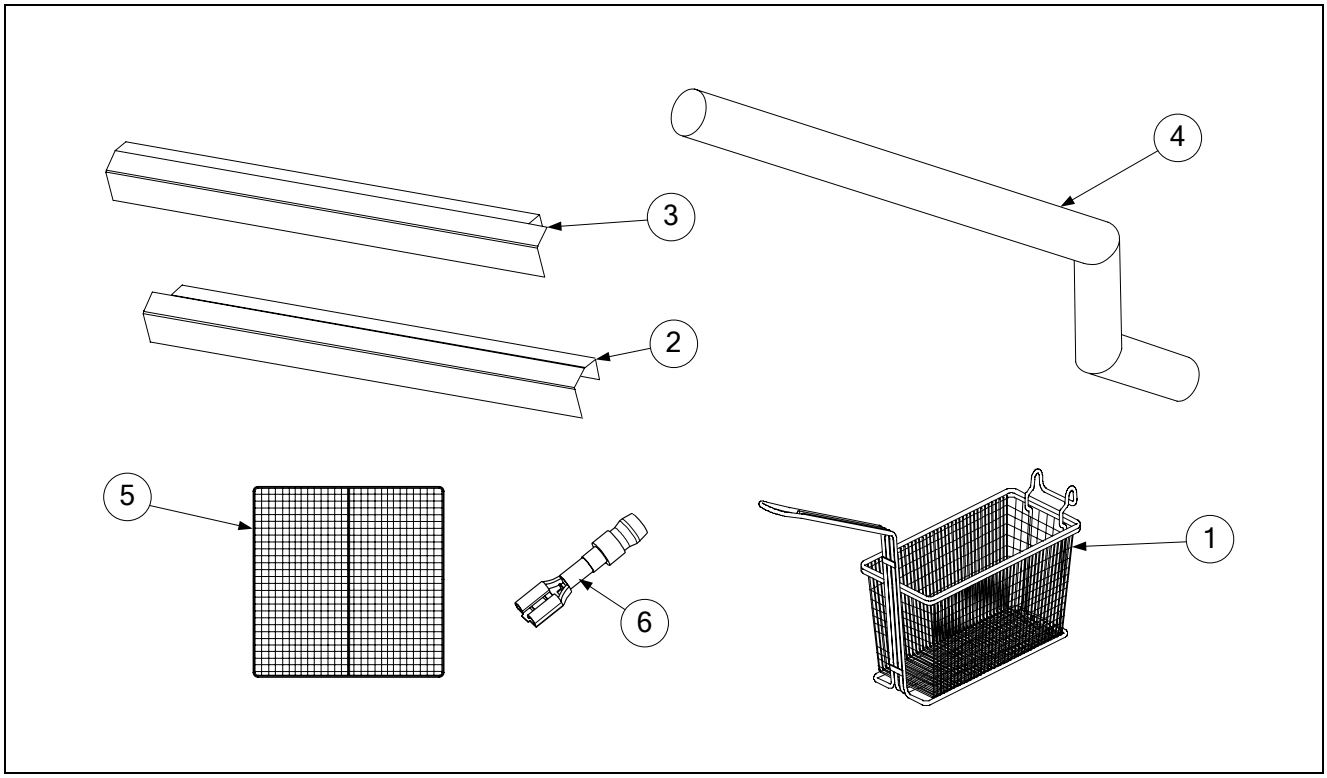


8.1 Części szafek i podobne (ciąg dalszy)

Nr	Nr części	ELEMENT
1	201-9081	Bok, walcowana na zimno szafka, lewa
2	202-9081	Bok, walcowana na zimno szafka, prawa
*	211-9606	Bok, szafka ze stali nierdzewnej, lewa
*	212-9606	Bok, szafka ze stali nierdzewnej, prawa
3	201-9080	Panel wewnętrzny, lewy
4	202-9080	Panel wewnętrzny, prawy
5	823-5256	Podstawa szafki
6	200-8347	Płyta, rama podstawy
7	200-8985	Osłona, tylna szafka
8	823-3366	Osłona komina
9	824-1466	Pokrywa górna, podwójna
*	210-6204	Krawędź zapobiegająca ściekaniu, Podwójna
10	200-9043	Pokrywa, Panele wewnętrzne
11	201-9688	Wstawka, Panel boczny, lewy
12	202-9688	Wstawka, Panel boczny, prawy
13	824-1560	Kanał, podstawa
14	823-4064	Kanał, wspornik nogi
15	824-1465	Panel, rynienka na przewody
16	200-8182	Wspornik, drzwi
17	210-1288	Listwa uszczelniająca
18	200-5036	Tył, szafka
19	106-0997	Zestaw przewodu kominowego
A.	200-1773	Tył, Przewód kominowy
B.	200-1339	Przód, Przewód kominowy
C.	200-1325	Osłona, Temperatura przewodu kominowego
20	106-4331	Zestaw drzwi, lewych
21	823-5051	Zawias, dolny, lewy
22	823-5061	Zawias, górny, lewy
23	106-4332	Zestaw drzwi, prawych
24	823-5052	Zawias, dolny, prawy
25	823-5062	Zawias, górny, prawy
*	810-0066	Zamek magnetyczny, Drzwi
*	810-0180	Klamka, drzwi
26	200-2713	Płyta, kolektor ssący
27	210-1180	Wkład, kolektor ssący
28	823-3347	Rama, Podstawa wślizgu
29	810-2794	Wieszak na koszyki
30	809-0171	Śruba motylkowa, Wieszak na koszyki
31	810-0356	Kółko, 12 cm *(bez hamulca)*
*	810-0357	Kółko, 12 cm *(z hamulcem)*
*	810-1205	Nóżka, 15 cm
*	200-1183	Taca przechowawcza bez uchwytów

* Nie przedstawione na rycinie.

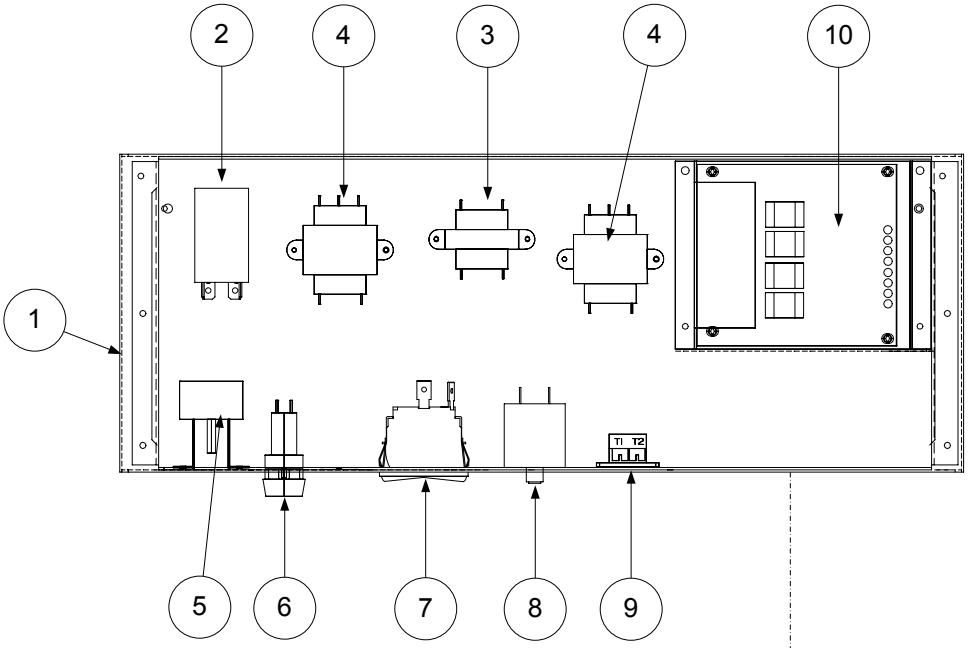
8.2 Akcesoria

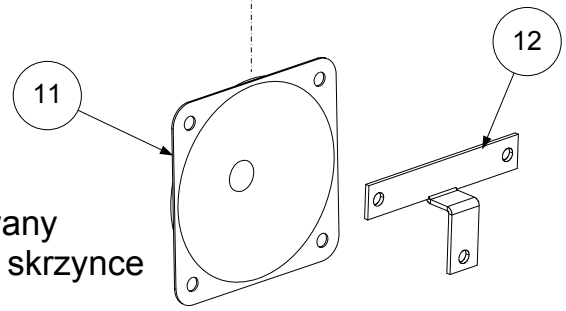


Nr.	Nr części	ELEMENT
1	803-0306	Kosz do frytownicy dwukadziowej
2	211-8178	Listwa uszczelniająca *(do montażu urządzenia po lewej stronie 2424G)*
3	212-8178	Listwa uszczelniająca *(do montażu urządzenia po prawej stronie 2424G)*
4	823-5404	Rura spustowa *(do przyłączenia spustu urządzenia do 2424G)*
5	803-0149	Sito podtrzymujące kosz
*	810-2235	Kratownica podtrzymująca kosz
6	807-3484	Złącze Rajah (dostarczane w zestawie modułów, P/N 826-2117*)*
*	803-0293	Rękawice, Neoprene (para)
*	803-0197	Fryer's Friend
*	803-0278	Szczotka w kształcie litery "L"

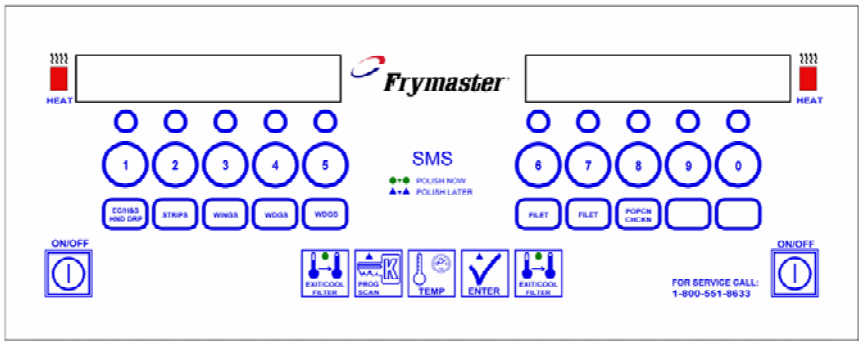
* Nie przedstawione na rycinie.

8.3 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy





Głośnik montowany bezpośrednio w skrzynce podzespołów.



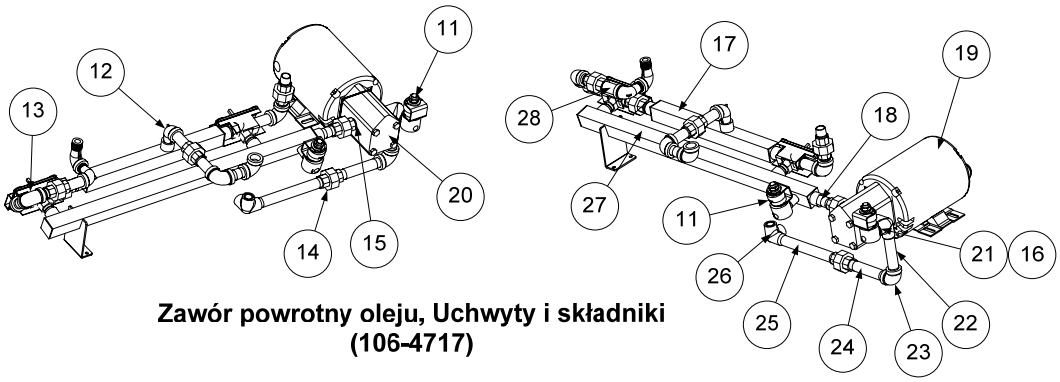
13

8.3 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
1	824-1465	Skrzynka podzespołów
2	807-4114	Przekaźnik, DPDT, 24VAC
*	106-1414	Gniazdo przekaźnika
*	807-3613	Sprężyna przekaźnika
*	200-1337	Uchwyt przekaźnika z 1 wycięciem
3	807-0855	Transformator 120V na 12V
4	807-0800	Transformator 120V na 24V (Frytownica i obwód filtru)
*	807-0680	Transformator 240V na 24V
*	807-1999	Transformator, dwunapięciowy (tylko **CE**)
5	►►►	**Informacje o termostatach górno limitowych znajdują się na stronie 8-10.**
6	807-0922	Gniazdo, bezpiecznik szyny
*	807-3592	Bezpiecznik, 2 A, wolno działający
7	807-3580	Przełącznik, Ominięcie filtru, dwustopniowy
*	807-3620	Przełącznik, Ominięcie filtru, przechylny (starsze urządzenia)
8	807-3577	Wyłącznik, filtr, 7 A (urządzenia pracujące przy napięciu 120 V)
*	807-3538	Wyłącznik, Filtr, 5 A (urządzenia pracujące przy napięciu 208/230 V)
9	810-1164	Blok, Terminal
10	106-6669	Płyta interfejsu, płomyk stały, montaż powierzchniowy
*	826-2256	Płyta interfejsu, Zapłon elektroniczny, montaż powierzchniowy
*	106-6670	Płyta interfejsu, Fast Ready, Płomyk stały, montaż powierzchniowy
*	106-6671	Płyta interfejsu, Fast Ready, Brak podnośnik a koszy, montaż powierzchniowy
*	106-4971	Płyta, Montaż, Płyta interfejsu
11	807-3520	Głośnik, Urządzenie dźwiękowe
*	807-4330	Adaptor SMT (montaż powierzchniowy), Urządzenie dźwiękowe
12	200-2052	Uchwyt, Głośnik
*	807-3546	Przepust izolacyjny, Heyco
*	809-0360	Śruba, nr 8 x 0,95 cm typ B podkładka sześciokątna
*	809-0766	Nakrętka, 10-32 łeb sześciokątny
13	806-9727	Komputer KFC-1
*	823-2882	Panel, Sterownik - Komputer
*	809-0824	Śruba, Panel sterowania
*	826-2117	Zestaw modułów iskiernika (zawiera adaptor rajah P/N 807-3484)
*	819-5733	Instrukcja obsługi użytkownika KFC-1 SMS

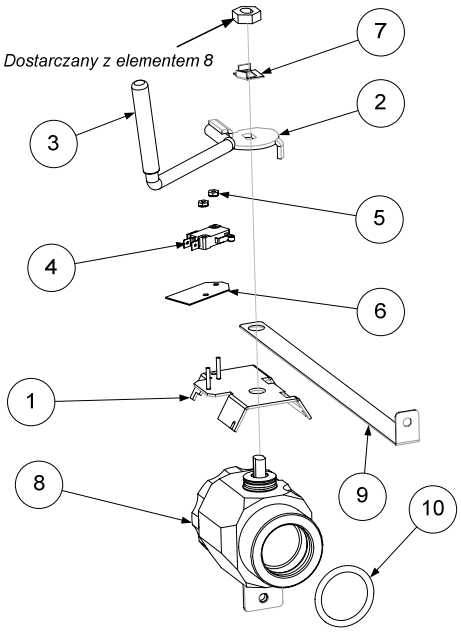
* Nie przedstawione na rycinie.

8.4 Zawór spustowy, powrót oleju i części powiązane

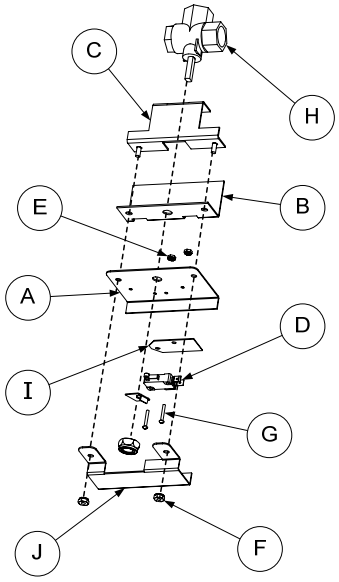


Zawór powrotny oleju, Uchwyty i składniki (106-4717)

Zestaw zaworu spustowego (106-4672)



Zestaw zaworu trójdrożnego (element 13. powyżej, 106-4763)

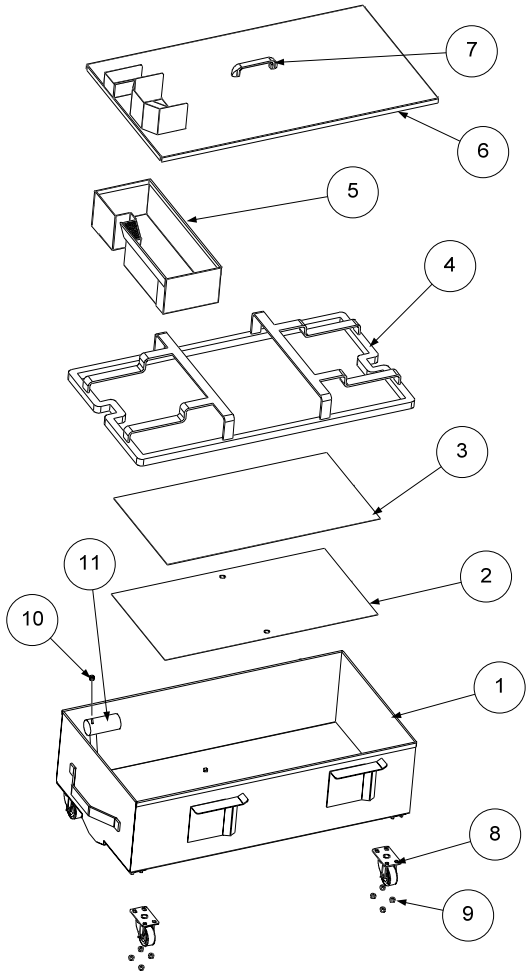


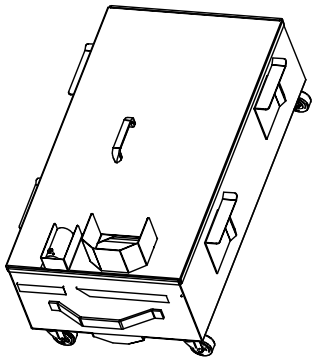
8.4 Zawór spustowy, powrót oleju i części powiązane (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
	106-4672	**Elementy zaworu spustowego i mikroprzełącznika**
1	106-1401	Obejma, Mikroprzełącznik
2	210-9374	Obejma, Aktywator - Mikroprzełącznik
3	200-9345	Uchwyt, Zawór spustowy
*	823-5181	Uchwyt, Pociągnąć/Popchnąć
*	816-0547	Nakładka, Winylowa, czerwona
4	807-2104	Mikroprzełącznik
5	826-1366	Nakrętka, 4-40 śruba podkładkowa z wypustem rozszerzenia (paczka 25 szt.)
6	816-0220	Izolacja, Mikroprzełącznik
7	200-1257	Zaczep, Nakrętka zaworu spustowego
8	823-5053	Zawór spustowy, 3,81 cm pełny (z podkładkami, wspornikiem i nakrętką)
9	200-8796	Klamra, spust
10	816-0544	Uszczelka kolista, uszczelka
*	810-0697	Odłączenie, Męskie
	106-4717	**Zawór powrotny oleju, Uchwyty i składniki**
11	807-2484	Zawór, Zwojnica , 0,63cm
12	813-0165	Kolanko, 1,27cm x ½ NPT 90°
13	106-4763	**Zestaw zaworu trójdrożnego**
A	210-9917	Wsporniki, Montaż mikroprzełącznika
B	210-9918	Obejma, 3 drożna, dół
C	106-5229	Wsporniki, Zawór powrotu oleju
D	807-2104	Przełącznik, Wspornik mikrowalca
E	826-1366	Nakrętka, 4-40 śruba podkładkowa z wypustem rozszerzenia (paczka 25 szt.)
F	826-1376	Nakrętka, Podkładkowa, 10-32 sześciokątna (pakiet 10 szt.)
G	826-1359	Śruba, 4-40 x 1,9 cm, łeb okrągły (paczka 25 szt.)
H	810-1003	Zawór, 180 ° Kula trójdrożna
I	816-0220	Izolacja, Mikroprzełącznik
J	210-9915	Pokrywa, Mikroprzełącznik powrotu oleju
K	200-1143	Zaczep, Nakrętka zaworu powrotu oleju
L	809-0056	Nakrętka, $^{5}/_{16}$-24 sześciokątna, nylon
14	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, BM
15	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
16	813-0304	Przepust izolacyjny, 1,27cm x 0,63 cm BM Spływ
17	823-5183	Orurowanie, Przód
18	813-0298	Złączka, 1,27cm x 5,08 cm NPT BM Rura
19	826-1712	Silnik, Pompa filtru, 115V, 60 Hz, Baldor
20	810-3071	Pompa, 8GPM, Filtr
*	810-2252	Pompa, 5GPM, Filtr
*	816-0093	Podkładka, Pompa/Silnik
20	813-0016	Złączka, 0,31cm NPT zamknięcie BM
22	813-0093	Złączka, 1,27 cm x 10,16 cm NPT BM
23	813-0062	Kolanko, 1,27cm 90° BM
24	813-0251	Złączka, 1,27cm x 11,43 cm NPT BM Rura
25	813-0099	Złączka, 1,27cm x 17,78 cm NPT BM Rura
26	813-0331	Kolanko z ujściem bocznym, 1,27cm NPT
27	823-5184	Orurowanie, Tył
28	813-0265	Złączka, 1,27cm x 6,35cm NPT BM
*	106-2387	Zestaw taśmy grzewczej, 91,44 cm, 120V, 25W

* Nie przedstawione na rycinie.

8.5 Miska filtru i powiązane części





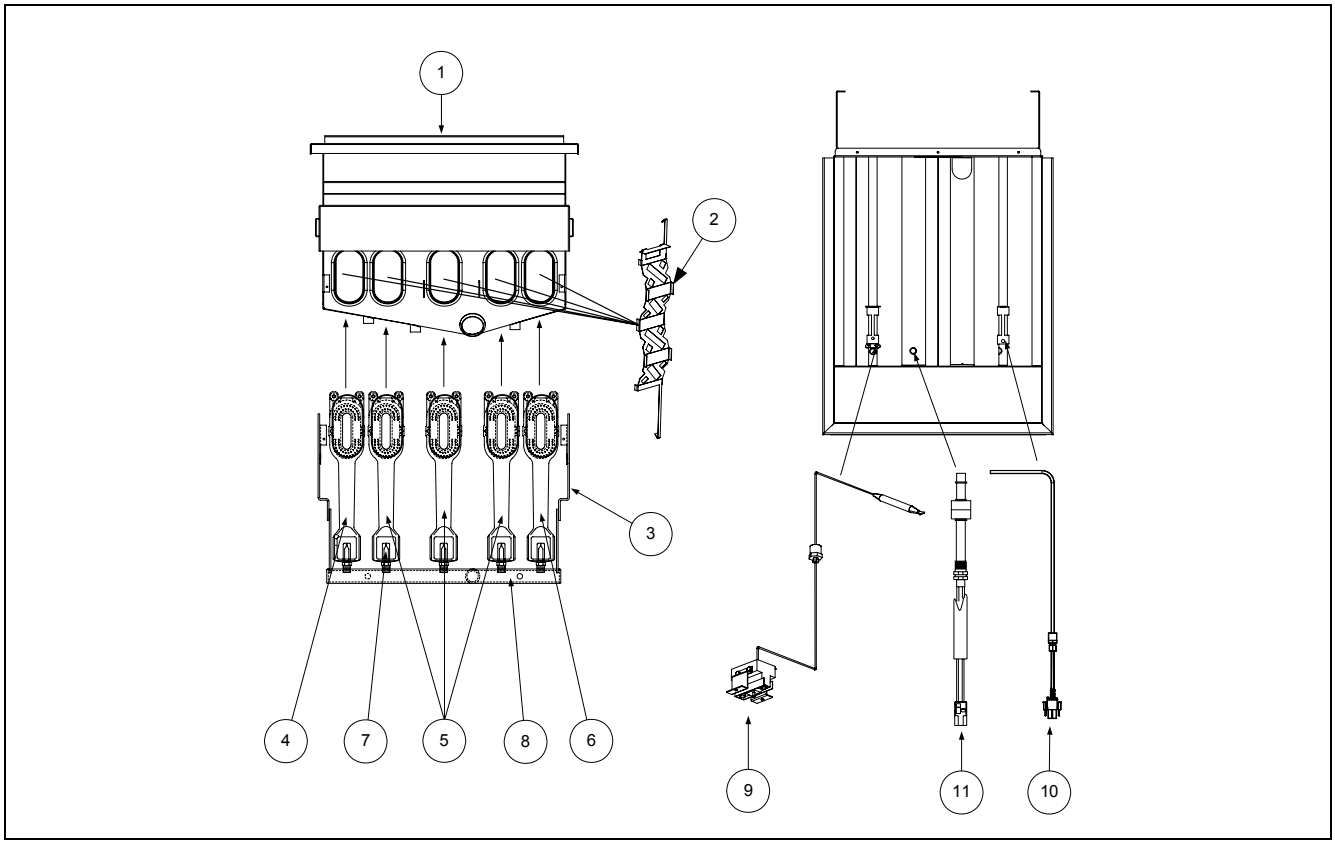
W pełni złożony system filtrujący

8.5 Miska filtru i powiązane części (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
		Miska filtru
1	823-5214	Miska, Filtr
2	106-7330	Sito, Filtr
3	803-0299	Papier, Filtr
4	810-2911	Pierścień, dociskający
5	823-4832	Kosz na okruchy
6	106-4693	Pokrywa, Miska filtru
7	810-0180	Uchwyt, Pokrywa miski filtru
8	810-2805	Kółko, 5 cm Miska filtru
9	809-0823	Nakrętka, ¼ x 20 Nylock
10	813-0568	Trzpień, 0,31 cm rurka z łbem gniazdowym
11	823-4839	Złączka, Ssanie
		Inne części
*	803-0278	Szczotka teflonowa
*	803-0002	Proszek filtrujący.

* Nie przedstawione na rycinie.

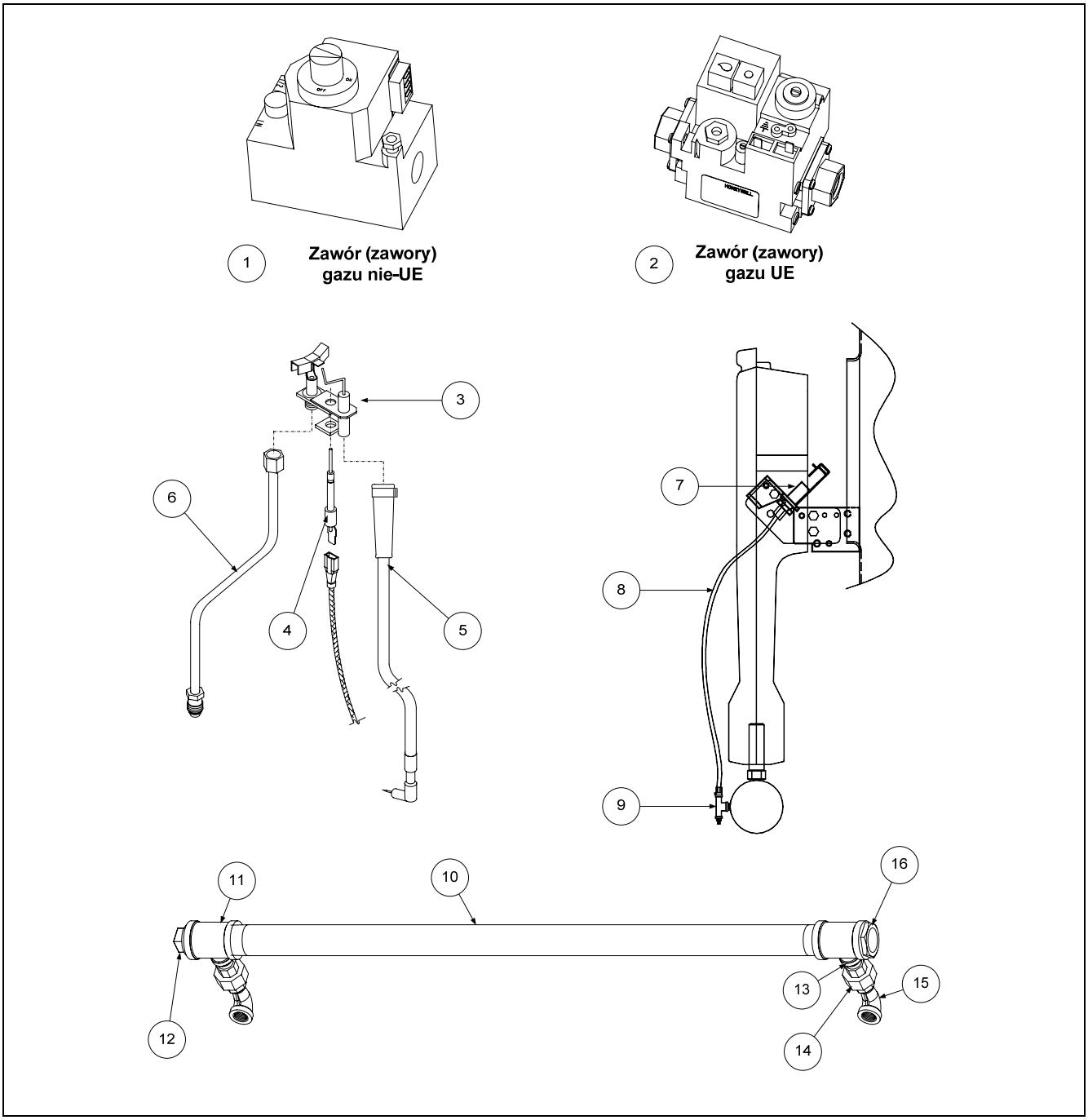
8.6 Frytownica i powiązane części



Nr.	Nr części	ELEMENT
1	823-4884	Frytownica, Stal nierdzewna, ze spustem 3,81 cm
*	803-0149	Kratownica, Frytownica
2	210-8387	Zestaw dyfuzora
3	200-1615	Wspornik, Kolektor
4	810-2151	Palnik, Lewy
5	810-2149	Palnik, Środkowy
6	810-2150	Palnik, Prawy
*	200-3081	Zasuwa, Powietrze (tylko **UE**)
7	810-2062	Dysza, 2,58 mm (#38)
*	810-2048	Dysza, 2,53 mm (#39) (nie-UE)
*	810-2060	Dysza, 2,40 mm (#42) (**UE-niebieska**)
*	810-2059	Dysza, 1,51 mm (#53) (nie UE i **UE-czerwona**)
*	810-2497	Dysza, 1,32 mm (#55) (LPG)
*	810-2365	Dysza, 1,19 mm (#56) (LPG)
*	810-2600	Dysza, 4,22 mm (#19) (miejski)
8	810-2072	Kolektor, Gaz
9	807-3680	Ogranicznik temperatury z ręcznym resetem - 232°C
*	807-3560	Ogranicznik temperatury z ręcznym resetem - 210°C
*	210-1433	Uchwyt ogranicznika temperatury
10	106-1424	Czujnik temperatury
11	826-2146	Zestaw przełącznika pływającego

* Nie przedstawione na rycinie.

8.7 Zawory gazu, Zestawy wiecznych płomyków i części powiązane

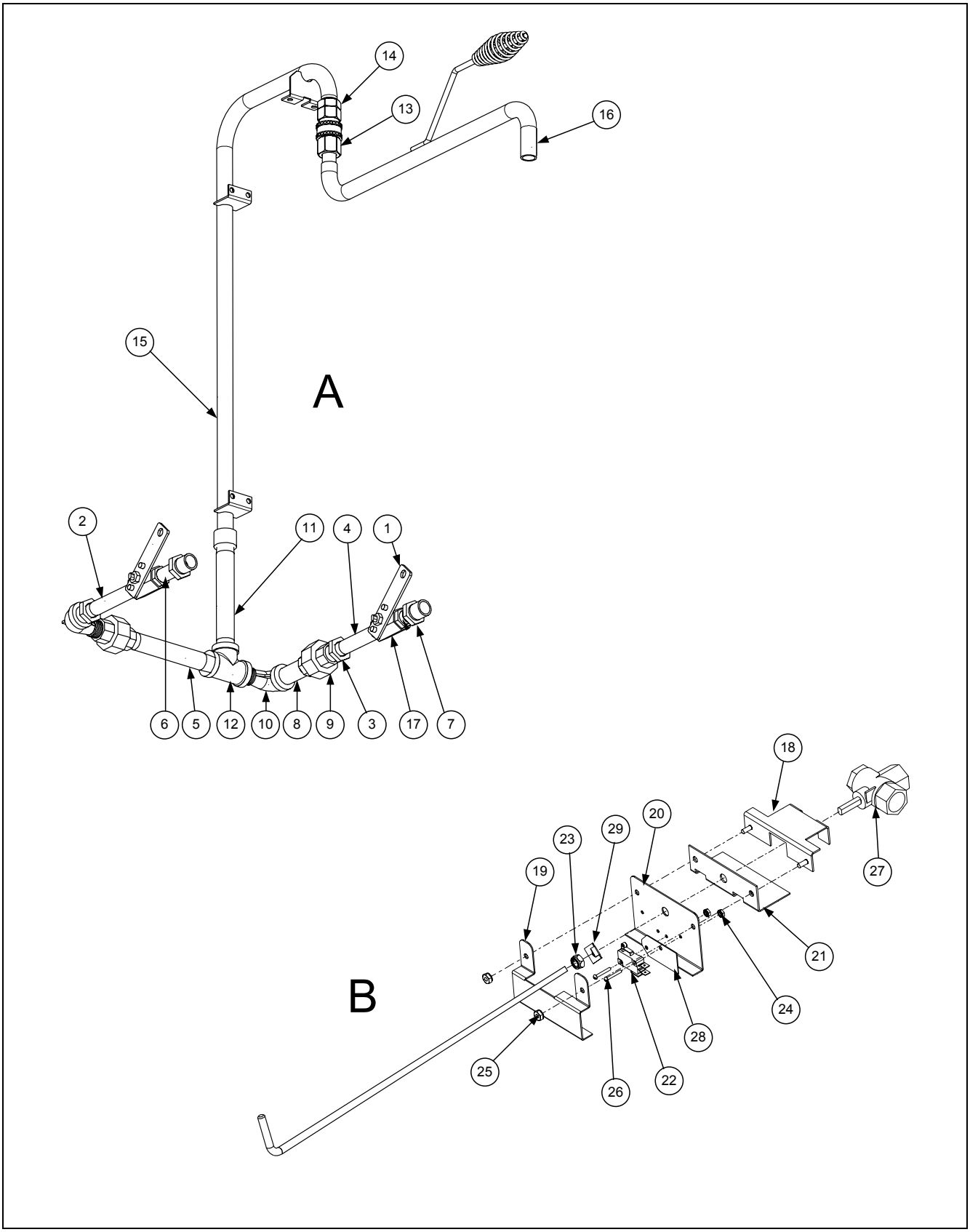


8.7 Zawory gazu, Zestawy wiecznych płomyków i części powiązane

Nr.	Nr części	ELEMENT
1	807-3552	Zawór gazu, gaz ziemny i miejski, 24V (nie UE)
*	807-3628	Zawór gazu, LPG, 24V (nie UE)
2	806-6710SP	Zawór gazu, ziemny, 24V (**UE**)
*	806-6711SP	Zawór gazu, LPG, 24V (**UE**)
*	810-0691	Rurka wentylacji
*	813-0066	Kolanko, 1,905 cm 90° NPT BM
*	813-0664	Złączka, 1,905 cm x 3,81 cm NPT BM
*	813-0174	Złącze, 1,905 cm NPT BM
*	106-1768SP	Zestaw łącznika ECO (**UE**)
3	810-2032	Wieczny płomyk, Ziemny, Zapłon elektroniczny
*	807-1553	Wieczny płomyk, LPG, Zapłon elektroniczny
*	812-1284	Termoogniwo (**UE**)
*	807-3550	Termoogniwo (nie UE)
*	807-3485	Termostos (nie UE)
4	807-1310	Czujnik płomienia, Zapalnik
5	106-3553	Kabel, Zapalnik
*	826-2117	Moduł, Zapalnik/Iskra
*	106-2351SP	Obejma, Moduł iskrownika
*	106-0978SP	Obejma, Moduł/zawór iskrownika
6	810-0705	Rurka gazowa, Zasilanie wiecznego płomienia - 0,63 x 50,8 cm
*	810-1172	Rurka gazowa, Zasilanie wiecznego płomienia - 0,63 x 58,42 cm (tylko **UE)**
		Zestaw cofniętego wiecznego płomienia
7	810-2155	Palnik wiecznego płomienia, RS (LPG)
*	810-2032	Palnik wiecznego płomienia, RS (ziemny)
8	810-0703	Rurka gazowa, 1 element - 0,31 x 44,85 cm
9	810-2138	Zawór, Regulacja wiecznego płomienia – 0,31 cm NPT x 0,62 cm CC
*	809-0845	Śruba, 10-32 x 0,95 cm
*	809-0766	Nakrętka, 10-32 SS łeb sześciokątny
		Elementy tylnego kolektora gazu
10	813-0882	Rurka (złączka), 3,175 cm x 88,265 cm TBE NPT
11	813-0637	Trójnik, 3,175 cm x 3,175 cm x 1,27 cm NPT BM
12	813-0658	Zatyczka, 3,175 cm Łeb kwadratowy NPT BM
13	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
14	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT BM
15	813-0165	Kolanko, 1,27 cm - 90° NPT BM
16	813-0716	Przepust izolacyjny, 2,54 cm x 3,175 cm sześciokąt BM
*	810-2043	Zacisk, 1,27 cm
		Elementy zapalnika piezoelektrycznego
	210-6564	Uchwyt, Termoogniwo (**UE**)
	810-1001	Spust, Zapalnik piezoelektryczny (**UE**)
	200-1868	Uchwyt piezoelektryczny (**UE**)
	807-3540	Elektroda, Piezo (**UE**)

* Nie przedstawione na rycinie.

8.8 Odgórny powrót oleju i części powiązane



8.8 Odgórny powrót oleju i części powiązane (ciąg dalszy)

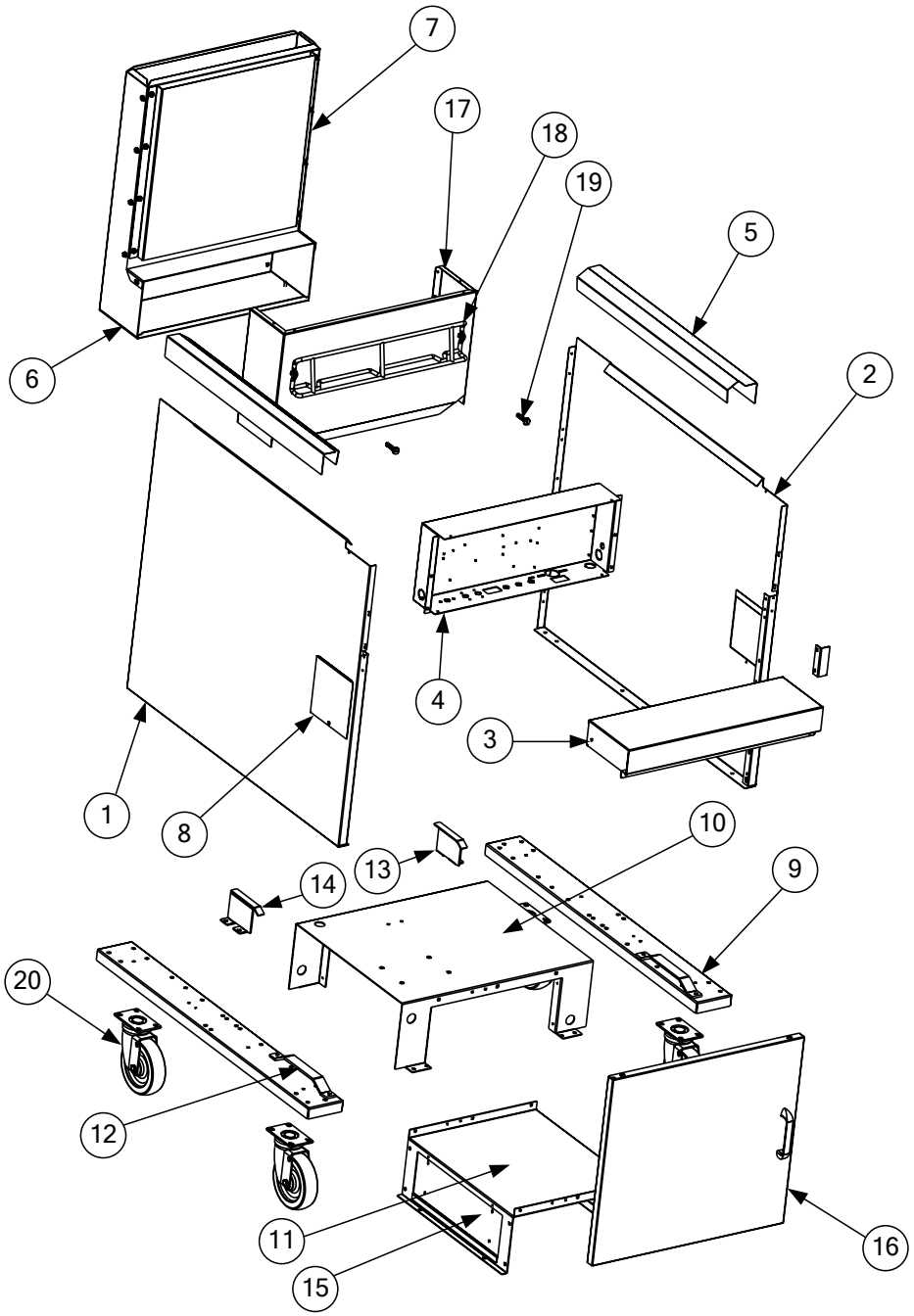
Nr.	Nr części	ELEMENT
A	**106-2983**	**Zestaw powrotu oleju**
1	823-3344	Uchwyt, Powrót oleju
2	813-0826	Złączka, 0,95 cm x 10,16, BM
3	813-0780	Przepust izolacyjny, sześciokątny 0,95 cm NPT x 1,27 cm, BM
4	813-0777	Złączka, 0,95 cm x 8,89 cm, BM
5	813-0742	Złączka, 1,27cm x 13,75 cm NPT BM
6	813-0676	Złączka, Czarna, TBE 0,95 cm NPT x 5,08 cm
7	813-0625	Złączka, 0,95 cm x zamknięcie NPT BM
8	813-0265	Złączka, 1,27 cm x 6,35cm NPT BM
9	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, BM
10	813-0165	Kolanko, 1,27 cm x 1,27 cm NPT, 90°, BM
11	813-0096	Złączka, 1,27 cm x 15,24 cm NPT, BM
*	813-0093	Złączka, 1,27 x 10,16 cm NPT, BM (*w niektórych modelach występuje zamiast elementu 11)*
12	813-0003	Trójnik, 1,27 cm x 1,27 cm x 1,27 cm, BM
13	810-2700	Złączka, Szybkozłącze, Snaptite
14	810-2699	Łącznik, Szybkozłącze, Snaptite
15	813-2514	Orurowanie, Kran, Dolny
16	813-2513	Orurowanie, Kran, Górny
17	810-2125	Zawór spustowy, 0,95 cm
B	**106-4763**	**Zestaw Trójdrożnego zaworu powrotu oleju**
18	106-5229	Wsporniki, Zawór powrotu oleju
19	210-9915	Pokrywa, Mikroprzełącznik
20	210-9917	Wsporniki, Montaż mikroprzełącznika
21	210-9918	Obejma, 3 drożna, dół
22	807-2104	Przełącznik, UE dźwignia mikrowalca
23	809-0056	Nakrętka, $^{5}/_{16}$"-18 sześciokątna
24	809-0237	Nakrętka, 4-40 śruba podkładkowa z wypustem rozszerzenia
25	809-0256	Nakrętka, 10-32 podkładkowa, sześciokątna
26	809-0354	Śruba, 4-40 x 1,905 cm łeb okrągły
27	810-1003	180° trójdrożny zawór kulowy
28	816-0220	Izolacja, Przełącznik
29	900-2935	Nakrętka utrzymująca

* Nie przedstawione na rycinie.

FRYTOWNICA GAZOWA SERII COOL KSCF18G
ROZDZIAŁ 9: LISTA CZĘŚCI URZĄDZENIA JEDNOSTANOWISKOWE (118G)

Jeżeli jakaś część nie znajduje się na poniższej liście, skontaktuj się z linią serwisową Frymaster (tel. 1-800-551-8633) lub 1-318-865-1711, aby uzyskać dodatkowe informacje na temat serwisu i części.

9.1 Części szafek i podobne

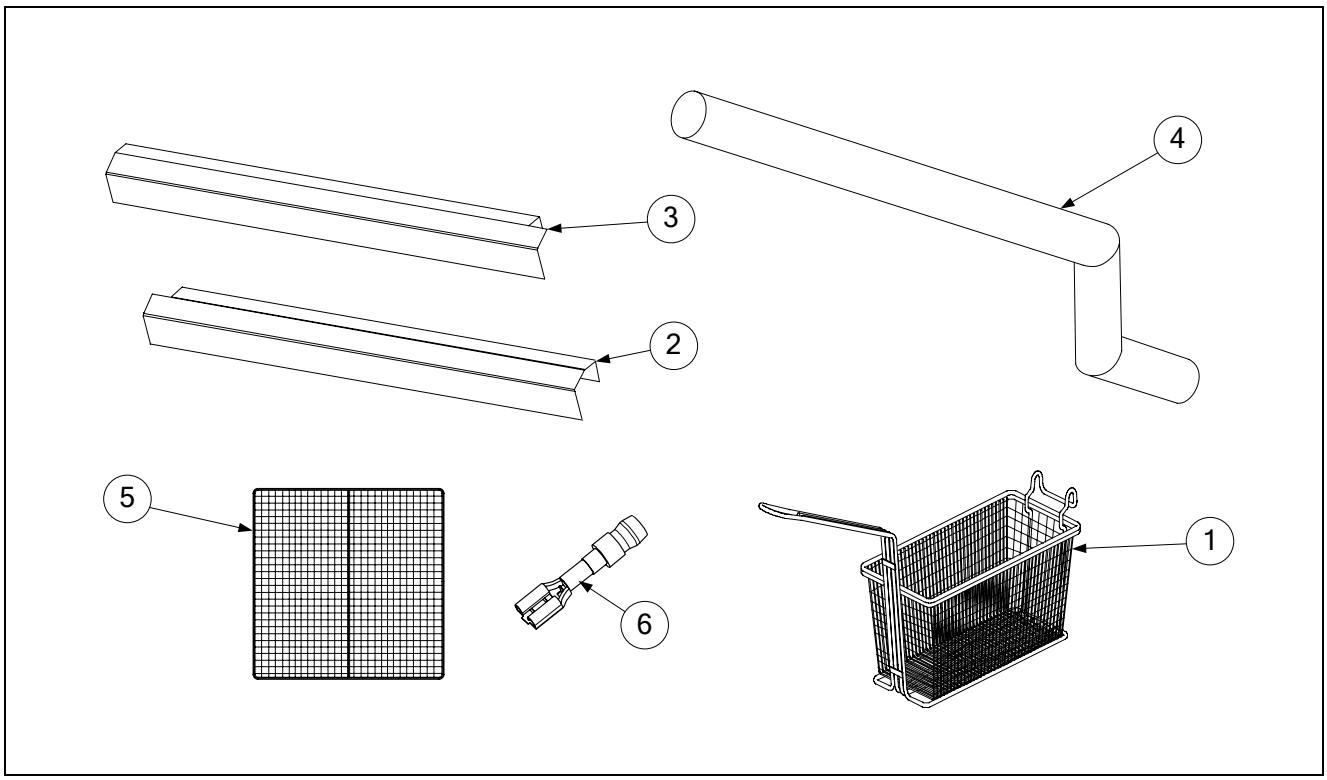


9.1 Części szafek i podobne (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
1	201-1299	Bok, Panel malowany, Lewy
2	202-1299	Bok, Panel malowany, Prawy
*	211-4570	Bok, Stal nierdzewna, Lewy
*	212-4570	Bok, Stal nierdzewna, Prawy
*	200-5036	Tył, Strukturalny, Odgórny powrót oleju
3	824-0987	Pokrywa górna, Pojedyncza
*	823-4567	Krawędź zapobiegająca ściekaniu, Pojedyncza
4	824-1195	Panel, Rynienka na przewody *(KCF118GN i KCF118GP)*
*	824-0941	Panel, Rynienka na przewody *(KCF118N i KCF118P)*
5	211-8178	Listwa uszczelniająca, Lewa
6	212-8178	Listwa uszczelniająca, Prawa
7	106-0997SP	Zestaw przewodu kominowego
	200-1773	Tył, Przewód kominowy
	200-1339	Przód, Przewód kominowy
	200-1325	Osłona termiczna, Przewód kominowy
*	200-3649	Deflektor przewodu kominowego
8	210-2804	Tunel, Drzwiczki dostępowe
*	210-9416	Tunel, Dostęp tylny
9	823-4321	Kanał, wspornik nogi
10	200-3491	Podstawa, Górna
11	200-3494	Podstawa, Dolna
12	210-3636	Ślizg, Przód i tył
13	823-3751	Zaczep, Ślizg tylny, Lewy
14	823-3752	Zaczep, Ślizg tylny, Prawy
15	200-3517	Pokrywa, Podstawa, Elektryczna
16	106-4721	Zestaw drzwi (zawiasy po lewej stronie, gdy patrzymy na frytownicę)
*	823-5346	Zawias, dolny, lewy
*	823-5348	Zawias, górny, lewy
*	106-4722	Zestaw drzwi (zawiasy po prawej stronie, gdy patrzymy na frytownicę)
*	823-5347	Zawias, dolny, prawy
*	823-5349	Zawias, górny, prawy
*	106-2816	Zestaw drzwi, 118G z odpowiednią szafką
*	810-1105	Magnes, Drzwi
17	823-4282	Osłona komina
18	810-2794	Wieszak na koszyki
19	809-0171	Śruba motylkowa, Wieszak na koszyki
20	810-0356	Kółko, 12 cm *(bez hamulca)*
*	810-0357	Kółko, 12 cm *(z hamulcem)*
*	806-5043	Nóżka, 15 cm
*	200-1183	Taca przechowawcza bez uchwytów

* Nie przedstawione na rycinie.

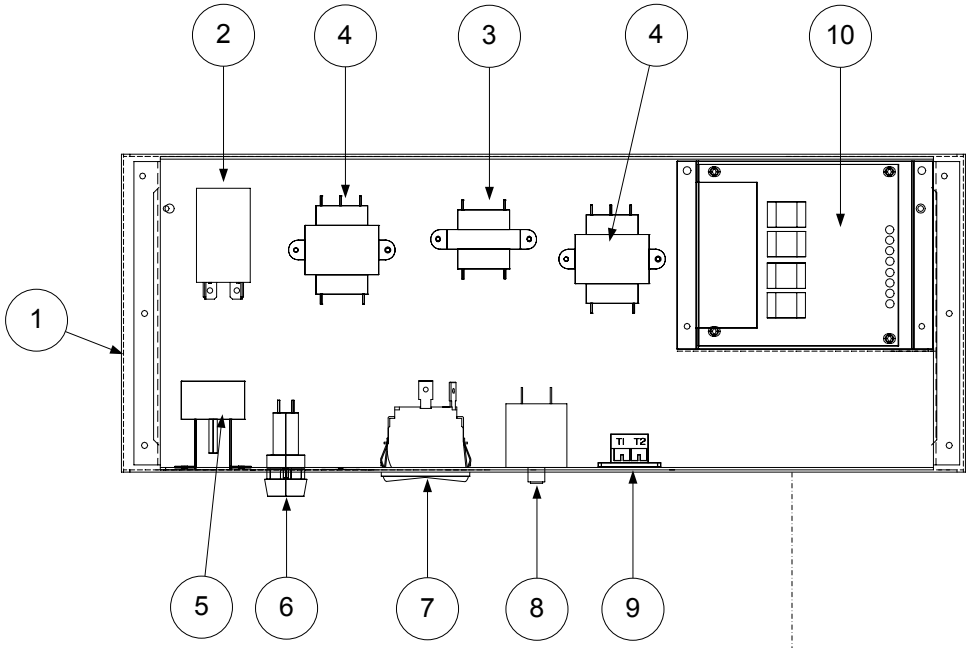
9.2 Akcesoria

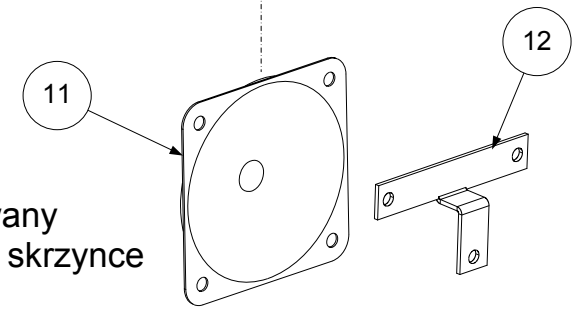


Nr.	Nr części	ELEMENT
1	803-0306	Kosz do frytownicy dwukadziowej
2	211-8178	Listwa uszczelniająca *(do montażu urządzenia po lewej stronie 2424G)*
3	212-8178	Listwa uszczelniająca *(do montażu urządzenia po prawej stronie 2424G)*
4	823-5404	Rura spustowa *(do przyłączenia spustu urządzenia do 2424G)*
5	803-0149	Sito podtrzymujące kosz
*	810-2235	Kratownica podtrzymująca kosz
6	807-3484	Złącze Rajah (dostarczane w zestawie modułów, P/N 826-2117)
*	803-0293	Rękawice, Neoprene (para)
*	803-0197	Fryer’s Friend
*	803-0278	Szczotka w kształcie litery "L"
*	803-0209	Szczotka, Kadź
*	807-0154	Zestaw przewodów, Frytownica/silnik

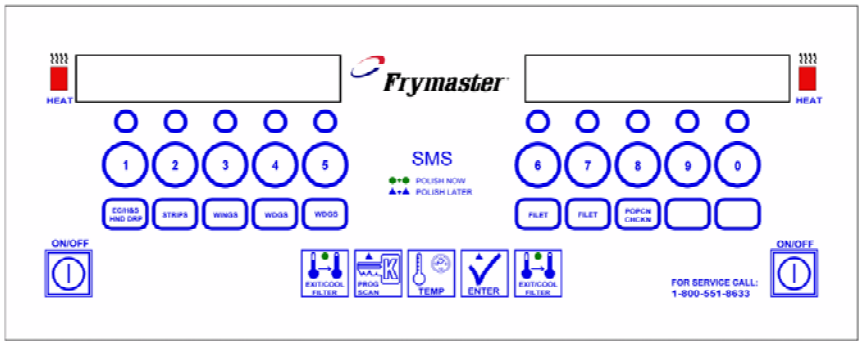
* Nie przedstawione na rycinie.

9.3 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy





Głośnik montowany bezpośrednio w skrzynce podzespołów.



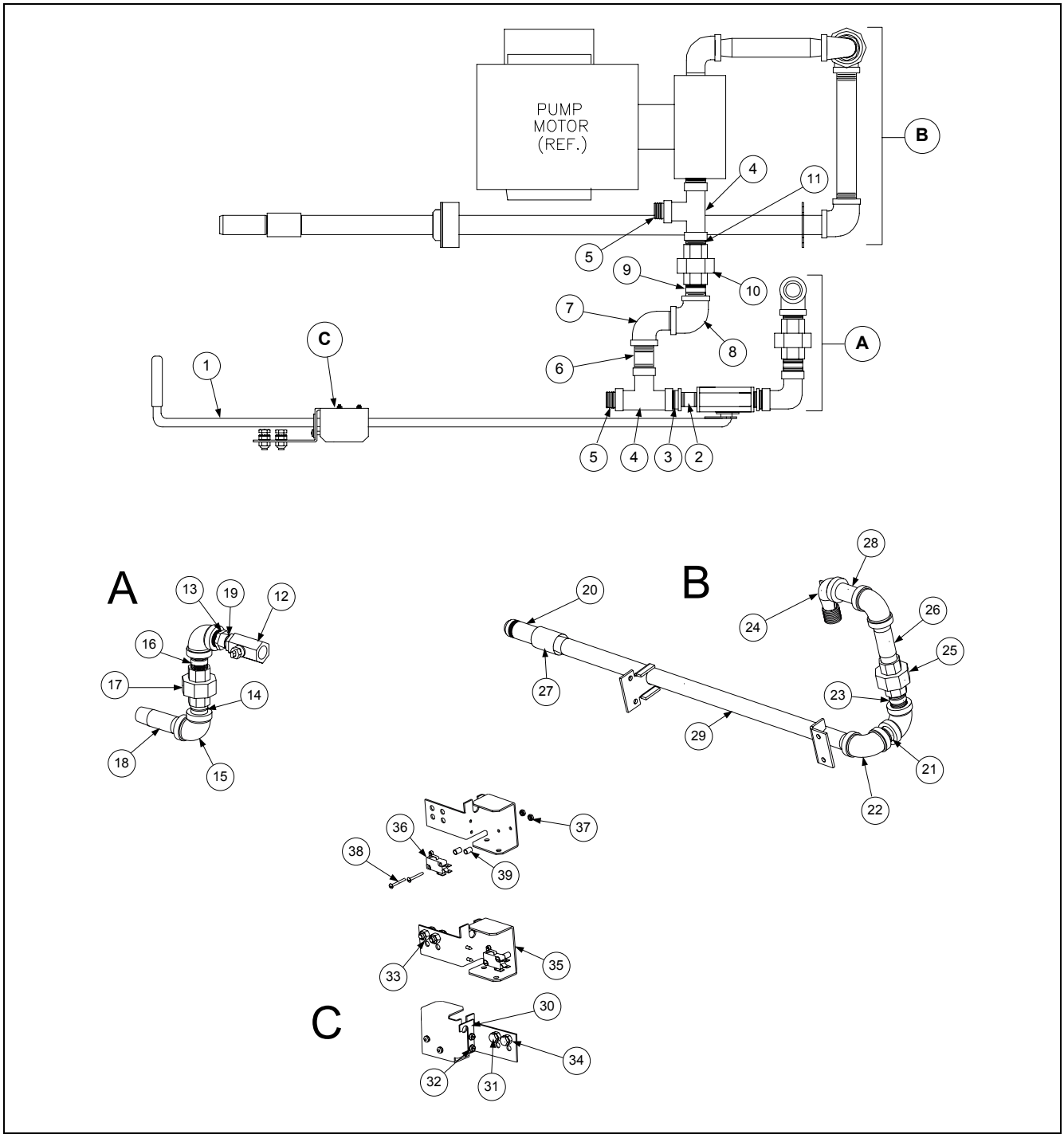
13

9.3 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
1	824-1195	Skrzynka podzespołów *(KCF118GN i KCF118GP)*
*	824-0941	Skrzynka podzespołów (*KCF118N i KCF118P)*
2	807-4114	Przekaźnik, DPDT, 24VAC
*	106-1414	Gniazdo przekaźnika *(zawiera element 2)*
*	807-0012	Przekaźnik, 18 A, ⅓ HP, 24V Cewka (Eksport)
*	807-0834	Przekaźnik, Podnośnik koszy, 15 Amp, 12V
3	807-0855	Transformator 120V na 12V
4	807-0800	Transformator 120V na 24V (Frytownica i obwód filtru)
*	807-0680	Transformator 240V na 24V
*	807-1999	Transformator, dwunapięciowy (tylko **CE**)
5	►►	**Informacje o termostatach górno limitowych znajdują się na stronie 9-10**
6	807-0922	Gniazdo, bezpiecznik szyny
*	807-3592	Bezpiecznik, 2 Amp, wolno działający
7	807-3580	Przełącznik, Ominięcie filtru, dwustopniowy
8	807-3577	Wyłącznik, filtr, 7 Amp (urządzenia pracujące przy napięciu 120 V)
9	810-1164	Blok, Terminal
10	106-6669	Płyta interfejsu, płomyk stały, montaż powierzchniowy
*	826-2256	Płyta interfejsu, Zapłon elektroniczny, montaż powierzchniowy
*	106-6670	Płyta interfejsu, Fast Ready, Płomyk stały, montaż powierzchniowy
*	106-6671	Płyta interfejsu, Fast Ready, Brak podnośnik a koszy, montaż powierzchniowy
11	807-3520	Głośnik, Urządzenie dźwiękowe
*	807-4330	Adaptor SMT (montaż powierzchniowy), Urządzenie dźwiękowe
12	200-2052	Uchwyt, Głośnik
*	200-1596	Pokrywa, Montaż urządzenia dźwiękowego
*	200-1597	Osłona, Pokrywa urządzenia dźwiękowego
*	807-3546	Przepust izolacyjny, Heyco, 1,905 cm
*	809-0360	Śruba, nr 8 x 0,95 cm typ B podkładka sześciokątna
*	809-0766	Nakrętka, 10-32 łeb sześciokątny
13	806-9727	Komputer, KFC-1
*	823-2882	Panel sterowania, Komputer
*	809-0824	Śruba, Panel sterowania
*	826-2117	Zestaw modułów iskiernika (zawiera adaptor rajah P/N 807-3484)
*	819-5733	Instrukcja eksploatacji KFC-1 SMS

* Nie przedstawione na rycinie.

9.4 Zawór spustowy, powrót oleju i części powiązane



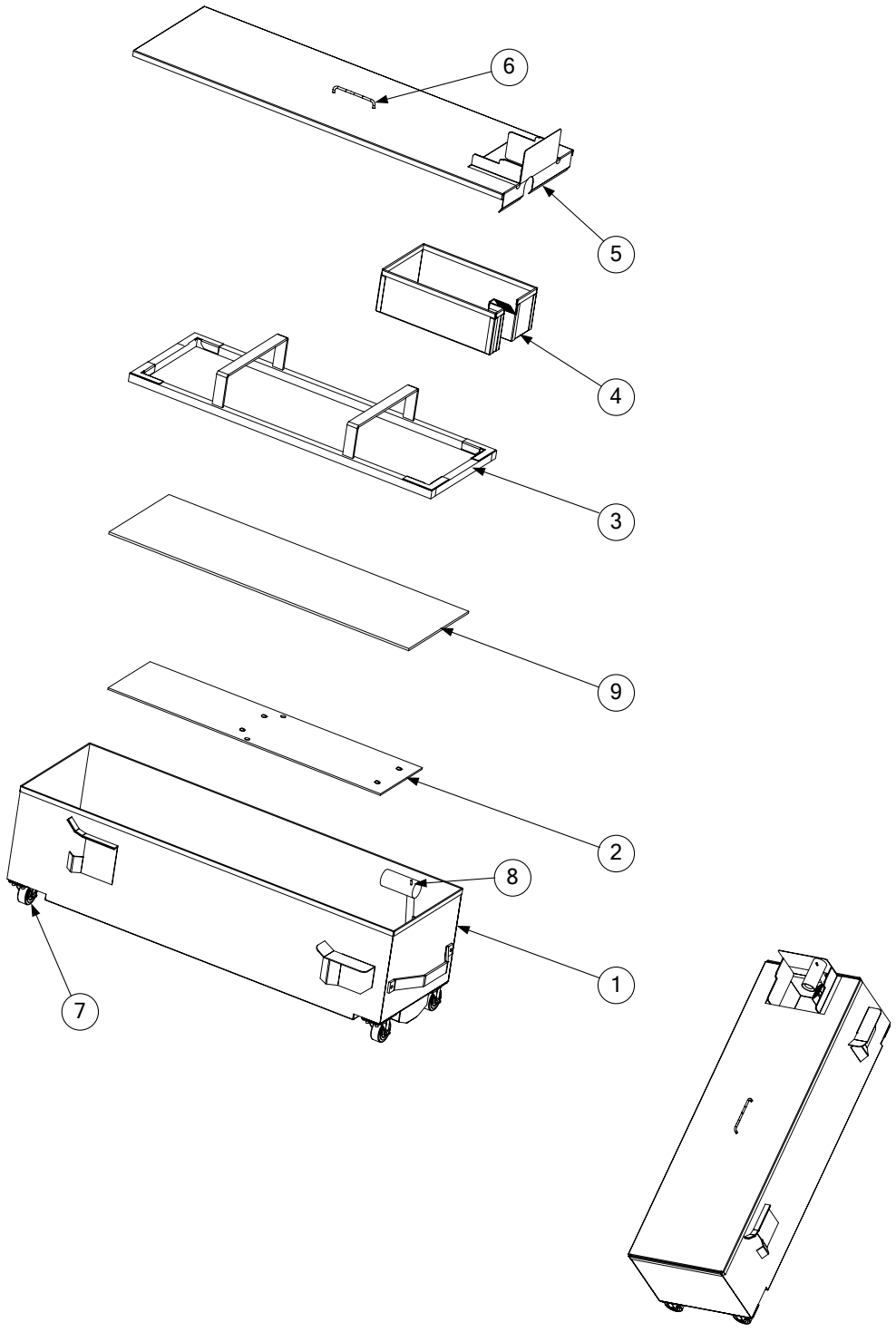
Nr.	Nr części	ELEMENT
1	106-0754SP	Zestaw uchwytu zwrotu oleju
2	813-0644	Złączka, 0,95cm NPT x 3,81 cm, Czarna rurka
3	813-0006	Przepust izolacyjny, 1,27 cm do 0,95 cm NPT, sześciokątny, BM
4	813-0003	Trójnik, 1,27cm NPT, BM
5	813-0463	Trzpień, 1,27 Zlew

9.4 Zawór spustowy, powrót oleju i części powiązane (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
6	813-0298	Złączka, 1,27 cm NPT x 5,08 cm, BM
7	813-0165	Kolanko, 1,27 NPT, 90°
8	813-0062	Kolanko, 1,27 NPT, 90°, BM
9	813-0087	Złączka, 1,27 cm NPT x 3,81 cm, BM
10	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, 150#, BM
11	813-0022	Złączka, 1,27 cm NPT x zamknięcie, BM
*	106-2387	Zestaw taśmy grzewczej, 91,44 cm, 120V, 25W
19	826-1712	Silnik, Pompa filtru, 115V, 60 Hz, Baldor *(810-2100 przed 11/2006)*
20	810-3071	Pompa, 8GPM, Filtr *(810-2098 przed11/2006)*
*	810-2252	Pompa, 5GPM, Filtr
*	816-0093	Podkładka, Pompa/Silnik
A	**106-2214**	**Zestaw powrotu oleju**
12	810-2125	Zawór spustowy, 0,95 cm
13	813-0006	Przepust izolacyjny, 1,27 cm do 0,95 cm NPT, sześciokątny, BM
14	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
15	813-0062	Kolanko, 1,27cm 90° BM
16	813-0087	Złączka, 1,27 cm x 3,81 cm NPT BM
17	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, BM
18	813-0460	Złączka, 1,27cm x 7,62 cm NPT BM
19	813-0625	Złączka, 0,95 cm x zamknięcie NPT BM
B	**106-2215**	**Części układu ssącego olej**
20	810-0697	Odłączenie, Męskie
21	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
22	813-0062	Kolanko, 1,27cm 90° BM
23	813-0087	Złączka, 1,27 cm x 3,81 cm NPT BM
24	813-0165	Kolanko, 1,27 cm x 1,27 cm NPT, 90°, BM
25	813-0173	Złączka, 1,27cm x 7,62 cm NPT, BM
26	813-0460	Złączka, 1,27cm x 7,62 cm NPT BM
27	813-0608	Złącze, 1,27 cm NPT, Pełne, BM
28	813-0661	Złączka, 1,27 cm x 5,175 cm NPT, BM
29	823-3754	Kolektor, Ssanie
C	**106-0979**	**Zestaw uchwytu powrotu oleju**
30	200-1341	Uchwyt, Trzpień mikroprzełącznika
31	809-0131	Śruba, ¼-20 x ¾", Łeb sześciokątny
32	809-0361	Śruba, #8 x ½" Łeb sześciokątny, Wkręt
33	809-0823	Nakrętka, ¼ x 20 Nylock
34	809-0825	Nakrętka, podkładkowa ¼-20, Łeb sześciokątny, Stal nierdzewna
	106-0893SP	Zestaw uchwytu
35	202-4455	Uchwyt, Strumień prawego mikroprzełącznika
36	807-2104	Przełącznik, UE dźwignia mikrowalca
37	826-1366	Nakrętka, 4-40 śruba podkładkowa z wypustem rozszerzenia (paczka 25 szt.)
38	809-0846	Śruba, 4-40 x 2,54 cm, Pin, Łeb nacinany
39	810-2144	Rozpórka, Aluminum, 1/4" O.D. x ⅜" długość, 4-40

* Nie przedstawione na rycinie.

9.5 Miska filtru i powiązane części



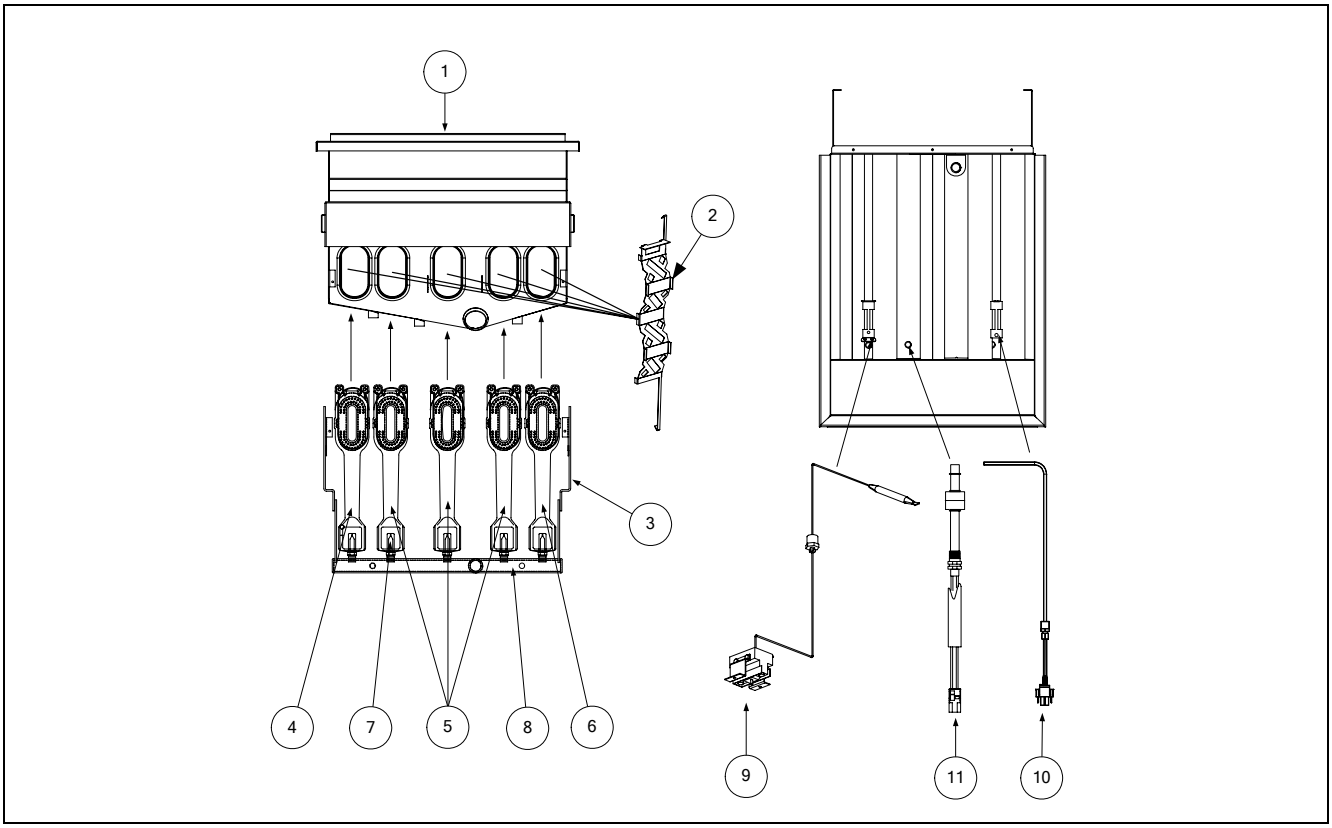
W pełni złożony system filtru

9.5 Miska filtru i powiązane części (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
		Elementy filtru
1	823-4439	Miska, Filtr
2	106-7331SP	Siatka, Druty
3	823-5422	Pierścień dociskający
4	823-3736	Kosz na okruchy
5	823-4440	Pokrywa, Miska filtru
6	230-0124	Uchwyt, Pokrywa miski filtru
7	810-2805	Kółko, 5 cm Miska filtru
*	809-0070	Nakrętka, ¼-20 sześciokątna
*	826-1388	Podkładka, ¾" O.D. x ¼" I.D. *(paczka 5 szt.)*
8	813-0679	Wtyk, 0,3175 cm, Stal nierdzewna, Łeb kwadratowy
*	813-0684	Wtyk, 0,9525 cm, Stal nierdzewna, gniazdo sześciokątne *(na dole miski)*
	106-5326	**Elementy filtru (eksport poza UE)**
*	106-5325SP	Miska, Filtr
*	823-5421	Kratownica, Bez zatrzasków
*	823-5422	Pierścień dociskający
*	823-5423	Kosz na okruchy
*	823-5424	Pokrywa, Przód
*	823-5425	Pokrywa, Tył
*	230-0124	Uchwyt, Pokrywa miski filtru
		Inne części
*	803-0278	Szczotka teflonowa
*	803-0002	Proszek filtrujący.
9	803-0345	Papier filtrujący, 43,18 cm X 84,445 cm *(paczka 25 arkuszy)*

* Nie przedstawione na rycinie.

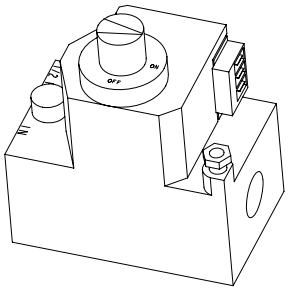
9.6 Frytownica i powiązane części



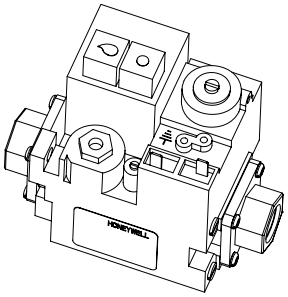
Nr.	Nr części	ELEMENT
1	823-4884SP	Frytownica, Stal nierdzewna, ze spustem 3,81 cm
*	803-0149	Kratownica, Frytownica
2	210-8387	Zestaw dyfuzora
3	200-1615	Wspornik, Kolektor
4	810-2151	Palnik, Lewy
5	810-2149	Palnik, Środkowy
6	810-2150	Palnik, Prawy
*	200-3081	Zasuwa, Powietrze (tylko **UE**)
7	810-2062	Dysza, 2,58 mm (#38)
*	810-2048	Dysza, 2,53 mm (#39) (nie-UE)
*	810-2060	Dysza, 2,40 mm (#42) (**UE-niebieska**)
*	810-2059	Dysza, 1,51 mm (#53) (nie UE i **UE-czerwona**)
*	810-2497	Dysza, 1,32 mm (#55) (LPG)
*	810-2365	Dysza, 1,19 mm (#56) (LPG)
*	810-2600	Dysza, 4,22 mm (#19) (miejski)
8	810-2072	Kolektor, Gaz
9	807-3680	Ogranicznik temperatury z ręcznym resetem - 232°C
*	807-3560	Ogranicznik temperatury z ręcznym resetem - 210°C
*	210-1433	Uchwyt ogranicznika temperatury
10	106-1424	Czujnik temperatury
11	826-2146	Zestaw przełącznika pływającego

* Nie przedstawione na rycinie.

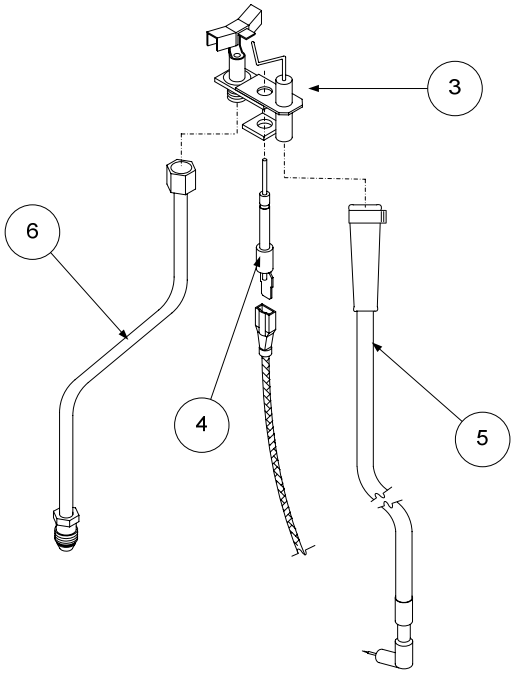
9.7 Zawory gazu, Zestawy wiecznych płomyków i części powiązane

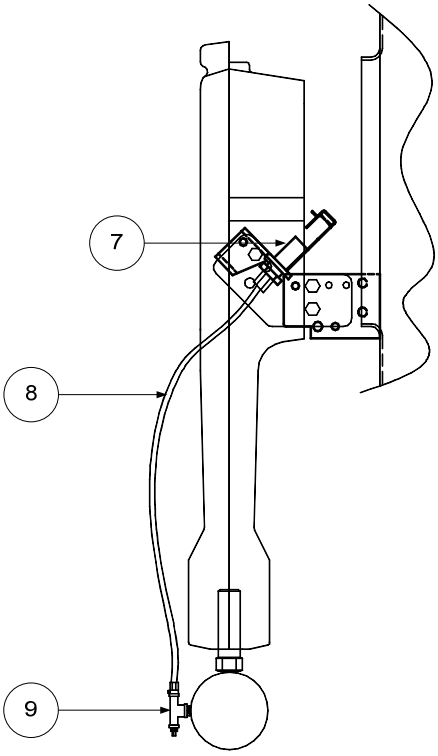


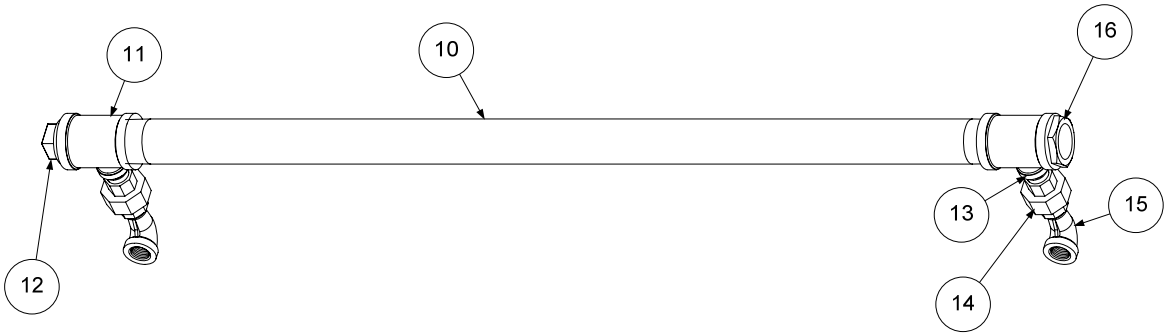
1 **Zawór (zawory) gazu nie-UE**



2 **Zawór (zawory) gazu UE**





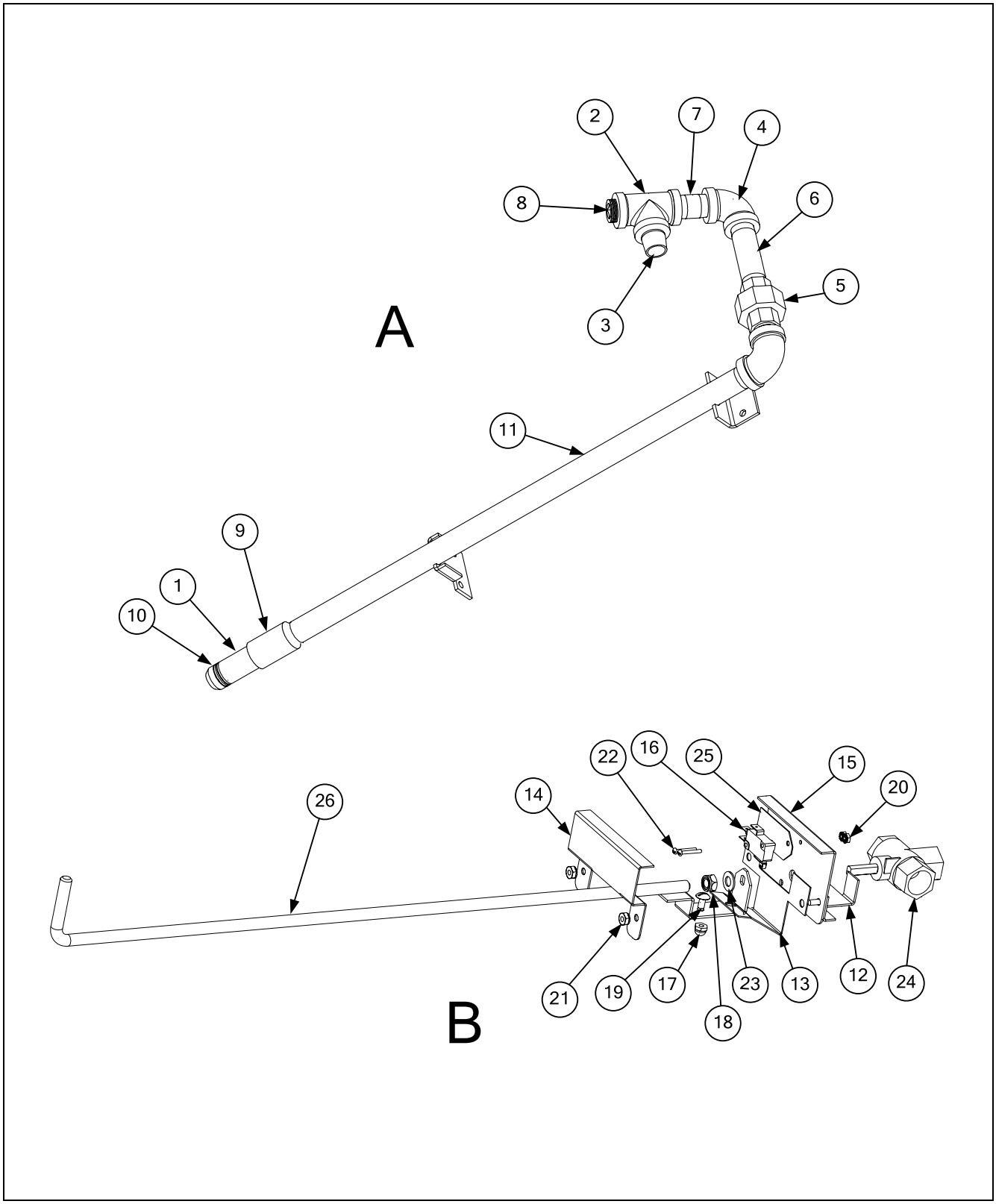


9.7 Zawory gazu, Zestawy wiecznych płomyków i części powiązane (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
1	807-3552	Zawór gazu, ziemny, 24V (nie UE)
*	807-3628	Zawór gazu, LPG, 24V (nie UE)
2	806-6710SP	Zawór gazu, ziemny, 24V (**UE**)
*	806-6711SP	Zawór gazu, LPG, 24V (**UE**)
*	810-0691	Rurka wentylacji
*	200-1450	Uchwyt, Mocowanie zaworu gazu
*	813-0066	Kolanko, 1,905 cm 90° NPT, BM
*	813-0664	Złączka, 1,905 cm x 3,81 cm NPT, BM
*	813-0607	Złączka, 1,27 cm NPT x 3,81 cm, BM
*	813-0174	Złącze, 1,905 cm NPT, BM
*	106-1768SP	Zestaw łącznika ECO (**UE**)
3	810-2032	Wieczny płomyk, Ziemny, Zapłon elektroniczny
*	807-1553	Wieczny płomyk, LPG, Zapłon elektroniczny
4	807-1310	Czujnik płomienia, Zapalnik
5	807-3983	Kabel, Zapalnik
*	826-2117	Moduł, Zapalnik/Iskra
*	106-2351SP	Obejma, Moduł iskrownika
*	106-0978SP	Obejma, Moduł/zawór iskrownika
6	810-0705	Rurka gazowa, Zasilanie wiecznego płomienia - 0,63 x 50,8 cm
*	810-1172	Rurka gazowa, Zasilanie wiecznego płomienia - 0,63 x 58,42 cm (tylko **UE)**
		Zestaw cofniętego wiecznego płomienia
7	810-2155	Palnik wiecznego płomienia, RS (LPG)
*	810-2032	Palnik wiecznego płomienia, RS (ziemny)
8	810-0703	Rurka gazowa, 1 element - 0,635 x 44,45 cm
9	810-2138	Zawór, Regulacja wiecznego płomienia – 0,31 cm NPT x 0,62 cm CC
*	809-0845	Śruba, 10-32 x 3/8"
*	809-0766	Nakrętka, 10-32 SS łeb sześciokątny
		Elementy tylnego kolektora gazu
10	813-0882	Rurka (złączka), 3,175 x 88,265 cm TBE NPT
11	813-0637	Trójnik, 3,175 cm x 3,175 cm x 1,27 cm NPT BM
12	813-0658	Zatyczka, 3,175 cm Łeb kwadratowy NPT BM
13	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
14	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, BM
15	813-0165	Kolanko, 1,27 cm - 90° NPT BM
16	813-0716	Przepust izolacyjny, 2,54 cm x 3,175 cm sześciokąt BM
*	810-2043	Zacisk, 1,27 cm

* Nie przedstawione na rycinie.

9.8 Odgórny powrót oleju i części powiązane



9.8 Odgórny powrót oleju i części powiązane (ciąg dalszy)

Nr.	Nr części	ELEMENT
A	**106-3347**	**Zestaw powrotu oleju**
1	810-0697	Odłączenie, Męskie
2	813-0003	Trójnik, 1,27 cm x 1,27 cm x 1,27 cm, BM
3	813-0022	Złączka, 1,27cm x zamknięcie NPT BM
4	813-0062	Kolanko, 1,27 BM, 90°
5	813-0173	Złącze, 1,27cm NPT, BM
6	813-0247	Złączka, 1,27cm x 8,89 cm NPT, BM
7	813-0298	Złączka, 1,27cm x 5,08 cm NPT BM
8	813-0463	Trzpień, 1,27 Zlew
9	813-0608	Złącze, 1,27 cm NPT, Pełne, BM
10	816-0596	Uszczelka kolista, 0,070 x 0,750
11	823-3754	Kolektor, Ssanie
B	**106-5230**	**Zestaw Trójdrożnego zaworu powrotu oleju**
12	106-5229	Wsporniki, Zawór powrotu oleju
13	210-9643	Uchwyt sprężyny
14	210-9915	Pokrywa, Mikroprzełącznik
15	210-9916	Wsporniki, Montaż mikroprzełącznika
16	807-2104	Przełącznik, UE dźwignia mikrowalca
17	809-0045	Nakrętka, 10-32 łeb sześciokątny
18	809-0056	Nakrętka, $^{5}/_{16}$"-18 sześciokątna
19	809-0117	Śruba, 10-32 x ⅜", łeb nacięty, lekko wypukły
20	809-0237	Nakrętka, 4-40 śruba podkładkowa z wypustem rozszerzenia
21	809-0256	Nakrętka, 10-32 podkładkowa, sześciokątna
22	809-0354	Śruba, 4-40 x 1,905 cm łeb okrągły
23	809-0942	Podkładka, $^{5}/_{16}$" Belleville, 18-8, Stal nierdzewna
24	810-1003	180° trójdrożny zawór kulowy
25	816-0220	Izolacja, Przełącznik
26	823-5362	Uchwyt, Zawór trójdrożny, odgórny
*	810-2700	Złączka, Szybkozłącze, Snaptite
*	813-0780	Przepust izolacyjny, Sześciokątny 1,27 cm x 0,9525 cm NPT, BM
*	810-2127	Zawór spustowy, 3,81 cm, Pełny

* Nie przedstawione na rycinie.

TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAKS (części) 1-318-688-2200

FAKS (Telefoniczne centrum obsługi)
1-318-219-7135

DRUK: USA

POLISH / JĘZYK POLSKI

INFOLINIA SERWISOWA
1-800-551-8633

819-6431
MARZEC 2007