



**KSCFH18E Cool Zone**  
**seria frytownic elektrycznych**  
**Instrukcja instalacji i obsługi**



**LISTA CZĘŚCI  
DOŁĄCZONA**

 **Frymaster**

nie- UE &



**CFESA**  
Commercial Food Equipment Service Association

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

**POLISH /  
JĘZYK POLSKI**

**Całodobowa infolinia serwisowa  
1-800-551-8633**

**\* 8196432 \***

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

#### **UWAGA**

W RAZIE, GDYBY W OKRESIE GWARANCYJNYM URZĄDZENIA KLIENT ZAMONTOWAŁ W NINIEJSZYM URZĄDZENIU ENODIS CZĘŚĆ INNĄ, NIŻ NIEMODYFIKOWANA, NOWA LUB REGENEROWANA CZĘŚĆ ZAMIENNA ZAKUPIONA BEZPOŚREDNIO W FRYMASTER DEAN LUB JEJGO AUTORYZOWANYM OŚRODKU SERWISOWYM, LUB ZAKUPIONA CZĘŚĆ ZOSTAŁA PODDANA JAKIKOLWIEK 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 POCHOĐZĄCEJ Z NIEAUTORYZOWANEGO OŚRODKA SERWISOWEGO.

#### **UWAGA**

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

#### **UWAGA**

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

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



#### **ZAGROŻENIE**

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

 **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. Definicje osób kwalifikowanych podano w rozdziale 1. niniejszej Instrukcji.

 **ZAGROŻENIE**

Frytownice jednokadziowe wyposażone w nóżki muszą być stabilizowane za pomocą pasów kotwiczących. Wszystkie frytownice wyposażone w kółka samonastawne muszą być stabilizowane za pomocą łańcuchów unieruchamiających

 **ZAGROŻENIE**

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

 **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 dostarczonym 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 smaźalniczego 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.

 **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.

 **ZAGROŻENIE**

Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy Frymaster - odłącz **WSZYSTKIE** przewody zasilania od sieci elektrycznej.

# Frytownice elektryczne serii KSCFH18E



## INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI

### SPIS TREŚCI

	Nr. strony
1. WSTĘP.....	1-1
2. WAŻNE INFORMACJE.....	2-1
3. INSTRUKCJA INSTALACJI.....	3-1
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	4-1
5. KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA.....	5-1
6. FILTACJA.....	6-1
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	7-1
8. LISTA CZĘŚCI.....	8-1

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

---

### 1.1 Zamawianie części

Klienci mogą zamawiać części bezpośrednio w lokalnym centrum serwisowym autoryzowanym przez producenta (fasc). Aby uzyskać ten adres i numer telefonu, skontaktuj się z Centrum Konserwacji i Napraw lub zadzwoń do producenta. Adres i numery telefonu producenta znajdują się na okładce niniejszego podręcznika.

Aby przyspieszyć proces zamawiania, należy przygotować następujące informacje:

Numer modelu	_____	Typ	_____
Numer fabryczny	_____	Czy jest zamontowany filtr	_____
Wyposażenie niestandardowe	_____		
Numer części zamiennej	_____	Wielkość zamówienia	_____

### 1.2 Informacje serwisowe

Informacje o najbliższym Centrum Konserwacji i Napraw można uzyskać z Infolinii Serwisowej Frymaster, pod nr telefonu 1-800-551-8633. Należy zawsze podać model i numery seryjne filtra i frytownicy. Ponadto należy określić, który komputer smażalniczy lub sterownik jest zainstalowany we frytownicy.

W celu sprawnej obsługi, potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu	_____	Typ	_____
Numer fabryczny	_____		
Czy jest zamontowany filtr	_____	Komputer/Sterownik	_____
Wyposażenie niestandardowe	_____		
Opis usterki	_____		
	_____		
	_____		

**Dodatkowe informacje (np. środowisko pracy, pora dnia i inne związane informacje), które mogą być pomocne w rozwiązaniu problemu.**

### 1.3 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.

 **ZAGROŻENIE**

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

### 1.4 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 spowodować 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 zgodność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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

Być może przydatna będzie broszura “Rozpoznawanie i likwidacja zakłóceń między urządzeniami RTV”, przygotowana przez Federalną Agencję 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.

## **1.5 Personel techniczny**

### **1.5.1 Definicje**

#### **A. Osoby wykwalifikowane i/lub upoważnione do obsługi**

1. 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**

1. 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**

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

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 2: WAŻNE INFORMACJE

---

### 2.1 Informacje ogólne

Prawidłowa instalacja jest podstawą bezpiecznej, wydajnej i bezproblemowej eksploatacji tego urządzenia. Wszelkie nieuprawnione modyfikacje urządzenia powodują unieważnienie gwarancji Frymaster.

#### UWAGA

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

#### UWAGA

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

#### UWAGA

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

#### UWAGA

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

#### ZAGROŻENIE

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

#### ZAGROŻENIE

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



## 2.1 Informacje ogólne (ciąg dalszy)

**⚠ 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. W przypadku instalacji ruchomych należy wykorzystać opcjonalne kółka samonastawne. Pytania? Zadzwoń do nas. 1-800-551-8633.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

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

**⚠ 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.

Instalacja i naprawa urządzeń firmy Frymaster powinna być przeprowadzana przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i (lub) autoryzowane.

Informacje serwisowe można uzyskać w lokalnym FASC.

Frytownice elektryczne serii KSCFH18E Cool Zone Fryers są wydajnymi energooszczędnymi urządzeniami, zasilanymi energią elektryczną. Są one certyfikowane przez Underwriters Laboratory i produkowane zgodnie z podstawowymi specyfikacjami dotyczącymi wydajności i zastosowań określonymi przez tą instytucję. KSCFH18E jest dopuszczona do instalacji i eksploatacji na terenie Unii Europejskiej.

Wszystkie urządzenia są wysyłane w pełni złożone z akcesoriami zapakowanymi wewnątrz kadzi. Przed zapakowaniem każda frytownica jest regulowana, testowana i kontrolowana przez producenta.

**⚠ 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.

## 2.2 Tabliczka znamionowa

Na tabliczce znamionowej umieszczono nazwę modelu oraz numery seryjne, a także wymagania dotyczące zasilania energią elektryczną. Podczas komunikowania się z producentem lub zamawiania konkretnych części, te dane są niezbędne dla właściwej identyfikacji.

## 2.3 Przed instalacją

- a. **OGÓLNE:** Instalacja i naprawa urządzeń firmy Frymaster powinna być przeprowadzana przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i (lub) autoryzowane. Wraz z dostarczoną z wytwórni frytownicą Frymaster załączono wykaz Autoryzowanych Ośrodków Serwisowych Frymaster (FASC).

Jeżeli ta lista nie jest dostępna, należy skontaktować się z Działem obsługi technicznej Frymaster/Dean pod numerem telefonu zamieszczonym na przedniej okładce niniejszego podręcznika.

**UWAGA:** Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.

- b. **STANDARDY:** Wszystkie elektryczne urządzenia smażalnicze muszą być podłączane do sieci elektrycznej oraz uziemianezgodnie z przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku zgodnie z najnowszymi wydaniem:

1. **Stany Zjednoczone:**

National Electric Code Standards 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. **Kanada:** Canadian Electrical Code Part 1, CSA-C22.1.

Canadian Standards Association  
178 Rexdale Blvd.  
Rexdale, ONT  
M9W 1R3

3. **Unia Europejska (CE):** Wszystkie elektryczne urządzenia smażalnicze muszą być podłączane do sieci elektrycznej oraz uziemianezgodnie z przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku zgodnie z najnowszymi wydaniem: odpowiednich standardów krajowych lub europejskich.

## 2.4 Wypakowywanie frytownicy/podzespołów

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

Po wypakowaniu natychmiast sprawdź, czy na sprzęcie nie widać uszkodzeń powstałych podczas transportu. Jeżeli widoczne są uszkodzenia, skontaktuj się z przewoźnikiem i złóż odpowiednią reklamację. Nie kontaktuj się z producentem, ponieważ odpowiedzialność za uszkodzenia powstałe podczas transportu jest sprawą między przewoźnikiem i dealerem lub użytkownikiem.

## **2.4 Wypakowywanie frytownicy/podzespołów (ciąg dalszy)**

Jeżeli dostarczone urządzenie jest uszkodzone:

- a. Natychmiast zgłoś uszkodzenia – niezależnie od ich rozmiaru.
- b. Widoczne uszkodzenia lub straty – Dopilnuj aby zostały odnotowane na liście przewozowym lub pokwitowaniu przyjęcia podpisanym przez dostawcę.
- c. Straty i uszkodzenia ukryte – Jeżeli uszkodzenia 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.**

Jeżeli urządzenie zostało dostarczone bez zainstalowanych kółek lub nóżek, należy pozostawić je na palecie i nie przecinać pasów stabilizujących aż do zakończenia przygotowań do instalacji kółek lub nóżek.

## **2.5 Konwersje jednostek**

### **Doprowadzenie ciepła:**

$$1 \text{ kW} = 3410 \text{ BTU/h}$$

$$100 \text{ BTU/h} = 0,0293 \text{ kW}$$

### **Temperatura:**

$$0^\circ \text{ Celsjusza} = 32^\circ \text{ Fahrenheita}$$

$$\text{Temperatura w stopniach Celsjusza} = (\text{Temperatura w skali Fahrenheita (F)} - 32) \times 0,555$$

$$\text{Przykład: } 100^\circ \text{ Celsjusza} = (212^\circ \text{ Fahrenheita} - 32) \times 0,555$$

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA INSTALACJI

---

### 3.1 Czyszczenie frytownicy

- 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

Jeżeli frytownica nie będzie odpowiednio zabezpieczona, może się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała. Przed przeniesieniem frytownicy należy opróżnić ją z oleju/tłuszczu. Rozgrzany tłuszcz może się wylać i spowodować groźne oparzenia.

### 3.2 Instalacja nóżek i kółek

#### A. Ogólne

1. Nóżki (przód) i sztywne kółka (tył) należy zainstalować w pobliżu miejsca użytkownika frytownicy, ponieważ żadne z nich nie nadaje się do transportu na duże odległości. Frytownica elektryczna KSCFH18E nie może być montowana bezpośrednio na podłożu i musi być wyposażona w dostarczone nóżki i sztywne kółka.
2. Podczas ustawiania frytownicy należy ją delikatnie stawiać, aby zapobiec nagłemu obciążeniu nóżek i wewnętrznych elementów montażowych. Jeżeli jest to możliwe do umiejscowienia frytownicy należy użyć podnośnika. Przechylenie frytownicy może uszkodzić nóżki.
3. Sztywne kółka mogą być instalowane jedynie z tyłu frytownicy.
4. Po zainstalowaniu nóżek i tylnych sztywnych kółek, przejdź do punktu 3.3., "Poziomowanie frytownicy", aby wypoziomować ją przed użyciem.

#### B. Montaż nóżek i kółek (opcjonalnych)

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.

### 3.2 Instalacja nóżek i kółek (ciąg dalszy)

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.



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

### 3.3 Poziomowanie frytownicy



**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.**

- A. Połóż poziomnicę 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 taką 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 odpowiednio w celu filtracji, a także może być nierówno względem sąsiednich urządzeń w baterii.

#### **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.

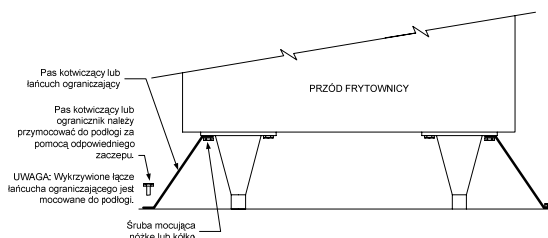
#### **Sztywne Kółka (Tylko)**

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

## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

### ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA INSTALACJI

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, A-B.
  - D. Po ostatecznym ustawieniu frytownicy na stanowisku smaźalniczym, 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 poniżej). Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem frytownicy należy założyć ograniczniki.



**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.

### 3.4 Połączenia elektryczne

#### OSTRZEŻENIE

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

Przewód uziemienia **MUSI** być podłączony do terminalu uziemienia znajdującego się niedaleko bloku terminalu doprowadzającego energię.

Instalację i montaż należy zaplanować zgodnie z przepisami lokalnymi. Połączenia serwisowe powinny być dokonywane przez blok terminali dostarczających energię, znajdujących się w dolnej, tylnej części frytownicy oraz skrzynki podzespołów znajdującej się pod rynienką przewodów sterujących. Zaleca się, aby to połączenie było dokonywane za pomocą zatwierdzonego (zgodnie z lokalnymi przepisami) elastycznego przewodu elektrycznego metalicznego lub krytego gumą i szybkozłącza. Jeżeli wymagane są połączenia sztywne przez kanały kablowe, należy je przeprowadzić przez tylną część szafki frytownicy do wejściowego bloku frytownicy.

**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA INSTALACJI**

A. **Schemat elektryczny:** Znajduje się on po wewnętrznej stronie przednich drzwiczek. Natężenie prądu dla urządzeń zależy od dostarczonych akcesoriów. Wymagane natężenie zostało określone na tabliczce znamionowej (wewnętrzna strona drzwiczek).

### 3.5 Wymagania dotyczące zasilania

Każda frytownica powinna być wyposażony w oddzielny przewód dla elementu grzejnego a także przewód kontrolny.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NALEŻY** zastosować przewody miedziane o temperaturze znamionowej co najmniej 75°C.

MODEL	NAPIĘCIE	FAZA	OKABLOWANIE SERWIS	MIN. ROZMIAR AWG (mm <sup>2</sup> )		AMP (na odgałęzienie)		
						L1	L2	L3
KSCFH18E	208	3	3	6	(16)	50	50	50
KSCFH18E	240	3	3	6	(16)	43	43	43

**⚠ ZAGROŻENIE**

Parametry zasilania niniejszego urządzenia **MUSZA** być zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwiczek.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Wszelkich połączeń elektrycznych urządzenia **NALEŻY** dokonywać zgodnie ze schematami elektrycznymi dostarczonymi wraz z nim. Schemat elektryczny znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

### 3.6 Przełączniki

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 grzewczego podczas procesu filtracji, tym samym zapewniając dodatkowe zabezpieczenie. Podczas filtracji należy zawsze pozostawiać komputer WŁĄCZONY.

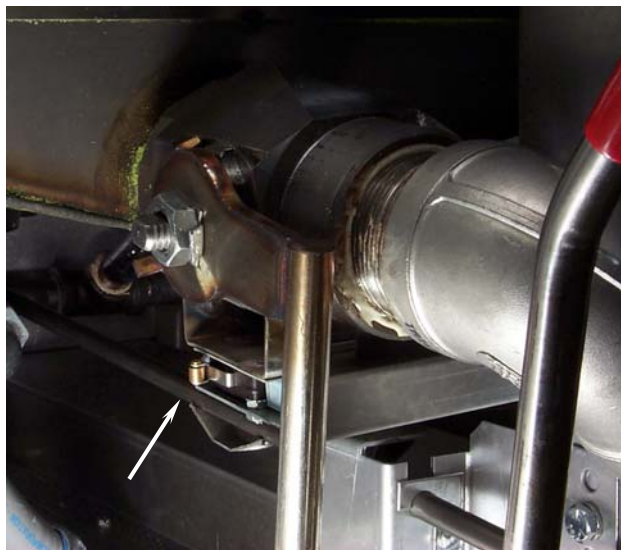
Komputer KFC-1 monitoruje proces smażenia. Komputer rejestruje liczbę sekwencji smaźalniczych i blokuje cykl smażenia po osiągnięciu wcześniej zdefiniowanej liczby. Aby komputer ponownie zezwolił na przeprowadzenie cyklu smażenia, zawór spustowy musi zostać otwarty, olej przefiltrowany, a zawór spustowy zamknięty ponownie.

## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA INSTALACJI

Szczegółowe informacje znajdują się w Instrukcji obsługi komputera smaźalniczego KFC-1.

### B. Pozostałe przełączniki frytownicy/filtru.

1. Przełącznik zasilania frytownicy (Komputer): Zasilanie frytownicy jest włączane i wyłączane za pomocą komputera. Więcej informacji znajdziesz w instrukcji obsługi komputera
2. Mikroprzełącznik zaworu spustowego: Po otwarciu zaworu spustowego komputer wyświetli *DRAIN OPEN* (Zawór Spustowy Otwarty). Komputer zostanie zablokowany uniemożliwiając przeprowadzenie jakiegokolwiek czynności związanej ze smażeniem do czasu naciśnięcia przycisku *EXIT/COOL FILTER* (Wyjście/Chłodzenie filtru).



Mikroprzełącznik zaworu spustowego.

3. Przełącznik pływający: Umieszczony w kadzi. Stanowi wyłącznik bezpieczeństwa - uniemożliwia aktywowanie modułu grzewczego przez komputer, jeżeli poziom oleju jest niższy niż rurek grzewczych.



Umieszczenie przełącznika.



## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

### ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA INSTALACJI

4. Przełącznik zerowania pompy filtru: Znajduje się pod lewym panelem sterowniczym baterii frytownic. Ten przełącznik zeruje silnik pompy filtru UFF.
5. Przełącznik wymuszający ręczną obsługę filtru: Znajduje się pod lewym panelem sterowniczym baterii frytownic. Ten przełącznik umożliwia samodzielną obsługę filtru UFF, jeżeli powstaną problemy z pracą automatyczną.



Przełącznik zerowania pompy filtru

Przełącznik wymuszający ręczną obsługę filtru

### 3.7 Uchwyty zaworu spustowego i powrotnego oleju

1. Uchwyt zaworu spustowego (czerwony) Pociągnąć, aby otworzyć. Zawór spustowy powinien być zamknięty przez cały czas, poza okresem spuszczenia oleju i/lub filtrowania.
2. Zawór powrotu oleju Pociągnij i przekręć uchwyt powrotu oleju, aby otworzyć zawór powrotu filtrowanej kadzi. Po pociągnięciu uchwyty włączona zostanie pompa filtru. Żółty uchwyt powinien być używany wyłącznie podczas filtrowania. Dopchnięcie żółtego uchwyty zamyka zawór powrotu oleju i wyłącza silnik pompy filtru.



Uchwyt zaworu spustowego.

Zawór powrotu oleju.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Jeżeli bezpiecznik pompy nieustannie się aktywuje, nie resetuj go. Występuje potencjalne niebezpieczeństwo. W celu rozwiązania problemu skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

### **3.8 Wstępne czyszczenie przed uruchomieniem**

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

 **OSTRZEŻENIE**

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

### **3.9 Przygotowania końcowe**

- A. Kadź KSCFH18E może pomieścić około 40,5 kg tłuszczu.
- B. Upewnij się, że wyłączniki zasilania są w pozycji "OFF" (Wył.).
- C. Upewnij się, że pochylne elementy grzewcze są w pozycji "dolnej".
- D. Tłuszcz ciekły (olej smaźalniczy) 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.**

 **ZAGROŻENIE**

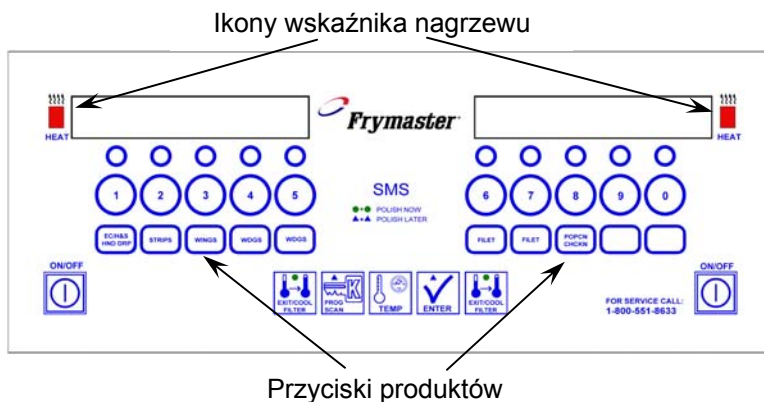
**NIGDY nie należy umieszczać pełnego bloku stałego tłuszczu piekarskiego na elementach grzewczych. Spowoduje to uszkodzenie elementów i zwiększy ryzyko błyskawicznego osiągnięcia temperatury zapłonu tłuszczu, a tym samym pożaru.**

- E. 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 (przy pochylonych elementach grzewczych umieszczony w "górnej" pozycji i WYŁĄCZONYCH). Obniż elementy grzewcze i kontynuuj wkładanie tłuszczu piekarskiego, uważając aby nie uszkodzić czujnika temperatury (na elementach grzewczych) lub czujnika przegrzania (zamontowanego w kadzi). Umieszczając w kadzi stały tłuszcz piekarski należy zawsze upewnić się, że przełącznik pływający znajduje się w pozycji "górnej".

### 3.9 Przygotowania końcowe (ciąg dalszy)

**Ważne:** 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".

- F. Komputer smaźalniczy KFC-1 Włącz komputer (to również włącza frytownicę). Komputer aktywuje cykl topienia, aby stopić tłuszcz piekarski. Gdy elementy grzewcze będą włączały i wyłączały się w celu stopienia tłuszczu piekarskiego, ikony nagrzewu po obu stronach przycisków produktów KFC-1 również będą się włączały i wyłączały. Komputer będzie wyświetlał LOW (niska) dopóki temperatura tłuszczu będzie wynosiła poniżej 124°C.



Komputer będzie wyświetlał bieżącą temperaturę aż do osiągnięcia temperatury docelowej oleju. Po zakończeniu cyklu topienia, frytownica przejdzie w tryb ciągłego nagrzewu aż do osiągnięcia temperatury docelowej. Gdy komputer aktywuje nagrzew, ikony nagrzewu zaświecą się po aktywowaniu elementów grzewczych. Po osiągnięciu temperatury docelowej komputer wyświetli "Drop" (Włóż).

- G. Gdy tłuszcz piekarski osiągnie temperaturę docelową, poczekaj aż elementy grzewcze włączą się i wyłączą jeszcze przynajmniej cztery razy, a następnie włóż termometr lub pirometr w pobliżu czujnika temperatury na głębokość około 7,6 cm. Po czwartym cyklu wyłączeń palników, temperatura wskazywana przez termometr nie powinna różnić się od temperatury ustawionej w komputerze o więcej niż 62°C.
- H. Po napełnieniu frytownicy i stopieniu tłuszczu ustaw sito wspierające kosze nad elementami grzewczymi.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

Podczas pracy z **GORĄCYM OLEJEM** należy zawsze nosić odporne na działanie oleju izolowane rękawice i (lub) odzież ochronną.

**GORĄCY TŁUSZCZ** należy zawsze spuszczać do metalowego pojemnika. **GORĄCY TŁUSZCZ** może stopić plastikowe wiadra i spowodować pęknięcie szklanych pojemników.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 4: CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 4.1 Rozpoczęcie pracy

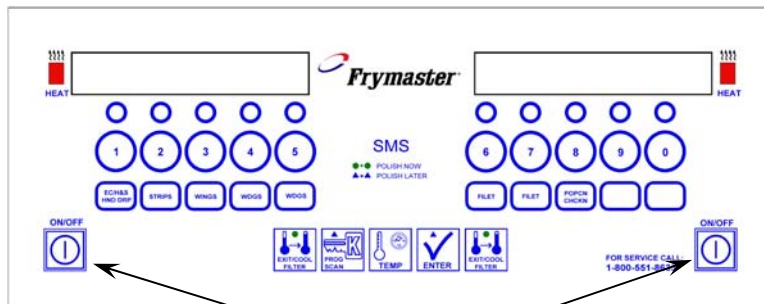
1. Na początku zawsze upewnij się, że komputer jest "OFF" (Wyłącz).

### 4.2 Eksploatacja ogólna

1. W celu utrzymania wysokiej jakości produktów, wygody i oszczędności w długim okresie, zawsze używaj wysokiej jakości tłuszczu płynnego.
2. Jeżeli wykorzystujesz tłuszcz stały, nigdy nie top go poprzez umieszczenie całego bloku w kadzi.
3. 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.

### 4.3 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 ścianie. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz piekarski w postaci stałej, należy go stopić zgodnie z procedurą opisaną w Sekcji 3.8 Przygotowania końcowe.
2. Komputer smażalniczy KFC-1:  
Włącz komputer i wybierz program smażenia zgodnie z opisem zamieszczonym w Podręczniku użytkownika komputera smażalniczego KFC-1 SMS.



### 4.4 Filtracja

1. W celu prawidłowego przebiegu filtracji komputer KFC-1 musi pozostać "ON" (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.

#### **4.4 Filtracja (ciąg dalszy)**

1. Jeżeli wykorzystywany jest tłuszcz stały należy przed wyłączeniem silnika filtra wyczyścić przewody powrotne. W tym celu należy pozostawić pompę włączoną przez 10-15 sekund, do pojawienia się pęcherzyków powietrza w kadzi. W przeciwnym przypadku może dojść do stwardnienia tłuszczu i zapchania połączeń.

**Dokładny opis procedury filtracji znajduje się w Rozdziale 6.**

#### **4.5 Procedura wyłączania**

1. Po zakończeniu dniówki należy przefiltrować olej we wszystkich frytownicach i opróżnić przewody filtra. Przykryj wszystkie otwarte zbiorniki z olejem. "OFF" (Wyłącz) komputer.

#### **4.6 Wyłączanie urządzenia**

1. 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. "OFF" (Wyłącz) komputer.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 5: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

---

### 5.1 Informacje ogólne

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.

### 5.2 Codziennie

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

#### 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.**

### 5.3 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 elementy 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 3.8 niniejszego podręcznika.**

#### ZAGROŻENIE

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

## **5.4 Okresowo/Co rok**

**Frymaster 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.
- Ustalenia, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.
- Ustalenia, że elementy agregatu grzejnego są w należyтым stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego tłuszczu. Oględziny elementów pod kątem nadmiernego wypalenia.
- Ustalenia, że mechanizm wychyłowy działa poprawnie podczas opuszczania i podnoszenia podzespołów oraz że odpowiednie przewody nie są splątane i/lub nie mają otarć.
- Ustalenia, że pobór prądu (A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tablicą znamionową urządzenia.
- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Ustalenia, że elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należyтым stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- Ustalenia, że przewody skrzynki podzespołów i styków są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdzenie, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, 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.
- Ustalenia, że 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 okruszki jest znaczne nagromadzenie okruszków, pouczenie właściciela/użytkownika, że kosz z okruszkami należy codziennie opróżniać do żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzenie, czy wszystkie uszczelki koliste i inne (także te dla urządzenia Power Shower oraz przy szybkozłączach) znajdują się na swoich miejscach i są w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.

## **5.4 Okresowo/Co rok (ciąg dalszy)**

- Kontrola szczelności układu filtrującego w zakresie:
  - Przy opróżnionej misce filtra, należy po kolei umieszczać każdą dźwignię zwrotu oleju w pozycji ON (Wł). Sprawdzenie, czy pompa uruchamia się i że w tłuszczu piekarskim właściwej kadzi pojawiają się pęcherzyki (lub słycać bulgot z urządzenia Power Shower).
  - Zamknij wszystkie zawory zwrotne oleju (czyli ustaw wszystkie dźwignie w pozycji OFF (Wył)). Sprawdzenie, czy każdy zawór zwrotny działa poprawnie poprzez aktywowanie pompy filtra za pomocą dźwigni na jednym z mikroprzełączników zwracania oleju. W żadnej kadzi nie powinny być widoczne pęcherzyki powietrza (a z urządzenia Power Shower nie powinien wydobywać się bulgot).
  - 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 ON (Włączone). Poczekaj aż olej smaźalniczy wleje się z powrotem do kadzi (na co wskazują pęcherzyki powietrza w oleju smaźalniczym lub zaprzestanie wypływu oleju z urządzenia Power Shower). Ustaw dźwignię powrotu oleju na pozycję OFF (Wył). Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

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

## **5.5 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.



# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

---

### 6.1 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.

Frytownice KSCFH18E są wyposażone w dolny system filtracji (UFF). 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.

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. Wszystkie elastyczne przewody należy rozwiesić, ponieważ tłuszcz stały stwardnieje podczas ochładzania i zablokuje przewody.

### 6.2 Przygotowywanie filtru

Zbierz narzędzia do filtracji. Są one dostarczane z zestawem początkowym :

- Szczotka do kadzi - wykorzystywana do czyszczenia bocznych ścian kadzi, elementów 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.

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

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

### 6.2 Przygotowywanie filtra (ciąg dalszy)

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



Wyciągnij miskę filtru z urządzenia i zdejmij pokrywę.

2. Podłóż tackę na skropliny pod męskim złącem miski filtru.



Prawidłowe umieszczenie tacki na skropliny.

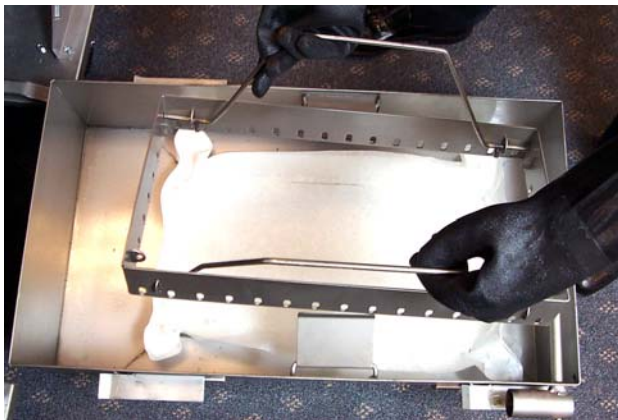
3. Zdemontuj sito na okruchy. Dokładnie umyj w gorącej wodzie z mydłem, a następnie opłucz i osusz.



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

## **6.2 Przygotowywanie filtra (ciąg dalszy)**

4. Zdejmij pierścień dociskający



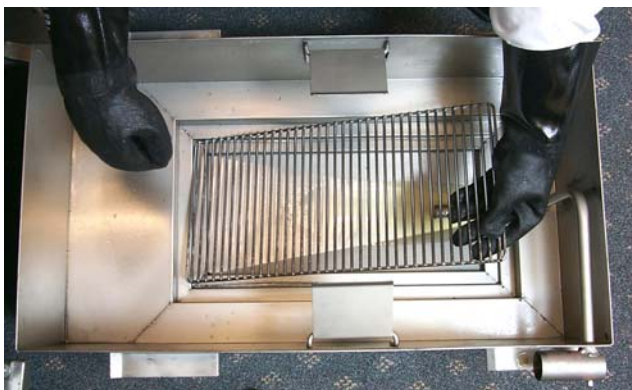
Zdejmowanie pierścienia dociskającego

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



Zdejmij i wyrzuć stary arkusz papieru filtru.

6. Zdejmij obudowę filtra z dna miski.



Wyciągnij sito filtru z miski filtru.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

### 6.2 Przygotowywanie filtra (ciąg dalszy)

7. Dokładnie wyczyść miskę i wszystkie jej części zgodnie z opisem tych czynności dla filtra na okruchy (krok 3.).



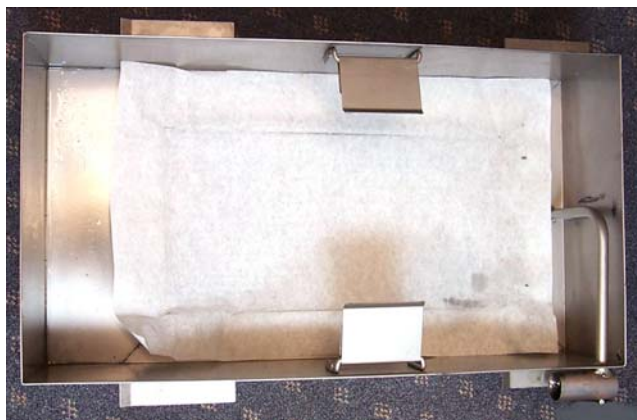
Wyczyść miskę filtra i jej elementy. Przed ponownym montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

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



Umieszczenie otworu odpowietrznika na rurce wlotowej.

9. Włóż sito i na dnie miski rozłóż jeden arkusz papieru. **Sito należy zamontować przed rozłożeniem papieru. W przeciwnym przypadku filtr nie będzie działał poprawnie.**



Właściwe umiejscowienie papieru filtru.

## 6.2 Przygotowywanie filtra (ciąg dalszy)

10. Zamontuj pierścień dociskający. Upewnij się że papier jest prawidłowo rozłożony pod pierścieniem dociskającym.



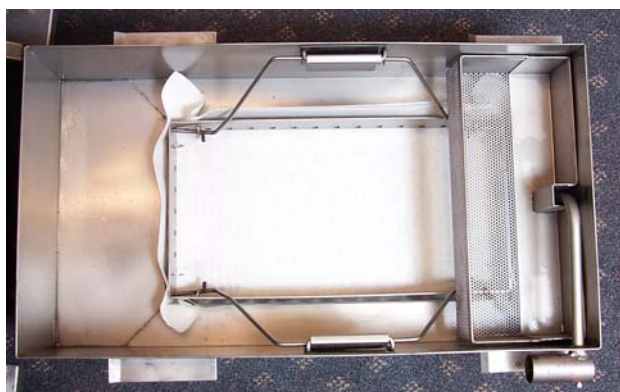
Zatrzaski na pierścieniu dociskającym.

11. Rozsyp równomiernie na papierze filtrującym 1 miarkę/paczkę (227 gramów) proszku filtrującego.



Do równomiernego rozłożenia proszku na arkuszu użyj miarki lub łyżki.

12. Zamontuj sito na okruchy. Dopilnuj aby sito na okruchy było czyszczone w ciągu dnia roboczego.



Prawidłowo złożona miska filtru, gotowa do użytku.

## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

---

### 6.2 Przygotowywanie filtru (ciąg dalszy)

13. Zamontuj pokrywy filtru na misce filtru.



Prawidłowo umieszczone pokrywy miski.

14. Włóż miskę filtru do szafki frytownicy, uważając aby obydwie rozszerzenia rur spustowych znajdowały się bezpośrednio nad otworem w pokrywie miski filtru.



Umieszczanie miski filtru w szafce. Filtr jest gotowy do pracy.

### 6.3 Eksploatacja filtra UFF

#### 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 spuszczenia i filtrowania tłuszczu należy nosić odpowiedni sprzęt ochronny.

#### ZAGROŻENIE

**NIGDY** nie należy spuszczać tłuszczu przy włączonych elementach grzewczych! Spowoduje to trwałe uszkodzenie elementów i może być przyczyną wybuchowego zapłonu tłuszczu. Skutkuje to również unieważnieniem gwarancji Frymaster.

#### OSTRZEŻENIE

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

#### 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.

#### ZAGROŻENIE

Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z dwu lub więcej kadzi - może to spowodować przełanie i wylew gorącego tłuszczu/oleju.

#### ZAGROŻENIE

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

#### 6.3.1 Informacje ogólne

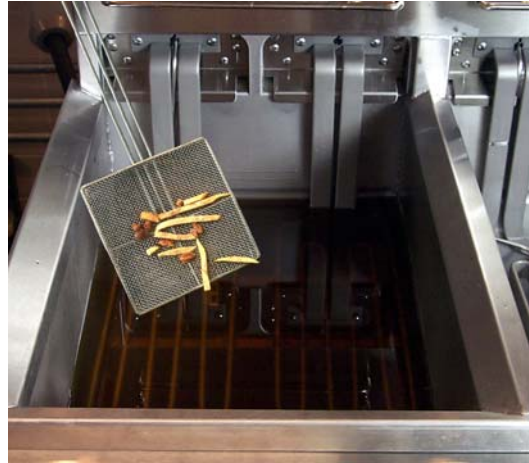
Pompa filtra jest włączana tylko wtedy, gdy olej/tłuszcz osiągnie temperaturę roboczą i zostanie spuszczone do przygotowanej miski filtra. Wówczas włączany jest silnik filtra, a olej przepływa przez papier filtrujący i jest pompowany z powrotem do kadzi. Spust kadzi pozostaje otwarty podczas filtrowania. Należy odczekać aż olej zostanie przefiltrowany przez papier (należy przestrzegać procedury filtracji przyjętej przez KFC). Po zakończeniu okresu filtracji, należy zamknąć zawór spustowy i poczekać aż pompa wypełni kadź do górnej kreski OIL LEVEL (poziom oleju). Aby wypompować cały tłuszcz z miski spustowej i rurek, należy pozostawić włączoną pompę przez 10-15 sekund od pojawienia się w kadzi pęcherzyków powietrza.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

### 6.3.2 Obsługa filtra

1. Należy sprawdzić, czy zestaw miski filtra jest przygotowany zgodnie z opisem zamieszczonym w **Sekcji 6.2. Przygotowywanie filtra**. Przed, w trakcie i po procesie filtracji komputer powinien być **WŁĄCZONY** (należy przestrzegać procedury filtracji przyjętej przez KFC).
2. Wyjmij kosze smaźalnice z kadzi. Przed przystąpieniem do filtracji, należy wyłowić duże zanieczyszczenia z tłuszczu/oleju. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ olej/tłuszcz ma temperaturę zbliżoną do roboczej, czyli około 177°C.



Przed przystąpieniem do filtracji, należy wyłowić duże zanieczyszczenia z tłuszczu/oleju.

3. Po sprawdzeniu, czy miska filtra jest poprawnie umieszczona pod rurkami spustowymi, należy pociągnąć czerwony uchwyt, aby opróżnić kadź do miski filtra. Kadzie opróżniaj pojedynczo. Miska filtra jest zaprojektowana do bezpiecznego przechowywania oleju tylko z jednej frytownicy.



Przekręć czerwony uchwyt w prawo, aby otworzyć zawór spustowy.



#### **ZAGROŻENIE**

**NIGDY nie usiłuj udrażniać zaworu spustowego od strony przedniej! Nagły wylew rozgrzanego tłuszczu może spowodować ciężkie poparzenia.**

**NIE NALEŻY uderzać w zawór spustowy wyciorem, ani innymi przedmiotami.**

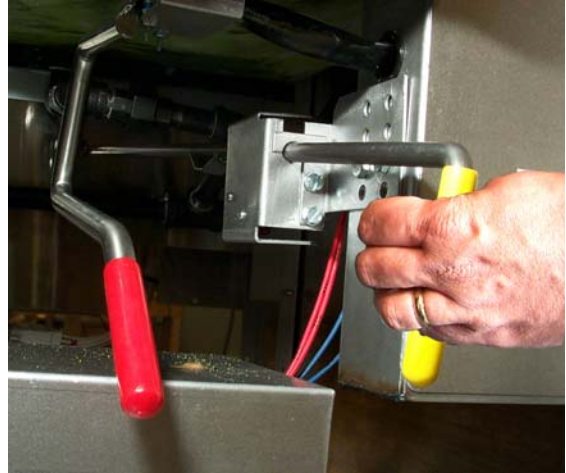
**Uszkodzenie kuli zaworu będzie przyczyną wycieków i spowoduje utratę gwarancji Frymaster.**



## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

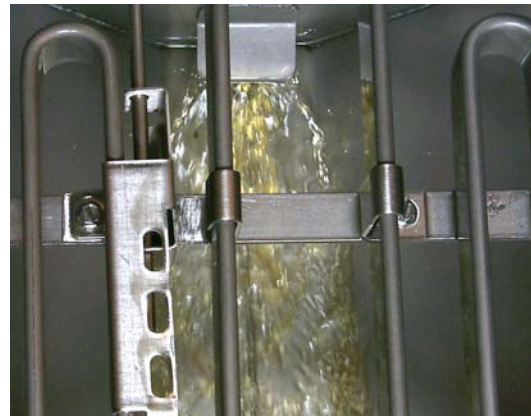
### 6.3.2 Obsługa filtra (ciąg dalszy)

4. Po spuszczeniu całego oleju/tłuszczu do miski filtra, pociągnij żółty uchwyt, aby otworzyć linię powrotną oleju i włączyć pompę filtra.



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

5. Olej będzie przepompowywany z miski filtra do kadzi. Poczekaj przez zalecony okres cyrkulacji oleju (zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez KFC), aby usunąć zawieszane cząsteczki (ten proces nazywamy "polerowaniem"). Jeżeli na ściankach bocznych i dnie frytownicy znajduje się osad, należy podnieść elementy grzewcze i wyczyścić kadź za pomocą szczotki dostarczanej z frytownicą.



Odczekaj czas przewidziany na cyrkulację oleju, aby wszelkie osady i zawieszane cząsteczki zostały usunięte.

6. Po zakończeniu cyklu filtracji, należy zamknąć zawór spustowy (wcisnąć do oporu czerwony uchwyt) i poczekać na ponowne napełnienie frytownicy (dodatkowe informacje znajdzie w pkt. 3. w tej sekcji). Elementy grzewcze zostaną uruchomione, gdy przełącznik pływający znajdzie się na bezpiecznym poziomie.



Ponowne napełnianie kadzi przefiltrowanym olejem/tłuszczem.

## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

### ROZDZIAŁ 6: DOLNY SYSTEM FILTRACJI (UFF)

#### 6.3.2 Obsługa filtru (ciąg dalszy)

7. Po przepompowaniu całego oleju z powrotem do kadzi, zaczną formować się pęcherzyki, co oznacza że w przewodach powrotnych znajduje się powietrze. Po pojawieniu się bąbelków odczekaj 10-15 sekund, aby mieć pewność że w połączeniach którymi powraca olej nie znajduje się już żaden tłuszcz. Popchnij żółty uchwyt, aby zamknąć zawór powrotny oleju i wyłączyć pompę filtru (więcej informacji w pkt. 4. niniejszej sekcji).



Po pojawieniu się bąbelków odczekaj 10-15 sekund, aby mieć pewność że w połączeniach którymi powraca olej nie znajduje się już żaden tłuszcz.

8. Poczekaj aż olej osiągnie temperaturę roboczą. Jeżeli poziom oleju jest niski, dolej oleju aż do górnej kreski OIL LEVEL (poziom oleju). Pamiętaj, że olej ma temperaturę roboczą.



Dolej oleju/tłuszczu aż do poziomu oleju osiągnie górną kreskę OIL LEVEL (poziom oleju). NIE PRZEPEŁNIAJ KADZI.

9. Nie należy dopuścić o zebrania się okruchów w tacy na okruchy. Tacę na okruchy NALEŻY opróżniać do pojemnika żaroodpornego, CODZIENNIE pod koniec czynności kuchennych.



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

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## 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 doloży 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 autowylączniki działają.
- Upewnij się, że zawory odpływowe kadzi są całkowicie zamknięte.
- Sprawdź czy przełącznik pływający nie utknął w pozycji "dolnej".

#### **ZAGROŻENIE**

**Rozgrzany olej/tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym olejem/tłuszczem, ani przelewać gorącego tłuszczu/oleju z jednego pojemnika do innego.**


#### **ZAGROŻENIE**

**Urządzenie to musi być odłączone od sieci przy wszelkich czynnościach serwisowych i konserwacyjnych, za wyjątkiem prób obwodów elektrycznych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas takich testów.**

**Urządzenie to może posiadać dwa lub więcej punkty kontaktowe z siecią zasilania. Przed serwisowaniem odłącz wszelkie przewody elektryczne.**

**Oględziny, testowanie i naprawę podzespołów elektrycznych powierzać należy wyłącznie kwalifikowanym serwisantom.**

## 7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą

<b>7.2.1</b>	<b>Komputer nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON/OFF (Wł./Wył.).</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sprawdź bezpieczniki ściennie. Jeżeli jest to konieczne, zresetuj je.</li><li>2. Sprawdź połączenie frytownicy z zewnętrznym źródłem zasilania.</li></ol>
	<p>Bezpieczniki 20 A zlokalizowane w górnej, lewej części wnętrza frytownicy.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Odłącz frytownicę od źródła prądu..</li><li>4. Sprawdź bezpieczniki 20 A i jeżeli jest to konieczne - wymień je (patrz zdjęcie po lewej stronie).</li><li>5. Przepięcie lub odcięcie zasilania mogą tymczasowo zablokować komputer.</li><li>6. Ponownie podłącz frytownicę. Naciśnij przycisk ON/OFF (Wł./Wył) komputera w pozycję ON (Wł.).</li><li>7. Jeżeli komputer nie włączy się, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu uzyskania pomocy.</li></ol>

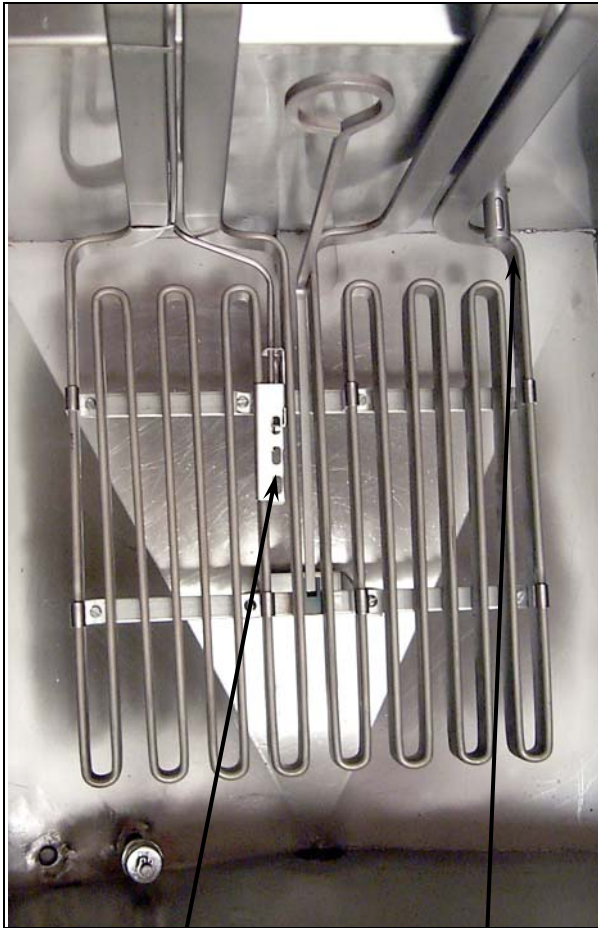
## 8.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

7.2.2	<b>Temperatura w kadzi różni się od docelowej temperatury ustawionej w komputerze.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Włącz frytownicę.</li><li>2. Wybierz numer produktu i poczekaj aż frytownica będzie grzała przez około 30 minut, aby ustabilizować temperaturę tłuszczu przy temperaturze docelowej.</li><li>3. Umieść termometr w odległości 2,5 mm od czujnika temperatury zamontowanego na elementach grzewczych.</li><li>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.</li><li>5. Temperatura wskazywana przez termometr powinna znajdować się w zakresie <math>\pm 5^{\circ}\text{C}</math> temperatury wyświetlanej przez komputer. Jeżeli:  <b>Tak</b> - system poprawnie steruje temperaturą.  <b>Nie</b> - Obwód czujnika w komputerze może być niesprawny.</li></ol>
-------	--	---

## 7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

7.2.2 (ciąg dalszy.)	<b>Temperatura w kadzi różni się od docelowej temperatury ustawionej w komputerze.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>6. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeżeli w trakcie powyższego testu okaże się że:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Przyczyną może być niesprawność obwodu czujnika.</li></ol></li></ol>
-------------------------	--	--

**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**



Czujnik temperatury

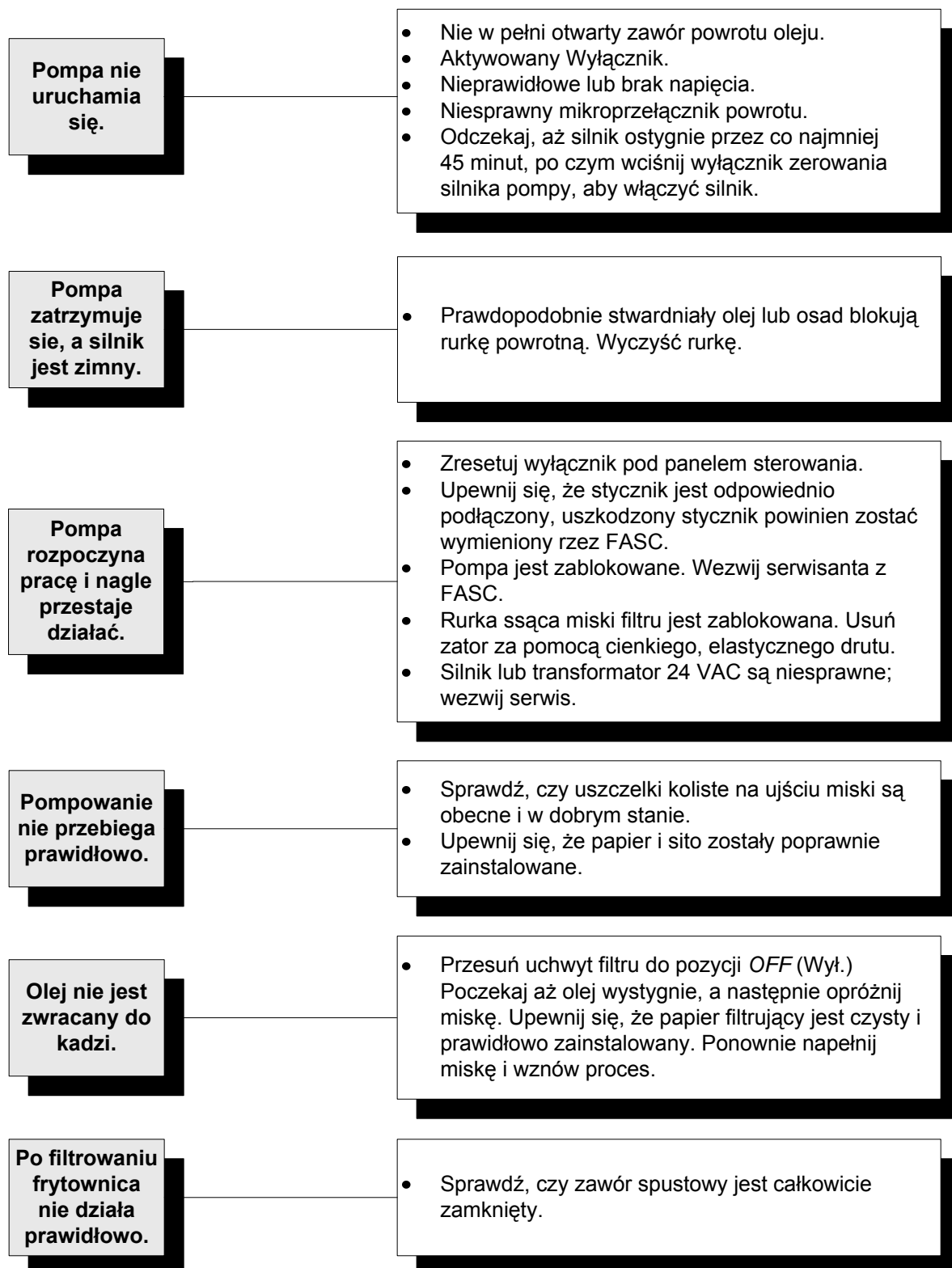
Przegrzanie

- b. Podczas testu komputer nie uruchamia grzania.
- c. Odchylenie temperatury w kadzi jest większe niż  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  od temperatury docelowej zaprogramowanej przez komputer.
- d. Aktualna temperatura w kadzi mierzona przez komputer różni się od ustalonej temperatury docelowej o więcej niż  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  po ustabilizowaniu tłuszczu zgodnie z opisem w pkt 2.

## 7.2 Rozwiązywanie problemów z frytownicą (ciąg dalszy)

<b>7.2.3</b>	<b>Komputer jest włączony, elementy grzewcze nie grzeją.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upewnij się, że przełącznik pływający nie zablokował się w "dolnej" pozycji. Wymień przełącznik pływający, jeżeli jest niesprawny.</li> <li>2. Jeżeli komputer wyświetla HELP (Pomoc), sprawdź termostat przegrzania (znajduje się po prawej stronie w tylnej części kadzi). Wymień go, jeżeli jest niesprawny.</li> </ol>
<b>7.2.4</b>	<b>Komunikat <i>DRAIN OPEN</i> (Spust Otwarty) jest wyświetlany nawet po zamknięciu zaworu spustowego.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Komputer został wyłączony podczas opróżniania kadzi.</li> <li>2. Zamknij zawór spustowy. Wyłącz, a następnie ponownie włącz komputer. Na wyświetlaczu pojawi się ON (Wł.)</li> <li>3. Otwórz zawór spustowy przynajmniej na 30 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się DRAIN OPEN (Spust Otwarty).</li> <li>4. Zamknij zawór spustowy. Na wyświetlaczu pojawi się FILL (Napełnij).</li> <li>5. Napełnij kadź tłuszczem. Gdy będziesz gotowy do rozpoczęcia smażenia naciśnij przycisk EXIT/COOL FILTER (Wyjście/ Chłodzenie Filtru).</li> <li>6. Jeżeli po przeprowadzeniu czynności 1-4 komputer wciąż wyświetla komunikat DRAIN OPEN (Spust Otwarty), skontaktuj się z autoryzowanym serwisem,             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Niesprawność mikroprzełącznika w zaworze spustowym.</li> <li>b. Przyczyną może być obwód spustu.</li> <li>c. Przyczyną może być komputer.</li> </ol> </li> </ol>

### 7.2.3 Usterki układu filtrowania

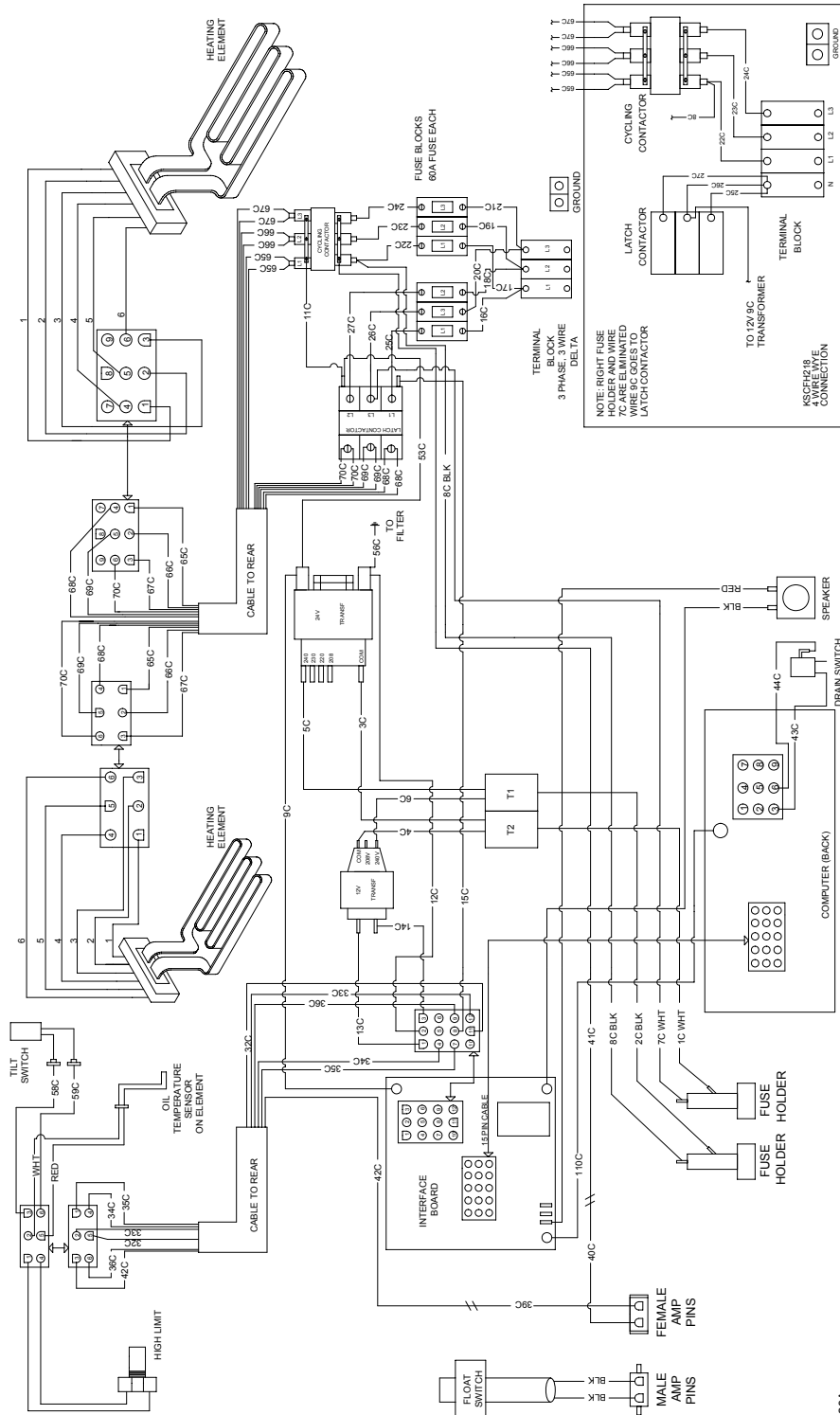




**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

**7.4 Schematy elektryczne**

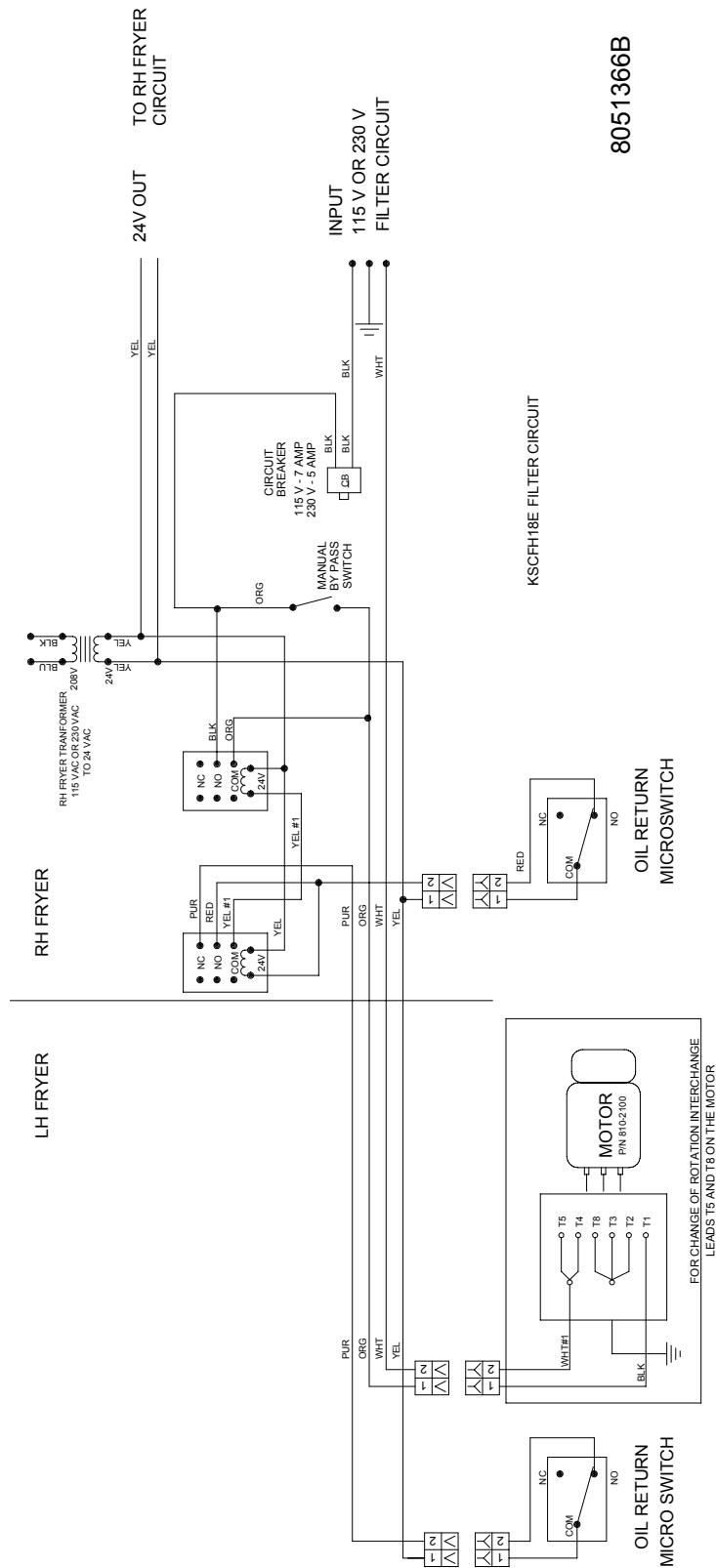
**7.4.1 Schemat elektryczny frytownicy KSCFH218E**



8051429A

**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 7: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

**7.4.2 Schemat elektryczny dolnego systemu filtracji (UFF)**



8051366B

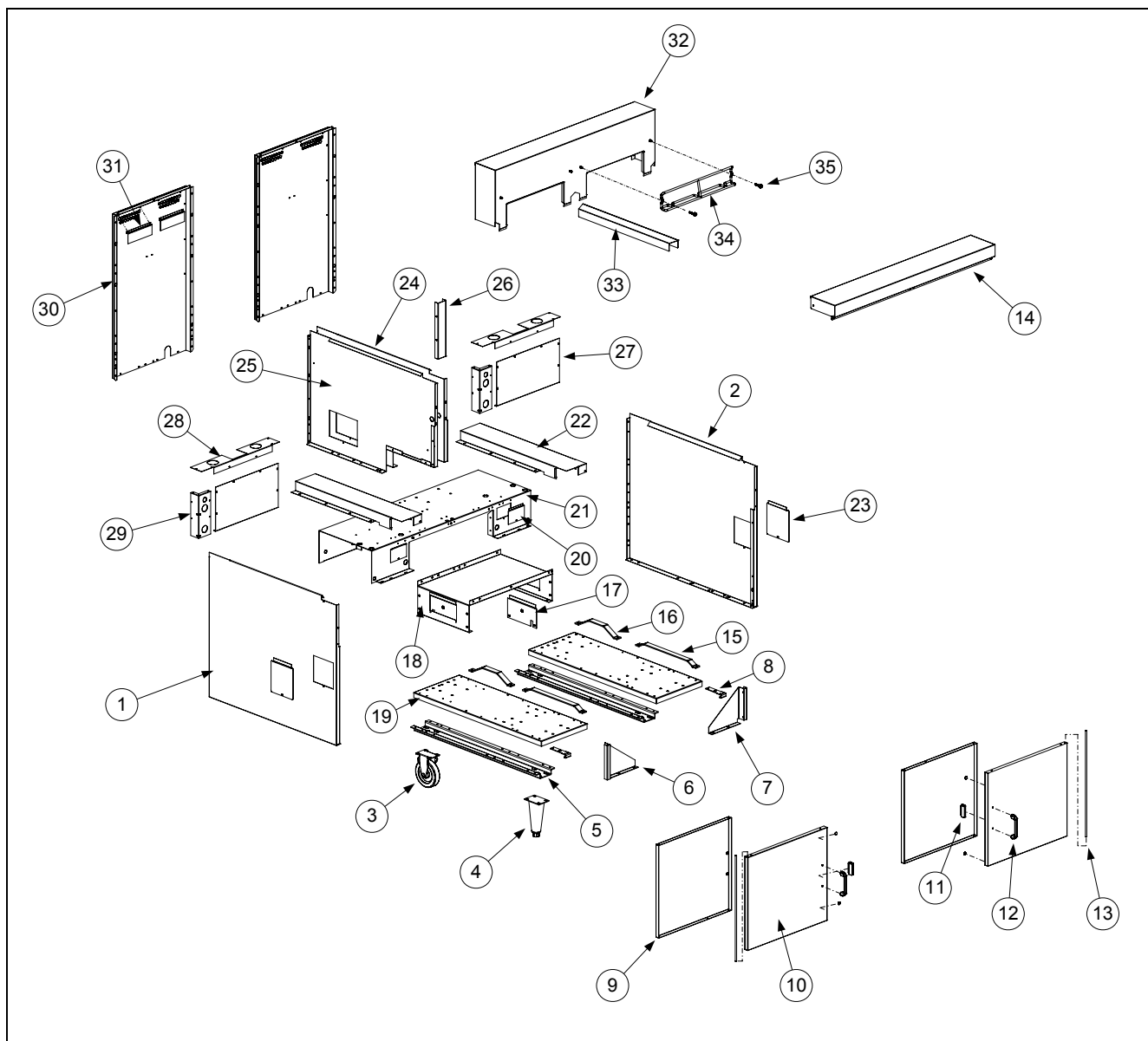
# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

### 8.1 Lista części KSCFH18E

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.

#### 8.1.1 Części szafek i podobne



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.1 Części szafek i podobne (ciąg dalszy)**

Element	Nr części	CHARAKTERYSTYKA
1	201-1299	Panel boczny, Malowany, Lewy
2	202-1299	Panel boczny, Malowany, Prawy
3	810-0378	Kółko – 12,7 cm sztywne
4	806-5043	Nóżka
5	823-3180	Wspornik, Kanał- Nóżka/Kółko
6	201-1182	Wstawka, Leawa
7	202-1182	Wstawka, Prawa
8	200-1675	Obejma dolnego zawiasu (drzwi)
9	200-1185	Panel drzwi, Wewnętrzny
10	210-1271SP	Panel Drzwi, Zewnętrzny
*	106-0855	Zestaw drzwi
11	810-1105	Zamek magnetyczny, Drzwi
12	810-2105	Klamka, drzwi
*	809-0918	Śruba, 10-24 x ½", Pin, Łeb nacinany (do użytku z 810-2105)
*	809-0191	Podkładka, Blokada sprężyny ¼ (Używać z 810-2105)
13	200-1301	Sworzeń drzwi
14	210-1262	Pokrywa górna
15	210-1806	Wślizg, Miska Filtru UFF - Przód (Długa)
16	210-2128	Wślizg, Miska Filtru UFF - Tył (Krótka)
17	200-1331	Ośłona, Termiczna
18	200-1297	Podstawa, Dolna Rama
19	200-1198	Kanał, podstawa
20	200-2134	Płyta, Mocowanie (UFF)
21	200-1611	Podstawa, Górna
22	200-1263	Kanał, Szyna
23	200-1471	Pokrywa, Tunel dostępowy
24	202-1245	Panel, Wewnętrzny - prawy
25	201-1245	Panel, Wewnętrzny - Lewy
26	200-2308	Wspornik, drzwi
27	210-1278	Ośłona, przewód - środek
28	200-1254	Ośłona, przewód - góra
29	200-1255	Ośłona, przewód, strona prawa, środek
30	200-1252	Tył, szafka
31	200-1283	Pokrywa, Tył odpowietrznika
*	809-0360	Śróbka, Łeb sześciokątny z podkładką #8 x 3/8"

\* Nie przedstawione na rycinie.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

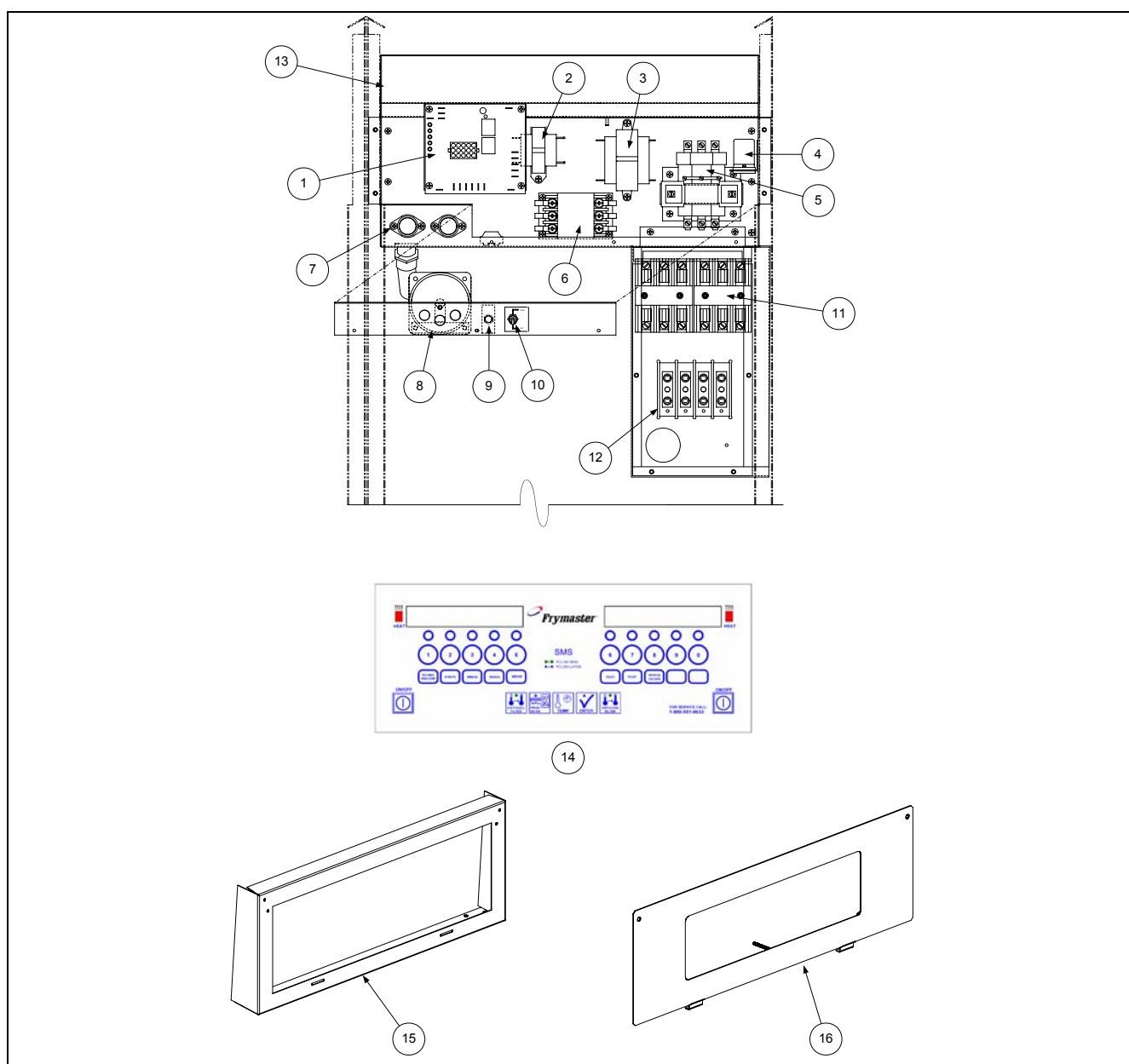
## ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

### 8.1.1 Części szafek i podobne (ciąg dalszy)

Element	Nr części	CHARAKTERYSTYKA
32	823-3551	Obudowa, przeciwwywrotna
33	210-1288	Listwa uszczelniająca
34	810-2092	Wieszak, Koszyk
35	809-0171	Śruba motylkowa ¼ x 1-3/8" niklowana

\* Nie przedstawione na rycinie.

### 8.1.2 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy



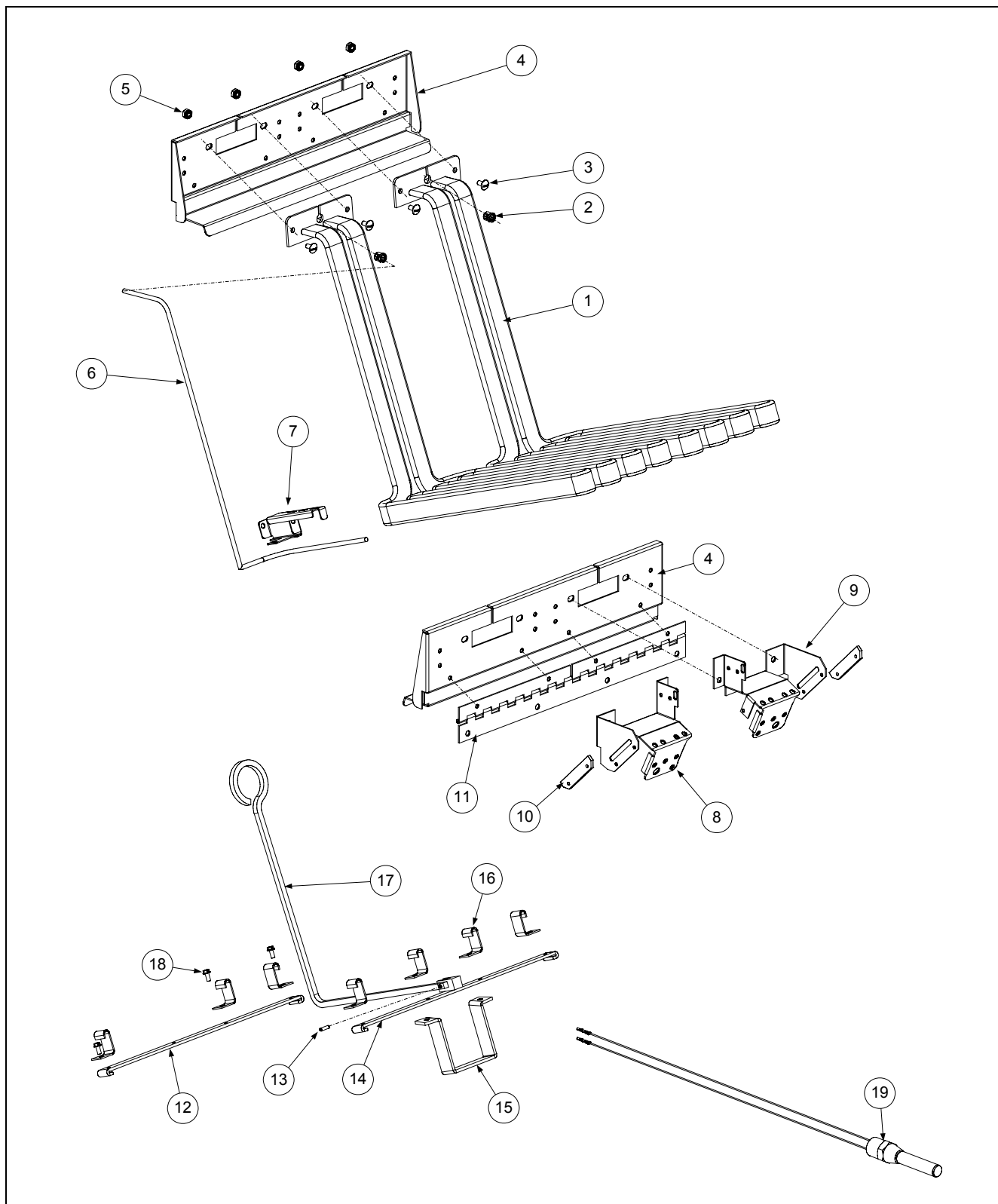
**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.2 Skrzynka podzespołów, komputery i powiązane elementy (ciąg dalszy)**

<b>Element</b>	<b>Nr części</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b>
1	806-6336	PŁYTA INTEFEJSU KOMPUTERA
2	807-0979	Transformator 208-240V na 50/60Hz
3	807-0680	Transformator 208-240V na 50/60Hz
4	807-3611	Przełącznik, 24-Amp
5	807-0884	Stycznik, Rtęć - 240VAC 50-Amp
6	810-1202	Stycznik, blokujący- 40-Amp, 3-Pole
7	807-0922	Gniazdo, bezpiecznik szyny
*	807-2278	Bezpiecznik 20 Amp
8	806-5974SP	Urządzenie dźwiękowe
9	807-3538	Wyłącznik, Obwód- 5 Amp (208/230 VAC)
10	807-3539	Przełącznik, przechylny- Opuszczenie filru - WŁ-WYŁ
11	807-0501	Blok bezpieczników, Buss #2968, 3-bolcowy
12	807-3610	Blok zasilania 3-fazowy (Delta)
*	807-2465	Blok zasilania 3-fazowy (Delta)
13	823-3458	Rynienka na przewody do panelu sterującego
*	807-0800	Transfortor, 120V 50/60 Hz -24V 50VA (Przełącznik pompy filtru)
*	807-0680	Transfortor, 208V 50/60 Hz -24V 20VA (Przełącznik pompy filtru)
14	106-0063	Komputer,KFC-1 Elektryczny (Nie-CE)
14	106-0065	Komputer,KFC-1 Elektryczny (CE)
15	210-1256	Panel, Sterownik
16	823-2882	Obudowa, Computer
* Nie przedstawione na rycinie.		

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE  
ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

8.1.3 Elementy i podobne



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.3 Elementy i podobne (ciąg dalszy)**

<b>Element</b>	<b>Nr części</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b>
1	807-3652	Element - 208V 8,5 kW
*	807-3655	Element - 240V 8,5 kW
*	807-3657	Element - 208V 9,0 kW
*	807-3658	Element - 240V 9,0 kW
*	807-2557	Element - 208V 10,25 kW
*	807-3655	Element- 240V 8,5 kW ( <b>UŻYWAĆ DLA 220V 7 kW</b> )
*	807-3660	Element - 220V 8,5 kW
*	807-3661	Element - 220V 10,25 kW
*	807-3662	Element- 230V 7 kW
*	807-3663	Element - 230V 8,5 kW
*	807-3664	Element - 230V 10,25 kW
*	807-2637	Element - 240V 10,25 kW
*	807-3660	Element- 220V 8,5 kW ( <b>UŻYWAĆ DLA 200V 7 kW</b> )
*	807-2137	Złącze, Element- Męskie, 9-Pin
*	807-2135	Złącze, Element- Męskie (Wys. natężenie), 6-Pin
*	810-2120	Kratownica, nad elementem - Konf. pełnokadziowa
2	826-1339	Przepust izolacyjny, .375 x .188" I.D. (Sztuk:10)
3	826-1330	Śruba, 10-32 x 3/8", łeb nacinany -SS (sztuk: 25)
4	210-1313	Płyta przechyłu
*	900-5378	Obejma, Sprężyna płyty przechyłu
*	809-0358	Ściągacz śrubowy, sprężyna płyty przechyłu
*	810-0297	Sprężyna, Płyta przechyłu
*	200-2932	Pokrywa, Dolny lewy przewód
5	826-1376	Nakrętka, 10-32 łeb sześciokątny (sztuk: 10)
6	826-1791	Czujnik, Temperatura - 38,1 cm (zawiera osłonę Ty)
*	807-1068	Złącznik 2-Pin
*	809-0567	Osłona Ty, Metal (Wymagane doprowadzenie do: elementu 4)
7	910-5022	Obejmat, osłona czujnika
8	201-1573	Obejma, Mocowanie elementu - strona lewa
9	202-1573	Obejma, Mocowanie elementu - strona prawa
10	816-0214	Sztabka nylonowa, Obejma sprężyny płyty przechyłu (Do przymocowania używać nitów 0,123 x 0,329")
11	810-0035	Zawias, Przechył - 14" ciągły
12	910-5459	Mocowanie, Tył - Element w konf. pełnokadziowej
* Nie przedstawione na rycinie.		



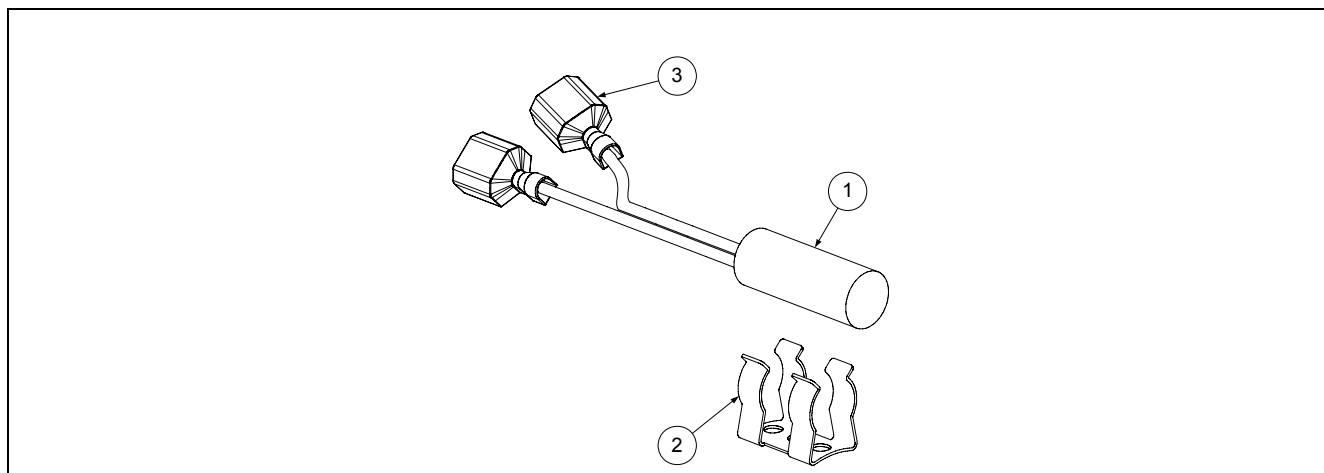
**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.3 Elementy i podobne (ciąg dalszy)**

Element	Nr części	CHARAKTERYSTYKA
13	810-1212	Sworzeń sprężyny, Uchwyt elementu grzewczego
14	823-2534	Mocowanie, Przód element w konf. pełnokadziowej (bez uchwytu i sworznia)
15	210-1610	Mocowanie, Tył - Element w konf. pełnokadziowej
16	910-2042	Zacisk, Element
17	810-1233	Uchwyt, Podnośnik - Element w konf. pełnokadziowej
18	809-0518	Śruba, 8-32 x 3/8", łeb sześciokątny, nacięty
19	806-8035	Termostat wysokiej temperatury (montowany w kadzi)

\* Nie przedstawione na rycinie.

**8.1.4 Komponenty przełącznika zabezpieczającego przed przechyłem**



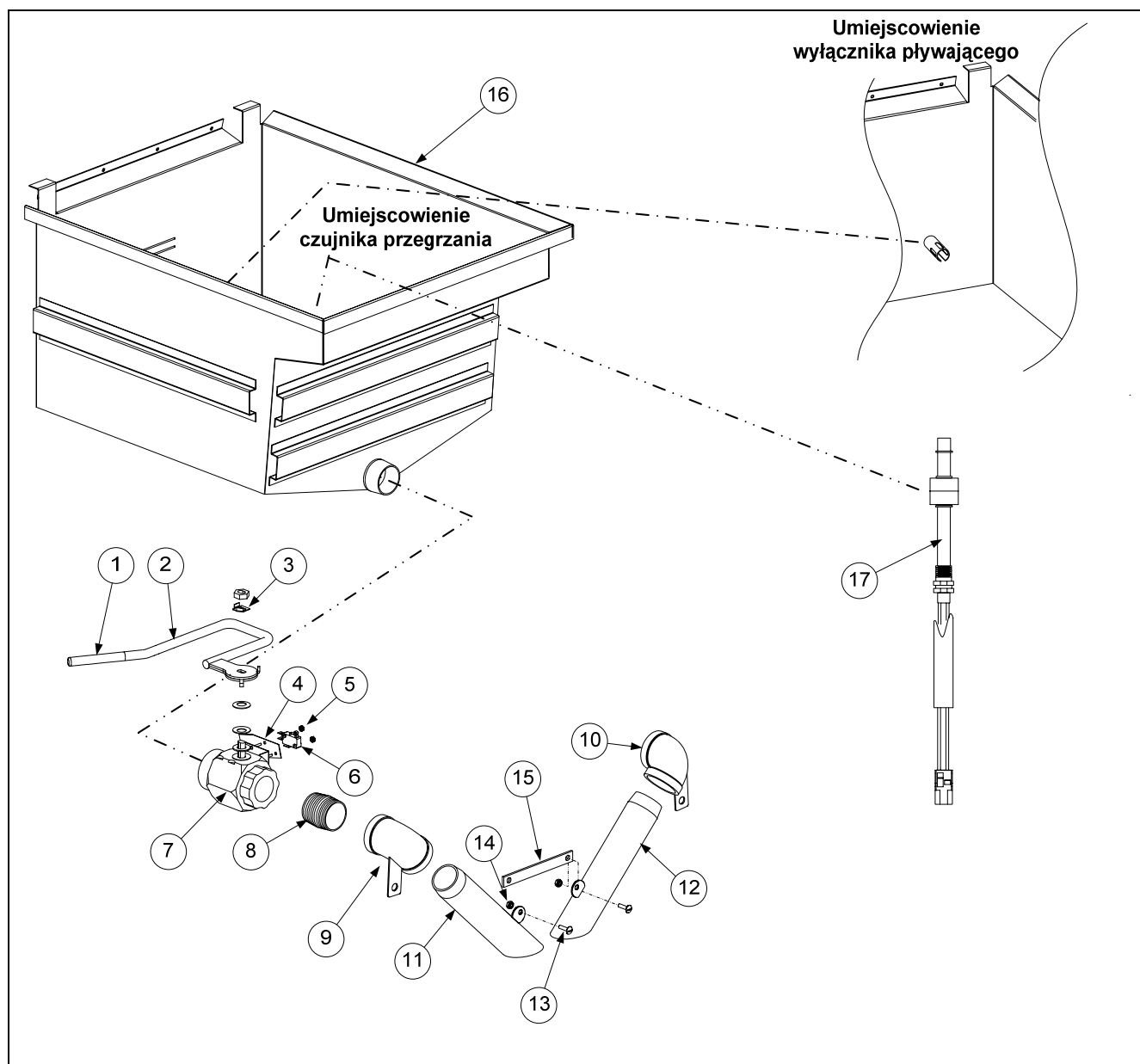
Element	Numer części zamiennej:	CHARAKTERYSTYKA
1	806-6849SP	Przełącznik, Zabezpieczenie przed przechyłem
*	809-0874	Ośłona Wrap, Plastik- 10 cm (Temperatura pracy 129°C)
2	807-1570	Uchwyt, Przełącznik zab. przed przechyłem
3	807-1397	Terminal, Wcisnąć dla pełnej instalacji
*	809-0250	Nakrętka, 6-32 łeb sześciokątny (sztuk:
*	809-0096	Śruba, 6-32 x 5/8" - mocująca, łeb nacinany
*	826-1374	Śruba, #10 x 1/2" Łeb sześciokątny, (sztuk: 25)
*	809-0766	Nakrętka, SS - 10-32

\* Nie przedstawione na rycinie.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

### 8.1.5 Kadź i powiązane części



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

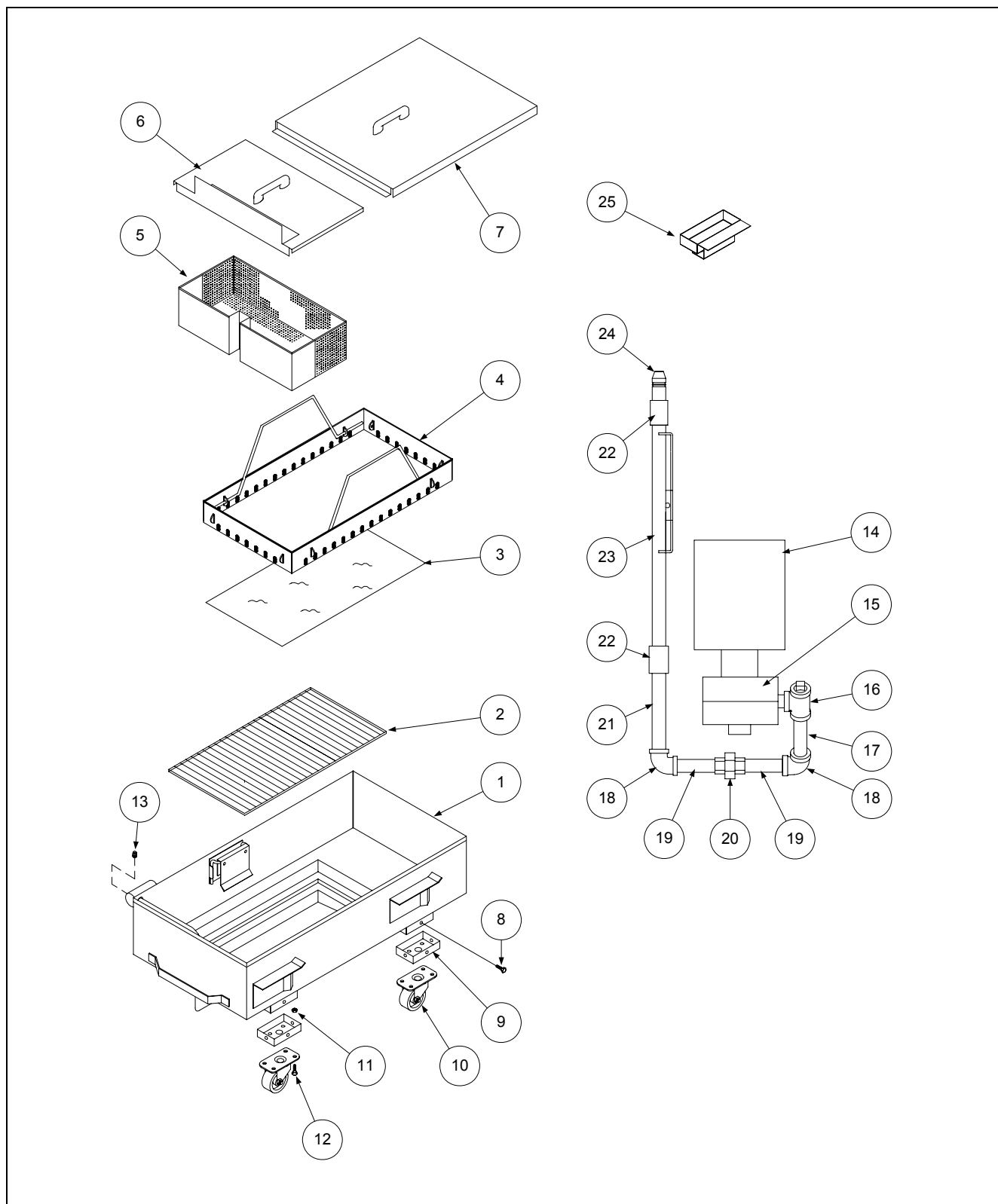
**8.1.5 Kadź i powiązane części (ciąg dalszy)**

<b>Element</b>	<b>Nr części</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b>
1	816-0547	Nakładka, Winyłowa, czerwona
2	823-3224	Uchwyt, Zawór spustowy
3	200-1257	Zaczep, Nakrętka zaworu spustowego
4	812-0442	Izolacja, Mikroprzełącznik
5	826-1366	Nakrętka, 4-40 śruba podkładowa z wypustem rozszerzenia (sztuk: 25)
6	807-2104	Microprzełącznik, rolka
7	823-3236	Zawór, Spust- z podkładkami, nakrętką i obejmą
8	813-0687	Złączka, 1,27cm x zamknięcie
9	823-3221	Kolanko z obejmą, Spust - lewe
10	823-3222	Kolanko z obejmą, Spust - prawe
11	823-3456	Rura spustowa - lewa
12	823-3358	Rura spustowa - prawa
13	809-0123	Śruba, 10-32 x 3/4" łeb nacinany
14	826-1376	Nakrętka, 10-32 łeb sześciokątny (sztuk: 10)
15	210-2311	Zacisk, Środek- Rura spustowa
16	823-3235SP	Kadź, SS- KSCFH18E
17	106-0960SP	Przełącznik, Pływający

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

### 8.1.6 Miska filtru, Silnik pompy i części powiązane



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.6 Miska filtru, Silnik pompy i części powiązane(ciąg dalszy)**

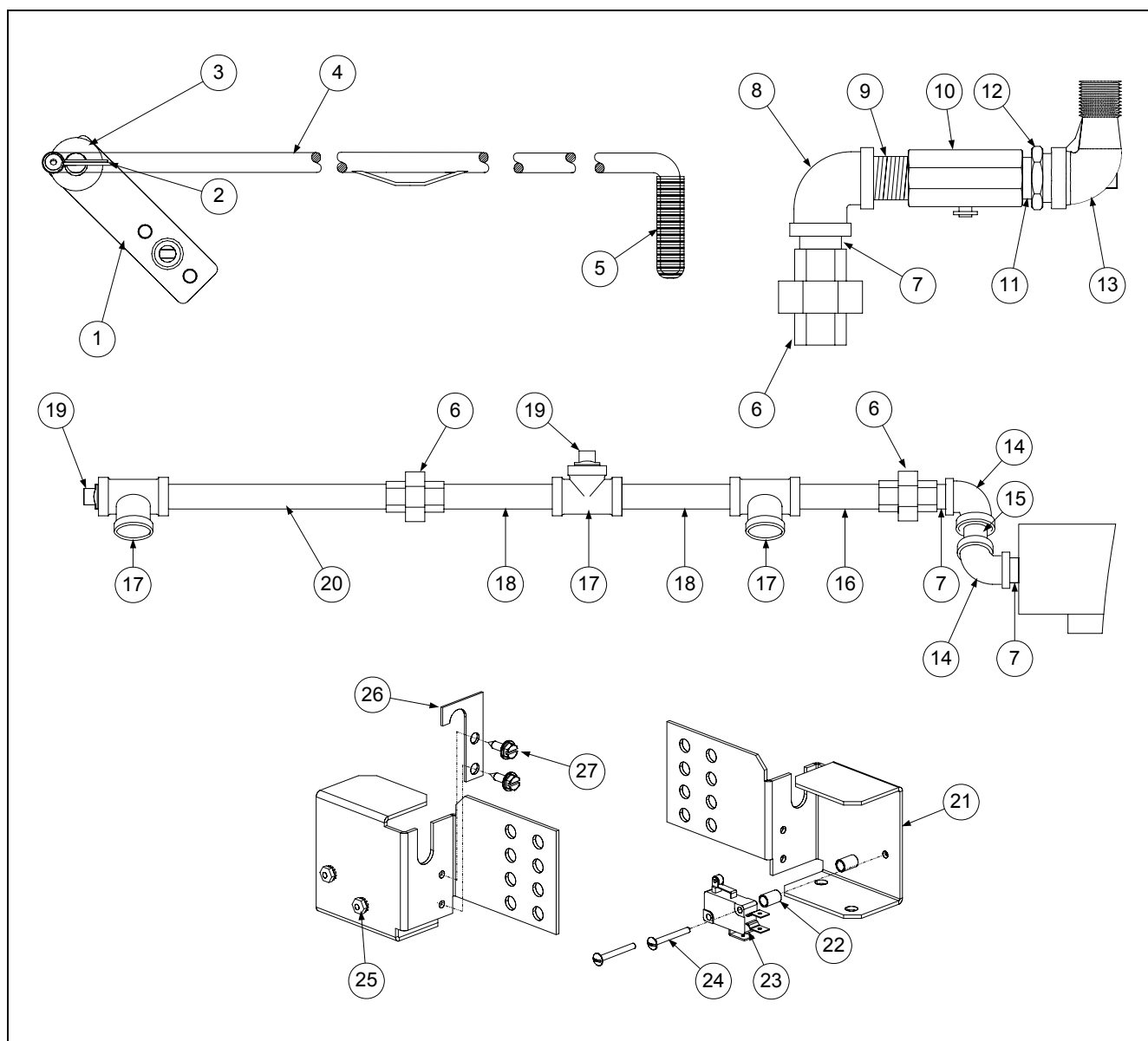
Element	Nr części	CHARAKTERYSTYKA
1	823-3240	Miska, Filtr
2	810-2119	Kratownica, Filtr
3	803-0170	Papier, Filtr
*	803-0002	Proszek filtrujący.
4	823-3201	Pierścień, dociskający (bez uchwytów)
*	823-3202	Uchwyt. Pierścień dociskający
5	823-3204	Kosz na okruchy
6	823-3241	Pokrywa, Miska filtru, przód
7	210-1295	Pokrywa, Miska filtru, tył
*	810-2105	Uchwyt, Pokrywa ,miski, przód i tył, chromowany
*	809-0918	Śruba, 10-24 x 1/2", Łeb nacinany (do użytku z 810-2105)
*	809-0191	Podkładka, Blokada sprężyny 1/4 (Używać z 810-2105)
8	809-0866	Śruba, 1/4-10 x 1/2", Łeb Phillips
9	210-1293	Wkład, Płyta mocująca - kółko
10	810-2141	KółkoCaster, 5,08 cm
11	809-0823	Nakrętka, 1/4-20 Nylock
12	809-0822	Śruba, 1/4-20 x 1/2", Łeb sześciokątny
13	813-0679	Kółek SS- 1/8 łeb kwadratowy
14	810-2100	Silnik, Pompa filtru
15	810-2098	Pompa, 8GPM, Filtr
16		Mocowanie, system ssący oleju (początek)
*	813-0022	Złączka, 1/2" NPT x zamknięcie, BM
*	813-0003	Trójnik, 1/2" NPT, BM
*	813-0156	Zatyczka, 1/2" Łeb sześciokątny NPT BM
17	813-0703	Złączka, 1/2" x 7-3/4" cm NPT BM
18	813-0062	Kolanko, 1/2" - 90° NPT BM
19	813-0265	Złączka, 1/2" x 2-1/2" NPT BM
20	813-0173	Złącze, 1/2" NPT, BM
21	813-0683	Złączka, 1/2" x 6" NPT, BM
22	813-0608	Łącznik, Pełny
23	823-3546	Zestaw łącznika Złączka/Płytką
24	810-0697	Odlączenie, Męskie
*	826-1392	Uszczelka kolista, Odlączenie (sztuk:: 5)
25	106-0820SP	Zestaw pojemnika na skropliny
*	803-0209	Szczotka, Kadź

\* Nie przedstawione na rycinie.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE

## ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI

### 8.1.7 Elementy systemu powrotu oleju



**FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII KSCFH18E COOL ZONE**  
**ROZDZIAŁ 8: LISTA CZĘŚCI**

**8.1.7 Elementy systemu powrotu oleju (ciąg dalszy)**

<b>Element</b>	<b>Nr części</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b>
1	823-3344	Wspornik, Włącznik - Zawór powrotu oleju
2	809-0843	Trzpień, Klin powlekany
3	809-0885	Podkładka, 3/8 x 1 x .083" Typ A zwykła
4	823-3238	Uchwyt, Aktywator powrotu oleju
5	816-0548	Nakładka, Winiłowa- Żółta, Uchwyt powrotu oleju
6	813-0173	Złącze, 1/2" NPT, BM
7	813-0022	Złączka, 1/2" x zamknięcie NPT BM
8	813-0634	Kolanko, 1/2" x 1/2" x 3/8, 90°, NPT BM
9	813-0644	Złączka, 3/8" x 1-1/2", NPT BM
10	810-2125	Zawór, kulowy- Powrót oleju, 3/8"
11	813-0625	Złączka, 3/8 x zamknięcie, NPT BM
12	813-0006	Przepust izolacyjny, redukujący 1/2 x 3/8" NPT BM
13	813-0706	Kolanko, 1/2" - 90° NPT BM
14	813-0062	Kolanko, 1/2" - 90° NPT BM
15	813-0622	Złączka, 1/2 x 1-1/2" NPT BM
16	813-0247	Złączka, 1/2 x 3-1/2" NPT BM
17	813-0003	Trójnik, 1/2" NPT, BM
18	813-0654	Złączka, 1/2 x 4" NPT BM
19	813-0156	Wtyk, 1/2" NPT BM, rurka
20	813-0672	Złączka, 1/2 x 8" NPT BM
21	106-0893SP	Zestaw obejmy- Mikrprzełącznik powrotu oleju - RH
22	810-2144	Rozpórka, Aluminum- 1/4 O.D. x 3/8"
23	807-2104	Mikroprzełącznik, Powrót oleju
24	809-0846	Śruba, 4-40 x 1", Pin, Łeb nacinany
25	826-1366	Nakrętka, 4-40 śruba podkładowa z wypustem rozszerzenia (sztuk: 25)
26	200-1341	Obejma, Uchwyt zwrotu oleju:
27	826-1371	Śruba, #8 x 1/2" (sztuk: 25)

\* Nie przedstawione na rycinie.



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

TEL 1-318-865-1711

DRUK: USA

FAKS (części) 1-318-219-7140

INFOLINIA SERWISOWA

1-800-551-8633

FAKS (Pomoc techn.) 1-318-219-7135

Sierpień 2002

\* 8196432 \*

POLISH / JĘZYK POLSKI