

# INSTRUKCJA OBSŁUGI PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

Ten rozdział należy dołączyć do  
Podręcznika obsługi.

**PRODUCENT: FRYMASTER, L.L.C.**  
8700 LINE AVENUE  
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106-6800  
TEL.: 1 (318) 865-1711  
1 (800) 24 FRYER



## SPIS TREŚCI

|  |          |
|--|----------|
| <b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE GWARANCJI</b> .....                                       | <b>1</b> |
| 1.1 Warunki gwarancji – Podgrzewane stanowisko końcowe .....                         | 1        |
| 1.2 Zwrot części .....   | 1        |
| 1.3 Wyłączenia z gwarancji.....  | 1        |
| <b>2. INFORMACJE DOTYCZĄCE CZĘŚCI ZAMIENNYCH I SERWISU</b> .....                     | <b>2</b> |
| 2.1 Zamawianie części.....   | 2        |
| 2.2 Informacje serwisowe .....   | 2        |
| <b>3. MONTAŻ I OBSŁUGA</b> .....   | <b>3</b> |
| 3.1 Montaż i nastawa stanowiska HLZ .....  | 3        |
| 3.2 Obsługa stanowiska HLZ .....   | 3        |
| <b>4. IDENTYFIKACJA MODELU I PODZESPOŁÓW STANOWISKA HLZ</b> .....                    | <b>4</b> |
| <b>5. OBSŁUGA I PROGRAMOWANIE UKŁADU STEROWANIA</b> .....                            | <b>5</b> |
| 5.1 Programowanie temperatury .....  | 5        |
| 5.2 Obsługa .....  | 6        |
| 5.3 Wybór skali wyświetlania temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza ..... | 7        |
| <b>6. WSKAŹNIK NASTAWY TEMPERATURY</b> .....   | <b>8</b> |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106  
TEL. 318-865-1711 FAKS 318-219-7135

WYDRUKOWANO W USA

www.frymaster.com

**INFOLINIA SERWISOWA**  
**1-800-24-FRYER**

email: service @frymaster.com

4/05

\*8196795\*

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)**

**NINIEJSZA WERSJA INSTRUKCJI OBSŁUGI ZASTĘPUJE WSZELKIE  
WCZEŚNIEJSZE WERSJE.**

**ABY ZAPEWNIĆ BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI, NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ  
ANI UŻYWAĆ BENZYNY ANI INNYCH ŁATWOPALNYCH PŁYNÓW I GAZÓW W  
POBLIŻU TEGO LUB INNEGO URZĄDZENIA.**

**ZAGROŻENIE**

Bezpieczna i zadowalająca eksploatacja urządzeń zależy od ich prawidłowego montażu.

Montaż musi być wykonany zgodnie z odpowiednimi przepisami lokalnymi, a w przypadku ich braku, z najnowszą edycją przepisów krajowych, tj. National Electrical Code, NFPA 70 (USA); Canadian Electrical Code Part 1, CSA-C22.1 lub normami Wspólnoty Europejskiej (CE).

Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę trójbolcową, zabezpieczającą przed porażeniem prądem elektrycznym; należy ją podłączyć bezpośrednio do gniazda trójbolcowego z odpowiednim uziemieniem. **ZABRANIA SIĘ WYCINANIA LUB  
USUWANIA BOLCA UZIEMIENIA WTYCZKI!**

**URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKOWANIA W  
POMIESZCZENIACH. NIE MOŻE BYĆ UŻYWANE NA ZEWNĄTRZ.**

**NIE CZYŚCIĆ URZĄDZENIA ZA POMOCĄ STRUMIENIA WODY. GROZI TO  
USZKODZENIEM URZĄDZENIA I UTRATĄ GWARANCJI.**

**NIE PRZECHOWYWAĆ ANI NIE UŻYWAĆ BENZYNY LUB INNYCH  
ŁATWOPALNYCH PŁYNÓW CZY GAZÓW W POBLIŻU JAKIEGOKOLWIEK  
URZĄDZENIA KUCHENNEGO.**

**STANDARD INFORMACJI O ZAGROŻENIU (HCS) – PROCEDURY OPISANE W TEJ  
INSTRUKCJI OBEJMUJĄ UŻYTKOWANIE SUBSTANCJI CHEMICZNYCH. NAZWY  
TYCH SUBSTANCJI SĄ OZNACZONE WYTŁUSZCZONYM DRUKIEM ORAZ  
SKRÓTEM (HCS) W TEKŚCIE OPISU PROCEDURY. ZOBACZ INSTRUKCJĘ  
DOTYCZĄCĄ STANDARDU INFORMACJI O ZAGROŻENIACH (HCS) ODNOŚNIE  
ODPOWIEDNIEJ KARTY CHARAKTERYSTYKI SUBSTANCJI NIEBEZPIECZNEJ  
(MSDS).**

# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 1: INFORMACJE DOTYCZĄCE GWARANCJI

---

Firma Frymaster Corporation udziela poniższej ograniczonej gwarancji wyłącznie oryginalnemu nabywcy tego urządzenia i części zamiennych do niego:

### 1.1 Warunki gwarancji – Podgrzewane stanowisko końcowe (Heated Landing zone, HLZ)

- A. Firma Frymaster Corporation gwarantuje, że wszystkie podzespoły będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych przez 2 lata.
- B. Wszystkie części oprócz bezpieczników są objęte dwuletnią gwarancją od daty montażu urządzenia.
- C. Jeśli jakkolwiek część, za wyjątkiem bezpieczników, ulegnie awarii w okresie pierwszych dwóch lat od daty montażu, firma Frymaster opłaci koszty robocizny koniecznej do wymiany tej części oraz koszt transportu maksymalnie do 160 km (80 km w każdą stronę).

### 1.2 Zwrot części

Wszystkie wadliwe części objęte gwarancją muszą zostać zwrócone do Autoryzowanego Ośrodka Serwisowego firmy Frymaster w ciągu 60 dni, aby roszczenie zostało uznane. Po 60 dniach żadne roszczenia nie będą rozpatrywane.

### 1.3. Wyłączenia z gwarancji

Niniejsza gwarancja nie obejmuje sprzętu uszkodzonego przez niewłaściwe użytkowanie, nadużycie, wprowadzanie zmian lub w przypadkach, jak poniższe:

- niewłaściwe lub nieautoryzowane wykonanie napraw;
- nieprzestrzeganie odpowiednich instrukcji instalacji i/lub zaplanowanych procedur konserwacyjnych, opisanych w kartach MRC;
- niewłaściwa konserwacja;
- uszkodzenie podczas transportu;
- użycie niezgodne z przeznaczeniem;
- usunięcie, przeróbki lub zacieranie tabliczki znamionowej.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje również:

- transportu lub podróży na odległość większą niż 160 km (80 km w jedną stronę) lub podróży, których czas trwania przekracza 2 godziny;
- stawek nadgodzinowych lub urlopowych;
- szkód następczych (kosztu naprawy lub wymiany innych, uszkodzonych elementów mienia), strat czasu, zysków lub innych przypadkowych uszkodzeń dowolnego rodzaju.

Nie udziela się żadnej gwarancji dorozumianej, gwarancji dostępności ani też gwarancji przydatności do żadnego określonego celu.

Międzynarodowa gwarancja zachowuje ważność w przypadku przestrzegania powyższych procedur, z wyjątkiem transportu i opłat celnych pozostających w gestii kupującego.

# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 2: INFORMACJE DOTYCZĄCE CZĘŚCI ZAMIENNYCH I SERWISU

---

### 2.1 Zamawianie części

Części zamienne można zamawiać bezpośrednio w Autoryzowanych Punktach Serwisowych firmy Frymaster (FASC) lub u dystrybutora. Lista dystrybutorów/punktów FASC była dołączona do urządzenia podczas wysyłki. W przypadku braku takiej listy, należy skontaktować się z Działem serwisowym Frymaster pod numerem tel.: 1-800-24-FRYER lub 1-318-865-1711.

Prosimy o przygotowanie następujących informacji, co pozwoli przyspieszyć proces składania zamówienia:

Symbol modelu \_\_\_\_\_  
Numer fabryczny \_\_\_\_\_  
Napięcie \_\_\_\_\_  
Numer części zamiennej \_\_\_\_\_  
Wielkość zamówienia \_\_\_\_\_

### 2.2 Informacje serwisowe

Pomoc techniczną zapewnia lokalny Autoryzowany Punkt Serwisowy Frymaster/dystrybutor. Informacji związanych z obsługą techniczną udziela dział serwisowy Frymaster. Uzyskanie szybkiej pomocy technicznej umożliwia podanie następujących informacji:

Symbol modelu \_\_\_\_\_  
Numer fabryczny \_\_\_\_\_  
Opis usterki \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Dodatkowe informacje (np. środowisko pracy, pora dnia) mogą być pomocne w rozwiązaniu problemu. Skontaktuj się ze swoim technikiem serwisowym.**

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ W PODRĘCZNIKU OBSŁUGI URZĄDZENIA DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.**

# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 3: MONTAŻ I OBSŁUGA

**Podgrzewane stanowisko końcowe** lub **HLZ** jest przeznaczone do tymczasowego przechowywania gotowych kanapek. Dzięki równomiernemu nadmuchowi ogrzanego powietrza w obszarze przechowywania, utrzymywana jest odpowiednia temperatura kanapek bez ich wysuszenia lub gotowania. Stanowisko spełnia wszystkie standardy bezpieczeństwa, wydajności, bezpieczeństwa żywności i czystości obowiązujące w firmie McDonald's.

### 3.1 Montaż i nastawa stanowiska HLZ

Po dostarczeniu, stanowisko HLZ należy sprawdzić pod kątem oznak uszkodzenia podczas transportu. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy niezwłocznie zgłosić do firmy transportowej. Roszczenia należy zgłosić w ciągu 15 dni od daty odbioru urządzenia.

Upewnić się, że miejsce montażu urządzenia ma równą powierzchnię i wokół stanowiska HLZ nie ma przeszkód, które mogłyby zakłócić obieg powietrza.

#### **Założyć opcjonalny zderzak na hamburgery (modele sprzed 10/98)**

Zderzak na hamburgery można umieścić z obydwu stron stanowiska HLZ, zapobiegając przesuwaniu produktów. Zderzaki dostarczane są przez firmę KES. Patrz Rysunek 1.

#### **Założyć siatkę filtracyjną (modele po 10/98)**

Siatka filtracyjna zapobiega przedostawaniu się zanieczyszczeń do przedziału układu sterowania i zatykania zespołu wentylatora nadmuchowego. Siatkę zakłada się po prostu na szczelinę wentylacyjną w przedziale układu sterowania. Siatka zaskoczy na swoje miejsce. Jeśli zastosowano opcjonalny wkręt mocujący, należy go wkręcić, co spowoduje dopasowanie siatki filtracyjnej na swoje miejsce.

#### **Wymagania dotyczące zasilania**

- Napięcie – dostępne są dwa modele: 208 VAC oraz 240 VAC\*
- Częstotliwość - 60 Hz
- Jednofazowe
- 20 A prąd roboczy

### 3.2 Obsługa stanowiska HLZ

1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
2. Patrz Rozdział 5, *Obsługa i programowanie układu sterowania* odnośnie właściwej nastawy i obsługi układu sterowania.
3. Umieścić produkt na stanowisku HLZ zgodnie z procedurami obowiązującymi w restauracji.
4. Przed zamknięciem restauracji należy wyjąć wszystkie produkty ze stanowiska HLZ i przeprowadzić codzienne czynności konserwacyjne, zgodnie z MRC. Wyłączyć układ sterowania.

Założony opcjonalny zderzak na hamburgery (przed 10/98)

Przedział układu sterowania Assembly

Rysunek 1



Siatka filtracyjna trafia na swoje miejsce z tyłu kolumny poboru powietrza.

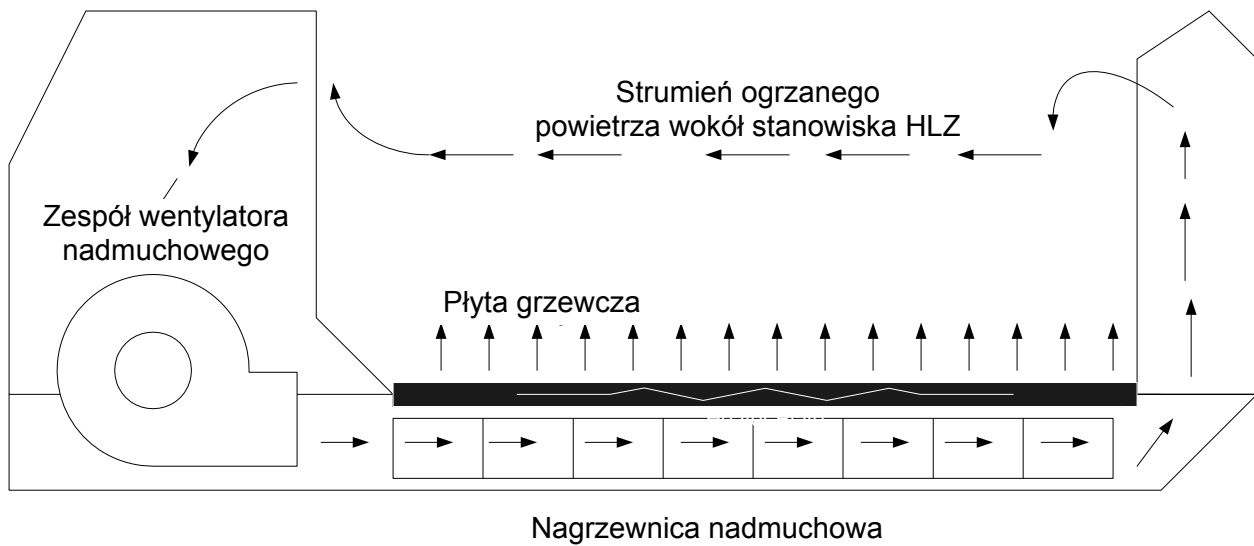
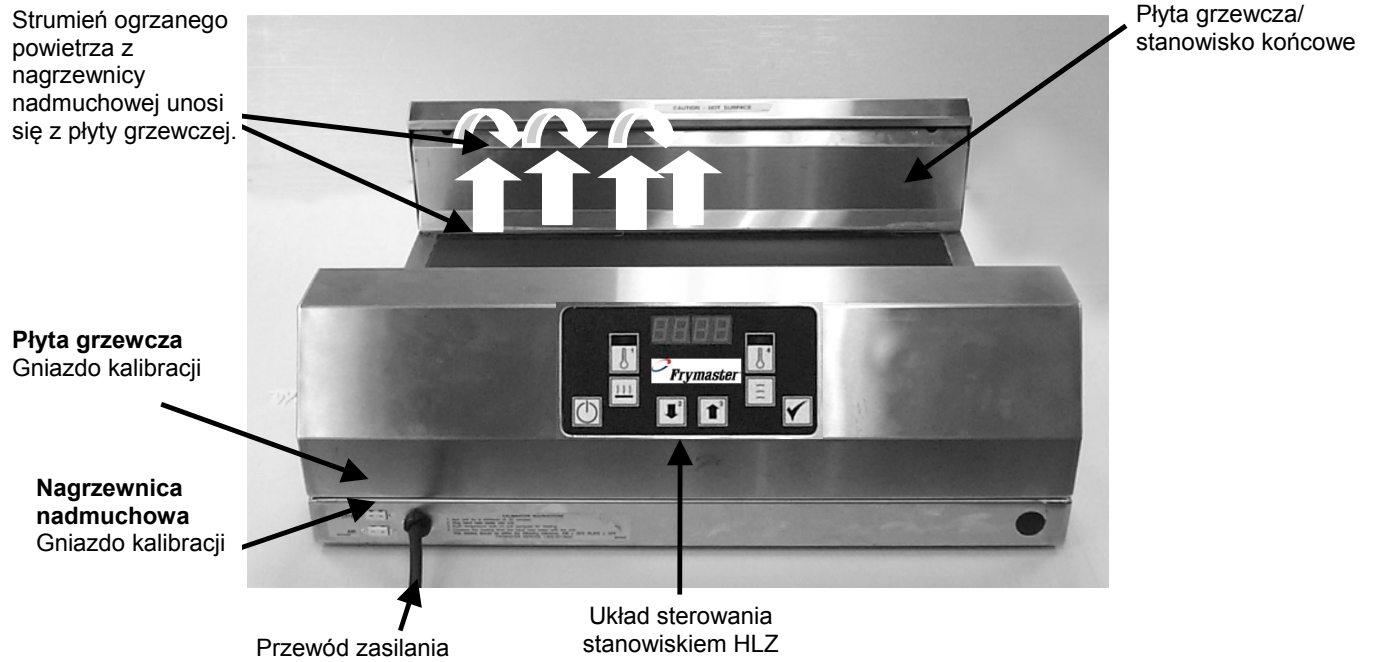
**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO**  
Jeśli model 240 VAC zostanie podłączony do sieci 208 VAC, będzie się powoli rozgrzewał i może nie osiągnąć zadanej temperatury. Podłączenie urządzenia 208 VAC do sieci 240 VAC grozi jego uszkodzeniem. Należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej są zgodne z tabliczką znamionową urządzenia.

**WSZYSTKIE ELEMENTY (PRZYŁĄCZONE ZA POMOCĄ PRZEWODÓW LUB PRZYŁĄCZONE NA STAŁE) POWINNY BYĆ PODŁĄCZANE DO UZIEMIIONEJ SIECI ELEKTRYCZNEJ.**

**URZĄDZENIE WYPOSAŻONO WE WTYCZKĘ ZASILANIA Z UZIEMIENIEM, ZAPEWNIAJĄCĄ OCHRONĘ PRZED PORAŻENIEM. WTYCZKĘ NALEŻY WKŁADAĆ JEDYNIEM DO ODPOWIEDNIEGO GNIAZDA Z UZIEMIENIEM. ZABRANIA SIĘ WYCINANIA LUB USUWANIA BOLCA UZIEMIENIA WTYCZKI.**

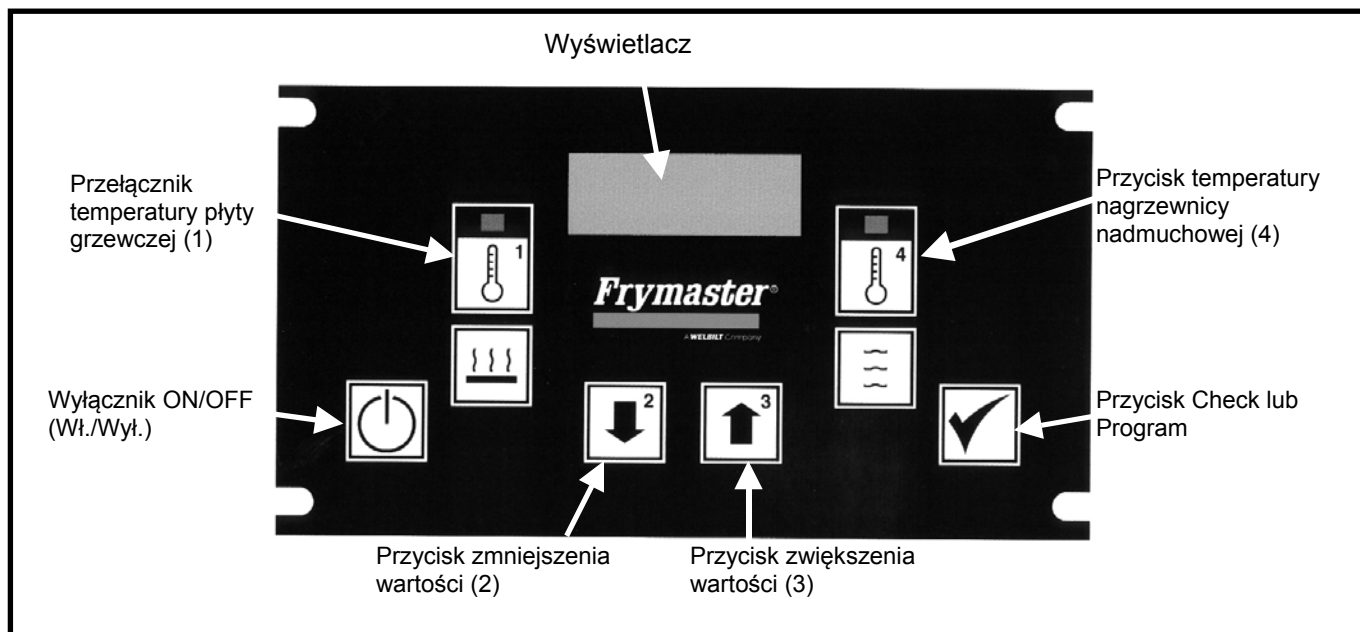
# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 4: IDENTYFIKACJA MODELU I PODZESPOŁÓW STANOWISKA HLZ



# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 5: OBSŁUGA I PROGRAMOWANIE UKŁADU STEROWANIA




Układ sterowania stanowiskiem HLZ.

### 5.1. Programowanie temperatury

Za pomocą interfejsu układu sterowania można zaprogramować temperaturę nagrzewnicy nadmuchowej i płyty grzewczej. Nastawa fabryczna temperatury płyty grzewczej to standardowa dla firmy McDonald's wartość 160°F. Nastawa fabryczna temperatury nagrzewnicy powietrznej to standardowa dla firmy McDonald's wartość 220°F. Jeśli nie ma potrzeby zmiany tych wartości, przejdź do części 7.2, strona 6.




Upewnij się, że układ sterowania HLZ jest WYŁĄCZONY (nic nie jest wyświetlane).



Naciśnij przycisk , następnie wprowadź cyfry 1, 2, 3, 3. Użyj przycisków numerycznych w górnym prawym rogu każdego przycisku.

Naciśnij przycisk , następnie , , , .

Wyświetlony zostanie komunikat **SEt** i zaświecą się obydwie diody LED przy przyciskach płyty grzewczej (1) i nagrzewnicy nadmuchowej (4) (patrz poprzedni rysunek, *Układ sterowania HLZ*). Naciśnij przycisk grzałki, którą chcesz zaprogramować.

Przyciskami kursora do góry i w dół ustaw żądaną wartość temperatury, następnie naciśnij przycisk Check. Obydwie diody LED grzałek zaświecą się ponownie.

Naciśnij przycisk  lub , aby wywołać żądaną nastawę, następnie naciśnij przycisk , aby zatwierdzić nastawę.

Po zaprogramowaniu obydwu grzałek naciśnij przycisk  ponownie, aby zapisać zaprogramowane nastawy i wyjść z trybu programowania LUB naciśnij przyciski  (1 lub 4), aby zmienić nastawę. Zaprogramuj nową temperaturę zgodnie z opisem powyżej.


# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 5: OBSŁUGA I PROGRAMOWANIE UKŁADU STEROWANIA

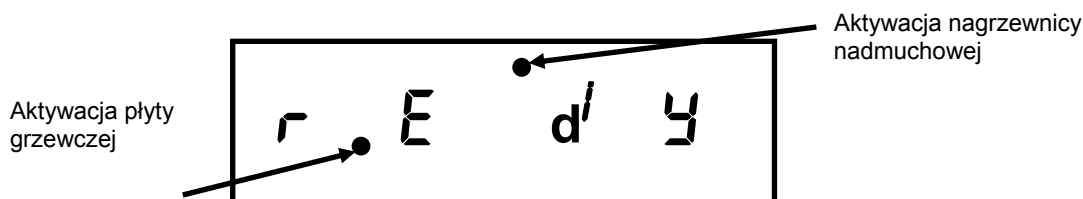
### 5.2 Obsługa

1. Naciśnij przycisk zasilania, włączając stanowisko HLZ (włączy się wyświetlacz, przejdzie sekwencję inicjalizacji). Wyświetlony zostanie komunikat -Łα- aż do momentu osiągnięcia przez nagrzewnicę nadmuchową i płytę grzewczą temperatury nieróżniącej się od ustawionej wartości o więcej niż 15°F. Stanowisko HLZ osiąga temperaturę roboczą w ciągu około 10 minut.

**WSKAZÓWKA: Włączenie płyty grzewczej lub nagrzewnicy nadmuchowej jest sygnalizowane świeceniem małej diody LED.**

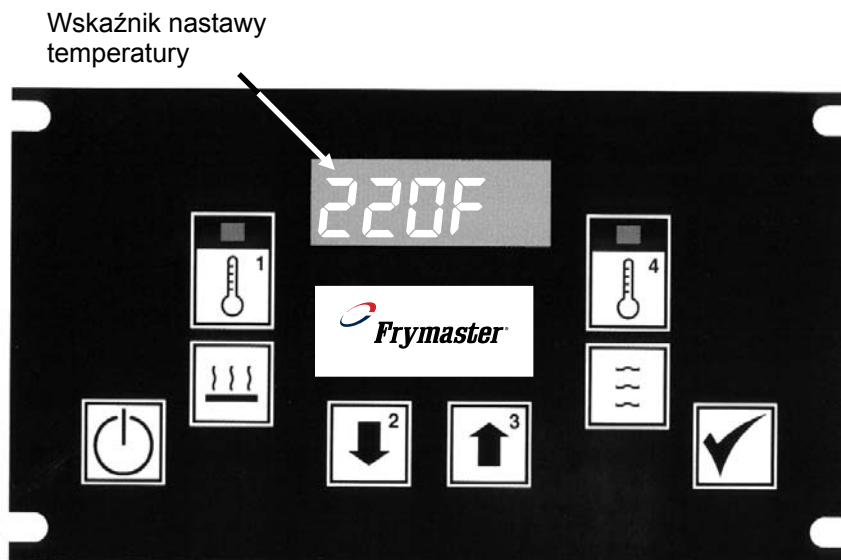
Naciśnij przycisk , aby włączyć układ sterowania.

Wyświetlany będzie komunikat Łα, aż do osiągnięcia zadanej temperatury z tolerancją do 15° F.



Gdy stanowisko HLZ jest gotowe do pracy, wyświetlany jest komunikat r E d y (Gotowe). Umieścić produkt na stanowisku HLZ zgodnie z procedurami obowiązującymi w restauracji.

**WSKAZÓWKA: Aby sprawdzić rzeczywistą temperaturę grzałki, należy nacisnąć jeden raz odpowiedni przycisk temperatury. Aby sprawdzić nastawę temperatury, należy nacisnąć wybrany przycisk dwukrotnie (wyświetlaniu nastawy temperatury towarzyszy świecenie lampki kontrolnej).**





# PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)

## ROZDZIAŁ 5: OBSŁUGA I PROGRAMOWANIE UKŁADU STEROWANIA

---

### 5.3. Wybór skali wyświetlania temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza

Aby zmienić sposób wyświetlania temperatury w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza, należy wykonać opisaną niżej procedurę (patrz rysunek, *Układ sterowania HLZ*, na stronie 5-1):

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Nacisnąć i przytrzymać dowolny przycisk temperatury.
3. Podłączyć z powrotem urządzenie do zasilania, trzymając cały czas wciśnięty przycisk.
4. Wyświetlony zostanie komunikat *S t a r*.
5. Zwolnić przycisk temperatury.
6. Nacisnąć przycisk zasilania.

Po wykonaniu opisanej wyżej procedury, temperatura będzie wyświetlana w stopniach Celsjusza zamiast w stopniach Fahrenheita.

**PODGRZEWANE STANOWISKO KOŃCOWE (HLZ)  
ROZDZIAŁ 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA**

| <b>Objaw</b>   | <b>Możliwa przyczyna</b>  |
|--|---|
| <b><i>Na wyświetlaczu nic się nie wyświetla, brak nadmuchu powietrza</i></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brak zasilania</li> <li>• Wyłączony wyłącznik zasilania</li> <li>• Niskie napięcie zasilania</li> <li>• Przepalony bezpiecznik</li> <li>• Uszkodzony transformator</li> <li>• Zadziałało zabezpieczenie</li> </ul>   |
| <b><i>Brak nadmuchu powietrza</i></b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzony przekaźnik zapadki</li> </ul>   |
| <b><i>Po upływie 20 minut pracy wyświetlany jest komunikat PROB</i></b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzony czujnik RTD. <i>Wyszukać uszkodzony element, sprawdzając temperaturę powietrza i płyty grzewczej za pomocą przycisków temperatury na panelu układu sterowania. Temperatura płyty grzewczej powinna być równa nastawie z tolerancją <math>\pm 15^{\circ}\text{F}</math>. Temperatura nagrzewnicy nadmuchowej powinna być równa nastawie z tolerancją <math>\pm 25^{\circ}\text{F}</math>. Jeśli temperatura jest właściwa, prawdopodobnie uszkodzony jest układ sterowania.</i></li> </ul> |
| <b><i>Po upływie 20 minut pracy wyświetlany jest komunikat HI</i></b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzona płyta grzewcza, przekaźnik płyty grzewczej lub czujnik RTD.</li> </ul>  |
| <b><i>Po upływie 20 minut pracy wyświetlany jest komunikat LO</i></b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzona nagrzewnica powietrzna, przekaźnik nagrzewnicy nadmuchowej lub czujnik RTD.</li> </ul>  |

**THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK**



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

TEL. 1-318-865-1711

FAKS (Części) 1-318-219-7140

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

WYDRUKOWANO W USA

INFOLINIA SERWISOWA  
1-800-551-8633

819-6795  
4/05