



Wysokowydajne frytownice elektryczne RE (HPRE) z serii E⁴ Instrukcja instalacji i obsługi

- Modele HPRE80, FPRE80, XFPRE80, XRE, FPRE80 i RE80
- Modele YUM YSCFRE18, XYCFRE18 i XYSCFRE18

 **Frymaster**

nie-UE &




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

WYDRUKOWA
NO W USA

24-godzinna linia pomocy technicznej
1-800-551-8633

Adres e-mail: service@frymaster.com

www.frymaster.com



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

WSKAZÓWKA

JEŚLI W OKRESIE GWARANCJI KLIENT UŻYJE CZĘŚCI TEGO URZĄDZENIA FIRMY MANITOWOC FOOD SERVICE W INNY SPOSÓB NIŻ JAKO CZĘŚCI NIEZMODYFIKOWANEJ NOWEJ LUB REGENEROWANEJ KUPIONEJ BEZPOŚREDNIO OD FIRMY FRYMASTER DEAN LUB OD DOWOLNEGO Z JEJ AUTORYZOWANYCH SERWISANTÓW I/LUB UŻYTA CZĘŚĆ ZOSTAŁA ZMODYFIKOWANA W STOSUNKU DO ORYGINALNEJ KONFIGURACJI, NINIEJSZA GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA. PONADTO FIRMA FRYMASTER DEAN I JEJ FIRMY ZALEŻNE NIE BĘDĄ PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA ŻADNE ROSZCZENIA, SZKODY ANI KOSZTY PONIESIONE PRZEZ KLIENTA I WYNIKAJĄCE BEZPOŚREDNIO LUB POŚREDNIO, W CAŁOŚCI LUB W CZĘŚCI Z INSTALACJI DOWOLNEJ ZMODYFIKOWANEJ CZĘŚCI I/LUB CZĘŚCI OTRZYMANEJ OD NIEAUTORYZOWANEGO SERWISANTA.

WSKAZÓWKA

Urządzenie przeznaczone jest do eksploatacji profesjonalnej i powinno być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Instalację, konserwację i naprawy powinien przeprowadzać autoryzowany serwisant firmy Frymaster Dean (FAS) lub inny wykwalifikowany specjalista. Wykonywanie instalacji, konserwacji lub napraw przez osoby niewykwalifikowane może spowodować unieważnienie gwarancji producenta. Definicje osób wykwalifikowanych podano w rozdziale 1. niniejszej Instrukcji.

WSKAZÓWKA

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

WSKAZÓWKA

Rysunki i zdjęcia zamieszczone w niniejszej instrukcji służą do zilustrowania procedur eksploatacji, czyszczenia i technicznych oraz nie muszą być zgodne z procedurami operacyjnymi kierownictwa danego zakładu.

INFORMACJE PRAWNE DLA UŻYTKOWNIKÓW FRYTOWNIC WYPOSAŻONYCH W KOMPUTER

USA

Urządzenie to spełnia wymogi Części 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega dwóm poniższym warunkom: 1) To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz 2) Urządzenie nie może przeciwdziałać zakłóceniom zewnętrznym, w tym powodującym niepożądane działanie. Urządzenie atestowano jako produkt Klasy A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Klasy B.

KANADA

To urządzenie cyfrowe nie przekracza norm emisji zakłóceń radiowych klasy A lub B ustalonych w normie 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 edictée par le Ministre des Communications du Canada.

 ZAGROŻENIE

Niewłaściwa instalacja, regulacja, konserwacja lub serwisowanie oraz nieuprawnione modyfikacje lub usprawnienia mogą być przyczyną szkód w mieniu, obrażeń lub śmierci. Przed instalacją lub serwisowaniem urządzenia należy zapoznać się uważnie z instrukcją instalacyjną, eksploatacyjną i serwisową. Definicje osób wykwalifikowanych podano w rozdziale 1 niniejszej Instrukcji.

⚠ ZAGROŻENIE

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

⚠ ZAGROŻENIE

Frytownice pojedyncze 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 ani innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego urządzenia lub innych podobnych urządzeń.

⚠ ZAGROŻENIE

We frytownicach wyposażonych w zestaw filtracyjny, tacę na okruchy należy opróżniać do pojemnika żaroodpornego codziennie na koniec dnia pracy. 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 ani usuwana w celu zmieszczenia jej pod okapem. Pytania? Zadzwoń do infolinii serwisowej firmy Frymaster Dean pod numer 1-800-551-8633.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smaźalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między naczyniami do smażenia frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje 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 obwodzie elektrycznym. Zestaw ograniczający (numer katalogowy 826-0900) jest dostarczany wraz z frytownicą. W razie braku zestawu ograniczającego skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS).

⚠ ZAGROŻENIE

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



WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

	Nr strony
1. WPROWADZENIE	1-1
1.1 Informacje ogólne	1-1
1.2 Informacje BHP	1-1
1.3 Informacje o komputerze	1-2
1.4 Procedura zgłaszania uszkodzeń powstałych podczas transportu	1-2
1.5 Informacje serwisowe	1-3
1.6 Po zakupie	1-3
1.7 Personel serwisowy	1-4
2. INSTRUKCJE INSTALACJI	2-1
2.1 Informacje ogólne	2-2
2.2 Instalacja frytownicy	2-4
2.3 Wymagania dotyczące zasilania	2-5
2.4 Wygotowywanie naczynia do smażenia	2-6
2.5 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia	2-7
3. KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA	3-1
3.1 Czyszczenie frytownicy	3-1
3.2 Konserwacja okresowa/roczna	3-3
3.3 Konserwacja stali nierdzewnej	3-4
4. FILTRACJA ZA POMOCĄ FILTRA POD FRYTOWNICĄ (UFF)	4-1
4.1 Przygotowanie filtra	4-1
4.2 Codzienna obsługa filtra	4-2
4.3 Obsługa filtra	4-3
5. DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA	5-1
5.1 Wstęp	5-1
5.2 Rozwiązywanie problemów	5-2
5.3 Zalecane części zamienne	5-5

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

1.1 Informacje ogólne

Przed przystąpieniem do obsługi tego urządzenia dokładnie przeczytaj ten podręcznik. Ten podręcznik obejmuje wszystkie wysokowydajne frytownice elektryczne RE (HPRE) z serii E⁴.

Wysokowydajne frytownice elektryczne RE (HPRE) z serii E⁴ zawierają łatwe do czyszczenia, otwarte naczynia do smażenia z elementami obrotowymi. Frytownice są sterowane przez komputery do gotowania wielu produktów i są dostarczane w konfiguracjach ze wszystkimi patelniami.

1.2 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.

Frytownice z tej serii są wyposażone w automatyczne funkcje zabezpieczające:

1. Dwa czujniki wykrywające wysoką temperaturę wyłączają zasilanie elementów w razie awarii sterowania temperaturą.
2. Wbudowany bezpiecznik wyłącza zasilanie silnika filtra-pompy (o ile należy do wyposażenia) w razie zatkania lub przegrzania silnika.

1.3 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. Korzystanie z tego urządzenia na obszarach mieszkalnych najprawdopodobniej spowoduje szkodliwe zakłócenia, w którym to razie użytkownik będzie miał obowiązek usunięcia zakłóceń na własny koszt.

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). Ta broszura jest dostępna pod adresem U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Procedura dla roszczeń z tytułu szkód transportowych

Co zrobić jeżeli zostanie dostarczone uszkodzone urządzenie:

Należy pamiętać, że to urządzenie zostało dokładnie sprawdzona i zapakowana przez wykwalifikowany personel przed opuszczeniem fabryki. Po przyjęciu urządzenia firma przewozowa przejmuje pełną odpowiedzialność za bezpieczną dostawę.

1. Zgłoszenie roszczenia odszkodowawczego należy wypełnić bezzwłocznie — bez względu na zakres szkód.
2. Widoczna szkoda lub uszkodzenie — należy się upewnić, że zostało to odnotowane w liście przewozowym lub pokwitowaniu oraz podpisane przez dostawcę.
3. Ukryta szkoda lub uszkodzenie — jeśli uszkodzenie pozostanie niezauważone do chwili rozpakowania urządzenia, należy bezzwłocznie powiadomić firmę przewozową lub spedytora i wypełnić zgłoszenie roszczenia dla szkody ukrytej. Należy to wykonać w ciągu 15 dni od daty dostawy. Należy pamiętać o zachowaniu pojemnika przewozowego w celu oględzin.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴
ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

1.5 Informacje serwisowe

W przypadku konserwacji lub obsługi innej niż rutynowa lub w celu uzyskania informacji serwisowych skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS). Informacje serwisowe można również uzyskać, dzwoniąc do działu usług technicznych firmy Frymaster (1-800-551-8633). W celu zapewnienia skutecznej pomocy potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu _____

Numer fabryczny _____

Napięcie _____

Opis usterki _____

1.6 Po zakupie

Aby poprawić obsługę, należy posiadać następującą kartę wypełnioną przez autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster Dean, który zainstalował urządzenie.

Autoryzowany
pracownik serwisu/FAS

Adres

Telefon/Fax

Numer modelu

Numer fabryczny

Napięcie

1.7 Personel serwisowy

1.7.1 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. Wykwalifikowany instalator to osoba lub firma, korporacja lub przedsiębiorstwo, która osobiście lub przez przedstawiciela jest zaangażowana i ponosi odpowiedzialność za instalowanie urządzeń elektrycznych. Wykwalifikowany personel musi mieć doświadczenie w takich pracach, znać obowiązujące elektryczne środki ostrożności i zapewniać zgodność z wszystkimi przepisami mających zastosowanie kodeksów krajowych i lokalnych.

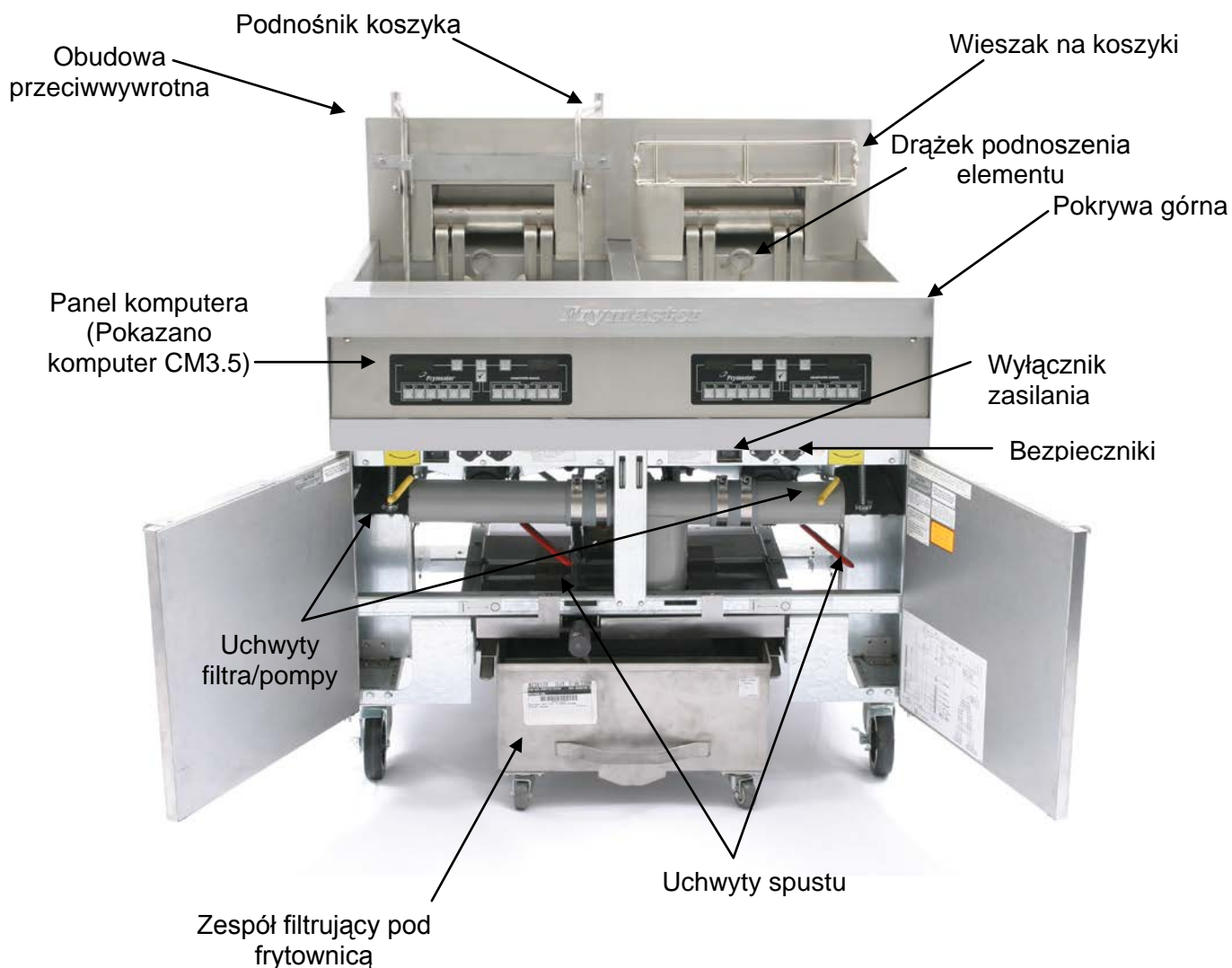
C. Wykwalifikowany Serwisant

1. Wykwalifikowany serwisant to osoba znająca urządzenia firmy Frymaster i upoważnione przez firmę Frymaster do wykonywania prac serwisowych przy sprzęcie firmy Frymaster. Każdy kwalifikowany serwisant ma obowiązek posiadania pełnego zestawu instrukcji serwisowych i katalogów części zamiennych, oraz magazynowania minimalnych ilości części do urządzeń Frymaster. Listę autoryzowanych serwisantów firmy Frymaster(FAS) można znaleźć w witrynie firmy Frymaster pod adresem www.frymaster.com. ***Rezygnacja z usług wykwalifikowanego serwisanta spowoduje unieważnienie gwarancji firmy Frymaster Dean na posiadane urządzenia.***

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

OBSŁUGA WYSOKOWYDAJNEJ FRYTOWNICY ELEKTRYCZNEJ RE (HPRE) Z SERII E⁴



KONFIGURACJA FRYTOWNICY RE (HPRE) E⁴

WSKAZÓWKA: Wygląd posiadanej frytownicy może się nieznacznie różnić od pokazanego w zależności od konfiguracji i daty produkcji.

2.1 Informacje ogólne

Prawidłowa instalacja jest podstawą bezpiecznej, wydajnej i bezproblemowej eksploatacji tego urządzenia.

Instalacja urządzeń firmy Frymaster powinna być przeprowadzana przez osoby wykwalifikowane, licencjonowane i (lub) autoryzowane, zgodnie z definicjami zamieszczonymi w punkcie 1.7 niniejszego podręcznika.

Niedopełnienie wymagania korzystania z usług wykwalifikowanych, licencjonowanych i/lub uprawnionych instalatorów lub serwisantów (zgodnie z definicją w p. 1.7 tego podręcznika) do instalacji lub serwisowania tego urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji firmy Frymaster i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia personelu.

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.

Obsługę serwisową można uzyskać po skontaktowaniu się z lokalnym firmowym autoryzowanym serwisantem.

WSKAZÓWKA

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

ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Zestaw ograniczający (numer katalogowy 826-0900) jest dostarczany wraz z frytownicą. W razie braku zestawu ograniczającego skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS).

WSKAZÓWKA

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 biegach.

WSKAZÓWKA

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

ZAGROŻENIE

Zasilanie elektryczne tego urządzenia MUSI być takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej zawierającej wartości nominalne i numer seryjny, które znajduje się po wewnętrznej stronie drzwi frytownicy.

WSKAZÓWKA

Jeśli to urządzenie jest trwale podłączone do okablowania stałego, MUSI ono zostać podłączone za pomocą przewodów miedzianych o temperaturze nominalnej przynajmniej 75°C.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

WSKAZÓWKA

W razie uszkodzenia elektrycznego kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta firmy Frymaster lub podobnej wykwalifikowanej osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

ZAGROŻENIE

To urządzenie musi zostać podłączone do zasilania o takim samym napięciu i fazie, jak określone na tabliczce znamionowej znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

ZAGROŻENIE

Wszystkie połączenia okablowania tego urządzenia muszą zostać wykonane zgodnie ze schematami okablowania dostarczonymi wraz z urządzeniem. Podczas instalacji lub serwisowania tego urządzenia należy korzystać ze schematu okablowania przymocowanego po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Do frytownicy jednokadziowej nie należy instalować fartucha odpływowego. Frytownica może stać się niestabilna, przechylić się i spowodować obrażenia. W sąsiedztwie urządzenia nie mogą się znajdować żadne substancje łatwopalne.

W razie awarii zasilania frytownica wyłączy się automatycznie. W takim przypadku ustaw przełącznik zasilania w pozycji OFF. Nie próbuj uruchomić frytownicy przed przywróceniu zasilania.

To urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów palnych z wyjątkiem tego, że można je instalować na podłogach palnych.

Odstęp z obu stron i z tyłu od konstrukcji palnej musi wynosić przynajmniej 15 cm. Z przodu urządzenia musi zostać zapewniony odstęp przynajmniej 61 cm w celu umożliwienia serwisowania i poprawnej pracy.

OSTRZEŻENIE

Nie należy blokować obszaru wokół podstawy ani pod frytownicami.

2.1.2 Wymagania elektryczne na uziemienie

Wszelkie urządzenia zasilane energią elektryczną muszą być uziemione zgodnie z odpowiednimi przepisami krajowymi i lokalnymi oraz, tam gdzie to właściwe, przepisami CE. Schemat elektryczny znajduje się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy. Informacje o właściwych napięciach zasilania znajdują się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

2.1.3 Wymagania dla Australii

Urządzenie musi być instalowane zgodnie z normą AS 5601 oraz przepisami władz lokalnych, gazowych, energetycznych i wszelkich innych obowiązujących wymagań prawnych.

Jeśli są zamontowane kółka, instalacja musi być zgodna z wymaganiami norm AS5601 i AS1869.

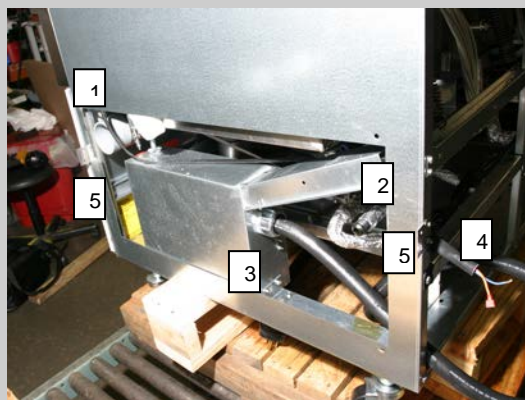
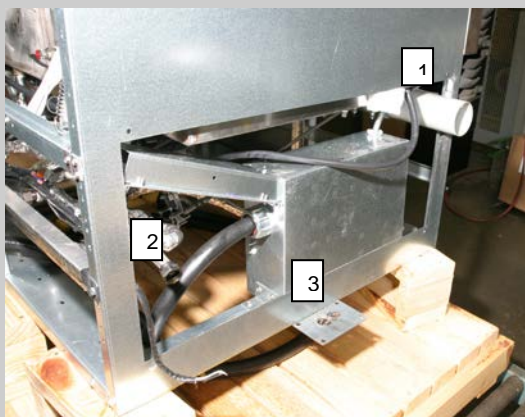
2.2 Instalacja frytownicy

⚠ OSTRZEŻENIE

Urządzenia Frymaster wyposażone w nóżki są przeznaczone do montażu stałego. Urządzenia wyposażone w nóżki należy podnosić podczas przemieszczania, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia i obrażeń pracowników. W przypadku instalacji ruchomej lub przenośnej muszą zostać użyte opcjonalne kółka firmy Frymaster. Pytania? Zadzwoń do nas: 1-800-551-8633.

Instalacja frytownicy

Frytownice HPRE w zestawach większych niż cztery naczynia do smażenia są wysyłane w sekcjach. Frytownice nie znajdują się w skrzyniach, więc wystarczy je zdjąć z palet i zmontować razem. Do ważnych kwestii podczas montażu należą dopasowanie i połączenie układu spustowego, układu powrotu oleju, układu splukiwania linii (o ile ma to zastosowanie), wiązki okablowania przełącznika powrotu oleju i obudów frytownic. Podczas montażu systemu mogą być wymagane nieznaczne modyfikacje osprzętu połączeniowego. Poniższe instrukcje zawierają szczegółowe procedury pomagające instalatorowi podczas montażu.



Frytownica jest dostarczona na oddzielnych paletach. Zdejmij zespoły z palet i dopasuj obudowy, które muszą zostać zestawione lub połączone w pozycjach pokazanych powyżej i na sąsiedniej stronie.

1. Kolektor spustowy. Odkręć i wyciągnij rurę spustową.
2. Linia powrotu oleju. Podłącz linię elastyczną.
3. Środkowa wydłużona płyta montażowa (pokazana bez kółka powyżej z lewej strony) wsuwa się pod sąsiednią obudowę i jest mocowana na miejscu śrubami.
4. Okablowanie łączące obwód zabezpieczający spust i umożliwiające działanie węża i drążka oraz układu utylizacji oleju jest podłączone.
5. Występy, pokazane w powiększeniu na sąsiedniej stronie, są mocowane do pionowych słupków obudowy z przodu i z tyłu. Są one

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI



Zatrzaski na złączach tego pozostają uniesione, aby wskazać rozmieszczenie przewodów z sąsiedniej obudowy. Nakładana łączówka znajduje się na przełączniku spustu (patrz strzałka) w celu szeregowego połączenia obwodu zabezpieczającego spust.



Metalowe występy mocują do siebie elementy obudowy.



Dostarczane paski stolarskie służą do zamykania odstępu między naczyniami do smażenia i pokrywami górnymi.

ZAGROŻENIE

Podczas przemieszczania frytownicy muszą być w temperaturze pokojowej i bez oleju, aby uniknąć uszkodzeń i ewentualnych obrażeń.

ZAGROŻENIE

Gorący tłuszcz może powodować poważne oparzenia. Unikać kontaktu. W dowolnym przypadku przed podjęciem próby przesunięcia frytownicy należy usunąć z niej olej, aby uniknąć rozprysków oleju oraz ewentualnych upadków i poważnych oparzeń. Jeżeli frytownica nie będzie odpowiednio zabezpieczona, może się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

2.3 Połączenia elektryczne

Po zainstalowaniu frytownicy należy ją uziemić elektrycznie zgodnie z przepisami lokalnymi, a w razie ich braku – z kodeksem National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-(najnowsze wydanie).

ZAGROŻENIE

Ta frytownica jest wyposażona we wtyczki trójprzewodowe (uziemione) chroniące przed porażeniem elektrycznym, które należy podłączać bezpośrednio do poprawnie uziemionego trójstykowego gniazda. NIE WOLNO ODCINAĆ, USUWAĆ ANI W INNY SPOSÓB POMIJAĆ PRZEWODÓW UZIEMIAJĄCYCH W TYCH WTYKACH!

ABY WYPOZIOMOWAĆ FRYTOWNICE WYPOSAŻONE W NÓŻKI, DŁUGOŚĆ DOLNEJ CZĘŚCI NÓŻEK MOŻNA ZMIENIĆ W GRANICACH DO 2,5 CM W CELU WYPOZIOMOWANIA. NÓŻKI NALEŻY WYREGULOWAĆ TAK, ABY FRYTOWNICA ZNAJDOWAŁA SIĘ NA ODPOWIEDNIEJ WYSOKOŚCI W STACJI SMAŻENIA. FRYTOWNICE WYPOSAŻONE W KÓŁKA NIE MAJĄ ŻADNYCH URZĄDZEŃ POZIOMUJĄCYCH. PODŁOGA W MIEJSCU INSTALACJI FRYTOWNICY MUSI BYĆ POZIOMA.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

WSKAZÓWKA: Jeśli należy przemieścić zainstalowaną frytownicę z nóżkami, przed przemieszczeniem należy usunąć z każdej nóżki całe obciążenie. W razie uszkodzenia nóżki należy się skontaktować z agentem serwisowym w celu jej natychmiastowej naprawy lub wymiany.

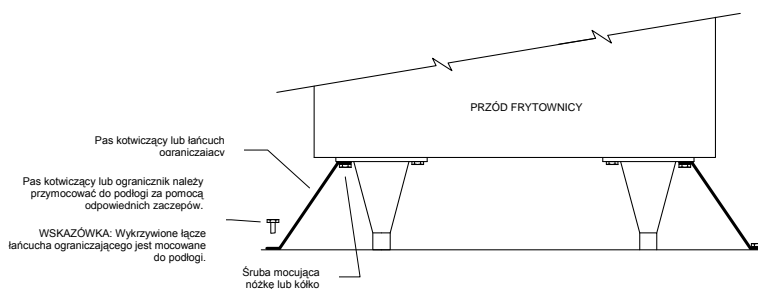
⚠ OSTRZEŻENIE

Gorący tłuszcz może powodować poważne oparzenia. Unikać kontaktu. W dowolnym przypadku przed podjęciem próby przesunięcia frytownicy należy usunąć z niej olej, aby uniknąć rozprysków oleju oraz ewentualnych upadków i poważnych oparzeń. Jeżeli frytownica nie będzie odpowiednio zabezpieczona, może się przechylić i spowodować poważne obrażenia ciała.

1. Po wypoziomowaniu frytownicy w miejscu ostatecznej instalacji należy zainstalować ograniczniki ograniczające jej ruchy, aby nie zależała ona ani nie przenosiła naprężenia do obwodu lub połączenia elektrycznego oraz aby zapobiec przechyleniu. Zainstaluj ograniczniki zgodnie z dostarczoną instrukcją (patrz rycina poniżej). Jeśli ograniczniki zostaną odłączone do serwisowania lub z innych przyczyn, MUSZĄ one zostać ponownie podłączone przed użyciem frytownicy.

⚠ ZAGROŻENIE

Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Zestaw ograniczający (numer katalogowy 826-0900) jest dostarczany wraz z frytownicą. W razie braku zestawu ograniczającego skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym serwisantem firmy Frymaster (FAS).



2. Zamknij zawór spustowy frytownicy i napełnij naczynię do smażenia wodą do dolnej linii POZIOMU OLEJU.
3. Wygotuj naczynię do smażenia przed pierwszym użyciem. Patrz instrukcje wygotowywania naczynia do smażenia w p. 2.4.
4. Spuść, oczyść i napełnij naczynia do smażenia olejem jadalnym. Patrz p. 2.5 – Procedury konfiguracji i wyłączania urządzenia.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

2.3 Wymagania dotyczące zasilania

ZAGROŻENIE

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

MODEL	NAPIĘCIE	FAZA	OKABLOWANIE SERWIS	MIN. ROZMIAR	AWG (mm ²)	A (na odgałęzienie)		
						L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220, 380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240, 415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230, 400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220, 380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240, 415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230, 400	3	4	6	(16)	30	30	30

ZAGROŻENIE

Zasilanie elektryczne tego urządzenia **MUSI** być takie samo, jak wskazane na tabliczce znamionowej zawierającej wartości nominalne i numer seryjny, które znajduje się po wewnętrznej stronie drzwi frytownicy.

ZAGROŻENIE

To urządzenie **MUSI** zostać podłączone do napięcia i fazy określonych na tabliczce znamionowej z wartościami nominalnymi i numerem seryjnym znajdującej się po wewnętrznej stronie drzwi frytownicy.

ZAGROŻENIE

Wszelkie połączenia elektryczne urządzenia **MUSZA** być wykonywane zgodnie ze schematami elektrycznymi dostarczonymi wraz z nim. Schematy elektryczne znajdują się po wewnętrznej stronie drzwiczek frytownicy.

2.4 Wygotowywanie naczynia do smażenia

Przed pierwszym użyciem frytownicy do gotowania należy ją wygotować, aby zapewnić, że wszystkie pozostałości procesu produkcyjnego zostaną wyeliminowane.

Ponadto po pewnym czasie używania frytownicy wewnątrz naczynia do smażenia tworzy się twarda warstwa skarmelizowanego oleju. Tę warstwę należy okresowo usuwać, wykonując procedurę wygotowywania.

Oczyść naczynia do smażenia w następujący sposób przed pierwszym nalaniem oleju, a potem przynajmniej raz w miesiącu:

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

1. Przed włączeniem frytownicy zamknij zawór spustowy naczynia do smażenia, a następnie napełnij puste naczynie do smażenia mieszanką zimnej wody i detergentu. Podczas mieszania należy postępować zgodnie z instrukcjami na pojemniku z detergentem.
2. Włącz przełącznik ON/OFF sterownika (położenie ON).
3. Zaprogramuj komputer na operację wygotowywania w sposób opisany w podręczniku do sterownika dostarczonym wraz z frytownicą.
4. Gotuj roztwór powoli przez 45 minut do godziny. Podczas operacji wygotowywania poziom wody nie może opaść poniżej dolnej linii POZIOMU OLEJU w naczyniu do smażenia.

UWAGA

Nie pozostawiać frytownicy bez nadzoru. Roztwór do wygotowania może się spenić i wypłynąć. Aby sterować wygotowywaniem, wyłącz przełącznik ON/OFF (położenie OFF).

UWAGA

Przed napełnieniem naczynia do smażenia olejem **MUSZA** zostać z niego usunięte wszystkie krople wody.

UWAGA


Wody ani roztworu do wygotowania **NIE WOLNO** spuszczać do filtra ani układu filtrów. Jeśli woda przedostanie się do układu filtracji, mogą powstać nieodwracalne szkody i zostaną unieważnione wszystkie obowiązujące gwarancje.

5. Ustaw przełącznik ON/OFF frytownicy w pozycji OFF.
6. Dodaj 8-9 litrów wody. Spuść roztwór i dokładnie oczyść naczynie do smażenia.
7. Ponownie napełnij naczynie do smażenia czystą wodą. Dwukrotnie spłucz naczynie do smażenia, spuść ich zawartość i wytrzyj czystym ręcznikiem. Przed napełnieniem naczynia do smażenia olejem usuń wszelkie ślady wody.

W celu uzyskania informacji o procedurach operacyjnych sterownika zapoznaj się z podręcznikiem do sterownika wysyланym wraz z frytownicą.

2.5 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia

OSTRZEŻENIE

Napełnij naczynie do smażenia olejem do dolnej linii poziomu oleju **POZIOMU OLEJU** przed przełączeniem przełącznika ON/OFF w  pozycję ON. Niewykonanie tej czynności może spowodować uszkodzenie naczynia do smażenia i jego elementów.

1. Napełnij naczynię do smażenia olejem do dolnej linii poziomu oleju **POZIOMU OLEJU** znajdującej się z tyłu naczynia do smażenia. Umożliwi to rozszerzenie oleju w miarę nagrzewania. Zimnego oleju nie wolno nalewać wyżej niż do dolnej linii, ponieważ w miarę rozszerzania oleju pod wpływem ciepła naczynie może się przepełnić. Jeśli jest używany stały tłuszcz spożywczy, najpierw należy unieść elementy, a następnie nałożyć tłuszcz stały na dno naczynia do smażenia. Opuść elementy, a następnie

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI


nałóż tłuszcz stały wokół i na elementy. **Nigdy nie** wkładaj bloku tłuszczu stałego do naczynia do smażenia na elementy. Mogą powstać punkty gorąca i uszkodzenia elementów oraz zwiększa się zagrożenie zapłonem.

OSTRZEŻENIE

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.

2. Upewnij się, że kable zasilania są włożone do odpowiednich gniazd. Sprawdź, czy powierzchnia czołowa wtyku jest wyrównana z płytą zewnętrzną i nie widać przewodów.
3. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się na *górnjej* linii poziomu oleju POZIOMU OLEJU, gdy olej *osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia*. Może się okazać konieczne dodanie oleju w celu podniesienia jego poziomu do odpowiedniego znaku, *gdy olej osiągnął zaprogramowaną temperaturę smażenia*. Jeśli jest używany tłuszcz stały, do rozpuszczenia tłuszczu **MUSI** zostać użyty cykl ROZPUSZCZANIA. Może się okazać konieczne dodanie tłuszczu stałego w celu podniesienia poziomu do odpowiedniego znaku, gdy tłuszcz stały się rozpuści. **CYKLU ROZPUSZCZANIA NIE WOLNO WYŁĄCZAĆ ANI ANULOWAĆ.**

Wyłączenie

1. Ustaw przełącznik ON/OFF  w pozycji OFF (postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w podręczniku do sterownika wysyłanego wraz z frytownicą).
2. Odfiltruj olej (o ile ma to zastosowanie) o oczyść frytownicę (patrz rozdział 3).
3. Załóż pokrywy naczyń do smażenia na naczynia.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 3: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

3.1 Czyszczenie frytownicy

3.1.1 Czyszczenie wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni obudowy frytownicy — codziennie

1. Czyść wewnątrz szafki frytownicy - suchą czystą szmatką. Przecieraj wszystkie dostępne metalowe powierzchnie i podzespoły, celem usunięcia nagromadzonego tłuszczu i kurzu.
2. Powierzchnię zewnętrzną obudowy frytownicy należy czyścić czystą, wilgotną szmatką zmoconą środkiem do mycia naczyń. Ścierać czystą wilgotną szmatką.

3.1.2 Czyszczenie naczynia do smażenia i elementów grzewczych — co tydzień



OSTRZEŻENIE

NIGDY nie wolno używać frytownicy z pustym naczyniem do smażenia. Spowoduje to nienaprawialne uszkodzenie elementów grzewczych.

Wygotowywanie naczynia do smażenia:

Procedura wygotowywania, patrz p. 2.4. W celu uzyskania informacji o procedurach operacyjnych sterownika zapoznaj się z podręcznikiem do sterownika wysyланym wraz z frytownicą.



OSTRZEŻENIE

W trakcie procesu wygotowywania NIE WOLNO pozostawiać frytownicy bez nadzoru. Jeśli roztwór się nadmiernie spieni i zacznie wypływać, natychmiast ustaw przełącznik ON/OFF w pozycji OFF. Pozwól, aby roztwór się uspokoił, a następnie kontynuuj proces wygotowywania.



OSTRZEŻENIE

Przez układ filtrujący nie wolno przepuszczać wody ani roztworu do wygotowywania. W przeciwnym razie nastąpi nienaprawialne uszkodzenie pompy i zostaną unieważnione wszystkie mające zastosowanie gwarancje.

3.1.3 Czyszczenie demontowalnych części i akcesoriów — co tydzień

Przetrzyj wszystkie demontowalne części i akcesoria czystą, suchą szmatką. Do usunięcia zgromadzonego zwęglonego oleju z demontowalnych części i akcesoriów użyj czystej szmatki nasączonej deterгентem. Spłucz dokładnie elementy urządzenia i osprzęt czystą wodą i obetrzyj do sucha przed ponownym montażem.

3.1.4 Spuszczanie i ręczne filtrowanie: Frytownice bez filtracji

 **ZAGROŻENIE**

Pozostaw olej do schłodzenia do temperatury 38°C lub niższej przed jego spuszczeniem do odpowiedniego pojemnika w celu utylizacji.

Jeśli frytownica nie jest wyposażona we wbudowany układ filtracji, olej należy spuścić do innego odpowiedniego pojemnika. (W celu zapewnienia wygodnego spuszczenia i utylizacji zużytego oleju lub tłuszczu firma Frymaster zaleca korzystanie z Frymaster *modułu utylizacji tłuszczu*, SDU, dostępnego u lokalnego dystrybutora.)

1. Ustaw przełącznik zasilania frytownicy w pozycji OFF. Wkręć rurę spustową (dostarczoną wraz z frytownicą) do zaworu spustowego. Dopilnuj, aby rura spustowa była wkręcona całkowicie, a jej otwór był skierowany w dół.
2. Ustaw metalowy pojemnik pod rurą spustową. Metalowy pojemnik musi wytrzymać temperaturę oleju i musi mieć pokrywę. Jeżeli zamierzasz wykorzystać olej ponownie, firma Frymaster zaleca zastosowanie filtra w obudowie stożkowej marki Frymaster (jeśli nie korzysta się z agregatu filtracyjnego). Stosując filtr stożkowy Frymaster, należy upewnić się, że obudowa stożka pewnie leży na metalowym pojemniku.
3. Otwórz powoli zawór spustowy, aby uniknąć rozchłapywania tłuszczu. Jeśli zawór spustowy zostanie zatkany przez resztki jedzenia, do usunięcia blokady użyj przyjaciela frytownicy (pręta do czyszczenia).

 **ZAGROŻENIE**

NIE WOLNO nic wkładać od przodu do odpływu w celu odblokowania zaworu. Nastąpi gwałtowny wypływ gorącego oleju, tworząc ekstremalne zagrożenie.

 **OSTRZEŻENIE**

NIE WOLNO uderzać prętem do czyszczenia w zawór spustowy. Spowoduje to uszkodzenie kuli zaworu spustowego i uniemożliwi poprawne uszczelnienie zaworu, powodując wycieki.

4. Po spuszczeniu tłuszczu z kadzi, oczyść ją z wszelkich drobin żywności oraz pozostałości oleju. **UWAŻAJ**, gdyż substancje te mogą powodować ciężkie oparzenia przy zetknięciu z gołą skórą.
5. Dokładnie zamknij zawór spustowy i napełnij naczynie do smażenia czystym, przefiltrowanym lub świeżym olejem lub tłuszczem stałym do dolnej linii poziomu oleju **POZIOMU OLEJU**.

W przypadku systemów smażenia z wbudowaną filtracją należy się zapoznać ze szczegółowymi procedurami operacyjnymi podanymi w rozdziale 4.

3.2 Konserwacja okresowa/roczna

Firma Frymaster zaleca coroczną kontrolę frytownicy przez autoryzowanego serwisanta firmowego obejmującą następujące sprawdzenia i regulacje:

- Sprawdzenie obudowy z wewnątrz i z zewnątrz, z przodu i z tyłu pod kątem nadmiernego gromadzenia się oleju.
- Sprawdzenie, czy przewody elementu grzewczego są w dobrym stanie i czy wyprowadzenia nie mają widocznych postrzępień lub uszkodzeń izolacji oraz czy nie gromadzi się na nich olej.
- Sprawdzenie, czy elementy grzewcze są w dobrym stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego oleju. Kontrolę elementów pod kątem oznak nadmiernego wypalenia.
- Sprawdzenia, czy mechanizm przechylania działa poprawnie podczas podnoszenia i opuszczania elementów i czy przewody elementów nie zacinają się i/lub ocierają.
- Sprawdzenie, czy pobór prądu (w A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tabliczką znamionową urządzenia.
- Sprawdzenie, czy czujniki temperatury i górnej granicy są poprawnie podłączone, dokręcone i działają oraz czy osprzęt montażowy i osłona czujnika występują i są poprawnie zamontowane.
- Sprawdzenie, czy skrzynka podzespołów i styczników (tj. komputer/sterownik, przekaźniki, płytki interfejsu, transformatory, styczniki itd.) są w dobrym stanie, bez nagromadzeń i innych resztek.
- Sprawdzenie, czy przewody skrzynki podzespołów i styczników są należycie podłączone i że okablowanie jest w dobrym stanie.
- Sprawdzenie, czy wszystkie elementy zabezpieczające (tzn. osłony styków, przełączniki zabezpieczające spust, przełączniki resetowania itd.) są na miejscu i działają poprawnie.
- Sprawdzenie, czy naczynie do smażenia jest w dobrym stanie, wolne od wycieków i czy izolacja naczynia pozostaje w stanie używalności.
- Sprawdzenie, czy wiązka okablowania i styki nie są obluzowane i w dobrym stanie.

Wewnętrzny układ filtracji:

- Kontrola wszystkich przewodów zwrotnych i spustowych oleju pod kątem wycieków i sprawdzenie, czy wszystkie połączenia są szczelne.
- Kontrola miski filtra pod kątem wycieków i czystości. Jeśli w koszu na okruchy nagromadziło się dużo okruchów, należy wskazać właścicielowi/użytkownikowi, że kosz z okruchami należy codziennie opróżniać do zaroodpornego pojemnika i czyścić.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 3: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

- Sprawdzenie, czy wszystkie uszczelki O-ring i inne (łącznie ze znajdującymi się na szybkozłączkach) występują i są w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
- Kontrola szczelności układu filtrującego obejmująca:
 - Przy opróżnionej misce filtra należy kolejno umieszczać każdą dźwignię zwrotu oleju w pozycji ON. Sprawdzenie, czy pompa się włącza i czy w oleju powiązanego naczynia do smażenia pojawiają się bąbelki.
 - Zamknij wszystkie zawory zwrotne oleju (czyli ustaw wszystkie dźwignie w pozycji OFF). Sprawdzenie, czy każdy zawór zwrotny działa poprawnie, włączając pompę filtra za pomocą dźwigni na jednym z mikroprzełączników powrotu oleju. W żadnym naczyniu do smażenia nie powinny być widoczne bąbelki.
 - Sprawdzenie, czy miska filtra jest poprawnie przygotowana do filtrowania, i spuszczenie z naczynia do smażenia oleju nagrzanego do temperatury 177°C do miski filtra. Zamknij zawór spustowy naczynia do smażenia. Ustaw dźwignię powrotu oleju w pozycji ON. Pozwól, aby olej wrócił do naczynia do smażenia (na co wskazują bąbelki w oleju). Ustaw dźwignię powrotu oleju w pozycji OFF. Czas ponownego napełnienia naczynia do smażenia nie powinien przekroczyć 2 minut i 30 sekund.

Aby zapewnić poprawne działanie frytownicy i bezpieczeństwo środowiska, frytownica powinna być okresowo sprawdzana i regulowana przez wykwalifikowanego serwisanta, co powinno stanowić część programu regularnej konserwacji kuchni.

3.3 Konserwacja stali nierdzewnej

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

Nie wolno używać wełny stalowej, materiałów ściernych, środków czyszczących ani proszków.

Nie wolno używać metalowego noża, łopatkę ani żadnego innego metalowego narzędzia do skrobienia stali nierdzewnej. Zarysowania są niemal niemożliwe do usunięcia.

Jeżeli konieczne jest oskrobienie stali nierdzewnej w celu usunięcia stwardniałych zanieczyszczeń, należy namoczyć dany obszar i używać jedynie z drewnianej lub plastikowej skrobaczki.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴

ROZDZIAŁ 4: WEWNĘTRZNY UKŁAD FILTRACYJNY

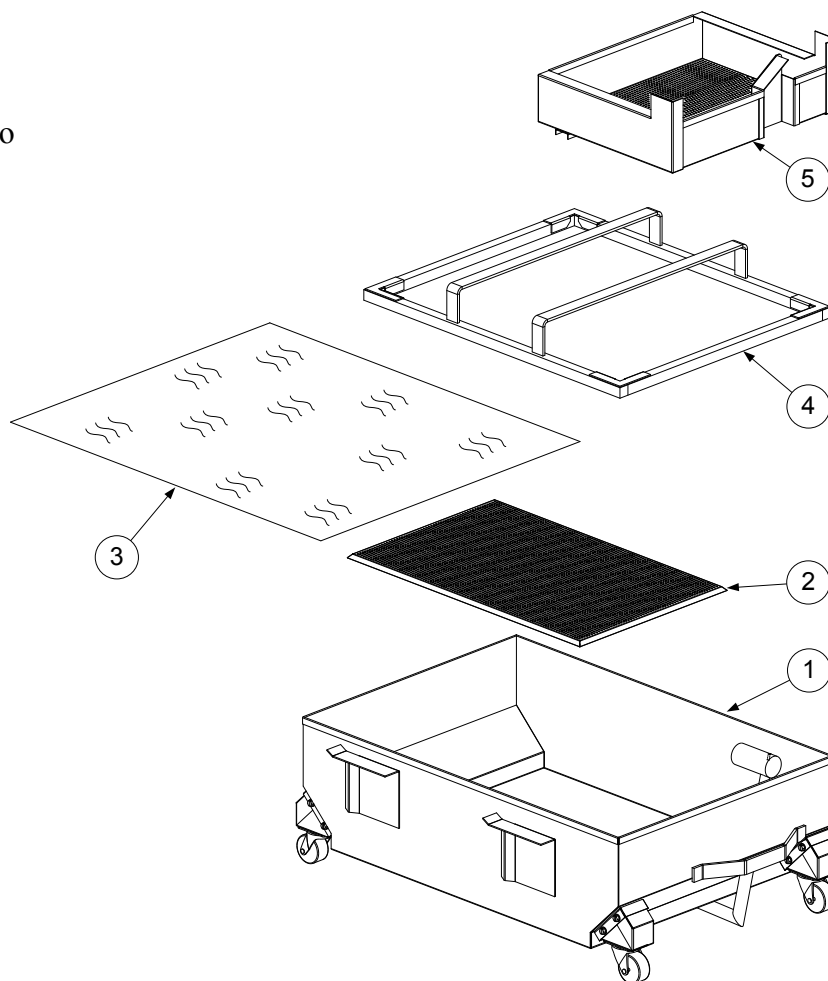
4.1 Przygotowania do filtracji

Podczas początkowej instalacji i przed każdym użyciem należy usunąć wszystkie luźne części z filtra, umyć miskę filtra i wszystkie akcesoria w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie wysuszyć.

4.1.1 Montaż filtra

W misce filtra jest używany papier filtrujący, utrzymywany na miejscu przez pierścień dociskający, który służy do filtrowania zanieczyszczeń i resztek z tłuszczu spożywczego. Miska filtra składa się z następujących elementów (patrz ilustracja poniżej):

1. Miska filtra.
2. Siatka wspierająca filtr/sito wewnętrzne
3. Papier filtrujący.
4. Pierścień dociskający.
5. Sito okruszków.



4.2 Codzienna obsługa filtra

4.2.1 Informacje ogólne

Pompa filtra jest włączana tylko, gdy olej 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 naczynia do smażenia. Zawór spustowy naczynia do smażenia pozostaje otwarty podczas filtrowania. Pozwól olejowi cyrkulować przez papier filtrujący przez około 5 minut. Po upływie tego czasu zamknij zawór spustowy i pozwól pompie napełnić naczynie do smażenia. Aby wypompować cały tłuszcz z miski spustowej i rurek, należy pozostawić włączoną pompę przez 10-15 sekund od pojawienia się w kadzi pęcherzyków powietrza.

4.2.2 Narzędzia do filtracji

Zbierz narzędzia używane do filtracji. Są one dostarczane wraz z zestawem uruchomieniowym filtra dołączanym do frytownicy/układu filtra:

- Szczotka do naczynia do smażenia/filtra — służy do czyszczenia naczynia do smażenia i filtra z boków i od dołu, elementów grzewczych oraz poruszania osadu podczas filtrowania lub wymiany oleju.
- Pręt do czyszczenia – służy do usuwania dużych pozostałości w rurze spustowej (o ile to konieczne).
- Proszek filtrujący.
- Papier filtrujący

Poniższe narzędzia nie są wymagane, ale ułatwiają filtrowanie:

- Miarka – służy do odmierzania ilości proszku filtrującego.
- Czerpak na okruchy ze stali nierdzewnej — do usuwania dużych resztek.



OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność i nosić odpowiednią odzież ochronną. Filtrowany tłuszcz ma temperaturę 177°C lub zbliżoną. Przed uruchomieniem jakichkolwiek przełączników lub zaworów należy upewnić się, że wszystkie węże są poprawnie podłączone i że uchwyty spustu znajdują się we właściwych położeniach. Zaniedbanie tego wymagania może powodować poważne obrażenia.



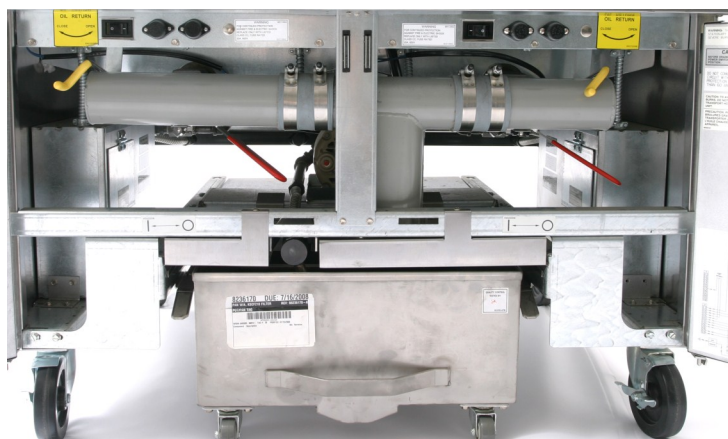
OSTRZEŻENIE

Rysunki i zdjęcia zamieszczone w niniejszej instrukcji służą do zilustrowania procedur eksploatacji, czyszczenia i technicznych oraz nie muszą być zgodne z procedurami operacyjnymi kierownictwa danego zakładu.

4.3 Obsługa filtra

Wyciągnij miskę filtra na zewnątrz do odłączenia mocowania ślizgowego. Pozwól na ścieknięcie resztek oleju do miski. Wyjmij miskę filtra z obudowy frytownicy. Zachowaj ostrożność i używaj odzieży ochronnej.

Wyjmij elementy miski filtra: tacę na okruchy, pierścień dociskający, papier filtrujący i sito wewnętrzne.



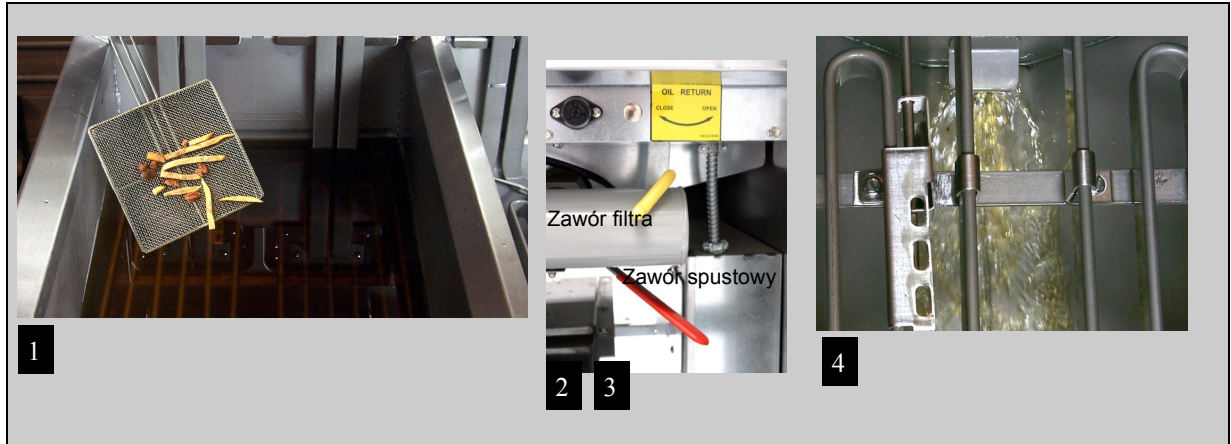
Oczyść miskę i zamontuj elementy Wyciągnij miskę filtra z obudowy frytownicy. z powrotem. Sito wewnętrzne jest podtrzymywane przez szyny usztywniające u dołu, które pasują do zbiornika ściekowego. Patrz zdjęcie poniżej. Zmontuj elementy w tej kolejności:



1. Sito wewnętrzne — upewnij się, że jest ono dopasowane do kołków i płaskie.
 2. Załóż papier filtrujący na miskę filtra.
 3. Dociśnij papier filtrujący do miski za pomocą pierścienia dociskowego. Występ jest skierowany w stronę rury odbiorczej. Posyp papier filtrujący proszkiem filtrującym.
 4. Wsuń na miejsce kosz na okruchy.
 5. Upewnij się, że uszczelki O-ring na męskiej rurze odbiorczej są nienaruszone.
- Wsuń miskę filtra pewnie na miejsce.



- 5 Upewnij się, że uszczelka O-ring na męskiej rurze odbiorczej jest nienaruszona.



Filtracja

Upewnij się, że miska filtra jest przygotowana do filtrowania.

Upewnij się, że frytownica ma temperaturę roboczą i wyłącz ją, a następnie wykonaj poniższe kroki:

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

1. Usuń duże resztki z naczynia do smażenia.
2. Zamknij zawór spustowy. Naczynia do smażenia opróżnij pojedynczo.
3. Włącz pompę filtra. Odpływ pozostaw otwarty.
4. Olej przepływa z miski filtra do naczynia do smażenia, a następnie do otwartego odpływu. Spuszczaj olej przez 5 minut, aby usunąć zeń zawieszane cząstki.
5. Zamknij zawór spustowy. Nie wyłączaj pompy filtra.
6. Olej w naczyniu do smażenia się podniesie, tworząc bąbelki w miarę opróżniania miski filtra. Pozwól na tworzenie bąbelków przez 10-15 sekund, co oczyści linie powrotne oleju.
7. Wyłącz pompę filtra. W razie potrzeby uzupełnij olej do górnej linii w naczyniu do smażenia.
8. Usuń resztki z tacy na okruchy. Tacę na okruchy NALEŻY opróżniać do pojemnika żaroodpornego, CODZIENNIE na koniec dnia pracy.



- 6** Pozwól, aby powracający olej bulgotał w naczyniu do smażenia przez 10-15 sekund, co pozwoli na oczyszczenie linii powrotne oleju.



- 8** Usuń resztki z tacy na okruchy. Tacę należy opróżniać do ognioodpornego pojemnika po zakończeniu pracy każdego dnia.



UWAGA

Zespołu filtra **NIE WOLNO** używać dopóki olej nie osiągnie temperatury roboczej (~177°C).



ZAGROŻENIE

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

Używanie drążka/układu utylizacji

Większe systemy mogą być opcjonalnie wyposażone w wąż do utylizacji. Aby go użyć, wykonaj poniższe kroki.

Mając olej w misce filtra i wyłączoną pompę filtra, podłącz wąż do szybkozłącza z przodu frytownicy. (Patrz zdjęcie powyżej.)

Skieruj wąż do naczynia do smażenia lub utylizacji nadającego się do przechowywania gorącego oleju.

Włącz pompę przełącznikiem zamontowanym z przodu frytownicy. Olej przepływa z miski filtra przez wąż do naczynia do smażenia lub utylizacji. Korzystając z węża, pozostaw otwarty zawór spustowy naczynia do smażenia, aby spłukać okruchy i resztki.



Podłącz wąż drążka utylizacji do szybkozłącza z przodu frytownicy.



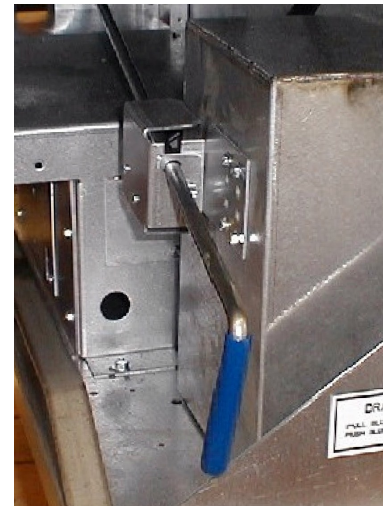
Mając wąż skierowany do naczynia do smażenia, włącz pompę za pomocą montowanego z przodu przełącznika.

Używanie układu spłukiwania odpływu

Systemy zawierające przynajmniej trzy jednostki mogą być wyposażane w opcjonalne spłukiwanie odpływu. Aby go użyć:

- Po odfiltrowaniu naczynia do smażenia nr 3 (najdalszego od filtra) przez 5 minut, zamknij zawór zwrotny oleju, aby zatrzymać proces filtrowania. Nie napełniaj ponownie naczynia do smażenia.
- Zamknij zawór spustowy (czerwony uchwyt) filtrowanego naczynia do smażenia. Upewnij się, że wszystkie pozostałe zawory (czerwone i żółte uchwyty) są zamknięte.
- Pociągnij niebieski uchwyt, aby otworzyć zawór przepłukiwania. Po usunięciu osadów z linii spustowej (po około 2 minutach), naciśnij niebieski uchwyt, aby zamknąć zawór przepłukiwania.

Otwórz zawór powrotu oleju (żółty uchwyt), aby ponownie napęlnić naczynie do smażenia.



OSTRZEŻENIE

Nie ostukuj kosza smaźalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między naczyniami do smażenia frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia być ciasno spasowana i należy ją demontować wyłącznie do czyszczenia.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴ ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.1 WSTĘP

W tym dziale zamieszczono szereg przystępnych wskazówek postępowania z często spotykanymi problemami, jakie mogą wystąpić podczas eksploatacji urządzenia. Następujące porady mają pomóc w usunięciu – lub przynajmniej w 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 firmy Frymaster dołoży wszelkich starań, aby pomóc w identyfikacji i usunięciu usterki.

Podczas diagnozowania usterek, stosuj zawsze procedurę eliminacji, poczynając od rozwiązań najprostszych i przechodząc do coraz bardziej złożonych. Nigdy nie pomijaj kwestii oczywistych – każdy może zapomnieć podłączyć kabel lub dokładnie zamknąć zawór. Najważniejsze jest nieustanne dążenie 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 połączenia, należy skontrolować również wszystkie inne połączenia. Jeśli wielokrotnie "wysiada" dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Zawsze pamiętaj, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

Zanim zadzwonisz do agenta serwisowego lub na LINIĘ POMOCY firmy Frymaster (1-800-551-8633):

- Upewnij się, że przewody elektryczne są poprawnie włączone, a przerywacze obwodu działają.
- Upewnij się, że zawory spustowe naczynia do smażenia są całkowicie zamknięte.

ZAGROŻENIE

Rozgrzany tłuszcz powoduje groźne oparzenia. Nigdy nie wolno przemieszczać urządzenia napełnionego rozgrzanym olejem, ani przelewać go z jednego pojemnika do innego.

ZAGROŻENIE

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

Urządzenie to może mieć więcej niż jeden punkt połączenia z siecią zasilania. Przed serwisowaniem odłącz wszystkie przewody elektryczne.

Kontrolę, testowanie i naprawę podzespołów elektrycznych należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanym serwisantom.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴
ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.2 Rozwiązywanie problemów

5.2.1 Problemy ze sterowaniem i nagrzewaniem

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Sterownika nie można włączyć.	A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu.	A. Podłącz kabel zasilania i sprawdź, czy nie zadziałał przerywacz obwodu.
	B. Awaria sterownika.	B. Wezwij FAS.
	C. Awaria układu zasilania lub płytki interfejsu.	C. Wezwij FAS.
Frytownica nie nagrzewa.	A. Otwarty zawór spustowy.	A. Upewnij się, że zawór spustowy jest całkowicie zamknięty.
	B. Awaria sterownika.	B. Wezwij FAS.
	C. Awaria przynajmniej jednego innego elementu.	C. Wezwij FAS.
Przy pierwszym uruchomieniu frytownica ciągle się włącza i wyłącza.	Frytownica pracuje w cyklu rozpuszczania.	<p>Jest to normalne dla frytownic wyposażonych w <i>sterowniki komputerowe</i>. Zapoznaj się z podręcznikiem do sterownika wysyłanym z frytownicą, gdzie została opisana procedura anulowania cyklu rozpuszczania.</p> <p>We frytownicach wyposażonych w sterowniki <i>Solid State analogowe</i> cykl rozpuszczania jest kontrolowany ręcznie za pomocą przełącznika z prawej strony pokrętła sterowania temperaturą. <i>Jeśli tłuszcz stały nie jest używany</i>, cykl rozpuszczania należy wyłączyć przełącznikiem.</p>
Po odfiltrowaniu frytownica nie nagrzewa.	Otwarty zawór spustowy.	Upewnij się, że zawór spustowy jest całkowicie zamknięty.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania jest włączony (ON).	Awaria czujnika temperatury lub sterownika.	Wezwij FAS.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania nie jest włączony (ON).	Awaria stycznika lub sterownika.	Wezwij FAS.
Frytownica przestaje nagrzewać przy włączonym (ON) wskaźniku nagrzewania.	Awaria termostatu wysokotemperaturowego lub stycznika.	Wezwij FAS.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴
ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Na wyświetlaczu są niepoprawne jednostki temperatury (stopnie Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Zapoznaj się z podręcznikiem do sterownika wysyłanym z frytownicą, gdzie zostały podane instrukcje zmiany wyświetlania.
CM III.5 lub Sterownik cyfrowy wyświetla napis hELP (pomoc). CM4-S, K3000 i KFC-1 wyświetla oPEn drR In (otwarty spust)	Otwarty zawór spustowy lub problem z obwodami blokującymi.	Upewnij się, że zawór spustowy jest całkowicie zamknięty. Jeśli to nie usunie problemu, wezwij FAS.
Wyświetla h l (wys).	Frytownica przekracza nastawę o więcej niż 12°C.	Nastawa została sztucznie ustawiona za nisko lub występuje problem z obwodami sterowania temperaturą. Sprawdź wartość nastawy. Jeśli jest poprawna, wyłącz frytownicę i wezwij FAS.
CM III.5 lub sterownik cyfrowy wyświetla hot (gorące). CM4-S, K3000 i KFC-1 wyświetla napis h l- tEPP (wysoka temp). lub h l-tEPP Probe FR ILUrE (awaria czujnika wysokotemperaturowego).	Temperatura frytownicy przekroczyła 210°C lub, w krajach UE, 202°C.	Wskazuje to na awarię w obwodzie sterowania temperaturą, w tym na awarię termostatu zabezpieczającego przed przegrzaniem. Natychmiast wyłącz frytownicę i wezwij FAS.
Sterownik wyświetla napis Lo (nis) lub LoL tEPP (niska temp).	Temperatura frytownicy jest niższa od nastawionej o więcej niż 12°C.	Takie wskazanie wyświetlacza jest normalne przy pierwszym włączeniu frytownicy i może się na krótko pojawiać, gdy do naczynia do smażenia została włożona duża ilość zamrożonego produktu. Jeśli to wskazanie nie znika, frytownica nie grzeje. Wyłącz frytownicę i wezwij FAS.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴
ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem (ciąg dalszy)

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
CM4-S, K3000 i KFC-1 wyświetla napis LoL (niska).	Temperatura frytownicy jest poniżej 124°C.	To wskazanie jest normalne przy pierwszym włączeniu frytownicy. Jeśli to wskazanie nigdy nie znika, frytownica nie grzeje i może być uszkodzona. Wyłącz frytownicę i wezwij FAS.
CM4-S, K3000 i KFC-1 wyświetla napis ILU lE lon FR ILUrE . (awaria zapłonu).	Awaria modułu zapłonu frytownicy. Frytownica nie włącza zapłonu lub nie grzeje.	Wyłącz frytownicę i wezwij FAS.
CM III.5 lub sterownik cyfrowy wyświetla Pr ob (prob). CM4-S, K3000 i KFC-1 wyświetla napis Pr obE FR ILUrE (awaria czujnika).	Problem z obwodami pomiaru temperatury łącznie z czujnikiem.	Wyłącz frytownicę i wezwij FAS.
CM III.5 stale jest wyświetlana temperatura naczynia do smażenia.	Komputer jest zaprogramowany na stałe wyświetlanie temperatury.	Zapoznaj się z oddzielnym <i>Podręcznikiem użytkownika sterownika frytownicy firmy Frymaster</i> , gdzie znajdują się instrukcje przełączania opcji wyświetlania.

5.2.3 Problemy z podnoszeniem kosza

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Czynność podnoszenia kosza jest głośna, szarpana lub niepoprawna.	Brak smarowania drążków podnoszenia kosza.	Nałóż cienką warstwę smaru Lubriplate lub analogicznego lekkiego smaru białego na drążek i tuleje.

5.2.4 Problemy z wbudowaną filtracją

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Pompa filtrowania nie uruchamia się.	A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu.	A. Sprawdź, czy kabel zasilania jest poprawnie podłączony i czy nie zadziałał przerywacz obwodu.
	B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie wyłącznika termicznego.	B. Odczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij przełącznik zerowania silnika pompy (PRS).
	C. Zator w pompie filtra. Test: Zamknij zawór spustowy i wyciągnij miskę filtra z frytownicy. Włącz pompę. Jeśli silnik pompy na chwilę zabuczy, po czym się zatrzyma, prawdopodobną przyczyną zatoru jest sama pompa.	C. Blokada pompy zazwyczaj jest powodowana przez nagromadzenie osadów spowodowane przez niepoprawny rozmiar lub niepoprawną instalację papierowego filtra oraz niezastosowanie sita okruszków. Wezwij FAS. Wskazówka: Blokady spowodowane niepoprawnym rozmiarem lub niepoprawną instalacją papierowego filtra i/lub niezastosowaniem sita okruszków nie są objęte gwarancją.

WYSOKOWYDAJNE FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE RE (HPRE) Z SERII E⁴
ROZDZIAŁ 5: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

5.3 Zalecane części zamienne

Poniżej została podana lista zalecanych części zamiennych do frytownic elektrycznych HPRE z serii E⁴.

ELEMENTY: Określ potrzebne elementy i zamów je z poniższej listy.	
Numer części zamiennej:	CHARAKTERYSTYKA
807-4656	Element - 208V 8,5 kW
807-4714	Element - 480V 10,25 kW
807-4711	Element - 240V 8,5 kW
807-4687	Element - 208V 10,25 kW
807-4713	Element - 240V 8,5 kW (UŻYWAĆ DLA 220V 7 kW)
807-5184	Element - 230V 8,5 kW
807-4707	Czujnik, temperatura 1721RE
826-2456	Zestaw granicy górnej - 224°C – wszystkie urządzenia poza UE
826-2455	Granica górna - 213°C – urządzenia 17 kW, tylko UE
826-2457	Granica górna - 207°C – urządzenia 21 kW, tylko UE
807-2191	Transformator, 208-240 V, 50/60 Hz – 12 V 20 VA
807-2180	Transformator, 208-240 V, 50/60 Hz – 24V 20 VA
807-2284	Stycznik, mechaniczny - 240 VAC 50 A (urządzenia 17 kW)
807-2283	Stycznik, mechaniczny - 240 VAC 63 A (urządzenia 21 kW)
810-1202	Stycznik, blokujący- 40-Amp, 3-Pole
826-2256	Zestaw płytki interfejsu, standardowy
826-2262	Zestaw płytki interfejsu, do stosowania ze sterownikami FAST



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

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Części) 1-318-219-7140

FAX (Pomoc techniczna) 1-318-219-7135

WYDRUKOWANO W USA

INFOLINIA SERWISOWA
1-800-551-8633

819-7090
SIERPIEŃ 2013