



Oil Conserving Fryer (OCF30)<sup>TM</sup>  
— frytownice elektryczne  
Instrukcja instalacji i obsługi





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

Całodobowa infolinia serwisowa: 1-800-551-8633

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

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



Polish / Jezyk Polski

#### WSKAZÓWKA

JEŻELI 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 FRMASTER 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 FRMASTER 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. Szczegółowe wymagania przepisów krajowych zamieszczono w rozdziale 2. niniejszej Instrukcji.

#### ZAWIADOMIENIE DLA KLIENTÓW W USA

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

#### 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 STEROWNIKI

##### USA

Urządzenie to spełnia wymagania 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 Kategorii A, ale stwierdza się, że spełnia ono również parametry graniczne dla urządzeń Kat. 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 édictée 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.

**⚠ ZAGROŻENIE**

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

**⚠ ZAGROŻENIE**

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

**⚠ 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.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

Nie ostukuj kosza smaźalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami 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 przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Przed przemieszczaniem, próbami, konserwacją i wszelkimi naprawami frytownicy firmy Frymaster odłącz od niej WSZYSTKIE przewody zasilania.

**WSKAZÓWKA**

Zawarte tu instrukcje dotyczące systemu zbiorczego napełniania/odprowadzania oleju odnoszą się do systemu RTI. Instrukcje te nie muszą mieć zastosowania do innych zestawów zbiorczych.



## Frytownice elektryczne serii OCF30 Instrukcja instalacji i obsługi

### SPIS TREŚCI

#### ROZDZIAŁ 1: Wstęp

1.1	Informacje ogólne .....	1-1
1.2	Informacje BHP .....	1-1
1.3	Informacje o komputerze .....	1-2
1.4	Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej .....	1-2
1.5	Montaż, eksploatacja i personel obsługi .....	1-2
1.6	Definicje .....	1-2
1.7	Procedury zgłaszania uszkodzeń powstałych podczas transportu .....	1-3
1.8	Informacje serwisowe .....	1-3

#### ROZDZIAŁ 2: Instrukcja instalacji

2.1	Ogólne wymagania instalacyjne .....	2-1
2.1.1	Odstępy i wentylacja .....	2-2
2.1.2	Wymagania elektryczne na uziemienie .....	2-2
2.1.3	Wymagania obowiązujące w Australii .....	2-3
2.2	Wymagania dotyczące zasilania .....	2-3
2.3	Ustawianie frytownicy .....	2-4
2.4	Montaż łoża zbiornika JIB .....	2-4

#### ROZDZIAŁ 3: Instrukcja obsługi

3.1	Procedury konfiguracji i rozruchu urządzenia .....	3-2
3.2	Obsługa .....	3-2
3.3	Opcjonalny układ automatycznego uzupełniania oleju .....	3-3
3.3.1	Montaż zbiornika oleju .....	3-3
3.3.2	Rutynowe zmiany oleju .....	3-4
3.3.3	Systemy zbiorcze oleju .....	3-4

#### ROZDZIAŁ 4: Procedury filtracyjne

4.1	Przygotowywanie wewnętrznego układu filtracyjnego .....	4-1
4.1.1	Przygotowanie do eksploatacji z papierem filtracyjnym lub wkładką filtrującą .....	4-1
4.1.2	Przygotowanie do eksploatacji z zestawem filtracyjnym Magnasol .....	4-2
4.2	Filtracja .....	4-3
4.2.1	Obsługa filtracji .....	4-3
4.3	Demontaż i ponowna instalacja filtra Magnasol .....	4-5
4.4	Spuszczanie i utylizacja zużytego oleju .....	4-6

#### ROZDZIAŁ 5: Konserwacja zapobiegawcza

5.1	Czyszczenie frytownicy .....	5-1
5.2	Codziennie kontrole i konserwacja .....	5-1
5.2.1	Kontrola uszkodzeń frytownicy .....	5-1
5.2.2	Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy .....	5-1
5.2.3	Czyszczenie wbudowanego układu filtracyjnego .....	5-1
5.3	Cotygodniowe kontrole i konserwacja .....	5-2
5.3.1	Czyszczenie kadzi i elementów grzewczych .....	5-2
5.3.2	Odparowanie kadzi .....	5-2
5.3.3	Czyszczenie demontowalnych części i akcesoriów .....	5-3

5.4	Comiesięczne kontrole i konserwacja.....	5-3
5.4.1	Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika.....	5-3
5.5	Całościowe oględziny coroczne/okresowe .....	5-3
5.5.1	Frytownica .....	5-3
5.5.2	Problemy z wbudowanym układem filtracji.....	5-4
<b>ROZDZIAŁ 6: Diagnostyka eksploatacyjna</b>		
6.1	Wstęp .....	6-1
6.2	Rozwiązywanie problemów.....	6-2
6.2.1	Usterki sterownika i nagrzewu .....	6-2
6.2.2	Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem .....	6-2
6.2.3	Problemy z podnoszeniem kosza .....	6-3
6.2.4	Codzienna obsługa filtracji .....	6-4
6.2.5	Usterki samoczynnego uzupełniania tłuszczu .....	6-4
6.2.6	Kody z dziennika błędów .....	6-5
6.2.7	Test limitu wysokiej temperatury .....	6-5
<b>ANEKS C: Instrukcje dotyczące systemu zbiorczego oleju</b>		

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 1: WSTĘP

---

### 1.1 Informacje ogólne

Przed przystąpieniem do obsługi tego urządzenia dokładnie przeczytaj ten podręcznik. W tej instrukcji obsługi przedstawiono konfigurację odmian FPEL14 i FPEL17. Frytownice z tej rodziny mają takie same części i jeżeli są omawiane jako grupa są nazywane frytownicami „elektrycznymi serii OCF30™”.

Mimo że są podobne z wyglądu do frytownic elektrycznych serii RE frytownice serii OCF30™ wyposażone w technologię SMART4U® mają niskiej pojemności kadzie z opcjonalnym, automatycznym układem uzupełniania oleju. Budowa Euro-Look obejmuje zaokrąglone pokrywy górne i duży, okrągły spust, który umożliwia splukiwanie frytek i innych zanieczyszczeń do miski filtra. Inne funkcje, takie jak obracające się elementy i układ filtracji, są zasadniczo takie same. Frytownice elektryczne serii OCF30™ są sterowane przez sterownik 3000 lub komputer CM3.5. Frytownice z tej serii są dostępne w konfiguracjach z kadziami pełnymi lub dzielonymi. Można je kupić z dwoma, trzema lub czterema kadziami.


### 1.2 Zasady bezpieczeństwa


Dokładnie zapoznać się z niniejszym podręcznikiem przed wszelkimi próbami eksploatacji.


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

#### ZAGROŻENIE

**Rozgrzany olej powoduje groźne oparzenia. Nie należy nigdy przemieszczać frytownicy z rozgrzanym olejem ani nie przelewać go z jednego pojemnika do innego.**

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

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

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

Frytownice elektryczne serii OCF30™ są wyposażone w funkcję wykrywania wysokiej temperatury, która odcina zasilanie do podzespołów w razie błędu sterownika temperatury.

### 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.

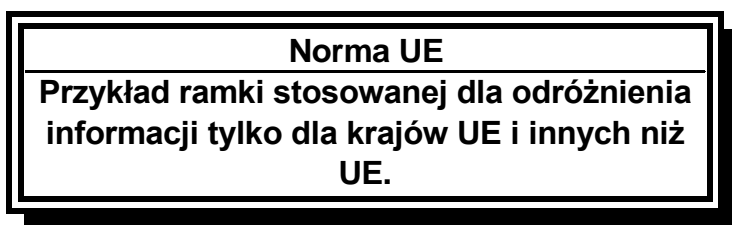
Firma Frymaster ostrzega, że wszelkie modyfikacje komputerów Frymaster, które nie są wyraźnie dopuszczone przez podmiot odpowiedzialny za zgodność z przepisami mogą spowodować utratę praw do użytkowania urządzenia.

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 Dane dotyczące użytkowników w Unii Europejskiej

Unia Europejska ustanowiła własne normy dotyczące tego typu urządzeń. Jeżeli w danym przypadku zachodzi różnica między normami UE i poza UE, instrukcje lub informacje podane będą w cieniowanej ramce, przypominającej poniższą.



### 1.5 Montaż, eksploatacja i personel obsługi

Dane eksploatacyjne frytownic Frymaster adresowane są wyłącznie do osób przeszkolonych i/lub upoważnionych, jak opisano w rozdziale 1.6. **Wszelkie czynności montażowe oraz serwisowe frytownic Frymaster wykonywać mogą wyłącznie osoby odpowiednio wykwalifikowane, certyfikowane, licencjonowane i/lub upoważnione, jak opisano w rozdziale 1.6.**

### 1.6 DEFINICJE

#### OSOBY WYKWALIFIKOWANE I/LUB UPOWAŻNIONE DO OBSŁUGI

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

#### **WYKWALIFIKOWANY INSTALATOR**

Za wykwalifikowanego instalatora uważa się osobę, podmiot, koncern i/lub firmę, które, czy to osobiście, czy przez reprezentanta prowadzi i odpowiada za instalację urządzeń gazowych. 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.

#### **WYKWALIFIKOWANY SERWISANT**

Za wykwalifikowanego serwisanta uważa się osobę posiadającą bieżącą znajomość urządzeń Frymaster i upoważnioną przez firmę Frymaster, L.L.C. do obsługi serwisowej sprzętu jej produkcji. Każdy wykwalifikowany 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](http://www.frymaster.com). *Niekorzystanie z wykwalifikowanych serwisantów powoduje unieważnienie fabrycznej gwarancji urządzenia Frymaster.*

### **1.7 Procedury zgłaszania uszkodzeń powstałych podczas transportu**

#### **Co zrobić jeżeli zostanie dostarczone uszkodzone urządzenie:**

Należy pamiętać, że to urządzenie zostało dokładnie sprawdzona i zapakowana przez wykwalifikowany personel przed opuszczeniem fabryki. **Firma Frymaster nie odpowiada za straty lub uszkodzenia powstałe podczas transportu.** Po przyjęciu urządzenia firma przewoźowa 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 przewoźową 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.

### **1.8 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). Pomoc techniczną można również uzyskać kontaktując się z działem technicznym firmy Frymaster pod numerem telefonu 1-800-551-8633 lub 1-318-865-1771 albo za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). W celu zapewnienia skutecznej pomocy potrzebne będą następujące informacje:

Numer modelu: \_\_\_\_\_

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

Napięcie \_\_\_\_\_

Opis usterki \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYCIA.**



# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 2: INSTRUKCJA INSTALACJI

### 2.1 Ogólne wymagania instalacyjne

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 1.6. niniejszego podręcznika.

**Niedopełnienie wymagania korzystania z usług wykwalifikowanych, licencjonowanych i/lub uprawnionych instalatorów lub serwisantów (zgodnie z definicją w p. 1.6 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. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.

#### **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 biegunach.

#### **WSKAZÓWKA**

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

#### **WSKAZÓWKA**

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

#### **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 dostarczanymi wraz z urządzeniem. Podczas instalacji lub serwisowania tego urządzenia należy korzystać ze schematu okablowania przymocowanego po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

**⚠ 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.

**⚠ ZAGROŻENIE**

Do frytownicy 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.

**⚠ ZAGROŻENIE**

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

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

### 2.1.1 Odstępy i wentylacja

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 15cm. 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 UE. Wszystkie elementy (przyłączone za pomocą przewodów lub przyłączone na stałe) powinny być podłączane do uziemionej sieci elektrycznej. 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.

### 2.2 Wymagania dotyczące zasilania

Wymagania dotyczące zasilania trójfazowego				
MODEL	NAPIĘCIE	OKABLOWANIE SERWIS	MINIMALNY PRZEKRÓJ PRZEWODU ROZMIAR AWG (mm)	Ampery (na odgałęzienie)
FPEL14	208	3	6 (4,11)	39
FPEL14	240	3	6 (4,11)	34
FPEL14	480	3	8 (2,59)	17
FPEL14	220, 380	4	6 (4,11)	21
FPEL14	240, 415	4	6 (4,11)	20
FPEL14	230, 400	4	6 (4,11)	21
FPEL17	208	3	6 (4,11)	48
FPEL17	240	3	6 (4,11)	41
FPEL17	480	3	6 (4,11)	21
FPEL17	220, 380	4	6 (4,11)	26
FPEL17	240, 415	4	6 (4,11)	24
FPEL17	230, 400	4	6 (4,11)	25

#### WSKAZÓWKA

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

#### 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.

### 2.3 Ustawianie frytownicy

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

**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.**

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

Aby wypoziomować frytownicę, należy wyregulować kółka, zachowując ostrożność, aby frytownicę znajdowały się na właściwej wysokości na stanowisku smaźalniczym.

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. Jeżeli urządzenie zostanie odłączone w celu przeprowadzenia czynności serwisowych lub z innych powodów, przed ponownym użyciem frytownicy należy założyć ograniczniki.

#### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Niezbędne jest odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed przemieszczaniem się — bez powodowania naprężeń mechanicznych w przewodzie elektrycznym. Do frytownicy dołączono zestaw ograniczający ruchomość urządzenia. Jeżeli brakuje zestawu ograniczającego, skontaktuj się z miejscowym KES.**

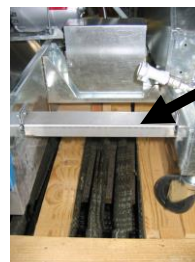
#### **⚠ ZAGROŻENIE**

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

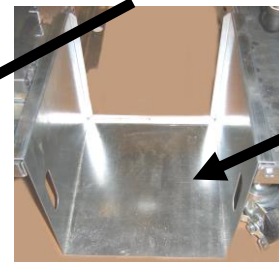
2. Zamknij zawory spustowe frytownicy.
3. Oczyść i napełnij olejem kadzie do dolnej linii poziomu oleju. (Patrz *Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia* w rozdziale 3).

### 2.4 Montaż łoża zbiornika JIB

Otwórz drzwiczki frytownicy (zwykle skrajnie po prawej stronie) i zdemontuj obejmę zabezpieczającą na czas transportu, wykręcając cztery śruby (patrz Rysunek 1). Zamontuj łożo zbiornika JIB dostarczone w zestawie akcesoriów, używając do tego celu śrub wykręconych podczas demontażu obejmy (patrz Rysunek 2). Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w rozdziale Aneks A na końcu tej instrukcji obsługi.



Rysunek 1

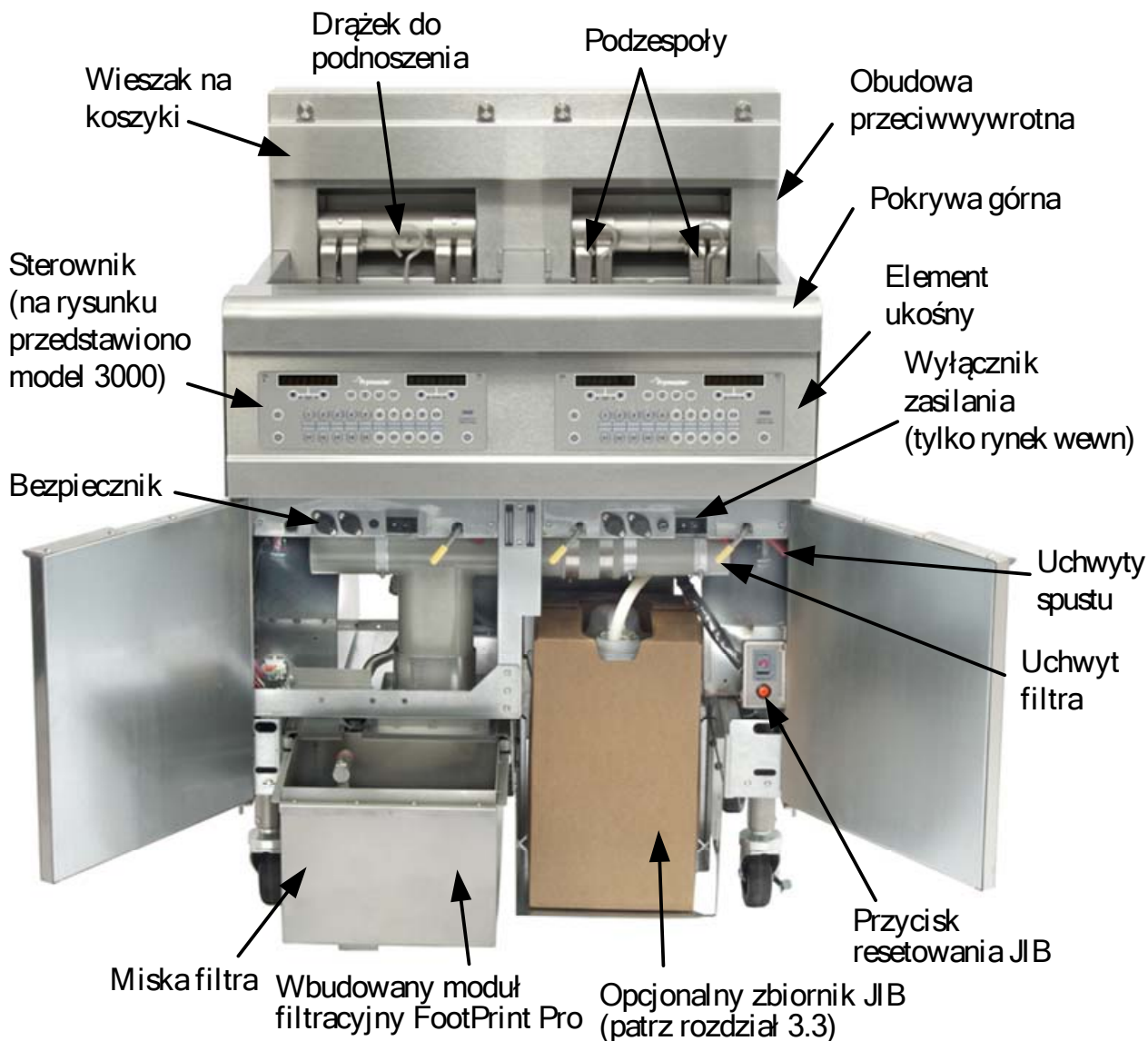


Rysunek 2

# FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 3: INSTRUKCJA OBSŁUGI

### FINDING YOUR WAY AROUND THE OCF30™ SERIES ELECTRIC FRYER



#### KONFIGURACJA TYPOWA (PRZEDSTAWIONO MODEL FP214)

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

## 3.1 Procedury konfiguracji i wyłączenia urządzenia

### Konfiguracja

#### ZAGROŻENIE

Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą kadzią. Przed podłączeniem energii kadź musi być napełniona olejem lub wodą do kreski napełnienia. Niezastosowanie się spowoduje nieodwracalne uszkodzenia agregatu; może też spowodować pożar.

#### ZAGROŻENIE

Przed napełnieniem kadzi muszą zostać z niej usunięte wszelkie krople wody. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchłapywanie gorącego oleju po jego nagraniu do temperatury smażenia.

#### OSTRZEŻENIE

We frytownicy OCF30™ z układem automatycznego uzupełniania oleju **NIE** można używać tłuszczu stałego. W takiej frytownicy można używać wyłącznie płynnego tłuszczu. Użycie tłuszczu stałego spowoduje zatkanie przewodów olejowych. Frytownice elektryczne serii OCF30™ mogą pomieścić 14 kg oleju smaźalniczego. (14 litrów) przy temperaturze 21°C.

#### ZAGROŻENIE

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

Przed napełnieniem kadzi olejem upewnij się, że wszystkie spusty są zamknięte.

1. Napełnij kadź olejem do dolnej linii OIL LEVEL (Poziom oleju) znajdującej się z tyłu kadzi. Umożliwi to rozszerzanie 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.
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 zasilanie jest włączone. Niektóre modele są wyposażone we włącznik główny znajdujący się za drzwiczkami szafki frytownicy na przednim panelu skrzynki podzespołów, obok bezpiecznika. Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **OFF** (Wył.).
4. Upewnij się, że sterownik jest **włączony**. Po włączeniu sterownika frytownica rozpocznie nagrzewanie i na ekranie będzie wyświetlany komunikat **MLT-CYCL** (Cykl rozpuszczania) naprzemiennie z temperaturą i temperaturą docelową dopóki frytownica nie osiągnie temperatury 82°C. Na frytownicach wyposażonych w komputer CM 3.5 na ekranie wyświetlany jest komunikat **LOW TEMP** (Niska temp.) dopóki temperatura jest niższa od temp. docelowej o więcej niż 9°C. Po osiągnięciu temperatury docelowej na wyświetlaczu zostanie pokazana nazwa produktu lub kreski. W przypadku sterownika 3000 po osiągnięciu temperatury docelowej na wyświetlaczu sterownika zostanie wyświetlony komunikat **DROP** (Włóż produkt). Oznacza to, że frytownica jest gotowa do użycia. Aby wyłączyć cykl rozpuszczania na sterowniku 3000, naciśnij przycisk EXIT COOL (Wyłącz tr. chłodzenia). Wybrać pozycję YES (Tak), aby wyłączyć cykl rozpuszczania.
5. Upewnij się, że poziom oleju znajduje się na górnej linii OIL LEVEL (Poziom oleju), gdy olej osiągnie zaprogramowaną temperaturę smażenia.

### Wyłączenie

1. Rozpocznij cykl filtracji oleju i wyczyść frytownicę (patrz rozdziały 5 i 6). W przypadku frytownic z komputerem CM3.5 zamień kolejność kroków 1 i 2.
2. Przełącz wyłącznik zasilania w pozycję OFF.
3. Umieść pokrywy kadzi na kadziach.

## 3.2 Obsługa

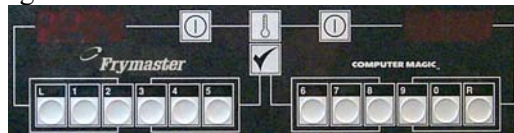
Frytownica jest wyposażona w sterownik 3000 lub CM3.5 (przedstawione na następnej stronie). W przypadku frytownic ze sterownikami 3000 należy zapoznać się z dokumentem *Instrukcja sterownika 3000 819-6872*, aby uzyskać informacje o programowaniu sterownika i procedurach obsługi. W przypadku frytownic ze sterownikami



CM3.5 zapoznaj się z osobnym dokumentem *Frymaster Fryer Controllers User's Manual* dostarczonym z frytownicą, aby uzyskać informacje o procedurach obsługi sterownika.



**STEROWNIK 3000**



**CM3.5**

Więcej informacji o obsłudze wbudowanego układu filtracji można znaleźć w rozdziale 4 w tej instrukcji obsługi.

### 3.3 Opcjonalny układ automatycznego uzupełniania oleju Oil Attendant®

Jeżeli układ uzupełniania oleju Oil Attendant® jest zamontowany na frytownicy olej w kadziach jest stale uzupełniany ze zbiornika w szafce. W zbiorniku mieści się 16 kg oleju. W normalnych warunkach pracy wystarcza to na w przybliżeniu dwa dni. Podzespoły układu zostały opisane po prawej stronie (patrz Rysunek 1).

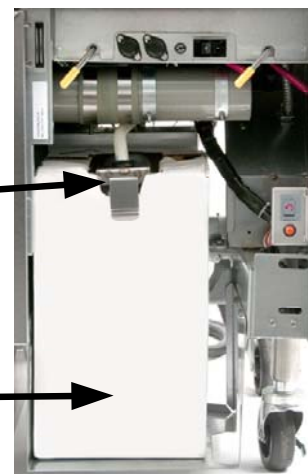
**WSKAZÓWKA:** Układ jest przeznaczony do uzupełniania poziomu oleju, a nie ich napełniania. Kadzie trzeba ręcznie napełnić po uruchomieniu frytownicy oraz po utylizacji oleju.

#### **Specjalna nakrywka:**

Z zamontowanymi przewodami zasysającymi olej ze zbiornika do kadzi frytownicy.

#### **Jug In Box (JIB):**

JIB to określenie zbiornika oleju.



**Rysunek 1**

#### 3.3.1 Montaż zbiornika oleju

Zdemontuj oryginalną pokrywę ze zbiornika oleju i wkładkę. Zamień na dostarczoną nakrywkę, która jest połączona ze sprzętem ssącym. Upewnij się, że rura zasilająca z nakrywki sięga do dna zbiornika oleju.

Umieść zbiornik oleju wewnątrz szafki i wsuń go na miejsce (jak pokazano na następnej stronie). Podczas wstawiania zbiornika do frytownicy zachowaj ostrożność, aby nie zaczepić sprzętem ssącym o wnętrze szafki.

Układ jest gotowy do pracy. Podczas nagrzewania do wstępnie zaprogramowanej temperatury układ zostanie włączony i w razie potrzeby będzie powoli uzupełniał olej w kadziach aż do uzyskania optymalnego poziomu.

### 3.3.2 Rutynowe zmiany oleju

Gdy poziom oleju w zbiorniku oleju będzie niski na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **TOPOFF OIL EMPTY** (Brak oleju) na lewym wyświetlaczu oraz komunikat **CONFIRM** (Potwierdź) na prawym wyświetlaczu. Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM) (Potwierdź). Niektóre czynności mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta w sprawie wymiany zbiornika JIB. Jeżeli używany jest tłuszcz stały, więcej informacji o montażu można znaleźć w rozdziale Aneks B na końcu tej instrukcji obsługi.

1. Otwórz szafkę i wysuń zbiornik JIB z szafki (patrz Rysunek 4).
2. Zdejmij nakrywkę i wylej pozostały olej ze zbiornika równomiernie do wszystkich kadzi (patrz Rysunek 5).



Rysunek 4



Rysunek 5

3. Umieść zbiornik w pozycji pionowej i zdejmij nakrywkę oraz uszczelnienie (patrz Rysunek 6).
4. Umieść rurę w nowym, pełnym zbiorniku (patrz Rysunek 7).



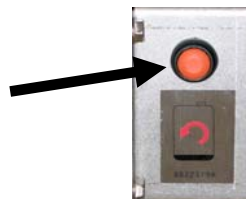
Rysunek 6



Rysunek 7

5. Wsuń zbiornik JIB na półkę wewnątrz szafki frytownicy (patrz Rysunek 4).
6. Naciśnij pomarańczowy przycisk resetowania zbiornika JIB i przytrzymaj go przez **trzy sekundy**, aby zresetować układ uzupełniania oleju (patrz Rysunek 8).

**OSTRZEŻENIE**  
Nie dolewaj **GORĄCEGO**  
ani **UŻYWANEGO** oleju  
do zbiornika JIB.



Rysunek 8

Ilustracja i lokalizacja może się różnić od tych przedstawionych na zdjęciu.

### 3.3.3 Systemy zbiorcze oleju

Instrukcje instalacji i obsługi systemów zbiorczych oleju można znaleźć w rozdziale Aneks C na końcu tej instrukcji obsługi.



# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 4: PROCEDURY FILTRACYJNE

### ⚠ 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.

#### 4.1 Przygotowywanie wewnętrznego układu filtracyjnego

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii. System filtracji FootPrint Pro jest dostępny w trzech konfiguracjach:

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

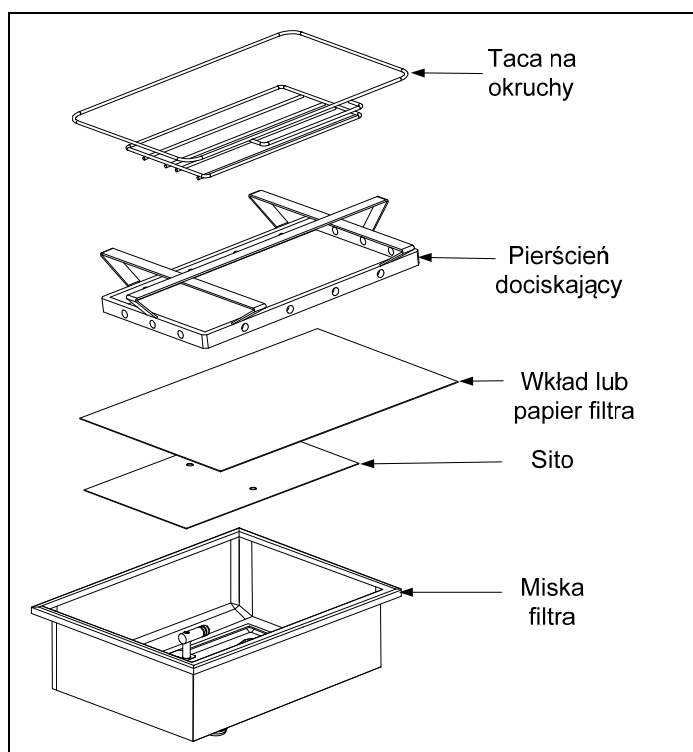
Przygotowanie konfiguracji z papierem filtracyjnym i wkładką opisano w rozdziale 4.1.1. Rozdział 4.1.2 zawiera instrukcje przygotowania konfiguracji z filtrem Magnasol Filter. Eksploatacja wszystkich trzech konfiguracji jest identyczna i została opisana w rozdziale 4.3. Demontaż i montaż filtru Magnasol opisano w rozdziale 4.4.

##### 4.1.1 Przygotowanie wbudowanego układu filtracji z papierem filtracyjnym lub wkładką

System filtracyjny FootPrint Pro umożliwia filtrowanie tłuszczu z jednej kadzi podczas pracy pozostałych kadzi w baterii. Układ filtracji FootPrint Pro wykorzystuje konfigurację z papierem filtracyjnym, która składa się z tacy na okruchy, dużego pierścienia dociskającego i metalowego filtru/ekranu.

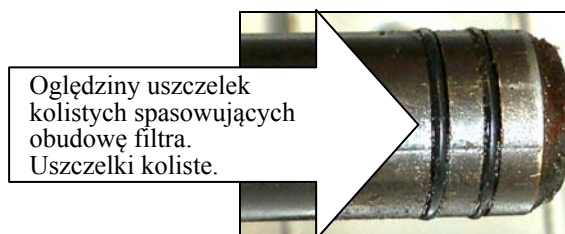
1. Wyciągnij miskę filtra, usuń kosz na okruchy, pierścień dociskający, papier filtracyjny i sito (patrz Rysunek 1). Oczyszczyć wszystkie elementy roztworem środka czyszczącego i gorącej wody, a następnie dokładnie wysuszyć.

Pokrywa miski może być wyjmowana jedynie w celu czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza lub dla umieszczenia pod odpływem modułu utylizującego SDU (wyprodukowanego przed styczniem 2004 r.). Instrukcje dotyczące utylizacji można znaleźć na stronie 1-6 w instrukcji obsługi sterownika 819-6872.



Rysunek 1

2. Dokonaj oględzin spasowania miski filtru, aby upewnić się, że obie uszczelki są w dobrym stanie (patrz Rysunek 2).
3. Następnie w odwrotnej kolejności umieść metalowe sito w dolnej, środkowej części miski, ułóż na nim arkusz papieru filtracyjnego, przykrywając wszystkie krawędzie (patrz Rysunek 1). Jeżeli wykorzystywana jest wkładka filtrująca, upewnij się, że ułożono ją szorstką powierzchnią do góry i że wpasowano między wytłoczone krawędzie miski filtra.
4. Umieść pierścień dociskający na papierze filtracyjnym i opuść go w miskę, opierając papier na jej brzegach (patrz Rysunek 3).
5. Jeżeli wykorzystywany jest papier filtrujący, po zamontowaniu pierścienia dociskającego rozsyp równomiernie na papierze jedno opakowanie proszku filtrującego. (Patrz Rysunek 4)
6. Wymień tacę na okruchy w misce filtra, a następnie wciśnij miskę do frytownicy, umieszczając ją pod spustem.



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

#### 4.1.2 Przygotowanie do eksploatacji z zestawem filtracyjnym Magnasol

1. Wyciągnij miskę filtra z obudowy i usuń tacę na okruchy oraz zestaw filtracyjny Magnasol (patrz Rysunek 5). Oczyszczyć zgodnie z zaleceniami w rozdziale 4.4.

Pokrywa miski może być wyjmowana jedynie w celu czyszczenia, niezbędnego dostępu do wnętrza lub dla umieszczenia pod odpływem zestawu utylizującego SDU.

**WSKAZÓWKA:** Opis demontażu i ponownego montażu zestawu filtrującego Magnasol znajduje się w rozdziale 4.4.

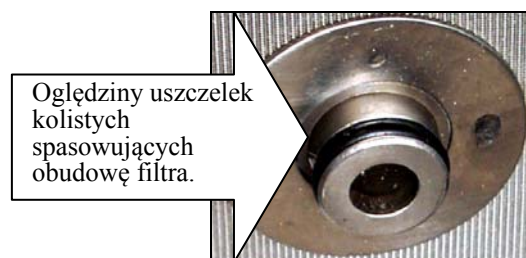
2. Dokonaj oględzin spasowania dolnej części zestawu filtrującego Magnasol, aby upewnić się, że uszczelka kolista znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie. (Patrz Rysunek 6)
3. Dokonaj oględzin spasowania miski filtru, aby upewnić się, że obie uszczelki koliste są na swoim miejscu i w dobrym stanie. (Patrz Rysunek 2 powyżej).
4. Wymień zestaw filtrujący Magnasol w misce filtra, upewniając się, że oprawka

filtru jest dobrze osadzona w złączu w dolnej części miski. Rozsyp równomiernie jedno opakowanie proszku filtrującego Magnasol XL na powierzchni sita.

5. Wymień tacę na okruchy w misce filtra, a następnie wciśnij miskę do frytownicy aż do tylnej części szafki.



Rysunek 5



Rysunek 6

## 4.2 Filtracja

Sterownik 3000 wyświetla monit o filtrację frytownicy OCF30™. Po wstępnie zdefiniowanej liczbie cykli smaźalniczych na sterowniku wyświetlany jest komunikat **FILTER NOW?** (Filtrować teraz?) naprzemiennie z **YES NO** (Tak/Nie). Wykonaj czynności przedstawione na stronie 1-12 instrukcji obsługi sterownika 3000 (819-6872). Po wybraniu pozycji NO (Nie) lub rozpoczęciu cyklu smaźalniczego sterownik ponownie wyświetli monit o filtrację oleju.

Filtracja na żądanie jest używana do ręcznego uruchamiania filtracji. Opis menu filtracji przedstawiono na stronie 1-11 w instrukcji obsługi sterownika 3000 (819-6872).

Frytownica **MUSI** być nagrzana do temperatury docelowej, aby można było rozpocząć cykl filtracji.

Wskazówka: **NIE** wolno jednocześnie rozpoczynać filtracji wielu kadzi.

### 4.2.1 Obsługa filtracji

#### ⚠ ZAGROŻENIE

Spust i filtracja oleju wymagają zachowania najwyższej ostrożności, celem uniknięcia poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowany olej ma temperaturę 177°C lub zbliżoną. Przed uruchomieniem jakichkolwiek przełączników lub zaworów należy upewnić się, że uchwyty spustowe znajdują się w odpowiednich położeniach. Podczas spuszczenia i filtrowania oleju należy nosić odpowiedni sprzęt ochrony.

#### ⚠ ZAGROŻENIE

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

1. Upewnij się, że frytownica jest przygotowana do filtracji. Patrz rozdział 4.1.
2. Upewnij się, że olej ma temperaturę roboczą.
3. Po wyświetleniu monitu spuść olej z kadzi do miski filtra, obracając uchwyt zaworu spustowego o 90° (patrz Rysunek 7). Jeżeli jest to niezbędne, udroźnij przewód spustu od **wewnątrz** kadzi, korzystając z wycioru *Fryer's Friend*.



Rysunek 7

Otwórz zawór spustowy, obracając go o 90°. (Wygląd uchwyty może się różnić od tych przedstawionych na zdjęciu).

#### ⚠ ZAGROŻENIE

Nie należy jednocześnie spuszczać tłuszczu do wewnętrznego układu filtracyjnego z więcej niż jednej kadzi — może to spowodować przełanie i wylew gorącego oleju, co może doprowadzić do ciężkich oparzeń, poślizgnięć i upadków.

**⚠ ZAGROŻENIE**

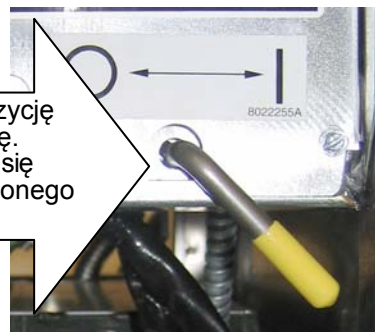
**NIGDY nie usiłować udrażniać zaworu spustowego od strony przedniej. Nagły wylew rozgrzanego oleju może spowodować ciężkie poparzenia.**

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIE NALEŻY uderzać w zawór spustowy wyciorem ani innymi przedmiotami. Uszkodzenie kuli zaworu będzie przyczyną wycieków i spowoduje utratę gwarancji Frymaster.**

6. Po spłynięciu tłuszczu z kadzi i wyświetleniu monitu obróć dźwignię filtra do przodu w kierunku pozycji „I”, aby uruchomić pompę i rozpocząć proces filtracji. Pompa może włączyć się z krótkim opóźnieniem (patrz Rysunek 8).

Obróć uchwyt filtra w pozycję „I”, aby uruchomić pompę. (Polożenie uchwyty może się różnić od tego przedstawionego na zdjęciu).



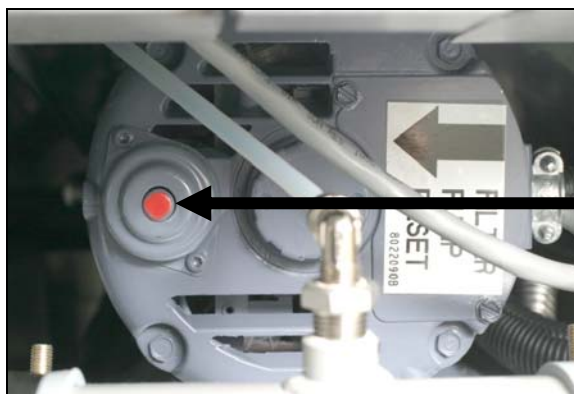
**Rysunek 8**

5. Pompa filtracji wciąga olej przez element filtracyjny i wypycha do obiegu przez kadź frytownicy w trakcie filtracji.
6. Po przefiltrowaniu oleju zamknij zawór spustowy i poczekaj na ponowne napełnienie się kadzi. Pompa powinna jeszcze pracować przez 10 do 12 sekund po rozpoczęciu bulgotania oleju. Wyłącz pompę filtracji.
4. Sprawdź, czy zawór spustowy jest całkowicie zamknięty. (Jeżeli zawór spustowy nie jest całkowicie zamknięty, frytownica nie uruchomi się).
5. Wyłącz filtrację po wyświetleniu monitu.

Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu komputera zostanie wyświetlony komunikat **OFF** (Wył.).

**⚠ OSTRZEŻENIE**

**Pompa filtru jest wyposażona w ręczny przełącznik zerujący, na wypadek przegrzania silnika filtra lub innego zwarcia elektrycznego. Jeżeli dojdzie do aktywacji tego przełącznika, wyłącz system filtrujący i odczekaj 20 minut aż silnik pompy ostygnie przed próbą wyzerowania przełącznika (patrz zdjęcie niżej).**



**Przełącznik zerowania pompy filtracji**

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

Podczas zerowania pompy filtracji należy zachować ostrożność i nosić odpowiednie środki ochrony osobistej. Zerowanie przełącznika należy wykonywać ostrożnie, aby zapobiec możliwości poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności podczas obsługi rury spustowej i kadzi.

### **⚠ 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.

### **⚠ OSTRZEŻENIE**

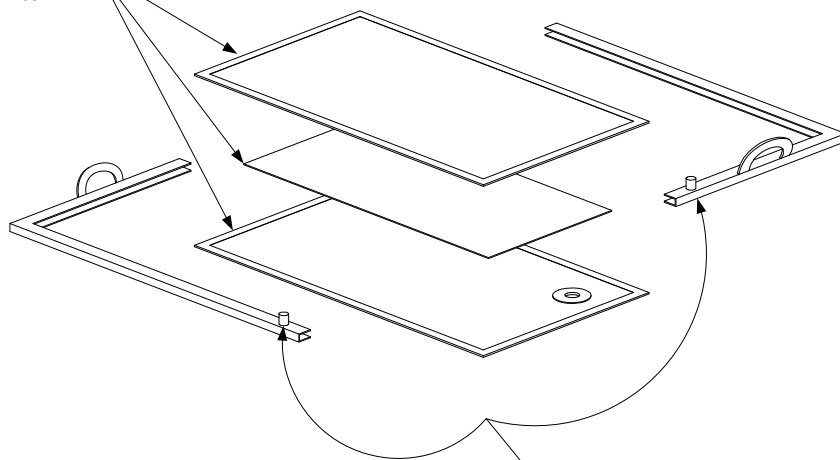
Nie ostukuj kosza smażalniczego ani innych przyborów kuchennych o listwę uszczelniającą frytownicy. Funkcją listwy jest uszczelnianie spoiny między kadziami frytownicy. Ostukiwanie koszy frytownicy o listwę w celu oddzielenia tłuszczu powoduje jej odkształcenie i rozszczelnienie spoiny. Listwa ma z założenia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

## **4.3 Demontaż i ponowna instalacja filtra Magnasol**

### **Demontaż**

1. Chwyć palcami uchwyty ramki znajdujące się w rogu zestawu i pociągnij w przeciwnych kierunkach w celu oddzielenia ramki w narożniku. Otwieraj dalej ramkę (obróci się w naprzeciwległym narożniku) aż możliwe będzie zdjęcie zewnętrznych sit i kratownicy.

Krok 2 – Oddziel zewnętrzne sita i kratownicę.



Krok 1 – Chwyć rame palcami za uchwyty i wyciągnij ją w rogu.

2. Oddziel zewnętrzne sita i kratownicę.

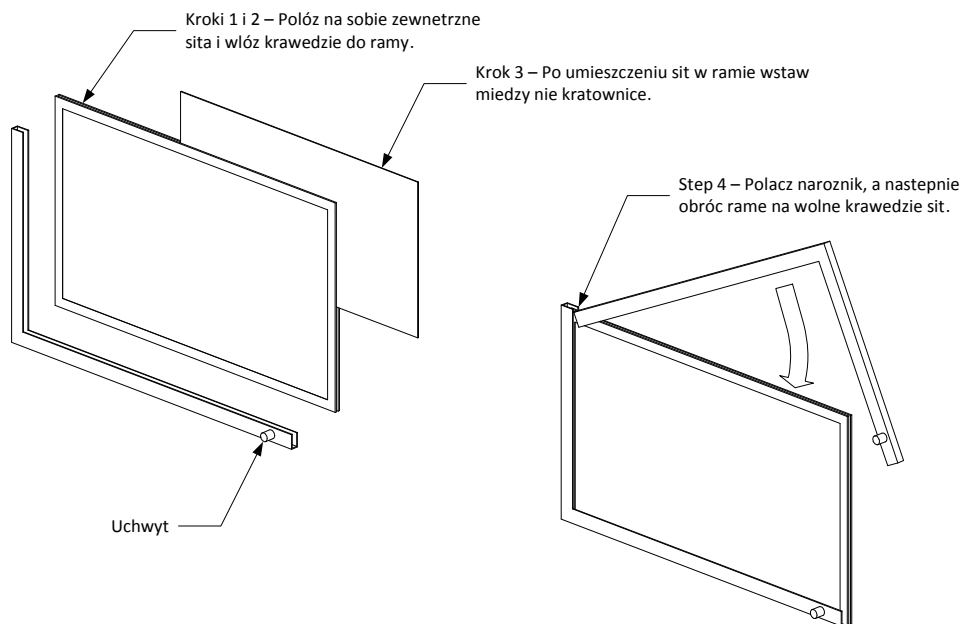
### **Czyszczenie**

1. Wyczyść obydwa elementy ramki, zewnętrzne sita i kratownicę za pomocą dobrej jakości środka odtłuszczającego i gorącej wody z dyszy natryskowej. Rowki w elementach uszczelniających można czyścić krawędzią szorstkiej szmatki Scotch-Brite™ lub innej podobnej.

2. Przy każdym planowanym odparowaniu kadzi, odmontuj zestaw płytowego filtra (cedzakowego) i umieść go w odparowywanej kadzi. Postępuj zgodnie z instrukcją odparowywania zamieszczoną w rozdziale 5.3.2. niniejszego podręcznika.
3. Przed ponowną instalacją odczekaj aż wszystkie elementy zestawu filtrującego dokładnie wyschną lub wytrzyj je dokładnie suchymi, czystymi ręcznikami.

### **Ponowna instalacja**

1. Spasuj ze sobą obydwie sита zewnętrzne i wyrównaj ich krawędzie (patrz ilustracja poniżej).
2. Wsuń sита do jednej z połówek ramki (nie ma znaczenie do której). Sprawdź spasowanie sита dolnego - ma znaleźć się w ramce po przeciwnej stronie uchwytu.
3. Wsuń kratownicę między sита, upewniając się że leży równo pośrodku krawędzi sít.
4. Dołącz drugą połówkę ramki w rogu naprzeciwległym do uchwytów i obracając wsuń ramkę w wolne krawędzie sít.



### **4.4 Spuszczanie i utylizacja zużytego oleju**

Po zużyciu oleju smażalniczego należy go spuścić do miski filtra, modułu SDU lub innego odpowiedniego zbiornika METALOWEGO w celu przeniesienia go do zbiornika utylizacyjnego. Jeżeli zainstalowano system zbiorczy oleju, można też użyć modułu utylizacji systemu zbiorczego oleju, wybierając pozycję **DISPOSE** (Utylizacja) z menu filtracji, gdy frytownica jest wyposażona w sterownik 3000 (patrz strona 1-13 instrukcji obsługi sterownika 3000 819-6872), i postępując zgodnie z monitami i instrukcjami utylizacji oleju za pomocą systemu zbiorczego oleju. (W celu zapewnienia bezpiecznego i wygodnego spustu i utylizacji zużytego oleju firma Frymaster poleca zastosowanie modułu Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU) w przypadku urządzeń ze zbiornikiem JIB. Moduł SDU jest dostępny u lokalnego dystrybutora). **WSKAZÓWKA:** Korzystając z SDU wyprodukowanego przed styczniem 2004 r., należy pamiętać o zdjęciu pokrywy miski filtra przed umieszczeniem zestawu pod odpływem. Aby zdjąć pokrywę, podnosimy przednią krawędź i prostym ruchem wyciągamy z szafki. Szczegółowe instrukcje znajdziesz w broszurze dostarczonej wraz z zestawem MSDU. Jeżeli nie ma modułu utylizacyjnego, odczekaj na schłodzenie tłuszczu do temperatury 38°C, następnie spuść go do METALOWEGO pojemnika lub podobnego METALOWEGO zbiornika.



**⚠ ZAGROŻENIE**

Spust i filtracja oleju wymagają zachowania najwyższej ostrożności, celem uniknięcia poważnych oparzeń, jakie mogą powstać przy niezachowaniu ostrożności. Filtrowany olej 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**

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

**⚠ ZAGROŻENIE**

Spuszczając olej do zestawu utylizacyjnego, nie napełniaj powyżej kreski maks. napełn. na pojemniku.

1. Ustaw przełącznik zasilania komputera w pozycję **OFF**.
2. Pod rurą spustową ustaw METALOWY pojemnik wyposażony w szczelną pokrywę. METALOWY pojemnik musi być odporny na działanie temperatury rozgrzanego oleju i przystosowany do przechowywania gorących płynów.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi utylizacji oleju na stronie 1-13 w instrukcji obsługi sterownika 3000 819-6872, jeżeli frytownica jest wyposażona w taki sterownik. Otwórz powoli zawór spustowy, aby uniknąć rozchlapywania tłuszczu. Jeżeli zawór spustowy zostanie zatkany drobinami żywności, udroźnij go za pomocą wycioru Fryer's Friend.

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIGDY nie usiłować udrażniać zaworu spustowego od strony przedniej. Nagły wylew rozgrzanego oleju może spowodować ciężkie poparzenia.**

**⚠ ZAGROŻENIE**

**NIE NALEŻY uderzać w zawór spustowy wyciorem ani innymi przedmiotami. Uszkodzenie kuli zaworu będzie przyczyną wycieków i spowoduje utratę gwarancji Frymaster.**

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. Zamknij całkowicie zawór spustowy i napełnij kadź czystym, przefiltrowanym lub świeżym olejem smażalniczym do dolnej kreski OIL-LEVEL (Poziom oleju).

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 5: KONSERWACJA ZAPOBIEGAWCZA

### 5.1 Czyszczenie frytownicy

#### 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.

#### ZAGROŻENIE

Nigdy nie usuwaj czyścić frytownicy podczas smażenia, lub kiedykolwiek kadź napełniona jest gorącym tłuszczem. Jeżeli do rozgrzanego oleju przedostanie się woda, spowoduje to rozchłapywanie tłuszczu, co spowodować może ciężkie oparzenia osób postronnych.

#### OSTRZEŻENIE

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

### 5.2 CODZIENNE KONTROLE I KONSERWACJA

#### 5.2.1 Kontrola uszkodzeń frytownicy i akcesoriów — codziennie

Należy sprawdzić, czy żadne kable i przewody nie są poluzowane lub naderwane, czy nie występują wycieki oraz czy w kadzi lub w szafce nie znajdują się żadne ciała obce. Ponadto należy zwrócić uwagę na wszelkie inne oznaki, wskazujące że frytownica i akcesoria nie są gotowe do bezpiecznej eksploatacji.

#### 5.2.2 Czyszczenie wnętrza i powierzchni szafki frytownicy – codziennie

Czyść wewnątrz szafki frytownicy suchą czystą szmatką. Przecieraj wszystkie dostępne metalowe powierzchnie i podzespoły, celem usunięcia nagromadzonego tłuszczu i kurzu.

Powierzchnię zewnętrzną obudowy frytownicy należy czyścić czystą, wilgotną szmatką zmoconą środkiem czyszczącym. Ścierać czystą wilgotną szmatką.

#### 5.2.3 Czyszczenie wbudowanego układu filtracyjnego — codziennie

#### OSTRZEŻENIE

Nigdy nie należy uruchamiać układu filtrującego, jeżeli nie znajduje się w nim olej

#### OSTRZEŻENIE

Nigdy nie należy używać miski filtra do transportu zużytego oleju w miejsce utylizacji.

#### OSTRZEŻENIE

Nie należy nigdy zlewać wody do miski filtra. Woda spowoduje uszkodzenie pompy filtracji.



Układ filtracyjny FootPrint Pro nie wymaga innych czynności zapobiegawczo-konserwacyjnych poza codziennym czyszczeniem miski filtra roztworem gorącej wody i środka czyszczącego.

Jeżeli zauważysz, że system pompuje wolno lub wcale, sprawdź czy sito miski filtra znajduje się na misce i czy na nim znajduje się papier filtrujący. (Jeżeli urządzenie jest wyposażone w sito filtrujące Magnasol, a nie standardowy system sita i papieru, upewnij się, że dolna uszczelka kolista znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie.) Upewnij się że dwie uszczelki koliste na mocowaniu w prawej przedniej części miski filtra znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie.

## 5.3 COTYGODNIOWE KONTROLE I KONSERWACJA

### 5.3.1 Czyszczenie kadzi i elementów grzewczych

#### ZAGROŻENIE

**Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą kadzią. Przed podłączeniem energii kadź musi być napełniona olejem lub wodą do kreski napełnienia. Niezastosowanie się spowoduje nieodwracalne uszkodzenia agregatu; może też spowodować pożar.**

### 5.3.2 Odparowanie kadzi

Po dłuższym okresie eksploatacji na wewnętrznej powierzchni kadzi pojawi się twarda powłoka skarmelizowanego oleju. Tę warstwę należy okresowo usuwać, wykonując procedurę odparowania.

1. Przed włączeniem frytownicy zamknij zawory spustowe kadzi a następnie napełnij pustą kadzie mieszaną zimną wodą i środkiem czyszczącym. Podczas mieszania postępuj zgodnie z instrukcjami na pojemniku ze środkiem czyszczącym.
2. W przypadku frytownic wyposażonych w sterownik 3000 zaprogramuj odparowywanie na sterowniku zgodnie z opisem na stronie 1-15 instrukcji obsługi sterownika GM3000. W przypadku frytownic wyposażonych w sterownik CM 3.5 zaprogramuj odparowywanie na sterowniku zgodnie z opisem w osobnym dokumencie Frymaster Fryer Controllers User's Manual.
3. Gotuj roztwór powoli przez 30 minut do godziny. Podczas operacji odparowania poziom wody nie może opaść poniżej dolnej linii poziomu oleju w kadzi.

#### ZAGROŻENIE

**W trakcie procesu odparowania nie zostawiać frytownicy bez nadzoru. Jeżeli roztwór odparowujący osiągnie zbyt wysoką temperaturę, natychmiast wyłączyć frytownicę i przed wznowieniem procesu odczekać kilka minut aż ostygnie.**

4. Ustaw przełącznik ON/OFF frytownicy w pozycję OFF (Wył.).
5. Dodaj 7,6 litra wody. Spuść roztwór i dokładnie oczyść naczynia do smażenia.

#### OSTRZEŻENIE

**Nie spuszczać roztworu odparowującego do modułu utylizacji tłuszczu stałego (SDU), wbudowanego modułu filtrującego ani przenośnego modułu filtrującego. Moduły te są przeznaczone do innych zadań i zostaną uszkodzone przez ten roztwór.**

6. Ponownie napełnij kadzie czystą wodą. Dwukrotnie spłucz kadzie, spuść ich zawartość i wytrzyj czystym ręcznikiem. Dokładnie usuń wszelkie pozostałości wody z kadzi i innych podzespołów przed napełnieniem kadzi olejem.

### **ZAGROŻENIE**

**Przed napełnieniem kadzi muszą zostać z niej usunięte wszelkie krople wody. Niezastosowanie się do tego zalecenia spowoduje rozchlapywanie gorącego oleju po jego nagrzaniu do temperatury smażenia.**


### **5.3.3 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 detergentem. Spłucz dokładnie elementy urządzenia i osprzęt czystą wodą i obetrzyj do sucha przed ponownym montażem.

## **5.4 COMIESIĘCZNE KONTROLE I KONSERWACJA**

### **5.4.1 Kontrola dokładności temperatury docelowej sterownika**

*(Wymagane jedynie dla urządzeń wyposażonych w sterownik 3000 lub CM3.5).*

1. Wsadź do tłuszczu renomowanej jakości termometr lub sondę termiczną, tak, aby końcówka dotykała do sondy termicznej frytownicy.
2. Jeżeli na sterowniku 3000 jest wyświetlany komunikat „DROP” (Włóż produkt) lub na sterowniku CM3.5 wyświetlana jest nazwa produktu lub linia kreskowana (wskazujące, że zawartość kadzi jest w zakresie smażenia), naciśnij przycisk  raz, aby wyświetlić temperaturę i temperaturę docelową oleju smażalniczego wykrywaną przez sondę temperatury. Temperatura docelowa to temperatura z kropką po wartości.
3. Zapisz temperaturę zarejestrowaną przez termometr lub pirometr. Rzeczywista temperatura nie powinna odbiegać od odczytu na więcej niż  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Jeżeli tak nie jest, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

### **5.5. Całościowe oględziny coroczne/okresowe**

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

**Firma Frymaster zaleca coroczne oględziny tego urządzenia przez serwis FAS w sposób następujący:**

#### **5.5.1 Frytownica**

- Oględziny szafki wewnątrz i na zewnątrz, z przodu i z tyłu, pod kątem nagromadzeń oleju.
- Ustalenie, że przewody agregatu grzejnego są w należyтым stanie i nie wykazują widocznych przetarć, uszkodzeń izolacji oraz, że nie są zatłuszczone.
- Sprawdzenie, czy elementy grzewcze są w dobrym stanie, bez nagromadzeń zwęglonego/skarmelizowanego oleju. Kontrolę elementów pod kątem oznak 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.

- Sprawdzenie, czy pobór prądu (w A) elementów grzejnych mieści się w dopuszczalnych normach zgodnie z tabliczką znamionową urządzenia.
- Sprawdzenie, czy sondy temperatury i wysokotemperaturowe są właściwie podłączone, dokręcone i działają należycie, oraz że osłony sond są nadal na właściwych miejscach.
- Ustalenie, że elementy skrzynki podzespołów i styków (tzn. komputer/sterownik, przekaźniki, płyty interfejsów, transformatory, styczniki, etc.) są w należyłym stanie i wolne od zaolejenia i innych zanieczyszczeń.
- 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.

### 5.5.2 Problemy z wbudowanym układem 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 żaroodpornego pojemnika i czyścić.
- Sprawdzenie, czy wszystkie uszczelki okrągłe i inne (łącznie ze znajdującymi się na połączeniach szybkorozłącznych) występują i są w dobrym stanie. Jeżeli uszczelki są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
- Kontrola szczelności układu filtrującego obejmująca:
  - Sprawdzenie, czy miska filtra jest na miejscu, zamontowana poprawnie.
  - Przy opróżnionej misce filtra należy kolejno umieszczać każdą dźwignię filtra w pozycję ON (Wł.). Sprawdzenie, czy pompa się włącza i czy w oleju powiązanego naczynia do smażenia pojawiają się bąbelki.
  - Zamknięcie wszystkich zaworów powrotnych oleju (czyli ustawienie wszystkich dźwigni w pozycję OFF (Wył.)). 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 gotowa do filtrowania, a następnie opróżnienie kadzi z tłuszczu ogrzanego do 177°C do miski filtra i zamknięcie zaworu odpływowego frytownicy. Ustawienie dźwigni powrotu oleju w pozycję ON (Wł.). Oczekanie, aby olej wrócił do kadzi (na co wskazują bąbelki w oleju). Ponowne ustawienie dźwigni powrotu oleju w pozycję OFF (Wył.). Czas ponownego napełnienia kadzi powinien wynieść około 2 minut i 30 sekund.

# FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE SERII OCF30™

## ROZDZIAŁ 6: DIAGNOSTYKA EKSPLOATACYJNA

---

### 6.1 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 doloży 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. Jeżeli wielokrotnie „wysiada” dany bezpiecznik, ustal przyczynę. Należy zauważyć, że defekt niewielkiego elementu może często wskazywać potencjalną możliwość awarii lub niesprawności znacznie ważniejszego podzespołu lub układu.

***Zanim zadzwonisz do INFOLINII Frymaster (1-800-24-FRYER):***

- Upewnij się, że przewody elektryczne są poprawnie włączone, a przerywacze obwodu działają.
- Upewnij się, że zawory spustowe naczynia do smażenia są całkowicie zamknięte.
- Przygotuj model i numery fabryczne swojej frytownicy, które będzie trzeba podać technikowi.

#### ZAGROŻENIE

Rozgrzany olej 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.

## 6.2 Diagnostyka

### 6.2.1 Usterki sterownika i nagrzewu

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Brak obrazu na sterowniku.	A. Nie włączono komputera. B. Brak dopływu energii do frytownicy. C. Usterka sterownika lub innego podzespołu.	A. Wciśnij wyłącznik zasilania ON/OFF (Wł./Wył.) komputera. B. Sprawdź, czy przewód zasilania sterownika jest podłączony, a wyłącznik automatyczny załączony. C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>IS VAT FULL? YES NO</b> (Kadź pełna? Tak/Nie) po filtracji.	A. Jest to normalne zachowanie po filtracji. B. Olej w misce filtra.	A. Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), jeżeli kadź jest pełna. W przeciwnym razie naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)) B. Postępuj zgodnie z monitami sterownika, aby skasować komunikat. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>CHANGE FILTER PAPER?</b> (Zmienić papier filtracyjny?)	Został wyświetlony codzienny monit o zmianę papieru filtracyjnego.	Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)), postępuj zgodnie z monitami i zmień papier filtracyjny.
Przy pierwszym uruchomieniu frytownica ciągle się włącza i wyłącza.	Frytownica pracuje w cyklu rozpuszczania.	Jest to normalne działanie. Będzie kontynuowane do osiągnięcia przez frytownicę temperatury 82°C.
Frytownica nie nagrzewa.	A. Nie włączono do sieci głównego przewodu zasilania. B. Otwarty spust. C. Awaria sterownika. D. Awaria co najmniej jednego innego podzespołu.	A. Upewnij się, że wszystkie przewody zasilające są dobrze osadzone w gniazdach, zablokowane i że wszystkie wyłączniki automatyczne są włączone. B. Zamknij spust. C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc. D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania jest włączony (ON).	Awaria czujnika temperatury lub sterownika.	Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Frytownica nagrzewa się aż zadziała zabezpieczenie wysokotemperaturowe, gdy wskaźnik nagrzewania nie jest włączony (ON).	Awaria stycznika lub sterownika.	Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.

### 6.2.2 Komunikaty o błędzie i problemy z wyświetlaczem

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Na wyświetlaczu sterownika wyświetlana jest temperatura z błędną jednostką (stopnie Fahrenheita lub Celsjusza).	Zaprogramowano niewłaściwą opcję wyświetlania.	Frytownice wyposażone w sterownik 300 można przełączać między jednostką F° a C°, naciskając przycisk ✓ aż zostanie wyświetlony ekran Product Setup (Konfiguracja produktu). Naciśnij przycisk ►, aby przewinąć do pozycji Tech Mode (Tryb techniczny), i naciśnij przycisk ✓. Wprowadź 1658. Naciśnij przycisk skanowania. Na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat <b>OFF</b> (Wył.). Włącz sterownik, aby sprawdzić temperaturę. Jeśli nie wyświetla się właściwa skala, powtórz powyższe czynności. W przypadku frytownic ze sterownikami CM3.5 zapoznaj się z osobnym dokumentem Frymaster Fryer Controllers User's Manual.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobne przyczyny</b>	<b>Czynności naprawcze</b>
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HEATING FAILURE</b> (Błąd Nagrzewania).	Uszkodzony sterownik, uszkodzona płyta interfejsu, otwarty termostat zabezpieczający przed przegrzaniem.	Wyłącz frytownicę i włącz ją ponownie. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>LO</b> lub <b>LOW TEMP</b> (Niska temp.).	Temperatura frytownicy spadła o więcej niż 12°C w przypadku sterownika CM3.5 lub 17°C w przypadku sterownika 3000 poniżej temperatury docelowej w trybie bezczynności bądź 25°C w trybie smażenia.	Jest to prawidłowe w przypadku włożenia dużej partii zmrożonego produktu do kadzi lub nieprawidłowego nagrzewania frytownicy. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HOT</b> lub <b>HOT-HI-1</b> (Wysoka temp 1).	Temperatura w kadzi wynosi ponad 210°C lub, w krajach UE, 202°C.	Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HI TEMP</b> (Wysoka temp).	Temperatura frytownicy przekracza temperaturę docelową o więcej niż 4°C.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć frytownicę, i odczekaj aż ostygnie przed ponownym włączeniem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku CM III.5 wyświetlany jest komunikat <b>HI</b> .	Frytownica przekracza temperaturę docelową o więcej niż 12°C.	Jest to prawidłowe, jeżeli temperatura docelowa frytownicy została zmieniona na niższą. Komunikat powinien zniknąć (zastąpiony przez cztery kreski) po spadku temperatury frytownicy do nowej temperatury docelowej. Jeżeli temperatura docelowa nie została zmieniona, oznacza to problem z układem sterowania temperaturą. Wyłącz frytownicę i wezwij serwis FAS.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>HELP HI-2</b> (Pomoc HI 2) lub <b>HIGH LIMIT FAILURE</b> (Błąd limitu wysokiej temp.).	A. Otwórz zawór spustowy. B. Błąd limitu wysokiej temperatury.	A. Zamknij zawór spustowy. B. Niezwłocznie wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>TEMP PROBE FAILURE</b> (Błąd sondy temp.) lub <b>PROB.</b> (Sonda)	Wystąpił błąd układu pomiaru temperatury, w tym uszkodzenie sondy, wiązki elektrycznej sterownika lub złącza.	Wyłącz frytownicę i zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Włączony wskaźnik nagrzewu, ale brak nagrzewu.	Trójfazowy przewód zasilania jest odłączony lub bezpiecznik otworzył obwód.	Upewnij się, że zarówno przewód zasilania głównego, jak i 120V, są mocno osadzone w gniazdach, zablokowane, a wyłącznik załączony. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>RECOVERY FAULT/ YES</b> (Błąd przywrócenia/Tak) i emitowany jest sygnał dźwiękowy alarmu.	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum.	Skasuj błąd i wycisz alarm, naciskając przycisk ▲ (YES (Tak)). Maksymalny czas przywracania w przypadku frytownicy elektrycznej wynosi 1:40. Jeżeli błąd będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>SERVICE REQUIRED</b> (Wezwij serwis) wraz z komunikatem o błędzie.	Wystąpił błąd, do którego rozwiązania wymagane jest wezwanie serwisanta.	Naciśnij przycisk ▲ (YES (Tak)) po rozwiązaniu problemu lub naciśnij przycisk ▼ (NO (Nie)), aby kontynuować smażenie i wezwać serwis FAS. W niektórych przypadkach dalsze smażenie może być niemożliwe.

### 6.2.3 Problemy z podnoszeniem kosza

<b>PROBLEM</b>	<b>PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY</b>	<b>CZYNNOŚCI NAPRAWCZE</b>
Kosze podnoszone są nierówno i (lub) głośno.	Pręty podnośnika koszy wymagają nasmarowania.	Nałóż cienką warstwę smaru Lubriplate™ lub analogicznego lekkiego smaru białego na drążek i tuleje.

## 6.2.4 Usterki filtrowania

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Frytownica filtruje po każdym cyklu smażenia.	Nieprawidłowe ustawienie monitu o filtrację.	Zmień ustawienie monitu o filtrację.
Nie można uruchomić funkcji z menu Filter (Filtracja).	Temperatura jest zbyt niska.	Upewnij się, że frytownica jest nagrzana do temperatury docelowej; sprawdź, czy sterownik jest włączony.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>WAIT FOR FILTER</b> (Oczekiwanie na filtrację).	Inna funkcja jest w toku.	Odczekaj na zakończenie poprzedniej funkcji przed rozpoczęciem kolejnego cyklu filtracji.
Pompa filtra nie chce się uruchomić, albo zatrzymuje się podczas filtrowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Przewód zasilania jest odłączony albo zadziałał przerywacz obwodu.</li> <li>B. Silnik pompy przegrzał się, powodując uruchomienie wyłącznika termicznego.</li> <li>C. Zator w pompie filtra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Sprawdź, że przewód zasilania komputera jest włączony, a wyłącznik automatyczny załączony.</li> <li>B. Jeśli silnik jest za gorący, aby go dotykać przez więcej niż parę sekund, oznacza to, że zapewne „wyskoczył” wyłącznik automatyczny termiczny. Odczekaj, aż silnik ostygnie przez co najmniej 45 minut, po czym wciśnij przełącznik zerowania silnika pompy (PRS). (Patrz strona 5-4)</li> <li>C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> </ul>
Pompa filtracji pracuje, ale powrót oleju jest bardzo wolny.	Nieprawidłowo zainstalowane lub przygotowane komponenty miski filtru bądź zimny olej.	Usuń olej z miski filtru i wymień papier filtru, upewniając się, że sito znajduje się <i>pod</i> papierem. Upewnij się że dwie uszczelki okrągłe przy złączu miski filtru znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie.
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</b> (Olej w misce spustowej / Potwierdź)	Otwarty zawór spustowy lub olej w misce spustowej.	Naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)) i wykonaj czynności przedstawione w problemie <b>FILL VAT FROM DRAIN PAN</b> (Napelnij kadz z miski spustowej).

## 6.2.5 Usterki samoczynnego uzupełniania tłuszczu

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Po uzupełnieniu kadz jest zimna.	Niewłaściwa temperatura docelowa.	Upewnij się, że temp. docelowa jest prawidłowa
Kadzie nie są napelniane.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Zbyt niska temperatura kadzi.</li> <li>B. Olej jest zbyt zimny.</li> <li>C. Brak oleju w zbiorniku JIB.</li> <li>D. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Temperatura frytownicy musi być równa docelowej.</li> <li>B. Upewnij się, że temp. tłuszczu w poj. JIB wynosi co najmniej 21°C.</li> <li>C. Upewnij się, że w zbiorniku JIB jest olej i przewód zasilający jest umieszczony w zbiorniku JIB. Wymień zbiornik JIB i naciśnij przycisk ▲ po wyświetleniu monitu o zresetowanie układu uzupełniania oleju. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> <li>D. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> </ul>
Jedna z kadzi nie jest dopelniana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Błąd filtracji.</li> <li>B. Wystąpił błąd wymagający wezwania serwisu.</li> <li>C. Błąd cewki elektromagnetycznej, pompy, kołka, RTD lub płytki ATO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Rozwiąż problem z filtrem. Jeżeli problem będzie się powtarzał, zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> <li>B. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> <li>C. Zadzwoń do serwisu FAS, aby uzyskać pomoc.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Czynności naprawcze
Na sterowniku wyświetlany jest komunikat <b>TOPOFF OIL EMPTY (BRAK OLEJU )/ CONFIRM</b> (Potwierdź)	Brak oleju w układzie uzupełniania oleju.	Napełnij układ uzupełniania oleju i naciśnij przycisk ▲ (CONFIRM (Potwierdź)).

## 6.2.6 Kody z dziennika błędów (tylko sterownik 3000)

Kod	KOMUNIKAT O BŁĘDZIE	WYJAŚNIENIE
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (AWARIA SONDY TEMPERATURY)	Odczyt sondy temperatury poza zakresem
E04	HI 2 BAD (NIEPR HI 2)	Odczyt limitu wys. temp. jest poza zakresem
E05	HOT HI 1 (HOT HI 1)	Temperatura jest większa niż 210°C lub, w krajach UE, 202°C
E06	HEATING FAILURE (BŁĄD NAGRZEWANIA)	Uszkodzony podzespół w obwodzie wysokiej temp., taki jak sterownik, płyta interfejsu, stycznik lub otwarty obw. wys. temp.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (BŁĄD OPROGRAMOWANIA MIB)	Wewnętrzny błąd oprogramowania MIB
E08	ERROR ATO BOARD (BŁĄD PŁYTKI ATO)	Błąd połączenia płytki ATO; błąd płytki ATO
E15	ERROR MIB BOARD (BŁĄD PŁYTKI MIB)	Sterownik wykrył utratę połączeń z płytką MIB. Sprawdź wersję oprogramowania każdego sterownika. Jeżeli wersje nie są wyświetlane, sprawdź połączenia CAN między sterownikami; uszkodzona płytki MIB
E17	ERROR ATO PROBE (BŁĄD SONDY ATO)	Odczyt ATO RTD poza zakresem
E20	INVALID CODE LOCATION (NIEPRAWIDŁOWA LOKALIZACJA KODU)	Podczas aktualizacji usunięto kartę SD.
E21	CHANGE FILTER PAPER (ZMIEN PAPIER FILTRACYJNY)	Uplłynęło 25 godzin. Zmień papier filtrujący i postępuj zgodnie z monitami.
E22	OIL IN PAN ERROR (BŁĄD OLEJ W MISCE)	Olej w misce filtra.
E25	RECOVERY FAULT (BŁĄD PRZYWRACANIA)	Okres przywracania gotowości przekroczył maksimum. Czas przywracania nie powinien przekraczać 1:40 w przypadku frytownicy elektrycznej.
E27	LOW TEMP ALARM (ALARM NIS. TEMP.)	Temperatura oleju spadła o więcej niż 17°C poniżej temperatury docelowej w trybie bezczynności lub 25°C w trybie smażenia. (Ten komunikat może być wyświetlany po włożeniu produktu i naciśnięciu przycisku smażenia z opóźnieniem lub włożeniu zbyt dużego wsadu).

## 6.2.7 TRYB PRÓBY LIMITU WYSOKIEJ TEMPERATURY

Tryb próby limitu wysokiej temperatury służy do testowania obwodu limitu wysokiej temperatury. Przeprowadzenie testu limitu wysokiej temperatury niszczy tłuszcz. Próbę należy przeprowadzać wyłącznie na starym oleju. W razie osiągnięcia przez frytownicę temperatury 238°C bez uruchomienia obwodu limitu wysokiej temperatury oraz jeżeli na komputerze wyświetlany jest komunikat **HIGH LIMIT FAILURE** (Błąd limitu wysokiej temperatury) naprzemiennie z **DISCONNECT POWER** (Odłącz zasilanie) i podczas testu słychać sygnał alarmowy wyłącz frytownicę i wezwij serwis

Można anulować test w dowolnej chwili wyłączając frytownicę. Po ponownym włączeniu, frytownica powraca do trybu pracy normalnej i wyświetla nazwę produktu.

1. Naciśnij przycisk (✓) i przytrzymaj go aż zostanie wyświetlona pozycja **MAIN MENU** (Menu główne), a po niej **PRODUCT SETUP** (Konfiguracja produktu).



2. Naciskaj przycisk strzałki w lewo (◀) aż zostanie wyświetlona pozycja **TECH MODE** (Tryb techniczny).

3. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru (✓).

4. Wprowadź 3000.

5. Naciskaj przycisk strzałki w lewo (◀) aż zostanie wyświetlona pozycja **HI LIMIT TEST** (Próba limitu wysokiej temperatury).

6. Naciśnij przycisk z symbolem znacznika wyboru (✓).

Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **HIGH LIMIT YES/NO** (Limit wysokiej temperatury Tak/Nie).

7. Naciśnij przycisk strzałki w górę (▲).

8. Na sterowniku wyświetlany jest komunikat **PRESS AND HOLD CHECK** (Naciśnij przycisk ze znaczn. wyboru i przytrzymaj go).

9. Naciśnij przycisk (✓) i przytrzymaj go, aby rozpocząć próbę limitu wysokiej temperatury.

Rozpoczyna się nagrzew kadzi. Wyświetlacz pokazuje faktyczną temperaturę kadzi podczas testu. Frytownica rozpocznie nagrzewanie aż wyzwolony zostanie alarm limitu wysokiej temperatury. Zazwyczaj ma to miejsce, gdy temperatura osiąga między 217°C a 231°C w systemach innych niż UE oraz 207°C do 219°C w systemach UE.

Po wyzwoleniu alarmu limitu wysokiej temperatury na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **HELP HI-2** naprzemiennie z rzeczywistą temperaturą (np. **22 1□ C**).

10. Zwolnij przycisk (✓).

Jeżeli alarm limitu wysokiej temperatury nie zostanie wyzwolony, na sterowniku zostanie wyświetlony komunikat **HIGH LIMIT FAILURE** (Błąd limitu wysokiej temp.) zamiennie z komunikatem **DISCONNECT POWER** (Odłącz zasilanie). W takim przypadku odłącz zasilanie frytownicy i wezwij serwis.

Kadź przestaje się nagrzewać, a na sterowniku wyświetlana jest bieżąca temperatura docelowa naprzemiennie z rzeczywistą temperaturą (np. **22 1□ C**) aż temperatura spadnie poniżej 204°C.

11. Naciśnij przycisk wyłączenia zasilania, aby skasować alarm i **Wyłączyć** sterownik.

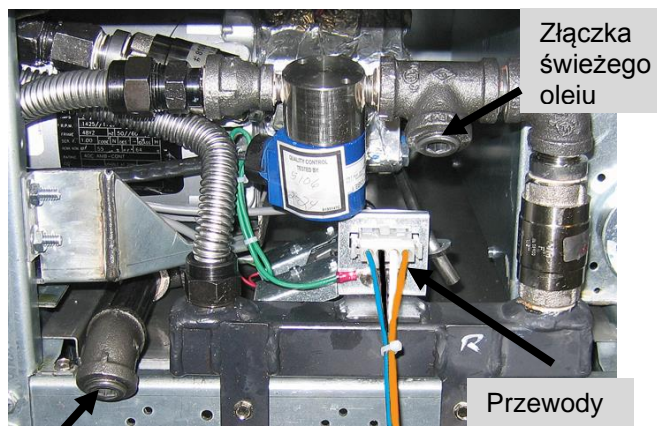
12. Postępuj zgodnie z procedurą, aby zutylizować olej.

# FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA SERII OCF30™

## ANEKS C: INSTRUKCJE DOTYCZĄCE SYSTEMU ZBIORCZEGO OLEJU

### C.1.1 Systemy zbiorcze oleju

Systemy zbiorcze oleju są wyposażone w duże zbiorniki oleju, zwykle znajdujące się z tyłu restauracji, które są podłączone do tylnego kolektora frytownicy. Niektóre systemy służą tylko do odbioru zużytego oleju, a inne — zarówno do odbioru zużytego oleju, jak i doprowadzania świeżego oleju. Zużyty olej jest odpompowany z frytownicy przez złączkę znajdującą się u dołu do zbiorników utylizacyjnych, a świeży olej jest pompowany ze zbiorników przez złączkę znajdującą się u góry (patrz Rysunek 1). Czterostykowy przewód umożliwia podłączenie różnych systemów zbiorczych oleju (patrz Rysunek 2). Styki 1 i 4 podłącz do czujnika zapelnienia zbiornika, aby zapobiec przelaniu zbiornika zużytego oleju. Natomiast styki 2 i 3 — do pompy świeżego oleju. Aby przełączyć frytownicę na zasilanie z systemu zbiorczego, użyj trybu Vat Setup (Konfiguracja kadzi) na skrajnie lewym sterowniku. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 1.4 na stronie 1-3 w instrukcji obsługi sterownika 3000. **Po zmianie konfiguracji ze zbiornika JIB na system zbiorczy należy przełączyć (włączyć i wyłączyć) zasilanie frytownicy.**

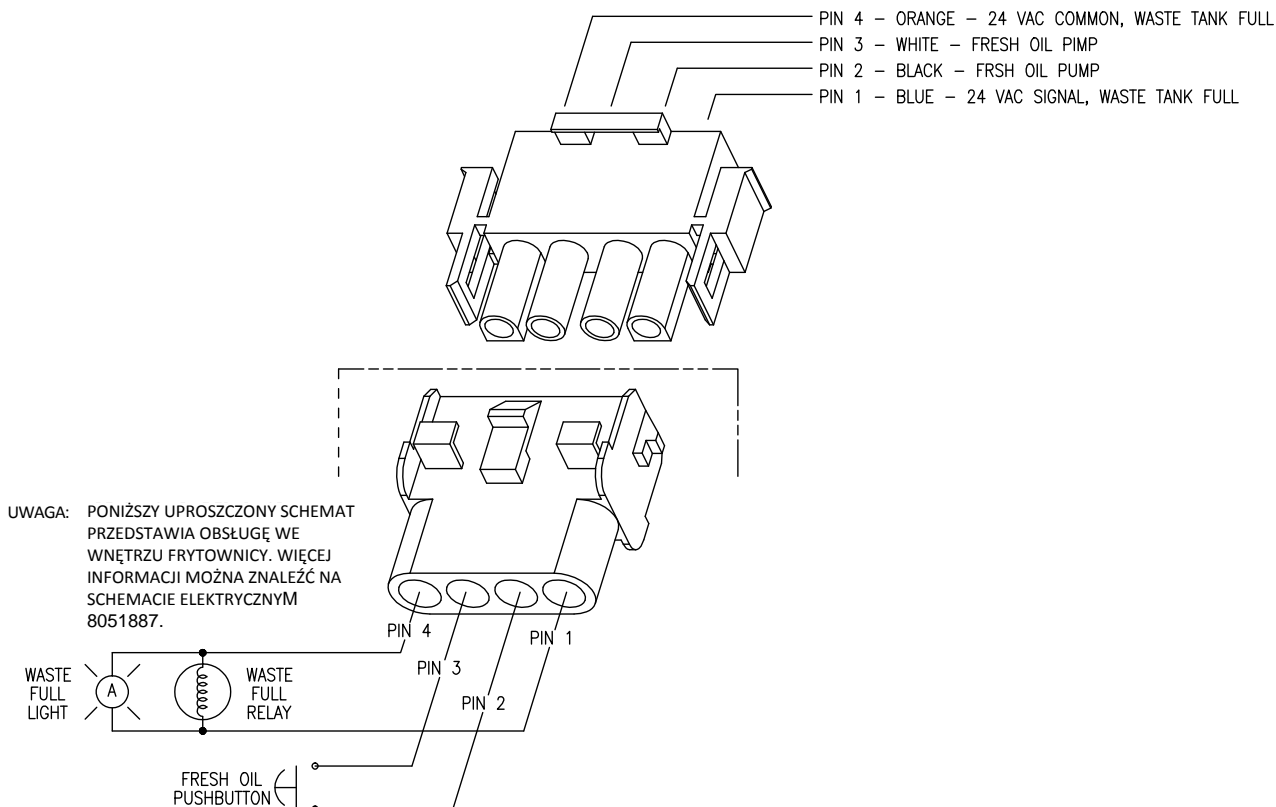


Złączka zużytego tłuszczu

Rysunek 1

Przewody

Złączka świeżego oleju



Rysunek 2

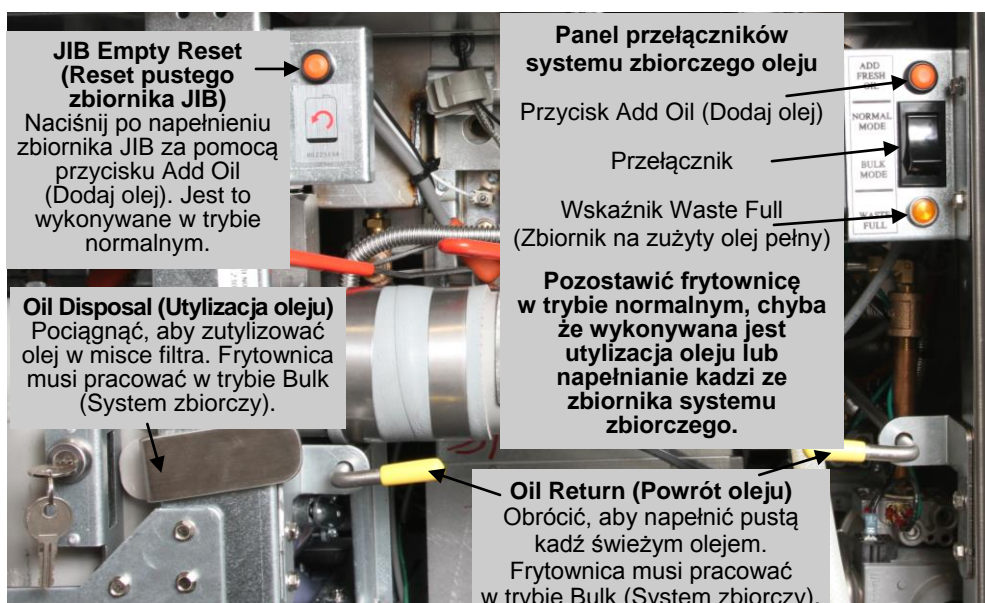
Frytownice OCF™, wyposażone w systemy zbiorcze oleju, wykorzystują wbudowany zbiornik świeżego oleju zwykle dostarczany przez producenta systemu. Zdemontuj nakrywkę i włóż do zbiornika standardową złączkę, opierając metalową nakrywkę na dziobku zbiornika. Olej jest wypompowywany i pompowany do zbiornika przez tę samą złączkę (patrz Rysunek 3).



Rysunek 3

**⚠ OSTRZEŻENIE**  
**Nie dolewaj GORĄCEGO ani UŻYWANEGO oleju**  
**do zbiornika JIB.**

## Obsługa frytownicy wyposażonej w system zbiorczy oleju



**UWAGA:** Wygląd posiadanej frytownicy może się nieznacznie różnić od pokazanego w zależności od konfiguracji, typu frytownicy i daty produkcji.

### C.1.2 Napełnianie zbiornika JIB

1. Na sterowniku wyświetlany jest komunikat „TOPOFF OIL EMPTY” (Brak oleju).
2. Upewnij się, że przełącznik znajduje się w pozycji Normal (Tryb normalny).
3. Naciśnij pomarańczowy przycisk nad przełącznikiem i przytrzymaj go, aby napełnić zbiornik JIB.
4. Po napełnieniu zbiornika JIB zwolnij przycisk.
5. Naciśnij pomarańczowy przycisk resetowania zbiornika JIB, aby skasować komunikat Topoff Oil Empty (Brak oleju) i przełącz w tryb normalnej pracy.

\* **UWAGA:** Pompa świeżego oleju jest uruchamiana po w przybliżeniu 10 sekundach od naciśnięcia przycisku. Zanim poziom oleju w zbiorniku JIB zacznie się podnosić może minąć 15 sekund. Napełnienie zbiornika może potrwać około czterech minut.

### C.1.3 Utylizacja zużytego oleju

1. Upewnij się, że miska filtra jest przygotowana do filtrowania.
2. Spuść olej z kadzi do miski filtra.
3. Na panelu przełączników ustaw przełącznik w pozycję Bulk Mode (Tryb systemu zbiorczego).

4. Otwórz uchwyt zaworu utylizacji.
5. Pociągnij zawór utylizacji oleju, a pompa zostanie załączona. Olej z miski filtra zostanie odpompowany do zbiornika na zużyty olej. Wskaźnik Waste Full (Zbiornik na zużyty olej pełny) na panelu przełączników zaświeci, gdy zbiornik będzie pełny.
6. Więcej informacji o napełnianiu świeżym olejem można znaleźć w rozdziale Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego. W przeciwnym razie na panelu przełączników ustaw przełącznik w pozycję Normal Mode (Tryb normalny).

#### **C.1.4 Napełnianie kadzi z systemu zbiorczego**

1. Upewnij się, że kadź jest pusta, a zawór spustowy zamknięty.
  2. Na panelu przełączników ustaw przełącznik w pozycję Bulk Mode (Tryb systemu zbiorczego).
  3. Otwórz zawór powrotny na pustym zbiorniku. Naciśnij przycisk Add Oil (Dodaj olej). Napełnij kadź do dolnej linii.
  4. Zamknij zawór powrotny.
  5. Upewnij się, że miska filtra jest pusta.
  6. Na panelu przełączników ustaw przełącznik w pozycję Normal Mode (Tryb normalny).
- \* **UWAGA:** Pompa świeżego oleju jest uruchamiana po w przybliżeniu 15 sekundach od naciśnięcia przycisku Add Oil (Dodaj olej). Zanim poziom oleju w kadzi zacznie się podnosić może minąć 25 sekund. Napełnienie kadzi dzielonej może potrwać około jednej minuty, a pełnej kadzi — dwie minuty.

**TA STRONA JEST CELOWO PUSTA.**



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

TEL 1-318-865-1711

FAKS (Części) 1-318-688-2200 (Faks pomocy technicznej) 1-318-219-7135

WYDRUKOWANO W USA  
Polish / Jezyk Polski

INFOLINIA SERWISOWA  
1-800-551-8633

819-7154  
05/2015