

Gasfrittiermaschinen der Serie Pro H55
Installations- und Gebrauchsanleitung



Frymaster®



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

24-Stunden-Service-Hotline 1-318-865-1711

SEPTEMBER 2005

* 8196006 *

ANMERKUNG

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE ENODIS-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster DEAN-Werk autorisierten Servicestelle (FASC) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN U.S.A.

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

ANMERKUNG

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen.

⚠ GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Einzelne Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Fritiermaschinen müssen durch den Einbau von Sicherungsketten gesichert werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Fritiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieser Fritiermaschine ist keine Stufe! Nicht auf der Fritiermaschine stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl/Fett können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

⚠ GEFAHR

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck festgestellt wird, müssen dementsprechende Anweisungen befolgt werden. Diese Anweisungen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein. Diese Informationen können vom örtlichen Gaswerk oder Gasversorgungsunternehmen erhalten werden.

⚠ GEFAHR

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend und/oder Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft sind.

Beim Betrieb, der Installation und Wartung dieses Produkts kann Personal an die Luft freigesetzten Glaswollepartikel oder Keramikfasern, kristallinem Silizium und/oder Kohlenmonoxid ausgesetzt werden. Das Einatmen von an die Luft freigesetzten Glaswollepartikel oder Keramikfasern wird im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend eingestuft. Das Einatmen von Kohlenmonoxid wird im US-Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Fritiermaschinen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Fritierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Fritierbehältern. Wenn die Fritierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Allgemeine Informationen

1.1	Anwendung und Gültigkeit.....	1-1
1.2	Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen.....	1-1
1.3	Sicherheitsinformationen	1-2
1.4	Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)	1-2
1.5	Gerätebeschreibung.....	1-3
1.6	Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal	1-3
1.7	Definitionen	1-3
1.8	Schadensforderungen bei Transportschäden.....	1-4

KAPITEL 2: Installationsanweisung

2.1	Allgemeine Installationsanforderungen	2-1
2.2	Einbau von Laufrollen/Standbeinen.....	2-3
2.3	Vorbereitungen für den Anschluss.....	2-3
2.4	Anschließen an die Gasleitung.....	2-5
2.5	Umstellung auf eine andere Gassorte.....	2-8

KAPITEL 3: Betriebsanweisungen

3.1	Controller-Betrieb und -Programmierung.....	3-1
3.2	Inbetriebnahmeverfahren	3-1
3.3	Auskochen der Fritierwanne	3-3
3.4	Abschalten der Fritiermaschine.....	3-3

KAPITEL 4: Filtrieranweisung

4.1	Ablassen und manuelles Filtern	4-1
4.2	Vorbereitung des eingebauten Filtriersystems zum Einsatz.....	4-2
4.3	Betrieb des Filters	4-6
4.4	Zerlegen und Wiederausbauen des Magnasol-Filters.....	4-9
4.5	Ablassen und Entsorgen von Altöl.....	4-10
4.6	Mit dem wahlweise freigestellten Hinter-Entladen Sie Öl-Beseitigung	4-11

KAPITEL 5: Vorbeugende Wartung

5.1	Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Fritiermaschine	5-1
	Tägliche Prüfungen und Service	5-1
	Wöchentliche Prüfungen und Service.....	5-1
	Monatliche Prüfungen und Service	5-3
	Vierteljährliche Prüfungen und Service	5-4
	Halbjährliche Prüfungen und Service	5-6
5.2	Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service des eingebauten Filtriersystems	5-6
5.3	Jährliche/regelmäßige Systemprüfung	5-7

KAPITEL 6: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

6.1	Einleitung.....	6-1
6.2	Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Computer Magic III.5, Korbheber-Zeitgeber oder Digitalcontroller	6-2
6.3	Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Analog-Controller (Festkörper)	6-4
6.4	Fehlersuche am eingebauten Filtriersystem	6-6
6.5	Fehlersuche am Korbheber	6-8
6.6	Austauschen des Controllers oder des Controller-Kabelbaums	6-8

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Anwendung und Gültigkeit

Die Modellfamilie der Gasfritiermaschinen der Serie Pro Hee wurde von der Europäischen Gemeinschaft zum Verkauf und zur Aufstellung in folgenden Mitgliedsstaaten genehmigt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT und SE.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle Gasfritiermaschinen der Serie Pro H55, die in englischsprachigen Ländern, einschließlich denen in der Europäischen Gemeinschaft, verkauft werden. Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden (siehe Definition in Kapitel 1.7).

1.2 Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen

Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt das Frymaster FASC (Factory Authorized Service Center) oder der Wartungsabteilungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Fritiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind in den Installations-, Gebrauchs-, Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen FASC oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Bei der Auslieferung ab Werk wird der Fritiermaschine eine Liste der Frymaster FASCs beigelegt. Wenn Sie diese Liste nicht haben, wenden Sie sich unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/KANADA) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gastsorte oder Spannung: _____
Positionsnummer: _____
Benötigte Menge: _____

Serviceinformationen können vom örtlichen FASC oder der örtlichen Vertriebsgesellschaft erhalten werden. Service kann auch auf telefonischem Wege von der technischen Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) oder +1-318-865-1711 (weltweit) erhalten werden. Beim Anfordern von Wartungsarbeiten bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte: _____

Zusätzlich zur Modellnummer, Seriennummer und Gassorte sollten auch die Art des Problems beschrieben und zugehörige Informationen bereit liegen, die beim Lösen des Problems von Hilfe sein könnten.

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

1.3 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen (wie nachstehend gezeigt) enthalten.



GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können**.



WARNHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu Schäden am Gerät führen können** und Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.



GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu Personenverletzungen führen können** und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.

Die Fritiermaschine ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

1. Die Hochtemperatur-Erkennungsfunktion schaltet die Gasversorgung zum Brenner ab, wenn die Thermostatregelung ausfällt.
2. Ein wahlweiser Sicherheitsschalter im Ablassventil verhindert das Zünden der Brenner, wenn das Ablassventil auch nur teilweise offen ist.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

Die Europäische Gemeinschaft (CE) hat bestimmte Normen für diese Art von Geräten etabliert. Wenn Unterschiede zwischen einer CE-Norm und einer CE-fremden Norm vorliegen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder – wie im Folgenden abgebildet – dargestellt.

Nicht-CE-Norm für Gasversorgungsdruckwerte		
Typ	Minimum	Maximum
Erdgas	152 mm H ₂ O	355 mm H ₂ O
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
Flüssiggas	279 mm H ₂ O	255 mm H ₂ O
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Gerätebeschreibung

Die Gasfritiermaschinen der Serie Pro H55 mit hohem Wirkungsgrad verwenden ein einzigartiges Infrarot-Brennersystem, das bis zu 43% weniger Energie zum Fritieren eines gleichen Volumens benötigt als eine herkömmliche Fritiermaschine mit offenem Brenner. Zu den Modellen dieser Serie gehören die Ausführungen PH55, FMPH55 und FPPH55. PH55-Modelle haben kein eingebautes Filtriersystem. Die FPPH55-Modelle verfügen über ein eingebautes FootPrint Pro-Filtriersystem, das unter den zwei **Fritiermaschinen** links außen in einer Batterie untergebracht ist. Die FMPH55-Modelle verfügen über ein eingebautes FootPrint Pro-Filtriersystem, das unter den zwei **Stationen** links außen in einer Batterie untergebracht ist. Unterschiede zwischen den Modellen FPPH55 und FMPH55: die Modelle FPPH55 verfügen über keine Haltestationen (d.h. die Batterie besteht nur aus Fritiermaschinen), während die Modelle FMPH55 an einer Position in der Batterie über eine Haltestation verfügen. Beispiel: ein Modell FPPH355 besteht aus drei Fritiermaschinen mit eingebautem Filtriersystem; im Vergleich dazu besteht ein Modell FMH355 aus zwei Fritiermaschinen und einer Haltestation mit eingebautem Filtriersystem. Ein Modell PH355 besteht aus drei Fritiermaschinen ohne eingebautes Filtriersystem.

Alle Fritiermaschinen der Serie Pro H55 sind Ausführungen mit offener Wanne ohne Röhren und verfügen über eine handgroße Öffnung zur tiefen Kaltzone, die das Reinigen der Edelstahlfritierwanne beschleunigt und erleichtert.

Die Heizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner-Baugruppen, die jeweils an einer Seite der Fritierwanne befestigt sind. Die Verbrennungsluft für die Brenner wird durch ein eigenes Gebläse zugeführt, das vorne auf der Fritierwanne montiert ist. Fritiermaschinen der Serie Pro H55 können für Erdgas, Propan (Flüssiggas) oder Stadtgas ausgeführt werden; Das kann vom Kunden angefordert werden.

Jede Fritierwanne ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Fritiermaschinen der Serie Pro H55 werden standardmäßig mit elektronischer Zündung, Schmelzzyklus und Auskochmodus geliefert. Zu den Bedienungsoptionen gehören Computer Magic III.5, Computer, Analog-Controller (Festkörper), Digitalcontroller und Korbheber-Zeitgeber.

Alle Fritiermaschinen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 120 V~ und 220 V~ konfiguriert werden.

Die Fritiermaschinenmodelle FMPH55 und FPPH55 werden vollständig zusammengebaut geliefert. Bei Fritiermaschinen des Modells PH55 müssen am Aufstellort Standbeine oder wahlweise Laufrollen montiert werden. Alle Fritiermaschinen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Fritiermaschine wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

1.6 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurde nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1,7 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.7 definiert ist.**

1.7 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung im Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation gasgefeuerter Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtsmaßregeln für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Alles berechnete Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster-FASCs (Factory Authorized Service Centers) ist im Lieferumfang der Fritiermaschine enthalten. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.***

1.8 Schadensforderungen bei Transportschäden

Die Frymaster-Fritiermaschine wurde vor der Auslieferung aus dem Werk sorgfältig geprüft und verpackt. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

- 1. Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
- 2. Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese notieren** – Darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
- 3. Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, diesen notieren und den Spediteur **sofort** darüber benachrichtigen. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

***Frymaster* ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE,
DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRATEN.**

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANWEISUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gassorte oder für andere Wartungsarbeiten kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.



Bauvorschriften verbieten es, eine Fritiermaschine mit einem offenen Tank, der mit heißem Fett/Öl gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Nach Anlieferung muss die Fritiermaschine sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe Schadensforderungen bei Transportschäden in Kapitel 1.)



Geräte von Frymaster sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Geräte mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche Installationen müssen wahlweise erhältliche Laufrollen verwendet werden. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

FREIRAUM UND BELÜFTUNG

Die Fritiermaschine bzw. die Fritiermaschinen müssen so aufgestellt werden, dass an beiden Seiten und an der Rückseite 150 mm (6 in) Freiraum vorhanden sind, falls die benachbarten Wände/Einrichtungen brennbar sind; bei Aufstellung neben nicht brennbaren Wänden ist kein Freiraum erforderlich. An der Vorderseite der Fritiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 600 mm (24 in) gelassen werden.



Es dürfen keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

Eine der wichtigsten Überlegungen für den wirtschaftlichen Einsatz der Fritiermaschine ist die Belüftung. Es muss sichergestellt werden, dass die Fritiermaschine so aufgestellt wird, dass Verbrennungsgase effizient

abgezogen werden und das das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

Die Abgasöffnung der Fritiermaschine darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Fritiermaschine darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Fritiermaschine und führt zu einer längeren Erholungszeit. Sie verursacht auch häufig eine verzögerte Zündung. Um für den zur guten Verbrennung und Brennerbetrieb erforderlichen Luftstrom zu sorgen, müssen die Bereiche an der Vorder-, Rückseite und an den beiden Seiten der Fritiermaschine unverstellt und frei von Blockierungen sein.



GEFAHR

Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.

Die Fritiermaschinen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Fritiermaschine und der Unterkante der Entlüftungsfiterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45° installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den U.S.A. sollte die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm (18 in.) eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen.*

Bei Installationen in den U.S.A. können Informationen zur Ausführung und Montage von Entlüftungshauben in der oben erwähnten NFPA-Norm gefunden werden. Eine Kopie der Norm kann unter folgender Anschrift angefordert werden: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, U.S.A..

NATIONALE BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN

Die Gassorte, für die die Fritiermaschine vorgesehen ist, ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Fritiermaschinentür angegeben. Eine Fritiermaschine mit der Angabe „NAT“ nur an Erdgas anschließen; „PRO“ ist nur für Propangas geeignet und „MFG“ nur für Stadtgas.

Die Installation muss mit einem Gasanschluss ausgeführt werden, der nationale und örtliche Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllt. Schnellverschlüsse, sofern verwendet, müssen ebenfalls die nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllen.

MASSEANSCHLUSS-ANFORDERUNGEN

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Fritiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Fritiermaschinentür angegeben.



GEFAHR

Dieses Gerät ist mit einem dreipoligen, geerdeten Stecker zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungsstift dieses Steckers darf nicht abgeschnitten, entfernt oder auf andere Weise umgangen werden.



GEFAHR

Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung zum Betrieb. Bei einem längeren Stromausfall das Gasregelventil auf AUS stellen. Dieses Gerät darf nicht während eines Stromausfalls betrieben werden.

FCC-KONFORMITÄT

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen an Frymaster-Computern, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Frymaster-Computer wurden geprüft und entsprechen demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Geräte sind zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, sie erfüllen jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden. Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer kann die folgende Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Sie wird von der US-Behörde Federal Communications Commission aufgelegt und ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

2.2 Einbau von Laufrollen/Standbeinen

Je nach der bestellten Konfiguration kann die Fritiermaschine ohne installierte Laufrollen oder Standbeine geliefert worden sein. **DIESES GERÄT NICHT OHNE LAUFROLLEN ODER STANDBEINE INSTALLIEREN** Wenn das Gerät die Installation von Laufrollen oder Standbeinen benötigt, müssen diese gemäß den Anweisungen im Zubehörpaket installiert werden.

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss



GEFAHR

Dieses Gerät DARF NICHT an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte in diesem Kapitel abgeschlossen wurden.

Nachdem die Fritiermaschine unter der Abzugshaube aufgestellt wurde, muss geprüft werden, ob Folgendes durchgeführt wurde:

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Fritiermaschinen ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Fritiermaschine immer ein Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.
2. *Einzelne* Fritiermaschinen müssen gesichert werden. Bei Fritiermaschinen mit Laufrollen müssen Sicherungsketten, bei Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen Ankerbänder installiert werden. Zur Installation der Ketten oder Bänder die Anweisungen im Zubehörkasten befolgen.

**GEFAHR**

An einer einzelnen Fritiermaschine darf keine Ablaufschürze angebracht werden. Die Fritiermaschine wird dadurch instabil, kann umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Fritiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

3. Mit Standbeinen ausgestattete Fritiermaschinen müssen nivelliert werden, indem die Standbeine um etwa 25 mm herausgeschraubt und so eingestellt werden, dass die Fritiermaschine in der richtigen Höhe unter der Abzugshaube waagrecht ist. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen. **ANMERKUNG:** Bei mit Laufrollen ausgestatteten Fritiermaschinen gibt es keine eingebauten Nivellierungsvorrichtungen. Diese Fritiermaschine muss daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.
4. Die Elektrik der Fritiermaschine testen:
 - a. Das/die Netzkabel der Fritiermaschine an eine Steckdose anschließen.
 - b. Den Netzschalter auf **EIN** schalten.
 - Bei Fritiermaschinen, die mit einem Analog-Controller (Festkörper) ausgerüstet sind, prüfen, ob die Netz- und Heizleuchte aufleuchten.
 - Bei Fritiermaschinen mit Computer- oder Digitalanzeigen prüfen, ob auf der Anzeige *CYCL* eingeblendet ist.
 - c. Den Netzschalter der Fritiermaschine auf **EIN** schalten. Prüfen, ob die Netz- und Heizleuchten erlöschen oder die Anzeige leer ist.
5. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Fritiermaschinentür nachsehen, ob der Fritiermaschinenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Fritiermaschine über den Schnellanschluss oder an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.
6. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen überprüfen.

CE-Norm für Gasversorgungsdruckwerte Fritiermaschinen ab Fertigungsdatum April 1999					
Gas	Druck (mbar) ⁽¹⁾	Öffnungsdurchmesser		Reglerdruck	
		Eine Wanne	Zwei Wannen	Eine Wanne	Zwei Wannen
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 oder 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 oder 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 oder 50	2 x 2,5	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE-Norm für Gasversorgungsdruckwerte Fritiermaschinen ab Fertigungsdatum April 1999					
Gas	Druck (mbar) ⁽¹⁾	Öffnungsdurchmesser		Reglerdruck	
		Eine Wanne	Zwei Wannen	Eine Wanne	Zwei Wannen
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 oder 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 oder 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 oder 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Nicht-CE-Norm für Gasversorgungsdruckwerte		
Typ	Minimum	Maximum
Natural	152 mm H ₂ O 1,49 kPa 14,93 mbar	355 mm H ₂ O 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	279 mm H ₂ O 2,74 kPa 27,37 mbar	255 mm H ₂ O 3,48 kPa 34,84 mbar

7. Bei Fritiermaschinen, die mit einem FootPrint Pro-System oder Korbhebern ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Fritiermaschine anschließen.

2.4 Anschließen an die Gasleitung

GEFAHR

Bevor eine neue Leitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

GEFAHR

Bei Drucktests an den Gasversorgungsleitungen die Fritiermaschine von der Gasleitung trennen, falls der Testdruck $\frac{1}{2}$ PSIG (3,45 kPa, 13,84 in. H₂O) oder größer ist, um Schäden an den Gasleitungen und Gasventilen der Fritiermaschine zu vermeiden.

GEFAHR

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gassorte geeignet ist. Außerdem müssen vor dem Anzünden von Zündflammen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit getestet werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf Undichtheiten prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abschalten und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigen.

GEFAHR

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Fritierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Fritierwanne mit geschmolzenem Fett, mit Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Wenn der Durchmesser zu klein ist, ist der Gasdruck am Brennerverteiler niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm ($\frac{1}{2}$ in.) haben. Die Tabelle auf der folgenden Seite enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

Gasanschluss-Rohrgrößen (Mindestversorgungsleitungsgröße muss 41 mm (1 ½ in) betragen)			
Gas	Einzelmaschine	2-3 Maschinen	4 oder mehr Maschinen*
Erdgas	3/4 in. (22 mm)	1 in. (28 mm)	1 1/4 in. (36 mm)
Propan	1/2 in. (15 mm)	3/4 in. (22 mm)	1 in. (28 mm)
Stadtgas	1 in. (28 mm)	1 1/4 in. (36 mm)	1 1/2 in. (41 mm)

* Bei Abständen von mehr als 6 m (20 ft) und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden. Zwei Gas-Anschlüsse sind für Geräte mit vier oder mehr Tanks erforderlich.

Die Gasfritiermaschinen der Serie Pro H55 haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in folgender Tabelle angeführt sind. **ANMERKUNG:** Die Nennheizleistung (QN) ist 21 kW außer für AT, DE, LU und Kategorie 3P/B, die 23 kW ist.

CE-genehmigte Gaskategorie nach Land			
LÄNDER	KATEGORIEN	GAS	DRUCK (mbar)
ÖSTERREICH (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIEN (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DÄNEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKREICH (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINNLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DEUTSCHLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIECHENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIEN (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NIEDERLANDE (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANIEN (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SCHWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
GROSSBRITANNIEN (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-Norm
Die vorgeschriebene Luftzufuhrmenge für die Verbrennungsluftversorgung beträgt 2m³/h pro kW.

1. Den Schnellverschluss Schlauch an den Schnellanschluss der Fritiermaschine unter der Fritiermaschinenvorderseite und an die Gebäude-Gasversorgung anschließen.

ANMERKUNG: Einige Fritiermaschinen sind für eine starre Verbindung mit der Gasversorgungsleitung ausgelegt. Diese Geräte werden an die Gasversorgungsleitung an der Geräterückseite angeschlossen.

Die Gewindedichtmasse darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Flüssiggasen nicht beeinträchtigt wird (z.B. Loctite™ PST56765 Dichtmittel). Auf die ersten beiden Gewindegänge KEIN Dichtmittel auftragen. Dies könnte dazu führen, dass Dichtmittel in den Gasstrom gelangt und die Brenneröffnungen und/oder das Regelventil verstopft.

2. Die Gasversorgung zur Fritiermaschine öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtheiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.
3. Das Ablassventil der Fritiermaschine schließen und die Fritierwanne mit Wasser und Auskochlösung bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Die Fritiermaschine zünden und das Auskochverfahren durchführen. Das wird unter den Themen „Zündanweisungen“ und „Auskochen der Fritierwanne“ in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung beschrieben manual.



„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Fritierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Fritierwanne mit geschmolzenem Fett, mit Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

4. Der Druck im Brennerverteiler muss nun vom örtlichen Gaswerk oder einem autorisierten Servicetechniker geprüft werden. Die Tabellen unten und auf der nächsten Seite enthalten die Gasdruckwerte am Brennerverteiler für die verschiedenen Gassorten, die mit diesem Gerät verwendet werden können.

CE Norm Gasdruck am Brennerverteiler Fritiermaschinen ab Fertigungsdatum April 1999		
Gas	Druck (mbar)	
	Eine Wanne	Zwei Wannen
Erdgas (Lacq) (G20) unter 20 mb	7	7
Erdgas (Groningue)* (G25) unter 25 mbar	10	10
Erdgas (Groningue)* (G25) unter 20 mbar	10	10
Butan/Propan (G30) beu 28/30 oder 50 mbar	17	17
Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar	20	20
* Belgien G25 = 7,0 ,bar (Eine oder zwei Wannen)		

CE-Norm Gasdruck am Brennerverteiler Fritiermaschinen bis Fertigungsdatum April 1999		
Gas	Druck (mbar)	
	Eine Wanne	Zwei Wannen
Erdgas (Lacq) (G20) unter 20 mb	7	6,5
Erdgas (Groningue)* (G25) unter 25 mbar	10	9
Erdgas (Groningue) (G25) unter 20 mbar	10	9
Butan (G30) beu 28/30 oder 50 mbar	17	16,5
Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar	20,2	18,5

Keine CE-Norm	
Gasdruck am Brennerverteiler	
Gas	Druck
Erdgas	3" W.C. 0,73 kPa
Propan	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Die programmierte Temperatur oder die Thermostateinstellung des Analog-Controllers prüfen. (Anweisungen zur Programmierung des Sollwerts über den mit der Fritiermaschine mitgelieferten Controller sind der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen* entnehmen.)

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte



GEFAHR

Dieses Gerät wurde im Werk für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.7 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die Gasfritiermaschinen der Serie Pro, die für nicht-CE-Länder gefertigt wurden, verwenden für jede Gassorte einen anderen Brenner. Die Brenner in Fritiermaschinen für Propangas verfügen über eine spezielle, graue Beschichtung der Brennerkacheln, die dem höheren Energiegehalt von Propangas gewachsen sind. Brenner für Propangas dürfen für Erdgasversorgungen eingesetzt werden, aber nicht umgekehrt.

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas zu Propangas (LP)

Propangas (LP) zu Erdgas

Ungeteilte Wanne: Teilenummer 826-1145

Ungeteilte Wanne: Teilenummer 826-1146

Doppelwanne: Teilenummer 826-1147

Doppelwanne: Teilenummer 826-1148

Maschinen, die für den Export in CE-Länder vorgesehen sind, sind mit Universalbrennern ausgestattet, die mit Erdgas (G20, G25) oder Butangas (G30) und Propangas (G31) betrieben werden können.

CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1011

G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas:

G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas):

Teilenummer 826-1196

Teilenummer 826-1197

CE-GASKONVERTIERUNGSANWEISUNGEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm Brennerverteiler-Gasdruckwerte.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen Gassorten G20 oder G25 und G30 Butan oder G31 Propan:
 - a. Die Öffnungsweite ändern.
 - b. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Fügen Sie den neuen Aufkleber hinzu, der mit dem Umwandlung Installationssatz nahe bei dem vorhandenen Leistungsschild eingeschlossen ist, das angibt, daß die Gasart umgewandelt worden ist. Entfernen Sie alle mögliche Hinweise auf dem vorher benutzten Gas vom vorhandenen Leistungsschild..
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, die Schilder wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

3.1 Controller-Betrieb und -Programmierung

Gasfritiermaschinen der Serie Pro H55 können mit einer der folgenden Steuerungen ausgestattet sein:

- Computer Magic III.5
- Analog-Controller (Festkörper)
- Digitalcontroller
- Korbheber-Zeitgeber

Betriebsanweisungen für den vorliegenden Controller sind der eigenen Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen zu entnehmen (im Lieferumfang der Fritiermaschine enthalten).

3.2 Inbetriebnahmeverfahren

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

VORSICHT

Wenn die Fritiermaschine nach der Installation das erste Mal in Betrieb genommen wird, müssen die Verfahren in Kapitel 3.2, Auskochen der Fritierwanne, durchgeführt werden.

VORSICHT

Das Öl-/Fettfassungsvermögen der Gasfritiermaschinen der Serie Pro H55 beträgt 25 Liter (50 lbs) bei 21 °C (70°F) bei einer ungeteilten Fritierwanne und 12,5 Liter (25 lbs) bei 21 °C (70°F) für jede Hälfte einer geteilten Fritierwanne.

Vor dem Zünden der Fritiermaschine sicherstellen, dass die Fritiermaschine ausgeschaltet ist und dass das/die Fritierwannen-Ablassventil(e) geschlossen sind. Die Korbstützregale, sofern vorhanden, entfernen und die Fritierwanne bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE auffüllen.

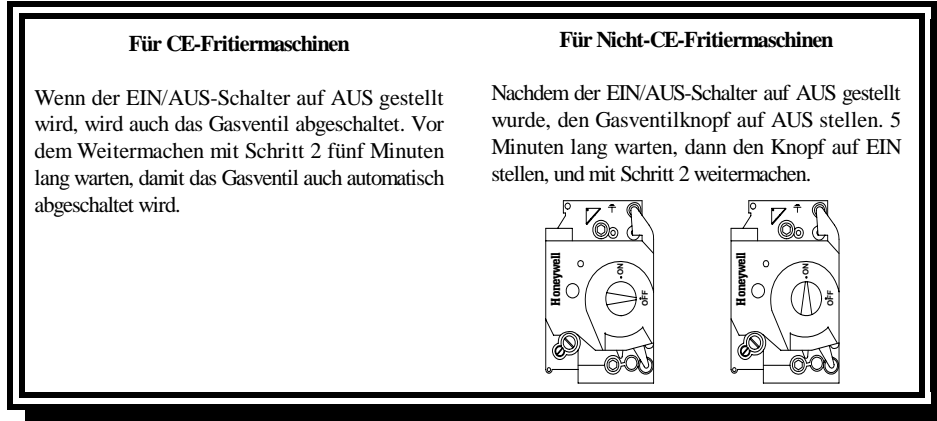
Wenn festes Fett verwendet wird, sicherstellen, dass es unten in die Fritierwanne gepackt wird.

ACHTUNG

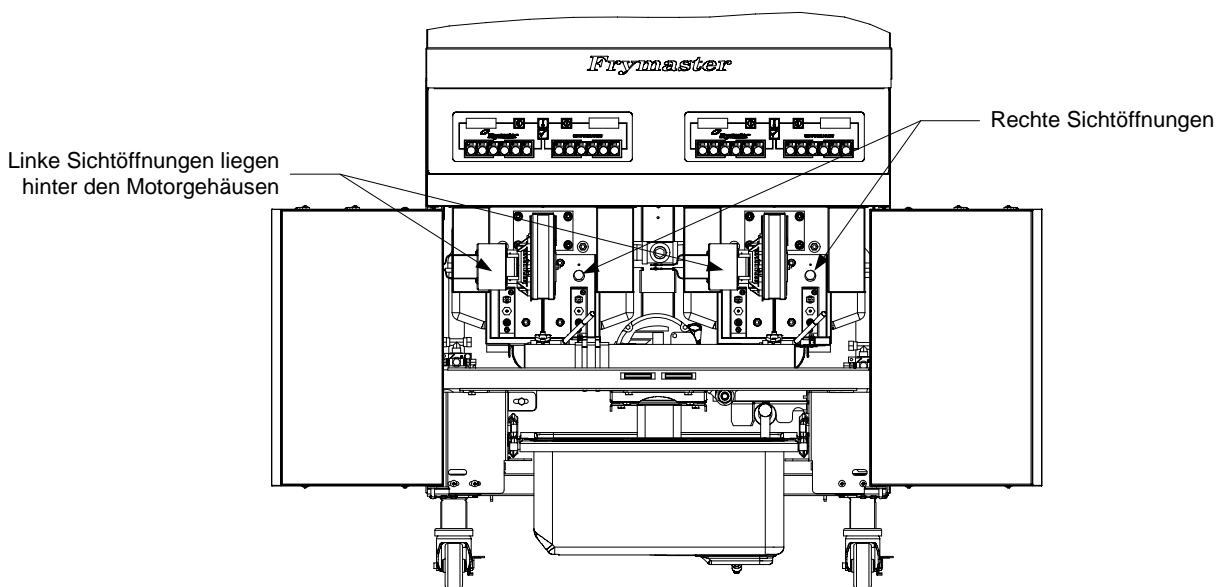
Die Fritiermaschine darf nie bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Fritierwanne muss mit Wasser oder Fritierfett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

Zünden der Fritiermaschine

1. Den EIN/AUS-Schalter des Computers/Controllers auf EIN stellen.



2. Den EIN/AUS-Schalter des Computers/Controllers auf EIN stellen und den Thermostat einstellen oder den Computer auf die normale Fritiertemperatur programmieren.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.
4. Die Fritiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Fritierwannen-Temperatur unter 82 °C (180°F) liegt. (**ANMERKUNG:** Während des Schmelzzyklus werden die Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Wenn die Fritierwannen-Temperatur 82 °C (180°F) erreicht, schaltet die Fritiermaschine automatisch in den Heizmodus. Die Brenner bleiben gezündet, bis die Fritierwannen-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht.
5. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



Die optimale Flammenfarbe ist ein hell orange-rot. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch wie folgt abgeregelt werden: Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer Sicherungsmutter. Die Mutter ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung

solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter festziehen.

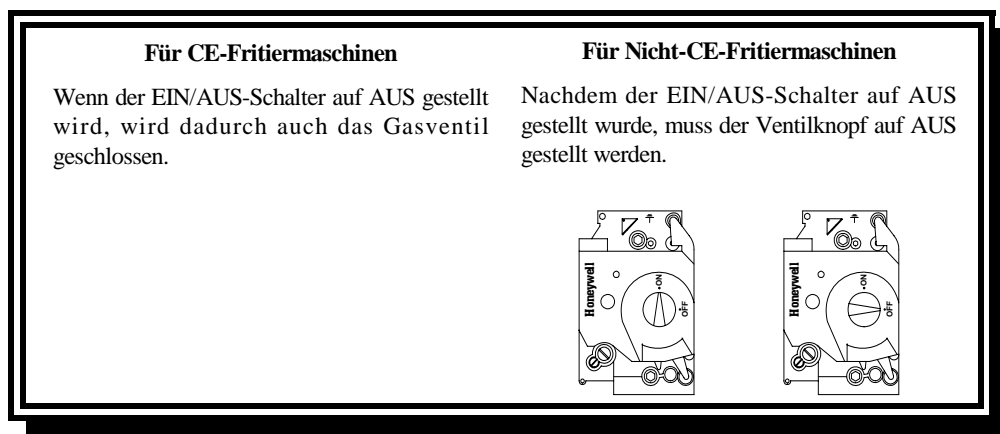
3.3 Auskochen der Fritierwanne

Um zu gewährleisten, dass die Fritierwanne keine Verunreinigungen enthält, die bei der Herstellung, beim Transport und während der Installation eingetragen worden sein könnten, muss die Fritierwanne vor der ersten Verwendung ausgekocht werden. Dieses Verfahren wird unter „Ablassen und Reinigen der Fritierwanne“ (Seite 5-1) beschrieben.

3.4 Abschalten der Fritiermaschine

Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstags den EIN/AUS-Schalter des Controllers auf **AUS** stellen und die Fritierwannendeckel auflegen (sofern die Fritiermaschine damit ausgestattet ist).

Beim Abschalten der Fritiermaschine nach Arbeitsschluss den EIN/AUS-Schalter des Controllers auf **AUS** stellen.



Die Fritierwannendeckel auflegen (sofern die Fritiermaschine damit ausgestattet ist).

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

4.1 Ablassen und manuelles Filtern

GEFAHR

Das Ablassen und Filtern von Fritierfett oder Öl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung möglichen schweren Verbrennungen verhindert werden. Das zu filtrierende Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C (350°F). Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtern von Fritierfett oder Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

GEFAHR

Das Öl/Fett auf mindestens 38 °C (100°F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

GEFAHR

Nur jeweils eine Fritierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett/Öl zu vermeiden.

GEFAHR

Beim Ablassen von Fritierfett/Öl in einen Entsorgungsbehälter oder in eine tragbare Filtriereinheit, nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

Wenn die Fritiermaschine nicht mit einem eingebauten Filtersystem ausgerüstet ist, muss das Fritierfett oder Öl in einen anderen geeigneten Behälter abgelassen werden. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Fett oder Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Frymaster Fettentsorgungseinheit (FEE). Die FEE ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.)

1. Den Netzschalter der Fritiermaschine auf **AUS** stellen. Das Ablassrohr (mit der Fritiermaschine mitgeliefert) in das Ablassventil schrauben. Sicherstellen, dass das Ablassrohr fest in das Ablassventil eingeschraubt ist und dass die Öffnung nach unten zeigt.
2. Einen metallenen Behälter mit einem abschließbaren Deckel unter das Ablassrohr stellen. Der Metallbehälter muss die Hitze des Fritierfetts/Öls aushalten und heiße Flüssigkeiten aufnehmen können. Wenn das Öl oder Fett wiederverwendet werden soll, empfiehlt Frymaster, dass ein Frymaster Filterkegelhalter und Filterkegel verwendet wird, sollte eine Filtriermaschine nicht verfügbar sein. Wenn ein Frymaster Filterkegelhalter verwendet wird, sicherstellen, dass der Kegelhalter sicher auf dem Metallbehälter aufliegt.

3. Das Ablassventil langsam öffnen, um Verspritzen zu verhindern. Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer’s Friend“ (einer Reinigungsstange) die Blockierung beseitigen.



GEFAHR

NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl/Fett wird herausfließen und stellt eine große Verbrennungsgefahr dar.

NICHT mit der Reinigungsstange auf das Ablassventil oder andere Gegenstände hammern. Schäden an der Ventilkugel verursachen Lecks und machen die Frymaster-Garantie nichtig.

4. Nach Ablassen des Fetts/Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl/Fett aus der Fritierwanne reinigen. VORSICHTIG ARBEITEN, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.
5. Das Ablassventil sicher schließen und die Fritierwanne mit sauberem, filtriertem oder neuem Öl oder festem Fett bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen.



GEFAHR

Bei Verwendung von festem Fett das Fett ganz in die Fritierwanne hinunter packen. Die Fritierwanne NICHT mit einem Block festen Fetts betreiben, der im oberen Teil der Fritierwanne sitzt. Dadurch kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung.

4.2 Vorbereitung des eingebauten Filtriersystems zum Einsatz

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Öls oder Fetts in einer Fritierwanne, während die anderen Fritierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Der FootPrint Pro Filtriersystem wird in drei verschiedenen Konfigurationen geliefert:

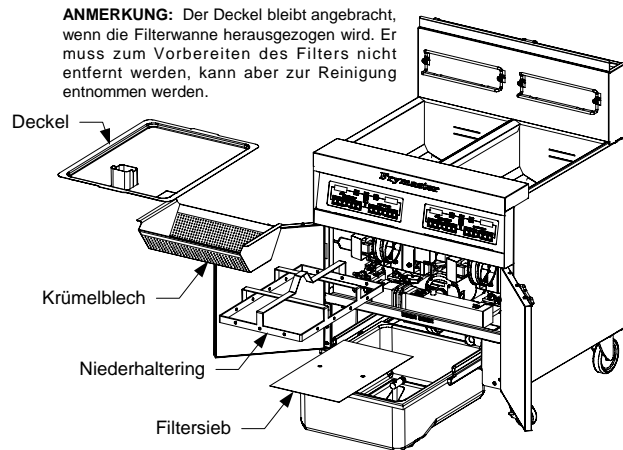
- Filterpapier – umfasst Krümelblech, großen Niederhaltering und metallenes Filtersieb.
- Filtereinsatz – umfasst Krümelblech, kleinen Niederhaltering und metallenes Filtersieb.
- Magnasol-Filter – umfasst Krümelblech und die Magnasol-Filterbaugruppe.

Abschnitt 4.2.1 behandelt die Vorbereitung des Filterpapiers und die zu verwendenden Filtereinsatzkonfigurationen. Abschnitt 4.2.1 enthält Anweisungen zur Vorbereitung der zu verwendenden Magnasol-Filtereinsatzkonfiguration. Die Funktionsweise aller drei Konfigurationen ist identisch und wird in Abschnitt 4.3 beschrieben. Zerlegen und Wiederausbauen des Magnasol-Filters wird in Abschnitt 4.4 beschrieben.

4.2.1 Vorbereitung zum Einsatz mit Filterpapier oder Filtereinsatz

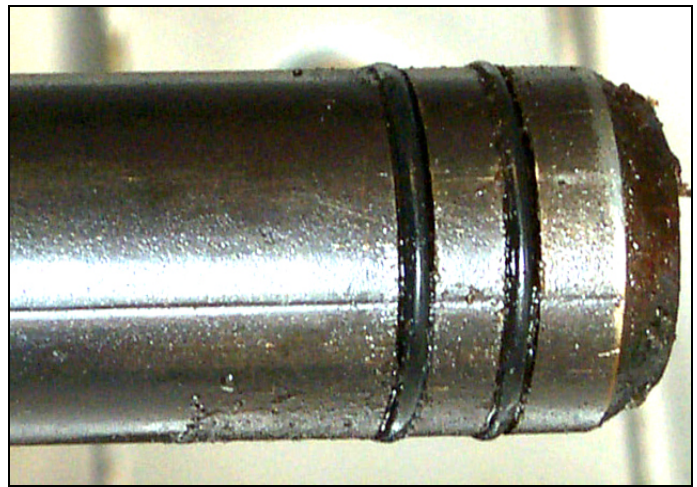
1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech, den Niederhaltering und das Filtersieb entfernen.

ANMERKUNG: Die Filterwanne läuft auf Rollen in Schienen – wie eine Küchenschublade. Wenn die Wanne (z.B. zur Reinigung) herausgenommen werden muss, diese an der Vorderseite anheben, um die vorderen Rollen herauszuheben. Dann die Wanne nach vorne ziehen, bis die hinteren Rollen aus den Schienen herauslaufen.



Das Krümelblech, den Niederhaltering und das Filtersieb aus der Wanne nehmen. Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind.



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

3. Das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen.



Das Filtersieb auf den Boden der Filterwanne legen.

4. Einen Bogen Filterpapier auf das Sieb legen; Es muss auf allen Seiten überlappen. Wenn ein Filtereinsatz verwendet wird, diesen über das Sieb legen.



Einen Bogen Filterpapier oder einen Filtereinsatz über das Sieb legen. Wenn der EINSATZ verwendet wird, sicherstellen, dass die raue Seite nach oben zeigt.

5. Den Niederhalter über dem Papier oder Einsatz einbauen.



Wenn Filterpapier verwendet wird, den Niederhalter über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring aufgefaltet wird, wenn dieser auf den Boden der Wanne gedrückt wird. Wenn der Niederhalter angebracht ist, einen Becher Filterpulver gleichmäßig auf das Papier leeren.

Wenn ein Filtereinsatz verwendet wird, den Niederhalter auf den Filtereinsatz aufsetzen. Mit dem Einsatz darf KEIN Filterpulver verwendet werden.

6. Das Krümelblech in die Filterwanne einsetzen, dann die Filterwanne zurück in die Fritiermaschine schieben, so dass sie ganz hinten im Schrank positioniert ist.

4.2.2 Vorbereitung zum Einsatz mit der Magnasol-Filterbaugruppe

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech und den Magnasol-Filter entfernen.

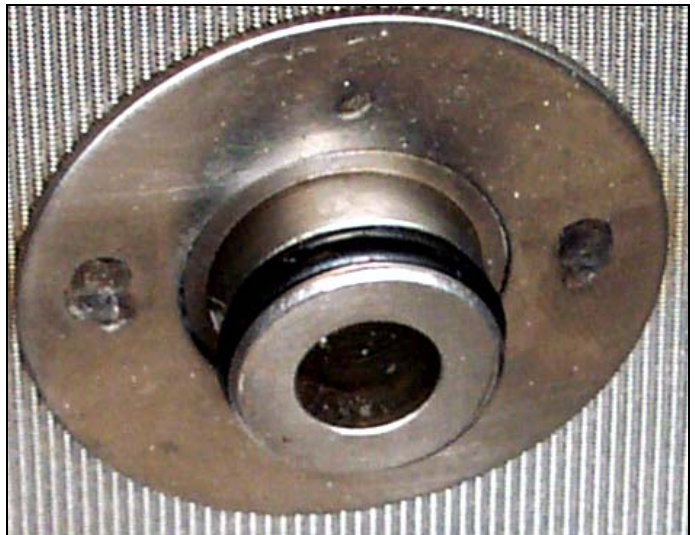
Die Filterwanne läuft auf Rollen in Schienen – wie eine Küchenschublade. Die Wanne muss an der Vorderseite angehoben werden, um die vorderen Rollen herauszuheben. Dann die Wanne nach vorne ziehen, bis die hinteren Rollen aus den Schienen herauslaufen.

ANMERKUNG: Abschnitt 4.4 enthält Anweisungen zum Zerlegen und Wiederzusammenbauen der Magnasol-Filterbaugruppe.



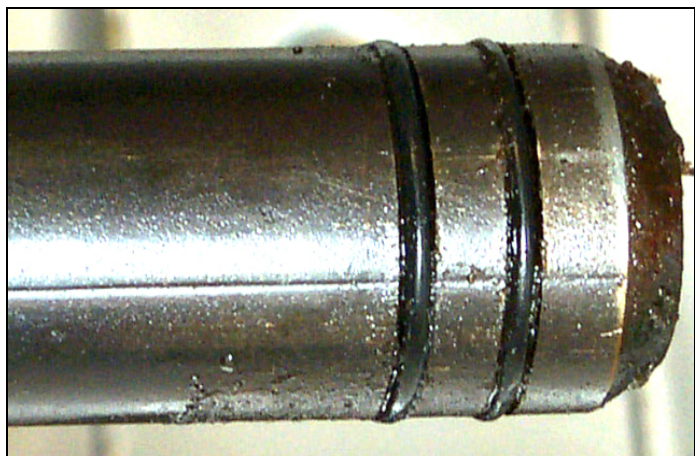
Das Krümelblech und die Filterbaugruppe aus der Wanne entnehmen. Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

2. Die Verschraubung unten auf der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, um sicherzustellen, dass der O-Ring vorhanden und in gutem Zustand ist.



Den O-Ring des Filtersiebs prüfen.

3. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind.



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

- Die Magnasol-Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen.



Die Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen. Dabei darauf achten, dass die Verschraubung unten an der Baugruppe sicher im Anschluss unten in der Wanne sitzt. Einen Becher Magnasol XL Filterpulver gleichmäßig auf das Sieb leeren.

- Das Krümelblech einsetzen, dann die Filterwanne zurück in die Fritiermaschine schieben, so dass sie ganz hinten im Schrank positioniert ist.

4.3 Betrieb des Filters

GEFAHR

Das Ablassen und Filtrieren von Fritierfett oder Öl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung möglichen schweren Verbrennungen verhindert werden. Das zu filtrierende Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C (350°F). Sicherstellen, dass alle Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtrieren von Fritierfett oder Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

GEFAHR

NIEMALS versuchen Fritierfett oder Öl aus der Fritiermaschine abzulassen, wenn die Brenner eingeschaltet sind! Dadurch kann die Fritierwanne permanent beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung. Das macht die Frymaster-Garantie nichtig.

- Die Fritiermaschine abschalten. Die Fritierwanne in die Filterwanne ablaufen lassen. Bei Bedarf mit der *Fryer's Friend* Reinigungsstange den Ablass von der **Innenseite** der Fritierwanne her öffnen.



⚠ GEFAHR

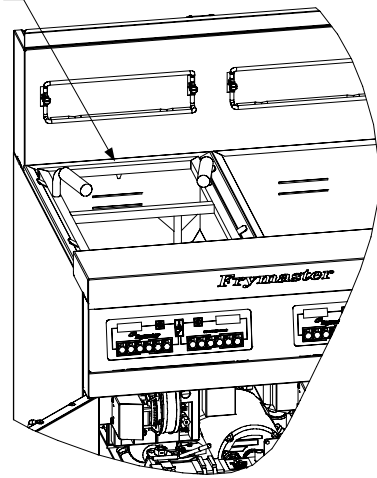
Nur jeweils eine Fritierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett/Öl zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl/Fett wird herausfließen und stellt eine große Verbrennungsgefahr dar.

NICHT mit der Reinigungsstange auf das Ablassventil oder andere Gegenstände hammern. Schäden an der Ventilkugel verursachen Lecks und machen die Frymaster-Garantie nichtig.

Die Druckdusche in der Fritierwanne installieren, die filtriert werden soll.



2. Die Druckdusche einbauen. **ANMERKUNG:** Überprüfen, ob die O-Ringe und die Dichtung der Druckdusche vorhanden und in gutem Zustand sind und ob die Reinigungsschnecken an allen Ecken eingebaut sind.

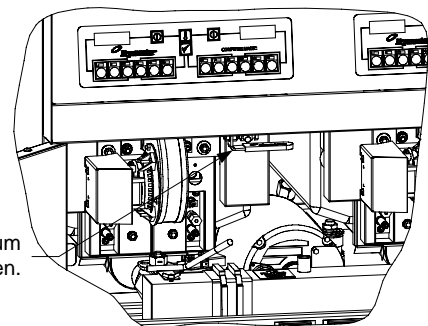
Die Druckdusche in ihrer Stellung einschnappen lassen.

⚠ GEFAHR

Den Filter NIEMALS ohne eingebaute Druckdusche betreiben. Heißes Fett spritzt aus der Fritiermaschine und kann Verletzungen verursachen.

3. Nachdem das gesamte Fett/Öl aus der Fritierwanne abgelaufen ist, den Filtergriff nach vorne (außen) drehen, um die Pumpe zu starten und den Filtriervorgang zu beginnen. Vor dem Anlaufen der Pumpe kann eine kurze Verzögerungsperiode auftreten.

Am Filtergriff ziehen, um die Pumpe zu aktivieren.

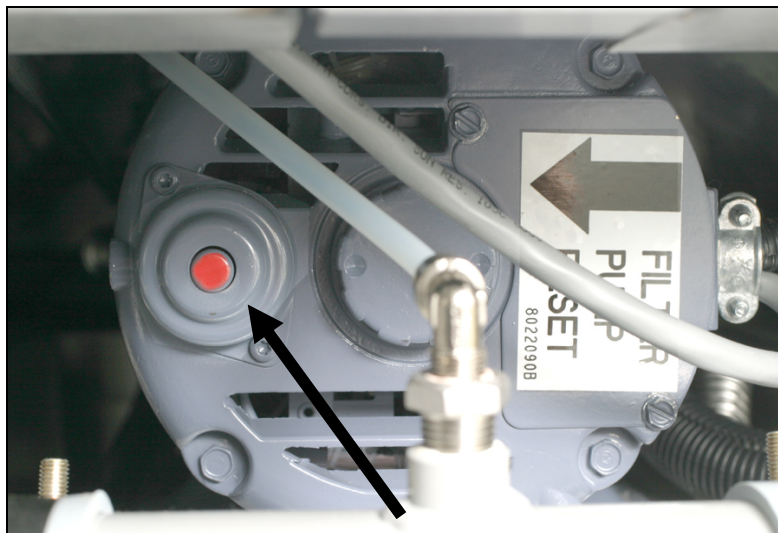


Die Pumpe einschalten

4. Die Filterpumpe zieht das Fritierfett/Öl durch den Filter und pumpt es in einem 5 Minuten langen Vorgang, der als Klären bezeichnet wird, zurück durch die Fritierwanne. Beim Klären wird das Fett/Öl gereinigt, indem Feststoffteilchen im Filter gefangen werden.
5. Nachdem das Fett/Öl filtrierte wurde (nach etwa 5 Minuten), das Ablassventil schließen und warten, bis die Fritiermaschine wieder neu gefüllt ist. Die Filterpumpe 10 bis 12 Sekunden lang weiterlaufen lassen, bis Öl aus der Druckdusche zu spritzen beginnt. Den Filter abschalten, die Druckdusche entfernen und auslaufen lassen.

⚠ ACHTUNG

Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung zum Filtersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen, und dann erst die Rücksetztaste drücken (sehen Sie Foto unten).



Filter-Pumpe Rücksetzschalter

7. Sicherstellen, dass das Ablassventil ganz geschlossen ist. (Wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist, funktioniert die Fritiermaschine nicht.) Die Fritiermaschine einschalten und warten, bis das Fritierfett/Öl den Sollwert erreicht.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Fritiermaschinen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

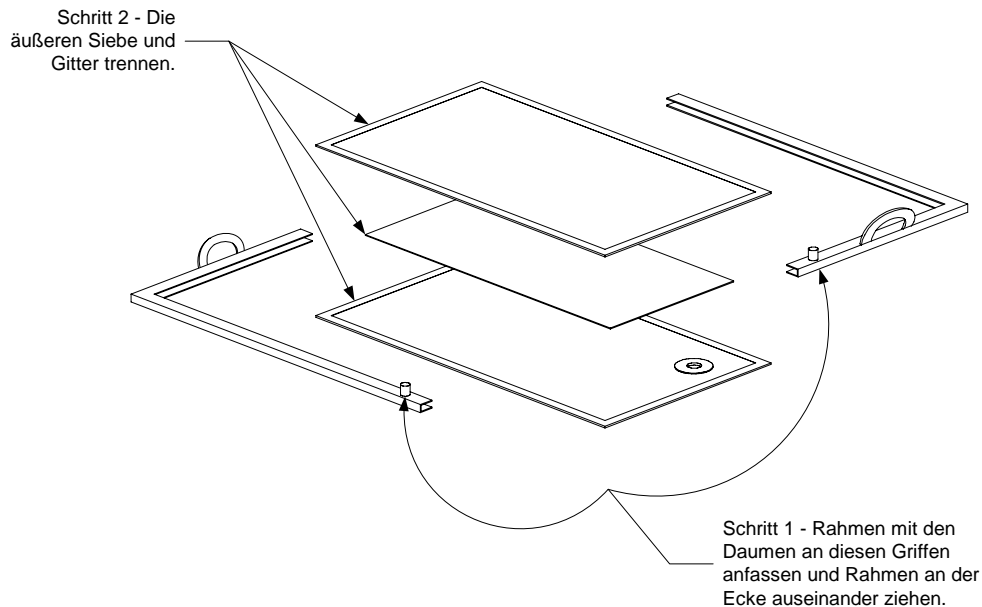
⚠ ACHTUNG

Die Fritierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Fritierbehältern. Wenn die Fritierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

4.4 Zerlegen und Wiederausammenbau des Magnasol-Filters

Zerlegen

1. Den Rahmen mit beiden Daumen an den Griffen an den Ecken der Baugruppe anfassen und beide nach außen ziehen, um den Rahmen an der Ecke zu trennen. Den Rahmen weiter auseinander spreizen (das Gelenk an der gegenüberliegenden Ecke öffnet sich), bis die äußeren Siebe und Gitter aus dem Rahmen genommen werden können.



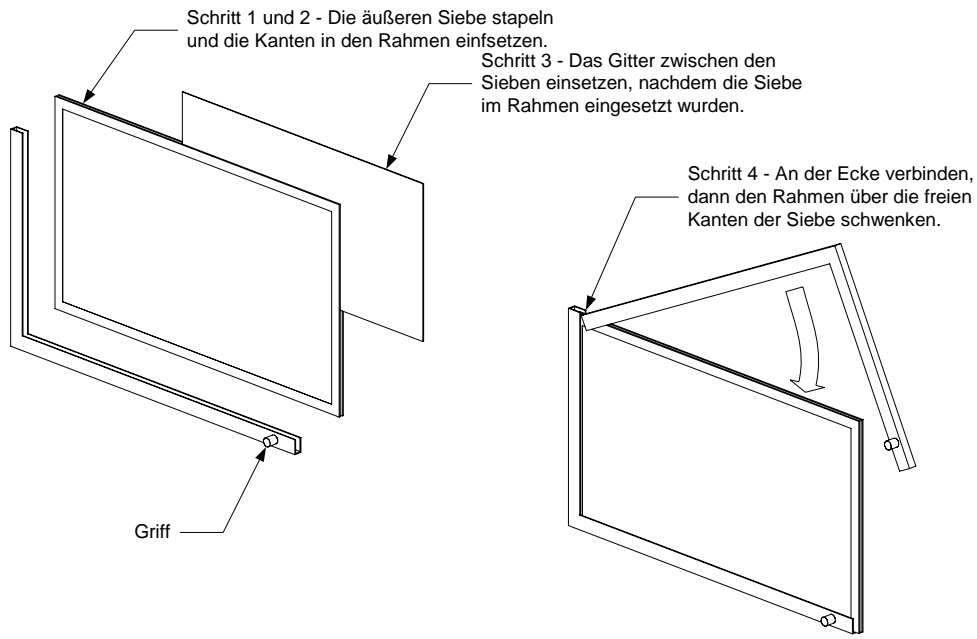
2. Die äußeren Siebe und Gitter trennen.

Reinigung

1. Den zweiteiligen Rahmen, die äußeren Siebe und das Gitter mit einem hochwertigen Entfetter und heißem Wasser aus einer Sprühdüse reinigen. Die Nut in den Dichtrahmenstücken kann mit der Kante eines Scotch-Brite™ oder ähnlichen Schwamms gereinigt werden.
2. Bei jedem geplanten Auskochen die Blattfilterbaugruppe zerlegen und in die Fritierwanne legen, die ausgekocht werden soll. Die Anweisung zum Auskochen in Abschnitt 5.1.2 dieses Handbuchs befolgen.
3. Alle Komponenten der Filterbaugruppe vor dem Zusammenbauen an der Luft trocknen lassen oder mit sauberen Tüchern gründlich trocknen.

Wiederausammenbau

1. Die beiden äußeren Siebe zusammensetzen und die Kanten ausrichten (siehe Abbildung auf der folgenden Seite).
2. Die Siebe in eine der Rahmenhälften stecken (es spielt keine Rolle welche Rahmenhälfte). Sicherstellen, dass die Verschraubung im unteren Sieb auf der gegenüberliegenden Seite des Rahmens vom Griff ist.
3. Das Gitter zwischen die Siebe schieben. Dabei sicherstellen, dass das Gitter zwischen den Siebkanten zentriert ist.
4. Die andere Rahmenhälfte an der Ecke gegenüber von den Griffen anschließen und den Rahmen auf die offenen Siebkanten zusammenklappen.



4.5 Ablassen und Entsorgen von Altöl

Nachdem das Fritierfett/Öl verbraucht ist und nicht mehr verwendet werden kann, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung der Frymaster SDU (Fettentsorgungsvorrichtung). Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett/Öl auf 38° C (100°F) abgekühlt ist. Danach das Fett/Öl in einen Metalltopf oder ähnlichen Metallbehälter ablassen. Nachdem das gesamte Fett/Öl abgelassen wurde, das Ventil der Fritiermaschine sicher schließen.

GEFAHR

Das Öl/Fett auf mindestens 38 °C (100°F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

Beim Ablassen von Fritierfett/Öl in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

4.6 Mit dem wahlweise freigestellten Hinter-Entladen Sie Öl-Beseitigung

1. Stellen Sie die Filterwanne ist sauber und bereit zur Entstörung sicher. Entladen Sie Öl NICHT durch eine schmutzige oder unvollständige Filterwanne.
2. Stellen Sie das Öl ist bei Betriebstemperatur sicher.
3. Stellen Sie die Bratpfanne ab. Abnutzung Schutzkleidung und Gebrauchsvorsicht. Heißöl kann ernste Verletzung verursachen.
4. Öffnen Sie das Abflußventil des frypot mit dem weggeworfen zu werden Öl. Lassen Sie nur ein frypot auf einmal ab.
5. Wenn dem abgelassenen frypot und das Öl in die Filterwanne weggeworfen sind, schließen Sie das Abflußventil. Stellen Sie alle weiteren Abflußventile sicher und Öl-bringen Sie Ventile sind geschlossen zurück.
6. Stellen Sie den Ölbeseitigung Vorratsbehälter ist nicht voll sicher und die Bratpfanne wird richtig an das Ölbeseitigung System angeschlossen.
7. Entladen Sie das Öl, indem Sie auf dem Auslaßventilhandgriff herunterdrücken. Die Filterpumpe geht an und das Öl wird von der Filterwanne gepumpt. Stellen Sie die Pumpe ab, indem Sie den Entladung Handgriff zur Ausschaltstellung anheben, wenn die Filterwanne sich leert. Wiederholen Sie Schritte 1-7 wenn notwendig, um das Öl von anderen frypots zu entladen. Entladen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten NICHT durch das Filtersystem.
8. Füllen Sie die Bratpfanne mit frischem Öl wieder.



Der Ölauslaßventilhandgriff wird in der Ausschaltstellung gezeigt. Drücken Sie es runter, um Öl von der Filterwanne zu entladen.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Fritiermaschine

TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

Inspektion der Fritiermaschine und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder ausgefranzten Drähten und Kabeln, Undichtheiten, Fremdstoffen in der Fritierwanne oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Fritiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

Reinigen der Innen- und Außenseite des Fritierschranks

Das Innere des Fritierschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fett-/Ölrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Fritiermaschinenschanks mit einem sauberen, mit Geschirrspüllösung angefeuchteten Tuch reinigen, um Fett/Öl, Staub und Fusel aus dem Fritiermaschinenschrank zu entfernen.



GEFAHR

Niemals versuchen die Fritiermaschine während des Fritierens oder wenn die Fritierwanne mit heißem Fett/Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett/Öl, das Fritiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl/Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

Ablassen und Reinigen der Fritierwanne

Bei normalem Gebrauch der Fritiermaschine bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Fritierfett bzw. Öl auf der Innenseite der Fritierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden, um den Wirkungsgrad der Fritiermaschine hoch zu halten.



GEFAHR

Das Öl/Fett auf mindestens 38 °C (100°F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

1. Die Fritierwanne wie in Abschnitt 4.1 (Seite 4-1) beschrieben entleeren, *aber nicht wieder mit Öl/Fett auffüllen.*
2. Nach Ablassen des Fetts/Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl/Fett aus der Fritierwanne und Filterwanne (sofern vorhanden) reinigen. **VORSICHTIG ARBEITEN**, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.

3. Das Ablassventil sicher schließen und die Fritierwanne mit einer Lösung aus Geschirrspülmittel und Wasser bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen. (Frymaster empfiehlt zur Erzielung bester Ergebnisse die Frymaster Auskochlösung zu verwenden, die von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich ist.)
4. Den Thermostat auf 91 °C (195°F) einstellen oder den Computer für das Auskochen programmieren (siehe eigene *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen*) und die Lösung eine Stunde lang kochen lassen.

 **ACHTUNG**

Die Fritiermaschine während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.

5. Wenn die Lösung eine Stunde lang gekocht hat, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und die Lösung abkühlen lassen.
6. Die Lösung in einen geeigneten Behälter ablassen (**NICHT die Wanne des eingebauten Filtriersystems oder die Fettentsorgungseinheit**) und die Fritierwanne mit einem sauberen Tuch sorgfältig sauberwischen.
7. Das Ablassventil schließen und die Fritierwanne mit sauberem, kaltem Wasser füllen und dieses in einen geeigneten Behälter ablassen (**NICHT die Wanne des eingebauten Filtriersystems oder die Fettentsorgungseinheit**). Die Spülung noch einmal wiederholen und dann die Fritierwanne mit einem trockenen, sauberen Tuch sauberwischen.

 **GEFAHR**

Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus der Fritierwanne entfernen wurden, bevor diese mit Öl oder Fritierfett gefüllt wird. Wenn das Fett oder Öl auf Fritiertemperatur erwärmt wird, verursacht Wasser in der Fritierwanne ein Spritzen des Fetts.

Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Wie bei der Fritierwanne bildet sich auf der Filterwanne, abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten eine Ablagerung aus verkohltem Fett/Öl.

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch abwischen (die Teile können auch in einem Geschirrspüler gewaschen werden). Alle Teile spülen und gut trocknen. KEINE Stahlwolle oder scheuernden Lappen zum Reinigen dieser Teile verwenden. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

 **ACHTUNG**

Einen kommerziellen Reiniger verwenden, der zum wirksamen Reinigen von Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geeignet ist. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

MONATLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE



Prüfen der Kalibrierung des Analog-Controller-Thermostatregelknopfs

(Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit Analog-Controllern.)

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fett/Öl eintauchen, wobei die Spitze die Fritierwannen-Temperaturmesssonde berührt und den Thermostatregelknopf auf die Fritiertemperatur einstellen.
2. Nach Erreichen des Temperatursollwerts warten, bis sich der Brenner dreimal ein- und ausschaltet hat, damit die Temperatur des Fetts/Öl gleichmäßig wird. Nach Bedarf umrühren, damit das gesamte Fett am Boden der Fritierwanne schmilzt.
3. Wenn sich der Brenner das vierte Mal einschaltet, sollte der Thermometer-/Pyrometer-Messwert innerhalb von ± 2 °C (5°F) der Einstellung des Thermostatknopfs sein. Wenn nicht, muss der Knopf wie folgt kalibriert werden:
 - a. Die Stellschraube im Thermostatregelknopf soweit lösen, bis sich der Knopf auf der Welle frei drehen lässt.
 - b. Den Knopf solange drehen, bis die Indexlinie auf dem Knopf mit der Markierung für den Thermometer- oder Pyrometer-Messwert übereinstimmt.
 - c. Den Knopf festhalten und die Stellschraube vorsichtig festziehen.
 - d. Den Thermometer- oder Pyrometer-Messwert und die Einstellung des Thermostatregelknopfs beim nächsten Zünden der Brenner prüfen.
 - e. Schritte 3.a. bis 3.d. solange wiederholen, bis der Thermometer- oder Pyrometer-Messwert und die Knopfeinstellung innerhalb von ± 2 °C (5°F) liegen. **Wenn aus beliebigem Grunde keine Kalibrierung erreicht werden kann, eine vom Werk autorisierte Servicestelle verständigen.**
5. Thermometer oder Pyrometer entfernen.

Prüfen der Sollwertgenauigkeit für den Magic III.5-Computer

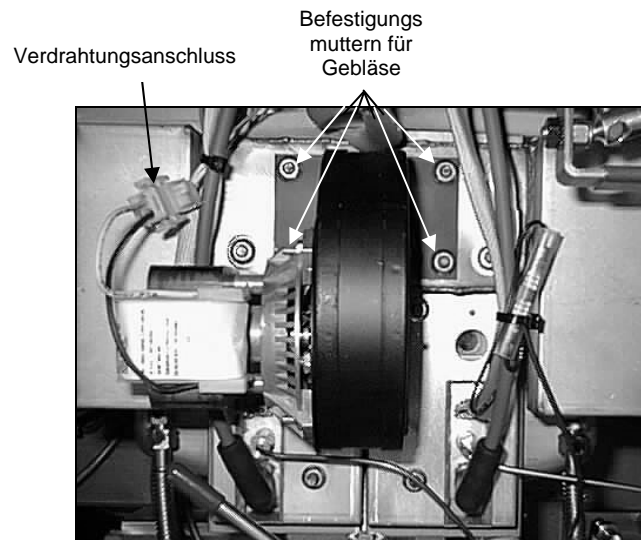
(Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit Computer Magic III.5-Controllern.)

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fett/Öl eintauchen, wobei die Spitze die Fritierwannen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn auf der Computer-Anzeige vier Striche „----“ ohne Punkt zwischen dem ersten und zweiten Strich eingeblendet werden (was anzeigt, dass der Inhalt der Fritierwanne im Fritiertemperaturbereich liegt), die Taste  einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur des Fritierfetts oder Öls einzublenden.
3. Die Taste  zwei Mal drücken, um den Sollwert einzublenden.
4. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Alle drei Messwerte müssen innerhalb von ± 2 °C (5°F) liegen. Wenn das nicht der Fall ist, eine vom Werk autorisierte Service-Stelle verständigen.

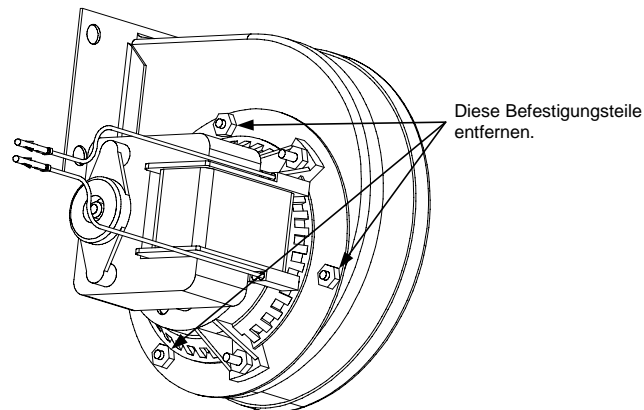
VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe

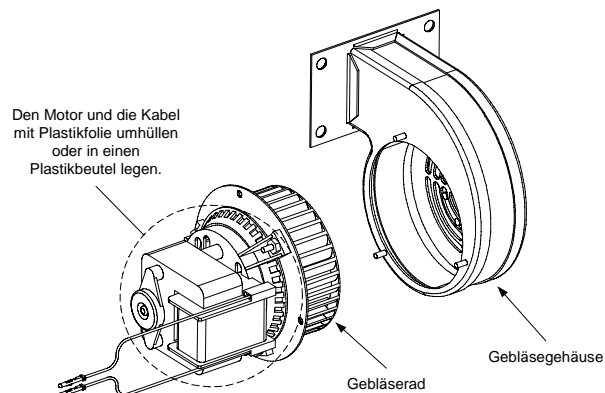
1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen.



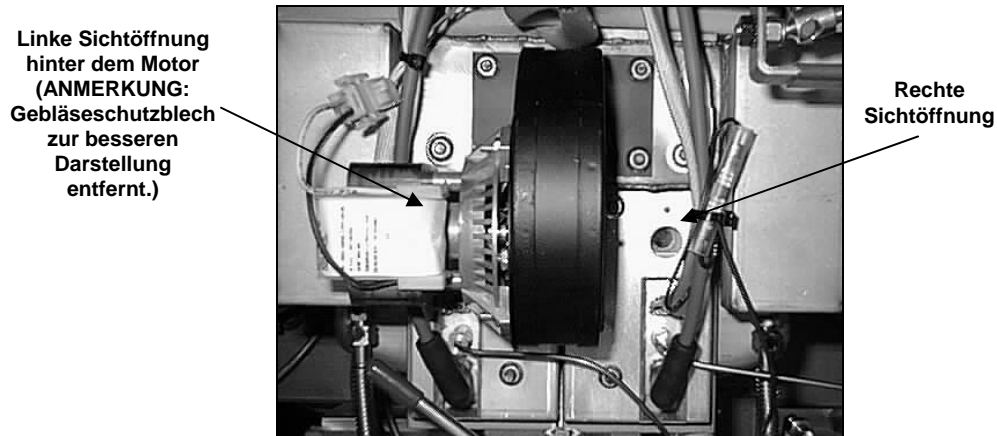
2. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist. Die beiden Bauteile trennen.



3. Den Motor mit Plastikfolie umhüllen, damit er nicht nass werden kann. Einen Entfetter oder ein Waschmittel auf das Gebläserad und -gehäuse sprühen. Fünf Minuten lang einwirken lassen. Das Rad und das Gehäuse mit heißem Leitungswasser abspülen und dann mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen.

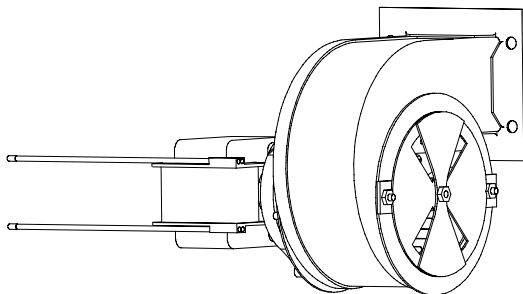


4. Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in der Fritiermaschine einbauen.
5. Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.
6. Die Fritiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3, Abschnitt 3.1 zünden.
7. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.

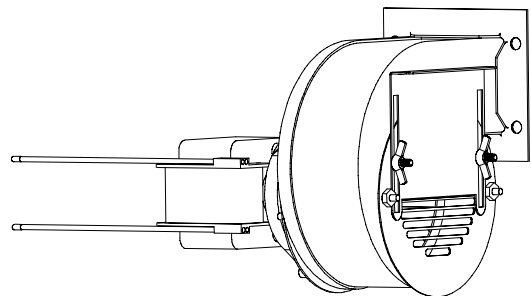


Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle auf Seite 5-8 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt werden.

Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern. Die Mutter(n) ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter(n) festziehen.



TYPISCHE GEBLÄSEBAUGRUPPE



EINIGE CE-GEBLÄSEBAUGRUPPEN KÖNNEN AUF DIESE ART AUSGEFÜHRT SEIN

HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

ANMERKUNG: Dieses Verfahren ist bei Fritiermaschinen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.

1. Den Netzschalter der Fritiermaschine und das Gasventil auf AUS stellen.
2. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Gasventil abschrauben. **ANMERKUNG:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden, damit sie leichter zu entfernen ist.
3. Ein Stück gewöhnlichen Bindendraht (1,3 mm DM) durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.
4. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.
5. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

Prüfen des Drucks im Brennerverteiler



GEFAHR

Diese Aufgabe darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Diese Servicearbeiten bei Ihrer FASC anfordern.

5.2 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service des eingebauten Filtriersystems



ACHTUNG

Das Filtriersystem nie ohne Fritierfett bzw. Öl im System betreiben.



ACHTUNG

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fritierfett bzw. Öl zum Entsorgungsbereich tragen.

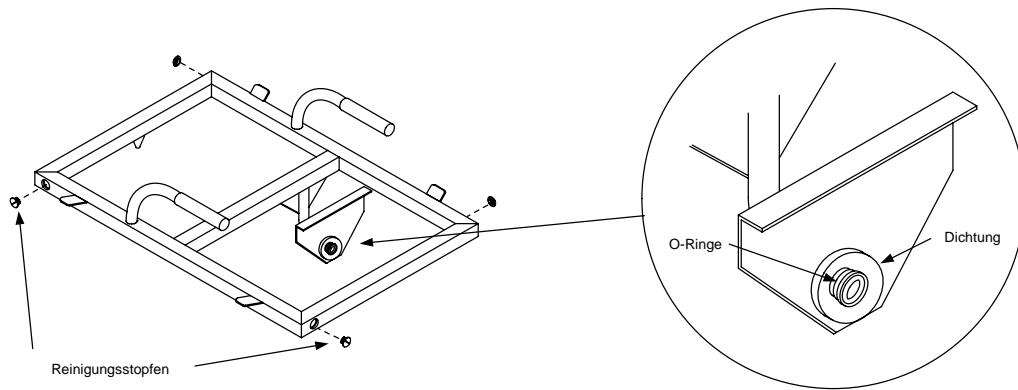


ACHTUNG

Niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen lassen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Beim FootPrint Pro Filtriersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer die tägliche Reinigung der Filterwanne mit einer Lösung aus heißem Wasser und Waschmittel.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss das Filterpapier auf dem Sieb liegen. (Wenn das System mit einem Magnasol-Filtersieb anstelle des Standardsiebs und Papiersystems ausgestattet ist, überprüfen, ob der O-Ring am unteren Siebanschluss vorhanden und in gutem Zustand ist.) Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.



Die Druckdusche nach jedem Gebrauch sofort vollständig ablassen. Wenn an der Stelle, an der die Druckdusche an die Fritierwanne angeschlossen ist, Öl austritt, den Zustand des O-Rings und der Dichtung am Anschluss untersuchen bzw. prüfen, ob diese vorhanden sind. Wenn eine Blockierung vermutet wird, die Reinigungsstopfen an den Rahmenecken herausschrauben. Den Rahmen einige Minuten lang in eine Wanne mit heißem Wasser legen, damit Ansammlungen von festem Fett/Öl gelöst werden. Mit einer langen, schmalen Flaschenbürste, heißem Wasser und Geschirrspülmittel das Innere der Leitungen reinigen. Nach Bedarf eine gerade gebogene Büroklammer oder einen Draht ähnlicher Stärke in die Löcher im Aufweitung einfügen, um festes Fett oder andere Blockierungen zu entfernen. Mit Heißwasser spülen, gut trocknen und die Stopfen vor der erneuten Verwendung wieder einsetzen.

⚠ GEFAHR

Wenn die Reinigungsstopfen nicht wieder in der Druckdusche eingesetzt werden, kann heißes Fett/Öl während der Filtrierung aus der Fritierwanne spritzen. Für das Personal besteht extreme Verbrennungsgefahr.

5.3 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

Fritiermaschine

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen und/oder Öl-/Fettspuren untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts/Öls blockiert ist.
- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d.h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und richtig funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.
- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Fritiermaschine angegeben sind.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.

- Überprüfen, ob der Komponentenkasten (d.h. Computer/Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl/Fett und anderen Verunreinigungen ist. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d.h. Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Fritierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Fritierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

Eingebautes Filtriersystem

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Druckdusche und des Filter Magic-Schnellanschlusses) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Bei leerer Filterwanne einen Ölrücklaufgriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett/Öl (oder Gurgelgeräusche aus dem Anschluss der Druckdusche hörbar sind) in der zugehörigen Fritierwanne auftauchen.
 - Alle Ölrücklaufventile schließen (d. h. alle Ölrücklaufgriffe auf AUS stellen). Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit dem Griff einer der Ölrücklauf-Mikroschalter aktiviert wird. In keiner der Fritierwannen dürfen Luftblasen sichtbar sein (oder es dürfen keine Gurgelgeräusche in den Anschlüssen der Druckdusche hörbar sein).
 - Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Fritierwanne mit Fett/Öl, das auf 177 °C (350°F) erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen und das Fritierwannen-Ablassventil schließen. Den Ölrücklaufgriff auf EIN stellen. Warten, bis das gesamte Fett/Öl in die Fritierwanne zurückgepumpt wurde (das ist abgeschlossen, wenn Blasen im Fett/Öl auftauchen oder wenn bei Fritiermaschinen mit Druckdusche der Ölfluss aus der Druckdusche endet). Den Ölrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Fritierwanne sollte sich innerhalb von höchstens 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE PRO H55

KAPITEL 6: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

6.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Fritiermaschine auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn ein Controller aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktioniert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Einige der in diesem Kapitel empfohlenen Fehlersuchmaßnahmen umfassen den Ausbau verdächtiger Bauteile und das Ersetzen durch bekannt gute Bauteile. Immer wenn dies vorgeschrieben ist, in Abschnitt 6.7 Einzelheiten dazu nachschlagen.

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk autorisierte Servicestelle verständigen.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:

- Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.
- Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.
- Sicherstellen, dass die Ablassventile der Fritierwanne ganz geschlossen sind.

 GEFAHR

Heißes Fritierfett/Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Fritiermaschine mit heißem Fett/Öl zu bewegen oder heißes Fett/Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

 GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

6.2 Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Computer Magic III.5, Korbheber-Zeitgeber oder Digitalcontroller

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Keine Anzeige am Computer oder controller.	A. Controller ist nicht eingeschaltet.	A. Den Controller mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten.
	B. Kein Strom zur Fritiermaschine.	B. Sicherstellen, dass die Fritiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind.
	C. Beschädigter Computer/Controller-Kabelbaum.	C. Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
	D. Computer/Controller ist ausgefallen.	D. Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer/Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
Anzeige zeigt <i>Prob</i> und Alarm ertönt.	Beschädigter Computer/Controller-Kabelbaum oder -Steckverbinder.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
Anzeige zeigt <i>HELP</i> und Alarm ertönt. Heizleuchte ist ein, aber Brenner zünden nicht.	A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen.	A. EIN/AUS-Schalter auf AUS stellen, Ablassventil(e) ganz schließen, dann EIN/AUS-Schalter auf EIN stellen.
	B. Gasventil ist nicht geöffnet.	B. Gasventilknopf auf EIN stellen.
	C. Manuelles Gasabsperrentil ist geschlossen.	C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrentile im System offen sind. Überprüfen, ob das Gasversorgung-Hauptventil offen ist.
	D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellverschlusses.	D. Überprüfen, ob der Schnellverschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Fritiermaschine angeschlossen ist.
	E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, die FASC zum Service verständigen. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Anzeige zeigt Lo , Heizleuchte schaltet sich normal ein und aus, aber Brenner zünden nicht und Gebläse läuft nicht.	A. Computer/Controller ist ausgefallen.	A. Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer/Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
	B. Beschädigter Computer/Controller-Kabelbaum.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
Fritiermaschine verläßt Schmelzzyklus nur langsam. Anzeige zeigt kurz nach Verlassen des Schmelzzyklus HELP .	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Fritiermaschine funktioniert normal, Erholung beim Fritieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Fritiermaschine funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
	B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Fritiermaschinen).	B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanweisung reinigen.
	C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	C. Wenn das Gebläse nur langsam anläuft, die FASC um Service verständigen.
Anzeige zeigt HELP und Alarm ertönt, aber Fritiermaschine funktioniert normal (Fehlalarm).	Computer/Controller ist ausgefallen.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer/Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
Computer schaltet nicht in Programmiermodus oder einige Tasten lassen sich nicht betätigen.	Computer/Controller ist ausgefallen.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer/Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
Heizleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht.	Gebläsesicherung auf Schnittstellenkarte oder Zündmodul ist ausgefallen.	Ersetzen Sie Sicherung.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Heizleuchte ist bei anfänglicher Inbetriebnahme aus. Anzeige zeigt <i>HI</i> oder <i>HOT</i> und es ertönt ein Alarm.	Computer/Controller ist ausgefallen.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer/Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.

6.3 Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Analog-Controller (Festkörper)

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Netzschalter ist EIN, keine Leuchten am Controller ein, Fritiermaschine heizt nicht.	A. Kein Strom zur Fritiermaschine.	A. Sicherstellen, dass die Fritiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind.
	B. Beschädigter Controller-Kabelbaum.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
	C. Controller ist ausgefallen.	C. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
Netzleuchte ist EIN, Fehlerleuchte ist EIN, Heizmodusleuchte ist AUS.	Beschädigter Controller-Kabelbaum.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
Netzleuchte ist EIN, Fehlerleuchte ist EIN, Heizmodusleuchte ist EIN. Brenner zünden nicht.	A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen.	A. EIN/AUS-Schalter auf AUS stellen, Ablassventil(e) ganz schließen, dann EIN/AUS-Schalter auf EIN stellen.
	B. Gasventil ist nicht geöffnet.	B. Gasventilknopf auf EIN stellen.
	C. Manuelles Gasabsperrentil ist geschlossen.	C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrentile im System offen sind. Überprüfen, ob das Gasversorgung-Hauptventil offen ist.
	D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellverschlusses.	D. Überprüfen, ob der Schnellverschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Fritiermaschine angeschlossen ist.
	E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, die FASC zum Service verständigen. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Heizmodusleuchte schaltet sich normal ein und aus. Gebläse läuft nicht und Brenner zünden nicht.	A. Controller ist ausgefallen.	A. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
	B. Beschädigter Controller-Kabelbaum.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.
Fritiermaschine verläßt Schmelzzyklus nur langsam. Heizmodusleuchte ist EIN. Fehlerleuchte leuchtet kurz nach Verlassen des Schmelzzyklus auf.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Fritiermaschine funktioniert normal, Erholung beim Fritieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Fritiermaschine funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
	B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Fritiermaschinen).	B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanweisung reinigen.
	C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	C. Wenn das Gebläse nur langsam anläuft, die FASC um Service verständigen.
Heizmodusleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht.	Gebläsesicherung auf Schnittstellenkarte oder Zündmodul ist ausgefallen.	Sicherung gemäß Anweisungen in Abschnitt 6.6 dieses Kapitels austauschen.
Heizmodusleuchte schaltet sich normal ein und aus und Fritiermaschine funktioniert normal, aber Fehlerleuchte leuchtet konstant (Fehlalarm).	A. Controller ist ausgefallen.	A. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.
	B. Beschädigter Controller-Kabelbaum.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Kabelbaum anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatzkabelbaum von der FASC bestellen.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<p>Heizmodusleuchte ist EIN, Netzschalter aber auf AUS. Nach anfänglichem Einschalten heizt die Fritiermaschine, bis sich die Fehlerleuchte einschaltet. Fritierwannentemperatur liegt über 210 °C (410°F).</p>	<p>Controller ist ausgefallen.</p>	<p>Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, einen Ersatz von der FASC bestellen.</p>

6.4 Fehlersuche am eingebauten Filtriersystem

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<p>Pumpe startet nicht.</p> <p>ODER</p> <p>Pumpe stoppt während der Filtrierung.</p>	<p>A. Temperaturüberlastschalter wurde bei überhitztem Motor ausgelöst.</p> <p><i>Test:</i> Wenn die Pumpe während des Filtrierens plötzlich stoppte, besonders nach mehreren Filtrierzyklen, wurde wahrscheinlich der Pumpenmotor überhitzt. Den Filtergriff auf AUS stellen, die Pumpe mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Rücksetztaste auf dem Pumpenmotor drücken. Versuchen die Pumpe einzuschalten.</p>	<p>A. Wenn die Pumpe nach Rücksetzen des Temperaturüberlastschalters normal läuft, hatte sich die Pumpe überhitzt.</p> <p>Das Öl oder Fett immer bei etwa Fritiertemperatur filtrieren.</p> <p>Etwa 10 Minuten lang warten, bis sich der Pumpenmotor abkühlt, wenn zwei volle Fritierwannen unmittelbar hintereinander filtriert wurden.</p> <p>Zwischen Filtriervorgängen das Filterpapier prüfen. Das Papier austauschen, wenn starke Ablagerungen vorhanden sind.</p>
	<p>B. Filtergriff-Mikroschalter ist ausgefallen.</p> <p><i>Test:</i> Bei einer Fritiermaschine mit mehreren Fritierwannen versuchen, die Pumpe mit einem anderen Griff zu betätigen. Wenn die Pumpe startet, ist entweder der Griffmikroschalter falsch ausgerichtet oder aber ausgefallen.</p> <p>Wenn der Griff auf EIN gestellt wird, muss der Hebel am Mikroschalter fest gegen den Schalter drücken. Wenn das der Fall ist, ist der Schalter ausgefallen. Andernfalls ist der Schalter lose und/oder falsch ausgerichtet.</p>	<p>B. Wenn der Schalter lose ist, seine Muttern und Schrauben festziehen. Darauf achten, dass der Hebel des Mikroschalters fest gegen den Schalter drücken, wenn der Griff in der Stellung EIN ist.</p> <p>Wenn der Schalter ausgefallen ist, FASC verständigen.</p>

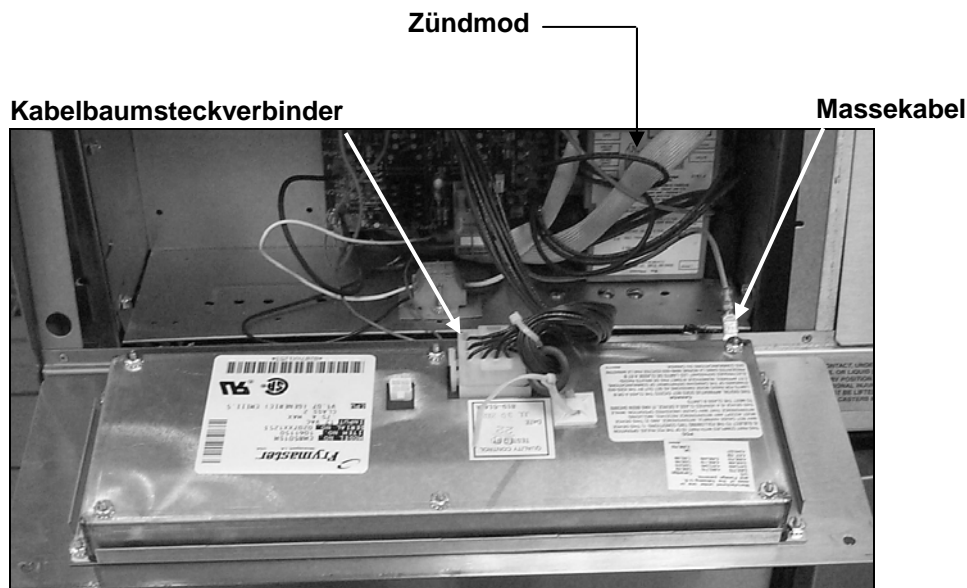
PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
(Fortsetzung von letzter Seite)	<p>C. Pumpe ist blockiert.</p> <p><i>Test:</i> Das Ablassventil schließen. Den Filtergriff auf AUS stellen, die Pumpe mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Rücksetztaste auf dem Pumpenmotor drücken. Die Filterwanne aus der Fritiermaschine ziehen und dann die Pumpe aktivieren. Wenn der Pumpenmotor summt und dann stoppt, ist die Pumpe blockiert.</p>	<p>C. Pumpenblockierungen werden in der Regel durch zu starke Ablagerungen in der Pumpe verursacht, und zwar aufgrund von falsch bemessenem Filterpapier oder weil das Krümelsieb nicht verwendet wurde. FASC verständigen, um die Blockierung zu beseitigen.</p> <p>Sicherstellen, dass das Filterpapier das richtige Format hat und korrekt installiert ist. Auch das Krümelsieb muss verwendet werden.</p>
<p>Pumpe startet, aber kein Ölfluss oder nur sehr langsamer Ölfluss.</p>	<p>A. Fritierfett/Öl ist zu kalt zum Filtrieren.</p>	<p>A. Zur sachgerechten Filtrierung muss das Öl oder Fett etwa 177 °C (350°F) haben. Bei niedrigeren Temperaturen wird das Öl/Fett zu dickflüssig, um einfach durch das Filtermedium zu fließen; das führt zu einer langsameren Ölrückführung und schließlich zum Überhitzen des Filterpumpenmotors.</p>
	<p>B. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne.</p> <p><i>Test:</i> Das Ablassventil schließen. Den Filtergriff auf AUS stellen, die Filterwanne (und die Druckdusche – sofern vorhanden) aus der Maschine ziehen. Den Filtergriff wieder auf EIN stellen.</p> <p>Wenn ein starker Luftstrom aus dem Ölrücklaufanschluss oder dem Druckduschenanschluss austritt, liegt das Problem an den Komponenten der Filterwanne.</p>	<p>B. Das Öl aus der Filterwanne entfernen und das Filterpapier austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb <i>unter</i> dem Papier eingesetzt ist.</p> <p>C. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, ist wahrscheinlich das Filtersaugrohr blockiert. Die Blockierung mit einem dünnen, biegsamen Draht beseitigen. Wenn die Blockierung nicht beseitigt werden kann, FASC verständigen.</p>
<p>Druckdusche sprüht nicht richtig.</p>	<p>A. Öffnungen sind verstopft oder festes Fett blockiert Druckdusche.</p> <p><i>Test:</i> Nachsehen, ob Fett/Öl entlang der Druckduschendichtung jedoch nicht aus den Öffnungen im Rahmen austritt. Wenn das der Fall ist, ist die Druckdusche blockiert.</p>	<p>A. Die Druckdusche gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanweisung reinigen.</p>
	<p>B. Druckduschen-O-Ringe und -dichtung fehlen oder sind abgenutzt.</p>	<p>B. Überprüfen, ob die O-Ringe und die Dichtung vorhanden und in gutem Zustand sind.</p>
(Fortsetzung von letzter Seite)	<p>C. Papier fehlt in der Filterwanne. (Das verursacht zuviel Druck in den Ölrücklaufleitungen und dadurch eine starke Strömung durch die Druckdusche sowie Herausspritzen von Öl entlang der Dichtung.)</p>	<p>C. Überprüfen, ob das Filterpapier richtig in der Filterwanne eingesetzt ist.</p>

6.5 Fehlersuche am Korbheber

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Korbheberbewegung ist ruckartig und/oder laut.	Korbheberstangen müssen geschmiert werden.	Die Korbheberstangen mit Lubriplate™ oder einem gleichwertigen leichten Weißfett schmieren.

6.6 Austauschen des Controllers oder des Controller-Kabelbaums

1. Die Fritiermaschine von der Stromversorgung trennen und die beiden Schrauben in den oberen Ecken des Bedienfelds entfernen. Das Bedienfeld von oben her aufklappen; es muss auf den Scharnierzungen aufliegen.



2. Den Kabelbaum an der Rückseite des Controllers abklemmen. Wenn der Kabelbaum ausgetauscht wird, diesen auf von der Schnittstellenkarte abklemmen.
3. Das Massekabel vom Controller abklemmen und den Controller aus den Scharnierschlitten im Bedienfeldrahmen nach oben herausheben.
4. Dieses Verfahren umdrehen, um einen neuen Controller oder Kabelbaum einzubauen.



Enodis®
One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Teile) 1-318-688-2200 FAX (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

SERVICE-HOTLINE
1-318-865-1711

SEPTEMBER 2005