



SERIEN J1C, 35, 45 & CF

**Atmosphärische Gasfritiermaschinen der
Master Jet Serie
Installations- und Gebrauchsanleitung**



Frymaster, ein Mitglied der Commercial Food Equipment Service Association, empfiehlt, von CFESA geprüfte Techniker zu beauftragen.

**GEDRUCKT
IN DEN U.S.A.**

**24-Stunden-Service-Hotline
1-800-551-8633**

NOVEMBER 2003

*** 8196020 ***

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 USA

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

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.

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.

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

Atmosphärische Gasfritiermaschinen der Serie Master Jet

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

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..... | 1-5 |
| 1.7 | Definitionen..... | 1-6 |
| 1.8 | Schadensforderungen bei Transportschäden | 1-1 |

KAPITEL 2: Installationsanweisung

| | | |
|-----|--|------|
| 2.1 | Allgemeine Installationsanforderungen..... | 2-1 |
| 2.2 | Einbau von Laufrollen/Standbeinen | 2-4 |
| 2.3 | Vorbereitungen für den Anschluss | 2-4 |
| 2.4 | Anschließen an die Gasleitung | 2-7 |
| 2.5 | Umstellung auf eine andere Gassorte | 2-10 |

KAPITEL 3: Betriebsanweisungen

| | | |
|-----|--|-----|
| 3.1 | Inbetriebnahmeverfahren..... | 3-1 |
| 3.2 | Auskochen der Fritierwanne..... | 3-4 |
| 3.3 | Abschalten der Fritiermaschine | 3-5 |
| 3.4 | Controller-Betrieb und -Programmierung | 3-5 |

KAPITEL 4: Filtrieranweisung

| | | |
|-----|--|-----|
| 4.1 | Ablassen und manuelles Filtern..... | 4-1 |
| 4.2 | Betrieb des eingebauten Filtriersystems Filter Magic II..... | 4-3 |
| | Vorbereitung der Filtereinheit zur Verwendung und/oder zum Filterpapierwechsel | 4-3 |
| | Betrieb der Filtereinheit | 4-6 |

KAPITEL 5: Vorbeugende Wartung

| | | |
|-----|--|-----|
| 5.1 | Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services der Fritiermaschine | 5-1 |
| | Tägliche Prüfungen und Services | 5-1 |
| | Wöchentliche Prüfungen und Services | 5-2 |
| | Vierteljährliche Prüfungen und Services | 5-2 |
| | Halbjährliche Prüfungen und Services | 5-5 |
| 5.2 | Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services am eingebauten Filtriersystem | 5-5 |
| 5.3 | Jährliche/regelmäßige Systemprüfung | 5-6 |

KAPITEL 6: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

| | | |
|-----|---|-----|
| 6.1 | Einleitung | 6-1 |
| 6.2 | Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Analogsteuerung, Digital- oder CM III.5-Steuerungen | 6-2 |
| 6.3 | Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Thermostatsteuerung | 6-3 |
| 6.4 | Fehlersuche am eingebauten Filtriersystem..... | 6-4 |
| 6.5 | Fehlersuche bei ungewöhnlicher Brennerfunktionsweise | 6-6 |
| 6.6 | Austauschen der Steuerung oder des Steuerungskabelbaums | 6-7 |

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Anwendung und Gültigkeit

Alle atmosphärischen Gasfritiermaschinen der MasterJet Serie wurden 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 MasterJet Serie, 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.

Teilebestellungen müssen 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 oder 1-318-865-1711 (USA/KANADA) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

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

Serviceinformationen können vom örtlichen FASC erhalten werden. Informationen können 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.

1.3 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen.

Die Fritiermaschine ist mit zwei automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

- Die Hochtemperatur-Erkennungsfunktion schaltet die Gasversorgung zum Brenner ab, wenn die Thermostatregelung ausfällt.
- Ein Sicherheitsschalter im Ablassventil von Geräten mit eingebautem Filtersystemen verhindert das Zünden der Brenner, wenn das Ablassventil auch nur teilweise offen ist.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.

 **VORSICHT**

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

 **ACHTUNG**

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

 **GEFAHR**

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

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 bestehen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder – wie im Folgenden abgebildet – dargestellt.

| CE-Norm für Gasversorgungsdruckwerte | | | | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|--------------------|------------------|
| Gas | Druck (mbar)⁽¹⁾ | Öffnungsdurchmesser | Reglerdruck | Verbrauch |
| G20 | 20 | verschieden | verschieden | verschieden |
| G25 | 20 - 25 | verschieden | verschieden | verschieden |
| G31 | 37 - 50 | verschieden | verschieden | verschieden |

(1)mbar = 10,2 mm H²O

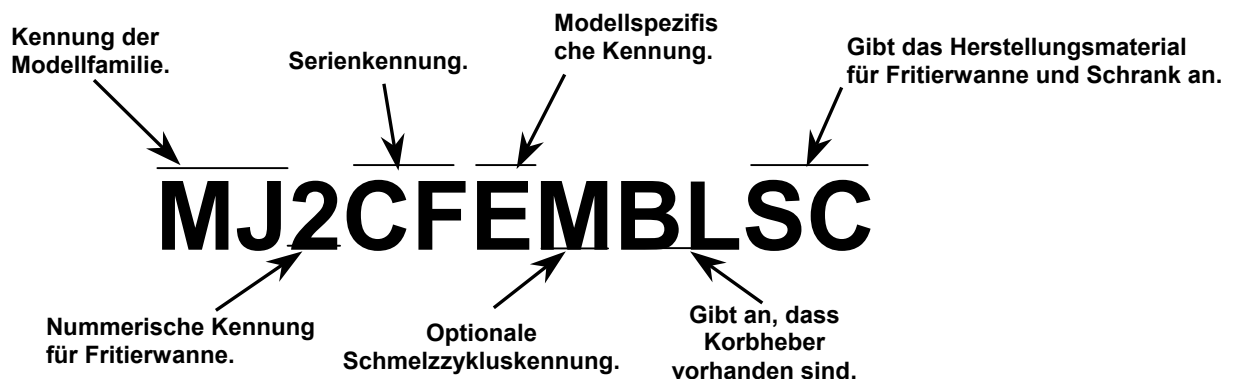
1.5 Gerätebeschreibung

Die atmosphärischen Gasfritiermaschinen der Master Jet Serie sind Allzweckmodelle (Modelle J1C, MJ35) und Modelle für hohen Durchsatz (Modelle MJ45, MJCF).

1.5.1 Bezeichnung der Optionen

Für die atmosphärischen Fritiermaschinen der Master Jet Serie gibt es zahlreiche verfügbare Optionen. Falls Fritiermaschinen mit Zusatzfunktionen ausgerüstet sind, werden dem Modellnamen Suffize hinzugefügt, um die Optionen zu identifizieren. Die Position des identifizierenden Buchstaben hat auch eine Bedeutung für die jeweiligen Option.

Es folgt ein Beispiel für die Bezeichnung einer Master Jet Fritiermaschine mit üblichen Optionen. Die Konfiguration der Fritiermaschine ist aus dem Modellnamen und einer Liste von Optionskennungen ersichtlich:



Kennungen für Modellfamilie:

- J:** Millivolt-Fritiermaschine für Tischaufstellung.
- MJ:** Master Jet (alle außer J1C; Filtersystem ist bei Kennungen MJ nicht enthalten).
- FM:** Filter Magic Filtersysteme in separatem Schrank (nicht zutreffend für Serie J1C).
- F:** Fritiermaschine ist für Anbau an vorhandene Fritiermaschine/Filtersystem konfiguriert (nicht zutreffend für Serie J1C).
- X:** Export-Fritiermaschine (gewöhnlich vor Kennungen für Exportländer).

Numerische Kennungen für Fritierwannen:

- 1:** Ungeteilte Fritierwanne.
- 2:** Zwei Fritiermaschinen in einer Station.
- 3:** Drei Fritiermaschinen in einer Station.
- 4:** Vier Fritiermaschinen in einer Station.
- 5:** Fünf Fritiermaschinen in einer Station.
- 6:** Sechs Fritiermaschinen in einer Station.

ATMOSPHÄRISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.5.1 Bezeichnung der Optionen (Forts.)

Modellspezifische Kennungen:

G: Thermostatregelung an Frontwand (nur Serie MJ35).

E: Benötigt externe Stromversorgung (nicht zutreffend für Serie J1C oder MJ35).

V: Economy-Fritiermaschine (Nur Serie Export Economy MJ35).

Leer, keine Kennung hier: Standardsteuerung hinter Frontwand (nur zutreffend auf Serie MJ35).

Optionale Schmelzzykluskennung:

M: Optionale Schmelzzyklusregelung auf Frontwand (nicht zutreffend für Serie J1C oder MJ35).

Leer, keine Kennung hier: Schmelzzyklusoption nicht inbegriffen.

Korbheberkennungen:

BL: Fritiermaschine mit motorisiertem Korbheber (nicht zutreffend für Serie J1C oder MJCF).

Kein Text an dieser Stelle: Kein Korbhebersystem.

Kennungen für Fritierwannen und Schrankmaterial:

SC: Fritierwanne, Tür und Schrank aus rostfreiem Stahl.

SD: Fritierwanne und Tür aus rostfreiem Stahl, Schrank lackiert.

SE: Fritierwanne, Tür, Schrank und Seiten aus rostfreiem Stahl.

SP: Fritierwanne aus rostfreiem Stahl, Tür und Schrank lackiert.

ST: Fritierwanne aus kaltgewalztem Stahl, Tür und Schrank lackiert.

SX: Fritierwanne aus kaltgewalztem Stahl, Tür aus rostfreiem Stahl und Schrank lackiert.

1.5.2 Modellanwendungen

Die Gasfritiermaschinen der Serie J1C sind Tischmodelle für begrenztes Raumangebot und allgemeine Fritieraufgaben. Das Fassungsvermögen der Fritierwanne eines Modells J1C beträgt 6,8-9 kg.

Die Gasfritiermaschinen der Serie MJ35 sind freistehende Fritiermaschinen für allgemeine Fritieraufgaben. Das Fassungsvermögen der Fritierwanne eines Modells MJ35 beträgt 13,5-18,1 kg.

Die Gasfritiermaschinen der Serie MJ45 sind freistehende Fritiermaschinen für Fritieraufgaben mit hohem Durchsatz. Das Fassungsvermögen der Fritierwanne eines Modells MJ45 beträgt 18,1-22,7 kg.

Die Gasfritiermaschinen der Serie MJCF sind freistehende Fritiermaschinen für Fritieraufgaben mit hohem Durchsatz, speziell für Huhn, Fisch und andere gebackene Produkte. Das Fassungsvermögen der Fritierwanne eines Modells MJCF beträgt 27,2-36,2 kg.

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.5.2 Modellanwendungen (Forts.)

Alle Modelle außer die Fritiermaschinen der Serie J1C können mit optionalen eingebauten Filtersystemen ausgerüstet sein. Alle Modelle außer den Fritiermaschinen der Serie J1C und MJ35 können für Stromnetze zwischen 120 und 240 V~ konfiguriert werden.

Alle Modelle sind Ausführungen mit offener Wanne und verfügen über eine handgroße Öffnung zur tiefen Kaltzone, die das Reinigen der Edelstahlfritierwanne beschleunigt und erleichtert.

Mit eingebauten Filtersystemen ausgestattete Fritiermaschinen werden vollständig montiert ausgeliefert. Bei Fritiermaschinen ohne eingebautes Filtersystem müssen am Aufstellort Standbeine oder wahlweise Laufrollen montiert werden (Serie J1C ist nicht mit Laufrollen erhältlich). Alle Fritiermaschinen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Fritiermaschine wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

Fritierwannen bestehen aus geschweißtem, robustem, kaltgewalzten Stahl oder rostfreiem Stahl. Die Beheizung erfolgt durch eine Brennerbaugruppe mit mehreren Gasdüsen, die auf Keramikplatten rund um den unteren Teil der Fritierwanne gerichtet sind. Die Brennerbaugruppe kann für Erdgas, Propan oder Stadtgas konfiguriert werden. Die Fritierwanne wird über einen manuellen Kugelhahn entleert.

Jede atmosphärische Fritiermaschine der Serie Master Jet ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet. Die Sonde befindet sich in der Mittellinie der Fritierwanne, damit Belastungsänderungen sofort erkannt und eine möglichst genaue Temperaturmessung vorgenommen werden kann.

Atmosphärische Fritiermaschinen der Serie Master Jet können mit einer optionalen Schmelzyklusfunktion ausgerüstet sein (nicht zutreffend für die Serien J1C und MJ35), durch der Brenner in geregelten Abständen ein- und ausgeschaltet wird. Die Schmelzyklusfunktion soll ein Anbrennen und ungleichmäßiges Beheizen der Fritierwanne verhindern, wenn festes Fett verwendet wird.

Die Bedienelemente an atmosphärischen Fritiermaschinen der Serie Master Jet sind je nach erworbenem Modell und Konfiguration verschieden ausgeführt. Zu den Bedienungsoptionen gehören Thermostatregelung, Analog-Steuerungen (Festkörper), Digitalsteuerungen oder Computer Magic III.5 Computer. Nicht alle Modelle sind mit allen Steueroptionen erhältlich. Jeder Typ wird detailliert in einer eigenen Steuerung-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen behandelt.

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 Vorsichtsmaßnahmen 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 Frymaster Geräten berechtigt wurden. Alles berechnete Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine vorgeschriebene Minimalmenge an Ersatzteilen für Geräte von Frymaster auf Lager halten.

Eine Liste der Frymaster-FASCs (Factory Authorized Service Centers) ist im Lieferumfang der Fritiermaschine (ab Werk) 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 L.L.C. ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR
SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG
AUFTRATEN.**

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

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.

GEFAHR

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.)

GEFAHR

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.

EINE KORREKTE INSTALLATION IST FÜR DEN EFFIZIENTEN UND FEHLERFREIEN BETRIEB DIESER FRITIERMASCHINE VORAUSSETZUNG. ALLE NICHT AUTORISIERTEN ÄNDERUNGEN DIESES GERÄTS MACHEN DIE FRYMASTER-GARANTIE NICHTIG.

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

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen (Forts.)

FREIRAUM UND BELÜFTUNG



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.



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

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.

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 dass das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die ordnungsgemäße 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 zum 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.

Die Fritiermaschinen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Fritiermaschine und der Unterkante der EntlüftungsfILTERbank 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..

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen (Forts.)

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.



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



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

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen (Forts.)

FCC-KONFORMITÄT (FORTS.)

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

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.

2.2 Einbau von Laufrollen/Standbeinen



GEFAHR
Dieses Gerät NICHT OHNE Laufrollen oder Standbeine installieren.

Je nach der bestellten Konfiguration kann die Fritiermaschine ohne installierte Laufrollen oder Standbeine geliefert worden sein. Wenn Laufrollen oder Standbeine bereits angebracht sind, kann dieser Abschnitt ausgelassen und mit Abschnitt 2.3, Vorbereitungen für den Anschluss, fortgefahren werden.

Wenn die Fritiermaschine 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 Abschnitt abgeschlossen wurden.

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

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung 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 mit den Laufrollen/Standbeinen mitgelieferten Anweisungen befolgen.

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss (Forts.)



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.

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 Filterunterkante vorzusehen.

Bei mit Laufrollen ausgestatteten Fritiermaschinen gibt es keine 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 **ON (EIN)** schalten.
 - Bei Fritiermaschinen, die mit einer Thermostatregelung ausgerüstet sind, prüfen, ob die Netz- und Heizleuchte aufleuchten.
 - Bei Fritiermaschinen mit Computer- oder Digitalanzeigen prüfen, ob auf der Anzeige _ eingeblendet ist.
 - c. Den Netzschalter der Fritiermaschine auf **OFF (AUS)** 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 Schnellanschlussvorrichtung oder die Rohrleitung der Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.

**ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANWEISUNG**

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss (Forts.)

6. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen überprüfen:

| Tabelle 1: CE-Normen für Gasversorgungsdruckwerte | | | | | | | | | |
|--|--------------------|------------|------------|----------------|------------|------------|--------------------|------------|------------|
| Modell | MJ35/J2X CE | | | MJ45 CE | | | MJCF/J65 CE | | |
| Gassorte | G20 | G25 | G31 | G20 | G25 | G31 | G20 | G25 | G31 |
| Druck (mbar)¹ | 20 | 20-25 | 37-50 | 20 | 20-25 | 37-50 | 20 | 20-25 | 37-50 |
| Öffnungsgröße | 1,70 | 1,70 | 1,05 | 1,40 | 1,40 | 0,86 | 1,40 | 1,40 | 0,95 |
| Anzahl der Öffnungen | 9 | 9 | 9 | 18 | 18 | 18 | 21 | 21 | 21 |
| Verteilerdruck | 9 | 13,5 | 22,5 | 7,5 | 10 | 20,6 | 7,5 | 10 | 14,9 |
| Luftströmung (m³/H) | 2,50 | 3,06 | 1,51 | 3,10 | 3,58 | 1,80 | 3,62 | 4,18 | 2,35 |

¹(mbar) = 10,2 mm CE

| Tabelle 2: Nicht-CE-Norm für Versorgungsgasdruck | | |
|---|--|---|
| Gas | Minimum | Maximum |
| Erdgas | 6 " Wassersäule 1,49 kPa 14,93 mbar | 14" Wassersäule 3,48 kPa 34,84 mbar |
| Flüssiggas | 11 " Wassersäule 2,74 kPa 27,37 mbar | 14" Wassersäule 3,48 kPa 34,84 mbar |

7. Bei Fritiermaschinen, die mit einem eingebauten Filtersystem und/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.

Die Fritiermaschinen der Serie CF haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in Tabelle 3 unten angeführt sind:

| Tabelle 3: CE-genehmigte Gaskategorien | | | |
|---|------------------|------------|---------------------|
| Land | Kategorie | Gas | Druck (mbar) |
| BE | I2E+(S) | G20/G25 | 20/25 |
| | I3P | G31 | 37 |
| DE | I2 ELL | G20/G25 | 20 |
| | I3P | G31 | 50 |
| DK-GR-IT | I2 H | G20 | 20 |
| FR | II2Esi3P | G20/G25 | 20/25 |
| | | G31 | 37 ET 50 |
| LU | I2E | G20/G25 | 20/25 |
| ES | II2H3P | G20 | 20 |
| | | G31 | 37 ET 50 |
| NL | II2L3P | G25 | 25 |
| | | G31 | 50 |
| IE-PT-GB | II2H3P | G20 | 20 |
| | | G31 | 37 |

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 Minstdurchmesser von 38 mm (1½ in.) haben. Die Tabelle auf der folgenden Seite enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

2.4 Anschließen an die Gasleitung (Forts.)

| Gasversorgung-Rohrleitungsgrößen | | | |
|---|--------------|----------------|----------------|
| (Min. Versorgungsleitungsgröße ist 38 mm (1-1/2 in.)) | | | |
| Gas | 1 Geräte | 2-3 Geräte | 4 Geräte* |
| Erdgas | 3/4" (19 mm) | 1" (25 mm) | 1-1/4" (33 mm) |
| Propan | 1/2" (13 mm) | 3/4" (19 mm) | 1" (25 mm) |
| Stadtgas | 1" (25 mm) | 1-1/4" (33 mm) | 1-1/2" (38 mm) |

* Bei Entfernungen über 6 m (20 ft.) und/oder mehr als vier Anschlüssen oder Krümmern die nächstgrößere Leitungsgröße verwenden.

CE-Norm

CE-Vorschriften erfordern eine Verbrennungsluftversorgung von 2m³/h pro kW und Fritiermaschine. (Der kW-Nennwert ist am Typenschild an der Türe eingetragen.)

1. Den Schnellverschlusschlauch 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 PST567 Dichtmittel). Auf die ersten beiden Gewindegänge KEIN Dichtmittel auftragen. Wenn Gewindedichtmasse auf die ersten beiden Gewindegänge des Rohrs aufgetragen wird, kann das die Brenneröffnungen und das Regelventil verstopfen.

2. Das Gasversorgungsventil zur Fritiermaschine öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtheiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.

2.4 Anschließen an die Gasleitung (Forts.)

⚠ 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.

- Das Ablassventil der Fritiermaschine schließen und die Fritierwanne mit Wasser und Auskohlösung 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.

⚠ 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 Druck im Brennerverteiler muss nun vom örtlichen Gaswerk oder einem autorisierten Servicetechniker geprüft werden. Die Tabellen unten geben die ordnungsgemäßen Brennerverteilerdruckwerte an:

| Gas | MJ35 Druck (mbar) | MJ45 Druck (mbar) | MJCF Druck (mbar) |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Erdgas Lacq (G20) unter 20 mbar | 9 | 7,5 | 7,5 |
| Erdgas Gronique (G25) unter 25 mbar | 13,5 | 10 | 10 |
| Erdgas Gronique (G20) unter 20 mbar | 13,5 | 10 | 10 |
| Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar | 22,5 | 20,6 | 14,9 |

| Gas | MJ35 Druck (mbar) | MJ45 Druck (mbar) | MJCF Druck (mbar) |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Erdgas Lacq (G20) unter 20 mbar | 9 | 7,5 | 7,5 |
| Erdgas Gronique (G25) unter 25 mbar | 9 | 7 | 7 |
| Erdgas Gronique (G20) unter 20 mbar | 9 | 10 | 10 |
| Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar | 22,5 | 20,6 | 14,9 |

| Gas | Druck |
|------------|---------------------------------|
| Erdgas | 76,2 mm Wassersäule 0,73 kPa |
| Flüssiggas | 209,6 mm Wassersäule 2,5 kPa |

2.4 Anschließen an die Gasleitung (Forts.)

5. Die Thermostatkalibrierung oder im Computer programmierte Temperatur prüfen.
 - Bei Fritiermaschinen, die mit einer Thermostatregelung ausgerüstet sind, die Anleitung zur Thermostatkalibrierung in Kapitel 5 nachlesen.
 - Für Geräte, die mit anderen Steuerungen ausgerüstet sind, im entsprechenden Abschnitt der mit dem Gerät mitgelieferten Gebrauchsanleitung für Frymaster-Fritiermaschinensteuerung Anleitungen zur Programmierung und Bedienung der Steuerung nachschlagen.

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte

Die Fritiermaschine wurde im Werk für Erdgas oder Propan (Flüssiggas) konfiguriert.

Wenn von einer Gassorte zu einer anderen umgestellt werden soll, muss ein Gaskonvertierungssatz von einem FASC-Techniker installiert werden.



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 den korrekten Konvertierungssatz 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.

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte (Forts.)

CE-Gaskonvertierungsanleitung

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm Brennerverteiler-Gasdruckwerte.) Die Öffnungen oder das Zündelement nicht auswechseln.
2. Zwischen Gassorten G20 oder G25 und G31 Propan:
 - a. Die Öffnungen auswechseln.
 - b. Das Zündelement auswechseln.
 - c. Das Gasregelventil oder das Gasventil auswechseln.
 - d. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Das Nennschild entfernen und ein neues anbringen. Die örtliche Servicestelle oder den Küchenmaschinenhändler um ein neues Nennwertschild verständigen.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, die Schilder wechseln. Die örtliche Servicestelle oder den Küchenmaschinenhändler um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

Die folgenden Gaskonvertierungskomponenten und -sätze sind beim FASC erhältlich:

Nur CE:

Propangas (G31) zu Erdgas (G20/G25)

Nur Regler: Teile-Nr. 810-1292

Zündelement, Regler und Öffnungssatz: Teile-Nr. 826-1478 (**MJCFE**); Teile-Nr. 826-1203 (**MJ45E**)

Erdgas (G20/G25) zu Propangas (G31)

Nur Regler: Teile-Nr. 810-1292

Zündelement, Regler und Öffnungssatz: Teile-Nr. 826-1204 (**MJCFE**); Teile-Nr. 826-1202 (**MJ45E**)

Nur MJ35: Die folgenden Nicht-CE-Konvertierungssätze sind für die Serie 35 erhältlich: Honeywell G31 (Propan) Gasventile können für Gassorten G20 und G25 (Erdgas) eingestellt, Gasventile für Gassorten G20 und G25 können nicht für Gassorte G31 eingestellt werden. Wenn von G20 oder G25 auf G31 umgestellt wird, muss zusätzlich zu Zündelement und Öffnungen auch das Gasventil gewechselt werden. Die Tabelle unten zeigt die zum Umstellen von einer Gassorte auf eine andere erforderlichen Teile:

| 2. Sorte (G20/G25) auf 3. Sorte (G31) | 3. Sorte (G31) auf 2. Sorte (G20/G25) |
|--|--|
| 826-1354 (Packung mit 10 Brenneröffnungen) | 826-1353 (Packung mit 10 Brenneröffnungen) |
| 810-0427 Zündelementöffnungen (2 erforderlich)* | 810-0426 Zündelementöffnungen (2 erforderlich)* |
| 807-2121 CE Gasventil (Millivolt) | Gasventil einstellen (kein Austausch erforderlich) |
| * Erforderliche Menge ist 1, es sei denn, dies ist anders angegeben. | |

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte (Forts.)

Nicht-CE-Gaskonvertierungsanleitung

Für Fritiermaschinen, die bei einer Seehöhe von mehr als 1524 m betrieben werden, den Frymaster Kundendienst (1-800-551-8633) anrufen, um die Komponenten für die vorliegende Konfiguration und Seehöhe zu bestimmen. Zum Bestellen der Komponenten und Vereinbaren des Installationstermins das örtliche FASC verständigen. Für Fritiermaschinen, die bei einer Seehöhe unter 1524 m betrieben werden, können die nachfolgenden Konvertierungssätze verwendet werden.

Nur Nicht-CE:

Erdgas (G20/G25) zu Propangas (G31)

Reglerkonvertierungssatz: Teile-Nr. 807-1846 (**Alle Nicht-CE**)

Zünderelement, Reglerkonvertierungssatz und Öffnungssatz: Teile-Nr. 826-1747 (**MJCFE**); Teile-Nr. 826-1141 (**MJ1C**); Teile-Nr. 826-1139 (**MJ35**); Teile-Nr. 826-1143 (**MJ45**)

Propangas (G31) zu Erdgas (G20/G25)

Reglerkonvertierungssatz: Teile-Nr. 807-1849 (**Alle Nicht-CE**)

Zünderelement, Reglerkonvertierungssatz und Öffnungssatz: Teile-Nr. 826-1748 (**MJCFE**); Teile-Nr. 826-1142 (**MJ1C**); Teile-Nr. 826-1158 (**MJ35**); Teile-Nr. 826-1144 (**MJ45**)

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNGEN

3.1 Inbetriebnahmeverfahren

GEFAHR

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.

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

Vor dem Zünden der Fritiermaschine sicherstellen, dass die Fritiermaschine ausgeschaltet ist und dass das Fritierwannen-Ablassventil geschlossen ist. Das Korbstützregal, sofern vorhanden, entfernen und die Fritierwanne bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE auffüllen.

Wenn festes Fett in Fritiermaschinen mit der Schmelzyklusfunktion verwendet wird, sicherstellen, dass es fest unten in die Fritierwanne gepackt wird.

Bei Fritiermaschinen ohne Schmelzyklusfunktion muss festes Fett vor dem Einfüllen in die Fritierwanne vorgeschmolzen werden.

Nicht-CE-Gasventil

Geräte für den Einsatz in Nicht-CE-Ländern sind mit Nicht-CE-Honeywell-Ventilen ausgerüstet.

CE-Gasventil

Geräte für den Einsatz in CE-Ländern sind mit CE-Honeywell-Ventilen ausgerüstet.

3.1 Inbetriebnahmeverfahren (Forts.)

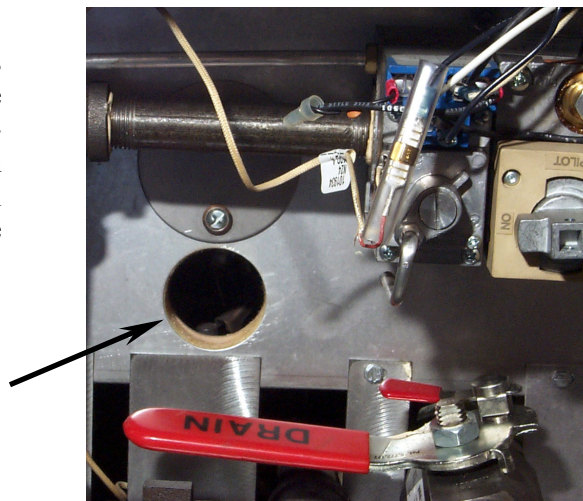
Sicherstellen, dass folgende Schritte der Reihe nach durchgeführt werden, bevor das Zündelement gezündet oder erneut gezündet wird:

1. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung absperren.
2. Den Betriebsthermostat bzw. die Analogsteuerung auf die niedrigste Einstellung einstellen bzw. den Computer/die Steuerung abschalten.
3. Nicht-CE: Gasventilknopf auf AUS stellen. CE: Die Taste „Zündflamme Aus“ (rot) auf dem Sicherheitsregelventil auf AUS stellen.
4. Mindestens 5 Minuten lang warten, damit sich angesammeltes Gas verteilen kann.
5. Die Fritierwanne mit Öl, flüssigem Fett oder Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Festes Fritierfett: Das Fett vor dem Einfüllen in die Fritierwanne vorschmelzen.

ZUGANG ZUR ZÜNDEINRICHTUNG

Das Zündelement ist auf der linken Seite des Brennerverteilers montiert und wird durch eine Öffnung an der Vorderseite der Fritierwannenisolierung erreicht. Den runden Deckel aufklappen und ein langes Zündholz oder einen Zünder durch das Loch (siehe Foto) zum Zünden der Zündflamme einführen.

Zündholz oder Zünder durch diese Öffnung schieben, um die Zündflamme zu zünden.



3.1 Inbetriebnahmeverfahren (Forts.)

ZÜNDEN DER ZÜNDFLAMME BEI NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN

1. Sicherstellen, dass die Stromversorgung zur Fritiermaschine abgeschaltet ist. Dann den Gasventilknopf auf AUS stellen. Mindestens 5 Minuten lang warten, dann den Gasventilknopf auf PILOT (ZÜNDFLAMME) stellen (siehe Abbildung 1).

Zünden der Zündflamme

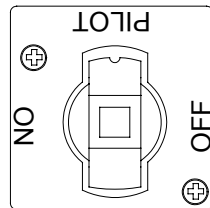


Abbildung 1

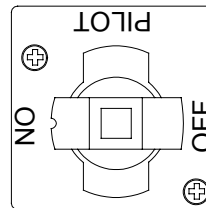


Abbildung 2

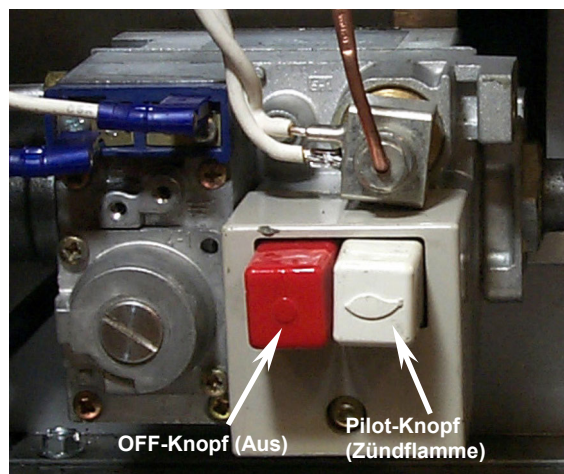
2. Den Knopf eindrücken und die Zündflamme anzünden. (Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zünderausgestattet ist, wiederholt den Piezo-Zünderknopf drücken und gleichzeitig den Gasventilknopf gedrückt halten, bis die Zündflamme brennt.) Den Knopf etwa weitere 60 Sekunden lang gedrückt halten, nachdem die Zündflamme brennt. Den Knopf loslassen. Die Zündflamme sollte weiter brennen.

⚠ VORSICHT

Wenn die Zündflamme nicht weiter brennt, den Gasventilknopf auf AUS drehen und mindestens 5 Minuten lang warten, bevor das Zünderelement erneut angezündet wird.

ZÜNDEN DER ZÜNDFLAMME BEI FRITIERMASCHINEN MIT CE-HONEYWELL-GASVENTILEN

1. Sicherstellen, dass die Stromversorgung zur Fritiermaschine abgeschaltet ist. Dann den (roten) Knopf auf AUS stellen. 5 Minuten lang warten.



CE Honeywell-Gasventil (24 V).

3.1 Inbetriebnahmeverfahren (Forts.)

2. Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zündelement ausgestattet ist, den weißen Zündflammenknopf drücken und gedrückt halten; dann wiederholt den Piezo-Zündelementknopf drücken, bis die Zündflamme brennt.

Wenn die Fritiermaschine nicht mit einem Piezo-Zündelement ausgestattet ist, eine Flamme in die Nähe des Zündelements halten und gleichzeitig den PILOT-Knopf (weiß) gedrückt halten; das Zündelement anzünden und den Knopf nach Zünden der Zündflamme noch mindestens 60 Sekunden lang gedrückt halten.

3. Den weißen Knopf nach etwa nach 45 Sekunden bis 1 Minute loslassen. Wenn der Knopf nicht lange genug gedrückt gehalten wird, erlischt die Zündflamme beim Loslassen des Knopfs. Wenn die Zündflamme beim Loslassen des Knopfs losgelassen wird, mindestens 5 Minuten lang warten und dann diesen Schritt wiederholen.

INBETRIEBNAHME DER FRITIERMASCHINE



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.

Mit Thermostatsteuerung ausgerüstete Geräte

Den Schmelzzyklusschalter (sofern vorhanden) auf EIN schalten. Den Thermostatknopf auf die gewünschte Fritiertemperatur einstellen. Der U-förmige Brenner sollte aufleuchten und mit einer starken, blauen Flamme brennen.



Thermostatgesteuerte Fritiermaschinen mit Schmelzzyklusschalter bleiben solange im Schmelzzyklus, bis der Schmelzzyklusschalter ausgeschaltet wird.

Geräte, die mit einer anderen Steuerung (außer Thermostatsteuerung) ausgerüstet sind

Den EIN/AUS-Schalter von Computer/Steuerung auf EIN stellen und die Steuerung auf die gewünschte Fritiertemperatur einstellen, die als *Sollwert* bezeichnet wird (bzw. den Computer darauf programmieren). Der U-förmige Brenner sollte zünden und mit einer starken, blauen Flamme brennen. Die Fritiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Fritierwannen-Temperatur unter 82 °C (180 °F) liegt. (**ANMERKUNG:** Während des Schmelzzyklus wird der Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennt dann längere Zeit über nicht.) Wenn die Fritierwannen-Temperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet die Fritiermaschine automatisch in den Heizmodus. Der Brenner bleibt gezündet, bis die Fritierwannen-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht.

3.2 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. Frymaster empfiehlt die Fritierwanne bei jedem Öl- oder Fettwechsel auszukochen.


GEFAHR



Die Fritiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Fritiermaschine sofort abschalten und die Lösung einige Minuten lang abkühlen lassen, bevor der Prozess fortgesetzt wird. Um die Gefahr des Überkochens zu verringern, den Gasregelknopf der Fritiermaschine gelegentlich auf PILOT stellen.






1. Bevor der Brenner gezündet wird, das/die Fritierwannen-Ablassventil(e) schließen und die Fritierwanne bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen.
2. Bei Fritiermaschinen mit einer *Thermostat- oder Analogsteuerung*:

Nicht-CE: Den Thermostat auf den niedrigsten Wert einstellen. Die Fritiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3.1, (Verfahren zum Zünden von Nicht-CE-Modellen) zünden. Die Lösung aufkochen lassen und dann den Gasventilknopf auf PILOT stellen. Die Lösung etwa 30 Minuten lang ziehen lassen. Den Gasventilknopf auf EIN stellen und die Lösung aufkochen lassen. Den Gasventilknopf auf PILOT stellen und die Lösung 30 Minuten lang ziehen lassen. Mit Schritt 8 in diesem Abschnitt fortfahren.

CE: Den Thermostat auf den niedrigsten Wert einstellen. Die Fritiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3.1, (Verfahren zum Zünden von CE-Modellen) zünden. Die Lösung aufkochen lassen und dann den ROTEN Knopf drücken, um das Gasventil abzuschalten. Die Lösung etwa 30 Minuten lang ziehen lassen. Die Fritiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3.1, (Verfahren zum Zünden von CE-Modellen) zünden. Die Lösung aufkochen lassen und dann den ROTEN Knopf drücken, um das Gasventil abzuschalten. Die Lösung etwa 30 Minuten lang ziehen lassen. Mit Schritt 8 in diesem Abschnitt fortfahren.

3. Bei Fritiermaschinen, die mit einer *Digitalsteuerung* ausgerüstet sind, den Sollwert auf 91 °C (195 °F) stellen.
4. Bei Fritiermaschinen, die mit einem *Korbheber-Zeitgeber* ausgerüstet sind, die Auskochmodustaste  drücken, um das Auskochen zu beginnen.
5. Bei Fritiermaschinen mit einem *Computer Magic III.5 Computer* wie folgt vorgehen:

- Den Netzschalter  gefolgt vom Programmmodusschalter  drücken. **Code** wird auf der linken Anzeige eingeblendet.

Geben Sie die Codenummer     (1653) ein. Auf der rechten Anzeige erscheint **boil**. Die Temperatur wird automatisch auf 91 °C (195 °F) eingestellt. Die Fritiermaschine erreicht diese Temperatur und erhält diese solange aufrecht, bis der Netzschalter  gedrückt wird. Das bricht den Auskochmodus ab.

3.2 Auskochen der Fritierwanne (Forts.)

6. Die Fritiermaschine gemäß Kapitel 3.1 [alle Modelle außer mit *Thermostat oder Analogsteuerung* – siehe *Schritt 2*] in Betrieb nehmen.
7. Die Lösung eine Stunde lang simmern lassen [alle Modelle außer mit *Thermostat oder Analogsteuerung* – siehe *Schritt 2*].
8. Nachdem die Lösung eine Stunde lang gesimmert hat [alle Modelle außer mit *Thermostat oder Analogsteuerung* – siehe *Schritt 2*], die Fritiermaschine abschalten, die Lösung abkühlen lassen und 8 Liter (2 gal) kaltes Wasser hinzufügen und umrühren. Die Lösung in einen geeigneten Behälter leeren und die Fritierwanne gründlich reinigen.

 **ACHTUNG**

Die Auskochlösung nicht in eine Fettsorgungseinheit, eine eingebaute Filtriereinheit oder eine tragbare Filtriereinheit leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt.

9. Die Fritierwanne mindestens zweimal mit sauberem Wasser füllen, spülen und ablassen. Die Fritierwanne mit einem trockenen, sauberen Tuch gründlich reinigen.

 **GEFAHR**

Alle Wassertropfen aus der Fritierwanne entfernen, bevor sie mit Öl oder Fritierfett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Fritiertemperatur erwärmt wird, und kann nahestehendes Personal verletzen.

3.3 Abschalten der Fritiermaschine

Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstags den Netzschalter der Fritiermaschine auf AUS stellen und die Fritierwannendeckel auflegen (sofern die Fritiermaschine damit ausgestattet ist).

Beim Abschalten am Ende des Arbeitstags den Netzschalter der Fritiermaschine auf AUS stellen, das Gasventil abschalten und die Fritierwannendeckel auflegen (sofern die Fritiermaschine damit ausgestattet ist).

3.4 Betrieb und Programmierung der Steuerung

Die Fritiermaschinen der Serie CF können mit Computer Magic III (CM III.5) Computern, Korbheber-Zeitgebern, Digitalsteuerungen oder Analogsteuerungen (Festkörper) oder Thermostatsteuerungen ausgerüstet sein. Betriebsanleitungen werden mit den CF-Fritiermaschinen mit Computer/Steuerung mitgeliefert.

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

4.1 Ablassen und manuelles Filtern

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.

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

NIEMALS versuchen Fritierfett oder Öl aus der Fritiermaschine abzulassen, wenn der Brenner eingeschaltet ist! Das führt zu einer Selbstentzündung, wenn das Öl oder Fritierfett auf den Brenner spritzt. Wenn der Brenner eine leere Fritierwanne beheizt, beschädigt das diese und macht die Garantie ungültig.

GEFAHR

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

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 Fritierfett oder Öl empfiehlt Frymaster L.L.C. den Einsatz der Frymaster Fettentsorgungseinheit (FEE). Die FEE ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.

GEFAHR

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

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.

4.1 Ablassen und manuelles Filtern (Forts.)

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, einen Frymaster-Filterkegelhalter und Filterkegel verwendet werden, sollte eine Filtermaschine 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 Reinigungstange) die Blockierung beseitigen.

 **GEFAHR**

**NICHTS von vorne in den Ablass einfügen, um die Verstopfung im Ventil zu beseitigen.
Heißes Öl/Fritierfett wird herausfließen und stellt eine große Gefahr dar.**

 **ACHTUNG**

**NICHT mit dem „Fryer’s Friend“ auf das Ablassventil hammern. Das beschädigt die
Ventilkugel des Ablassventils und verhindert ein vollständiges Schließen; das Ventil wird
somit undicht.**

4. Nach Ablassen des Fritierfetts oder Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl oder Fritierfett aus der Fritierwanne reinigen. Vorsichtig arbeiten, da Fritierwannenrückstände bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen können.
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 Fritierfett dieses ganz in die Kaltzone und auf den Boden der
Fritierwanne hinunter packen. Die Fritierwanne NICHT mit einem Block festen Fritierfetts
betreiben, der im oberen Teil der Fritierwanne sitzt. Dadurch kann die Fritierwanne
permanent beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung.**

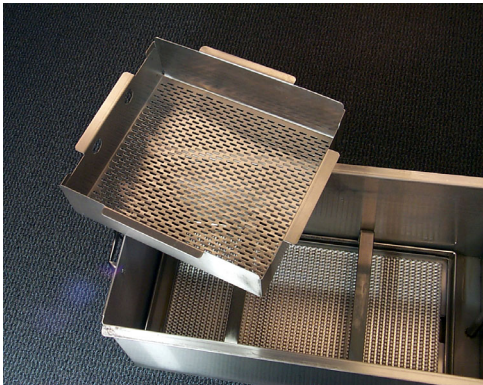
4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II

Das Filter Magic II Filtersystem ermöglicht das Filtrieren des Öls oder Fritierfetts in einer Fritierwanne, während die anderen Fritierwannen einer Station in Betrieb bleiben. **DIESER ABSCHNITT GILT NICHT FÜR FRITIERMASCHINEN DER SERIE J1C.**

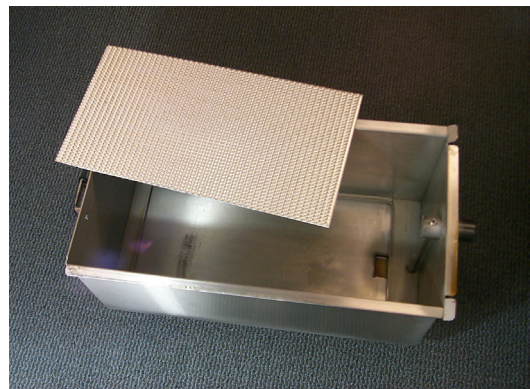
Der falsche Einsatz des Filterstützsiebs, des Filterpapiers und die Verwendung eines falschen Filterpulvers sind die Hauptursachen von Systemausfällen. Sorgfältige Aufmerksamkeit gegenüber den schrittweisen Anweisungen gewährleistet, dass das System wie vorgesehen funktioniert.

VORBEREITUNG DER FILTEREINHEIT ZUR VERWENDUNG UND/ODER ZUM FILTERPAPIERWECHSEL

1. Die Filtriereinheit aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech und den Papier-Niederhaltering herausnehmen. Das gebrauchte Filterpapier aus der Wanne entfernen.



2. Das Filterpapierstützsieb entfernen.



⚠ VORSICHT

Sicherstellen, dass das Wanneninnere keine Speise- und Panierteilchen enthält, die eine sichere Abdichtung des Papiers am Wannenboden verhindern könnten.

4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II (Forts.)

3. Verunreinigungen und überschüssiges Öl oder Fritierfett aus dem Wanneboden auswischen. Das Papier muss für eine gute Filtrierung flach aufliegen und entlang der Kanten abdichten. Das in Schritt 2 entfernte Filterpapierstützsieb anbringen.

ANMERKUNG: Wenn das Filterpapierstützsieb vor dem Auswechseln des Papiers nicht eingesetzt wird, kommt es zu einem Ausfall des Filtersystems.



4. Einen Bogen Filterpapier auf die Filterwanne legen; es muss an allen Seiten überhängen.

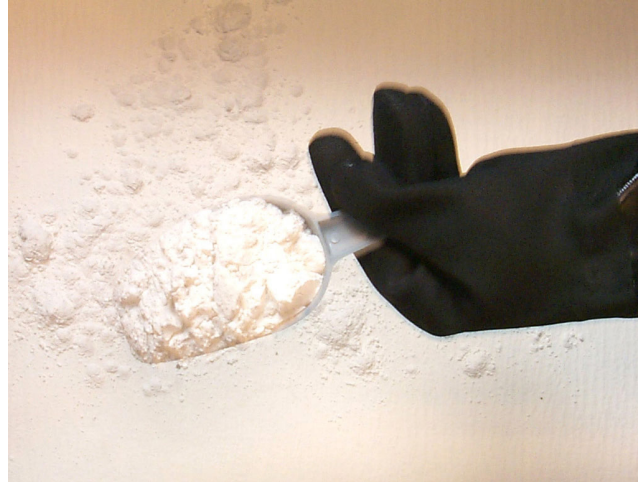


5. Den Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring aufgefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird.

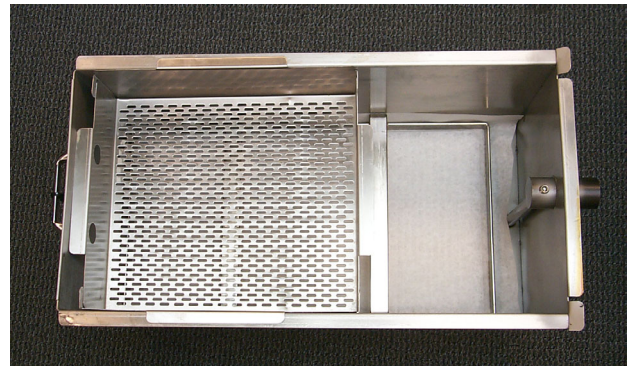


4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II (Forts.)

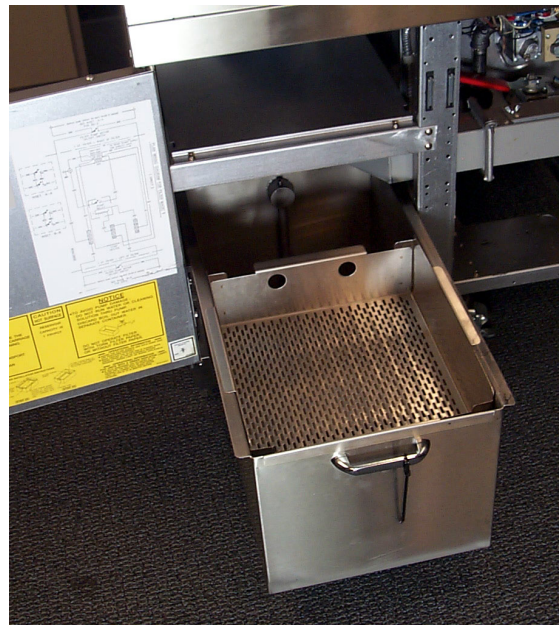
6. Etwas Filterpulver über das Filterpapier schütten. Die Pulverqualität in den Anweisungen des Filterpulverherstellers nachschlagen.



7. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen.



8. Den Filter im Schrank (Pfeil) einbauen. Sicherstellen, dass die Wannerverbindung sicher am Schrankanschluss angeschlossen ist. Das System ist nun bereit zur Filtrierung.



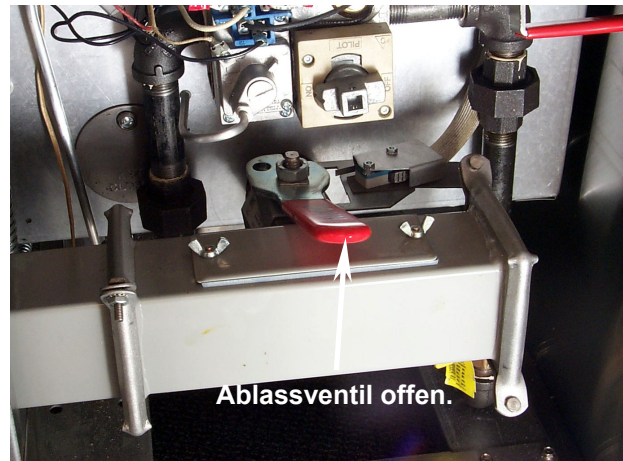
4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II (Forts.)

BETRIEB DER FILTRIEREINHEIT

⚠ VORSICHT

Die Filtriereinheit **NUR DANN** betreiben, wenn das Fritierfett Betriebstemperatur (177 °C [350 °F]) hat.

1. Zum Filtrieren des Fritierfetts die Fritiermaschine abschalten und das Ablassventil an der Fritiermaschine öffnen, die filtriert werden soll. Bei Bedarf mit der *Fryer's Friend* Reinigungsstange den Ablass von der Innenseite der Fritierwanne her öffnen.



⚠ GEFAHR

NUR jeweils eine Fritierwanne nach der anderen entleeren. Die Filterwanne kann NUR den Inhalt einer einzigen Fritierwanne aufnehmen.

NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl/Fritierfett 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.

2. Wenn die Fritierwanne leer ist, mit einer langstieligen steifen Bürste Ablagerungen an den Seiten der Fritierwanne entfernen. Beim Reinigen der Innenseite der Fritierwanne nicht am Obergrenzen thermostat und an der Temperatursonde oder dem Betriebsthermostat anschlagen (Pfeile – MJCF abgebildet).



4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II (Forts.)

⚠ GEFAHR

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

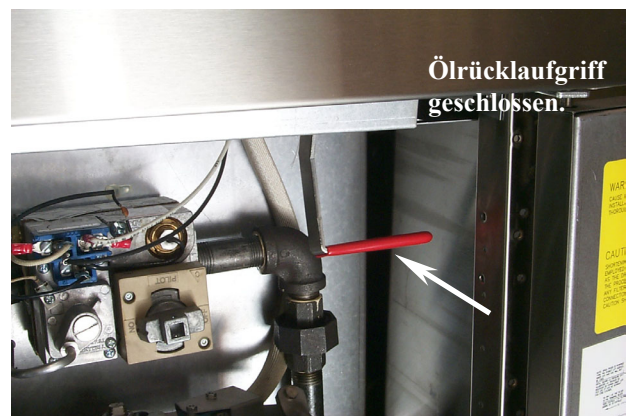
3. Die Druckdusche in die Fritierwanne einschnappen lassen. Sicherstellen, dass die Reinigungsstopfen angebracht sind, bevor die Filterpumpe eingeschaltet wird. Nachdem das gesamte Fritierfett aus der Wanne abgelaufen ist, den Filtergriff HERAUSZIEHEN (Pfeil), um die Pumpe zu starten und den Filtriervorgang zu beginnen. Vor dem Anlaufen der Pumpe kann eine kurze Verzögerungsperiode auftreten.



4. Fritierfett fließt durch die Druckdusche und spült Verunreinigungen aus der Fritierwanne. Das Fritierfett oder Öl weitere 5 Minuten lang durch den Filter laufen lassen.



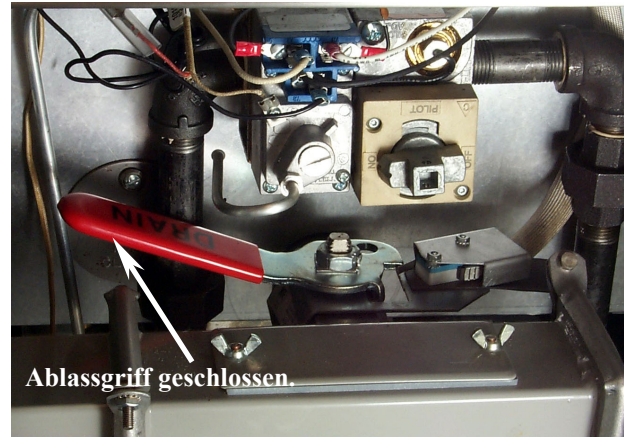
5. Nachdem das Fritierfett/Öl filtriert wurde, das Ablassventil schließen und warten, bis die Fritiermaschine wieder neu gefüllt ist. Die Filterpumpe 10 bis 12 Sekunden lang weiterlaufen lassen, nachdem erstmals Blasen im Öl auftreten, um die Leitungen zu säubern und das Aushärten von Fett in den Leitungen zu verhindern. Dann den Filtergriff in die Stellung AUS (Pfeil) DRÜCKEN.



4.2 Betrieb des eingebauten Filtersystems Filter Magic II (Forts.)

- Die Druckdusche entfernen und ablassen.
Sicherstellen, dass das Ablassventil ganz geschlossen ist (Pfeil). Die Fritiermaschine einschalten und warten, bis das Fritierfett/Öl den Sollwert erreicht.

ANMERKUNG: Sicherstellen, dass das Fritiermaschinen-Ablassventil ganz geschlossen ist, bevor die Fritiermaschine eingeschaltet wird. Wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist, zeigt die Steuerung eine Fehlermeldung an oder es leuchtet eine Fehlerleuchte auf und die Fritiermaschine kann nicht betrieben werden.



⚠ ACHTUNG

Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Übertemperatur-Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung zum Filtersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 bis 45 Minuten lang abkühlen lassen, und dann erst die Rücksetztaste drücken.

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services an der Fritiermaschine

TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICES

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.

Die Keramikkacheln des Brenners prüfen. Sicherstellen, dass diese über den einzelnen Öffnungen platziert sind und dass die Flamme etwa 60 mm (2,5 in.) über der Öffnung zündet. Die Flamme sollte in der Mitte der Kachel auftreffen und blau sein. Wenn Probleme festgestellt werden, das FASC (Factory Authorized Service Center) verständigen.

Reinigen der Innen- und Außenseite des Fritierschranks



GEFAHR

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



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.

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 Fritierfett/Öl, Staub und Fusel aus dem Fritiermaschinenschrank zu entfernen.

Filtern von Öl/Fritierfett






Das in der Fritiermaschine verwendete Öl/Fritierfett muss mindestens einmal pro Tag filtriert werden (häufiger, wenn die Fritiermaschine laufend verwendet wird). Details sind Kapitel 4, Filtrieranweisungen, zu entnehmen.

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services an der Fritiermaschine (Forts.)

WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICES

Prüfen der Erholungszeit (nur Fritiermaschinen mit Computern)

Die Erholungszeit ist die Zeit, in der die Fritiermaschine die Fritierwammentemperatur von 135 °C (275 °F) auf 163 °C (325 °F) erhöhen kann. Sie ist ein Maß für den Wirkungsgrad der Fritiermaschine und darf bei Modellen der Serie MJ45 nicht länger als 2 Minuten und 30 Sekunden und bei Modellen der Serie MJCF nicht länger als 3 Minuten und 30 Sekunden sein. Die Erholungszeit bei Modellen mit dem Computer CM III.5 wird automatisch vom Computer gemessen.

Um die Erholungszeit bei Modellen mit dem Computer CM III.5 anzuzeigen, den Programmmodusschalter  drücken. Es wird **Code** auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Codenummer     (1652) mit der numerischen Tastatur eingeben. Die letzte Erholungszeit wird auf beiden Anzeigen 5 Sekunden lang eingeblendet.

VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICES

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 oder Fritierfett auf mindestens 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

Wenn die Fritiermaschine nicht mit einem eingebauten Filtersystem Filter Magic II 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 Fettentsorgungseinheit (FEE). Die FEE ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services an der Fritiermaschine (Forts.)

Reinigen der abnehmbaren Teile und Zubehörteile

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

Alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch abwischen. Alle Teile spülen und gut trocknen.

Prüfen der Temperaturregelknopfkalibrierung des Thermostats bzw. der Analogsteuerung

[ANMERKUNG: Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit Thermostat oder Analogsteuerung.]

1. Sicherstellen, dass die Fritierwanne mit Öl oder flüssigem Fritierfett gefüllt ist.
2. Den Temperaturregelknopf in die Stellung für die Fritiertemperatur drehen.
3. Warten, bis sich der Brenner automatisch dreimal ein- und ausgeschaltet hat, um sicherzustellen, dass die Öl-/Fritierfetttemperatur einheitlich ist. Nach Bedarf umrühren, damit das gesamte Fritierfett am Boden der Fritierwanne schmilzt.
4. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fritierfett/Öl eintauchen, wobei die Spitze die Fritierwannen-Temperatursonde berührt.
5. Wenn sich der Brenner das vierte Mal einschaltet, sollte der Thermometer-/Pyrometer-Messwert innerhalb von ± 2 °C (5 °F) der Einstellung des Temperaturregelknopfs sein. Wenn nicht, muss der Knopf wie folgt kalibriert werden:
 - a. Die Stellschraube im Temperaturregelknopf 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 festziehen.
 - d. Den Thermometer- oder Pyrometer-Messwert mit der Einstellung des Temperaturregelknopfs beim nächsten Zünden des Brenners vergleichen.
 - e. Schritte 4.a. bis 4.d. solange wiederholen, bis der Thermometer- oder Pyrometer-Messwert und die Knopfeinstellung innerhalb von ± 2 °C (5 °F) liegen.

Wenn die Kalibrierung nicht durchgeführt werden kann, eine vom Werk autorisierte Service-Stelle (FASC) verständigen.

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services an der Fritiermaschine (Forts.)




Prüfen der Thermostatkalibrierung der Thermostatsteuerung

(Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit Thermostatsteuerungen.)

1. Sicherstellen, dass die Fritierwanne mit Öl oder Fritierfett gefüllt ist.
2. Den Temperaturregelknopf auf 162 °C (325 °F) einstellen und ein gutes Thermometer oder Pyrometer so in die Fritierwanne einsetzen, dass es den Temperatursondenschutz berührt.
3. Wenn sich der Brenner abschaltet, den Temperaturregelknopf auf 170 °C (340 °F) einstellen. Wenn sich der Messwert des Thermometers oder Pyrometers der Regelknopfeinstellung nähert – aber noch bevor sich der Brenner abschaltet, den Knopf auf 162 °C (325 °F) zurücksetzen. Der Brenner muss sich sofort einschalten, wenn der Thermometer- oder Pyrometer-Messwert unter 162 °C (325 °F) abfällt. Wenn nicht, ist eine Kalibrierung erforderlich. Eine vom Werk autorisierte Service-Stelle (FASC) verständigen.

Prüfen der Sollwertgenauigkeit für den Magic III-Computer

(ANMERKUNG: (Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit Computer Magic III.5-Steuerungen.)

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fritierfett/Öl eintauchen, wobei die Spitze die Fritierwannen-Temperatursonde berührt.
2. Wenn auf der Computer-Anzeige vier Striche  ohne roten 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.

Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

1. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Ventil abschrauben. (**ANMERKUNG:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden.)
2. Ein Stück gewöhnlichen Bindedraht (1,3 mm DM) durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.
3. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.

5.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services an der Fritiermaschine (Forts.)

4. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICES

Prüfen des Drucks im Brennerverteiler



GEFAHR

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

5.2 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Services am eingebauten Filtersystem

Beim Filter Magic II Filtersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer die tägliche Reinigung der inneren und äußeren Filterwannen mit einer Lösung aus heißem Wasser und Waschmittel. **Die Filterwanne umdrehen und das Ende etwas anheben, damit das gesamte Wasser aus der Saugleitung auslaufen kann.**

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 Filtersieb und -papier richtig eingebaut sind, das Filterpapier wechseln und überprüfen, ob die O-Ringe im Verbindungsanschluss (an der Rückseite im Schrankinneren) vorhanden und in gutem Zustand sind. **ANMERKUNG:** Das System muss mit einem neu eingebauten Papierfilter und korrekt angebrachten O-Ringen die Fritiermaschine innerhalb von 2 bis 3 Minuten füllen können.

Die Druckdusche nach jedem Gebrauch sofort vollständig ablassen. 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 Fritierfett/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 Rahmen einfügen, um Blockierungen zu entfernen. Gut 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 Fritierfett/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 Ölablagerungen und/oder Ölspuren 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 Fritierwannenrohr-Ablenkleche vorhanden und in gutem Zustand sind (d.h. keine sichtbare Zustandsverschlechterung bzw. keine Schäden).
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

5.3 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung (Forts.)

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 der Schnellanschlüsse) 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 Fritierfett/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 Ölrücklaufgriff-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 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 Fritierfett/Öl in die Fritierwanne zurückgepumpt wurde (das ist abgeschlossen, wenn Blasen im Fritierfett/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.

ATMOSPHERISCHE GASFRITIERMASCHINEN DER MASTER JET SERIE

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. Die Fehlersuchangaben in diesem Kapitel sollen 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. Die Fehlersuchanleitungen gelten eventuell für bestimmte Modelle nicht.

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Niemals die naheliegendste Ursache übersehen. Es kann vergessen werden, ein Netzkabel anzuschließen oder Filterpapier in eine Filterwanne zu legen. Nicht annehmen, dass solche Versehen nicht möglich sind.

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.

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



GEFAHR

Heißes Fritierfett/Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Fritiermaschine mit heißem Fritierfett/Öl zu bewegen oder heißes Fritierfett/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 Analogsteuerung, Digital- oder CM III.5-Steuerungen

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMASSNAHME |
|--|--|--|
| Brenner zündet nicht. | A. Das Zündelement wurde nicht angezündet. | A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung Zündelement zünden. |
| | B. Ablassventil ist offen. | B. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist. |
| | C. Keine Stromversorgung zur Einheit. | C. Sicherstellen, dass die Fritiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. |
| | D. Keine Gasversorgung zur Einheit. | D. Sicherstellen, dass die Gasleitungsanschlüsse richtig hergestellt und Absperrventile zwischen Fritiermaschine und Gebäudeversorgung offen sind, sowie dass das Hauptgasventil offen ist. |
| | E. Steuerung ist ausgefallen. | E. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. |
| Netz- und Fehlerleuchte der Analogsteuerung an, aber Heizleuchte nicht, ODER CM III.5-Anzeige zeigt <i>P r o b.</i> | Steuerung ist ausgefallen. Temperatursonde ist ausgefallen. | Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. Wenn die Fritiermaschine nicht korrekt funktioniert, den Schaltkreis der Temperatursonde prüfen. FASC verständigen. |
| Die Fritiermaschine bleibt im Schmelzyklus. | Steuerung ist ausgefallen. Temperatursonde ist ausgefallen. | Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. Wenn die Fritiermaschine nicht korrekt funktioniert, den Schaltkreis der Temperatursonde prüfen. FASC verständigen. |

6.2. Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Analogsteuerung, Digital- oder CM III.5-Steuerungen (Forts.)

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMASSNAHME |
|---|--|---|
| CM III.5 lässt sich nicht in Programmiermodus schalten. | A. Vorübergehender Steuerungsfehler - durch Spannungsspitze. | A. Fritiermaschine von Stromversorgung trennen, mindestens eine Minute lang warten, Fritiermaschine wieder anschließen und Steuerung einschalten. |
| | B. Steuerung ist ausgefallen. | B. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen (siehe Kapitel 6.6). Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. |
| CM III.5 zeigt nach Verlassen des Schmelzzyklus <i>H I</i> an ODER Heizmodusleuchte schaltet sich nicht ein. | A. Sollwert ist falsch. | A. Prüfen, ob Sollwert korrekt eingegeben wurde. |
| | B. Vorübergehender Steuerungsfehler - durch Spannungsspitze. | B. Fritiermaschine von Stromversorgung trennen, mindestens eine Minute lang warten, Fritiermaschine wieder anschließen. |
| | C. Steuerung ist ausgefallen. | C. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen (siehe Kapitel 6.6). Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. |
| Heizleuchte ist ein, aber Fritiermaschine heizt nicht korrekt. | A. Brenner ist nicht an. | A. Siehe Problem <i>Brenner zündet nicht</i> auf Seite 6-2. |
| | B. Steuerung ist ausgefallen. | B. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen (siehe Kapitel 6.6). Wenn die Fritiermaschine korrekt funktioniert, eine Ersatzsteuerung vom FASC bestellen. |

6.3 Fehlersuche an Fritiermaschinen mit Thermostatsteuerung

| PROBLEM | Wahrscheinliche Ursachen | Korrekturmaßnahme |
|--|---|---|
| Brenner zündet nicht. | A. Das Zündelement wurde nicht angezündet. | A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung Zündelement zünden. |
| | B. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen. | B. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist. |
| | C. Keine Stromversorgung zur Einheit. | C. Sicherstellen, dass die Fritiermaschine korrekt angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. |
| | D. Keine Gasversorgung zur Einheit. | D. Sicherstellen, dass die Gasleitungsanschlüsse richtig hergestellt und Absperrventile zwischen Fritiermaschine und Gebäudeversorgung offen sind, sowie dass das Hauptgasventil offen ist. |
| Fritiermaschine kann nicht in Schmelzyklus geschaltet werden bzw. diesen nicht beenden. | Ausgefallener Schmelzyklusschalter. Fehlerhafte Schmelzyklusplatine. | Schmelzyklusschalter oder Schmelzyklusplatine muss ersetzt werden. FASC verständigen. |
| Fritiermaschine erreicht Fritier-temperatur nicht. | Ausgefallener oder nicht aklibrierter Thermostat. | Die Beseitigung dieses Problems erfordert Maßnahmen, die über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgehen. FASC verständigen. |

6.4 Fehlersuche am eingebauten Filtersystem

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMASSNAHME |
|--|--|--|
| <p>Pumpe startet nicht.</p> <p align="center">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 OFF (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 ON (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 ON (EIN) ist.</p> <p>Wenn der Schalter ausgefallen ist, FASC verständigen.</p> |
| | <p>C. Pumpe ist blockiert.</p> <p><i>Test:</i> Das Ablassventil schließen. Den Filtergriff auf OFF (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> |

6.4 Fehlersuche am eingebauten Filtriersystem (Forts.)

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMASSNAHME |
|--|---|---|
| <p align="center">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. Sicherstellen, dass das Öl/Fritierfett etwa die Fritiertemperatur hat, bevor es in die Filterwanne abgelassen wird.</p> |
| | <p>B. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne.</p> <p><i>Test:</i> Das Ablassventil schließen. Den Filtergriff auf OFF (AUS) stellen, die Filterwanne (und die Druckdusche – sofern vorhanden) aus der Maschine ziehen. Den Filtergriff wieder auf ON (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 Filterpapierstützsieb <i>unter</i> dem Papier eingesetzt ist.</p> <p>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>C. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne (Forts.).</p> | <p>C. Überprüfen, ob die O-Ringe des Filteranschlusses vorhanden und in gutem Zustand sind.</p> <p>Das Filterpapier austauschen. Dabei sicherstellen, dass das Filterpapierstützsieb <i>unter</i> dem Papier korrekt eingesetzt ist.</p> |

6.4 Fehlersuche am eingebauten Filtersystem (Forts.)

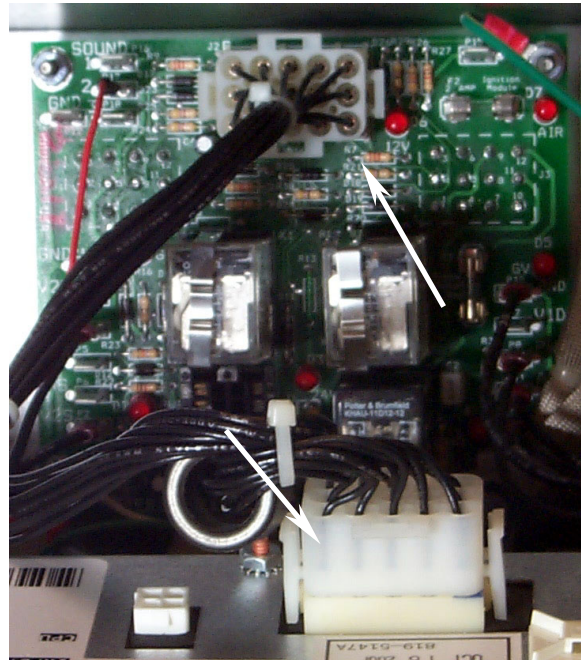
| | | |
|--|--|---|
| Druckdusche sprüht nicht richtig. | A. Öffnungen sind verstopft oder festes Fett blockiert Druckdusche. <i>Test:</i> Nach Öl oder Fritierfett prüfen, das rund um die Druckduschen-dichtung austritt. Wenn das der Fall ist, ist die Druckdusche blockiert. | A. Die Druckdusche gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen. |
| | B. Druckduschen-O-Ringe und -dichtung fehlen oder sind abgenutzt. | B. Überprüfen, ob die O-Ringe und die Dichtung vorhanden und in gutem Zustand sind. |
| | 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.) | C. Überprüfen, ob das Filterpapier richtig in der Filterwanne eingesetzt ist. |

6.5 Fehlersuche bei ungewöhnlicher Brennerfunktionsweise

| PROBLEM | WAHRSCHEINLICHE URSACHEN | KORREKTURMASSNAHME |
|---|---|---|
| Fritiermaschine funktioniert normal, aber Flammen schießen vorne aus dem Brenner heraus. | Blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung | Fritiermaschine abschalten und Gasventil-Entlüftungsleitung gemäß Anweisungen auf Seite 5-4 – 5-5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen. |

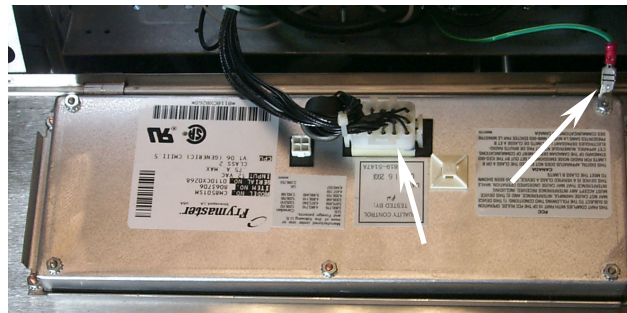
6.6 Austauschen der Steuerung oder des Steuerungskabelbaums

1. Die Fritiermaschine von der Stromversorgung trennen.
2. Die zwei Schrauben in den oberen Ecken des Bedienfelds entfernen und das Bedienfeld von oben her aufklappen; es muss auf den Scharnierzungen aufliegen.
3. Den Kabelbaum an der Rückseite der Steuerung abklemmen. Wenn der Kabelbaum ausgetauscht wird, diesen auf von der Schnittstellenkarte abklemmen (Pfeile).



Wenn der Kabelbaum ausgetauscht wird, muss er von der Steuerung und Schnittstellenkarte abgeklemmt werden (Pfeile).

4. Wenn die Steuerung ausgetauscht wird, das Massekabel und den 15-poligen Steckverbinder (Pfeile) abklemmen und die Steuerung aus den Scharnierschlitz im Bedienfeldrahmen nach oben herausheben.
5. Dieses Verfahren umdrehen, um eine neue Steuerung oder einen neuen Kabelbaum einzubauen.



Wenn die Steuerung ausgetauscht wird, muss das Massekabel vom 15-poligen Steckverbinder abgezogen werden (Pfeile).



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
1-800-551-8633

Preis: US\$14,00
819-6020
NOVEMBER 2003