



Ölsparende Frittiermaschine (OCF30)TM
GASFRITTIERMASCHINEN
Installations- und Betriebsanleitung

 **Frymaster**



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

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

OKT (OCT) 2011

* 8196921 *

www.frymaster.com

E-Mail service@frymaster.com

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DIESES MANITOWOC FOOD SERVICE GERÄT VERWENDET, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER DEAN ODER EINER IHRER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTE ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, WIRD DIESE GARANTIE HINFÄLLIG. AUßERDEM SIND FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUFGRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBENEN ERSATZTEILS ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster Dean autorisierten Kundendienst (ASA) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

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.

HINWEIS

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

HINWEISE FÜR BESITZER VON GERÄTEN, DIE MIT STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

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, einschließlich solcher, die unerwünschten Betriebszustände verursachen können. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

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

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 von der ursprünglichen Konfiguration auf eine andere Gassorte umstellen.

GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

ACHTUNG

Nach Installation einer Gasfrittiermaschine und nach Wartungsarbeiten am Gassystem eines Gasverteilers, Ventils, Brenners usw. – muss an allen Verbindungen auf Gaslecks geprüft werden. Eine dicke Seifenlösung auf alle Verbindungsstellen auftragen und sicherstellen, dass keine Blasen entstehen. Es darf kein Gasgeruch auftreten.

HINWEIS

Im Commonwealth of Massachusetts müssen alle Gasprodukte von einem lizenzierten Installateur installiert werden.

⚠ GEFAHR

Es muss ausreichend Vorsorge zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Einzelne Frittiermaschinen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Frittiermaschinen müssen durch die Verwendung von Sicherungsketten befestigt werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei Betrieb der Frittiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

⚠ VORSICHT

Frymaster gewährt keine Garantie für Frittiermaschinen, die auf beweglichen Einrichtungen, unter Schiffsbedingungen oder in Konzession betrieben werden. Der Garantieschutz gilt nur für Frittiermaschinen, die in Übereinstimmung mit den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren installiert wurden. Für eine optimale Leistungsausnutzung dieser Frittiermaschine sollte der Betrieb auf beweglichen Installation, und unter Schiffs- und/oder Konzessionsbedingungen vermieden werden.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieser Frittiermaschine ist keine Stufe! Niemand darf sich auf die Frittiermaschine stellen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

Versprühen Sie niemals ein Aerosol in der Nähe dieses Gerätes, solange es in Betrieb ist

⚠ GEFAHR

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck feststellt, müssen entsprechende, gut sichtbar angebrachte Anweisungen befolgt werden. Diese Informationen können beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen angefordert werden.

⚠ GEFAHR

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

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

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Frittiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen den Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe 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.



Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ Installations- und Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Allgemeine Informationen

1.1	Anwendbarkeit und Gültigkeit.....	1-1
1.2	Sicherheitshinweise.....	1-1
1.3	Steuerungshinweise.....	1-2
1.4	Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE).....	1-2
1.5	Gerätebeschreibung.....	1-3
1.6	Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal.....	1-3
1.7	Definitionen.....	1-3
1.8	Schadensforderungen bei Transportschäden.....	1-4
1.9	Ersatzteilbestellung und Informationen zum Kundendienst.....	1-4

KAPITEL 2: Installationsanweisung

2.1	Allgemeine Installationsanforderungen.....	2-1
2.1.1	Abstände und Belüftung.....	2-1
2.1.2	Nationale Behördliche Vorschriften.....	2-2
2.1.3	Anforderungen an die elektrische Erdung.....	2-3
2.1.4	Anforderungen in Australien.....	2-3
2.2	Installation mit Laufrollen/Standbeinen.....	2-3
2.3	Vorbereitungen vor dem Anschließen.....	2-3
2.4	Anschluss an die Gasleitung.....	2-5
2.5	Umstellung auf eine andere Gassorte.....	2-8
2.6	Positionierung der Frittiermaschine.....	2-9
2.7	Installieren des JIB Cradle.....	2-9

KAPITEL 3: Betriebsanweisungen

3.1	Betrieb und Programmierung der Steuerung.....	3-2
3.2	Geräteeinstellung und Inbetriebnahme.....	3-2
3.2.1	Einstellung.....	3-2
3.2.2	Zünden der Frittiermaschine.....	3-3
3.3	Abschalten der Frittiermaschine.....	3-4
3.4	Automatisches Nachfüllsystem Oil Attendant™.....	3-5
3.4.1	Installieren des Ölbehälters.....	3-5
3.4.2	Routinemäßiger Ölwechsel.....	3-6
3.4.3	Ölvorratssysteme.....	3-6

KAPITEL 4: Filtrieranweisungen

4.1	Betriebsvorbereitung des eingebauten Filtriersystems.....	4-1
4.1.1	Vorbereitung für den Betrieb mit Filterpapier oder Filterpads.....	4-1
4.1.2	Vorbereitung für den Betrieb mit der Magnasol-Filterbaugruppe.....	4-2
4.2	Filtrieren.....	4-3
4.2.1	Filterbetrieb.....	4-3
4.3	Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters.....	4-5
4.4	Ablassen und Entsorgen des Altöls.....	4-6

KAPITEL 5: Vorbeugende Wartung

5.1	Vorbeugende Instandhaltung und Wartung der Frittiermaschine	5-1
5.2	Tägliche Prüfungen und Wartung	5-1
5.2.1	Frittiermaschine auf Schäden inspizieren	5-1
5.2.2	Reinigung des Frittiermaschinengehäuses, innen und außen	5-1
5.2.3	Reinigung des eingebauten Filtriersystems - Täglich	5-1
5.2.4	Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile – Täglich	5-2
5.3	Wöchentliche Prüfungen und Wartung	5-2
5.3.1	Entleeren und Reinigen der Frittierwanne	5-2
5.3.2	Auskochen der Frittierwanne	5-2
5.4	Monatliche Prüfungen und Wartung	5-4
5.4.1	Prüfung der Genauigkeit der Sollwerte der 3000-Steuerung	5-4
5.5	Vierteljährliche Prüfungen und Wartung	5-4
5.5.1	Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe	5-4
5.6	Halbjährliche Prüfungen und Wartung	5-6
5.6.1	Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung	5-6
5.6.2	Druck im Brennerverteiler prüfen	5-7
5.7	Jährliche/regelmäßige Systemprüfung	5-7
5.7.1	Frittiermaschine	5-7
5.7.2	Eingebautes Filtriersystem	5-8

KAPITEL 6: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

6.1	Einführung	6-1
6.2	Fehlersuche	6-2
6.2.1	Steuerungs- und Heizungsprobleme	6-2
6.2.2	Fehlermeldung und Anzeigeprobleme	6-3
6.2.3	Probleme am Korbheber	6-4
6.2.4	Filterprobleme	6-4
6.2.5	Probleme beim automatischen Nachfüllen	6-4
6.2.6	Fehlerprotokoll-Codes	6-5
6.2.7	Höchsttemperaturtest	6-5

ANHANG A Anweisungen zur JIB-Vorbereitung für festes Fett.

ANHANG B Anweisungen zum Gebrauch des Schmelzgerätes für festes Fett

ANHANG C Anweisungen für Ölvorratssysteme

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

KAPITEL 1: ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Anwendung und Gültigkeit

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

Diese Bedienungsanleitung gilt für alle Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™, 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 Sicherheitshinweise

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden. In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen (wie nachstehend gezeigt) enthalten.

 **VORSICHT**

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Bedingungen, die zu einer Fehlfunktion Ihres Gerätes führen können.

 **WARNUNG**

WARNHINWEISE enthalten Informationen über Anwendungen oder Bedingungen, die zu Schäden an Ihrem System führen und Fehlfunktionen Ihres Systems zur Folge haben können.

 **GEFAHR**

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Anwendungen oder Bedingungen, die Verletzungen bei Personen verursachen und Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben können.

Die Frittiermaschine ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

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

1.3 Informationen zum Computer

FCC-KONFORMITÄT

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden.

Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

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

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

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

Nicht-CE-Norm für Versorgungsgasdruck		
Typ	Minimum	Maximum
Erdgas	152 mm Wassersäule	356 mm Wassersäule
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 rbar	34,72 rbar
Flüssiggas	279 mm Wassersäule	356 mm Wassersäule
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 rbar	34,84 rbar

1.5 Gerätebeschreibung

Die Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ mit hohem Wirkungsgrad verwenden ein einzigartiges Infrarot-Brennersystem, das bis zu 43% weniger Energie zum Frittieren eines gleichen Volumens benötigt als eine herkömmliche Frittiermaschine mit offenem Brenner. Modelle dieser Serie beinhalten FPGL-Varianten. Diese Modelle verfügen über ein eingebautes FootPrint Pro-Filtriersystem, das unter der Frittiermaschine links außen in einer Batterie untergebracht ist.

Alle Frittiermaschinen der Serie OCF30™ sind Ausführungen mit offener Wanne ohne Röhren und verfügen über eine handgroße Öffnung zur Kaltzone, die das Reinigen der Edelstahlfrittierwanne beschleunigt und erleichtert.

Die Heizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner-Baugruppen, die jeweils an einer Seite der Frittierwanne befestigt sind. Die Verbrennungsluft für die Brenner wird durch ein eigenes Gebläse zugeführt, das vorne auf der Frittierwanne montiert ist. Frittiermaschinen der Serie Pro können je nach Kundenanforderung für Erdgas, Propan (Flüssiggas) oder Stadtgas konfiguriert werden.

Jede Frittierwanne ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ sind standardmäßig mit einer elektronischer Zündung und einem Schmelzyklus-Modus ausgestattet. Die Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ werden mit einem 3000- oder CM3.5-Computer gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter oder geteilter Frittierwanne angeboten und können als Frittiermaschinen mit zwei, drei oder vier Wannen erworben werden.

Alle Frittiermaschinen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 100 V~ bis 240 V~ konfiguriert werden.

Die Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ werden vollständig montiert ausgeliefert. Alle Frittiermaschinen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Frittiermaschine wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

1.6 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

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

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 mit dem 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 gasbefeuerteter 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 der geltenden Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. autorisiert wurden, um Serviceleistungen an den Geräten durchzuführen. Alles berechnete Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS's) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. **Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal eingesetzt wird, macht dies die Frymaster-Garantie hinfällig.**

1.8 Schadensforderungen bei Transportschäden

Die Frymaster-Frittiermaschine 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 Lieferdatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

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

1.9 Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen

Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der von Frymaster autorisierte Kundendienst oder der Mitarbeiter der Serviceabteilung bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Zum Lieferumfang einer Frittiermaschine gehört eine Liste der Frymaster autorisierten Kundendienste. Wenn Sie keinen Zugang zu dieser Liste haben, kontaktieren Sie die Frymaster Serviceabteilung unter +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 oder per E-mail. service@frymaster.com.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

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

Serviceinformationen können auch beim örtlichen Kundendienst oder der örtlichen Vertriebsgesellschaft eingeholt werden. Service kann auch auf telefonischem Wege von der technischen Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) oder +1-318-865-1711 oder per E-Mail erhalten werden. service@frymaster.com. Beim Anfordern von Wartungsarbeiten bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte: _____

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

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

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

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 Frittiermaschine mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittieröl gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

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

2.1.1 Abstände und Belüftung

Die Frittiermaschine(n) müssen im Fall einer Aufstellung neben brennbaren Einrichtungen so aufgestellt werden, dass an beiden Seiten und an der Rückseite 150 mm Freiraum vorhanden sind; falls die benachbarten Einrichtungen nicht brennbar sind, ist kein Freiraum erforderlich. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 600 mm gelassen werden.

WARNUNG

Der Bereich um den Sockel oder unter der Frittiermaschine darf nicht blockiert werden.

GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

Eine der wichtigsten Überlegungen für den wirtschaftlichen Einsatz der Frittiermaschine ist die Belüftung. Es muss sichergestellt werden, dass die Frittiermaschine so aufgestellt wird, dass Verbrennungsgase effizient abgezogen werden und dass das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

Die Abgasöffnung der Frittiermaschine darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Frittiermaschine darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Frittiermaschine 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 Frittiermaschine freigehalten werden und frei von Blockierungen sein.

 **GEFAHR**

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

Die Frittiermaschinen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Frittiermaschine 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 eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 30,240 kcal/Std. einen Mindestabstand von 600 mm zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen.*

Bei Installationen in den USA 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..

2.1.2 Nationale Behördliche Vorschriften

Die Gassorte, für die die Frittiermaschine vorgesehen ist, ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben. Eine Frittiermaschine 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. Schnelltrennvorrichtungen, sofern verwendet, müssen ebenfalls die nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllen. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss die Installation den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 oder dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, einschließlich:

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Rohrleitungssystems der Gasversorgung bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

2.1.3 Anforderungen an die elektrische Erdung

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss das Gerät den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 oder dem kanadischen Canadian Electrical Code, CSA C22.2. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Frittiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.

GEFAHR

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

GEFAHR

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

2.1.4 Anforderungen für Australien

Die Installation muss gemäß AS 5601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

Wenn Laufrollen angebracht werden, muss die Installation die Anforderungen von AS5601 und AS1869 erfüllen.

2.2 Einbau von Laufrollen/Standbeinen

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

Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Geräte, ANSI Z21.69 entspricht. • CSA 6.16, sie muss über eine Schnelltrennvorrichtung verfügen, der der Norm für Schnelltrennvorrichtungen zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 entspricht. • CSA 6.9.

2.3 Vorbereitungen vor dem Anschließen

GEFAHR

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

Nachdem die Frittiermaschine unter der Abzugshaube aufgestellt wurde, muss geprüft werden, ob folgende Schritte ausgeführt wurde:

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Frittiermaschinen ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Frittiermaschine immer ein Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.

⚠ GEFAHR

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

2. Mit Standbeinen ausgestattete Frittiermaschinen müssen nivelliert werden, indem die Standbeine um etwa 25 mm herausgeschraubt und so eingestellt werden, dass die Frittiermaschine in der richtigen Höhe unter der Abzugshaube waagrecht ist. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 30.240 kcal//Std. einen Mindestabstand von 600 mm zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen. **HINWEIS:** Bei mit Laufrollen ausgestatteten Frittiermaschinen gibt es keine eingebauten Nivellierungsvorrichtungen. Diese Frittiermaschine muss daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.
3. Die Elektrik der Frittiermaschine testen:
 - a. Das/die Netzkabel der Frittiermaschine an eine Steckdose anschließen.
 - b. Den Computerschalter auf EIN stellen. Prüfen, ob auf der Anzeige **SCHMELZZYKLUS** eingeblendet ist.
 - c. Den Computerschalter auf AUS stellen. Prüfen, ob auf der Anzeige **AUS** eingeblendet ist.
4. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür nachsehen, ob der Frittiermaschinenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Frittiermaschine über ihre Schnelltrennvorrichtung oder ihre Rohrleitung an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.
5. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen überprüfen.

CE-Norm					
Gasversorgungsdrücke für Frittiermaschinen, die nach April 1999 hergestellt wurden					
Gas	Druck (mbar) ⁽¹⁾	Öffnungsdurchmesser		Druckregler	
		Einzel- Becken	Doppel- Becken	Einzel- Becken	Doppel- Becken
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 oder 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 oder 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 oder 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Nicht-CE-Norm		
für Versorgungsdruck		
Gas	Minimum	Maximum
Erdgas	152 mm Wassersäule	356 mm Wassersäule
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Flüssiggas	279 mm Wassersäule	356 mm Wassersäule
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. Bei Frittiermaschinen, die mit einem FootPrint Pro-System oder Korbhebern ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Frittiermaschine 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/oder in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

⚠ GEFAHR

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa von der Gasversorgung getrennt werden, damit die Gasleitungen und Ventile der Frittiermaschine nicht beschädigt werden.

⚠ GEFAHR

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,45 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf undichte Stellen prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, muss die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abgeschaltet und sofort das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder ein autorisierter Kundendienst verständigt werden.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Bei zu kleinem Durchmesser ist der Gasdruck im Gasverteilungsrohr niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm (1½") haben. Die nachfolgende Tabelle enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

Rohrleitungsgrößen für den Gasanschluss (Mindestanschlussgröße 1½" (38,1 mm))			
Gas	Single Unit	2 - 3 Units	4 or more units*
Erdgas	¾" (19,1 mm)	1" (25,4 mm)	1 ¼" (31,8 mm)
Propane	½" (12,7 mm)	¾" (19,1 mm)	1" (25,4 mm)
Manufactured	1" (25,4 mm)	1 ¼" (31,8 mm)	1 ½" (41 mm)

* Bei Abständen von mehr als 6 m und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden.

Die Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in folgender Tabelle angegeben sind. **HINWEIS:** Die nominale Heizeingangsleistung (QN) ist 21 kW außer für AT, DE, LU und Kategorie 3P/B, die 23 kW beträgt.

HINWEIS - Nur Australien

Der Luftdruckschalter Verbrennungsgebläse sollte wie folgt lauten: Einheiten mit ungeteiltem Becken - 122 Pa und für Einheiten mit geteiltem Becken - 180 Pa

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

CE-Norm

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

1. Den Schnelltrennschlauch an den Schnelltrennanschluss unter der Frittiermaschine und an die Gebäudegasversorgung anschließen.

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

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

2. Die Gasversorgung zur Frittiermaschine öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.
3. Das Ablassventil der Frittiermaschine schließen und die Frittierwanne mit Wasser oder Öl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Die Frittiermaschine zünden den folgenden Verfahren gemäß zünden. Das wird unter den Themen „Zündanweisungen“ in Kapitel 3 dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

⚠ GEFAHR

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

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

CE Norm		
Gasdruck im Brennerverteiler für Frittiermaschinen, die nach April 1999 hergestellt wurden		
Gas	Druck (mbar)	
	Einzel-Becken	Doppel-Becken
Erdgas Lacq (G20) unter 20 mbar	7	8
Erdgas Gronique * (G25) unter 25 mbar	10	11,2
Erdgas Gronique (G25) unter 20 mbar	10	11,2
Butan/Propan (G30) bei 28/30 oder 50 mbar	17	17
Propane (G31) unter 37 oder 50 mbar	20,6	20,6

Nicht-CE-Norm	
Brennerverteilergasdruck	
Gas	Druck
Erdgas	76,2 mm Wassersäule 0,73 kPa
Propan	209,6 mm Wassersäule 2,5 kPa

5. Die programmierte Thermostateinstellung überprüfen. (Siehe Kapitel 4 der K3000-Computeranleitung) hinsichtlich der Anweisungen für die Sollwert-Programmierung mit Ihrer speziellen Steuerung.)

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät wurde vom Hersteller für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden. Konvertierungsanweisungen sind in den Konvertierungssätzen enthalten.

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

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

Die Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™, die für nicht-CE-Länder gefertigt wurden, verwenden für jede Gassorte einen anderen Brenner. Die Brenner in Frittiermaschinen für Propangas verfügen über eine spezielle, graue Beschichtung der Brennerkacheln, die dem höheren Energiegehalt von Propangas gewachsen sind. Brenner für Propangas dürfen für Erdgasversorgungen eingesetzt werden, aber nicht umgekehrt.

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas auf Propangas (LP)

Ungeteiltes Becken vor 09/10 PN 826-2527
 Geteiltes Becken vor 09/10: PN 826-2529
 Ungeteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2965
 Geteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2966

Propangas (LP) auf Erdgas

Ungeteiltes Becken vor 09/10: PN 826-2528
 Geteiltes Becken vor 09/10: PN 826-2530
 Ungeteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2967
 Geteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2968

Konvertierungsbausätze für Nicht-CE-Gas für Australien

Erdgas auf Propangas (LP)

Ungeteiltes Becken vor 09/10 PN 826-2745
 Ungeteiltes Becken vor 09/10 PN 826-2746
 Ungeteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2969
 Geteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2970

Propangas (LP) auf Erdgas

Ungeteiltes Becken vor 09/10: PN 826-2747
 Geteiltes Becken vor 09/10: PN 826-2748
 Ungeteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2971
 Geteiltes Becken nach 09/10: PN 826-2972

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

CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1715

G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas:
 vor 09/10 PN 826-2973
 nach 09/10 PN 826-2975

G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas):
 vor 09/10 PN 826-2974
 nach 09/10 PN 826-2976

ANWEISUNGEN FÜR DIE GASUMSTELLUNG BEI CE-GERÄTEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm für die Gasdruckwerte in Gasverteilungsrohren.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen Gassorten G20 oder G25 und G30 Butan oder G31 Propan:
 - a. Die Öffnungen austauschen.
 - b. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Das alte Typenschild entfernen und zu Frymaster zurückschicken. Das neue Typenschild, das im Konvertierungssatz mitgeliefert wurde, anstelle des alten anbringen. Das zeigt an, dass die Gaskonvertierung durchgeführt wurde.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, das Typenschild wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

2.6 Positionierung der Frittiermaschine

1. Nachdem die Frittiermaschine an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Frittiermaschine von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

Zum Nivellieren der Frittiermaschine die Standbeine so einstellen, dass die Frittiermaschine(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

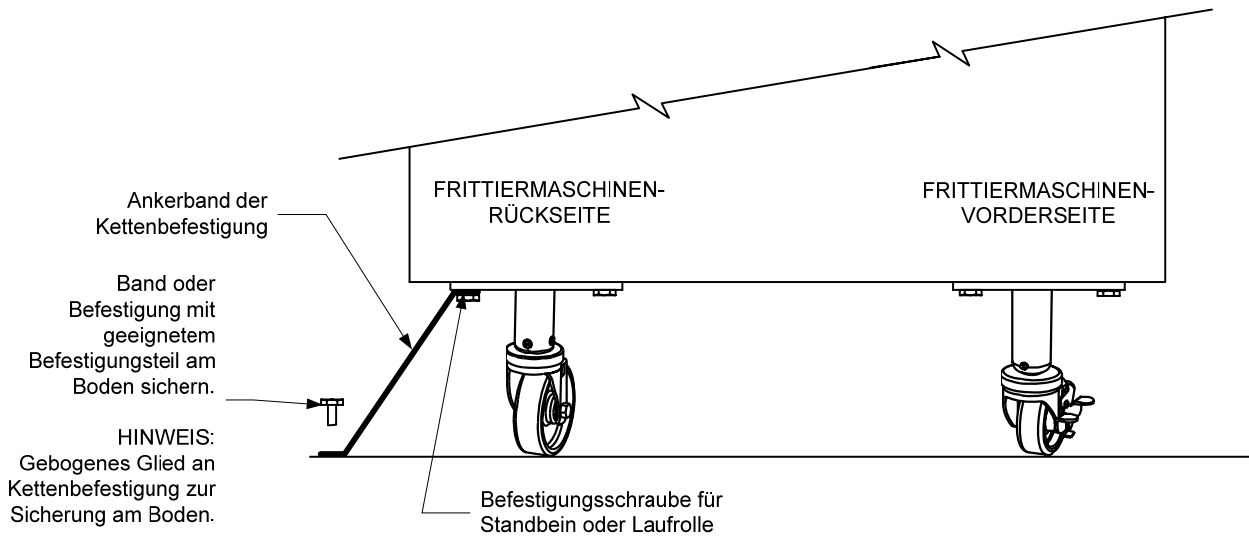
Wenn die Frittiermaschine in ihrer endgültigen Position nivelliert ist, die von KES bereit gestellte Sicherungsvorrichtung zur Einschränkung der Bewegung anbringen, damit keine Spannung auf die Verbindung ausgeübt werden kann. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor der erneuten Inbetriebnahme der Frittiermaschine wieder angebracht werden.

GEFAHR

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor versucht wird diese zu bewegen, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Frittiermaschinen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung des Geräts ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden.



2. Ablassventil(e) der Frittiermaschine schließen.
3. Reinigen der Frittierwanne(n) und mit Frittieröl auffüllen bis zur unteren Markierung für Öl. (Siehe *Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte* in Kapitel 3.)

2.7 Installieren des JIB Cradle

Öffnen Sie die Friteuse Tür (in der Regel die weit rechte Tür) und entfernen Sie die Querstrebe für die Schifffahrt zu unterstützen, indem Sie die vier Schrauben (siehe Abbildung 1). Den im Zubehöropaket mitgelieferten JIB-Sockel mit den beim Entfernen der Kreuzstrebe gelösten Schrauben installieren. (siehe Abbildung 2). Siehe Anhang A am Ende dieses Handbuchs hinsichtlich der Installationsanweisungen für die Option für festes Fett.



Abbildung 1

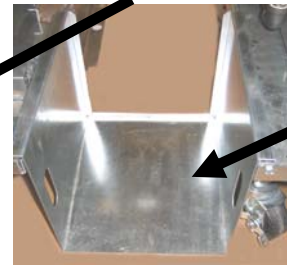
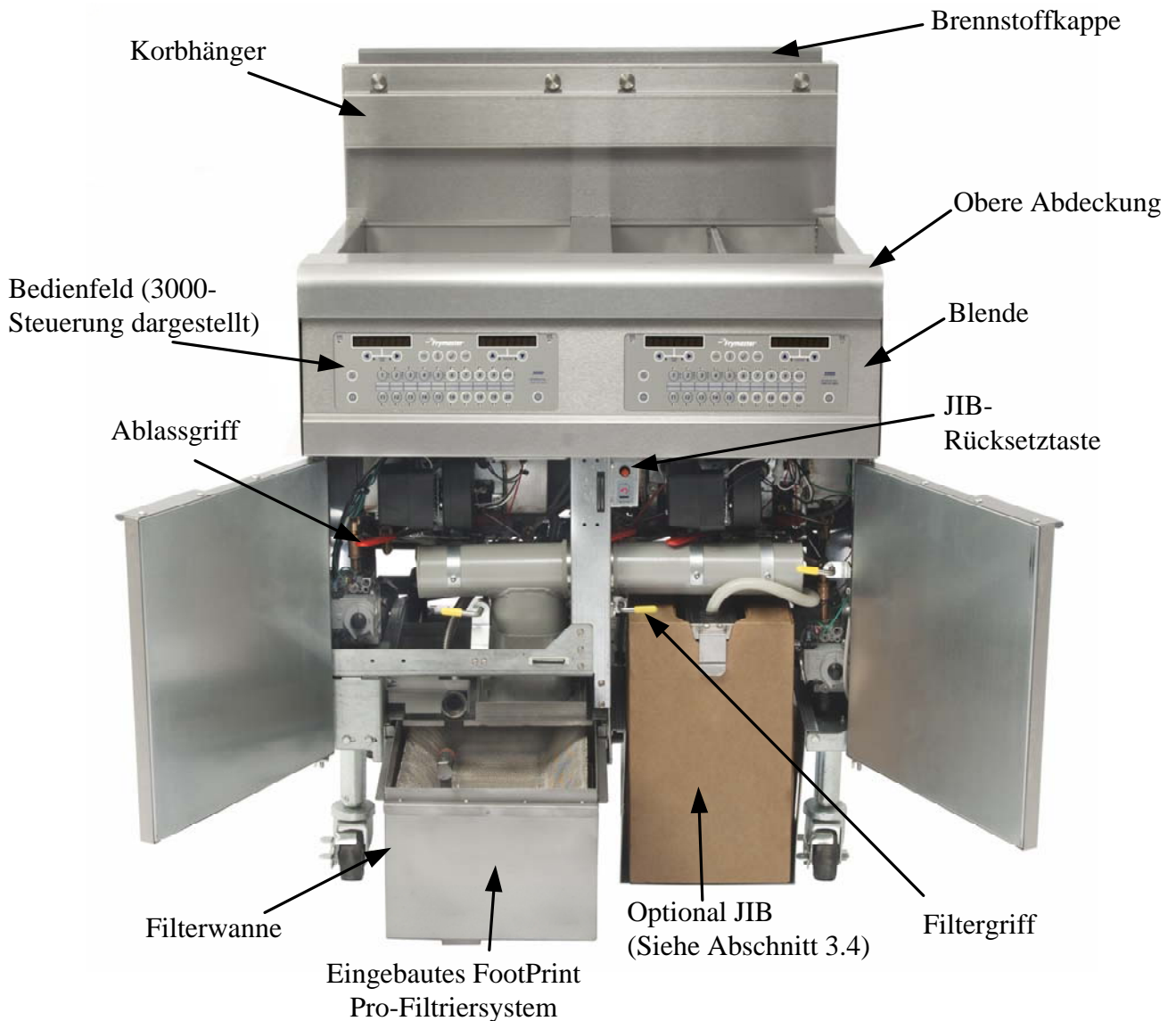


Abbildung 2

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

KAPITEL 3: BEDIENUNGSANLEITUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™



TYPISCHE KONFIGURATION (FPGL230 DARGESTELLT)

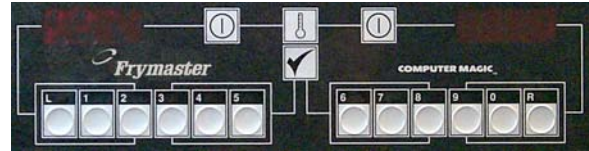
HINWEIS: Das Aussehen der Frittiermaschine kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Betrieb und Programmierung der Steuerung

Diese Frittiermaschine ist entweder mit einer 3000- Steuerung oder einer CM3.5-Steuerung ausgestattet (siehe unten). Frittiermaschinen mit 3000-Steuerungen sollten für die Programmierung und den Betrieb der Steuerung Bezug nehmen auf das *Handbuch der 3000-Steuerung 819-6872*. Für CM3.5-Steuerungen sollte das mit der Frittiermaschine mitgelieferte Handbuch für Steuerungen von Frymaster-Frittiermaschinen hinsichtlich der spezifischen Bedienungsanweisungen für die Steuerung herangezogen werden.



3000 STEUERUNG



CM3.5

Kapitel 4 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

3.2 Verfahren zur Geräteeinstellung und Inbetriebnahme

⚠ WARNUNG

Der Vorgesetzte am Standort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

⚠ VORSICHT

Das Fassungsvermögen für Frittieröl der Gasfrittiermaschinen der Serie OCF30™ beträgt 14,5 kg. (14,5 l) bei 21°C bei einem ungeteilten Becken,

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

3.2.1 Einstellung

⚠ WARNUNG

Die Frittiermaschine darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Vor dem Zünden des Brenners, muss die Frittierwanne mit Wasser oder Öl gefüllt sein. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittierwanne erwärmt wird.

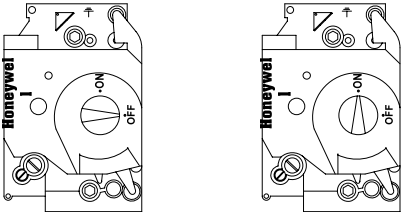
⚠ WARNUNG

Die Gasfrittiermaschine der Serie OCF30™ ist **NICHT** für den Gebrauch von festem Fett geeignet. In dieser Frittiermaschine darf nur flüssiges Fett benutzt werden. Beim Einsatz von festem Fett werden die Nachfülleitungen verstopft.

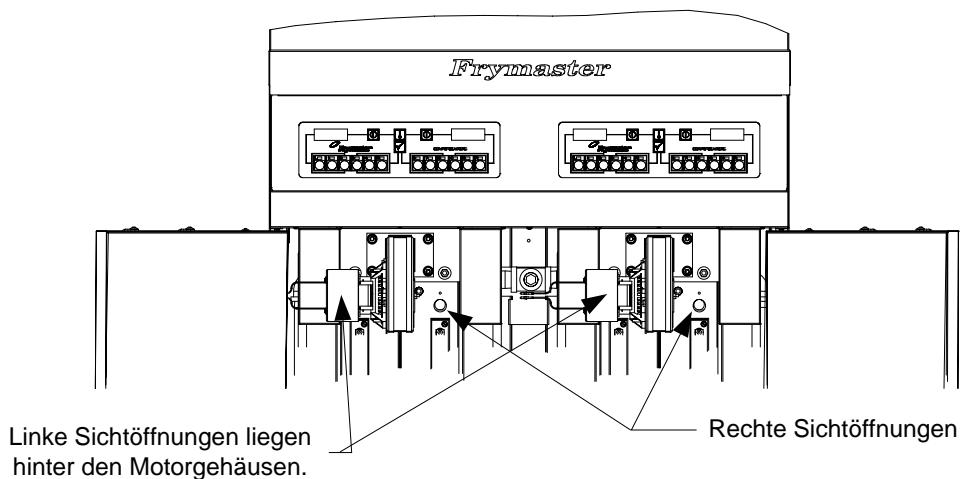
1. Die Frittierwanne bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne mit Öl auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingesteckt ist.
3. Sicherstellen, dass das Öl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl die Frittiertemperatur erreicht hat.

3.2.2 Zünden der Frittiermaschine

1. Den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf EIN stellen.

Für CE-Frittiermaschinen	Für Nicht-CE-Frittiermaschinen
<p>Wenn der EIN/AUS-Schalter an der Steuerung auf AUS gestellt wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet. Vor dem Weitermachen mit Schritt 2 fünf Minuten lang warten, damit das Gasventil auch automatisch abgeschaltet wird. HINWEIS: An den CE-Gasventilen ist kein AN/AUS-Knopf vorhanden.</p>	<p>Nachdem der EIN/AUS-Schalter an der Steuerung auf AUS gestellt wurde, den Gasventilknopf auf AUS stellen. 5 Minuten lang warten, dann den Knopf auf EIN stellen, und mit Schritt 2 weitermachen.</p>
	

2. Den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf EIN stellen und die Steuerung normale Frittiertemperatur programmieren.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.
4. Die Frittiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Temperatur in der Frittierwanne unter 82 °C liegt. (**ANMERKUNG:** Während des Schmelzzyklus werden die Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Wenn die Temperatur in der Frittierwanne 82°C erreicht, schaltet die Frittiermaschine automatisch in den vollen Heizmodus. Die Brenner bleiben gezündet, bis die Frittierwannen-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht. Frittiermaschinen die mit einer CM 3.5 ausgestattet sind, wechseln auf **NIEDRIGE TEMP** bis die Temperatur weniger als 8°C vom Sollwert entfernt ist. Dann wechselt die Anzeige auf das Produkt oder gestrichelte Linien. Sobald die Frittiermaschine den Sollwert erreicht ändert die 3000-Steuerung die Anzeige auf **ABSENKEN** und die Frittiermaschine ist betriebsbereit. Um auf der 3000 den Schmelzzyklus zu verlassen, muss die Taste ABKÜHLEN BEENDEN gedrückt werden. JA antworten zum SCHMELZEN BEENDEN?
5. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



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

3.3 Abschalten der Frittiermaschine

Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstags den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf **AUS** stellen und die Frittierwannendeckel auflegen (sofern die Frittiermaschine damit ausgestattet ist).

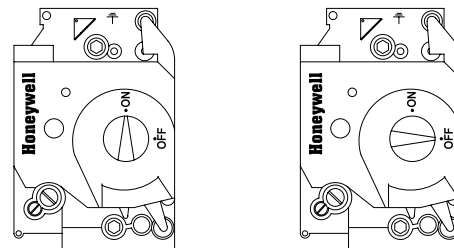
Bevor die Frittiermaschinen zum Tagesabschluss ausgeschaltet wird, müssen das Öl gefiltert und die Frittiermaschinen gereinigt werden. Den/die EIN/AUS-Schalter der Frittiermaschine auf **AUS** schalten. Danach das Gasventil in die AUS-Stellung bringen. Siehe Abbildung unten.

Für CE-Frittiermaschinen

Wenn der EIN/AUS-Schalter an der Steuerung auf AUS gestellt wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet. HINWEIS: An den CE-Gasventilen ist kein AN/AUS-Knopf vorhanden.

Für Nicht-CE-Frittiermaschinen

Nachdem der EIN/AUS-Schalter an der Steuerung auf AUS gestellt wurde, den Gasventilknopf auf AUS stellen.



Die Frittierwannendeckel auflegen (sofern die Frittiermaschine damit ausgestattet ist).

3.4 Optionales Automatisches Nachfüllsystem Oil Attendant™

Wenn das Ölnachfüllsystem Oil Attendant™ an der Frittiermaschine angebracht ist, wird das Öl in den Frittierwannen aus einem Vorrat im Gehäuse ständig nachgefüllt. Der Vorrat enthält einen Behälter mit 15,8 kg Öl. Dieser Behälter ist unter typischen Betriebsbedingungen nach etwa zwei Tagen leer und muss dann ersetzt werden. Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

HINWEIS: Das System dient zum Nachfüllen, nicht zum Füllen der Becken. Die Frittierwannen müssen bei Aufnahme des Betriebs und nach jedem Auskochen manuell gefüllt werden.

JIB-Rücksetzschalter: Setzt die ATO-Funktion nach dem JIB-Wechsel zurück.

Spezialkappe: Mit montierten Leitungen, um Öl aus dem Behälter in die Frittiermaschinenbecken zu ziehen.

Jug In Box (JIB): Das JIB ist der Behälter für das Öl.

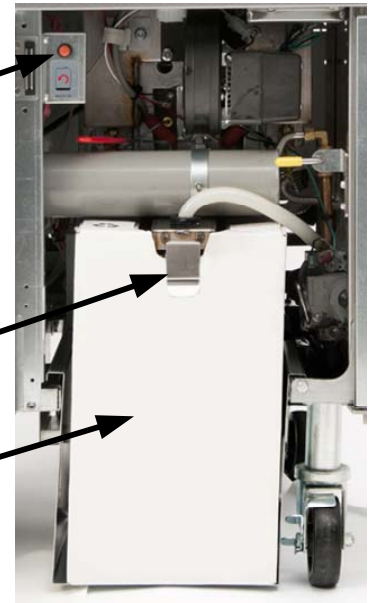


Abbildung 1

3.4.1 Installieren des Ölbehälters

Den Originaldeckel vom Ölbehälter und den Folieneinsatz entfernen. Diesen durch den mitgelieferten Deckel ersetzen, der mit Bauteilen der Saugeinrichtung ausgestattet ist. Sicherstellen, dass der Versorgungsschlauch vom Deckel bis zum Boden des Ölbehälters reicht.

Den Ölbehälter in das Gehäuse stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Bauteile der Saugeinrichtung nicht an der Gehäuseinnenseite zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Das System ist nun betriebsbereit. Wenn sich die Frittiermaschine bis auf die vorprogrammierte Temperatur erwärmt, schaltet sich das System ein und fügt der Frittierwanne langsam und nach Bedarf Öl hinzu, bis dieses den optimalen Füllpegel erreicht.

3.4.2 Routinemäßiger Ölwechsel

Wenn der Füllstand im Ölbehälter niedrig ist, zeigt die Steuerung in der linken Anzeige **ÖLNACHFÜLLBEHÄLTER LEER** und in der rechten Anzeige **BESTÄTIGEN**. ▲ (BESTÄTIGEN) drücken. Einige Verfahren können von den dargestellten Fotos abweichen. Zum JIB-Wechsel müssen die Herstelleranweisungen befolgt werden. Siehe Anhang B am Ende dieses Handbuchs hinsichtlich der Installationsanweisungen für die Verwendung von festem Fett.

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 3).
2. Den Deckel entfernen und restliches Öl im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 4).



Abbildung 3



Abbildung 4

3. Den Becher aufrecht halten und die Kappe und den Folieneinsatz entfernen (siehe Abbildung 5).
4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 6).



Abbildung 5



Abbildung 6

5. Den JIB auf das Regal im Frittiermaschinegehäuse stellen (wie in Abbildung 3 dargestellt).

ACHTUNG: Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES ÖL in ein JIB hinzufügen.

6. Den orangefarbenen JIB-Rücksetzschalter drücken und **drei (3) Sekunden** lang halten, um das Nachfüllsystem zurückzusetzen. (siehe Abbildung 7).



Abbildung 7

Bild und Position können vom Foto abweichen

3.4.3 Ölvorratssysteme

Anweisungen zum Installieren und Gebrauch der Ölvorratssysteme sind in Anhang C am Ende dieses Handbuchs zu finden.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

⚠️ WARNUNG

Der Vorgesetzte am Standort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

4.1 Betriebsvorbereitung des eingebauten Filtriersystems

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtern des Öls in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Der FootPrint Pro Filtriersystem wird in drei verschiedenen Konfigurationen geliefert:

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

Abschnitt 4.1.1 behandelt die Vorbereitung des Filterpapiers und die zu verwendenden Filtereinsatzkonfigurationen. Abschnitt 4.1.2 enthält Anweisungen zur Vorbereitung der zu verwendenden Magnasol-Filtereinsatzkonfiguration. Die Funktionsweise aller drei Konfigurationen ist identisch und wird in Abschnitt 4.3 beschrieben. Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters wird in Abschnitt 4.4 beschrieben.

4.1.1 Vorbereitung des eingebauten Filtriersystems zum Betrieb mit Filterpapier oder Filterpads

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtern des Öls in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Das FootPrint Pro Filtriersystem verwendet eine Filterpapierkonfiguration, die ein Krümelblech, einen großen Niederhalterung und ein Metallfiltersieb umfasst.

1. Die Filterwanne aus dem Gehäuse ziehen und Krümelblech, Niederhalterung, Filterpapier und Filtersieb entfernen (siehe Abbildung 1). Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

Die Wannabdeckung darf nicht entfernt werden, ausgenommen zur Reinigung, für den Zugang zum Innenraum oder um eine vor Januar 2004 gebaute Fettentsorgungseinheit (SDU) unter dem Ablass anzubringen. Die Entsorgungsanleitung ist auf Seite 1-6 des Steuerungshandbuchs zu finden.

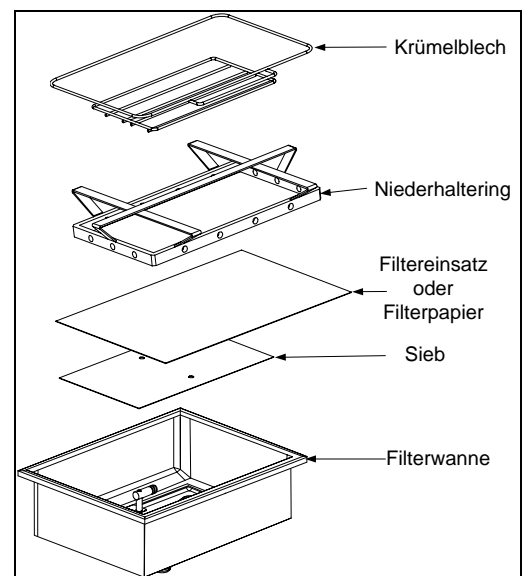


Abbildung 1

2. Die Anschlüsse der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 2).
3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das Metallfiltersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Bogen Filterpapier so auf das Sieb legen, dass er dieses auf allen Seiten überlappt (siehe Abbildung 1). Bei Gebrauch eines Filterpads sicherstellen, dass die raue Seite des Pads nach oben zeigt und das Pad auf das Sieb legen und darauf achten, dass sich das Pad zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet.
4. Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 3).
5. Wenn sich der Niederhaltering an der gewünschten Position befindet, bei Gebrauch des Filterpapiers ein Päckchen Filterpulver gleichmäßig über das Papier verstreuen. (Siehe Abbildung 4.)
6. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen. Dann die Filterwanne wieder unter den Ablass in die Frittiermaschine platzieren.

Die O-Ringe im Anschluss der Filterwanne

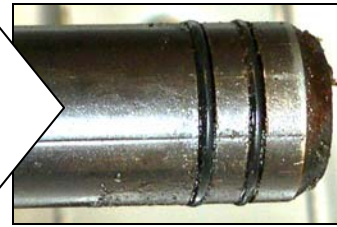


Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

4.1.2 Vorbereitung zum Betrieb mit der Magnasol-Filterbaugruppe

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech und die Magnasol-Filterbaugruppe entfernen (siehe Abbildung 5). Wie in Abschnitt 4.4 beschrieben reinigen.

Die Wannendeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettsorgungseinheit (SDU) unter den Ablass zu stellen, entfernt werden.

HINWEIS: Abschnitt 4.4 enthält Anweisungen zum Zerlegen und zur Montage der Magnasol-Filtersiebbaugruppe.

2. Den Anschluss unten auf der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, um sicherzustellen, dass der O-Ring vorhanden und in gutem Zustand ist. (Siehe Abbildung 6.)
3. Den Anschluss der Filterwanne prüfen, um sicherzustellen, dass beide O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. (Siehe oben Abbildung 2.)
4. Die Magnasol-Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen, und dabei

sicherstellen, dass der Anschluss unten an der Baugruppe sicher an der Öffnung unten in der Wanne sitzt. Ein Päckchen Magnasol XL-Filterpulver gleichmäßig über das Sieb streuen.

5. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen und dann die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine ganz hinten im Gehäuse schieben.



Abbildung 5

Den O-Ring des Filtersiebs prüfen.

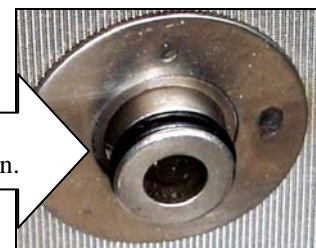


Abbildung 6

4.2 Filtrieren

Eine 3000-Steuerung fordert den Benutzer auf, wenn die OCF30™-Frittiermaschine gefiltert werden muss. Nach einer voreingestellten Anzahl an Frittierzyklen zeigt die Steuerung **JETZT FILTERN?** im Wechsel mit **JA NEIN**. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 1-12 des Steuerungshandbuchs 819-6872. Wenn NEIN gewählt oder ein Frittierzyklus gestartet wird, fordert die Steuerung kurz darauf wieder zum Filtern des Öls auf.

Auf Anfrage wird die Filtrierung dazu genutzt, eine Filterung manuell zu starten. Das Filtermenü befindet sich auf Seite 1-11 des Steuerungshandbuchs 819-6872.

Zum Start eines Filtriervorgangs **MUSS** die Frittiermaschine auf Solltemperatur sein.

Hinweis: Es ist NICHT erlaubt mehrere Becken gleichzeitig zu filtern.

4.2.1 Filterbetrieb

⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtern von Frittieröl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung mögliche schwere Verbrennungen verhindert werden. Das zu filternde Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtern von Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

NIEMALS versuchen Frittieröl aus der Frittiermaschine abzulassen, solange die Brenner eingeschaltet sind! Dadurch kann die Frittierwanne permanent beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung. Das macht die Frymaster-Garantie nichtig.

1. Sicherstellen, dass der Filter richtig vorbereitet wurde. Siehe Abschnitt 4,1.
2. Sicherstellen, dass das Öl seine Betriebstemperatur erreicht hat.
3. Nach der Aufforderung muss der Griff des Ablassventils um 90° gedreht werden, um die Frittierwanne in die Filterwanne ablaufen zu lassen (siehe Abbildung 7). Bei Bedarf mit der *Fryer's Friend* Reinigungsstange den Ablass von der **Innenseite** der Frittierwanne her öffnen.

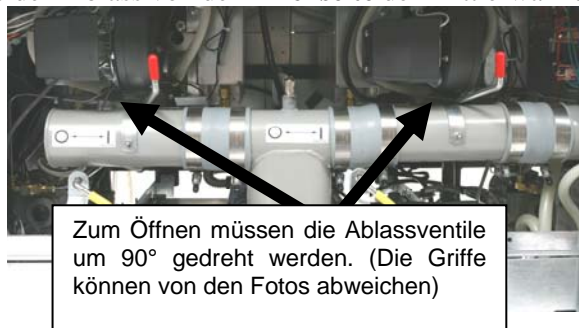


Abbildung 7

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

4. Nachdem das Öl aus der Wanne abgelaufen ist, und nach der entsprechenden Aufforderung, muss der Filtergriff nach "I" gedreht werden, um die Pumpe zu starten und den Filterzyklus zu beginnen. Vor dem Anlaufen der Pumpe kann eine kurze Verzögerung eintreten (siehe Abbildung 8).

Am Filtergriff drehen, um die Pumpe zu aktivieren. (Die Position des Griffs kann vom Foto abweichen.)



Abbildung 8

5. Während des Filtrierens zieht die Filterpumpe das Öl durch das Filtermedium und pumpt es zurück zur Frittierwanne und durch diese hindurch.

6. Nach dem Filtrieren des Öls, muss das Ablassventil nach der entsprechenden Aufforderung geschlossen werden und danach füllt sich die Frittiermaschine wieder. Die Filterpumpe 10 bis 12 Sekunden lang weiterlaufen lassen, nachdem das Öl beginnt Blasen zu bilden. Den Filter ausschalten.

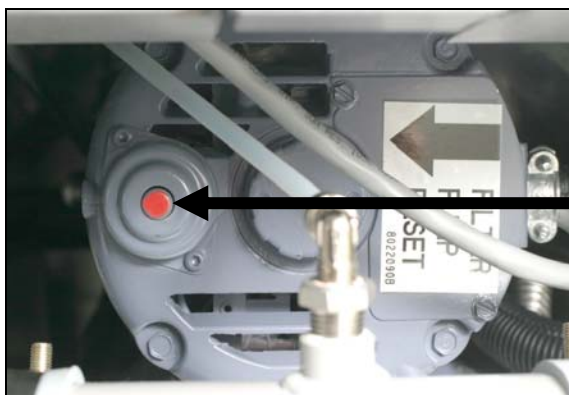
7. Sicherstellen, dass das Ablassventil ganz geschlossen ist. (Wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist, funktioniert die Frittiermaschine nicht.)

8. Nach der entsprechenden Aufforderung muss der Filter abgeschaltet werden.

Nach Beendigung zeigt der Computers **AUS**.

⚠ WARNUNG

Für den Fall einer Überhitzung des Filtermotors oder eines elektrischen Schadens ist die Filterpumpe mit einem manuellen Rücksetzschalter ausgestattet. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, muss die Stromversorgung des Filtersystems abgeschaltet werden und der Pumpenmotor muss 20 Minuten abkühlen, bevor der Rücksetzschalter betätigt werden darf (siehe Bild unten).



Rücksetzschalter der Filterpumpe

⚠️ WARNUNG

Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Das Rücksetzen dieses Schalters muss mit größter Vorsicht erfolgen, um das Risiko schwerer Verbrennungen zu verhindern, die durch einen sorglosen Umgang mit dem Ablassrohr und der Frittierwanne verursacht werden können.

⚠️ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

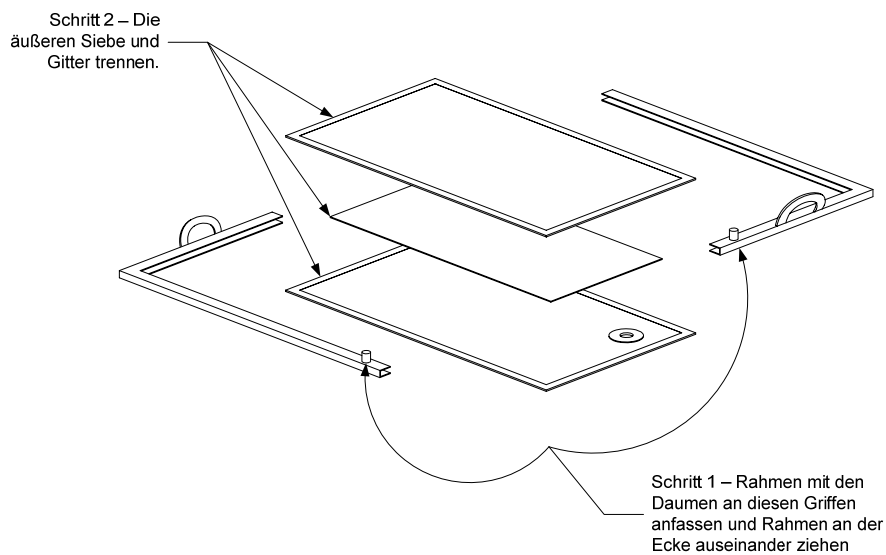
⚠️ ACHTUNG

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

4.3 Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters

Zerlegen

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



2. Die äußeren Siebe und Gitter trennen.

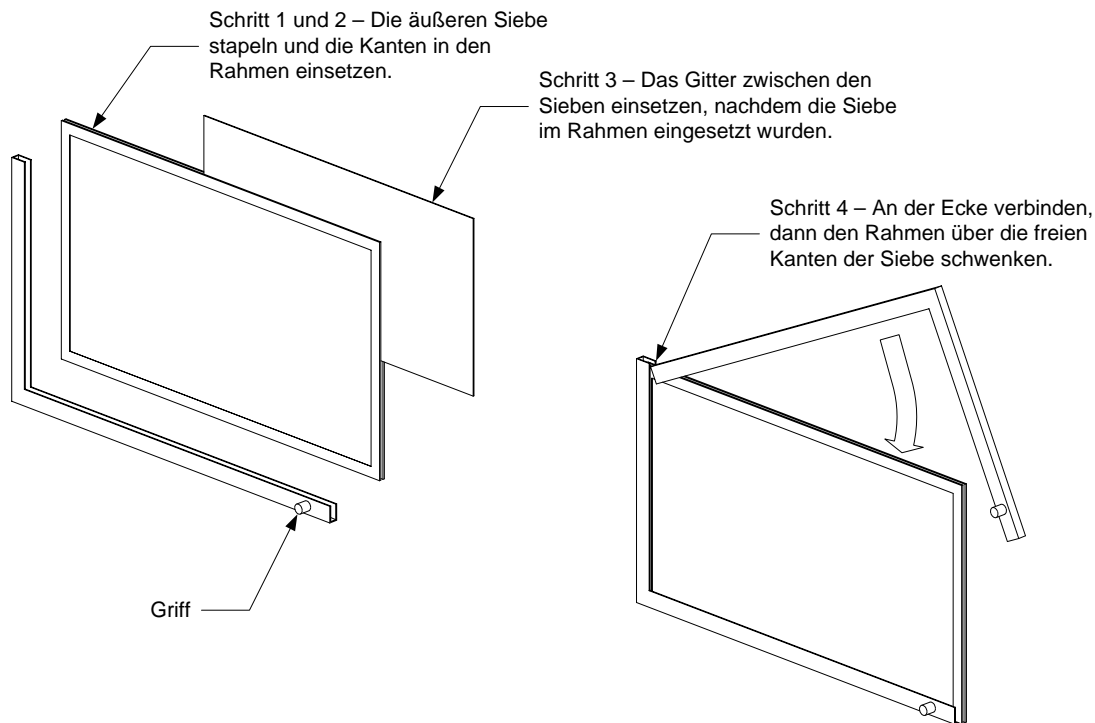
Reinigung

1. Den zweiteiligen Rahmen, die äußeren Siebe und das Gitter mit einem hochwertigen Entfetter und heißem Wasser aus einer Sprühdüse reinigen. Die Nut in den Dichtrahmenstücken kann mit der Kante eines Scotch-Brite™ oder ähnlichen Schwamms gereinigt werden.

- Bei jedem geplanten Auskochen die Blattfilterbaugruppe zerlegen und in die Frittierwanne legen, die ausgekocht werden soll. Die Anweisung zum Auskochen in Abschnitt 5.3.2 dieses Handbuchs befolgen.
- Alle Komponenten der Filterbaugruppe vor dem Zusammenbauen an der Luft trocknen lassen oder mit sauberen Tüchern gründlich trocknen.

Montage

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



4.4 Ablassen und Entsorgen von Altöl

Wenn das Frittieröl verbraucht ist, muss das Öl für den Transport zum Entsorgungsbehälter in die Filterwanne, eine SDU oder einen anderen geeigneten METALLBEHÄLTER abgelassen werden oder wenn ein Ölvorratssystem installiert ist, muss das Ölvorratsentsorgungssystem verwendet werden, indem im Filtermenü **ENTSORGEN** gewählt wird, falls die Frittiermaschine mit einer 3000 ausgestattet ist (siehe Seite 1-13 des Steuerungshandbuchs). und befolgen Sie die Aufforderungen und Anweisungen für das Entsorgen des Altöls zum Ölvorratsysteme. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Fettentsorgungseinheit (SDU)) für JIB-Systeme. Die SDU ist bei Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.) **HINWEIS:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten SDU muss die Filterwannenabdeckung entfernt abgenommen werden, damit das Gerät unter den Ablass gestellt werden kann. Die Abdeckung an der Vorderkante anheben und die Abdeckung gerade aus dem

Gehäuse ziehen. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung zur Verfügung steht, das Öl auf 38°C abkühlen lassen und dann das Öl in einen METALLTOPF oder ähnlichen METALLBEHÄLTER ablaufen lassen.

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

Das Öl auf 38°C abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALLBEHÄLTER abgelassen wird.

 **GEFAHR**

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

1. Den Netzschalter des Computers auf **AUS** stellen.
2. Einen METALLBEHÄLTER mit einem abschließbaren Deckel unter das Ablassrohr stellen.. Der METALLBEHÄLTER muss für das Öl hitzebeständig sein und heiße Flüssigkeiten aufnehmen können.
3. Befolgen Sie Die Anweisungen zur Ölentsorgung auf Seite 1-13 des Steuerungshandbuchs 819-6872 falls Ihr Gerät mit einer 3000 ausgestattet ist. 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**

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

 **GEFAHR**

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

4. Nach Ablassen des Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl aus der Frittierwanne reinigen. **VORSICHTIG ARBEITEN**, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.
5. Sicherstellen, dass das Ablassventil sicher geschlossen ist und die Frittierwanne mit sauberem, gefiltertem oder frischem Frittieröl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIEOCF30™

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 VORBEUGENDE WARTUNGSPRÜFUNGEN UND SERVICE DER FRITTIERMASCHINE

GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

GEFAHR

Niemals versuchen die Frittiermaschine während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Öl, das Frittieremperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl, was nahe stehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

WARNUNG

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.

5.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

Inspektion der Frittiermaschine und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder durchgescheuerten Drähten und Kabeln, Undichtigkeiten, Fremdstoffen in der Frittierwanne oder im Gehäuse und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Frittiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

5.2.2 Reinigen des Frittiermaschinengehäuses, innen und außen

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

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

5.2.3 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – Täglich

WARNUNG

Das Filtriersystem nie ohne Öl im System betreiben.

WARNUNG

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Öl zum Entsorgungsbereich tragen.

WARNUNG

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

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

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss das Filterpapier auf dem Sieb liegen. Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.

5.2.4 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile – Täglich

Auf der Filterwanne, den abnehmbaren Teilen und den Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten sammelt sich verkohltes Öl.

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

WARNUNG

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.

5.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

5.3.1 Entleeren und Reinigen der Frittierwanne

GEFAHR

Das Gerät darf niemals mit leerer Frittierwanne betrieben werden. Vor dem Zünden des Brenners muss die Frittierwanne mit Wasser oder Öl gefüllt sein. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Öls an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden, um den Wirkungsgrad der Frittiermaschine hoch zu halten.

Zum Reinigen der Frittierwanne siehe die Reinigen-und-Filtern-Anweisungen auf Seite 1-13 des 3000-Steuerungshandbuchs 819-6872.

5.3.2 Auskochen der Frittierwanne

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Öls an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden, wobei muss das folgende Auskochverfahren befolgt werden.

1. Bevor die Frittiermaschine(n) eingeschaltet werden, das/die Frittierwannen-Ablassventil(e) schließen und die leere Frittierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen. Die Mischangweisung für das Geschirrspülmittel auf deren Verpackung beachten.

- Bei Frittiermaschinen, die mit 3000-Steuerungen ausgestattet sind, muss die Steuerung für das Auskochen, wie auf Seite 1-14 des Steuerungshandbuchs 819-6872 beschrieben, programmiert werden. Bei Frittiermaschinen die mit CM 3.5-Steuerungen ausgestattet sind, muss die Steuerung für das Auskochen wie im separaten Bedienungshandbuch für Steuerungen von Frymaster Frittiermaschinen beschrieben, programmiert werden..
- Die Lösung 30 Minuten bis eine Stunde lang kochen lassen. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Frittierwanne nicht unter die untere Ölfüllstandslinie abfallen.

⚠ GEFAHR

Die Frittiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Frittiermaschine sofort abschalten und die Lösung einige Minuten lang abkühlen lassen, bevor der Prozess fortgesetzt wird.

- Den EIN/AUS-Schalter der Frittiermaschine auf AUS stellen.
- 7,6 Liter Wasser einfüllen. Die Lösung ablaufen lassen und die Frittierwanne(n) gründlich reinigen.

⚠ WARNUNG

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

- Die Frittierwanne(n) mit sauberem Wasser auffüllen. Die Frittierwanne(n) zweimal spülen, ablassen und mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alles Wasser aus der Frittierwanne und von den Heizelementen entfernen, bevor die Frittierwanne mit Öl gefüllt wird.

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.


5.1.5 Reinigung der abnehmbaren Teile und Zubehörteile – Wöchentlich

Alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch abgelagerte Ölreste von den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen entfernen. Die Teile und Zubehörteile mit sauberem Wasser spülen und vor dem Einbau trocken wischen.

5.4 MONATLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.4.1 Prüfung der Genauigkeit der 3000-Sollwerte

(Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit 3000-oder CM3.5-Steuerungen.)

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn die 3000-Steuerung "ABSENKEN" anzeigt oder wenn die CM3.5-Steuerung ein Produkt oder gestrichelte Linien anzeigt (und damit darauf hinweist, dass der Inhalt der Frittierwanne im Frittieröl erreicht hat), einmal den  -Schalter drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur und den Sollwert des Frittieröls anzuzeigen. Der Sollwert ist die Temperatur mit einem abschließenden Punkt.
3. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Alle drei Messwerte müssen innerhalb von $\pm 2^\circ \text{C}$ liegen. Wenn das nicht der Fall ist, muss ein vom Werk autorisierter Kundendienst verständigt werden.

5.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.5.1 Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe

1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen (siehe unten Abbildung 1). In einigen Positionen kann es notwendig sein, das Modul vor dem Entfernen des Gebläses zu entfernen.

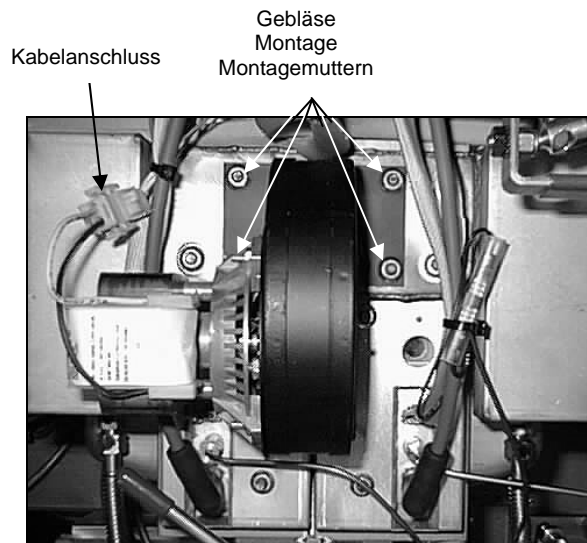


Abbildung 1

2. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist und die beiden Bauteile trennen (siehe Abbildung 2 auf der nächsten Seite).

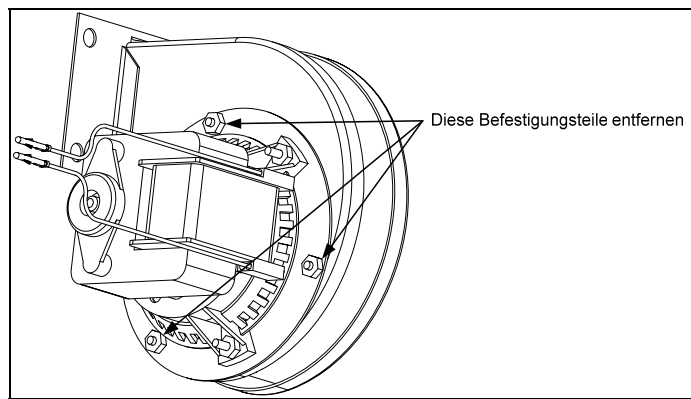


Abbildung 2

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

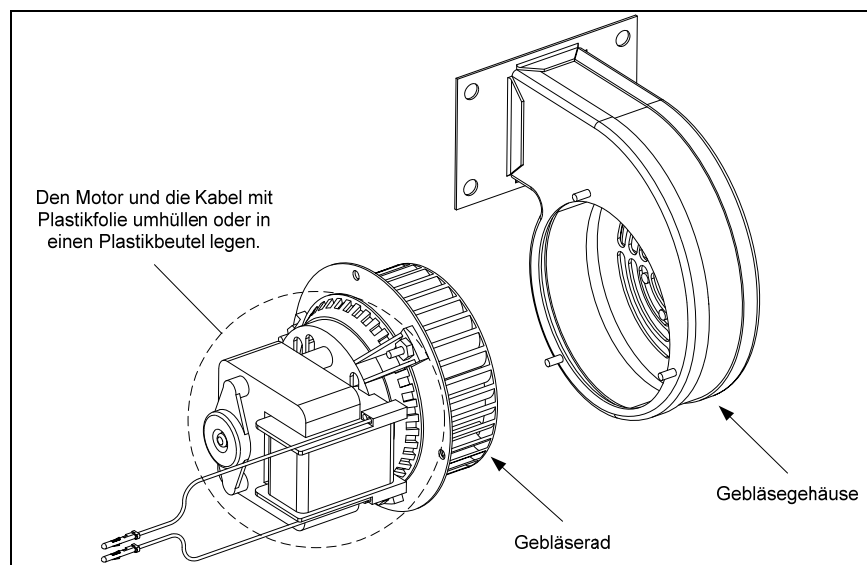
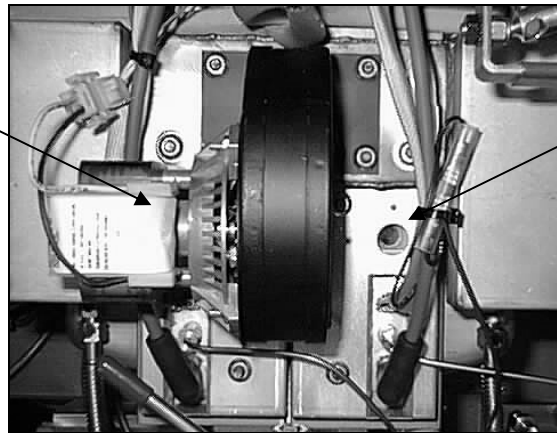


Abbildung 3

4. Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in die Frittiermaschine einbauen.
5. Das Gebläseschlussblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.
6. Die Frittiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3, Abschnitt 3.2.2 zünden.
7. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten (siehe Abbildung 4 auf der nächsten Seite).

Linke Ansicht
Anschluss ist hinten
Motor
(HINWEIS:
Gebläseschutzblech
zur besseren
Darstellung entfernt.)

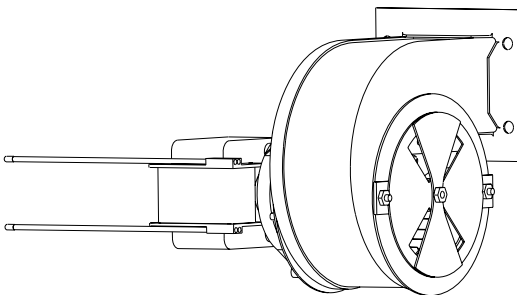


Rechte
Ansicht
Anschluss

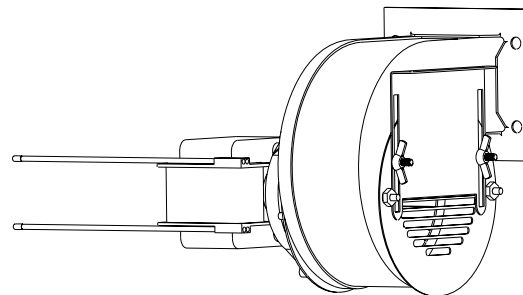
Abbildung 4

Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle auf Seite 2-7 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt werden.

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



TYPISCHE GEBLÄSEBAUGRUPPE



EINIGE CE-GBLÄSEBAUGRUPPEN
KÖNNEN SO KONFIGURIERT SEIN

5.6 HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.6.1 Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

HINWEIS: Dieses Verfahren ist bei Frittiermaschinen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.

1. Den Netzschalter der Frittiermaschine und das Gasventil auf AUS stellen.
2. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Gasventil abschrauben. **HINWEIS:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden, damit sie leichter zu entfernen ist.

3. Ein Stück gewöhnlichen Binddraht (1,3 mm Durchmesser) durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.
4. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.
5. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

5.6.2 Druck im Brennerverteiler prüfen



GEFAHR

Diese Aufgabe darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Diese Wartungsarbeiten bei Ihrem Kundendienst in Auftrag geben.

5.7 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:

5.7.1 Frittiermaschine

- Das Innere und Äußere des Gehäuses vorne und hinten auf übermäßige Ölablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen von verfestigtem Öl blockiert ist.
- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und ordnungsgemäß 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 des Gerätes angegeben sind.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Höchsttemperatursonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten (d. h. Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Öl 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 Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

5.7.2 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 feuersicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
 - Bei leerer Filterwanne einen Ölrücklaufgriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Öl in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.
 - Alle Ölrücklaufventile schließen (d. h. alle Ölrücklaufgriffe auf AUS stellen). Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit dem Griff einer der Ölrücklauf-Mikroschalter aktiviert wird. In den Frittierwannen dürfen keine Luftblasen auftreten.
 - Überprüfen, ob die Filterwanne zum Filtrieren sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Frittierwanne mit Öl, das auf 177°C erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen und das Frittierwannen-Ablassventil schließen. Den Ölrücklaufgriff auf EIN stellen. Das gesamte Öl in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Öl ersichtlich). Den Ölrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von höchstens 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

KAPITEL 6: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

6.1 Einleitung

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

Beim Versuch ein Problem zu beheben, sollte immer ein Ausschlussverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung 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 Ihren örtliche, von Frymaster autorisierten Kundendienst verständigen.

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

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Absperrventile der Gasleitung offen sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

 GEFAHR

Heißes Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Frittieröl zu bewegen oder heißes Frittieröl 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 Frittiermaschinen

6.2.1 Steuerungs- und Heizungsprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Keine Anzeige auf der Steuerung.	A. Steuerung ist nicht eingeschaltet. B. Frittiermaschine ohne Stromversorgung. C. Steuerung oder andere Komponente ausgefallen.	A. Den Controller mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Steuerung zeigt IST DAS BECKEN VOLL? JA NEIN nach einem Filterzyklus	A. Normal nach dem Filterzyklus B. Es kann Öl in der Filterwanne sein.	A. ▲ (JA) drücken, wenn das Becken voll ist, andernfalls ▼ (NEIN) drücken. B. Befolgen sie Die Anweisungen der Steuerung um die Nachricht zu löschen. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt FILTERPAPIER WECHSELN?	Die Anweisung zum täglichen Wechsel des Filterpapiers wird angezeigt.	▲ (JA) drücken, die Anweisungen befolgen und das Filterpapier wechseln.
Frittiermaschine schaltet sich beim Erststart wiederholt ein und aus.	Die Frittiermaschine ist im Schmelzyklus.	Dies ist normal. Dies dauert bis die Temperatur der Frittiermaschine 82°C erreicht.
Frittiermaschine heizt nicht auf.	A. Ablassventil ist offen. B. Gasventil ist nicht eingeschaltet. C. Manuelles Gasabsperrventil ist geschlossen. D. Schnelltrenanschluss für die Gasversorgung falsch angeschlossen. E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	A. Ablassventil schließen. B. Gasventilknopf auf EIN stellen. C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrventile im System und das Hauptgasventil offen sind. D. Überprüfen, ob der Schnelltrenanschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Frittiermaschine angeschlossen ist. E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, verständigen Sie Ihren Kundendienst. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Frittiermaschine funktioniert normal, Erholung beim Frittieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Heizleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht.	Gebläsesicherung auf Schnittstellenkarte oder Zündmodul ist ausgefallen.	Verständigen Sie Ihren autorisierten Kundendienst.
Frittiermaschine funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse. B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Frittiermaschinen). C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 5 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen. B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanweisung reinigen. C. Wenn das Gebläse nur langsam anläuft, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt AUSFALL HEIZUNG	Gasventil aus, Steuerung oder Trafo defekt, Höchsttemperaturthermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem immer wieder auftritt, die Frittiermaschine abschalten und Ihren Kundendienst verständigen.

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Steuerung zeigt NIEDRIGE TEMP oder NIEDR.	Temperatur in der Frittierwanne ist im Bereitschaftsmodus um mehr als 17°C oder im Frittiermodus um mehr als 25 °C gesunken..	Dies Anzeige ist normal, wenn eine große Menge an Tiefkühlprodukten in die Frittierwanne gefüllt wurde oder wenn die Frittiermaschine nicht richtig heizt. Wenn das Problem erneut auftritt, Ihren Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt ZU HEISS-1.	Die Temperatur der Frittierwanne beträgt mehr als 210°C oder in CE-Ländern mehr als 202°C.	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt TEMP. ZU HOCH	Die Temperatur der Frittierwanne liegt über 4°C über dem Sollwert.	Die Frittiermaschine abschalten und abkühlen lassen, bevor sie wieder eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
CM III.5 zeigt HEISS.	Die Temperatur in der Frittierwanne liegt mehr als 12°C über dem Sollwert.	Diese Anzeige ist normal, wenn der Sollwert der Frittiermaschinen auf eine niedrigere Temperatur geändert wurde. Die Anzeige sollte zu den üblichen vier Strichen zurückkehren, wenn die Temperatur in der Frittierwanne zurückgegangen ist. Wurde der Sollwert nicht geändert, ist das ein Anzeichen für ein Problem im Regelschaltkreis der Temperatur. Die Frittiermaschine abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt ERHOLUNGSFEHLER/ JA und der Alarm ertönt.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm durch Drücken der ▲ (JA)-Taste löschen. Die maximale Erholungszeit ist 02:25. Wenn das Fehler erneut auftritt, bitten Sie Ihren autorisierten Kundendienst um Hilfe.
Steuerung zeigt die falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigooption programmiert.	Frittiermaschinen, welche die 3000-Steuerung verwenden können durch Drücken der ✓-Taste zwischen F° und C° umschalten, bis die Produkteinstellung angezeigt wird. ► drücken um zum Tech-Modus zu scrollen und ✓ drücken. 1658 eingeben. Die Suchtaste drücken. Die Steuerung zeigt AUS . Die Steuerung einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen. Frittiermaschinen, welche die CM3.5 verwenden, werden auf das separate Bedienungshandbuch für Steuerungen von Frittiermaschinen verwiesen.
Steuerung zeigt AUSFALL DES HÖCHSTTEMPERATURSCHALTERS STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN ODER ZU HILFE GEHEN.	A. Das Ablassventil öffnen. B. Höchsttemperaturschalter ausgefallen.	A. Das Ablassventil schließen. B. Die Frittiermaschine sofort abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt AUSFALL TEMP.-SONDE oder SONDE	Problem am Temperaturmessschaltkreis, einschließlich der Sonde oder beschädigtem Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Die Frittiermaschine abschalten und Ihren Kundendienst verständigen.

<p>Steuerung zeigt KUNDENDIENST ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung.</p>	<p>Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behooben werden kann.</p>	<p>Die ▲ (JA)-Taste drücken, wenn das Problem gelöst wurde oder die ▼ (NEIN)-Taste drücken, um weiter zu frittieren und Ihren Kundendienst verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.</p>
--	--	--

6.2.3 Probleme am Korbheber

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Korbheberbewegung ist ruckartig und/oder laut.	Korbheberstangen müssen geschmiert werden.	Die Stangen und Buchsen mit einer dünnen Schicht Lubriplate™ oder einem ähnlichen dünnen, weißen Schmierfett schmieren.

6.2.4 Filterprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittierzyklus.	Einstellung der Filteraufforderung ist falsch.	Einstellung der Filteraufforderung ändern.
Die Funktionen des Filtermenüs starten nicht.	Temperatur zu niedrig oder Steuerung zeigt AUS an.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine vor dem Starten die Solltemperatur hat; sicherstellen, dass die Steuerung eingeschaltet ist.
Steuerung zeigt WARTET AUF FILTERN.	Eine andere Funktion läuft noch.	Warten bis der vorherige Funktion beendet wird, bevor eine andere Filtrierung gestartet wird.
Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde nicht ausgelöst. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken (siehe Seite 4-3). C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Öl zurück.	Falsch installierte oder falsch vorbereitete Komponenten der Filterwanne oder kaltes Öl.	Das Öl aus der Filterwanne entfernen und das Filterpapier austauschen, sicherstellen, dass das Filtersieb <i>unter</i> dem Papier eingesetzt wird. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.
Steuerung zeigt ÖL IN ABLASSWANNE / BESTÄTIGEN	Ablassventil offen oder Möglichkeit, dass sich Öl in der Ablasswanne befindet.	▲ (BESTÄTIGEN) drücken und die Anweisungen für BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN befolgen.

6.2.5 Probleme beim automatischen Nachfüllen

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Frittierwannen werden kalt nachgefüllt.	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Temperatur der Frittiermaschine ist zu niedrig. B. Öl ist zu kalt. C. Kein Öl im JIB D. Fehler „Kundendienst erforderlich“.	A. Frittiermaschine muss auf Sollwert sein. B. Sicherstellen, dass das Öl im JIB mehr als 21 °C hat. C. Sicherstellen, dass genügend Öl und die Versorgungsleitung im JIB sind. JIB austauschen und die ▲-Taste drücken, wenn die Aufforderung zum Rücksetzen des Nachfüllsystems erscheint. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst. D. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.

Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler, der Kundendienst benötigt C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler ordnungsgemäß zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst. B. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten. C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Steuerung zeigt ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER / BESTÄTIGEN	Das Ölnachfüllsystem ist leer.	Das Nachfüllsystem mit Öl füllen und die ▲- (BESTÄTIGEN)-Taste drücken.

6.2.6 Fehlerprotokoll-Codes (Nur für 3000-Steuerung)

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E03	FEHLER: AUSFALL TEMP-SONDE	Messwert der Temperatursonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
E04	FEHLER: ZU HEISS 2	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Sollbereichs.
E05	ZU HEISS 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C.
E06	AUSFALL HEIZUNG	Eine Komponente wie Steuerung, Schnittstellenkarte, Gasventil, Zündmodul oder Höchsttemperaturschalter ist ausgefallen.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-KARTE	Verbindung mit ATO-Karte unterbrochen; Ausfall der ATO-Karte.
E15	FEHLER MIB-KARTE	Frittiersteuerung stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB-Karte unterbrochen ist; Softwareversion in jeder Steuerung prüfen. Wenn Versionen fehlen, CAN-Verbindungen zwischen allen Steuerungen prüfen; Ausfall der MIB-Karte
E17	FEHLER ATO-SONDE	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Platine wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FEHLER: FILTERPAPIERWECHSEL (Filterpapier wechseln)	Der 25-Stunden-Zeitgeber ist abgelaufen oder ein schmutziger Filter kann eine unvollständige Filtrierung verursachen.
E22	FEHLER ÖL IN WANNE	Es kann Öl in der Filterwanne vorhanden sein.
E25	ERHOLUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze. Die Erholungszeit darf bei Gasgeräten 02:25 nicht überschreiten.
E27	ALARM TEM NIED	Öltemperatur ist im Bereitschaftsmodus um mehr als 17°C oder im Frittiermodus um mehr als 25°C gesunken. (Diese Meldung kann erscheinen, wenn ein Produkt abgesenkt wird und die entsprechende Starttaste für das Frittieren nicht sofort gedrückt wird oder wenn eine zu große Frittierladung abgesenkt wurde.)

6.2.7 MODUS HÖCHSTTEMPERATUR TESTEN

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Öl unbrauchbar. Er darf nur mit Altöl durchgeführt werden. Die Frittiermaschine ausschalten und sofort den Kundendienst verständigen, wenn die Temperatur 238 °C erreicht, ohne dass der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird und der Computer abwechselnd **HÖCHSTTEMPERATURSCHALTER AUSFALL** und **STROMVERSORGUNG**

UNTERBRECHEN anzeigt sowie beim Testen ein Warnsignal ertönt.

Der Test wird abgebrochen, wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet wird. Wenn die Frittiermaschine wieder eingeschaltet wird, geht sie wieder in den Betriebsmodus und das Produkt wird angezeigt.

1. (✓)-Prüftaste drücken und halten, bis das **HAUPTMENÜ** erscheint, gefolgt von der **PRODUKTEINSTELLUNG**.
2. Die linke (◀) Pfeiltaste drücken, bis der **TECH- MODUS** angezeigt wird.
3. Die (✓)-Prüftaste drücken.
4. 3000 eingeben.
5. Die linke (◀) Pfeiltaste drücken, bis **HÖCHSTTEMPERATUR TESTEN** angezeigt wird.
6. Die (✓)-Prüftaste drücken.

Die Steuerung zeigt **HÖCHSTTEMPERATUR JA/NEIN**.

7. Die (▲) Aufwärtspfeiltaste drücken..
8. Die Steuerung zeigt **DRÜCKEN UND HALTEN DER PRÜFTASTE**.
9. (✓)-Taste drücken und halten, um den Höchsttemperaturtest zu starten.

Das Becken wird erhitzt. Der Computer zeigt während des Tests die tatsächliche Beckentemperatur an. Die Frittiermaschine heizt solange, bis der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird. Im allgemeinen passiert das, wenn die Temperatur bei Nicht-CE-Geräten 217 °C bis 231 °C und bei CE-Geräten 207 °C bis 219 °C erreicht.

Nachdem sich der Höchsttemperaturschalter öffnet, zeigt der Computer abwechselnd **HILFE HOCH-2** und die Ist-Temperatur an (Beispiel: **22 1□ C**).

10. (✓)-Taste loslassen.

Wenn der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird, zeigt der Computer abwechselnd **HÖCHSTTEMPERATUR-STÖRUNG** und **NETZ TRENNEN** an. In diesem Fall die Frittiermaschine vom Netz trennen und sofort den Kundendienst verständigen.

Das Becken wird nicht mehr weiter erhitzt und der Computer zeigt abwechselnd die aktuelle Solltemperatur und die Ist-Temperatur an (Beispiel: **22 1□ C**), bis die Temperatur unter 204 °C abgefallen ist.

11. Die Betriebstaste drücken, um den Alarm zu löschen und auf **AUS** zu gehen.
12. Befolgen Sie das Verfahren zum Entsorgen des Öls.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

Anhang A: JIB-Vorbereitung mit Option für festes Fett

1. Die rechte Tür der Frittiermaschine öffnen und die Strebe im JIB-Gehäuse entfernen.
2. Das Schmelzgerät vor dem Gehäuse platzieren. Wenn notwendig, den Halter auf der linken Seite des Schmelzgerätes lockern, um das Platzieren im Gehäuse zu vereinfachen.
3. Die mitgelieferten Schrauben dienen dazu, das Schmelzgerät an bestehende Löcher in den Innenschielen auf beiden Seiten des Frittiermaschinengehäuses zu befestigen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
4. Auf der Rückseite des Schmelzgerätes den weißen 2-poligen Stecker befestigen und den schwarzen Stecker an die in Abb. 3 gezeigte Netzdose anschließen.
5. Den Ölbehälter im Schmelzgerät anbringen und das Ölabsaugrohr in die Behälterbuchse stecken. Den vorderen Deckel und die Vorderseite des Schmelzgerätes anbringen. Siehe Abbildung 4.



Abbildung 1: Das Schmelzgerät im Gehäuse anbringen und mit den mitgelieferten Schrauben an der Innenseite des Gehäuses befestigen.



Abbildung 2: Das Schmelzgerät platzieren.



Abbildung 3: Den weißen 2-poligen Stecker befestigen und den schwarzen Stecker an die Netzdose anschließen.



Abbildung 4: Das zusammengebaute Schmelzgerät in seiner endgültigen Position.

Der orangefarbene Schalter setzt das System nach einer Anzeige eines niedrigem Ölstandes zurück.

Vorsichtig anheben, um Fett hinzuzufügen.

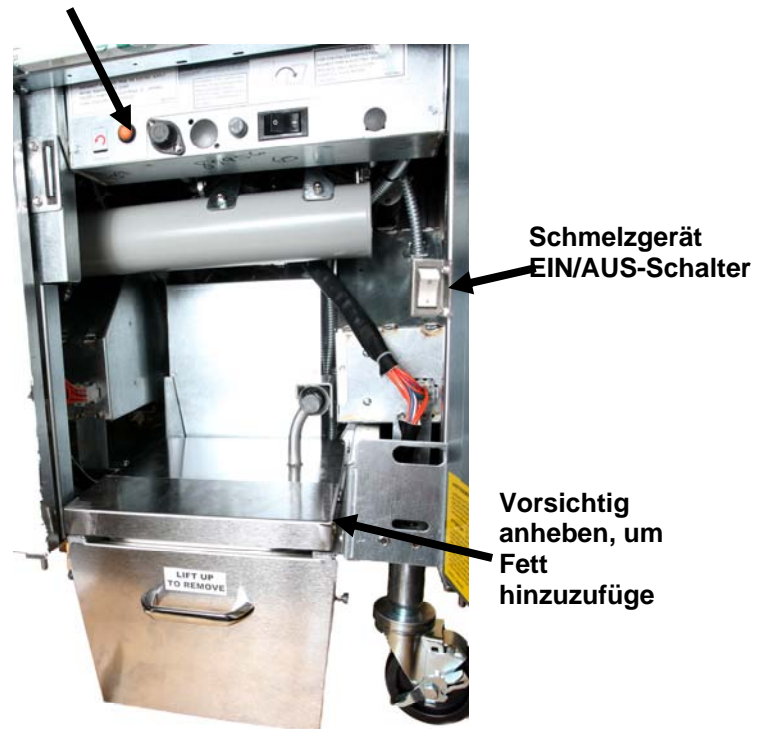
EIN/AUS-Schalter des Schmelzgerätes.

GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

Anhang B: Gebrauch des Schmelzgerätes für festes Fett

Ölbehältersystem

- Sicherstellen dass das Fettschmelzgerät eingeschaltet ist.
- Schmelzgerät mit Fett füllen.
- 2-3 Stunden für das Schmelzen des festen Fettes vorsehen. **NICHT** versuchen das Nachfüllsystem mit ungeschmolzenem Öl im Nachfüllsystem zu verwenden. Die Anzeige eines niedrigen Ölstandes im Ölbehälter erscheint, wenn die Frittiermaschine Öl anfordert, bevor das Fett im Schmelzgerät flüssig ist.
- Sobald das Fett vollständig geschmolzen ist, die orangefarbenen Rücksetztaste drücken und halten, um die Anzeige und das Nachfüllsystem zurückzusetzen.
- **FÜGEN SIE** dem Fettschmelzgerät **NIEMALS** heißes Öl zu. Die Temperatur des Ölbehälters sollte 60°C nicht überschreiten. Kleine Mengen an festem Fett in den Behälter geben, um sicherzustellen, dass er genügend Öl aufweist, um das Nachfüllsystem zu betreiben
- Die besten Ergebnisse erhält man; wenn das Schmelzgerät über Nacht **NICHT ABGESCHALTET WIRD**.
- Der An/Aus-Schalter des Schmelzgerätes wird auch als Rücksetzschalter verwendet, wenn die Höchsttemperatur des Systems erreicht wird.



GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™

ANHANG C: ANWEISUNGEN FÜR ÖLVORRATSSYSTEME

C.1.1 Ölvorratssysteme

Ölvorratssysteme besitzen große Ölspeichertanks, die sich gewöhnlich im rückwärtigen Teil des Restaurants befinden und am hinteren Verteiler der Frittiermaschine angeschlossen sind. Einige sind reine Altölsysteme, während andere Alt- und Frischöl beinhalten. Altöl wird über den unten angebrachten Anschluss aus der Frittiermaschine abgepumpt und in die Entsorgungstanks geleitet; frisches Öl wird aus den Tanks durch den oben befindlichen Anschluss in die Frittiermaschine gepumpt (siehe Abbildung 1). Der 4-polige Kabelbaum erlaubt einen Anschluss an verschiedenen Ölvorratssysteme (siehe Abbildung 2). Die Pole 1 und 4 an den Tank-Voll-Schalter anschließen, um ein Überlaufen des Altöltanks zu vermeiden. Die Pole 2 und 3 an die Frischölpumpe anschließen. Frittiermaschine so einstellen, dass sie sich durch den Beckeneinstellmodus auf der linken Steuerung versorgt. Siehe Handbuch der 3000-Steuerung, Abschnitt 1.4, Seite 1-3 **Es ist unerlässlich, dass das Frittiermaschinensystem vollständig aus- und eingeschaltete wurde, nachdem die Einstellung von JIB auf Vorrat verändert wurde**

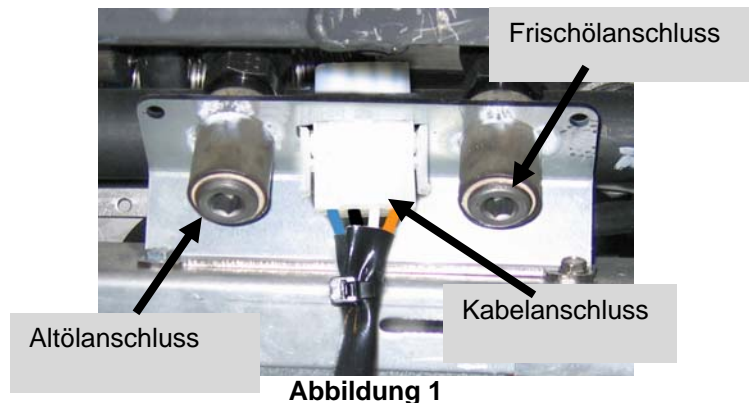


Abbildung 1

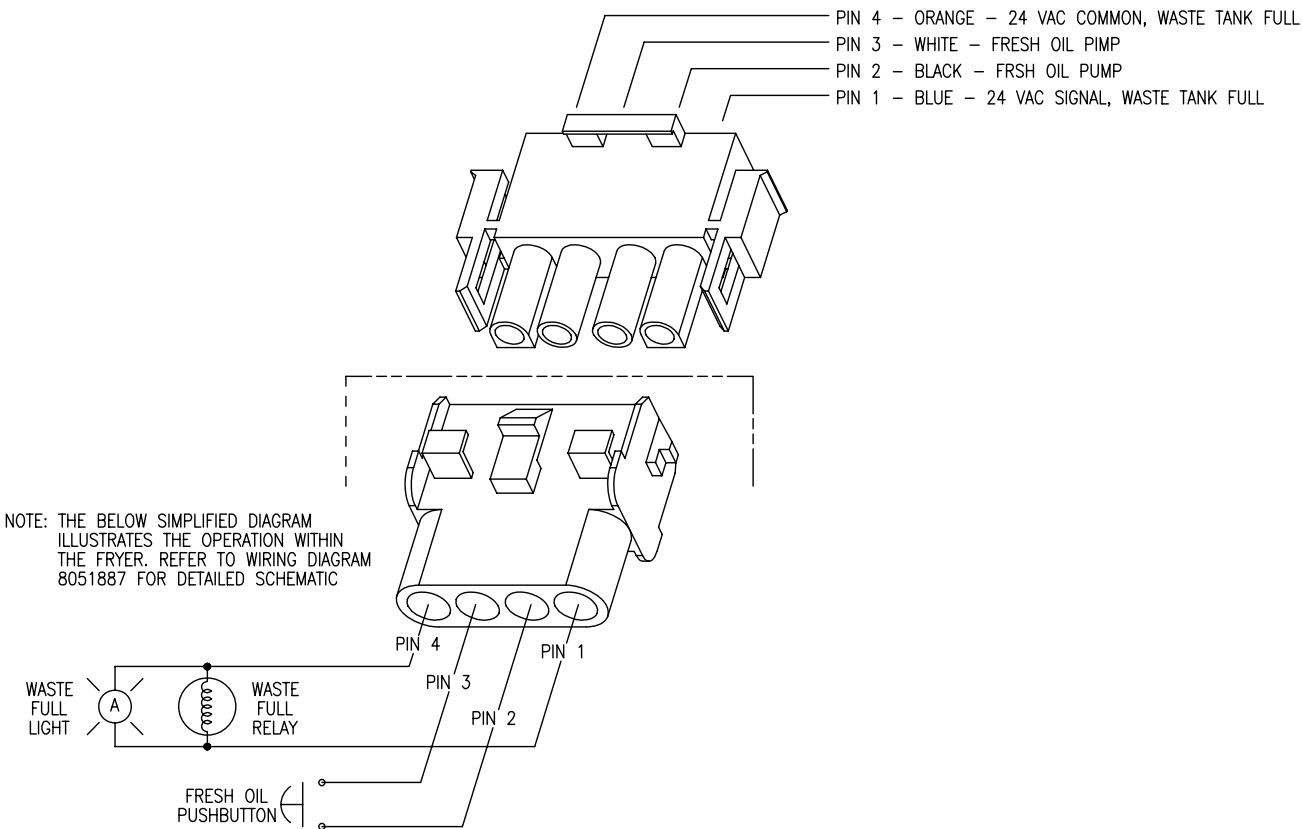


Abbildung 2

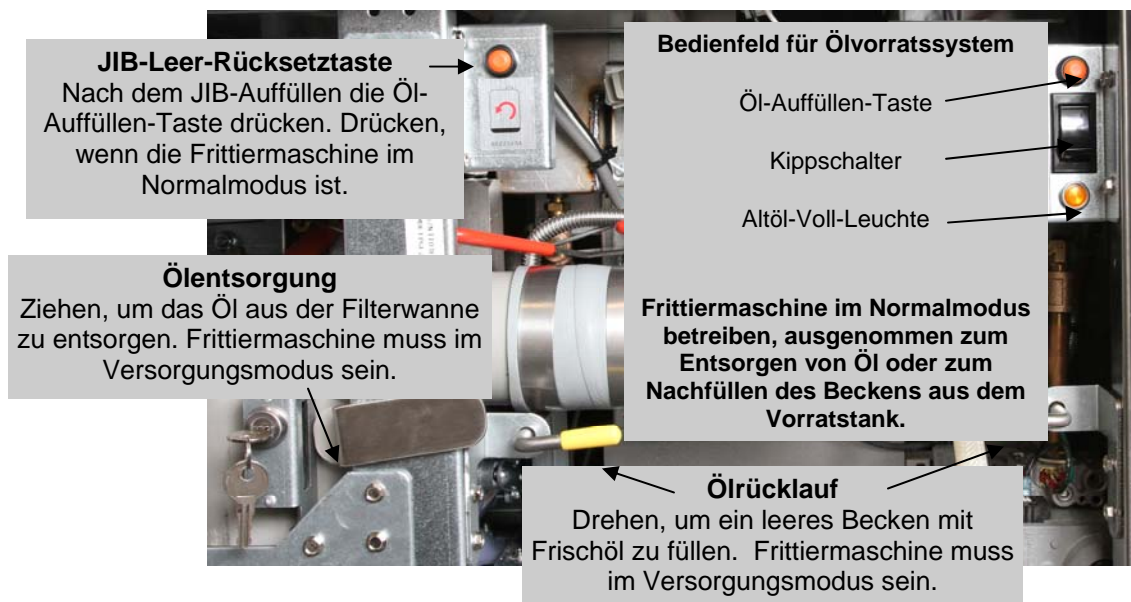
Die OCF™-Frittiermaschinen, die mit einem Ölvorratssystem ausgestattet sind, verwenden einen integrierten Frischölbehälter, der normalerweise vom Öllieferanten bereitgestellt wird. Kappe entfernen und den Standardanschluss in den Behälter einsetzen, wobei die Metallkappe auf dem Rand des Behälters aufliegt. Das Öl wird durch den gleichen Anschluss in und aus dem Behälter gepumpt (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3

⚠️ WARNUNG
In einen JIB niemals HEISSES oder GEBRAUCHTES ÖL hinzufügen.

Betrieb einer mit einem Ölvorratssystem ausgestatteten Frittiermaschine



HINWEIS: Das Aussehen Ihrer Frittiermaschine kann je nach Konfiguration und Herstellungsdatum leicht von den dargestellten Fotos abweichen.

C.1.2 Auffüllen des JIB

1. Die Meldung "ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER" erscheint auf der Steuerung.
2. Sicherstellen, dass der Kippschalter auf Normalmodus steht.
3. Die orangefarbene Taste über dem Kippschalter drücken und halten, um den JIB zu füllen.
4. Taste loslassen, sobald der JIB voll ist.
5. Die orangefarbene Rücksetztaste drücken, um die Meldung "ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER" zu löschen und in den Normalbetrieb zurückzukehren.

* **HINWEIS:** Es dauert ungefähr 10 Sekunden vom Drücken der Taste bis zum Starten der Frischölpumpe. Es kann bis zu 15 Sekunden dauern, bis der Pegel im JIB anfängt zu steigen. Es dauert ungefähr 4 Minuten, um den JIB zu füllen.

C.1.3 Entsorgen von Altöl

1. Sicherstellen, dass die Filterwanne für das Filtrieren vorbereitet ist.
2. Das Becken in die Filterwanne ablassen.
3. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.

4. Den Griff des Entsorgungsventils lösen.

5. Das Ölentsorgungsventil ziehen und die Pumpe startet und leert die Filterwanne in den Altöltank. Wenn der Tank voll ist, leuchtet die Altöl-Voll-Leuchte am Bedienfeld.
6. Mit Frischöl füllen? Siehe unten Becken aus dem Vorratstank füllen. Falls nicht, am Bedienfeld wieder auf Normalmodus umschalten.

C.1.4 Becken aus dem Vorratstank füllen

1. Sicherstellen, dass das Becken leer ist und das Ablassventil geschlossen ist.
 2. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.
 3. Das Rücklaufventil am leeren Tank öffnen. Die Frischöl-Auffüllen-Taste drücken. Bis zur unteren Markierungslinie in der Frittierwanne füllen.
 4. Das Rücklaufventil schließen.
 5. Sicherstellen, dass die Filterwanne leer ist.
 6. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.
- * **HINWEIS:** Es dauert ungefähr 15 Sekunden vom Drücken der Frischöl-Auffüllen-Taste bis zum Starten der Frischölpumpe. Es kann bis zu 25 Sekunden dauern, bis der Pegel im JIB anfängt zu steigen. Es dauert ungefähr eine Minute ein geteiltes Becken zu füllen und zwei Minuten, um ein ungeteiltes Becken zu füllen.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.



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

TEL +1-318-865-1711 FAX (Ersatzteile) +1-318-219-7140 FAX (Techn. Kundendienst) +1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN USA

SERVICE-HOTLINE
1-800-551-8633

819-6921
OKT (OCT) 2011