

Pro H55 sorozatba tartozó gázsütők
Telepítési és üzemeltetési kézikönyv



 **Frymaster**™ 



A Frymaster a Commercial Food Equipment Service Association (Kereskedelmi Élelmiszeripari Eszközök Szervizszövetsége) tagja, amely a CFESA által minősített technikusok használatát javasolja.

Non-stop szervizforródrót: 1-800-551-8633

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

2009. AUGUSZTUS
* 8196930 *

MEGJEGYZÉS

AMENNYIBEN A GARANCIA IDŐTARTAMA ALATT AZ ÜGYFÉL EZEN MANITOWOC ÉTKEZTETÉSI PARI BERENDEZÉSHEZ KÖZVETLENÜL A FRYMASTER DEAN CÉGTŐL VAGY A GYÁR MÁRKASZERVIZKÖZPONTJÁBAN VÁSÁROLT NEM MÓDOSÍTOTT, ÚJ VAGY CSEREALKATRÉSZEN KÍVÜL BÁRMILYEN EGYÉB ALKATRÉSZT HASZNÁL, ÉS/VAGY A FELHASZNÁLT ALKATRÉSZ EREDETI KONFIGURÁCIÓJÁT MÓDOSÍTOTTÁK, EZ A GARANCIA ÉRVÉNYESSÉGÉNEK ELVESZTÉSÉT VONJA MAGA UTÁN. TOVÁBBÁ, A FRYMASTER DEAN ÉS TÁRSULT VÁLLALATAI NEM FELELŐSEK A VÁSÁRLÓ OKOZTA IGÉNYEKÉRT, KÁRÉRT VAGY KÖLTSÉGEKÉRT, AMELYEK KÖZVETLENÜL VAGY KÖZTIVETVE, RÉSZBEN VAGY TELJES EGÉSZÉBEN BÁRMILYEN MÓDOSÍTOTT ALKATRÉSZ ÉS/VAGY AZ ARRA NEM FELHATALMAZOTT SZERVIZ KÖZPONTBÓL SZÁRMAZÓ ALKATRÉSZ BESZERELÉSÉBŐL KELETKEZETT HIBÁBÓL SZÁRMAZNAK.

MEGJEGYZÉS

Ezt a készüléket kizárólag szakember és kizárólag szakképzett személyzet használhatja. A Frymaster Dean Gyár Márkaszerviz Központja (FASC) vagy egyéb szakképzett személy végezheti e berendezés összeszerelését, karbantartását és javításait. Amennyiben nem szakember végzi ezeket a munkálatokat, a gyártó megvonhatja a gyártói garanciát. A szakképzett személyzetre vonatkozó definíciókat lásd az 1. fejezetben.

MEGJEGYZÉS

Ezt a berendezést a telepítés országában érvényes országos és helyi szabályozásoknak megfelelően kell beszerelni. Lásd: e kézikönyv 2. fejezete: ORSZÁGOS ELŐÍRÁSOK.

MEGJEGYZÉS EGYESÜLT ÁLLAMOKBELI VÁSÁRLÓK SZÁMÁRA

E berendezést az USA BOCA előírásai (BUILDING OFFICIALS AND CODE ADMINISTRATORS INTERNATIONAL, INC.) és a Food Service Manual (Közétkeztetési Higiéniai Kézikönyvében) előírt alap vízelvezetési szabályok betartása mellett kell beszerelni.

MEGJEGYZÉS

Az ebben a kézikönyvben szereplő ábrák és fotók működési, tisztítási és műszaki eljárások bemutatására szolgálnak és nem biztos, hogy pontosan visszaadják az adott területen végzett műveleti eljárásokat.

MEGJEGYZÉS A SZÁMÍTÓGÉPPLE RENDELKEZŐ EGYSÉGEK TULAJDONOSAI SZÁMÁRA

USA

Ez az eszköz az FCC szabályok 15. részének követelményeinek felel meg. A működés feltételei a következők: 1) Ezen eszköz nem okozhat káros interferenciát és "Ezen eszköznek minden interferenciát át kell engednie, beleértve azt az interferenciát is, amely nem kívánatos működést okozhat. Bár ezt a készüléket „A” osztályú készüléknek minősítették, a "B" osztályú határértékeknek felel meg.

Kanada

A digitális berendezés nem haladhatja meg a Kanadai Távközlési Hatóság által kiadott ICES-003 szabályokban leírt a zajkibocsátásokra vonatkozó „A” és „B” limiteket.

Cet appareil numérique n'emet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ VESZÉLY!

A helytelen összeszerelés, beállítás, karbantartás vagy javítás, valamint a nem engedélyezett változtatás vagy módosítás anyagi kárt, balesetet vagy halált okozhat. A berendezés összeszerelése és üzemeltetése előtt figyelmesen olvassa el az összeszerelésre, működésre és karbantartási munkálatokra vonatkozó utasításokat. Csak szakképzett személyzet végezheti el a berendezés átállítását az eredeti beállítástól különböző gáztípust használatára.

⚠ VESZÉLY!

Az olajsütő semmilyen szerkezeti anyagát nem szabad megváltoztatni vagy elmozdítani annak érdekében, hogy a szagelszívó alá lehessen behelyezni. Egyéb kérdése van? Hívja a Frymaster Dean Ügyfélszolgálat Forródrótját a 00-1-800-551-8633 (USA) számon.

⚠ VESZÉLY!

Megfelelő intézkedésekkel kell korlátozni a berendezés mozgását, függetlenül a gázcsatlakozástól. A lábakkal felszerelt szimpla sütőket hevederekkel kell stabilizálni. A görgőkkel felszerelt sütőket tartóláncokkal kell stabilizálni. Ha rugalmas gázvezetékét használ, mindig legyen csatlakoztatva egy további korlátozó kábel, ha a sütő használatban van.

⚠ VESZÉLY!

A sütő elülső talpzata nem lépcsőként szolgál! Ne álljon a sütőre! Elcsúszhat, vagy a forró olajhoz érhet, ami súlyos sérülést okozhat.

⚠ VESZÉLY!

Ne tároljon vagy használjon benzint vagy egyéb gyúlékony párolgó anyagot vagy folyadékot ezen vagy egyéb berendezés közelében.

⚠ VESZÉLY!

Az utasításokat arra az esetre, ha az üzemeltető gázszagot érez, vagy egyéb módon gázszivárgást észlel, feltűnő helyre kell kihelyezni. Ez az információ beszerezhető a helyi gáztársaságtól.

⚠ VESZÉLY!

A termék olyan vegyi anyagokat tartalmaz, melyek Kalifornia állam ismeretei szerint rákot, illetve születési rendellenességeket vagy egyéb termékenységi problémát okozhatnak.

A termék üzemeltetése, beszerelése és szervizelése során érintkezhet a levegőben levő üveggyapot-, kerámiaszövet-, kristályos szilíciumdioxid-, illetve szénmonoxid-részecskékkel. A levegőben levő üveggyapot- vagy kerámiaszövet-részecskék belélegzése Kalifornia állam ismeretei szerint rákot okozhat. A szén-monoxid belélegzése Kalifornia állam ismeretei szerint születési rendellenességeket vagy egyéb termékenységi problémát okozhat.

⚠ VESZÉLY!

Minden nap a sütési műveletek után a szűrőrendszerrel ellátott sütőkben lévő morzsatálcát ki kell üríteni egy tűzálló tartályba. Némely étel szemcséi spontán égést okozhatnak, ha bizonyos zsiradékban sokáig áznak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne ütögesse a sütőkosarat vagy a sütő összeillesztő alátétjén lévő többi eszközt. Az alátét a sütőedények közötti összeillesztés lezárását szolgálja. Amennyiben a zsiradék eltávolítja érdekében a sütőkosarakat elkezdi az alátétten rázogatni, ez a művelet elferdíti az alátétet és meglazítja az összeillesztést. Ez az alátét szoros illesztést kíván, és kizárólag tisztítás alkalmával lehet eltávolítani.

MEGJEGYZÉS

Massachusetts törvényei alapján minden gázzal működő terméket engedéllyel rendelkező gázszerelőnek vagy csőszerelőnek kell beszereznie.

PRO H55 GÁZSÜTŐSOROZAT

TELEPÍTÉSI ÉS ÜZEMELTETÉSI KÉZIKÖNYV

TARTALOMJEGYZÉK

1. FEJEZET: Általános információk

1.1	Alkalmazhatóság és érvényesség	1-1
1.2	Alkatrészrendelés és szervizelési információk	1-1
1.3	Biztonsági információ	1-2
1.4	Európai Közösség (angol rövidítése CE) Által Kiadott Speciális Információk.....	1-2
1.5	Készülék leírása	1-3
1.6	Üzembe helyezés, Működtetés és Technikusok.....	1-3
1.7	Meghatározások	1-3
1.8	Szállításkor Bekövetkezett Kárigénylési Eljárás	1-4

2. FEJEZET: Üzembe helyezési útmutató

2.1	Üzembe helyezés általános követelményei	2-1
2.2	Görgő/láb felszerelése	2-3
2.3	Előkapcsolódás előkészítése	2-3
2.4	Csatlakozás a gázvezetékhez	2-5
2.5	Váltás másik gáztípusra.....	2-8

3. FEJEZET: Üzemeltetési utasítások

3.1	A vezérlő üzemeltetése és programozása	3-1
3.2	Indítás	3-1
3.3	A serpenyő kifőzése	3-3
3.4	A sütő lezárása	3-3

4. FEJEZET: Szűrési utasítások

4.1	Ürítés és kézi szűrés	4-1
4.2	A beépített szűrőrendszer előkészítése a használatra	4-2
4.3	A szűrő üzemeltetése.....	4-5
4.4	A Magnasol szűrő szétszerelése és összeállítása	4-8
4.5	Fáradtolaj ürítése és ártalmatlanítása	4-9
4.6	Az opcionális hátsó kiömlésű olajürítő használata	4-10

5. FEJEZET: Megelőző karbantartás

5.1	Sütő megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése.....	5-1
	Napi ellenőrzések és szervizelés	5-1
	Heti ellenőrzések és szervizelés	5-1
	Havi ellenőrzések és szervizelés	5-3
	Negyedéves ellenőrzések és szervizelés.....	5-4
	Féléves ellenőrzések és szervizelés.....	5-6
5.2	Beépített szűrőrendszer megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése.....	5-6
5.3	Éves/időszakos rendszerellenőrzés	5-7

6. FEJEZET: Üzemeltetői hibaelhárítás

6.1	Bevezetés	6-1
6.2	Computer Magic III.5 számítógéppel, kosáremelő-időzítővel vagy digitális vezérlővel felszerelt sütők hibaelhárítása	6-2
6.3	Szilárdállapotú (analóg) vezérlővel felszerelt sütők hibaelhárítása.....	6-4
6.4	A beépített szűrőrendszer hibaelhárítása	6-6
6.5	A kosáremelő hibaelhárítása.....	6-8

PRO H55 GÁZSÜTŐSOROZAT

1. FEJEZET: ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

1.1 Alkalmazhatóság és érvényesség

A Pro H55 gázsütősorozat értékesítését és telepítését az Európai Unió a következő EU-országokban hagyta jóvá: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT és SE.

Ez a kézikönyv minden Pro H55 sorozatba tartozó gázsütőre alkalmazható és érvényes az angolul beszélő országokban, ideértve az EU országait is. Ha ellentmondás áll fenn a kézikönyv utasításai és információi, illetve a helyi vagy országos szabályok között a beszerelés országában, a beszerelésnek és üzemeltetésnek azon szabályok szerint kell történnie.

Ez a berendezés professzionális használatra készült, és kizárólag képzett személyzet használhatja az 1.7 szakaszban leírt módon.

1.2 Alkatrészrendelés és szervizelési információk

A gyors segítség érdekében a FASC-nek vagy a Szerviz Részleg képviselőjének szüksége van a berendezéssel kapcsolatos bizonyos információkra. Ezen információk többség az olajsütő belső ajtajára rögzített adatlapon szerepel. A sorozatszámok a telepítési, üzemeltetési, szervizelési és alkatrészkezikönyvben találhatóak. Az alkatrész-megrendeléseket közvetlenül a helyi FASC-nél vagy értékesítőnél kell igényelni. A közvetlenül a gyárból szállított olajsütők mellé Frymaster FASC listát is mellékelünk. Amennyiben nem rendelkezik ezzel a listával, lépjen kapcsolatba a Frymaster Dean Szerviz Részlegével az 1-800-551-8633 vagy 1-318-865-1711 számok valamelyikén (USA szám) vagy írjon e-mailt a következő címre: service@frymaster.com.

Alkatrészrendelésekor a következő információk szükségesek:

Termékazonosító: _____
Sorozatszám: _____
Gáz vagy feszültség
típusa: _____
Elem alkatrészszáma: _____
Szükséges mennyiség: _____

Szervizelési információkat a helyi FASC/értékesítő tud szolgáltatni. Szervizelésre lehetőség van a Frymaster Szerviz Részlegének hívásával is az 1-800-551-8633 vagy 1-318-865-1711 számon, illetve e-mailben: service@frymaster.com. Szervizelési igény bejelentésekor készítse elő a következő információkat:

Termékazonosító: _____
Sorozatszám: _____
Gáz típusa: _____

A termékazonosítón, sorozatszámmon és gáztípuson kívül készüljön fel a probléma természetének leírására, illetve legyen kéznél minden egyéb információ, mely esetleg segítségünkre lehet a probléma megoldásában.

**ŐRIZZE MEG ÉS TÁROLJA EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST BIZTONSÁGOS
HELYEN A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS ÉRDEKÉBEN.**

1.3 Biztonsági információ

A készülék beüzemelése előtt körültekintően olvassa el az ebben a használati utasításban szereplő útmutatásokat. A használati utasításban dupla szegélyű mezőkben szereplő jelmagyarázatokat talál, az alább látható jelmagyarázatokhoz hasonlókat.

VIGYÁZAT

A **VIGYÁZAT!** típusú mezők olyan tevékenységekről és körülményekről szóló információkat tartalmaznak, amelyek a **rendszer meghibásodását eredményezhetik**.

FIGYELMEZTETÉS!

A **VIGYÁZAT!** típusú mezők olyan tevékenységekről és körülményekről szóló információkat tartalmaznak, amelyek **kárt tehetnek a rendszerben**, és így annak meghibásodását eredményezhetik.

VESZÉLY!

A **VIGYÁZAT!** típusú mezők olyan tevékenységekről és körülményekről szóló információkat tartalmaznak, amelyek **a személyzet sérüléséhez vezethetnek**, és amelyek kárt tehetnek a rendszerben vagy annak meghibásodását eredményezhetik.

Sütője automatikus biztonsági funkciókkal van felszerelve:

1. A magashőmérséklet-érzékelő elzárja az égőbe jutó gázt, ha a vezérlő termosztát meghibásodik.
2. A leeresztőszelepbe épített opcionális biztonsági kapcsoló megakadályozza az égő begyújtását, ha a leeresztőszelep csak részlegesen is nyitva van.

1.4 Európai Közösség (angol rövidítése CE) Által Kiadott Speciális Információk

Az Európai Közösség (továbbiakban CE) bizonyos speciális standardeket állított fel az ilyen típusú berendezésekhez. Amennyiben eltérés van az „CE” és a „nem CE” standardek között, a különbséggel kapcsolatos információk/utasítások hasonlóképpen mint az alább látható árnyékolt mezőben lesznek olvashatóak.

Nem CE-szabvány a bejövő gáznyomásra		
Típus	Minimum	Maximum
Természetes	15,2 cm W.C	35,6 cm W.C.
	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
LP	27,9 cm W.C.	35,6 cm W.C.
	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Készülék leírása

A Pro H55 sorozatba tartozó nagy hatékonyságú gázsütők egyedi infravörös égőrendszert használnak, mely akár 43%-kal kevesebb energiát használ ugyanakkora mennyiség megsütéséhez, mint a hagyományos nyíltégős sütők. A sorozatba tartozó modellek a PH55, az FMPH55 és az FPPH55. A PH55 modellek nem rendelkeznek beépített szűrőrendszerrel. Az FPPH55 modellek beépített FootPrint Pro szűrőrendszerrel rendelkeznek, mely a két bal oldali sütő alatt található egy sütőkádban. Az FMPH55 modellek is rendelkeznek beépített FootPrint Pro szűrőrendszerrel, mely a két bal oldali sütőblokk alatt található. Az FPPH55 és FMPH55 közötti különbség az, hogy az FPPH55 nem rendelkezik tartóblokkokkal (azaz a kád csak sütőből áll), míg az FMPH55-ben a kádban található egy tartóblokk. Például az FPPH355-ben három sütő van beépített szűrővel, az FMPH355-ben pedig két sütő és egy tartóblokk beépített szűrővel. A PH355 három sütőből áll beépített szűrő nélkül.

A H55 sorozat minden gázsütője nyílt serpenyős kivitelű csövek nélkül, és kézfejméretű nyílással rendelkezik a mély hidegzónába, ami a rozsdamentes serpenyő tisztítását gyorsá és egyszerűvé teszi.

A hevítést két infravörös égő szolgáltatja a serpenyő két oldalára szerelve. Az égéshez szükséges levegőt egy erre szolgáló ventilátor biztosítja a serpenyő elejére szerelve. A Pro H55 sorozat gázsütői beállíthatók természetes gáz, propán (LP) vagy gyártott gáz használatára az ügyfél igényei szerint.

Minden serpenyő fel van szerelve hőmérsékletzondával a pontos hőmérséklet-szabályozás érdekében.

Minden Pro H55 sorozatba tartozó gázsütő elektromos gyújtással, olvasztási ciklussal és kifőzési móddal rendelkezik. A vezérlési opciók között megtalálhatók a Computer Magic III.5 számítógépek, a szilárdállapotú (analóg) vezérlők, a digitális vezérlők és a kosáremelő-időzítők.

A sorozat minden sütője külső áramforrást igényel. Az egységek beállíthatók 100 VAC és 240 VAC közötti feszültségre.

Az FMPH55 és FPPH55 sütőket teljesen összeszerelve szállítjuk. A PH55 sütők esetében szükség lehet a lábak vagy az opcionális görgők felszerelésére a helyszínen. Minden sütőt a szabványos kellékekkel együtt szállítunk. A gyárban szállítás előtt minden sütőt beállítunk, tesztelünk és megvizsgálunk.

1.6 Üzembe helyezés, Működtetés és Technikusok

Az 1,7 pontban alapján a Frymaster berendezés működtetésével kapcsolatos információk kizárólag szakképzett és /vagy felhatalmazott személy számára készültek. **Az 1,7 pontban leírtak alapján valamennyi Frymaster berendezés beüzemelését és szervizelését szakképzett, igazolt, engedéllyel rendelkező és/vagy erre felhatalmazott üzemeltető vagy technikusoknak kell végeznie.**

1.7 Fogalmak

SZAKKÉPZETT ÉS/VAGY FELHATALMAZOTT ÜZEMELTETŐ SZEMÉLYZET

Szakképzett/felhatalmazott üzemeltető személyzetnek számítanak azok az egyének, akik figyelmesen áttanulmányozták ebben a kézikönyvben leírt információkat és megismerkedtek a berendezés funkcióival, illetve akiknek már korábbi tapasztalata van ebben a kézikönyvben leírt berendezés üzemeltetésével kapcsolatban.

SZAKKÉPZETT ÜZEMELTETŐ SZEMÉLYZET

Szakképzett üzemeltető személyzet olyan egyének, cégek, vállalatok, és/vagy cégek, amelyek vagy egyénileg vagy azok képviselői az ilyen gázüzemű berendezések üzemeltetéséért felelősek. A szakképzett személyzetnek rendelkeznie kell tapasztalattal az ilyen munkák terén, valamennyi gázüzemi óvintézkedésekkel tisztában kell lennie, illetve a szükséges nemzeti és helyi előírások követelményeinek mindegyikét be kell tartania.

SZAKKÉPZETT TECHNIKUSOK

A szakképzett technikusok azok az egyének akik járatosak a Frymaster berendezéssel kapcsolatban és akiket a Frymaster, L.L.C felhatalmazott e berendezésen végzett karbantartási munkálatokra. Valamennyi felhatalmazott technikusnak rendelkeznie kell a berendezésre vonatkozó teljes karbantartási és alkatrész kézikönyvvel, valamint raktáron kell tartania a Frymaster berendezéshez szükséges minimális mennyiségű alkatrészt. A Frymaster Gyár Márkaszervizeiről (angol rövidítése FASC) készült listát az olajsütővel együtt szállítják a gyárból. ***Amennyiben nem szakképzett technikus a berendezéshez tartozó Frymaster garancia érvényességének elvesztését vonja maga után.***

1.8 Szállításkor Bekövetkezett Kárigénylési Eljárás

Frymaster berendezését alaposan átvizsgáltuk és óvatosan csomagoltuk, mielőtt elhagyta volna a gyárat. A szállítványozó cég teljes felelősséget vállal a biztonságos szállításért a berendezés szállításra való átvételekor.

Mi a teendő, ha a berendezés sérülten érkezik:

- 1. Azonnal nyújtsa be kárigényét,** függetlenül a kár nagyságától.
- 2. Valamennyi hiányosságot vagy kárt vizsgáljon meg és írjon le,** és győződjön meg arról, hogy az ezzel kapcsolatos összes információ le legyen jegyezve a szállítólevélen vagy az áru blokkján, valamint a szállító személlyel alá legyen írva.
- 3. Azon rejtett hiányosságot vagy kárt,** melyre nem derült fény a berendezés kicsomagolásáig, le kell jegyezni, és **azonnal** jelenteni a szállítványozó cégnek vagy fuvarozónak. A rejtett kárral kapcsolatos kárigényt a szállítást követő 15 napon belül be kell jelenteni. A szállításhoz használt csomagolást vizsgálat céljából őrizze meg.

**A *Frymaster* NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A SZÁLLÍTÁS SORÁN FELLÉPŐ
KÁROKÉRT VAGY HIÁNYOSSÁGOKÉRT.**

PRO H55 GÁZSÜTŐSOROZAT

2. FEJEZET: ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

2.1 Üzembe helyezés általános követelményei

Valamennyi Frymaster berendezés üzembe helyezését és az azokon végzett szervizmunkákat e kézikönyv 1.7 pontjában leírtak alapján szakképzett, igazolt, engedéllyel rendelkező és/vagy erre felhatalmazott üzemelési személyzetnek vagy technikusnak kell végeznie.

A berendezés átállítását más gáztípusra csak szakképzett, engedéllyel rendelkező, illetve erre felhatalmazott beszerelési vagy szervizszemélyzet végezheti a kézikönyv 1.7 pontjában megadott módon.

Amennyiben berendezés üzembe helyezését, más gáztípusra való átállítását vagy a rajta végzett szervizmunkákat nem szakképzett, igazolt, engedéllyel rendelkező és/vagy erre felhatalmazott üzemelési személyzet vagy technikus (e kézikönyv 1.7 pontjában leírtak alapján) végzi a Frymaster garancia érvényességének elvesztését vonja maga után, és előfordulhat, hogy a berendezés károsodását vagy személyi sérülést okozhat.

Amennyiben ellentmondás merül fel az ebben a kézikönyvben leírt utasítások és információk valamint a helyi vagy nemzeti előírások vagy szabályok között, a berendezés üzembe helyezését és működtetését

⚠ VESZÉLY!

Az építészeti szabálykódexek alapján tilos nyitott forró olajtartályos olajsütőt bármilyen nyílt lángot bocsátó készülék mellé, többek között grillsütők vagy tűzhelyek közelében.

Érkezéskor vizsgálja át a sütőt látható vagy rejtett sérülések után kutatva. (Ld. Szállításkor bekövetkezett kárigénylési eljárás az 1. fejezetben.)

⚠ VESZÉLY!

A Frymaster berendezései álló készülékekhez gyártott lábakkal vannak felszerelve. A lábakkal rögzített készülékeket elmozdítás során meg kell emelni, hogy ne tegyünk kárt a készülékben, illetve ne okozzunk személyi sérülést. Az elmozdítható készülékek esetében szabadon választható berendezés-szállító görgőket kell alkalmazni. Egyéb kérdése van? Hívja a 00-1-800-551-8633 (USA) számot.

SZÜKSÉGES TÁVOLSÁG ÉS SZELLŐZÉS

Beszereléskor a sütő(k) mindekét oldalán és hátulján is 150 mm helyet kell hagyni, ha éghető szerkezet mellé telepítik. Nem éghető szerkezet mellett nem szükséges szabad helyet hagyni. A sütő elejénél legalább 600 mm szabad helyet kell hagyni.

⚠ VESZÉLY!

Az olajsütő semmilyen szerkezeti anyagát nem szabad megváltoztatni vagy elmozdítani annak érdekében, hogy a szagelszívó alá lehessen behelyezni. Egyéb kérdése van? Hívja a Frymaster Dean Ügyfélszolgálat Forródrótját a 00-1-800-551-8633 (USA) számon.

A sütő hatékony működésének egyik legfontosabb eleme a szellőzés. Úgy telepítse a sütőt, hogy az égéstermékek hatékonyan távozhassanak, és hogy a konyha szellőzőrendszere ne okozzon huzatot, mely zavarja az égők működését.

A sütő füstkivezetését ne helyezze a ventilátor légbeömlőjének közelébe, és a sütő füstkivezetése soha ne nyúljon ki kéményhez hasonlóan. A kinyúló füstkivezetés módosítja a sütő égési tulajdonságait, növelve a sütő visszaállítási idejét. Gyakran késleltetett begyújtást is eredményez. Hogy a megfelelő égéshez és az égő üzemeléséhez szükséges levegő szabadon áramolhasson, a sütő elejéhez, oldalaihoz és hátuljához közeli területeken tisztán és akadálymentesen kell tartani.

⚠ VESZÉLY!

A készüléket megfelelő szellőzés biztosítása mellett kell telepíteni, megakadályozandó a telepített készülékkel egy légtérben tartózkodó személyzet egészségére káros anyagok el nem fogadható mértékű koncentrációját.

A sütőket megfelelő levegőellátással és szellőzéssel rendelkező területre kell telepíteni. A sütő füstkivezetése és a szellőző szűrőjének alsó széle megfelelő távolságban kell, hogy legyen egymástól. A szűrőket 45°-os szögben kell beszerelni. A szűrő legalsó széle alá helyezzen csöpögőtálcát. Ha az Egyesült Államokban telepíti a készüléket, az NFPA előírásainak 96. pontja szerint „legalább 450 mm távolságot kell fenntartani a füstkivezetés és a zsírszűrő alsó vége között.” *A Frymaster javasolja, hogy legalább 600 mm távolságot tartson a füstkivezetés és a szűrő alsó vége között, ha a készülék óránkénti fogyasztása több mint 120 000 BTU.*

Ha az Egyesült Államokban telepíti a készüléket, a fent idézett NFPA szabványban találja az elszívók összeállítására és telepítésére vonatkozó információkat. A szabvány egy példánya beszerezhető innen: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

ORSZÁGOS ELŐÍRÁSOK

A sütőhöz tartozó gáztípust a sütőajtó belsején látható adatlap tartalmazza. Ha itt „NAT” szerepel, csak természetes gázt használjon, ha „PRO”, csak propánt, ha pedig „MFG”, csak gyártott gázt.

A telepítést a helyi és országos szabályoknak, illetve, ha lehet, a CE-szabályoknak megfelelő gázcsatlakozóval végezze. Ha használ gyorsmegszakító eszközöket, ezeknek is meg kell felelniük az országos, helyei, illetve CE-kódoknak.

ELEKTROMOS FÖLDELÉS

Valamennyi elektromosan működtetett készüléket a nemzeti és helyi és ahol csak lehetséges a CE (Európai Közösség) előírások szerint kell földelni. Minden egységet (mely a hálózathoz átmenetileg vagy tartósan csatlakozik) földelt áramforráshoz kell csatlakoztatni. A huzalozási ábrák a sütő ajtajának hátoldalán találhatóak. A megfelelő mértékű feszültségek értékeihez hivatkozzon az olajsütő hátoldalán található adattáblára.

⚠ VESZÉLY!

Ez a berendezés az áramütés elleni védelem érdekében egy három kivezetésű, testelt csatlakozódugóval rendelkezik, amelyet egy megfelelően földelt, három kivezetésű csatlakozóaljzatba kell csatlakoztatni. Ne vágja le vagy távolítsa el a földelést a csatlakozóvílláról.

⚠ VESZÉLY!

A berendezés működéséhez elektromos áram szükséges. Hosszan tartó áramszünet esetén állítsa a gázvezérlő szelepet KI állásba. Áramkimaradás alatt ne próbálkozzon a berendezés használatával.

KÖVETELMÉNYEK AUSZTRÁLIÁBAN

Az AS 5601 / AG 601-es előírásokkal valamint a helyi hatósági, gáz, elektromos és egyéb releváns hatályos szabályokkal összhangban kell üzembe helyezni.

FCC-MEGFELELÉS

Felhívjuk a felhasználó figyelmét, hogy a megfelelőségért felelős fél kifejezett engedélye nélküli a Frymaster számítógépek bármilyen módosítása vagy változtatása megszünteti a felhasználónak a berendezés kezeléséhez való jogát.

A Frymaster számítógépek tesztelése során az FCC (Szövetségi Kommunikációs Bizottság) előírások 15. fejezete alapján megfelelőnek bizonyult az „A” osztályú digitális eszközökre vonatkozó határértékeknek. Bár a készülékeket „A” osztályú készüléknek minősítették, a „B” osztályú határértékeknek felelnek meg. A határértékek arra szolgálnak, hogy ésszerű védelmet nyújtsanak a káros interferenciák ellen, ha a berendezést kereskedelmi környezetben üzemeltetik. Ez a berendezés rádiófrekvenciás energiát állít elő, használ és ezt ki is sugározhatja. Ha nem a használati utasításnak megfelelően helyezték üzembe és használják, akkor káros interferenciát okozhat a rádiókommunikációban. A berendezés lakókörzetben történő működtetése káros interferenciát okozhat. Ilyenkor a felhasználónak a saját költségére kell korrigálnia az interferenciát.

A felhasználó hasznosnak találhatja a „Hogyan ismerjük fel és oldjuk meg a rádió-TV interferenciával kapcsolatos problémákat” című kézikönyvet. Az amerikai Szövetségi Kommunikációs Bizottság állította össze, és az U.S.A. kormányának nyomdájától rendelhető meg a következő címen: U.S. Government Printing Office Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

Szükség esetén a felhasználónak konzultálnia kell a forgalmazóval vagy egy képzett rádió- és televízió-szerelővel további javaslatokért.

2.2 Görgő/láb felszerelése

A megrendelt konfiguráció függvényében lehetséges, hogy sütőjét fel nem szerelt görgőkkel vagy lábakkal szállítottuk. **NE SZERELJE BE A BERENDEZÉST GÖRGŐK VAGY LÁBAK NÉLKÜL. Ha a berendezésre görgők vagy lábak felszerelése szükséges, a csomagban található utasítások alapján szerelje fel azokat.**

2.3 Előkapcsolódás előkészítése

⚠ VESZÉLY!

NE csatlakoztassa a berendezést a gázforráshoz, míg el nem végezte ezen szakasz minden lépését.

Miután a sütőt a szagelszívó alá helyezte, gondoskodjon a következőkről:

1. Megfelelő intézkedésekkel kell korlátozni a sütők mozgását, függetlenül a gázcsatlakozástól. Ha rugalmas gázvezeték használ, mindig legyen csatlakoztatva egy korlátozó kábel, ha a sütő használatban van. A korlátozó kábelt és a felszerelési utasításokat a rugalmas kábellel együtt az egységgel kiszállított kellékdobozban találja.
2. **Szimpla egységből** álló sütők esetében stabilizálni kell a sütőt láncok felszerelésével a görgőkön álló, hevederekkel a lábakon álló sütőkön. Kövesse a kellécsomagban található utasításokat a láncok vagy hevederek felszereléséhez.

 **VESZÉLY!**

Ne csatlakoztasson szárítóállványt egymagában álló olajsütőhöz. Az olajsütő instabillá válhat vagy fel is borulhat, így sérülést okozhat. A készülék körüli terület szabadon kell hagyni, és annak minden esetben gyúlékony anyagoktól mentesnek kell lennie.

3. A lábakon álló sütőket a lábak kb. 2,5 cm-es kicsavarásával vízszintezheti ki: állítsa őket úgy, hogy a sütő vízszintes legyen, és megfelelő magasságban a szagelszívóhoz. A Frymaster javasolja, hogy legalább 600 mm távolságot tartson a füstkivezetés és az elszívó alsó vége között, ha a készülék óránkénti fogyasztása több mint 120 000 BTU. **MEGJEGYZÉS:** A görgőkön álló sütők nem rendelkeznek beépített vízszintező eszközökkel. A sütőt vízszintes padlófelületre kell telepíteni.
4. Tesztelje a sütő elektromos rendszerét:
 - a. Csatlakoztassa a sütő elektromos vezetékét/vezetékeit egy földelt konnektorba.
 - b. A főkapcsolót állítsa **BE** állásba.
 - A szilárdállapotú (analóg) vezérlővel ellátott sütőkön ellenőrizze, hogy a bekapcsolt állapot és a felfűtés jelzőfényei égnek-e.
 - A számítógéppel vagy digitális kijelzőkkel ellátott sütőkön ellenőrizze, hogy a kijelzőn a **CCCL** felirat szerepel-e.
 - c. A sütő főkapcsolóját állítsa **KI.** állásba. Ellenőrizze, hogy a bekapcsolt állapot és a felfűtés jelzőfényei elaludtak-e, vagy hogy a kijelző üres-e.
5. A sütő ajtajának belső felén található adatlapon megtekintheti, hogy a sütő égője a megfelelő gáztípusra van-e konfigurálva, mielőtt csatlakoztatja a sütő gyorsmegszakító eszközét vagy a gázvezetékét.
6. A mellékelt táblázatokon ellenőrizze a gáztípushoz használható legkisebb és legnagyobb gáznyomást.

CE-szabvány a bejövő gáznyomásra az 1999 áprilisa után gyártott sütők esetén					
Gáz	Nyomás (mbar) ⁽¹⁾	Kifolyónyílás átmérője		Regulátor nyomása	
		Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 vagy 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 vagy 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 vagy 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE-szabvány a bejövő gáznyomásra az 1999 áprilisáig gyártott sütők esetén					
Gáz	Nyomás (mbar) ⁽¹⁾	Kifolyónyílás átmérője		Regulátor nyomása	
		Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 vagy 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	9 mbar
G30	28/30 vagy 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	16,5 mbar
G31	37 vagy 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20,2 mbar	18,5 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Nem CE-szabvány a bejövő gáznyomásra		
Gáz	Minimum	Maximum
Természetes	15,2 cm W.C.	35,6 cm W.C.
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
LP	15,2 cm W.C.	35,6 cm W.C.
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

7. A FootPrint Pro rendszerrel vagy kosáremelővel ellátott sütőkön csatlakoztassa az elektromos vezetéke(ke)t egy, a sütő mögötti konnektorba.

2.4 Csatlakozás a gázvezetékhez

⚠ VESZÉLY!

Mielőtt új csövet csatlakoztat a berendezéshez, a csövet alaposan át kell fújni az idegen anyagok eltávolítása érdekében. Ha idegen anyag kerül az égőbe és a gázvezérlőkbe, az nem megfelelő és veszélyes működést eredményez.

⚠ VESZÉLY!

A bejövő gázvezetékek nyomásának ellenőrzésekor csatlakoztassa le a sütőt a gázhálózatról, ha a tesztnyomás 3,45 kPa (35 cm W.C.) vagy nagyobb a sütő gázcsövei és gázszelepei sérülésének megakadályozására.

⚠ VESZÉLY!

Minden csatlakozást olyan vakolással kell lezárni, mely megfelelő a használt gáztípusnak, és minden kapcsolatot szappanos vízzel kell tesztelni a gyújtóláng beindítása előtt.

Soha ne használjon gyufát, gyertyát vagy bármilyen egyéb gyújtóeszközt a rések keresésére. Ha gázszagot észlel, zárja el a berendezés gázellátását a fő zárószeleppel, és azonnal vegye fel a kapcsolatot a helyi gázszolgáltatóval vagy egy hivatalos szervizzel a szervizelés ügyében.

⚠ VESZÉLY!

Ha „szárazon” gyújtja be az egységet, megsérül a serpenyő, és tűz is keletkezhet. Az egység begyújtásakor mindig legyen olvasztott zsiradék, főzőolaj vagy víz a serpenyőben.

A telepítéshez használt gázvezeték mérete igen fontos. Ha túl kicsit, az égő kivezetőcsövének gáznyomása túl kicsi lesz. Ez lassú visszaállítást és késleltetett begyűjtást eredményezhet. A bejövő gázvezeték legalább 38 mm átmérőjű legyen. A következő oldalon található táblázatban szerepelnek a csatlakozócsövek minimális méretei.

Gáztömlő méretei			
(A minimális bejövő tömlőméret 41 mm)			
Gáz	Szimpla egység	2-3 egység	4 vagy több egység*
Természetes	22 mm	28 mm	36 mm
Propán	15 mm	22 mm	28 mm
Gyártott	28 mm	36 mm	41 mm

*6 méternél nagyobb távolságok és/vagy 4-nél több szerelvény vagy hajlat esetén egy csőmérettel növelje a csatlakozást. A négy vagy több sütőkáddal rendelkező egységekhez két gázcsatlakozás szükséges.

A Pro H55 sorozatú gázsütő az alábbi táblázatban szereplő országokra és gázkategóriákra kapott CE-minősítést. **MEGJEGYZÉS:** A névleges hőbevitel (QN) 21kW, kivéve AT, DE, LU és a 3P/B kategóriát, ahol ez 23kW.

CE-jóváhagyással rendelkező gázkategóriák országonként			
ORSZÁGOK	KATEGÓRIÁK	GÁZ	NYOMÁS (MBAR)
AUSZTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIUM (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DÁNIA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIAORSZÁG (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINNORSZÁG (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
NÉMETORSZÁG (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GÖRÖGORSZÁG (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
OLASZORSZÁG (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ÍRORSZÁG (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLLANDIA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORVÉGIA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGÁLIA (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANYOLORSZÁG (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SVÉDORSZÁG (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
EGYESÜLT KIRÁLYSÁG (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE szabvány
Az égéshez szükséges levegőmennyiség 2m³/h/kW.

1. A gyorsmegszakító kábelt csatlakoztassa a sütő gyorsmegszakító-csatlakozásához a sütő elülső oldala alatt és az épület gázrendszeréhez.

MEGJEGYZÉS: Néhány sütőt merev csatlakozással kell a gázvezetékre kapcsolni. Ezeket az egységeket az egység hátoldalán kell a gázvezetékre kapcsolni.

Ha menetragasztót használ, csak kis mennyiségeket használjon a csavarokon. Olyan ragasztóanyagot használjon, amelyre nincs hatással az LP gázok kémiai hatása (pl. Loctite™ PST56765 ragasztó). Az első két menetre NE tegyen ragasztót. Ha tesz rájuk ragasztót, annak egy része bejuthat a gázáramba, és az égő nyílása és/vagy a vezérlőszelep eltömődhet.

2. Nyissa meg a sütő gázellátását, és minden vezetéken, illesztésen és gázcsatlakozáson ellenőrizze, hogy nem szivárogo-e. Erre a célra szappanos vegyület használható.
3. Zárja el a sütő leeresztőszelepét, töltsen meg a serpenyőt vízzel, és főzze ki a vegyületet a serpenyő hátulján látható alsó olajsínt („OIL LEVEL”) vonalig. Gyűjtse be a sütőt, és hajtson végre a kézikönyv 3. fejezetében, az „Útmutató a begyújtáshoz” és az „A serpenyő kifőzése” témákban leírt eljárásokat.

 **VESZÉLY!**

Ha „szárazon” gyújtja be az egységet, megsérül a serpenyő, és tűz is keletkezhet. Az egység begyújtásakor mindig legyen olvasztott zsiradék, főzőolaj vagy víz a serpenyőben.

4. Az égő kivezetőcsövének nyomását ilyenkor kell ellenőriznie a helyi gáztársaságnak vagy egy hivatalos szerviznek. Az alábbi és a következő oldalon található táblázatban láthatja az égő kivezetőcsövének gáznyomását a berendezéssel használható különböző gáztípusok esetében.

CE-szabvány az égő kivezetőcsövében levő gáznyomásra az 1999 április után gyártott sütők esetén		
Gáz	Nyomás (mbar)	
	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád
Természetes gáz – Lacq (G20) 20 mbar alatt	7	7
Természetes gáz – Gronique * (G25) 25 mbar alatt	10	10
Természetes gáz – Gronique (G25) 20 mbar alatt	10	10
Propán/bután (G30) 28/30 vagy 50 mbar	17	17
Propán (G31) 37 vagy 50 mbar alatt	20	20

* belga G25=7,0 mbar (szimpla vagy dupla)

CE-szabvány az égő kivezetőcsövében levő gáznyomásra az 1999 áprilisig gyártott sütők esetén		
Gáz	Nyomás (mbar)	
	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád
Természetes gáz – Lacq (G20) 20 mbar alatt	7	6,5
Természetes gáz – Gronique * (G25) 25 mbar alatt	10	9
Természetes gáz – Gronique (G25) 20 mbar alatt	10	9
Bután (G30) 28/30 vagy 50 mbar	17	16,5
Propán (G31) 37 vagy 50 mbar alatt	20,2	18,5

* belga G25=7,0 mbar (szimpla) vagy 6,5 (dupla)

Nem CE-szabvány Égő kivezetőcsövének gáznyomása	
Gáz	Nyomás
Természetes	7,6 cm W.C. 0,73 kPa
Propán	21 cm W.C. 2,5 kPa

5. Ellenőrizze a beprogramozott hőmérsékletet vagy a szilárdállapotú (analóg) vezérlő termosztátjának beállítását. (Az egységgel érkezett, különálló *Frymaster* sütővezérlők kézikönyve tartalmazza a célhőmérséklet beállításának utasításait a konkrét vezérlő esetén.)

2.5 Váltás másik gáztípusra

⚠ VESZÉLY!

A berendezést a gyárban egy adott gáztípusra állították be. Ha egy gáztípusról egy másikra vált, specifikus gázátállítási alkatrészeket kell beszereznie.

Ha anélkül vált másik gáztípusra, hogy beszerelné a specifikus gázátállítási alkatrészeket, az tüzet vagy robbanást okozhat. **SOHA NE CSATLAKOZZTASSA A BERENDEZÉST OLYAN GÁZFORRÁSRA, AMELYRE NINCS BEÁLLÍTVA!**

A berendezés átállítását más gáztípusra csak szakképzett, engedéllyel rendelkező vagy erre felhatalmazott beszerelési vagy szervizszemélyzet végezheti a kézikönyv 1.7 pontjában megadott módon.

A nem CE-országok számára gyártott, a Pro H55 sorozatba tartozó gázsütők minden gáztípushoz más égőt használnak. A propángázhoz készített sütők égőit különleges szürke borítás fedi, hogy

PRO H55 GÁZSÜTŐSOROZAT

3. FEJEZET: HASZNÁLATI UTASÍTÁS

3.1 A vezérlő üzemeltetése és programozása

A Pro H55 sorozatba tartozó gázsütők a következő vezérlőeszközök bármelyikével felszerelhetők:

- Computer Magic III.5
- Szilárdállapotú (analóg) vezérlő
- Digitális vezérlő
- Kosáremelő-időzítő

Az egységgel érkezett, különálló Frymaster sütővezérlők kézikönyvének megfelelő fejezete tartalmazza a konkrét vezérlő üzemeltetési utasításait.

3.2 Indítás

FIGYELMEZTETÉS!

A helyszíni ellenőrző személy felelős azért, hogy az üzemeltetők a forró olaj szűrőrendszerrel kapcsolatos veszélyekkel tisztában legyenek, különösen az olajszűréshez, olajkiürítéshez és tisztításhoz szükséges eljárás tekintetében.

VIGYÁZAT

Ha a telepítést követően most használja először a sütőt, tekintse meg a 3,3 szakaszban a kifőzési eljárás leírását.

VIGYÁZAT

A Pro H55 sorozatba tartozó gázsütő főzőolaj-/zsiradékcapacitása 22,5 kg. 25 liter 20°C-on teljes kád és 11 kg esetében. 12,5 liter 21°C-on egy kettős kád mindkét felére.

A sütő begyújtása előtt ellenőrizze, hogy a sütő kikapcsolt állapotban van-e, és a serpenyő leeresztőszelepe(i) el van(nak)-e zárva. Távolítsa el a kosarat tartó sín(eke)t, ha fel van(nak) szerelve, majd az alsó olajsínt („OIL LEVEL”) vonalig töltse fel a serpenyőt.

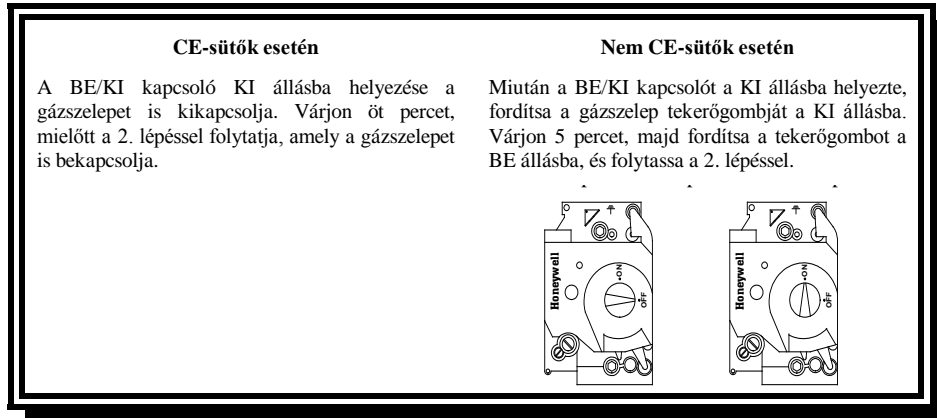
Ha szilárd zsiradékot használ, ellenőrizze, hogy az a serpenyő aljára jutott-e.

FIGYELMEZTETÉS!

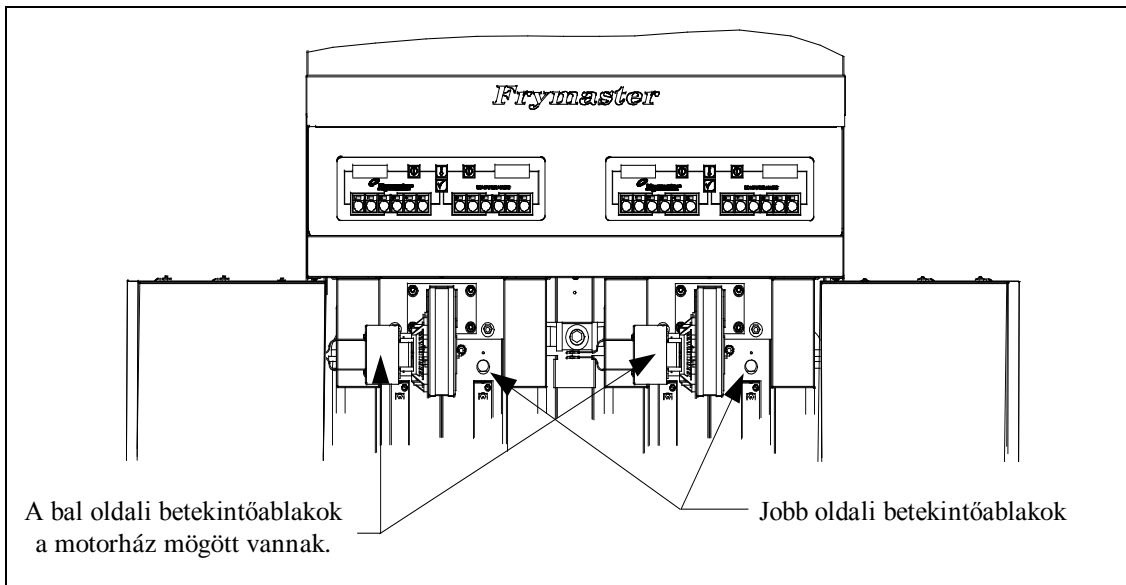
Soha ne üzemeltesse a készüléket üres sütőedénnyel. Az égők begyújtása előtt a serpenyőt meg kell tölteni vízzel vagy főzőolajjal/zsiradékkal. Ha nem így tesz, a serpenyő megsérül, és tűz is keletkezhet.

A sütő begyújtása

1. A számítógép/vezérlő BE/KI kapcsolóját állítsa KI állásba.



2. A számítógép/vezérlő BE/KI kapcsolóját állítsa BE állásba, és állítsa be a termosztátot, vagy programozza a számítógépet normális sütési hőmérsékletre.
3. Ha az égő nem gyullad meg, állítsa a BE/KI kapcsolót KI állásba, és várjon 60 másodpercet. Ismétlje meg a 2. lépést.
4. Ha a sütő hőmérséklete 82°C alatt van, a sütő automatikusan olvasztási ciklus üzemmódban indul. **(MEGJEGYZÉS:** Az olvasztási ciklus során az égők néhány másodpercre kigyulladnak, majd hosszabb időre kialszanak, mindezt ismételve.) Ha a serpenyő hőmérséklete eléri a 82°C-ot, az egység automatikusan a felfűtési üzemmódba vált. Az égők égve maradnak, míg a serpenyő hőmérséklete el nem éri a beprogramozott sütési hőmérsékletet.
5. Miután az égők legalább 90 másodpercig égtek, vizsgálja meg a lángokat az égő kémlelőnyílásain keresztül, melyek az égési levegőt szolgáltató ventilátor minden oldalán megtalálhatók.



Az optimális lángszín fénylő narancs-vörös. Ha kék színű lángot lát, vagy ha sötét foltok vannak az égőn, a következők szerint állítson a gázkeveréken: A motorral ellentétes oldalon levő ventilátorház

oldalán található egy lemez egy zárócsavarral. Lazítsa meg a csavart annyira, hogy a lemez mozgatható legyen, majd a lemezzel addig nyissa vagy zárja a légbeömlőt, míg fényes narancs-vörös színű lángot nem kap. Óvatosan tartsa a helyén a lemezt, és szorítsa meg a zárócsavart.

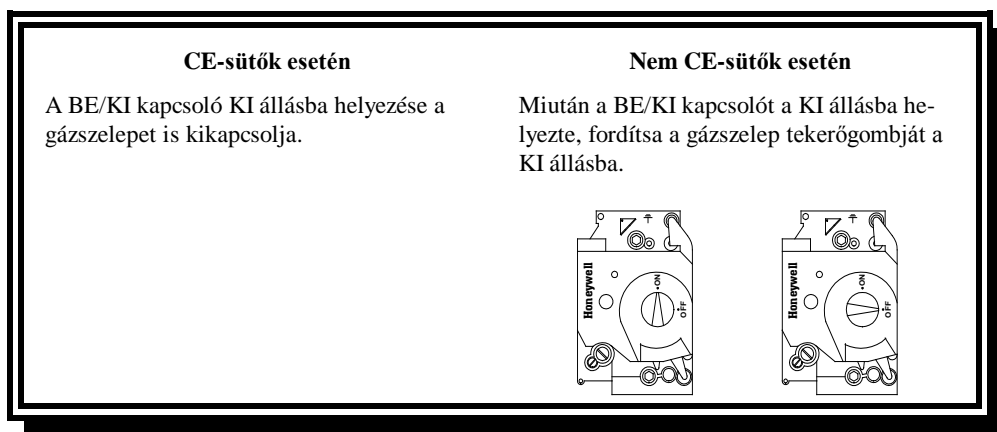
3.3 A serpenyő kifőzése

A serpenyő gyártásból, szállításból és beszerelésből származó szennyeződésektől való mentességének biztosítása érdekében a serpenyőt ki kell főzni az első használat előtt. Ehhez tekintse meg a Serpenyő kiürítése és tisztítása című részt (5-1. oldal).

3.4 A sütő lezárása

A sütő munkanapon belüli, rövidtávú lezárásához állítsa a BE/KI kapcsolót **KI** állásba, és helyezze fel a serpenyőfedőket (ha tartoznak ilyenek a sütőhöz).

Amikor záraskor zárja le a sütőket, állítsa a vezérlő BE/KI kapcsolóját **KI** állásba. Ezután állítsa a gázszelepet is a ki állásba. Tekintse meg az alábbi ábrát.



Helyezze fel a serpenyőfedőket (ha tartoznak ilyenek a sütőhöz).

PRO H55 SOROZATBA TARTOZÓ GÁZSÜTŐK

4. FEJEZET: SZŰRÉSI UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS!

A helyszíni ellenőrző személy felelős azért, hogy az üzemeltetők a forró olaj szűrőrendszerrel kapcsolatos veszélyekkel tisztában legyenek, különösen az olajszűréshez, olajkiürítéshez és tisztításhoz szükséges eljárás tekintetében.

4.1 Ürités és kézi szűrés

VESZÉLY!

A főzőolaj ürítését és szűrését óvatosan kell végezni, elkerülve a gondatlan kezelésből fakadó súlyos égési sérülés lehetőségét. A szűrendő olaj 177°C vagy ahhoz közeli hőmérsékletű. Minden vezeték megfelelően legyen csatlakoztatva, és a szelepfogantyúk legyenek a megfelelő helyzetben, mielőtt bármelyik kapcsolót vagy szelepet működteti. A főzőolaj ürítésekor vagy szűrésekor viseljen megfelelő védőfelszerelést.

VESZÉLY!

Mielőtt a megfelelő tartályba folytatja az olajat, engedje, hogy 38°C-ra lehűljön.

VESZÉLY!

Egyszerre csak egy serpenyőt ürítsen a beépített szűrőegységbe, hogy elkerülje a forró olaj túlcsondulását és kiloccsanását.

VESZÉLY!

Ha egy eltávolító egységbe vagy hordozható szűrőegységbe folytat olajat, ne töltse azt a tartályon található maximális töltési vonalnál feljebb.

Ha sütője nem rendelkezik beépített szűrőrendszerrel, a főzőolajat egy másik megfelelő tárolóba kell üríteni. (A használt főzőolaj biztonságos és kényelmes ürítésére és ártalmatlanítására a Frymaster olajkiürítő egységének – Shortening Disposal Unit, SDU – használatát javasolja. Az SDU-t helyi értékesítőjénél szerezheti be.)

1. A sütő főkapcsolóját állítsa **KI** állásba. A sütőhöz tartozó leeresztőcsövet csavarja a leeresztőszelepbe. Ellenőrizze, hogy a leeresztőcső szorosan illeszkedik-e a leeresztőszelepbe, és hogy a nyílás lefele néz-e.
2. A leeresztőcső alá helyezzen fém tárolóeszközt zárható fedővel. A fém tárolóeszköznek el kell viselnie a főzőolaj hőmérsékletét, és képesnek kell lennie forró folyadékok tárolására. Ha az olajat újra fel szeretné használni, a Frymaster javasolja, hogy használjon Frymaster szűrőtölcsért és tölcseértartót, ha nincs elérhető szűrőberendezés. Ha Frymaster szűrőtölcsértartót használ, annak biztonságosan kell felfeküdnie a fém tárolóeszközre.
3. A fröcskölést elkerülése érdekében lassan nyissa ki a leeresztőszelepet. Ha a leeresztőszelepet ételmaradékok eltömítik, használja a Fryer's Friend pizskavasat az akadály eltávolítására.

⚠ VESZÉLY!

SOHA ne próbálkozzon az eltömített leeresztőszelep tisztításával a szelep eleje felől! Forró olaj ömlik ki, ami súlyos égési sérülésekhez vezethet.

NE kalapálja a leeresztőszelepet a tisztítóvassal vagy más tárgyakkal. A belső golyó sérülése szivárgást okoz, a Frymaster garanciája pedig érvényét veszti.

4. Az olaj ürítése után távolítsa el a serpenyőből az összes ételmaradékot és visszamaradt olajat. **LEGYEN ÓVATOS!** Ha a bőrrel érintkezik, ez az anyag még mindig súlyos égési sérüléseket okozhat.
5. Szorosan zárja el a leeresztőszelepet, és töltsse fel a serpenyőt tiszta, szűrt vagy friss főzőolajjal vagy szilárd zsiradékkal az alsó olajsztívnál („OIL LEVEL”).

⚠ VESZÉLY!

Ha szilárd zsiradékot használ, az jusson le a serpenyő aljára. NE üzemeltesse a sütőt, ha a serpenyő felső részén szilárd zsiradékdarab ül. Ez a serpenyő sérüléséhez vezet, és hirtelen tüzet okozhat.

4.2 A beépített szűrőrendszer előkészítése a használatra

A FootPrint Pro szűrőrendszer lehetővé teszi az olaj az egyik sütőserpenyőbe történő biztonságos és hatékony átszűrését, míg a többi sütőserpenyők tovább működnek. A FootPrint Pro szűrőrendszer három különböző konfigurációban érhető el:

- Szűrőpapír – morzsatálcával, nagy leszorítógyűrűvel és fém szűrőrácscsal.
- Szűrőbetét – morzsatálcával, kis leszorítógyűrűvel és fém szűrőrácscsal.
- Magnasol szűrő – morzsatálcával és Magnasol szűrőberendezéssel.

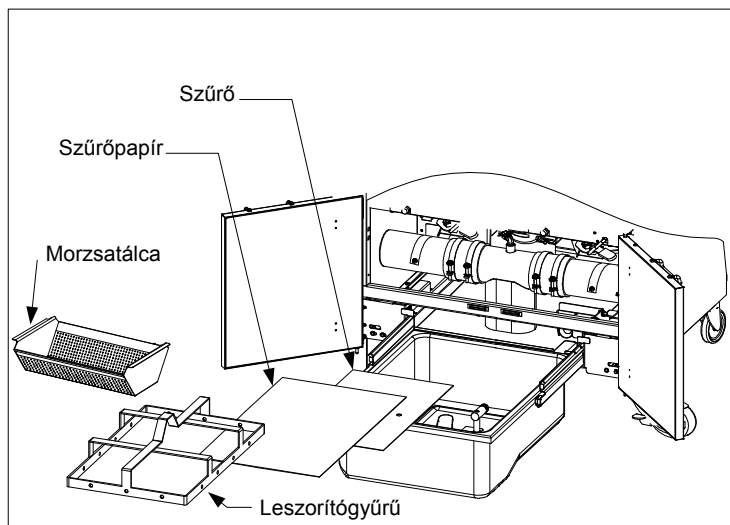
A 4.2.1 szakasz tartalmazza a szűrőpapíros és szűrőbetétes konfigurációk előkészítésének leírását a használatra. A Magnasol szűrős konfigurációval kapcsolatos utasításokat a 4.2.2 szakaszban találja. Mindhárom konfigurációt azonos módon kell üzemeltetni, ennek a leírása a 4.3 szakaszban szerepel. A Magnasol szűrő szétszereléséről és összeállításáról a 4.4 szakasz ír.

4.2.1 Előkészítés a használatra szűrőpapírral vagy szűrőbetéttel

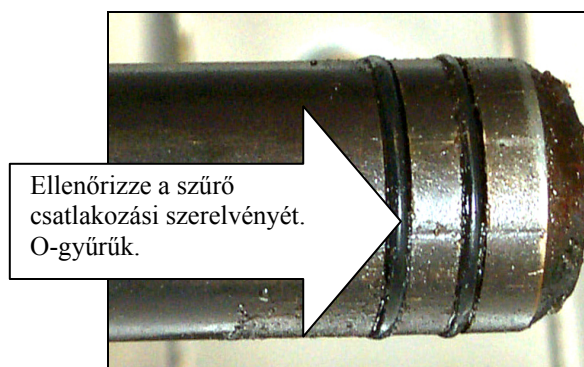
1. Húzza ki a szűrőedényt a kamrából és távolítsa el a morzsatálcát, a leszorítógyűrűt, a szűrőpapírt és a szűrőrácsot. (Lásd 1. ábra) Tisztítsa meg az összes alkatrészt mosószer és forró víz keverékével, majd alaposan szárítsa meg.

A szűrőedény, hasonlóan egy konyhai fiókhhoz, sínekben futó görgőkkel van felszerelve. Az edény eltávolítható, ha tisztítani szeretné, vagy hozzá kíván férni a belső alkatrészekhez: emelje meg az edény elejét (ezzel az első görgők kiemelkednek a sínből), majd húzza előre, míg a hátsó görgők is ki nem jönnek. A szűrőedény fedelét kizárólag a következő alkalmakkor szabad levenni: tisztításkor, belső hozzáférés alkalmával illetve az SDU behelyezésekor a lefolyócső alá.

2. Ellenőrizze a szűrőedény csatlakozó szerelvényét, hogy mindkét O-gyűrű jó állapotban legyen. (Lásd 2. ábra)
3. Ezután, a sorrendet megfordítva, helyezze a fém szűrőrácsot az edény aljának közepére, majd fektessen a tetejére egy szűrőpapírlapot, minden oldalt beborítva. (Lásd 1. ábra) Ha szűrőbetétet használ, a betét durva oldala nézzen felfele, és úgy fektesse a betétet a rácsra, hogy a betét a a szűrőedény domború gerincvonalai között legyen.
4. Helyezze a leszorítógyűrűt a szűrőpapír fölé, és engedje a gyűrűt az edénybe, hogy a papír a szűrőedény oldalára feküdjön fel. (Lásd 3. ábra)



1. ábra



2. ábra



3. ábra

5. Ha a leszorítógyűrű a helyén van, szűrőpapír használata esetén szórjon szét egy csésze szűrőport egyenletesen a papíron. (Lásd 4. ábra)

Ha szűrőbetétet használ, helyezze a leszorítógyűrűt a betét tetejére. Betéttel együtt NE használjon szűrőport!



4. ábra

6. Cserélje ki a szűrőedény morzsatálcáját, majd tolja vissza a szűrőedényt a sütőbe, a kamra leghátuljába helyezve azt.

4.2.2 Előkészítés a Magnasol szűrőberendezéssel való használatra

1. Húzza ki a szűrőedényt a kamrából, és távolítsa el a morzsatálcát és a Magnasol szűrőberendezést. (Lásd 5. ábra)

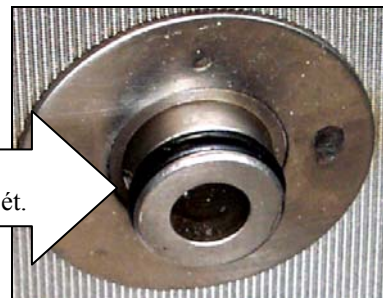
A szűrőedény, hasonlóan egy konyhai fiókhhoz, sínekben futó görgőkkel van felszerelve. Az edény eltávolítható, ha tisztítani szeretné, vagy hozzá kíván férni a belső alkatrészekhez: emelje meg az edény elejét (ezzel az első görgők kiemelkednek a sínből), majd húzza előre, míg a hátsó görgők is ki nem jönnek. A szűrőedény fedelét kizárólag a következő alkalmakkor szabad levenni: tisztításkor, belső hozzáférés alkalmával illetve az SDU behelyezésekor a lefolyócső alá.



5. ábra

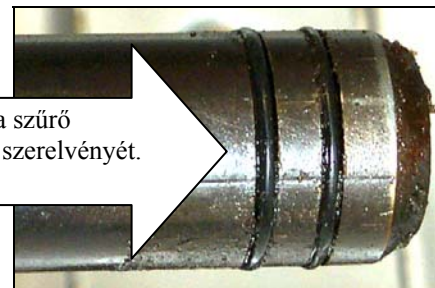
MEGJEGYZÉS: A Magnasol szűrőberendezés szétszedésével és összeállításával kapcsolatos útmutatót a 4.4 szakaszban találja.

2. Vizsgálja meg a szerelvényt a Magnasol szűrőberendezés alján, hogy az O-gyűrű biztosan a helyén legyen és jó állapotban. (Lásd 6. ábra)
3. Ellenőrizze a szűrőedény csatlakozó szerelvényét, hogy mindkét O-gyűrű meglegyen, jó állapotban. (Lásd 7. ábra)



Vizsgálja meg a szűrőrács O-gyűrűjét.

6. ábra



Ellenőrizze a szűrő csatlakozási szerelvényét. O-gyűrűk.

7. ábra

4. Cserélje ki a szűrőedényben a Magnasol szűrőberendezést, biztosítva, hogy a berendezés alján levő szerelvény biztonságosan üljön az edény alján levő foglalatban. Szórjon szét egy csésze Magnasol XL szűrőport a szűrőrácson egyenletesen.
5. Cserélje ki morzsatálcát, majd tolja vissza a szűrőedényt a sütőbe, a kamra leghátuljába helyezve azt.

4.3 A szűrő üzemeltetése

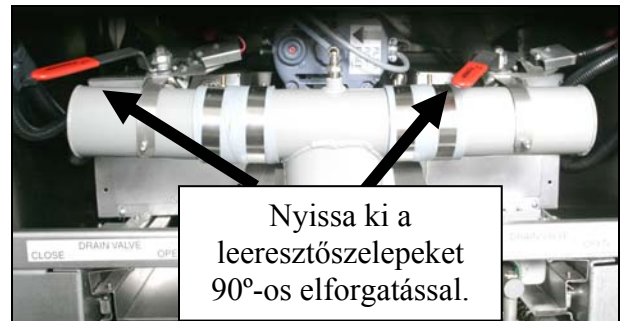
⚠ VESZÉLY!

A főzőolaj ürítését és szűrését óvatosan kell végezni, elkerülve a gondatlan kezelésből fakadó súlyos égési sérülés lehetőségét. A szűrendő olaj 177°C vagy ahhoz közeli hőmérsékletű. A szelepfogantyúk legyenek a megfelelő helyzetben, mielőtt bármelyik kapcsolót vagy szelepet működteti. A főzőolaj ürítésekor vagy szűrésekor viseljen megfelelő védőfelszerelést.

⚠ VESZÉLY!

SOHA ne próbálkozzon főzőolaj ürítésével a sütőből, ha az égők égnek! Ez a serpenyő javíthatatlan sérüléséhez vezet, és hirtelen tüzet okozhat. Ezzel elveszti a Frymaster garanciáját is.

1. Kapcsolja ki az olajsütőt. Ürítse a serpenyőt a szűrőedénybe a szelepek jobbra, az óramutató járásával ellentétes irányba való forgatásával. Szükség esetén használja a *Fryer's Friend* tisztítóvasat a serpenyő belsejének kitisztítására.



⚠ VESZÉLY!

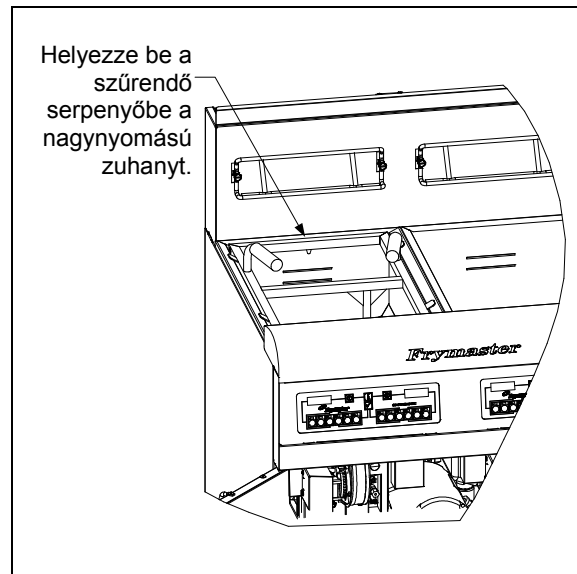
Egyszerre csak egy serpenyőt ürítsen a beépített szűrőegységbe, hogy elkerülje a forró olaj túlcsondulását és kilocsanását.

⚠ VESZÉLY!

SOHA ne próbálkozzon az eltömített leeresztőszelep tisztításával a szelep eleje felől! Forró olaj ömlik ki, ami súlyos égési sérülésekhez vezethet.

NE kalapálja a leeresztőszelepet a tisztítóvassal vagy más tárgyakkal. A belső golyó sérülése szivárgást okoz, a Frymaster garanciája pedig érvényét veszti.

2. Ha a készülékkel érkezett nagynyomású zuhany, most telepítse azt. **MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy a nagynyomású zuhany O-gyűrűje és tömítése jó állapotban megvan-e, és hogy a tisztítócsavarok minden saroknál be vannak-e helyezve.

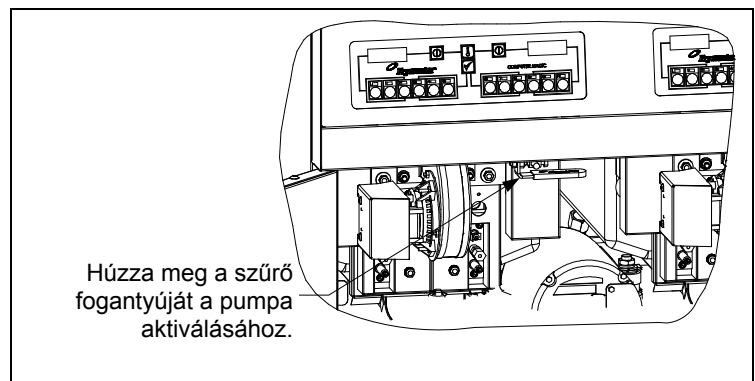


Pattintsa a helyére az opcionális nagynyomású zuhanyt.

⚠ VESZÉLY!

Ha a sütőhöz tartozik nagynyomású zuhany, **NE** üzemeltesse a szűrőt a nagynyomású zuhany behelyezése nélkül. A sütőből forró olajpermet távozik, ami sérülést okoz.

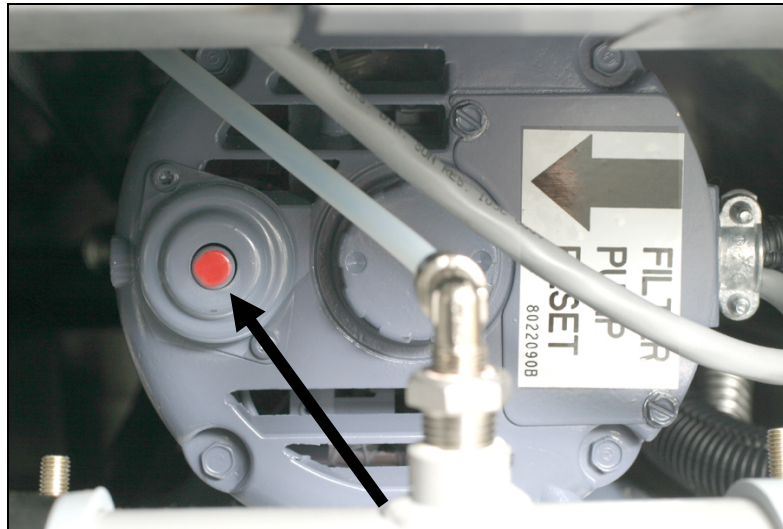
3. Miután a főzőolaj kiürült a serpenyőből, húzza előre (kifelé) a szűrő fogantyúját, hogy elindítsa a pumpát, megkezdve a szűrést. A pumpa aktiválása előtt előfordulhat némi késlekedés.



4. A szűrőpumpa a szűrőelemen keresztül mozgatja a főzőolajat, és visszakeringeti a serpenyőbe, majd azon keresztül. Ez a tisztításnak nevezett folyamat 5 percig tart. A tisztítás megtisztítja az olajat, a szilárd részecskéket a szűrőelemen felfogva.
5. Az olaj szűrését követően (kb. 5 perc) zárja el a leeresztőszelepet, és hagyja feltöltődni a sütőt. Ha az olaj buborékozni kezdett (vagy a nagynyomású zuhanyból fröcsögni, ha telepítve van), hagyja a szűrőpumpát még 10–12 másodpercig működni. Kapcsolja ki a szűrőt, távolítsa el a nagynyomású zuhanyt ha telepítve van, majd hagyja a berendezést üríteni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A szűrőpumpa manuális újraindítású kapcsolóval rendelkezik arra az esetre, ha a szűrő motorja túlmelegszik, vagy áramkimaradás esetére. Amennyiben ez a kapcsoló nem működik, kapcsolja ki a szűrőrendszert és hagyja a pumpa motorját lehűlni 20 percre, mielőtt újra megpróbálná elindítani a kapcsolót (lásd a lenti képet).



Szűrőpumpa újraindítási kapcsolója

6. A leeresztőszelep legyen teljesen elzárva. (Ha a leeresztőszelep nincs teljesen elzárva, a sütő nem fog működni.) Kapcsolja BE a sütőt, és várja meg, míg a főzőolaj eléri a célhőmérsékletet.

⚠ VESZÉLY!

Minden nap a sütési műveletek után a szűrőrendszerrel ellátott sütőkben lévő morzsatálcát ki kell üríteni egy tűzálló tartályba. Némely étel szemcséi spontán égést okozhatnak, ha bizonyos zsiradékban sokáig áznak.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

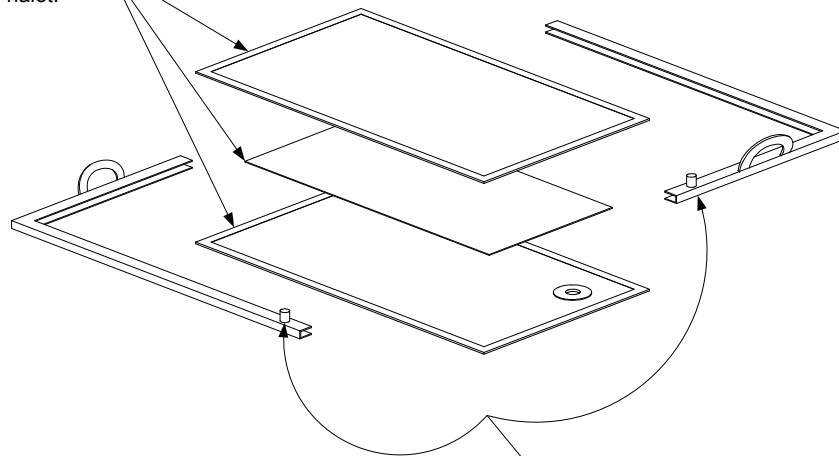
Ne ütögesse a sütőkosarat vagy a sütő összeillesztő alátétjén lévő többi eszközt. Az alátét a sütőedények közötti összeillesztés lezárását szolgálja. Amennyiben a zsiradék eltávolítja érdekében a sütőkosarakat elkezd az alátétten rázogatni, ez a művelet elferdíti az alátétet és meglazítja az összeillesztést. Ez az alátét szoros illesztést kíván, és kizárólag tisztítás alkalmával lehet eltávolítani.

4.4 A Magnasol szűrő szétszerelése és összeállítása

Szétszerelés

1. Hüvelykujját a fogantyúkon tartva fogja meg a keretet a berendezés sarkánál, és ellentétes irányban húzza szét a keretet, hogy szétválassza azt a saroknál. Folytassa a keret szétnyitását (az ellentétes saroknál fordul el), míg a külső szűrők és háló eltávolítható nem lesz a keretből.

2. lépés – Válassza szét a külső szűrőket és hálót.



1. lépés – Hüvelykujját a fogantyún tartva fogja meg a keretet, és saroknál húzza szét a keretet.

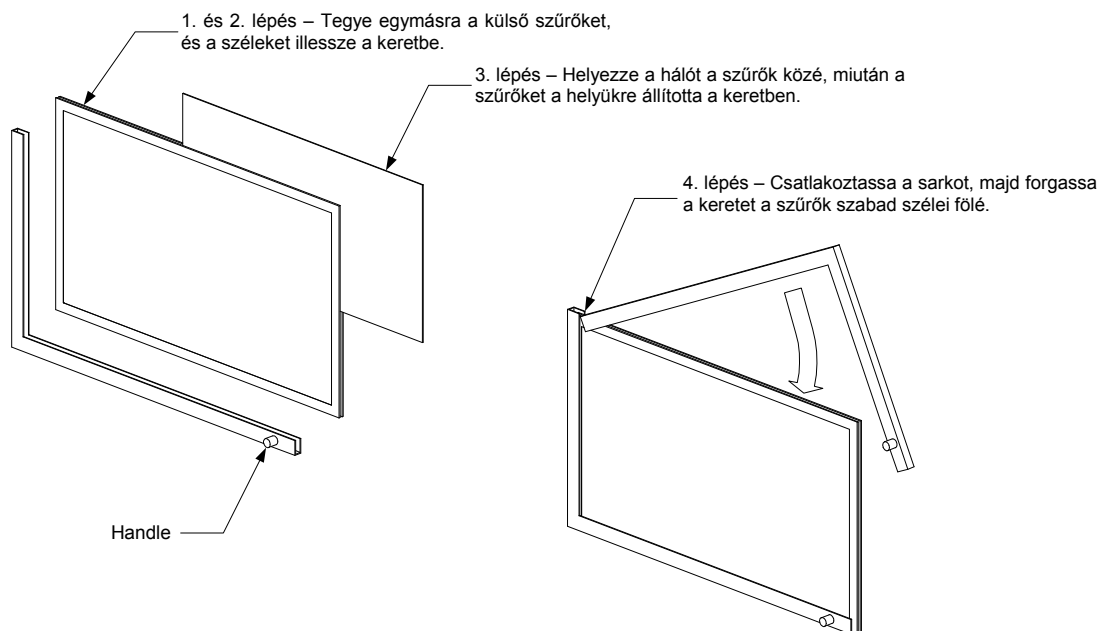
2. Válassza szét a külső szűrőket és hálót.

Tisztítás

1. A két keretdarabot, a külső szűrőket és hálót jó minőségű zsíroldóval és permetezőből adagolt forró vízzel tisztítsa meg. A zárókeret darabjainak bemetszése egy Scotch-Brite™ vagy hasonló törlőszivacs szélével tisztítható.
2. Minden ütemezett kifőzéskor szedje szét a tányérszűrőt, és helyezze a kifőzés alatt álló serpenyőbe. Végezze el a kifőzést a kézikönyv 5.1.2 szakaszában leírtak szerint.
3. Mielőtt újra összeszerelni, a szűrőberendezés minden alkatrészét hagyja a levegőn megszáradni, vagy törölközővel alaposan törölje szárazra.

Újraösszeállítás

1. A két külső szűrőt illessze össze, széleiket állítsa be (lásd az ábrát a következő oldalon).
2. Illessze a szűrőket a félkeretekbe (nem számít, melyikbe). Az alsó szűrő szerelvénye legyen a fogantyúhoz képest a keret másik oldalán.
3. Csúsztassa a hálót a szűrők közé. A háló a szűrők széleihez képest középen legyen.
4. Csatlakoztassa a keret másik felét a fogantyúkkal ellentétes oldalon, és forgassa a keretet a szűrő szabad széleire.



4.5 Fáradtolaj ürítése és ártalmatlanítása

Ha főzőolaja elérte hasznos élettartamának végét, ürítse azt egy megfelelő tárolóba, melyben elszállíthatja az ártalmatlanító tárolóhoz. A Frymaster a Frymaster olajkiürítő egységének – Shortening Disposal Unit, SDU – használatát javasolja. **MEGJEGYZÉS:** Amennyiben 2004 januárja előtt gyártott SDU-t használ, távolítsa el a szűrőedény burkolatát, és így helyezze az egységet a lefolyócső alá. A fedő levételéhez emelje fel az elülső végét és egyenesen húzza azt ki a kamrából. Üzemelési utasításokért hivatkozzon az olajkiürítő egység használati utasítására. Ha nincs hozzáférhető SDU, várja meg, míg az olaj 38°C-ra hűl, majd ürítse azt egy fém lábasba vagy hasonló fém tárolóeszközbe. Az ürítés befejeztével szorosan zárja el a leeresztőszelepet.

⚠ VESZÉLY!

Mielőtt a megfelelő tartályba folytatja az olajat, engedje, hogy 38°C-ra lehűljön.

Amennyiben az eltávolító egységbe olajat folytat, ne töltsse a tartályon található maximális töltési vonalnál feljebb.

4.6 Az opcionális hátsó kiömlésű olajürítő használata

1. A szűrőedény legyen tiszta és szűrésre kész. NE ürítsen olajat szennyezett vagy nem kész szűrőedényen keresztül.
2. Az olaj legyen üzemi hőmérsékleten.
3. Kapcsolja ki az olajsütőt. Viseljen védőfelszerelést és óvatosan járjon el. A forró olaj súlyos sérüléseket okozhat.
4. Nyissa ki a leeresztőszelep azon a serpenyőn, ahonnan olajat szeretne üríteni. Egyszerre csak egy serpenyőt ürítsen.
5. Ha a serpenyő kiürült, az ártalmatlanításra váró olaj pedig a szűrőedényben van, zárja el a leeresztőszelepet. Az összes többi leeresztőszelep és olajvisszaengedőszelep legyen zárva.
6. Az olajtároló ne legyen tele, és a sütő megfelelően kapcsolódjon az olajártalmatlanítási rendszerhez.
7. Ürítse az olajat az ürítőszelep fogantyújának letolásával. A szűrőpumpa beindul, és kipumpálja az olajat a szűrőedényből. Kapcsolja ki a pumpát a fogantyú kiállításba emelésével, ha a szűrőedény kiürült. Szükség esetén ismétlje meg az 1–7. lépéseket, hogy a többi serpenyőből is kiürítse az olajat. NE engedjen vizet vagy egyéb folyadékot keresztül a szűrőrendszeren.
8. Töltse fel a sütőt friss olajjal.



Az olajürítő szelep fogantyúja a KI állásban látszik. Hajtsa le a szűrőedényben levő olaj kiürítéséhez.

PRO H55 SOROZATBA TARTOZÓ GÁZSÜTŐK

5. FEJEZET: MEGELŐZŐ KARBANTARTÁS

5.1 Sütő megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése

NAPI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉS

Sütő és tartozékainak átvizsgálása sérülések után kutatva

Keressen laza vagy kopott vezetékeket és kábeleket, szivárgást, idegen anyagot a serpenyőben vagy a kamra belsejében, és bármilyen más arra utaló jelet, hogy a sütő és tartozékai nem állnak készen a biztonságos használatra.

A sütőkamra külső és belső tisztítása

Tisztítsa meg a sütő kamrájának belsejét egy tiszta és száraz törlőkendővel. Törölje le az összes elérhető fém felületet és alkatrészt, és távolítsa el róluk a felhalmozódott olajat vagy zsiradékot és koszt.

Tisztítsa meg a sütőkamra külsejét egy tiszta, nedves és mosogatószeres törlőkendővel, eltávolítva a sütőkamrából az olajat, koszt és szösz.

VESZÉLY!

Soha ne próbálja a sütőt a sütési folyamat alatt tisztítani, vagy amikor a serpenyő forró olajjal teli. Ha a sütési hőmérsékletre hevített olaj vízzel érintkezik, az olaj kifröccsenhet, súlyos égési sérüléseket okozva a közelben tartózkodóknak.

HETI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉS

A serpenyő ürítése és tisztítása

A sütő normál használata során a serpenyő belsején fokozatosan lerakódik az elszenesedett főzőolaj. A lerakódást időnként el kell távolítani, hogy megőrizze a sütő hatékonyságát.

VESZÉLY!

Mielőtt a megfelelő tartályba folytatja az olajat, engedje, hogy legalább 38°C-ra lehűljön.

1. A 4.1 szakasznak (4-1. oldal) megfelelően ürítse ki a serpenyőt, *ám ne töltsé újra főzőolajjal.*
2. A serpenyő kiürítése után távolítsa el az összes ételmaradékot és visszamaradt olajat a serpenyőből és a szűrőedényből (ha van ilyen). **LEGYEN ÓVATOS!** Ha a bőrrel érintkezik, ez az anyag még mindig súlyos égési sérüléseket okozhat.
3. Szorosan zárja el a leeresztőszelepet, és töltsé fel a serpenyőt automata mosogatószer és víz keverékével (vagy kereskedelmi forgalomban kapható kifőzővegyülettel) az alsó olajsint („OIL LEVEL”) vonalig.

4. Állítsa a termosztátot 91°C-ra, vagy programozza a számítógépet kifőzésre (lásd a különálló *Frymaster sütővezérlők kézikönyvét*), és forralja a vegyületet 1 órán át.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

A folyamat alatt soha ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt. Ha a vegyület túlcscordul, azonnal állítsa KI állásba a BE/KI kapcsolót.

5. Ha a vegyületet 1 óráig forralta, állítsa KI állásba a BE/KI kapcsolót, és hagyja lehűlni a vegyületet.
6. Ürítse a vegyületet egy megfelelő tárolóedénybe (**NE a beépített szűrőrendszer szűrőedényébe vagy az SDU-ba**), és egy tiszta törlőronggyal alaposan törölje át a serpenyőt.
7. Zárja el a leeresztőszelepet, és töltsen fel a serpenyőt tiszta, hideg vízzel, melyet aztán egy megfelelő tárolóedénybe ürít (**NE a beépített szűrőrendszer szűrőedényébe vagy az SDU-ba**). Ismétlje meg az öblítést, majd tiszta, száraz törlőronggyal törölje át a serpenyőt.

 **VESZÉLY!**

Mielőtt főzőolajat vagy zsiradékot töltene bele, ellenőrizze, hogy a serpenyőben nem maradt-e víz. Amikor az olaj vagy zsiradék sütési hőmérsékletre hevült, a serpenyőben maradt víz kifröccsenést okoz.

A szűrőedény, a levehető részek és tartozékok tisztítása

Mint a serpenyő esetében, a szűrőedényen és levehető részein és tartozékain (kosarak, üledéktálca, kötőlemezek) is felgyűlik az elszennesedett olaj.

Mosószeres vegyülettel benedvesített tiszta kendővel törölje át a szűrőedényt és minden eltávolítható alkatrészét és tartozékát (az alkatrészek mosogatógépben is moshatók). Minden alkatrészt öblítsen el és alaposan szárítson meg. NE használjon fémszálas vagy súrolószivacsot az alkatrészek tisztításához. A dörzsölésből eredő karcok megnehezíthetik a későbbi tisztításokat.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

Használjon a kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószerrel, amely hatékonyan tisztítja és fertőtleníti az étellel érintkező felületeket. Használat előtt olvassa el a használati utasítást és az óvintézkedéseket. Különös tekintettel olvassa el a tisztítószer koncentrációjára vonatkozó szabályokat, illetve azon előírásokat, amelyek arra vonatkoznak, hogy milyen hosszú ideig maradhat a tisztítószer az étellel érintkező felületeken.

HAVI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉS



Az analóg vezérlésű termosztát-vezérlőgomb kalibrációjának ellenőrzése

(Ez az ellenőrzés csak az analóg vezérlővel felszerelt egységekre vonatkozik.)

1. Helyezzen egy jól mérő hőmérőt vagy hőmérő szondát az olajba, melynek vége érinti a sütő hőmérséklet-érzékelő szondáját., és állítsa a termosztát tekerőgombját sütési hőmérsékletre.
2. A beállított hőmérséklet elérése után hagyja háromszor automatikusan be- is kikapcsolni az égőt, hogy a főzőolaj hőmérséklete egységessé válhasson. Szükség esetén keverje meg a zsiradékot, hogy a serpenyő alján minden zsiradék felolvadjon.
3. Amikor az égő negyedik alkalommal is begyújt, a hőmérőn/hőmérő szondán mutatott érték legfeljebb 2°C-kal térhet el a termosztát tekerőgombján beállított értéktől. Ha az eltérés ennél nagyobb, a következők szerint kalibrálja a tekerőgombot:
 - a. Lazítsa meg a hőmérséklet-vezérlő tekerőgomb tartócsavarját, míg a tekerőgomb szabadon el nem fordul a tengelye körül.
 - b. Forgassa a tekerőgombot addig, míg a rajta látható indexvonal állása meg nem felel a hőmérőn vagy a hőmérő szondán látható értéknek.
 - c. Tartsa helyben a tekerőgombot, és óvatosan szorítsa meg a csavart.
 - d. Az égő következő begyújtásakor ellenőrizze újra a hőmérőn/hőmérő szondán szereplő értéket a termosztát tekerőgombjával beállított értékhez képest.
 - e. Addig ismételje a 3.a.–3.d. lépéseket, míg a hőmérő/hőmérő szonda a tekerőgombhoz képest legfeljebb 2°C-kal eltérő értéket nem mutat. **Ha a kalibráció bármilyen okból nem végezhető el, kérjen segítséget egy gyári márkaszervizközponttól.**
5. Távolítsa el a hőmérőt vagy hőmérő szondát.

Computer Magic III.5 célhőmérséklet-pontosságának ellenőrzése

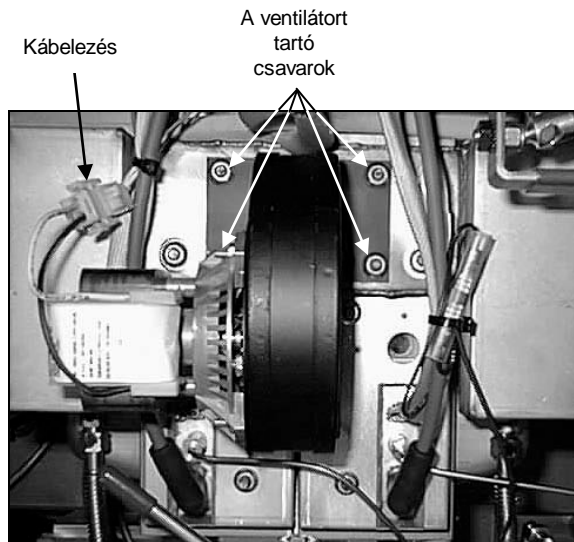
(Ez az ellenőrzés csak a Computer Magic III.5 vezérlővel felszerelt egységekre vonatkozik.)

1. Helyezzen egy jól mérő hőmérőt vagy hőmérő szondát az olajba, melynek vége érinti a sütő hőmérsékleti érzékelő szondáját.
2. Amikor a számítógép kijelzője négy vonalat („----”) mutat pont nélkül az első és második vonal között (jelezve, hogy a serpenyő tartalma a sütési tartományban van), egyszer nyomja meg a  gombot, és a számítógép megmutatja a főzőolaj a hőmérsékleti szonda által mért hőmérsékletét.
3. A célhőmérséklet megmutatásához nyomja meg kétszer a  gombot.
4. Jegyezze meg a hőmérőn vagy a hőmérő szondán lévő hőmérsékletet. A három leolvasás legfeljebb 2°C-kal térhet el egymástól. Amennyiben több az eltérés, lépjen kapcsolatba a Gyári Márkaszerviz Központjával és kérjen segítséget tőlük.

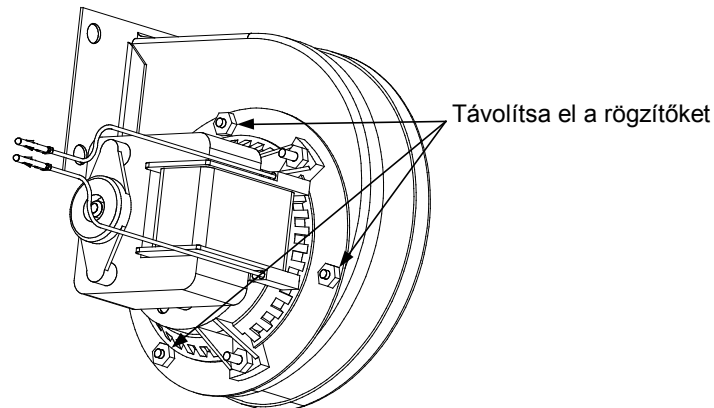
NEGYEDÉVES ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉS

Égési levegőt szolgáltató ventilátor tisztítása

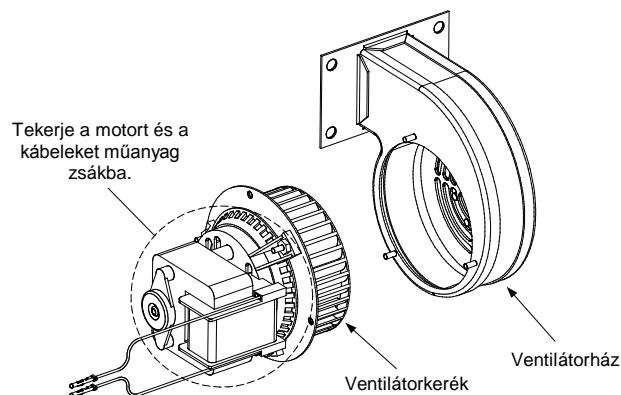
1. Csatlakoztassa le a ventilátor kábelkötegét, és távolítsa el a négy ventilátortartó csavart.



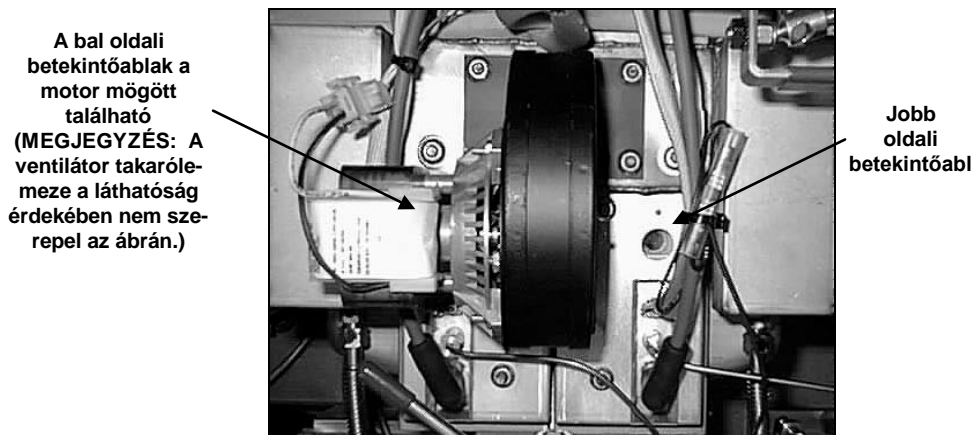
2. Távolítsa el a ventilátor motorját a ventilátorházhoz rögzítő elemeket, és szedje szét a két alkatrészt egymástól.



3. Csomagolja a motort műanyag fóliába, hogy ne juthasson bele víz. Permetezzen zsíroldót vagy mosószert a ventilátorkerékre és a ventilátorházra. Hagyja ázni öt percig. Öblítse le a kereket és a házat forró csapvízzel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával.

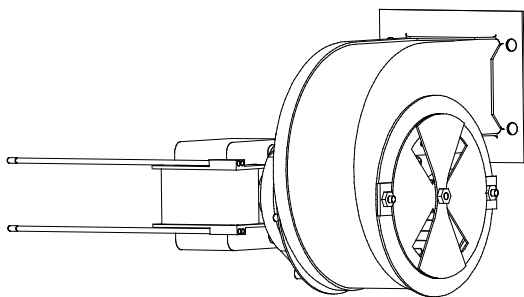


4. Távolítsa el a műanyag fóliát a ventilátormotorról. Illessze össze újra a ventilátor motorját és a ventilátorházat. Helyezze vissza a ventilátort a sütőbe.
5. Illessze vissza a ventilátor takarólemezt.
6. Gyűjtsa be a sütőt a 3. fejezet 3.1 szakaszában leírt eljárás szerint.
7. Miután az égők legalább 90 másodpercig égtek, vizsgálja meg a lángokat az égő kémlelőnyílásain keresztül, melyek az égési levegőt szolgáltató ventilátor minden oldalán megtalálhatók.

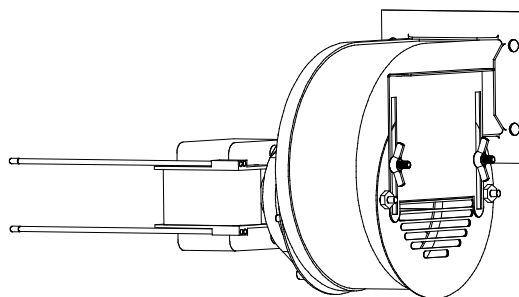


A levegő/gáz keverék akkor van jól beállítva, ha az égő kivezetőcsövének nyomása megfelel a 2-7. oldalon látható táblázat megfelelő értékének, és az égők narancs-vörös fényvel égnek. Ha kék színű lángot lát, vagy ha sötét foltok vannak az égőn, a levegő/gáz keveréken állítani kell.

A motorral ellentétes oldalon levő ventilátorház oldalán található egy lemez egy vagy két zárócsavarral. Lazítsa meg a csavar(oka)t annyira, hogy a lemez mozgatható legyen, majd a lemezzel addig nyissa vagy zárja a légbeömlőt, míg fényes narancs-vörös színű lángot nem kap. Óvatosan tartsa a helyén a lemezt, és szorítsa meg a zárócsavar(oka)t.



TIPIKUS VENTILÁTOR



EGYES CE-VENTILÁTOROK ÍGY LEHETNEK BEÁLLÍTVÁ

FÉLÉVES ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉS

Gázszelep szellőzőcsövének tisztítása

MEGJEGYZÉS: Ezt az eljárást nem szükséges végrehajtani a CE-országokba irányuló exportra konfigurált sütők esetében.

1. A sütő főkapcsolóját és a gázszelepet állítsa KI állásba.
2. Óvatosan csavarja ki a szellőzőcsövet a gázszelepből. **MEGJEGYZÉS:** A szellőzőcső kiegyenesíthető a könnyebb eltávolítás érdekében.
3. Vezessen keresztül egy darab normál kötöződrótot (1,3 mm átmérőjűt) a csövön az akadályok eltávolítása érdekében.
4. Távolítsa el a drótot, és fújja át a csövet, hogy biztosan tiszta legyen.
5. Helyezze vissza a csövet, és hajlítsa meg, hogy a nyílása lefelé nézzen.

Égő kivezetőcsövének nyomásellenőrzése

 **VESZÉLY!**

A feladatot kizárólag szakképzett szervizszemélyzet végezheti el. A szervizelés megszervezése érdekében keresse meg a FASC-ot.

5.2 Beépített szűrőrendszer megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése

 **FIGYELMEZTETÉS!**

Soha ne működtesse a szűrőrendszert főzőolaj vagy zsiradék nélkül.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

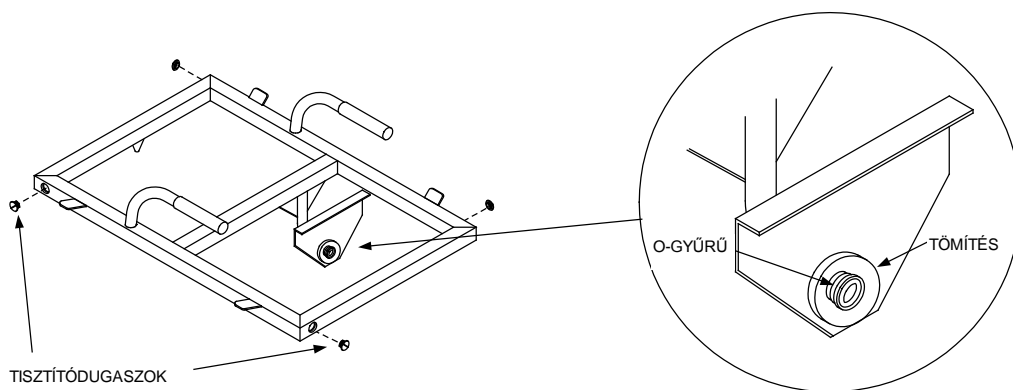
Soha ne használja a szűrőedényt arra, hogy az olajat az ártalmatlanítás helyére szállítsa.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

Soha ne öntsön vizet a szűrőedénybe. A víz tönkreteszi a szűrő pumpát.

A FootPrint Pro szűrőrendszer esetében nincsenek egyéb megelőző karbantartási ellenőrzések és szervizelési munkálatok, mint a szűrőbetét naponkénti forró vízzel és mosószerrel történő tisztítása.

Ha észreveszi, hogy a rendszer lassan vagy egyáltalán nem pumpál, ellenőrizze, hogy a szűrőedény szűrője a szűrőedény alján van-e, a papír pedig a szűrő tetején. (Ha az egység Magnasol szűrőráccsal van felszerelve, és nem a szokásos szűrő-papír rendszerrel, ellenőrizze, hogy az alsó szerelvényen ott van-e az O-gyűrű, és jó állapotban van-e.) Ellenőrizze, hogy a szerelvény két O-gyűrűje a szűrőedény jobb oldalán jó állapotban megvan-e.



Ha a rendszer nagynyomású zuhannyal van felszerelve, minden használat után teljesen ürítse ki a nagynyomású zuhanyt. Ha olaj szivárog azon a ponton, ahol a nagynyomású zuhany a serpenyőbe kapcsolódik, ellenőrizze, hogy a csatlakozószerelvény O-gyűrűje és tömítése jó állapotban megvan-e. Ha eltömődésre gyanakszik, csavarja ki a tisztítódugókat a keret minden oldalán. Helyezze a keretet forró vizes táliba hosszú percekre, hogy a megszilárdult olaj/zsiradék leolvadjon. A csövek belsejének kitisztításához használjon hosszú, vékony üvegtisztító kefét forró vízzel és mosószerrel. Szükség esetén helyezzen kiegyenesített iratkapcsot vagy hasonló méretű drótot a keret nyílásaiba, hogy eltávolítsa a megszilárdult zsiradékot vagy egyéb eltömődést. Öblítse forró vízzel, alaposan szárítsa meg, és használat előtt helyezze vissza a dugókat.

⚠ VESZÉLY!

Ha nem helyezi vissza a tisztítódugókat a nagynyomású zuhanyba, forró olaj spriccel ki a serpenyőből a szűrés során, szélsőséges égésveszélynek kitéve a személyzetet.

5.3 Éves/időszakos rendszerellenőrzés

Ezt a berendezést egy szakképzett technikusnak időszakonként át kell vizsgálnia és be kell állítania a szokásos konyhai karbantartási program részeként.

A Frymaster azt javasolja, hogy a Gyár Márkaszervizének Technikusa évente vizsgálja át a berendezést, méghozzá a következőképpen:

Olajsütő

- Ellenőrizze, hogy a kamrán kívül és belül, elöl és hátul van-e kicsapott felesleges olaj.
- Ellenőrizze, hogy a füstkivezetést nem akadályozza-e morzsa vagy felgyült, megszilárdult olaj vagy zsiradék.
- Ellenőrizze, hogy az égők és alkatrészeik (gázszelepek, gyújtóberendezések stb.) jó állapotban vannak és megfelelően működnek-e. Vizsgáljon meg minden gázcsatlakozást szivárgást keresve, és ellenőrizze, hogy minden kapcsolódás megfelelően szoros-e.
- Ellenőrizze, hogy az égő kivezetőcsövének nyomása megfelel-e a berendezés adatlapján meghatározott értéknek.

- Ellenőrizze, hogy a hőmérsékleti és magashőmérsékleti szondák megfelelően vannak-e csatlakoztatva és rögzítve, és működésük megfelelő-e, illetve hogy a szondát biztosító szerkezet megvan-e és megfelelően van-e felszerelve.
- Ellenőrizze, hogy az alkatrészek dobozának részei (pl. számítógép/vezérlő, relék, interfésztáblák, transzformátorok stb.) jó állapotban vannak-e, és olajtól illetve egyéb hulladéktól mentesek-e. Vizsgálja meg az alkatrészek dobozának kábeleit, és ellenőrizze, hogy a csatlakozások szorosak-e és a kábelek jó állapotban vannak-e.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági funkciók (pl. üritésbiztonsági kapcsolók, újraindító gombok stb.) megvannak-e, és megfelelően működnek-e.
- Ellenőrizze, hogy a sütőserpenyő jó állapotban van-e és gondoskodjon, hogy lyukmentes legyen, valamint, hogy a serpenyő szigetelése működőképes állapotban legyen.
- Ellenőrizze, hogy a kábelkötegek és vezetékek szorosak-e és jó állapotban vannak-e.

Beépített szűrőrendszer.

- Ellenőrizzen minden olaj-visszanyerési és leeresztési vezetékét szivárgás szempontjából és gondoskodjon arról, hogy valamennyi csatlakozás szoros legyen.
- Ellenőrizze a szűrőedényt szivárgás és tisztaság szempontjából. Amennyiben a morzsatálcában nagy mennyiségű morzsa halmozódott fel, javasolja a tulajdonosnak/üzemeltetőnek, hogy a morzsatálcát ki kell ürítenie egy tűzálló tartályba, és naponta ki kell tisztítani azt.
- Ellenőrizze, hogy minden O-gyűrű és plomba jó állapotban megvan-e (ideértve a nagynyomású zuhanyon és a gyorsmegszakító szerelvényen levőket, ha vannak ilyenek). Cserélje ki az elhasználódott vagy sérült O-gyűrűket és plombákat.
- A következőképpen ellenőrizze a szűrőrendszert:
 - Ellenőrizze, hogy a szűrőedény megvan-e és megfelelően van-e felszerelve.
 - Ha a szűrőedény üres, egyenként állítson minden olaj-visszaengedő kart a BE állásba. Ellenőrizze, hogy a pumpa beindult-e, és hogy a megfelelő serpenyő főzőolajában/zsiradékában megjelennek-e a buborékok (vagy hall-e bugyogást a nagynyomású zuhany felől, ha van ilyen).
 - Zárjon el minden visszacsapó szelepet (állítson minden olaj-visszaengedő kart a KI állásba). A szűrőpumpa aktiválásával, amelyet az egyik olaj-visszaengedő mikrokapcsoló karjának használatával tehet meg, ellenőrizze, hogy valamennyi visszacsapó szelep helyesen működik-e. Egy serpenyőben sem szabad légbuborékoknak látszaniuk (vagy nem szabad bugyogásnak hallatszódnia a nagynyomású zuhany felől, ha van ilyen).
 - Ellenőrizze, hogy a szűrőedény megfelelően fel van-e készítve a szűrésre, majd eressze le a serpenyőből a 177°C-ra felmelegített olajat egy szűrőedénybe, és zárja el a serpenyő leeresztőszelepét. Állítsa az olaj-visszaengedő kart a BE állásba. Várjon, míg az összes főzőolaj visszafolyik a serpenyőbe (ezt a főzőolajban megjelenő buborékok jelzik, illetve nagynyomású zuhannyal felszerelt egységeken az olajfolyás megszűnése a nagynyomású zuhanyból). Állítsa vissza az olaj-visszaengedő kart a KI állásba. A serpenyő legfeljebb 2 perc 30 másodperc alatt feltöltődik.

PRO H55 SOROZATBA TARTOZÓ GÁZSÜTŐK

6. FEJEZET: ÜZEMELTETŐI HIBAEELHÁRÍTÁS

6.1 Bevezetés

Ez a fejezet egyszerű hivatkozási útmutató azon problémákhoz, amelyek a berendezés működése alatt előfordulhatnak. A következő hibaelhárítási útmutatók célja a berendezésével kapcsolatos problémák kijavításában, vagy legalább helyes diagnosztizálásában való segítség nyújtása. A fejezet a leggyakrabban előforduló problémákra fekteti a hangsúlyt, ennek ellenére előfordulhat, hogy olyan problémával áll szemben, amelyre ez a hibaelhárítási útmutató nem tér ki. Ebben az esetben a Frymaster Műszaki Szervizszolgálatának személyzete mindent el fog követni a probléma azonosítása és megoldása érdekében.

A hiba elhárítása során kezdje mindig a lehető legegyszerűbb megoldással, majd haladjon tovább a bonyolultabb megoldással. A legfontosabb, hogy igyekezzem tiszta képet kapni a probléma okáról. Bármilyen helyesbítő intézkedést végez, győződjön meg arról, hogy a probléma nem fordul elő többé. Amennyiben a vezérlőkapcsoló nem működik megfelelően érintkezési problémák miatt, valamennyi egyéb csatlakozást is ellenőrizze. Amennyiben egy biztosíték kiégett, keresse meg annak okát. Mindig gondoljon arra, hogy egy kisebb alkatrész meghibásodása egy fontosabb alkatrész vagy a rendszer potenciális hibáját okozhatja vagy azok nem megfelelő működéséhez vezethet.

A jelen fejezetben javasolt egyes hibaelhárítási lépések részeként el kell távolítani gyanús hibás alkatrészeket, és helyettesíteni kell őket biztosan hibátlan alkatrészekkel. Amikor erről van szó, tekintse meg a 6.6 szakaszt, ahol specifikus utasításokat talál.

Ha kétségei vannak a helyes eljárással kapcsolatban, hívja a Frymaster technikai szervizrészlegét vagy helyi Frymaster gyári márkaszervizközpontját.

Mielőtt kihívná a szervizszakembert vagy felhívná a Frymaster FORRÓDRÓTJÁT (1-800-551-8633) (USA szám):

- Ellenőrizze, hogy az elektromos vezetékek csatlakoztatva vannak-e, és a megszakítók be vannak-e kapcsolva.
- Ellenőrizze, hogy a gázvezeték gyorsmegszakítói megfelelően vannak-e bekötve.
- Ellenőrizze, hogy minden gázzárószelep nyitva van-e.
- Ellenőrizze, hogy a serpenyő leeresztőszelepei teljesen el vannak-e zárva.

VESZÉLY!

A forró főzőolaj súlyos égési sérüléseket okozhat. Soha ne próbálja a forró főzőolajat tartalmazó olajsütőt megmozdítani vagy a forró főzőolajat az egyik kádból a másikba áthelyezni.

VESZÉLY!

Ezt a berendezést a karbantartási munkálatok alatt áramtalanítani kell, kivéve, amikor áramkörrel kapcsolatos tesztek végez. Ezen tesztek elvégzése különös óvatosságot igényel.

Előfordulhat, hogy a berendezés több mint egy tápegység-csatlakozási ponttal is rendelkezik. A karbantartási munkálatok megkezdése előtt húzza ki az összes áramvezeték.

Ellenőrzéseket, teszteléseket és az elektromos alkatrészek javítását kizárólag az erre felhatalmazott technikus végezheti.

6.2 Computer Magic III.5 számítógéppel, kosáremelő-időzítővel vagy digitális vezérlővel felszerelt sütők hibaelhárítása

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A számítógép vagy vezérlő nem jelez ki semmit.</p>	A. A vezérlő nincs bekapcsolva.	A. A vezérlő bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot.
	B. A sütő nincs áram alatt.	B. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e, és a megszakító nincs-e kikapcsolt állapotban.
	C. A számítógép/vezérlő kábelkötege megrongálódott.	C. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
	D. Hibás számítógép/vezérlő.	D. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő számítógépet/vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
<p>A kijelzőn ez szerepel: <i>P r o b</i>, és hangjelzés hallatszik.</p>	A számítógép/vezérlő kábelkötege vagy a csatlakozó megrongálódott.	Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
<p>A kijelzőn ez szerepel: <i>H E L P</i>, és hangjelzés hallatszik. A fűtés kijelzője bekapcsolt állapotban van, de az égők nem gyulladnak be.</p>	A. A leeresztőszelep nincs teljesen elzárva.	A. A BE/KI kapcsolót állítsa ki állásba, zárja el teljesen a leeresztőszelepe(ke)t, majd kapcsolja vissza a BE/KI kapcsolót.
	B. A gázszelep nincs bekapcsolva.	B. Fordítsa a gázszelep tekerőgombját a BE állásba.
	C. A kézi gázlezáró szelep zárva van.	C. Ellenőrizze, hogy minden sorba kötött kézi gázlezáró szelep nyitva van-e. Ellenőrizze, hogy a fő gázlezáró szelep nyitva van-e.
	D. Hibásan bekötött gyorsmegszakító szerelvény a gázcsövön.	D. Ellenőrizze, hogy a rugalmas vezeték gyorsmegszakító szerelvénye szorosan csatlakozik-e a sütőhöz.
	E. Eltömődött vagy hibás égési levegőt szolgáltató ventilátor.	E. Ellenőrizze, hogy az égési levegőt szolgáltató ventilátor működik-e. Ha ne, hívja a FASC-ot a szervizelés ügyében. Ha az égési levegőt szolgáltató ventilátor működik, tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A kijelzőn ez szerepel: L0, a fűtésjelző szabályosan be- és kikapcsol, ám az égők nem gyújtanak be, és a ventilátor nem működik.</p>	A. Hibás számítógép/vezérlő.	A. Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő számítógépet/vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
	B. A számítógép/vezérlő kábelkötege megrongálódott.	B. Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
<p>A sütő lassan lép csak ki az olvasztási ciklusból. Miután a sütő kilépett az olvasztási ciklusból, a kijelzőn rövidesen ez jelenik meg: HELP.</p>	Koszpos vagy eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
<p>A sütő jól működik, ám sütés közben lassú a visszaállítás.</p>	Koszpos vagy eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
<p>A sütő jól működik, ám az égők begyújtásakor pukkanó hang hallatszik.</p>	A. Koszpos vagy eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	A. Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
	B. Koszpos vagy eltömődött gázszelapszellőzőcső (csak nem CE-sütőkön).	B. Tisztítsa ki a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
	C. Hibásan működő égési levegőt szolgáltató ventilátor.	C. Ha a ventilátor lassan éri el az üzembességet, lépjen kapcsolatba a FASC-cal a szervizelés ügyében.
<p>A kijelzőn ez szerepel: HELP, hangjelzés hallatszik, ám a sütő helyesen működik (téves riasztás).</p>	Hibás számítógép/vezérlő.	Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő számítógépet/vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
<p>A számítógép nem lép be a programozási üzemmódba, vagy egyes gombok nem hajtják végre az utasítást.</p>	Hibás számítógép/vezérlő.	Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő számítógépet/vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
<p>A fűtés jelzőfénye világít, a ventilátor működik, ám az égő nem gyújt be.</p>	Kiégett biztosíték az interfésztáblán vagy a begyújtómodulon.	Cserélje ki a biztosítékot.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A fűtés jelzőfénye nem világít az első bekapcsoláskor. A kijelzőn ez: <i>HI</i> vagy ez: <i>HOT</i> szerepel, és hangjelzés hallatszik.	Hibás számítógép/vezérlő.	Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő számítógépet/vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.

6.3 Szilárdállapotú (analóg) vezérlővel felszerelt sütők hibaelhárítása

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A főkapcsoló BE állásban van, a vezérlő nem világít a sütő nem fűt.	A. A sütő nincs áram alatt.	A. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e, és a megszakító nincs-e kikapcsolt állapotban.
	B. A vezérlő kábelkötege megrongálódott.	B. Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
	C. Hibás vezérlő.	C. Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
Bekapcsolt állapot jelzőfénye világít, a problémát jelző fény világít, a fűtési üzemmód jelzőfénye nem világít.	A vezérlő kábelkötege megrongálódott.	Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
Bekapcsolt állapot jelzőfénye világít, a problémát jelző fény világít, a fűtési üzemmód jelzőfénye világít. Az égők nem gyújtanak be.	A. A leeresztőszelep nincs teljesen elzárva.	A. A BE/KI kapcsolót állítsa ki állásba, zárja el teljesen a leeresztőszelepe(ke)t, majd kapcsolja vissza a BE/KI kapcsolót.
	B. A gázszelep nincs bekapcsolva.	B. Fordítsa a gázszelep tekerőgombját a BE állásba.
	C. A kézi gázlezáró szelep zárva van.	C. Ellenőrizze, hogy minden sorba kötött kézi gázlezáró szelep nyitva van-e. Ellenőrizze, hogy a fő gázlezáró szelep nyitva van-e.
	D. Hibásan bekötött gyorsmegszakító szerelvény a gázcsövön.	D. Ellenőrizze, hogy a rugalmas vezeték gyorsmegszakító szerelvénye szorosan csatlakozik-e a sütőhöz.
	E. Eltömődött vagy hibás égési levegőt szolgáltató ventilátor.	E. Ellenőrizze, hogy az égési levegőt szolgáltató ventilátor működik-e. Ha ne, hívja a FASC-ot a szervizelés ügyében. Ha az égési levegőt szolgáltató ventilátor működik, tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A fűtési üzemmód jelzőfénye normál módon be- és kikapcsol. A ventilátor nem működik, és nem gyújtanak be az égők.</p>	A. Hibás vezérlő.	A. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
	B. A vezérlő kábelkötege megrongálódott.	B. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.
<p>A sütő lassan lép csak ki az olvasztási ciklusból. A fűtési üzemmód jelzőfénye világít. Miután a sütő kilépett az olvasztási ciklusból, kigyullad a problémát jelző fény.</p>	Koszpos vagy eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
<p>A sütő jól működik, ám sütés közben lassú a visszaállítás.</p>	Koszpos vagy eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
<p>A sütő jól működik, ám az égők begyújtásakor pukkanó hang hallatszik.</p>	A. Eltömődött égési levegőt szolgáltató ventilátor.	A. Tisztítsa ki és állítsa be a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
	B. Koszpos vagy eltömődött gázszelep-szellőzőcső (csak nem CE-sütőkön).	B. Tisztítsa ki a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.
	C. Hibásan működő égési levegőt szolgáltató ventilátor.	C. Ha a ventilátor lassan éri el az üzembességet, lépjen kapcsolatba a FASC-cal a szervizelés ügyében.
<p>A fűtési üzemmód jelzőfénye világít, a ventilátor működik, ám az égő nem gyújt be.</p>	Kiégett biztosíték az interfész táblán vagy a begyújtómodulon.	Cserélje ki a biztosítékot.
<p>A fűtési üzemmód jelzőfénye normál módon be- és kikapcsol, a sütő helyesen üzemel, ám a problémát jelző fény folyamatosan világít (téves riasztás).</p>	A. Hibás vezérlő.	A. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.
	B. A vezérlő kábelkötege megrongálódott.	B. Ha rendelkezik ilyennel, helyezzen be egy biztosan működő köteget a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen pótköteget a FASC-tól.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A fűtési üzemmód jelzőfénye világít, amikor a főkapcsoló KI állásban van. Az első bekapcsolás után a sütő folytatja a fűtést, míg meg nem jelenik a problémát jelző fény. A serpenyő hőmérséklete 210°C fölött van.</p>	Hibás vezérlő.	Ha rendelkezik ilyenrel, helyezzen be egy biztosan működő vezérlőt a hibásnak gyanított helyére. Ha a sütő ekkor helyesen működik, rendeljen csereegységet a FASC-tól.

6.4 A beépített szűrőrendszer hibaelhárítása

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A pumpa nem indul be.</p> <p>VAGY</p> <p>A pumpa a szűrés alatt leáll.</p>	<p>A. Túlmelegedett a motor, és kikapcsolta a túlterhelés ellen védő hőkioldó kapcsolót.</p> <p><i>Teszt:</i> Ha a pumpa a szűrés folyamat során hirtelen leállt, különösen ha ez több szűrés ciklus után történt, a pumpa motorja valószínűleg túlmelegedett. A szűrő karját állítsa KI állásba, hagyja a pumpát legalább 45 percig hűlni, majd nyomja meg a pumpa motorján az újraindítás gombot. Próbálja meg aktiválni a pumpát.</p>	<p>A. Ha a hőkioldó kapcsoló visszaállítása után a pumpa megfelelően működik, a pumpa túlmelegedése volt a probléma.</p> <p>A szűrést mindig sütési hőmérsékletre hevített vagy ahhoz közeli hőmérsékletű főzőolajjal végezze.</p> <p>Ha két teli serpenyőt egymás után szűrt le, hagyja a pumpát kb. tíz percig hűlni.</p> <p>Szűrések között ellenőrizze a szűrőpapírt. Ha sok üledék gyűlt fel, használjon új szűrőpapírt.</p>
	<p>B. Szűrő mikrokapcsolója meghibásodott.</p> <p><i>Teszt:</i> Ha többserpenyős sütőt használ, próbálja másik karral működtetni a pumpát. Ha a pumpa beindul, a kar mikrokapcsolója elcsúszott vagy meghibásodott.</p> <p>Ha a kar a BE állásban van, a mikrokapcsoló karjának szorosan a kapcsolóhoz kell nyomódnia. Ha így van, a kapcsoló hibás. Ha nem így van, a kapcsoló meglazult és/vagy elcsúszott.</p>	<p>B. Ha a kapcsoló laza, húzza meg a tartócsavarokat úgy, hogy amikor a kar a BE állásban van, a mikrokapcsoló karja szorosan nyomódjon a kapcsolóhoz.</p> <p>Ha a kapcsoló meghibásodott, hívja a FASC-ot.</p>

<p>(Folytatás az előző oldalról.)</p>	<p>C. Pumpa eltömődött.</p> <p><i>Teszt:</i> Zárja el a leeresztőszelepet. A szűrő karját állítsa KI állásba, hagyja a pumpát legalább 45 percig hűlni, majd nyomja meg a pumpa motorján az újraindítás gombot. Húzza ki az egységből a szűrőedényt, majd aktiválja a pumpát. Ha a pumpa motorja felzúg, majd leáll, a pumpa el van tömődve.</p>	<p>C. A pumpa eltömődését általában felgyűlt üledék okozza, melynek oka a helytelen méretű vagy rosszul behelyezett szűrőpapír és a morzsaszűrő használatának elmulasztása. Az eltömődés kitisztításában a FASC tud segíteni.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a szűrőpapír mérete megfelelő-e, megfelelően van-e behelyezve, és hogy használ-e morzsaszűrőt.</p>
<p>A pumpa beindul, ám nem kezdődik meg az áramlás, vagy csak nagyon lassan.</p>	<p>A. A főzőolaj túl hideg a szűréshez.</p>	<p>A. A megfelelő szűréshez 177°C-os, vagy ahhoz közeli hőmérsékletű olajat kell használni. Ennél alacsonyabb hőmérsékleten az olaj túl sűrű ahhoz, hogy könnyen átjusson a szűrőn, így az olaj forgása jelentősen lelassul, és végül túlmelegszik a szűrőpumpa motorja.</p>
	<p>B. Helytelenül behelyezett vagy előkészített szűrőedény-alkatrészek.</p> <p><i>Teszt:</i> Zárja el a leeresztőszelepet. Állítsa a szűrőkart a KI állásba, és húzza ki az egységből a szűrőedényt (és a nagynyomású zuhanyt, ha van ilyen). Állítsa a szűrőkart a BE állásba.</p> <p>Ha erős légáramot tapasztal az olaj-visszaengedő foglalatból (vagy a nagynyomású zuhany foglalatából), a probléma a szűrőedény alkatrészeivel van.</p>	<p>B. Távolítsa el az olajat a szűrőedényből, és cserélje ki a szűrőpapírt. A szűrőrácsot a papír alatt illessze a helyére.</p> <p>C. Ha a probléma ezzel nem szűnik meg, a szűrő szívócsöve valószínűleg eltömődött. Távolítsa el az eltömődést egy vékony, rugalmas dróttal. Ha nem tudja eltávolítani a tömődést, hívja a FASC-ot.</p>
<p>A nagynyomású zuhany nem megfelelően permetez.</p>	<p>A. Elzárt nyílások vagy megszilárdult zsiradék a nagynyomású zuhanyban.</p> <p><i>Teszt:</i> Keressen a nagynyomású zuhany tömitése körül spriccelő olajat, ami nem a keret nyílásain távozik. Ha talál ilyen, a nagynyomású zuhany eltömődött.</p>	<p>A. Tisztítsa ki a nagynyomású zuhanyt a kézikönyv 5. fejezetében leírtak alapján.</p>

	B. Hiányzó/elkopott O-gyűrűk és tömítés a nagynyomású zuhanyon.	B. Ellenőrizze, hogy valamennyi O-gyűrű és tömítés jó állapotban megvan-e.
(Folytatás az előző oldalról.)	C. A szűrőedényből hiányzó papír. (Ez túlnyomást okoz az olaj-visszaengedő csövekben, és így erős lesz az áramlás a nagynyomású zuhanyban, ám a tömítés körül is olaj spriccel.)	C. Ellenőrizze, hogy a szűrőpapír helyesen van-e a szűrőedénybe helyezve.

6.5 A kosáremelő hibaelhárítása

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A kosáremelő mozgása akadózó, illetve zajos.	A kosáremelő rúdjaikat meg kell zsírozni.	Zsírozza meg a kosáremelő rúdjaikat Lubriplate™ vagy hasonló kenőanyaggal.

Ez az oldal szándékosan van szabadon
hagyva.



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

TEL.: 1-318-865-1711 FAX (Alkatrészek): 1-318-219-7140 FAX (Műszaki támogatás): 1-318-219-7135

AZ USA-BAN NYOMTATVA

SZERVIZFORRÓDRÓT
1-800-551-8633

819-6930
2009. AUG