

Olajtakarékos sütő (OCCF30)TM GÁZSÜTŐK Üzembe helyezési és használati útmutató



 **Frymaster**



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

Folyamatos szerviz forróvonal 1-800-551-8633

07/2016

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

Hungarian / Magyar



MEGJEGYZÉS

AMENNYIBEN A GARANCIA IDŐTARTAMA ALATT, AZ ÜGYFÉL EZEN MANITOWOC FOOD SERVICE BERENDEZÉSHEZ KÖZVETLENÜL A FRYMASTER DEAN CÉGTŐL VAGY A HIVATALOS SZERVIZKÖZPONTJAIBAN VÁSÁROLT **NEM MÓDOSÍTOTT ÚJ VAGY KICSERÉLT ALKATRÉSZEN KÍVÜL BÁRMILYEN EGYÉB ALKATRÉSZT HASZNÁL, ÉS/VAGY A FELHASZNÁLT ALKATRÉSZ EREDETI KONFIGURÁCIÓJÁT MÓDOSÍTOTTÁK, EZ A GARANCIA ÉRVÉNYESSÉGÉT VONJA MAGA UTÁN. TOVÁBBÁ, A FRYMASTER DEAN ÉS TÁRSULÁSAI NEM FELELŐS A VÁSÁRLÓ OKOZTA IGÉNYEKÉRT, KÁRÉRT VAGY KÖLTSÉGEKÉRT, AMELYEK KÖZVETLENÜL VAGY KÖZVETVE, RÉSZBEN VAGY TELJES EGÉSZÉBEN BÁRMILYEN MÓDOSÍTOTT ALKATRÉSZ ÉS/VAGY AZ ARRA NEM FELHATALMAZOTT SZERVIZ KÖZPONTBÓL SZÁRMAZÓ ALKATRÉSZ BESZERELÉSÉBŐL KELETKEZETT HIBÁBÓL SZÁRMAZIK.**

MEGJEGYZÉS

Ezt a készüléket kizárólag szakember és kizárólag szakképzett személyzet használhatja. A berendezés összeszerelését, karbantartását és javításait a Frymaster Dean gyár márkaszervize (FAS) vagy egyéb szakképzett személy végezheti. 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 nemzeti és helyes helyi vagy nemzeti előírások vagy szabályok betartása mellett kell elvégezni. Lásd: E kézikönyv 2. fejezete: **NEMZETI ELŐÍRÁSI KÖVETELMÉNYEK.**

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 beszerezni.

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 VEZÉRLŐKKEL 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.

⚠ 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. A berendezést kizárólag szakképzett szervizes alakíthatja át az eredeti gáztípusról egyéb gáztípusra.

⚠ VESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A gázsütő üzembe helyezését, illetve a gázrendszer valamely részén végzett karbantartást követően, pl. gázsütő elosztócsonk, szelep, gázégők stb. – ellenőrizze az összes csatlakozást, hogy nincs-e gázszivárgás. Vigyen fel sűrű szappanos oldatot az összes csatlakozásra, és ellenőrizze, hogy nem jelennek-e meg rajta buborékok. Nem szabad gázzagot éreznie.

MEGJEGYZÉS

A Commonwealth of Massachusetts azt írja elő, hogy a gázzal működő termékeket csak engedéllyel rendelkező gázszerelő vagy csőszerelő szerelheti be.

 **VESZÉLY!**

Megfelelő eszközöket kell biztosítani, hogy a készülék ne mozdulhasson el, ne hagyatkozzon kizárólag a gázvezeték csatlakozásaira. A lábbal ellátott különálló sütőket rögzítőhevederek segítségével stabilizálni kell. A görgőkkel ellátott sütőket tartóláncok felszerelésével stabilizálni kell. Rugalmas gázcső használata esetén egy továbbá tartókábelt is csatlakoztatni kell minden alkalommal, amikor a sütőt használják.

 **VIGYÁZAT**

A mobil vagy tengeri létesítményekben, vagy koncesszióban üzembe helyezett Frymaster sütőkre nem vállalunk garanciát. A garancia kizárólag a jelen útmutatóban leírt utasításoknak megfelelően üzembe helyezett sütőkre vonatkozik. Az optimális teljesítmény érdekében kerülje a mobil, tengerészeti vagy koncessziós körülményeket.

 **VESZÉLY!**

A sütő elülső talapzata nem lépcsőként szolgál! Ne lépjen a sütőre! Elcsúszhat vagy a forró olajhoz érhet, amely súlyos balesetet okozhat.

 **VESZÉLY!**

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

 **VESZÉLY!**

Ne fújjon aeroszolókat a készülék közelében, amikor az használatban van.

 **VESZÉLY!**

Az arra az esetre vonatkozó utasításokat, amikor a kezelő gázszagot érez, vagy egyéb módon gázszivárgást észlel, a készülék közelében, jól látható helyen kell elhelyezni. Ezt az információt a helyi gázszolgáltatótól lehet beszerezni.

 **VESZÉLY!**

A termék olyan vegyszereket tartalmaz, melyek California állam törvényei alapján rákkeltő hatásúak és/vagy születési rendellenességeket vagy reprodukciós problémákat okoznak.

A termék használatakor, üzembe helyezésekor és szervizelésekor a termékből üvegyapot vagy kerámia rost, kristályos szilikát és/vagy szén-monoxid kerülhet a levegőbe. A levegőben szálló részecskék belégzése (pl. üvegyapot vagy kerámia rostok) Kalifornia törvényeinek megfelelően rákot okozhat. A szén-monoxid belégzése Kalifornia törvényeinek megfelelően születési rendellenességeket vagy reprodukciós problémát okoz.

 **VESZÉLY!**

Minden nap a sütési műveletek után a szűrőrendszerrel ellátott sütőkben lévő morzsa tálcát ki kell üríteni egy tűzálló tartályba. Némely étel szemcséi spontán égést okozhat, ha bizonyos zsiradékban sokáig ázik.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

Ne ütögesse a sütőkosarat vagy a sütő összeillesztő alátétjén lévő többi eszközt. Az alátét a sütőedények közötti összeillesztés lezárását szolgálja. Amennyiben a zsiradék eltávolítása 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.



OCF30™ gázsütők Üzembe helyezési és karbantartási útmutató

TARTALOM

1. FEJEZET: Általános információk

1.1	Alkalmazhatóság és validitás	1-1
1.2	Biztonsági információk	1-1
1.3	Vezérlővel kapcsolatos információk	1-2
1.4	Európai Közösség (angol rövidítése CE) által kiadott speciális információk	1-2
1.5	A berendezés bemutatása	1-3
1.6	Üzembe helyezést, kezelést és szervizelést végző alkalmazottak	1-3
1.7	Definíciók	1-3
1.8	Szállítási sérülések kárigénylési eljárása	1-4
1.9	Alkatrészek rendelése és szervizinformációk	1-4

2. FEJEZET: Üzembe helyezési útmutató

2.1	Általános üzembe helyezési követelmények	2-1
2.1.1	Távolság és szellőzés	2-1
2.1.2	Nemzeti jogszabályi követelmények	2-2
2.1.3	Elektromos földelés követelményei	2-3
2.1.4	Ausztrál követelmények	2-3
2.2	Görgő/láb felszerelése	2-3
2.3	Csatlakoztatás előtti előkészületek	2-3
2.4	Csatlakoztatás a gázvezetékhez	2-5
2.5	A berendezés átalakítása más gáztípushoz	2-8
2.6	A sütő pozicionálása	2-9
2.7	A tartálydoboz-tartó beszerelése	2-10

3. FEJEZET: Használati útmutató

3.1	A vezérlő működtetése és programozása	3-2
3.2	A berendezés beállítási és beindítási műveletei	3-2
3.2.1	Beállítás	3-2
3.2.2	A sütő begyújtása	3-3
3.3	A sütő lekapcsolása	3-4
3.4	Oil Attendant™ automata olajfeltöltő	3-5
3.4.1	Az olajtartály üzembe helyezése	3-5
3.4.2	Rutin olajcsere	3-6
3.4.3	Ömlesztett olaj rendszerek	3-6

4. FEJEZET: Szűrési utasítások

4.1	A beépített szűrőrendszer előkészítése a használatra	4-1
4.1.1	Előkészítés a szűrőpapírral vagy szűrőelemmel történő használatához	4-1
4.1.2	Előkészítés a Magnasol szűrővel való használatához	4-2
4.2	Szűrés	4-3
4.2.1	A szűrő működése	4-3
4.3	A Magnasol szűrő szét- és összeszerelése	4-5
4.4	A fáradt olaj leeresztése és ártalmatlanítása	4-6

5. FEJEZET: Megelőző karbantartás

5.1	A sütő megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése	5-1
5.2	Napi ellenőrzések és szervizelések	5-1
5.2.1	Ellenőrizze a sütő sérüléseit.....	5-1
5.2.2	Tisztítsa meg a kamrájának belsejét és külsejét.....	5-1
5.2.3	Naponta tisztítsa meg a beépített szűrőrendszert.....	5-1
5.2.4	Naponta tisztítsa meg a szűrőedényt, a leválasztható alkatrészeket és a tartozékokat	5-2
5.3	Heti ellenőrzések és szervizelések	5-2
5.3.1	A serpenyő leeresztése és tisztítása	5-2
5.3.2	A serpenyő kifőzése.....	5-2
5.4	Havi ellenőrzések és szervizelések.....	5-4
5.4.1	Ellenőrizze a 3000 beállított értékének pontosságát.....	5-4
5.5	Féléves ellenőrzések és szervizelések.....	5-4
5.5.1	Tisztítsa meg a gázszelep levegőcsövét.....	5-4
5.5.2	Ellenőrizze az égő elosztócsonkjának nyomását	5-4
5.6	A rendszer éves/periodikus ellenőrzése	5-5
5.6.1	Sütő	5-5
5.6.2	Beépített szűrőrendszer.....	5-5
5.6.3	Tisztítsa meg a légbefúvó szerelvényt.....	5-6

6. FEJEZET: Gépkezelői hibaelhárítás

6.1	Bevezetés	
6.2	Hibaelhárítás	
6.2.1	Vezérlő és fűtési problémák	6-2
6.2.2	Hibaüzenetek és kijelző problémák	6-3
6.2.3	Kosáremelő problémák	6-4
6.2.4	Szűrési problémák.....	6-4
6.2.5	Automatikus feltöltéssel kapcsolatos problémák.....	6-4
6.2.6	Hibanapló kódok.....	6-5
6.2.7	Magas hőmérsékleti teszt.....	6-5

A MELLÉKLET: Szilárd növény zsiradék TARTÁLYDOBOZ (JIB) előkészítési utasítások

B MELLÉKLET: Szilárd növényi zsiradékolvasztó használati utasítások

C MELLÉKLET: Ömlesztett olaj utasítások

OCF30™ GÁZSÜTŐ

1. FEJEZET: ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

1.1 Alkalmazhatóság és validitás

A SMART4U® technológiával felszerelt OCF30™ gázsütőket az Európai Unió a következő országokban történő üzembe helyezésre és értékesítésre hagyta jóvá: AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR és TU.

A jelen útmutató az angol nyelvet beszélő összes országban eladott OCF30™ gázsütőhöz használható, ideértve az Európai Unióban lévő angol anyanyelvű országokat is. Amennyiben a használati útmutató és az üzembe helyezési ország helyi vagy nemzeti jogszabályai ellentmondanak egymásnak, minden esetben ezek jogszabályokat kell figyelembe venni az üzembe helyezés és a működtetés során.

A berendezés csak professzionális célokra használható, az 1.7 fejezetben leírtak alapján.

1.2 Biztonsági információk

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

VIGYÁZAT

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

VESZÉLY!

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

A sütő automata biztonsági funkciókkal rendelkezik:

1. A magas hőmérséklet érzékelő elzárja az égőt ellátó gázt, amennyiben a vezérlő termosztát meghibásodik.
2. A leeresztőszelepbe beépített opcionális biztonsági kapcsoló megakadályozza az égő begyújtását, ha a leeresztő szelep nyitva vagy részben nyitva van.

1.3 A vezérlővel kapcsolatos információk

FCC MEGFELELŐSÉG

A berendezés a tesztelés során az FCC (Szövetségi Kommunikációs Bizottság) előírások 15. fejezete alapján megfelelőnek bizonyult az „A” osztályú digitális eszközökre vonatkozó határértékeknek. Bár ezt a készüléket „A” osztályú készüléknek minősítették, a „B” osztályú határértékeknek felel 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 zavaró interferenciát okozhat a rádiókommunikációban.

A berendezés lakókörzetben történő működtetése káros interferenciát okozhat. Ilyenkor a felhasználónak a saját költségére kell korigálnia az interferenciát.

Felhívjuk a felhasználó figyelmét, hogy a megfelelőségért felelős fél kifejezett engedélye nélküli bármilyen módosítás vagy változtatás megszünteti a felhasználónak a berendezés kezeléséhez való jogosultságát.

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

A felhasználó hasznosnak találhatja az amerikai Szövetségi Kommunikációs Bizottság (Federal Communications Commission) által összeállított könyvecskét: „How to Identify and Resolve Radio-Tv Interference problems” (Hogyan Ismerjük Fel és Oldjuk Meg a Rádió-tv Interferenciával Kapcsolatos Problémákat). A kiadvány 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

1.4 Európai Közösség (angol rövidítése CE) által kiadott speciális információk

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

Nem CE Standard bementő gáznyomáshoz		
Típus	Minimum	Maximum
Földgáz	6" W.C. 1,49 kPa	14" W.C. 3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
LP	11" W.C. 2,74 kPa	14" W.C. 3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 A berendezés bemutatása

Az OCF30™ sorozathoz tartozó nagyteljesítményű gázsütők egy egyedülálló infravörös égőrendszert alkalmaznak, ami a hagyományos, nyitott égős sütőkhöz képest 43%-kal kevesebb energiát fogyaszt ugyanannyi étel elkészítése esetén. A sorozatba tartozó modellek az FPGL változatokat is tartalmazzák. Ezek a modellek egy beépített FootPrint Pro szűrőrendszerrel rendelkeznek, mely a sütő bal oldala alatt, egy akkumulátorban helyezkedik el.

Az összes OCF30™ sorozathoz tartozó gázsütő nyitott serpenyős kialakítással rendelkezik, ami nem tartalmaz csöveket, továbbá egy kézméretű, hideg zónába nyíló nyílással is rendelkezik, ami a rozsdamentes acél serpenyő gyors és egyszerű tisztítását teszi lehetővé.

A fűtést egy pár infravörös égő szerelvény biztosítja, melyek a serpenyő oldalára vannak felszerelve. Az égők számára szükséges levegőt egy erre célra kialakított, a serpenyő elejére felszerelt légbefúvó biztosítja. Az OCF30™ gázsütők az ügyfél kérésére földgázhoz, propánhoz (LP) vagy feldolgozott gázhoz is átalakíthatók.

Az egyes serpenyők hőmérséklet szondával is rendelkeznek a precíz hőmérséklet szabályozás érdekében.

Az OCF30™ gázsütők alapfelszereltségként elektronikus gyújtással és olvasztási ciklus móddal is rendelkeznek. Az OCF30™ gázsütők vezérlését egy 3000 vagy egy CM3.5 számítógép végzi. Az ezen sorozathoz tartozó sütők teljes vagy osztott serpenyős elrendezésben, és kettő, három vagy négy sütőkáddal is kaphatók.

Az ezen sorozathoz tartozó sütők működéséhez külső AC áramforrás szükséges. Az egységek 100 VAC és 240 VAC közti hálózati feszültséghez konfigurálhatók.

Az OCF30™ sütőket teljesen összeszerelt állapotban szállítjuk. Az összes sütőt a standard kiegészítőkkel együtt szállítjuk. A szállítóládákba történő behelyezés előtt a gyárban minden sütőt beállítunk, letesztelünk és ellenőrzünk.

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 Definíciók

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 gázzal 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 hivatalos szervizeinek (FAS) listáját a Frymaster weboldalán találja: www.frymaster.com/service. *Nem szakképzett technikus alkalmazása esetén a berendezésre vonatkozó Frymaster garancia érvényét veszti.*

1.8 Szállítási sérülések kárigénylési eljárása

A Frymaster berendezés a gyárból történő elszállítást megelőzően alapos ellenőrzésen esik át. A szállítványozó cég a berendezés átvételekor a teljesen felelősséget vállal a biztonságos szállításért.

Mi a teendő, ha a berendezés sérülten érkezik:

- 1. A sérülésekre azonnal nyújtsa a kárigényét**, függetlenül attól, hogy mekkora kárról van szó.
- 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 íratva.
- 3. A rejtett károkat vagy sérüléseket**, melyeket a berendezés kicsomagolásáig nem lehet felfedezni, rögzíteni kell, és a felfedezést követően **azonnal** jelenteni kell a szállítványozó vállalat vagy futár számára. A rejtett sérülésekkel kapcsolatos igényeket a szállítás napjától számított 15 napon belül adhatja le. A szállítódobozt ne dobja ki, mert az ellenőrzéshez szükség lehet rá.

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

1.9 Alkatrészek rendelése és szervizinformációk

A gyors segítség érdekében a Frymaster FAS-nek vagy a Szerviz Részleg képviselőjének a berendezéssel kapcsolatos bizonyos információkra is szüksége van. Ezen információk többség az olajsütő belső ajtajára rögzített adatlapon szerepel. A sorozatszámok a Szerviz és Alkatrész Kézikönyvben találhatóak. Az alkatrész-megrendeléseket közvetlenül a helyi FAS-nél vagy értékesítőnél kell igényelni. A Frymaster gyár hivatalos szervizeinek (FAS) listáját a Frymaster weboldalán találja: www.frymaster.com/service. Amennyiben nem rendelkezik ezzel a listával, lépjen kapcsolatba a Frymaster 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.

Az alkatrészek megrendelésekor a következő információk megadása szükséges:

Termékazonosító: _____

Sorozatszám: _____

Gáz vagy hálózati feszültség típusa: _____

Elem cikkszám: _____

Szükséges mennyiség: _____

A szervizeléssel kapcsolatos információkat a helyi FAS/Forgalmazó megkeresésével szerezhet. A szervizelést a Frymaster szervizosztályának felhívásával megrendelheti. Telefonszám: 1-800-551-8633 vagy 1-318-865-1711, email: service@frymaster.com. Szerviz megrendelésekor kérjük, hogy a következő információk álljanak rendelkezésre:

Termékazonosító: _____

Sorozatszám: _____

Gáz típusa: _____

A modellszámon, a sorozatszámmon és a gáz típusán felül, kérjük, legyen felkészülve a probléma ismertetésére, illetve készítse elő minden olyan információt, amiről úgy gondolja, hogy segíthet megoldani a problémát.

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

OCF30™ GÁZSÜTŐ

2. FEJEZET: ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

2.1 Üzembehelyezés 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 egyik gáztípusról másik gáztípusra történő átalakítását a jelen kézikönyv 1.7. fejezetében leírtak alapján kizárólag szakképzett, igazolt, engedéllyel rendelkező és/vagy erre felhatalmazott üzemelési személyzetnek vagy technikusnak kell végeznie.

Amennyiben berendezés üzembe helyezését, más gáztípushoz történő átalakítását és az azokon 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.

A megérkezést követően alaposan vizsgálja meg a sütőt, és keressen látható vagy rejtett sérüléseket. (Lásd az 1. fejezetben található **Szállítási sérülések kárigénylési eljárása** című részt.)

2.1.1 Távolság és szellőzés

A sütő(ke)t úgy kell üzembe helyezni, hogy mindkét oldalán és a hátuljánál legalább 150 mm szabad hely legyen, amennyiben gyúlékony konstrukció közelében helyezi azt üzembe; nem gyúlékony konstrukció esetén ez az előírás betartása nem szükséges. A sütő előtti részen minimum 600 mm szabad helyet kell hagyni.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne blokkolja az alapzat körüli vagy a sütő alatti területet!

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. Biztosítsa, hogy a sütő oly módon legyen beszerelve, hogy az égéstermékek hatékonyan el tudjanak távozni, a konyha szellőztetőrendszere ne hozzon létre olyan légáramlatokat, melyek negatívan befolyásolnák a gázégő működését.

A sütő a gázelvezető nyílását nem szabad a gáz eltávolításáért felelős ventilátor bemenete közelébe helyezni, továbbá a sütő gázait soha nem szabad „kéményes” megoldással elvezetni. A meghosszabbított elvezetés megváltoztatja a sütő égési jellemzőit, ami hosszabb visszaállítási időt eredményez. Ezen felül gyakran késleltetett begyújtást is eredményez. A megfelelő égéshez és az égő megfelelő működéséhez szükséges légáram biztosítása érdekében a sütő előtt, oldalainál és a hátuljánál lévő részeket tisztán és akadálymentesen kell tartani.

⚠ VESZÉLY!

A készüléket oly módon kell üzembe helyezni, hogy kellőképp szellőzni tudjon, ellenkező esetben a készülékkel azonos helyiségben lévő alkalmazottak számára elfogadhatatlan koncentrációban gyűlhet össze káros anyag.

A sütőket olyan területen kell üzembe helyezni, ahol megfelelő levegőforrás és megfelelő szellőzés áll rendelkezésre. Kellő távolságot kell fenntartani a gázkivezetés és légszűrő alsó pereme között. A szűrőket 45°-os dőléssel kell beszerelni. Helyezzen egy csepegtetőtálcát a szűrő alsó pereme alá. Az Egyesült Államokban üzembe helyezett berendezésekre vonatkozóan a 96. számú NFPA szabvány a következőt mondja ki: „Minimum 450 mm szabad helyet kell fenntartani a gázkivezetés és a zsírszűrő alsó pereme között.” *A Frymaster azt javasolja, hogy óránként 120000 BTU egységnél nagyobb fogyasztás esetén a gázelvezetés kimenete és a szűrő alsó pereme közti távolság legalább 600 mm legyen.*

Az Egyesült Államokban üzembe helyezett berendezések esetén a páraelszívók konstrukciójára és üzembe helyezésére vonatkozó információkat a fentiekben idézett NFPA szabványban találja. A szabvány másolata a National Fire Protection Association nevű szervezettől szerezhető be, címük: Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Nemzeti jogszabályi követelmények

A sütőhöz használható gáztípust a sütő ajtajának belső részére rögzített adattábla tartalmazza. A „NAT” felirattal ellátott sütőt csak földgázhoz, a „PRO” felirattal ellátott sütőt csak propánhoz, az „MFG” felirattal ellátott sütőt pedig csak feldolgozott gázhoz használja.

Az üzembe helyezést a nemzeti és helyi előírásoknak, és ahol ez szükséges, a CE előírásoknak megfelelő gázcsatározóval végezze el. Ehhez hasonlóan a gyorsleválasztó eszközöknek is (ha vannak) meg kell felelniük a nemzeti, helyi, és amennyiben érinti őket, a CE előírások által támasztott követelményeknek. Helyi előírások hiányában az üzembe helyezést a gázokra vonatkozó nemzeti előírás, ANSI Z223.1/NFPA 54 vagy a Földgáz és Propán berendezésekre vonatkozó előírás, a CSA B149.1 rendelkezései szerint végezze el, ideértve például a következő rendelkezéseket:

1. Olyan nyomásteresztelések során, ahol a tesztnyomás meghaladja a 3,5 kPa értéket, a készüléket és annak különálló elzárószelepét le kell választani a gázvezeték rendszerről.

2. A gázcső rendszeren végzett olyan nyomásterhelések során, ahol a tesztnyomás meghaladja a 3,5 kPa értéket, a készüléket a különálló manuális elzárószeleppel kell leválasztani a gázrendszerről.

2.1.3 Elektromos földelés követelményei

Valamennyi elektromosan működtetett készüléket a nemzeti és helyi és ahol csak lehetséges a CE (Európai Közösség) előírások szerint kell földelni. Helyi előírások hiányában a készüléket az Nemzeti Villanyszerelési Kódex, az ANSI/NFPA 70, vagy a Kanadai Elektronikai Kódex CSA C22.2 előírásai alapján kell elvégezni. Az összes egységet földelt hálózathoz kell csatlakoztatni (függetlenül attól, hogy tápkábelrel vannak csatlakoztatva vagy véglegesen be vannak kötve). A huzalozási ábrák a sütő ajtajának hátoldalán találhatóak. A megfelelő mértékű feszültségek értékeihez hivatkozzon az olajsütő hátoldalán található adattáblára.

VESZÉLY!

Ez a berendezés egy speciálisan földelt csatlakozórugóval rendelkezik, ami megvédi Önt az áramütéstől. Ezt a csatlakozót egy közvetlenül egy megfelelően földelt foglathoz kell csatlakoztatni. Ne vágja le, távolítsa el, illetve semmilyen módon ne kerülje meg a csatlakozódugó földelő villáját!

VESZÉLY!

A berendezés működéséhez elektromos áram szükséges. Hosszabb áramszünet esetén állítsa a gázszabályozó szelepet az OFF pozícióba. Ne kísérelje meg a berendezést áramszünet során használni.

2.1.4 Ausztrál követelmények

A berendezést a AS 560-es előírásokkal valamint a helyi hatósági, gáz, elektromos és egyéb releváns hatályos szabályokkal összhangban kell üzembe helyezni.

Amennyiben a berendezés görgőkkel van ellátva, abban az esetben az üzembe helyezéshez az AS5601 és az AS1869 követelményeit is figyelembe kell venni.

2.2 Görgő/láb felszerelése

A megrendelt konfigurációtól függően felszerelt görgők vagy lábak nélkül is leszállításra kerülhet. **NE HELYEZZE ÜZEMBE A BERENDEZÉST ÚGY, HOGY A GÖRGŐK VAGY A LÁBAK NINCSENEK FELSZERELVE.** Amennyiben a görgők vagy lábak felszerelésére van szükség, ezeket a kiegészítő csomagban található utasításoknak megfelelően szerelje fel.

Görgős berendezés esetén az üzembe helyezést egy olyan csatlakozóval kell ellátni, ami megfelel a Mozgó Gázberendezésekre vonatkozó ANSI Z21.69 • CSA 6.16 szabványnak, továbbá egy olyan gyorsleválasztó eszközzel kell felszerelni, ami megfelel a gázberendezéseknél használt gyorscsatlakozókra vonatkozó ANSI Z21.41 • CSA 6.9 szabványnak.

2.3 Csatlakoztatás előtti előkészületek



VESZÉLY!

A berendezést CSAK AZUTÁN csatlakoztassa a gázvezetékhez, miután a jelen fejezetben leírt összes lépést elvégezte.

Miután a sütőt az elszívó alá helyezte, biztosítsa, győződjön meg róla, hogy a következők is teljesülnek-e:

1. Megfelelő eszközöket kell biztosítani, hogy a sütők ne mozdulhassanak el, ne hagyatkozzon kizárólag a gázvezeték csatlakozásaira. Rugalmas gázcső használata esetén egy tartókábelt is csatlakoztatni kell minden alkalommal, amikor a sütőt használják. A tartókábelt és a használati útmutatót a rugalmas tömlő csomagolása tartalmazza, mely a készülékkel együtt leszállított tartozékdobozban található.



VESZÉLY!

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

2. A lábbak ellátott sütőket úgy szintezze ki, hogy kb. 1 hüvelyk távolságra kicsavarozza őket, majd úgy állítsa be őket, hogy vízszintesek legyenek, és megfelelő magasságra legyenek az elszívótól. A Frymaster azt javasolja, hogy óránként 120000 BTU egységnél nagyobb fogyasztás esetén a gázvezetés kimenete és az elszívó alsó pereme közti távolság legalább 600 mm legyen.
MEGJEGYZÉS: A görgőkkel ellátott sütők nem rendelkeznek beépített szintezőkkal. A sütő alatt lévő padlónak vízszintesnek kell lennie.
3. Tesztelje le a sütő elektromos rendszerét:
 - a. Dugja be a sütő tápkabelét/tápkábeleit egy földelt konnektorba.
 - b. Állítsa a számítógép főkapcsolóját **ON** pozícióba. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenik-e az **MLT-CYCL (RLT-ciklus)** felirat.
 - c. Állítsa a számítógép tápkapcsolóját **OFF** pozícióba. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenik-e az **OFF (KI)** felirat.
4. Mielőtt csatlakoztatná a sütő gyorsleválasztóját, vagy leválasztaná a csövet a gázvezetékéről, tekintse meg a sütő ajtajának belső részén található adatlapot, hogy a sütő égője a megfelelő gáztípushoz van-e konfigurálva.
5. Ellenőrizze a minimális és maximális gáznyomást a használni kívánt gáztípushoz a mellékelt táblázatok alapján.

CE Standard bemenő gáznyomáshoz 1999 április után gyártott sütőkhöz					
Gáz	nyomás (mbar) ⁽¹⁾	Nyílás átmérője		Szabályozó nyomása	
		Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád Vat	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád Vat
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 vagy 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 vagy 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 vagy 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Nem CE Standard bemenő gáznyomáshoz		
Gáz	Minimum	Maximum
Földgáz	6" W.C. 1,49 kPa	14" W.C. 3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
LP	11" W.C. 2,74 kPa	14" W.C. 3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. A FootPrint Pro rendszerrel vagy kosáremelővel felszerelt sütők esetén dugja be a tápkábelt a sütő hátsó részén található tápcsatlakozóba.

2.4 Csatlakoztatás a gázvezetékhez

VESZÉLY!

Mielőtt új csövet csatlakoztatna a készülékhez, a csövet előbb alaposan át kell fűjni, ezzel eltávolítva a benne lévő idegen anyagokat. Az égőben vagy a gázvezérlőben lévő idegen anyagok helytelen vagy veszélyes működést eredményezhetnek.

VESZÉLY!

Olyan rendszer olyan nyomásteresztjei során, ahol a tesztnyomás meghaladja a 3,5 kPa értéket, a készüléket és annak különálló elzárószelepét le kell választani a gázvezeték rendszerről, ezzel elkerülve a sütő gázcsöveinek és a gázszelep(ek) sérülését.

VESZÉLY!

A gázcső rendszeren végzett olyan nyomásteresztések során, ahol a tesztnyomás meghaladja a 3,45 kPa értéket, a készüléket a különálló manuális elzárószeleppel kell leválasztani a gázrendszerről.

VESZÉLY!

A készülék „szárazon történő begyűjtása” a serpenyő sérülését és tüzet okozhat. Az egység begyűjtása előtt mindig győződjön meg róla, hogy van-e olaj vagy víz a serpenyőben.

VESZÉLY!

Bármely láng felkapcsolása előtt minden csatlakozást a használni kívánt gáznak megfelelő tömítéssel kell ellátni, továbbá minden csatlakozást tesztelni kell szappanos víz segítségével.

A szivárgás ellenőrzéséhez soha ne használjon gyufát, gyertyát, vagy hasonló gyújtóforrást. Ha gészagot érez, zárja el a készülék felé tartó gázcső fő elzárószelepét, majd azonnal vegye fel a kapcsolatot a helyi gázszolgáltatóval vagy egy hivatalos szervizzel a szervizelés érdekében.

A berendezésnél használt gázcső mérete nagyon fontos. Ha a vezeték túl kicsi, az égő elosztósonkján mért gáznyomás túlságosan alacsony lesz. Ez lassú visszaállítást és késleltetett gyújtást eredményezhet. A bemenő gázcső vastagságának minimum 38 mm átmérőjűnek kell lennie. A csatlakozócsövek minimális méreteivel kapcsolatos információkért tekintse meg a lenti táblázatot.

Gázcsatlakozó csőméretek			
(A bemenő cső méretének minimum 1 1/2" (41 mm) méretűnek kell lennie)			
Gáz	1 egység	2 - 3 egység	4 vagy több egység*
Földgáz	22 mm	28 mm	36 mm
Propán	15 mm	22 mm	28 mm
Gyártva	28 mm	36 mm	41 mm

* 6 méternél hosszabb távolság vagy 4-nél több csatlakozás vagy könyök esetén egy csőmérettel növelje a csatlakozást.

A OCF30™ gázsütő a következő táblázatban található országokhoz és gázkategóriákhoz kapta meg a CE jelölést. **MEGJEGYZÉS:** A névleges hőbemenet (QN) 21kW, kivéve AT, DE, LU és a 3P/B kategória esetén, ahol ez 23kW.

MEGJEGYZÉS- Csak Ausztrália esetén
A légbefúvón látható nyomáskapcsolónak a következőt kell mutatnia: Teli sütőkád egységek esetén: 122pa, míg osztott sütőkád egységek esetén: 180pa.

CE jóváhagyással rendelkező gázkategóriák országonként			
ORSZÁGOK	KATEGÓRIÁK	GÁZ	NYOMÁS (MBAR)
AUSZTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIUM (BE)	I2E(R)B I3+	G20, G25	20, 25
		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
MAGYARORSZÁG (HU)	II2HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
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
NORVÉGIA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
		G20	20
PORTUGÁLIA (PT)	II2H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
SPANYOLORSZÁG (ES)	II2H3+	G30, G31	28-30, 37
		G20	20
	II2H3P	G31	37, 50
		G20	20
SVÉDORSZÁG (SE)	II2H3B/P	G30, G31	30
		G20	20
EGYESÜLT KIRÁLYSÁG (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE standard
Az égést tápláló levegő minimális térfogatárama 2 m³/h per kW.

1. Csatlakoztassa a gyorsan leválasztható tömlőt a sütő alján lévő gyorsleválasztó csatlakozóhoz és az épület gázvezetékéhez.

MEGJEGYZÉS: Bizonyos sütők merev csatlakozással rendelkeznek a gázvezetékre történő csatlakozáshoz. Ezek az egységek az egység hátulján vannak csatlakoztatva a gázforráshoz.

Menetrögzítő anyag használata esetén csak nagyon kevés mennyiséget vigyen fel az apa menetekre. Olyan menetrögzítőt használjon, ami nem lép reakcióba az LP gázokkal (pl. Loctite™ PST56765 Sealant). NE vigyen fel kenőanyagot az első két menetre. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása esetén valamennyi kenőanyag kerülhet be a gázáramba, ami a gázégő nyílásainak és/vagy a vezérlőszelep eltömődését okozhatja.

2. Nyissa meg a gázt a sütő számára, majd ellenőrizze az összes csövet, rögzítést és gázcsatlakozást, hogy nem szivárognak-e. Erre a célra szappanos oldatot használjon.
3. Zárja el a sütő leeresztőszelepét, majd töltsse fel a serpenyőt vízzel vagy olajjal a serpenyő alján található OLAJSZINT vonalig. A jelen kézikönyv 3. fejezetében lévő „Begyújtási utasítások” című részében leírtaknak megfelelően gyűjtsa be a sütőt.

⚠ VESZÉLY!

A készülék „szárazon történő begyújtása” a serpenyő sérülését és tüzet okozhat. Az egység begyújtása előtt mindig győződjön meg róla, hogy van-e olaj vagy víz a serpenyőben.

4. Ebben a lépésben a helyi gázszolgáltatóval vagy egy hivatalos szervizzel ellenőriztesse a gázégő csonkjának nyomását. A következő táblázatban és a következő oldalon lévő táblázatban a berendezéshez használható gáztípusokra vonatkozó gázégő elosztócsonk gáznyomásokat találja.

CE Standard gázégő elosztócsonk nyomások 1999 áprilisa után gyártott sütőkhöz		
Gáz	Nyomás (mbar)	
	Szimpla sütőkád	Dupla sütőkád Vat
Földgáz Lacq (G20) 20 mbar alatt	7	8
Földgáz Gronique * (G25) 25 mbar alatt	10	11,2
Földgáz Gronique (G25) 20 mbar alatt	10	11,2
Bután/propán (G30) 28/30 vagy 50 mbar nyomáson	17	17
Propán (G31) 37 vagy 50 mbar alatt	20,6	20,6

Nem CE Standard	
Gázegő elosztócsonk gáznyomások	
Gáz	Nyomás
Földgáz	3" W.C. 0,73 kPa
Propán	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Ellenőrizze a beprogramozott hőmérséklet termostát beállításokat. (Az adott vezérlő beállítási pontjának programozási utasításaiért tekintse meg a 4. fejezetet K3000 Számítógépre vonatkozó használati utasításokat.)

2.5 A berendezés átalakítása más gáztípushoz

VESZÉLY!

A berendezés a gyárban egy adott gáztípushoz lett konfigurálva. Az egyik gáztípusról egy másik gáztípusra történő átalakításhoz speciális gázátalakító alkatrészek beszerelésére van szükség. Az átalakításra vonatkozó utasításokat az átalakító készletek tartalmazzák.

Ha a megfelelő átalakító alkatrészek nélkül alakítja át a berendezést egy másik gáztípushoz, az tüzet vagy robbanást okozhat. **SOHA NE CSATLAKOZTASSA A BERENDEZÉST A KONFIGURÁLT TÓL ELTÉRŐ GÁZFORRÁSHOZ!**

A berendezés egyik gáztípusról másik gáztípusra történő átalakítását a jelen kézikönyv 1.7 fejezetében leírtak alapján kizárólag szakképzett, igazolt, engedéllyel rendelkező és/vagy erre felhatalmazott üzemelési személyzetnek vagy technikusnak kell végeznie.

A nem CE országokhoz gyártott OCF30™ gázsütők minden egyes gáztípushoz más-más gázegővel vannak felszerelve. A propán gázhoz gyártott égők egy speciális, sötét színű bevonattal rendelkeznek, melynek köszönhetően a propán gáz nagyobb égéshőjének is ellenállnak. A propán egységekhez tervezett gázegők földgázhoz is csatlakoztathatóak, de ez visszafelé nem igaz.

Nem CE gázátalakító készletek

Földgáz - propán (LP) gáz

Teljes sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2527
 Dupla sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2529
 Teljes sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2965
 Dupla sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2966

Propán (LP) gáz - földgáz

Teljes sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2528
 Dupla sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2530
 Teljes sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2967
 Dupla sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2968

Nem CE gázátalakító készletek Ausztrália számára

Földgáz - propán (LP) gáz

Teljes sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2745
 Dupla sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2746
 Teljes sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2969
 Dupla sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2970

Propán (LP) gáz - földgáz

Teljes sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2747
 Dupla sütőkád 09/10 előtt: Cikkszám: 826-2748
 Teljes sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2971
 Dupla sütőkád 09/10 után: Cikkszám: 826-2972

A CE országokba történő exportáláshoz gyártott sütők „univerzális” gázégőkkel rendelkeznek, melyek földgázzal (G20, G25) vagy bután (G30) vagy propán (G31) gázokkal is használhatók.

CE gázátalakító készülékek a 810-1715 gázszelleppel felszerelt egységekhez	
G20 vagy G25 (földgáz) - G30 vagy G31 gáz:	G30 vagy G31 - G20 vagy G25 földgáz:
09/10 előtt, cikkszám: 826-2973	09/10 előtt, cikkszám: 826-2974
09/10 után, cikkszám: 826-2975	09/10 után, cikkszám: 826-2976

CE GÁZ-ÁTALAKÍTÁSI UTASÍTÁSOK

1. A G20- és G25-típusú földgáz esetén állítsa be a gáznyomást a szabályozón. (Tekintse meg a Refer to the CE standard gázégő elosztócsomagtáblázatát.) Ne módosítsa a nyílás méretét.
2. Egy 2. típusú (G20 vagy G25) és egy 3. típusú (G30 bután vagy G31 propán) gáz átalakításához:
 - a. Módosítsa a nyílásokat.
 - b. Módosítsa az elosztócsomagtáblázat nyomását.
3. Távolítsa el a régi adattáblát, majd küldje vissza a Frymaster számára. Rögzítse az átalakító készlet csomagjában található új adattáblát, a régi gázra vonatkozó régi adattábla helyére.
4. Amennyiben a célnyelv megváltozik, cserélje le az adattáblát. A címkekészlet érdekében vegye fel a kapcsolatot a helyi szervizzel vagy a KES-sel. A nyelv a címke sarkán van feltüntetve.

2.6 A sütő pozicionálása

1. Amint az olajsütő a végleges helyére került, használjon vízmértéket a sütőedény teteje felett, így meggyőződhet arról, hogy a sütőegység azonos szinten van mindkét oldalt valamint az elülső és hátsó részét tekintve.

Az olajsütő kiegyenlítéséhez óvatosan állítsa be a görgőket, így biztosítva, hogy az olajütő(k) magassága a sütőblokkban megfelelő legyen

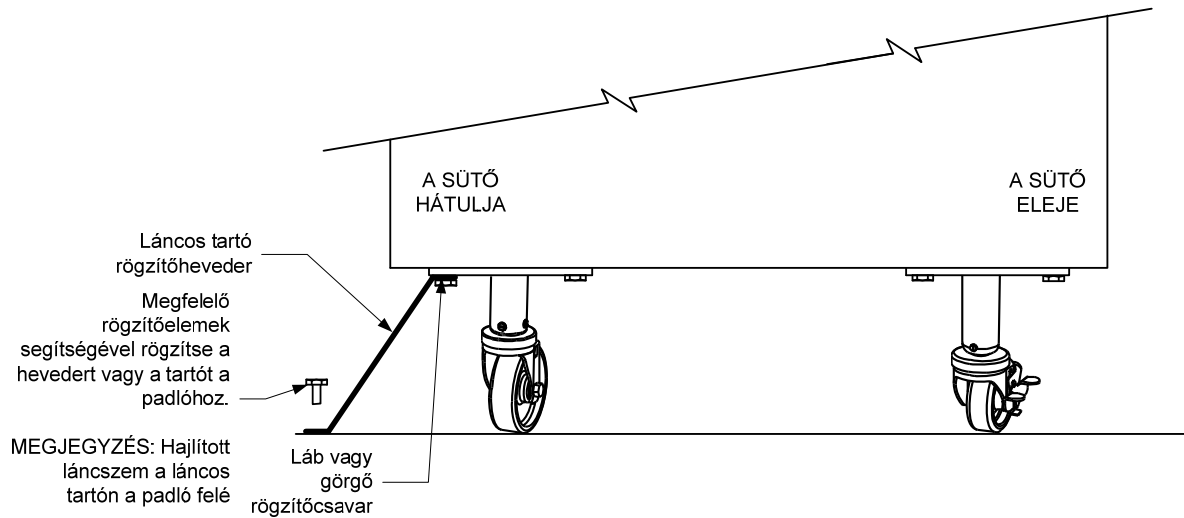
Amint az olajsütőt a végleges pozícióba helyeztük, szerelje fel a KES által biztosított rögzítőket, ezzel minimalizálva a készülék elmozdulását, így az nem fog húzófeszültséget létrehozni. A rögzítőket a mellékelt utasítások szerint kell felszerelni. Amennyiben a rögzítőket karbantartási vagy egyéb munkálatok során lekapcsolja, az olajsütő újbóli használata előtt újra kell csatlakoztatni azokat.

VESZÉLY!

A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat. Kerülje el az érintkezést. A olaj kilöttyenése, kiömlése illetve a súlyos égési sérülése elkerülése végett az olajat mindenféleképpen el kell távolítani az olajsütőből mielőtt megpróbálná elmozdítani a készüléket. Az olajsütők megbillenhetnek és személyi sérülést okozhatnak, amennyiben nincsenek állandó pozícióba rögzítve.

⚠ VESZÉLY!

Megfelelő eszközökkel kell biztosítani, hogy a készülék csak korlátozott mértékben tudjon elmozdulni, és ne csak a csatlakozó és a gyorsleválasztó eszköz, vagy a hozzá kapcsolódó csővezeték tartsa azt.



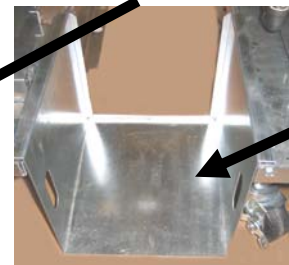
2. Zárja el a sütő leeresztőszelepét/leeresztőszelepeit.
3. Tisztítsa meg a serpenyő(ke)t, majd az alsó olajsínt jelölésig töltsen fel sütőolajjal. (Lásd a 3. fejezetben olvasható *Készülék beállításai és kikapcsolási módszerei* részt.)

2.7 A tartálydoboz-tartó beszerelése

Nyissa ki a sütő ajtaját (általában a jobb oldali ajtó), majd a 4 csavar kicsavarozásával távolítsa el a szállításhoz használt keresztmerezítőt (lásd 1. ábra). Az előző lépésben eltávolított csavarok segítségével szerelje be a kiegészítő csomagjában lévő tartálydoboz-tartót (2. ábra). A szilárd növényi zsiradék használata esetén tekintse meg a jelen kézikönyv hátulján lévő A mellékletet.



1. ábra

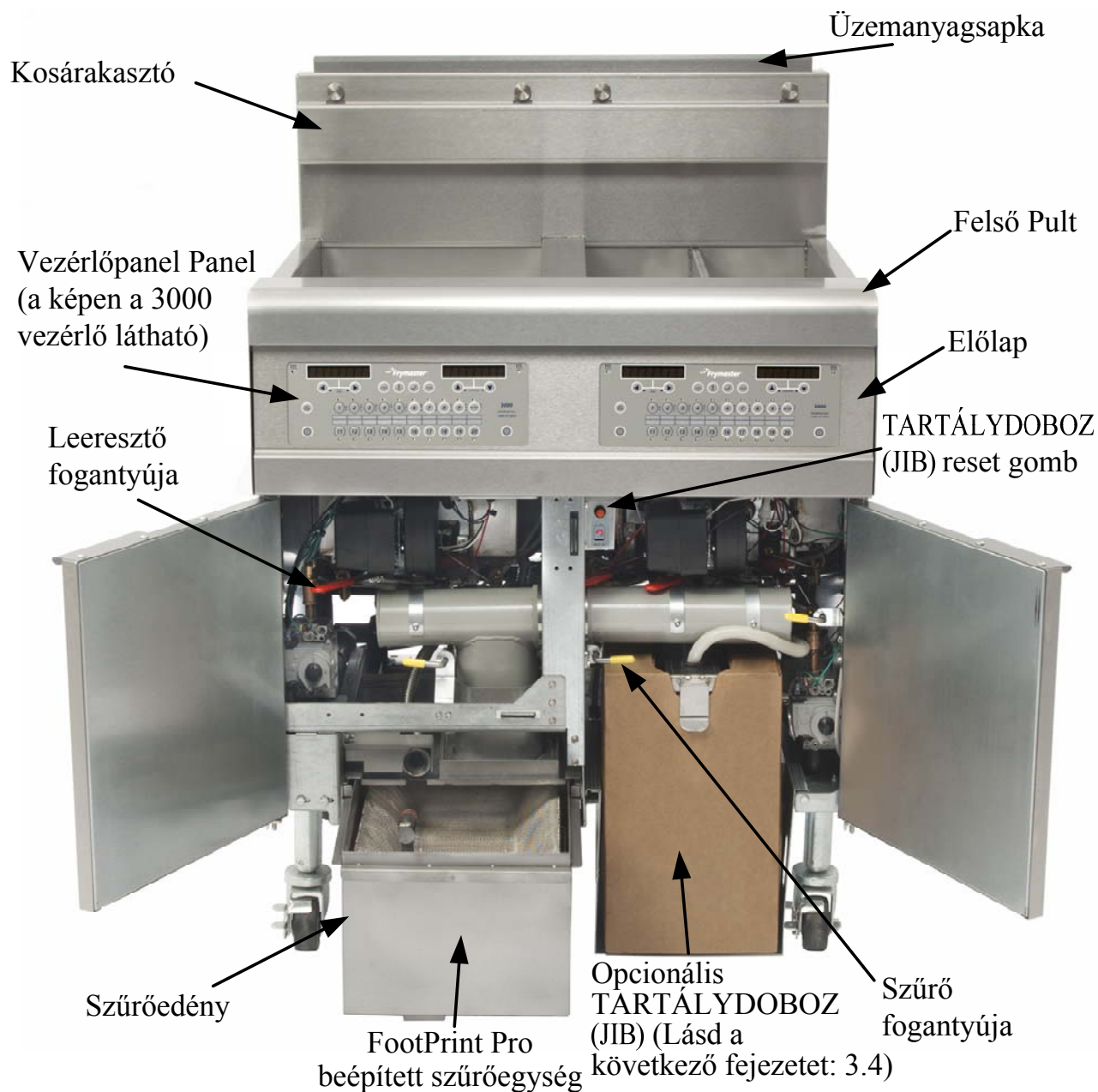


2. ábra

OCF30™ GÁZSÜTŐ

3. FEJEZET: HASZNÁLATI UTASÍTÁS

AZ OCF30™ GÁZSÜTŐ MEGISMERÉSE



SZOKÁSOS KONFIGURÁCIÓ (A KÉPEN FPGL230 LÁTHATÓ)

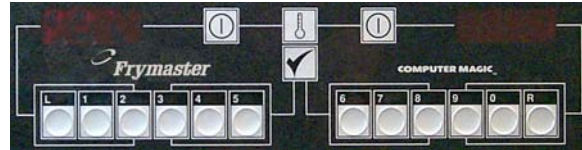
MEGJEGYZÉS: Az Ön olajsütője kissé eltérhet a képen látható olajsütőtől, a konfigurációja valamint a gyártási dátumától függően.

3.1 Vezérlő működtetése és programozása

Ez a sütő 3000 vagy CM3.5 vezérlővel rendelkezik (lásd lentebb). A 3000 vezérlővel ellátott sütők programozásával és használatával kapcsolatos információkért tekintse meg a *3000 Vezérlő 819-6872 számú használati útmutatóját*. A CM3.5 vezérlőre vonatkozó használati utasításokért tekintse meg a sütőhöz kapott, különálló *Frymaster Sütővezérlő használati útmutatót*.



3000 VEZÉRLŐ



CM3.5

A beépített szűrőrendszer használati utasításához hivatkozzon e kézikönyv 4. fejezetére.

3.2 A berendezés beállítási és beindítási műveletei

⚠ 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

Az OCF30™ gázsütő sütőolaj-kapacitása kb. 14 kg (32 font) (3,8 gallon/14,5 liters) 21°C-on (70°F) teljes sütőkád esetén.

A sütő begyújtása előtt győződjön meg róla, hogy a sütő ki legyen kapcsolva és a serpenyő leeresztőszelepe(i) el van/vannak zárva. Ha van, távolítsa el a kosártartó rácsokat, majd töltsen fel a serpenyőt az alsó OLAJSZINT vonalig.

3.2.1 Beállítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne üzemelje a készüléket üres sütőedénnyel. Osztott sütőkádak esetén mindkét oldalt töltsen fel. A gázégők begyújtása előtt a serpenyőt vízzel vagy olajjal kell feltölteni. Ennek elmulasztása esetén a serpenyő megsérülhet és tüzet okozhat.

⚠ VESZÉLY!

Mielőtt olajjal töltené meg a sütőedényt, minden vízcseppet távolítsa el az edényből. Ennek elmulasztása esetén a forró folyadék fröcskölni fog, amint az olaj eléri a sütési hőmérsékletet.

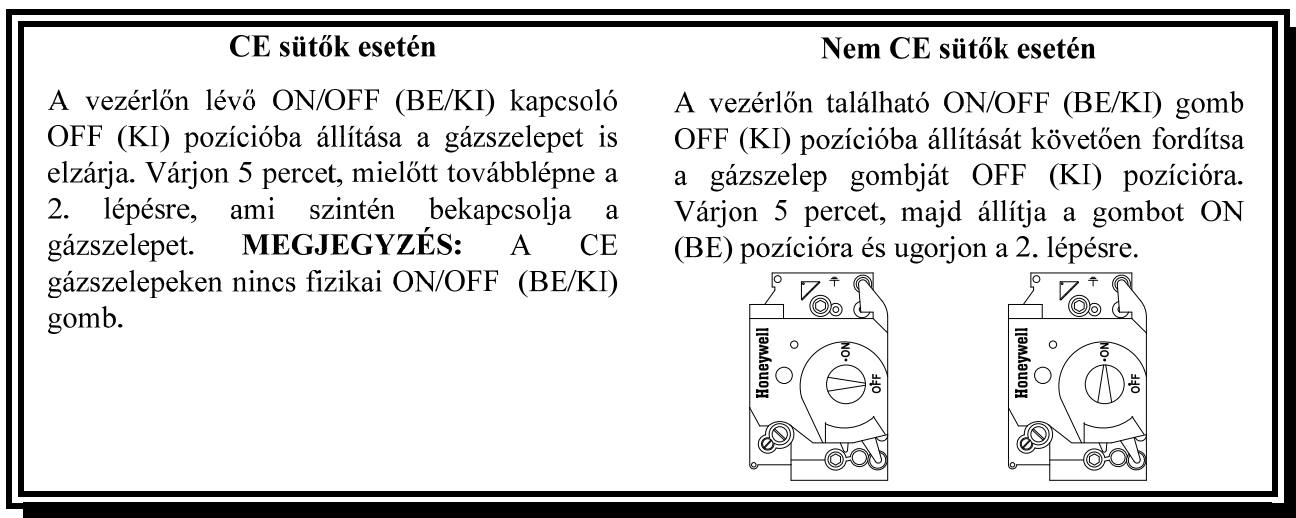
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az OCF30™ gázsütő **NEM** használható szilárd növényi zsiradékkal. E sütőben kizárólag folyékony zsiradékot használjon. A szilárd zsiradék használata eltömíti az feltöltő olajvezetékét.

1. Töltse tele a sütőedényt főzőolajjal a sütőedény hátsó részén található alsó OLAJSZINT jelzésig. Ez lehetővé teszi, hogy a sütőolaj kitáguljon, amikor hevítjük. Ne töltsen az alsó vonalnál magasabbra a hideg sütőolajat, mert túlcserélődés következhet be az olaj hő hatására történő kitágulásakor.
2. Gondoskodjon róla, hogy a hálózati vezeték(ek) a megfelelő konnektorba legyen(ek) csatlakoztatva. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozó fej része úgy érjen túl a konnektor burkolatán, hogy a dugó villáinak semmilyen része se látszódjon.
3. Gondoskodjunk róla, hogy a sütőolaj szintje a *felső* OLAJSZINT jelzőnél legyen, amikor a sütőolaj eléri a sütési hőmérsékletet (forró).

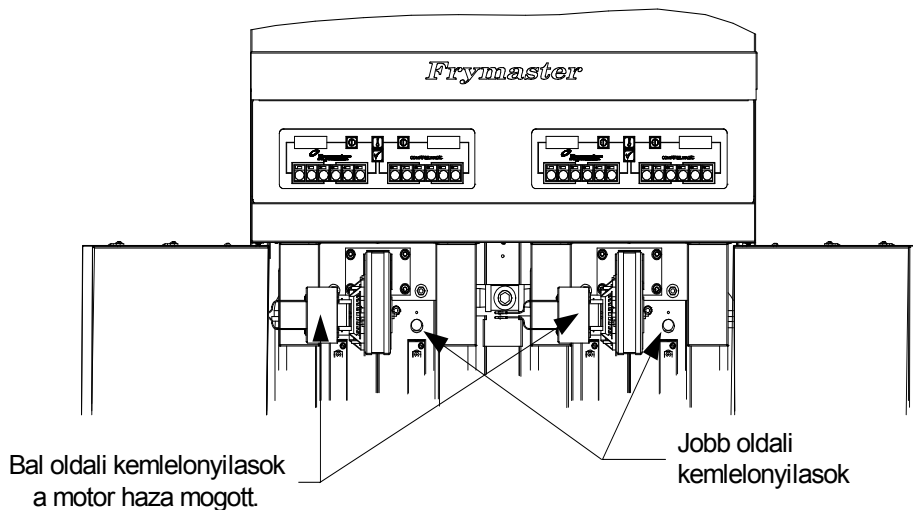
3.2.2 A sütő begyűjtása

1. Állítsa a vezérlő ON/OFF (BE/KI) kapcsolóját OFF (KI) pozícióba.



2. Állítsa a vezérlő ON/OFF (BE/KI) kapcsolóját ON (BE) pozícióba, majd programozza be a vezérlőn a normál sütési hőmérsékletet.
3. Amennyiben a gázégők nem gyulladnak be, állítsa a vezérlő ON/OFF (BE/KI) kapcsolóját OFF (KI) pozícióba, majd várjon 60 másodpercet. Ismétlje meg a 2. lépést.
4. Ha a serpenyő hőmérséklete 82°C alatt van, a sütő automatikusan belép az olvasztási ciklusba. (**MEGJEGYZÉS:** Az olvasztás során a gázégők egymást követően többször bekapcsolnak néhány másodpercre, majd egy hosszabb időre lekapcsolnak.) Amikor a serpenyő hőmérséklete eléri a 82°C (180°F) hőmérsékletet az egység automatikusan átkapcsol teljes fűtés üzemmódra. A gázégők addig maradnak bekapcsolva, amíg a sütő hőmérséklete eléri a beprogramozott sütési hőmérsékletet. A CM 3.5 vezérlővel felszerelt sütők az **LOW TEMP (ALACSONY HŐMÉRSÉKLET)** szöveget jelenítik meg, ha a hőmérséklet 15°F-tel a beállított érték alá csökken. Ezt követően a kijelzőn a termék vagy egy szaggatott vonal jelenik meg. A 3000 vezérlő esetén, ha a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelzőn a **DROP (esés)** felirat jelenik meg, akkor a sütő készen áll a használatra. Az olvasztás módtól történő kilépéshez (3000 vezérlő esetén) nyomja meg az EXIT COOL (KILÉPÉS A HŰTÉSBŐL) gombot. Válaszoljon a YES (IGEN) to EXIT MÉLT (VALÓBAN KILÉP AZ OLVASZTÁS MÓDBÓL? kérdésre.

5. Miután a gázégők legalább 90 másodpercig égtek, a légbefúvó oldalain található kémlelőnyílásokon keresztül ellenőrizze a lángokat.



Optimális égés esetén világos narancssárga-piros láng látható. Amennyiben kék lángot lát, vagy sötét pontok vannak a gázégőn, a levegő/gáz arány módosítására van szükség, melyet a következő módon végezhet el: A légbefúvó ház motorral ellentétes oldalán található egy lemez, melyet egy ellenanya rögzít. Lazítsa meg annyira az anyát, hogy a lemezt el lehessen távolítani, majd módosítsa a lemez pozícióját úgy, hogy a légbefúvó nyílás akkora legyen, hogy világos narancssárga lángot kapjon. Óvatosan tartsa a helyén a lemezt, majd húzza meg az ellenanyát.

3.3 A sütő lekapcsolása

Amennyiben a munkanap során rövid időre kívánja leállítani a sütőt, állítsa a vezérlő ON/OFF (BE/KI) kapcsolóját **OFF (KI)** pozícióba, majd tegye a helyére a serpenyő fedeleit (ha a sütő rendelkezik fedőkkel).

Amikor a záráskor kívánja lekapcsolni a sütőket, szűrje meg az olajat és tisztítsa meg a sütőket. Állítsa a vezérlő ON/OFF (BE/KI) kapcsolóját **OFF (KI)** pozícióba. Hosszabb ideig tartó lekapcsolás esetén:

CE sütők esetén	Nem CE sütők esetén
<p>A vezérlőn lévő ON/OFF (BE/KI) kapcsoló OFF (KI) pozícióba állítása a gázszelepet is elzárja. MEGJEGYZÉS: A CE gázszelepeken nincs fizikai ON/OFF (BE/KI) gomb.</p>	<p>A vezérlőn található ON/OFF (BE/KI) gomb OFF (KI) pozícióba állítását követően fordítsa a gázszelep gombját OFF (KI) pozícióra.</p>

Tegye fel a serpenyőre a fedeleit (ha a sütő rendelkezik fedőkkel).

3.4 Opcionális Oil Attendant™ automata feltöltőrendszer

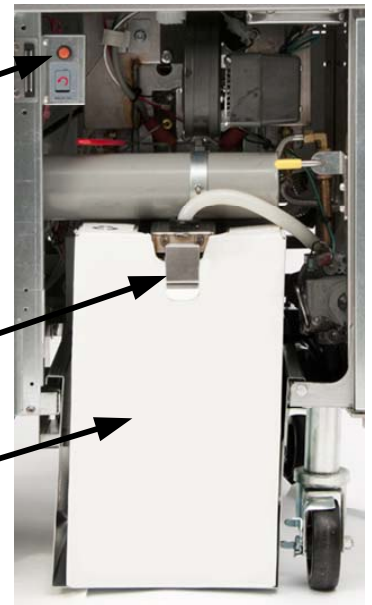
Ha a sütő Oil Attendant™ olajfeltöltő rendszerrel is rendelkezik, a sütőedényekben az olaj folyamatosan teletöltődik a kamrában lévő tartályból. A tartály 20 liter olaj tárolására képes. A szokásos működtetés esetén ez kb. 2 napig elegendő mielőtt újra kellene tölteni. A rendszer alkotórészei a jobb oldalon tekintheti meg (lásd 1. ábra).

MEGJEGYZÉS: A rendszer lényege, hogy a sütőedényeket teletölti nem pedig feltölti azokat. A serpenyőket az elindításkor és az ürítést követően manuálisan kell feltölteni.

Tartálydoboz reset kapcsoló: A TARTÁLYDOBOZ (JIB) cseréjét követően nullázza az ATO funkciót.

Speciális Fedél: Olyan csővezetékkel rendelkezik, amely olajat szív a tartályból a sütőkádákba.

Tartály A Dobozban (JIB): A JIB az maga az olajtartály-



1. ábra

3.4.1 Az olajtartály üzembe helyezése

Távolítsa el az eredeti olajtartálytól és fóliaalátétről. Cserélje le a mellékelt fedelet, amely a szivattyús hardverhez van kötve. Győződjön meg arról, hogy a fedélből kijövő adagolócső az olajtartály aljáig elér.

Helyezze az olajtartályt a kamrába és csúsztassa a helyére (mint ahogy azt a következő oldalon láthatja). Lehetőleg ne fogja meg a kamra belsejében található szivattyú-hardvert, amikor a kamrát a sütőbe helyezi.

A rendszer most már üzemképes. Amint az olajsütő az előre beprogramozott hőmérsékletet eléri, a rendszer áram alá kerül, majd szükség szerint lassan olajat adagol a sütőedénybe, addig amíg az olaj el nem éri az optimális szintet.

3.4.2 Rutin olajcsere

Ha az olajtartály szintje alacsony, a vezérlő a **TOPOFF OIL EMPTY (Feltöltőolaj üres)** feliratot jeleníti meg a bal oldali kijelzőn, a jobb oldali kijelzőn pedig a **CONFIRM (Megerősítés)** felirat jelenik meg. Nyomja meg a **▲ (MEGERŐSÍTÉS)** gombot. Bizonyos műveletek eltérhetnek a képen látottaktól. Kövesse a gyártó által kiadott utasításokat a Tartálydoboz (JIB) cseréjéhez. Szilárd növényi zsiradék használata esetén tekintse meg a jelen használati útmutató hátulján lévő B mellékletet.

1. Nyissa ki a kamrát és a kamrából távolítsa el a fedelet és egyenesen öntse bele a csúsztassa be a tartálydobozt (lásd 3. ábra).
2. Távolítsa el a fedelet és egyenesen öntse bele a tartályban maradt összes olajat a sütőkádakba (lásd 4. ábra).



3. ábra



4. ábra

3. A tartályt függőlegesen tartva távolítsa el a fedelet és a fóliabevonatot (lásd 5. ábra).
4. Helyezze a csövet az új teli tartályba (lásd 6. ábra).



5. ábra

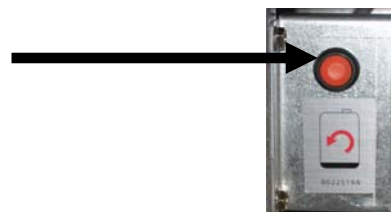


6. ábra

5. Csúsztassa a tartálydobozt a sütő kamrájának belsejében lévő polcra (3. ábra alapján).

6. A feltöltőrendszer nullázásához nyomja meg és tartsa lenyomva a narancssárga Tartálydoboz (JIB) reset gombot **három (3) másodpercig**. (Lásd 7. ábra)

FIGYELMEZTETÉS:
Ne öntsön **FORRÓ** vagy **HASZNÁLT** olajat a tartálydobozba.



7. ábra

A kép és az elhelyezkedés eltérhet a képet látottaktól.

3.4.3 Ömlesztett olaj rendszerek

Az ömlesztett olaj rendszerek üzembe helyezésére és használatára vonatkozó utasításokért tekintse meg a jelen kézikönyv hátulján található C mellékletet.

OCF30™ 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 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 kapható:

- Szűrőpapír – a következőket tartalmazza: morzsatálca, nagyméretű leszorítógyűrű és fém szűrőrács.
- Szűrőbetét – a következőket tartalmazza: morzsatálca, kisméretű leszorítógyűrű és fém szűrőrács.
- Magnasol szűrő – a következőket tartalmazza: morzsatálca és Magnasol szűrőegység.

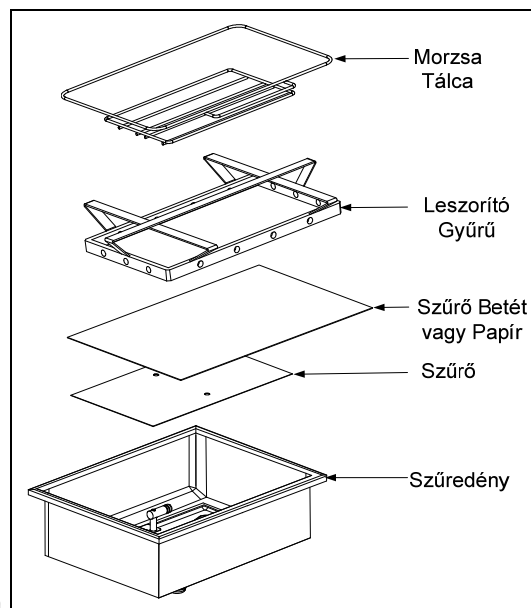
A rendszer szűrőpapírral vagy szűrőelemekkel történő használatának előkészítését a 4.1.1. fejezet tartalmazza. A Magnasol szűrő konfiguráció használatra történő előkészítésével kapcsolatos információkért tekintse meg a 4.1.2. fejezetet. Mindhárom konfiguráció működtetése megegyezik, ennek leírását a 4.3. fejezet tartalmazza. A Magnasol szűrő szétszerelését és összeszerelését a 4.4. fejezet ismerteti.

4.1.1 A beépített szűrőrendszer előkészítése a szűrőpapírral vagy szűrőelemmel történő használathoz

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 szűrőpapíros konfigurációt használ, ami egy morzsatálcat, egy nagyméretű leszorítógyűrűt és egy fém szűrőrácsot tartalmaz.

1. Húzza ki a szűrőedényt a szekrényből, majd távolítsa el a morzsatálcat, a leszorító gyűrűt, a szűrőpapírt és a szűrőrácsot (lásd az 1. ábrát). Mosószeres forró víz segítségével tisztítson meg minden alkatrészt, majd alaposan szárítsa meg azokat.

A szűrőedény fedelét kizárólag a következő alkalmakkor szabad levenni: tisztításkor, belső hozzáférés alkalmával illetve az 2004 januárja előtt készült SDU lefolyócsó alá történő behelyezésekor. A kidobásra vonatkozó utasításokat a vezérlő



1. ábra

- Ellenőrizze a szűrőedény csatlakozó szerelvényét, hogy mindkét O-gyűrű jó állapotban van-e (lásd a 2. ábrát).
- Ezt követően fordított sorrendben helyezze a fém szűrőrácsot az edény aljának közepére, majd helyezzen egy szűrőpapírt a rács tetejére úgy, hogy minden oldalt lefedjen (lásd az 1. ábrát). Szűrőbetét használatakor biztosítsa, hogy a betét durva oldala felfelé álljon, majd helyezze a betétet a rácsra úgy, hogy a betét a szűrőedény domború gerincfelületén legyen.
- Helyezze a leszorítógyűrűt a szűrőpapír fölé, majd eressze le a gyűrűt az edénybe úgy, hogy a papír érintkezzen a szűrőedény oldalaival (lásd a 3. ábrát).
- Amikor a leszorítógyűrű a helyére került, szűrőpapír használata esetén szórjon egy csomag szűrőport egyenletesen a papírra. (Lásd 4. ábra)
- Helyezze vissza a morzsatálcát a szűrőedénybe, majd tolja vissza a szűrőedényt a sütőbe úgy, hogy a leeresztő alá kerüljön.



2. ábra



3. ábra



4. ábra

4.1.2 Előkészítés a Magnasol szűrőszerelvénnel történő használatra

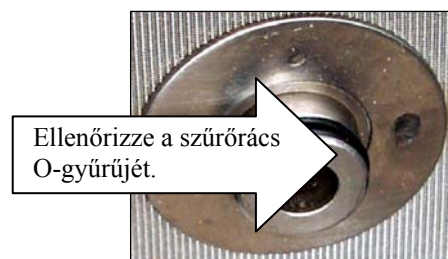
- Húzza ki a szűrőedényt a szekrényből, majd távolítsa el a Magnasol szűrőszerelvényt (lásd az 5. ábrát). A 4.4. fejezetben leírtak alapján tisztítsa meg
A szűrőedény fedelét kizárólag a következő alkalmakkor szabad levenni: tisztításkor, belső hozzáférés alkalmával illetve, amikor az SDU egységet behelyezi a lefolyócső alá.
- Helyezze vissza a Magnasol szűrő szerelvényt úgy, hogy a szerelvény alján lévő rögzítés megfelelően helyezkedjen el a serpenyő alján lévő nyílásban. Szórjon egy csomag Magnasol XL szűrőport egyenletesen a rácsra.
- Helyezze vissza a morzsatálcát, majd tolja vissza a szűrőedényt a sütőbe, majd pozicionálja teljesen a szekrény hátsó részéhez.

MEGJEGYZÉS: A Magnasol szétszerelésével és összeszerelésével kapcsolatos információkért tekintse meg a 4.4. fejezetet.

- Ellenőrizze a Magnasol szűrőszerelvény első részének illeszkedését, hogy az O-gyűrű jelen van-e és jó állapotban van-e. (Lásd 6. ábra)
- Ellenőrizze a szűrőedény csatlakozó szerelvényét, hogy mindkét O-gyűrű jelen van-e és jó állapotban vannak-e. (Lásd a fenti 2. ábrát).



5. ábra



6. ábra

4.2 Szűrés

A 3000 vezérlő felszólítja a felhasználót, hogy mikor kell szűrőt cserélni az OCF30™ sütőben. Bizonyos számú sütési ciklust követően a vezérlő a következő szöveget jeleníti meg: **FILTER NOW?** (Szűrés most) és felváltva megjelenik a **YES NO (Igen Nem)** felirat. Végezze el a vezérlő 819-6872 számú útmutatójának 1-12. oldalán található utasításokat. Amennyiben a NO (NEM) opciót választja, vagy ha sütési ciklus elindul, majd hamarosan újra jelez az olaj szűrése érdekében.

Igény esetén a szűrőrendszer manuálisan is elindítható. A szűrő menüjével kapcsolatos információkért tekintse meg a 819-6872 számú vezérlő kézikönyv 1-11. oldalát.

A sütőnek minden esetben a beállított hőmérsékleten **KELL** lennie bármilyen szűrési művelet megkezdésekor.

Megjegyzés: NE végezzen szűrést egyszerre több sütőkádon.

4.2.1 A szűrő működése

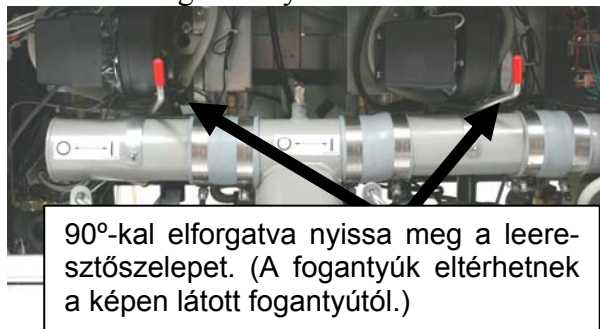
⚠ VESZÉLY!

A sütőolajat különös odafigyelés mellett kell leereszteni és megszűrni, így elkerülhetők a gondatlan kezelésből származó súlyos égési sérülések. Az olajat 177°C-en (350°F) vagy akörül hőmérsékleten szűrje. A kapcsolók vagy szelepek használata előtt győződjön meg róla, hogy a leeresztő fogantyúi a megfelelő pozícióban vannak. A sütőolaj leeresztésekor vagy szűrésekor viseljen megfelelő biztonsági védőfelszerelést.

⚠ VESZÉLY!

SOHA ne kísérelje meg leereszteni a sütőolajat a sütőből, miközben a gázégők égnek! Ez a serpenyő javíthatatlan sérülését, vagy tüzet okozhat. Ebben az esetben a Frymaster garanciája érvényét veszti.

1. Biztosítsa, hogy a szűrő elő legyen készítve. Lásd a következő fejezetet: 4.1.
2. Biztosítsa, hogy az olaj üzemi hőmérsékletű legyen.
3. Ha a rendszer arra kéri, eressze le a serpenyőt a szűrőedénybe a leeresztőkar 90°-os elforgatásával (lásd 7. ábra). Amennyiben szükséges a *Fryer's Friend* tisztítórúd segítségével a serpenyő belseje felől tisztítsa meg a lefolyót.



7. ábra

⚠ VESZÉLY!

A beépített szűrőegységbe ne eresszen le több mint egy serpenyő mennyiségű olajat, így elkerüli a forró olaj túlcordulását vagy kilöttyenését, amely súlyos égési sérüléseket, elcsúszást és elesést okozhat.

⚠ VESZÉLY!

SOHA ne kíséreljen meg egy eltömődött leeresztőszelepet a szeleppel szemben állnak megtisztítani! Forró olaj futhat ki, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

⚠ VESZÉLY!

NE ütögesse a leeresztőszelepet a tisztítórúddal vagy egyéb tárgyakkal. A benne lévő golyó sérülése esetén szivárgás léphet fel, továbbá a Frymaster garancia érvényét veszti.

4. A serpenyőben lévő olaj leeresztését követően, ha a rendszer arra kéri, fordítsa el a szűrő fogantyúját az „I” pozícióba, ezzel elindítva a szivattyúzást és a szűrési műveletet. A szivattyú kicsit késleltetve indulhat el (lásd a 8. ábrát).

A szivattyú aktiválásához forgassa el a szűrő fogantyúját. (A fogantyú pozíciója eltérhet a képen látható pozíciótól.)



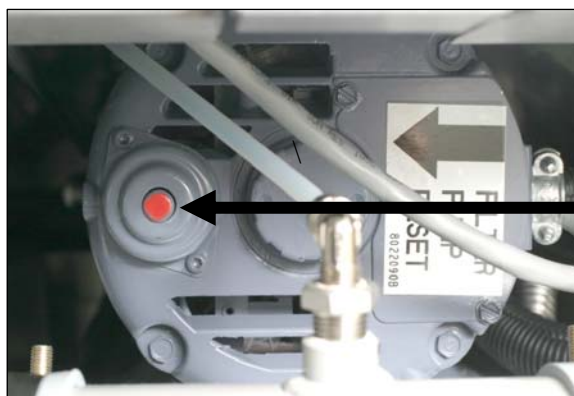
8. ábra

5. A szűrőszivattyú olajat szív fel a szűrőn keresztül, majd azt visszakeringeti a serpenyőbe a szűrés során.
6. Az olaj szűrését követően zárja el a leeresztőszelepet, ha a rendszer erre kéri, majd hagyja, hogy a sütő újratöltődjön. Miután az olaj buborékolni kezd, járassa további 10-12 másodpercig a szűrő szivattyúját. Kapcsolja ki a szűrőt.
7. Biztosítsa, hogy a leeresztőszelep teljesen el legyen zárva. (Ha a leeresztőszelep nincs teljesen elzárva, a sütő nem működik.)
8. Kapcsolja le a szűrőt, amikor a rendszer erre kéri.

Ha végzett, a számítógép az **OFF (KI)** üzenetet jeleníti meg.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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



Szűrőszivattyú újraindító kapcsoló

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos és viseljen megfelelő védőfelszerelést amikor a szűrő pumpa újraindító kapcsolóját bekapcsolja. A kapcsoló újraindításakor legyen óvatos, mert a leeresztő csővezeték és a serpenyő körüli esetleges rossz mozdulatból súlyos égési sérülés származhat.

⚠ VESZÉLY!

Minden nap a sütési műveletek után a szűrőrendszerrel ellátott sütőkben lévő morzsa tálcát ki kell üríteni egy tűzálló tartályba. Némely étel szemcséi spontán égést okozhat, ha bizonyos zsiradékokban sokáig ázik.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

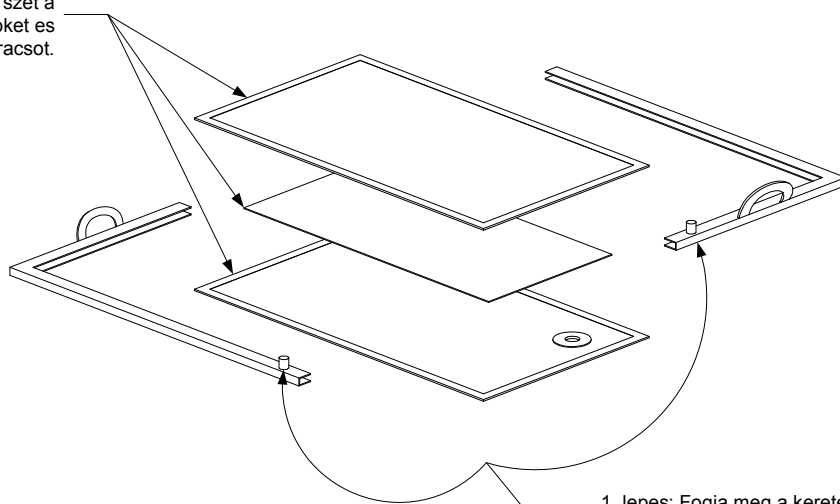
Ne ütögesse a sütőkosarat vagy a sütő összeillesztő alátétjén lévő többi eszközt. Az alátét a sütőedények közötti összeillesztés lezárását szolgálja. Amennyiben a zsiradék eltávolítása érdekében a sütőkosarakat elkezdte az alátétten rázogtatni, ez a művelet elferdíti az alátétet és meglazítja az összeillesztést.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

4.3 A Magnasol szűrő szét- és összeszerelése

Szétszerelés

1. Fogja meg a keretet a hüvelykujjaival a fogantyúknál a szerelvény sarkánál, majd a keret sarkánál történő szétválasztás érdekében kezdje el az ellentétes irányba húzni. Egészen addig folytassa a keret kinyitását (át fog fordulni az ellenkező sarokhoz), amíg a külső rácsok és a rács eltávolítható lesz a keretről.

2. lépés:
Válassza szét a
külső szűrőket és
a rácsot.



1. lépés: Fogja meg a keretet
a hüvelykujjaival ezen
fogantyúknál, majd húzza
szét a keretet a sarkánál.

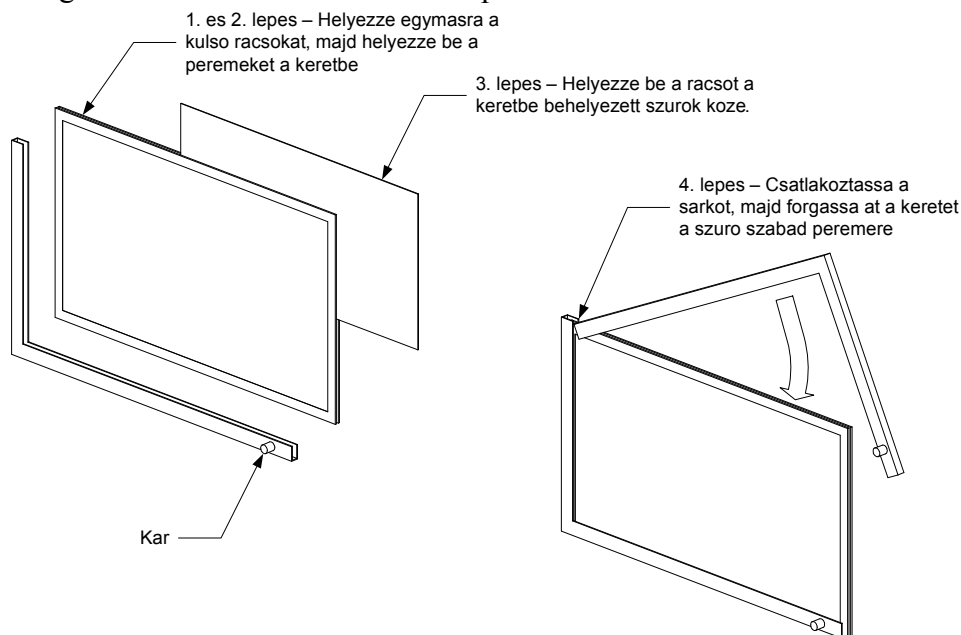
2. Válassza szét a külső szűrőrácsokat és a rácsot.

Tisztítás

1. Tisztítsa meg a két keretdarabot, a külső rácsokat és a rácsot úgy, hogy jó minőségű zsíroldót és forró vizet spriccel rá egy szórófejből. A szigetelőkeret részein lévő horony Scotch-Brite™ vagy hasonló eszköz szélével tisztítható meg.
2. Minden egyes ütemezett kifőzés esetén szerelje szét a bal oldali szűrőszerelvényt, majd helyezze a serpenyőbe a kifőzéshez. Végezze el a jelen kézikönyv 5.3.2. fejezetében ismertetett kifőzési műveletet.
3. A visszaszerelés előtt levegőn hagyva hagyja megszáradni a szűrő elemeit, vagy tiszta törölközők segítségével törölje őket szárazra.

Összeszerelés

1. Helyezzen egymás mellé két külső rácsot, a peremeiket összeillesztve (lásd a lenti ábrát).
2. Helyezze be a rácsokat a fél keretekbe (nem számít, hogy melyikbe). Biztosítsa, hogy az alsó rácson lévő csatlakozás a fogantyúval ellentétes oldalon legyen.
3. Csúsztassa be a rácsot a rácsok közé, és biztosítsa, hogy a rács a rácsok peremei közt legyen középre igazítva.
4. Csatlakoztassa a keret másik felét a fogantyúkkal ellentétes irányban lévő sarokhoz, majd forgassa rá a keretet a szűrő szabad peremeire.



4.4 A fáradt olaj leeresztése és ártalmatlanítása

Amikor a sütőolaj elhasználódott, az olajat le kell ereszteni a szűrőedénybe, az SDU egységbe vagy egyéb megfelelő, FÉM edénybe az ürítőedénybe történő áthelyezés érdekében. Ömlesztett olajrendszer esetén, ha a sütő 3000 vezérlővel van felszerelve, a szűrőmenüben lévő **DISPOSE (Ürítés)** elem kiválasztásával (lásd az 1-13. oldalt a vezérlő kézikönyvében) használja az ömlesztett olaj leeresztő rendszert, majd az olaj ömlesztett olaj rendszerbe történő leeresztéséhez kövesse az üzeneteket és az utasításokat. (A fáradt olaj biztonságos és kényelmes leeresztése és ártalmatlanítása érdekében a Frymaster a Frymaster SDU egység használatát ajánlja a TARTÁLYDOBOZ rendszerekhez. Az SDU a

helyi forgalmazótól vásárolhat meg.) **MEGJEGYZÉS:** Amennyiben 2004 januárja előtt gyártott SDU-t használ, távolítsa el a szűrőedény burkolatát és így helyezze az egységet a lefolyócső alá. A fedél levételéhez emelje fel az elülső végét és egyenesen húzza azt ki a kamrából. Üzemelési utasításokért hivatkozzon az olajkiürítő egység használati utasítására. Amennyiben nincs SDU egység, hagyja, hogy az olaj lehűljön 38°C-ra (100°F), majd engedje le az olajat egy FÉM fazékba, vagy hasonló FÉM edénybe.

 **VESZÉLY!**

A sütőolajat különös odafigyelés mellett kell leereszteni és megszűrni, így elkerülhetők a gondatlan kezelésből származó súlyosa égési sérülések. Az olajat 177°C-en vagy akörüli hőmérsékleten szűrje. A kapcsolók vagy szelepek használata előtt győződjön meg róla, hogy az összes tömlő csatlakoztatva van-e és a leeresztő fogantyúi a megfelelő pozícióban vannak. Az olaj leeresztésekor vagy szűrésekor viseljen megfelelő biztonsági védőfelszerelést.

 **VESZÉLY!**

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

 **VESZÉLY!**

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

1. Állítsa a számítógép bekapcsológombját **OFF (KI)** pozícióra.
2. Helyezzen a lefolyócső alá egy zárható fedelű, FÉM edényt. A FÉM edénynek ki kell bírnia az olaj hőmérsékletét, illetve alkalmasnak kell lennie forró folyadékok tárolására.
3. Amennyiben a sütő 3000 vezérlővel van felszerelve, az olaj kiürítéséhez kövesse a 819-6872 számú kézikönyv 1-13. oldalán lévő utasítások. A fröcskölés elkerülése érdekében lassan nyissa meg a leeresztőszelepet. Amennyiben az ételdarabok miatt a leeresztőszelep eldugul a Fryer Friend (piszkavashoz hasonló szerszám) segítségével tisztítsa meg az eltömődést.

 **VESZÉLY!**

SOHA ne kíséreljen meg egy eltömődött leeresztőszelepet a szeleppel szemben állnak megtisztítani! Forró olaj futhat ki, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

 **VESZÉLY!**

NE ütögesse a leeresztőszelepet a tisztítórúddal vagy egyéb tárgyakkal. A benne lévő golyó sérülése esetén szivárgás léphet fel, továbbá a Frymaster garancia érvényét veszti.

4. Az olaj leeresztését követően távolítson el minden ételmaradékot és maradék olajat a serpenyőből. **VIGYÁZAT**, ez az anyag a bőrre kerülve továbbra is súlyos égési sérüléseket okozhat.
5. Biztosítsa, hogy a leeresztőszelep biztonságosan el legyen zárva, majd tiszta és szűrt vagy friss sütőolajjal töltsen fel a serpenyőt az alsó OIL-LEVEL (OLASJSZINT) vonalig.

OCF30™ GÁZSÜTŐK

5. FEJEZET: MEGELŐZŐ KARBANTARTÁS

5.1 A SÜTŐ MEGELŐZŐ KARBANTARTÁSI ELLENŐRZÉSEI ÉS SZERVIZELÉSE

VESZÉLY!

Minden nap a sütési műveletek után a szűrőrendszerrel ellátott sütőkben lévő morzsa tálcát ki kell üríteni egy tűzálló tartályba. Némely étel szemcséi spontán meggyulladhatnak, ha sokáig áznak bizonyos zsiradékban sokáig ázik.

VESZÉLY!

Soha ne próbálja a sütőt a sütési folyamat alatt tisztítani vagy akkor amikor a serpenyő olajjal teli. Amennyiben a sütési hőmérsékletre melegített olajjal víz érintkezik, az olaj kifröccsenhet, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

FIGYELMEZTETÉS!

Az élelmiszerekkel érintkező felületek hatékony tisztítása és fertőtlenítése érdekében kereskedelmi osztályú tisztítószerrel használjon. Használat előtt olvassa el a használati utasítást és az óvintézkedéseket. Különös tekintettel olvassa el a tisztító koncentrációjára vonatkozó szabályokat, illetve azon előírásokat amelyek arra vonatkoznak, hogy milyen hosszú ideig maradhat a tisztítószer az étellel érintkező felületeken.

5.2 NAPI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

5.2.1 Ellenőrizze a sütőt és a tartozékokat, hogy nem sérültek-e meg

Keressen meglazult vagy kirojtosodott vezetékeket vagy kábeleket, szivárgást, idegen anyagokat a serpenyőben vagy a szekrényben, továbbá keressen egyéb olyan jelenekeket, melyek arra utalnak, hogy a sütő vagy a tartozékok nem állnak készen vagy nem használhatók biztonságosan.

5.2.2 Tisztítsa meg a kamrájának belsejét és külsejét

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

Egy tiszta, mosogatószerbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg a sütő kamrájának külső részét, és távolítsa el róla az olajat, a port és a szöszöket.

5.2.3 Naponta tisztítsa meg a beépített szűrőrendszert

FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne üzemelje úgy az olajrendszert, hogy nincs olaj a rendszerben.

FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne használja a szűrőedényt a használt olaj szállítására.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

A FootPrint Pro szűrőrendszer esetében nincsenek egyéb rendszeres megelőző karbantartási ellenőrzések és szervizelési munkálatok, csupán a szűrőedényt kell naponta meleg víz és mosószer segítségével megtisztítani.

Amennyiben azt veszi észre, hogy a rendszer lassan vagy egyáltalán nem szivattyúzik, ellenőrizze, hogy a szűrőedény szűrője a szűrőedény alján van-e, és a papír a szűrő tetején van-e. Ellenőrizze, hogy a jobb oldali szűrőedény jobb oldalán lévő csatlakozáson található O-gyűrű(k) jelen vannak-e, illetve megfelelő állapotban vannak-e.

5.2.4 Naponta tisztítsa meg a szűrőedényt, a leválasztható alkatrészeket és a tartozékokat

Megszenesedett olaj gyűlhet össze a szűrőedényen, a leválasztható alkatrészekon és a tartozékokon, pl. a kosarakon, az üledéktálcákon vagy a halas tálcákon.

Egy mosószeres oldatba áztatott tiszta ruhával törölje át a leválasztható alkatrészeket és a tartozékokat (illetve a mosogatógépben mosható alkatrészeket). Öblítse át és alaposan szárítsa meg az egyes alkatrészeket. Ezen alkatrészek tisztításához NE használjon fém dörzsít vagy hasonló eszközöket. A dörzsölés okozta karcok megnehezíthetik a jövőbeli tisztításokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az élelmiszerekkel érintkező felületek hatékony tisztítása és fertőtlenítése érdekében kereskedelmi osztályú tisztítószer használjon. Használat előtt olvassa el a használati utasítást és az óvintézkedéseket. Különös tekintettel olvassa el a tisztító koncentrációjára vonatkozó szabályokat, illetve azon előírásokat amelyek arra vonatkoznak, hogy milyen hosszú ideig maradhat a tisztítószer az étellel érintkező felületeken.

5.3 HETI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

5.3.1 A serpenyő leeresztése és tisztítása

⚠ VESZÉLY!

Soha ne üzemelje a készüléket üres sütőedénnyel. Az égők begyűjtása előtt a serpenyőt vízzel vagy olajjal fel kell tölteni. Ennek elmulasztása esetén a serpenyő megsérülhet és tüzet okozhat.

A sütő hosszabb ideig történő használata során a megégett sütőolajból képződött kemény filmréteg rakódik le a serpenyő belsejében. A sütő hatékonyságának megőrzése érdekében ezt a lerakódást rendszeresen el kell távolítani.

A serpenyő tisztításához tekintse meg a vezérlő 819-6872 kézikönyvének 1-13. oldalán található Tisztítás és Szűrés fejezet utasításait.

5.3.2 A serpenyő kifőzése

A sütő hosszabb ideig történő használata során a megégett sütóolajból képződött kemény filmréteg rakódik le a serpenyő belsejében. Ezt a filmréteget a következőkben ismertetett kifőzési művelet segítségével rendszeresen el kell távolítani.

1. A sütő(k) bekapcsolása előtt zárja el a serpenyő leeresztőszelepét, majd tölts fel az üres serpenyőt hideg víz és mosószer keverékével. A keveréskor tartsa be a mosószer dobozon feltüntetett utasításokat.
2. A 3000 vezérlőkkel ellátott sütők esetén a 819-6872 vezérlő útmutató 1-14. oldalán leírt utasításoknak megfelelően programozza be a vezérlőt a kifőzéshez. A CM 3.5 vezérlőkkel ellátott sütők esetén a különálló Frymaster Sütővezérlő Használati útmutatóban leírt utasításoknak megfelelően programozza be a vezérlőt a kifőzéshez.
3. Lassú tűzön melegítse az oldatot 30 perc és 1 óra között. Ne hagyja, hogy a víz szintje a serpenyő alsó olajsintje alá csökkenjen a kifőzés során.

VESZÉLY!

A kifőzési művelet során soha ne hagyja a sütőt őrizetlenül. Amennyiben a kifőző oldat kifut, azonnal kapcsolja le a sütőt és hagyja néhány percre lehűlni az oldatot, mielőtt folytatná a műveletet.

4. Állítsa a sütő ON/OFF (KI/BE) bekapcsológombját OFF (BE) pozícióba.
5. Öntsön bele két 7,6 liter vizet. Eressze le az oldatot, majd alaposan tisztítsa meg a serpenyőt.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne engedje le a kifőzési oldatot az olajkiürítő egységbe (SDU), egy beépített szűrőegységbe vagy egy hordozható szűrőegységbe. Ezek az egységek nem ezt a célt szolgálják, az oldat kárt tehet bennük.

6. Tölts fel újra a serpenyő(ke)t tiszta vízzel. Két alkalommal öblítse át a serpenyő(ke)t, eressze le, majd egy tiszta törölközővel törölje át őket. A serpenyő olajjal történő feltöltése előtt alaposan távolítson el minden vizet a serpenyőből és az alkatrészekből.

VESZÉLY!

Mielőtt olajjal töltené meg a sütőedényt, minden vízcseppet távolítson el az edényből. Ennek elmulasztása esetén a forró folyadék fröcskölni fog, amint az olaj eléri a sütési hőmérsékletet.


5.1.5 A levehető részek és tartozékok tisztítása – Hetente

Tisztítson meg valamennyi levehető alkatrészt és tartozékot egy tiszta és száraz törülközővel. A levehető alkatrészekon és tartozékokon felgyülemlt, ráégett olaj eltávolításához mosószerbe áztatott tiszta ruhát használjon. Tiszta vízzel alaposan öblítse le az alkatrészeket és tartozékokat, és törölje azokat szárazra mielőtt újra összeszereli azokat.

5.4 HAVI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

5.4.1 A 3000-en beállított érték pontosságának ellenőrzése

(Ez az ellenőrzés csak a 3000 vagy CM3.5 vezérlőkkel ellátott készülékekre vonatkoznak.)

1. Helyezzen egy jól mérő hőmérőt vagy hőmérő szondát az olajba, melynek vége érinti a sütő hőmérsékleti érzékelő szondáját.
2. Amikor a 3000 vezérlőn a „DROP (ESÉS)” felirat, vagy a CM3.5 vezérlőn egy termék vagy egy szaggatott vonal jelenik meg (ami azt jelzi, hogy a serpenyő tartalma a sütési tartományon belül van), nyomja meg egyszer a  kapcsolót, ezzel megjelenítve a sütőolaj hőmérő által érzékelt hőmérsékletét és a beállított értéket. A beállított értéket az a hőmérsékleti érték jelenti, ami mögött egy pont található.
3. Jegyezze meg a hőmérőn vagy a hőmérő szondán lévő hőmérsékletet. Mindhárom leolvasott értéknek $\pm 2^{\circ}\text{C}$ -on belül kell lennie egymáshoz képest. Amennyiben több az eltérés, lépjen kapcsolatba a Gyár Márkaszerviz Központjával és kérjen segítséget tőlük.

5.5 FÉLÉVES ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉSEK

5.5.1 Tisztítsa meg a gázszelep levegőcsövét

MEGJEGYZÉS: Ezen műveletet nem kell elvégezni a CE országokba történő exportálásához konfigurált sütőknél.

1. Állítsa a sütő bekapcsológombját és a gázszelepet OFF (KI) pozícióra.
2. Óvatosan csavarozza le a levegőcsövet a gázszelepről. **MEGJEGYZÉS:** Az egyszerűbb eltávolítás érdekében a levegőcső kiegyenesíthető.
3. A dugulások eltávolítása érdekében vezessen át egy hagyományos kötöződrótot (0,052" átmérőjű) a csövön.
4. Távolítsa el a vezetékét, majd fújjon át a csövön, ezzel biztosítva, hogy megszűnt az esetleges dugulás.
5. Szerelje vissza a csövet, és hajlítsa meg, hogy a nyílás lefelé nézzen.

5.5.2 Ellenőrizze az égő elosztócsonkjának nyomását

⚠ VESZÉLY!

Ezt a műveletet kizárólag szakképzett szervizszemélyzet végezheti el. A szervizelés megszervezése érdekében vegye fel a kapcsolatot az FAS-sel.

5.6 Éves/időszakonkénti 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 szervizese a következőképpen, évente egyszer vizsgálja át a berendezést:

5.6.1 Sütő

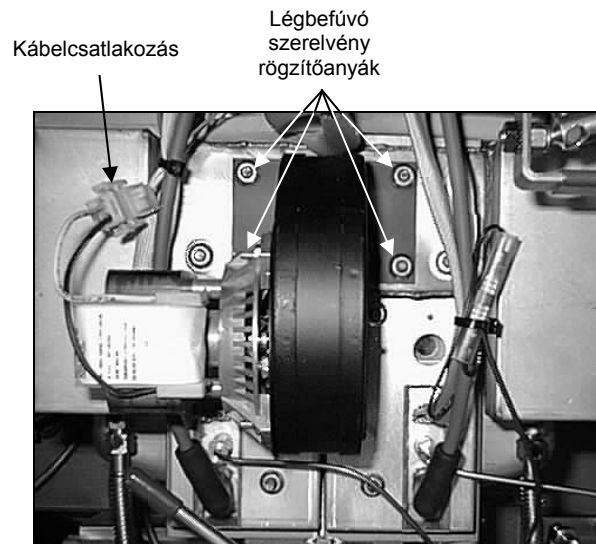
- Ellenőrizze, hogya a kamrán kívül és belül, elöl és hátul nincs-e olaj.
- Ellenőrizze, hogy a nyílások nincsenek-e eltömődve, illetve nem halmozódott-e fel megszilárdult olaj.
- Ellenőrizze, hogy az égők, és a hozzá kapcsolódó alkatrészek (pl. gázszelepek, gyújtószerkezetek stb.) jó állapotban vannak-e és megfelelően működnek-e. Ellenőrizzen minden gázcsatlakozást, hogy nincs-e szivárgás, illetve, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van-e húzva.
- Ellenőrizze, hogy a gázégő elosztócsonk nyomása egyezik-e a berendezés adattábláján található nyomással.
- Ellenőrizze, hogy a hőmérséklet és a magas hőmérsékleti szondák megfelelően vannak-e csatlakoztatva, rögzítve és működésük megfelelő-e, valamint a szondát biztosító szerkezet meg jelen van-e és megfelelően van-e felszerelve.
- Ellenőrizze, hogy az alkatrészdobozban lévő alkatrészek (pl. vezérlő, transzformátorok, relék, interfész táblák stb) jó állapotban vannak-e, és nincs-e rajtuk olaj vagy egyéb szennyeződés. Ellenőrizze, hogy az alkatrészek doboza és az érintkező doboz kábeleinek csatlakoztatása szoros-e, valamint, hogy a kábelek jó állapotban vannak-e.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági elemek (pl. leeresztő biztonsági kapcsolók, újraindító gombok stb.) meg vannak-e, és megfelelően működnek-e.
- Ellenőrizze, hogy a sütőserpenyő jó állapotban van-e és nincsenek-e rajta szivárgások, valamint, hogy a serpenyő szigetelése működőképes állapotban legyen.
- Ellenőrizze, hogy a kábelkötegek és vezetékek szorosak-e és jó állapotban vannak-e.

5.6.2 Beépített szűrőrendszer

- Ellenőrizzen minden olaj-visszavezető és leeresztő 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 valamennyi O-gyűrűk és plombák meg vannak-e és jó állapotban vannak-e. Amennyiben az O-gyűrűk és szigetelések elhasználódtak vagy tönkre mentek, cserélje ki azokat.
- A következőképpen ellenőrizze a szűrőrendszert:
 - Ellenőrizze, hogy a szűrőedény meg van-e és megfelelően van-e felszerelve.
 - Miközben a szűrőedény ki van ürítve, egymást követően állítsa az olajvisszavezető fogantyúkat ON (BE) pozícióba. Ellenőrizze, hogy a pumpa működésbe lép-e és a buborékok megjelennek-e a hozzá tartozó serpenyőben.
 - Zárjon el minden olajvisszavezető szelepet (pl. állítsa az összes olajvisszavezető kart OFF (KI) pozícióba). A szűrőszivattyú olajvisszavezető mikrokapcsolókon lévő karral történő elindításával ellenőrizze, hogy az egyes olajvisszavezető szelepek megfelelően működnek-e. Nem szabad buborékoknak megjelenniük a serpenyőkben.
 - Ellenőrizze, hogy a szűrőedény megfelelően fel van-e készítve a szűrésre, majd eressze le a serpenyőből a 177°C-ra felmelegített olajat a szűrőedénybe, majd zárja el a serpenyő leeresztőszelepét. Állítson minden olajvisszavezető kart ON (BE) pozícióba. Hagyja, hogy az összes sütőolaj visszafolyjon a serpenyőbe (ezt az olajban megjelenő buborékok jelzik). Állítsa vissza az olajvisszavezető kart OFF (KI) pozícióba. A sütőserpenyőnek legfeljebb 2 perc 30 mp alatt fel kell töltenie.

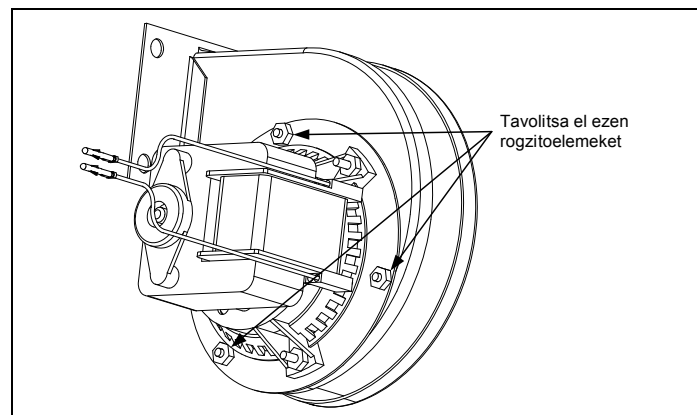
5.6.3 Tisztítsa meg a légbefúvó szerelvényt

1. Válassza le a légbefúvó kábelköteget, majd távolítsa el a négy rögzítőanyát (lásd az 1. ábrát). Bizonyos pozíciókban a légbefúvó eltávolítása előtt a modul eltávolítására lehet szükség.



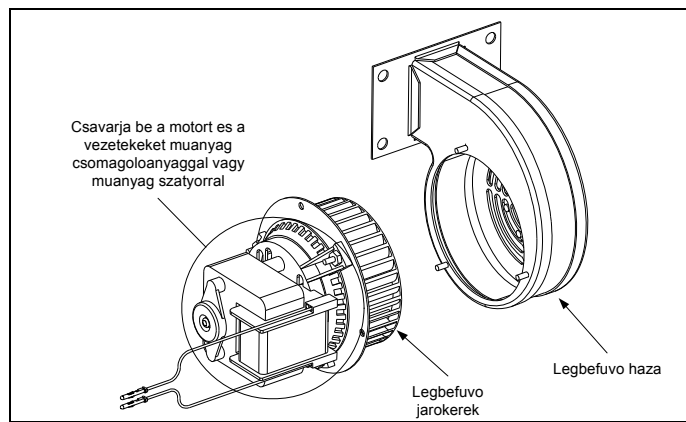
1. ábra

2. Távolítsa el a három rögzítőelemet, melyek a légbefúvó motorját a légbefúvó házához rögzítik, majd válassza szét a két komponenst (lásd: 2. ábra).



2. ábra

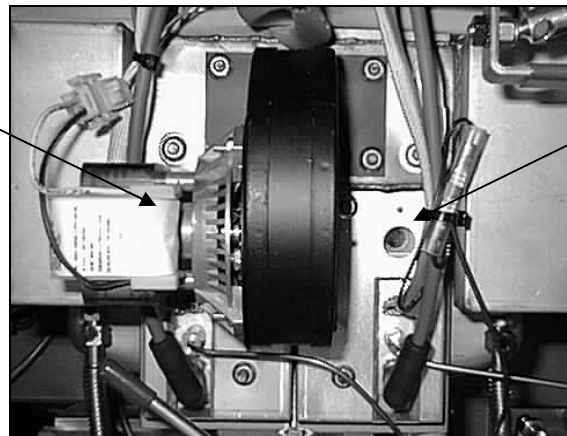
3. Csavarja be a motort műanyag csomagolóanyagba, ezzel megakadályozva, hogy víz kerüljön bele. Fújjon zsírolót vagy mosószert a légbefúvó járókerekére és a légbefúvó házára. Hagyja 5 percig állni. Forró csapvízzel öblítse le a kereket és a házat, majd egy szárat ruha segítségével törölje szárazra (lásd 3. ábra).



3. ábra

4. Távolítsa el a műanyag csomagolást a légbefúvó motor szerelvényéről. Szerelje vissza a motor szerelvényét a légbefúvó házára. Szerelje vissza a légbefúvó szerelvényt a sütőbe.
5. Szerelje vissza a légbefúvó terelőlemezét vagy a lemez szerelvényét.
6. A 3. fejezet, 3.2.2. pontjában leírtaknak megfelelően gyűjtsa be a sütőt.
7. Miután a gázégők legalább 90 másodpercig égtek, a légbefúvó oldalain található kémlelőnyílásokon keresztül ellenőrizze a lángokat (lásd a 4. ábrát a következő oldalon).

A bal oldali kémlelőnyílás a motor mögött található (MEGJEGYZÉS: A jobb áttekinthetőség érdekében a légbefúvó terelőlemezét lehagytuk.)

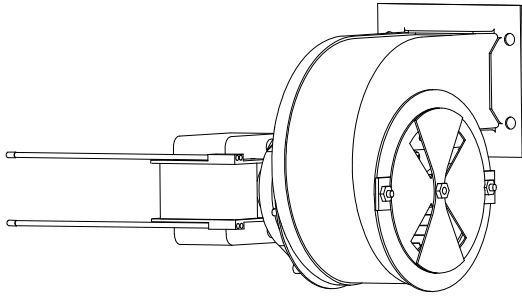


Jobb oldali kémlelőnyílás

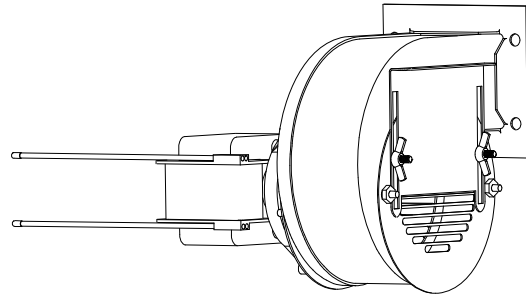
4. ábra

A levegő/gáz keveréke akkor van megfelelően beállítva, ha a gázégő elosztócsonkjának nyomása megfelel a 2-7. oldalon lévő táblázatban leírtaknak és a gázégők világos narancssárga-piros színnel égnek. Amennyiben kék lángot lát, vagy sötét pontokat lát a gázégőn, a levegő/gáz arány módosítására van szükség.

A légbefúvó ház motorral ellentétes oldalán található egy lemez, melyet egy vagy két ellenanya rögzít. Lazítsa meg annyira az anyákat, hogy a lemezt el lehessen távolítani, majd módosítsa a lemez pozícióját úgy, hogy a légbeömlő nyílás akkora legyen, hogy világos narancssárga lángot kapjon. Óvatosan tartsa a helyén a lemezt, majd húzza meg az ellenanyákat.



TIPIKUS LEGBEFUVÓ SZERELVENY



BIZONYOS CE LEGBEFUVÓ
SZERELVENYEK IS KONFIGURÁLHATOK
IGY

OCF30™ GÁZSÜTŐK

6. FEJEZET: GÉPKEZELŐI HIBAEELHÁRÍTÓ

6.1 Bevezetés

Ez a fejezet egy egyszerű hivatkozási útmutató azon problémákhoz, amelyek a berendezés működése alatt előfordulhatnak. A hibaelhárító útmutató megpróbálja felállítani a helyes vagy legalább megközelítő, a berendezéssel kapcsolatos problémákra vonatkozó diagnózist. A fejezet a leggyakrabban előforduló problémákra fekteti a hangsúlyt, ennek ellenére előfordulhat, hogy olyan problémával áll szemben, amelyre ez a hibaelhárító útmutató nem tér ki. Ebben az esetben, a Frymaster Műszaki Szervizszolgálatának személyzete mindent el fog követni a probléma beazonosítása 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. Az Ön által végzett helyesbítő intézkedés részeként biztosítsa, hogy a probléma többé ne fordulhasson elő. Amennyiben egy vezérlőkapcsoló nem működik megfelelően az érintkezési problémák miatt, valamennyi csatlakozást 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.

Amennyiben nem biztos benne, hogy milyen műveletet kell elvégeznie, nyugodtan vegye fel a kapcsolatot a Frymaster műszaki osztályával vagy a Frymaster hivatalos, helyi szervizével.

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

- Ellenőrizze, hogy az elektromos vezetékek csatlakoztatva vannak-e, és a megszakítók be vannak-e kapcsolva.
- Ellenőrizze, hogy a gázvezeték gyorsleválasztói megfelelően vannak-e csatlakoztatva.
- Ellenőrizze, hogy minden gázvezeték elzárószelep nyitva van-e.
- Ellenőrizze, hogy a serpenyő leeresztő szelepei teljesen le vannak-e zárva.
- Kéznél van-e a sütő modell és sorozatszám, amennyiben a technikusnak szüksége van ezekre.

VESZÉLY!

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

VESZÉLY!

Ezt a berendezést a karbantartási munkálatok alatt áramtalanítani kell, kivétel 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 áramvezetékét.

Az ellenőrzéseket, a teszteléseket és az elektromos alkatrészek javítását kizárólag az erre felhatalmazott technikus végezheti el.

6.2 Sütők hibaelhárítása

6.2.1 Vezérlési és fűtési problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
Nincs semmi megjelenítve a vezérlőn.	A. A vezérlő nincs bekapcsolva. B. A sütő nincs áram alatt. C. Meghibásodott vezérlő vagy egyéb alkatrész	A. A számítógép bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot. B. Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati kábele csatlakoztatva van-e és a megszakító nem aktiválódott-e. C. További segítségért hívja a FAS-t.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: IS VAT FULLP (A SÜTŐKÁD TELE VAN?) IGEN NEM egy szűrést követően.	A. Normál a szűrést követően. B. Olaj lehet a szűrőedényben.	A. Amennyiben a sütőkád tele van, nyomja meg a ▲ (IGEN) gombot, ellenkező esetben pedig ▼ (NEM) gombot. B. Az üzenet törléséhez kövesse a vezérlőn megjelenő üzeneteket. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: CHANGE FILTER PAPER P (CSERÉLI A SZŰRŐPAPÍRT?)	A napi szűrőpapír-csere üzenet jelent meg.	Nyomja meg a ▲ (IGEN) gombot, majd kövesse a megjelenő üzeneteket és cserélje ki a szűrőpapírt.
A sütő folyamatosan ki- és bekapcsol az első indításánál.	A sütő olvasztási fázisban van.	Ez teljesen normális művelet. Ez egészen addig folytatódik, amíg a sütő hőmérséklete el nem éri a 82°C értéket.
A sütő nem melegít.	A. A leeresztő szelep nyitva van. B. A gázszelep nincs megnyitva. C. A manuális gázlezáró-szelep el van zárva. D. A gyorsleválasztó csatlakozó helytelenül van csatlakoztatva a gázvezetékre. E. Eltömődött vagy megsérült légbefúvó.	A. Zárja el a leeresztőszelepet. B. Fordítsa a gázszelep gombját az ON pozícióra. C. Ellenőrizze, hogy a vezetékbe épített manuális elzárószelep és a gáz főszelep nyitva van-e. D. Ellenőrizze, hogy a rugalmas gázcsövön lévő gyorsleválasztó csatlakozó megfelelően van-e csatlakoztatva a sütőhöz. E. Ellenőrizze, hogy a légbefúvó működik-e. Ha nem, vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel. Amennyiben a légbefúvó működik, a jelen kézikönyv 6. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket.
A sütő normálisan működik, de a visszaállítás lassú a sütés közben.	Koszmos vagy eltömődött légbefúvó.	A jelen kézikönyv 5. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg és állítsa be.
A fűtés jelző lámpa világít, a légbefúvó működik, de az égő nem gyullad be.	Kiégett biztosíték az interfész táblán vagy a gyújtómodulban.	A szervizelés érdekében vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel.

<p>A sütő normálisan működik, de egy pukkanó hang hallatszik.</p>	<p>A. Koszos vagy eltömődött légbefúvó. B. Koszos vagy eltömődött gázszelep légső (csak a nem CE sütők esetén). C. A légbefúvó meghibásodott.</p>	<p>A. A jelen kézikönyv 5. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg és állítsa be. B. A jelen kézikönyv 6. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg. C. Amennyiben a légbefúvó lassan gyorsul fel, a szervizelés érdekében vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: HEATING FAILURE (FŰTÉSI HIBA?).</p>	<p>A gázszelep el van zárva, hibás vezérlő, hibás transzformátor, nyitott magas hőmérsékleti termosztát.</p>	<p>Ez az üzenet normál esetben akkor is megjelenik, ha az indítás során a vezetékekben levegő van. Ellenőrizze, hogy a gázszelep nyitva van-e. Ha a hiba továbbra is fennáll, a további információkért vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel.</p>

6.2.2 Hibaüzenetek és kijelző problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A vezérlő a következőt jeleníti meg: LOW TEMP (ALACSONY HŐMÉRSEKLET) vagy LO (ALACSONY).	A serpenyő hőmérséklete több, mint 30°F-tel (17°C) csökkent a beállított érték alá üresjáratú módban, vagy 45°F-tel (25°C) a sütés módban.	Ez a felirat egy rövid ideig teljesen normális, ha nagy mennyiségű fagyasztott terméket helyez a serpenyőbe, vagy a sütő nincs megfelelően felmelegítve. Amennyiben a hiba továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: HOT HI-1 (FORRÓ HI-1).	A serpenyő hőmérséklete magasabb mint 210°C (410°F) vagy a CE (Európai Közösség) országai esetében ez az érték: 202°C (395°F).	Azonnal kapcsolja ki a sütőt és a szervizelés érdekében hívja az FAS-t.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: HI TEMP (MAGAS HŐMÉRSEKLET).	A serpenyő hőmérséklete meghaladja a 4°C-ot (40 °F).	Nyomja meg a bekapcsológombot, majd hagyja lehűlni, mielőtt visszakapcsolja a sütő áramellátását. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
A CM III.5 a következőt jeleníti meg: HI .	A sütő hőmérséklete 12°C-kal (21°F) a beállított érték felett van.	Ez a felirat abban az esetben tekinthető normálisnak, ha a sütő beállított értéke egy alacsonyabb hőmérsékletre lett állítva. A kijelzőn a normál négy darab vonalnak kell megjelennie, amikor a sütő hőmérséklete a beállított értékre hűl le. Amennyiben a beállított érték nem lett módosítva, akkor ez a felirat a hőmérsékletvezérlő áramkör meghibásodását jelöli. Kapcsolja le a sütőt, majd hívja fel az FAS-t.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: RECOVERY FAULT/ YES (VISSZAÁLLÍTÁS HIBÁS/IGEN) és egy hangjelzés hallható.	A visszaállítási idő túllépi a maximális időlimitet.	Törölje ki a hibát és némítsa el a hangjelzést a ▲ (IGEN) gomb megnyomásával. A maximális visszaállítási idő 2:25. Amennyiben a hiba továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
Az értékek nem megfelelő mértékegységgel jelennek meg a kijelzőn (Fahrenheit vagy Celsius).	Helytelen kijelző opcióra van beprogramozva.	A 3000 vezérlővel ellátott sütők esetén a F° és C° mértékegység között a ✓ gomb segítségével váltogathat, míg megjelenik a Product setup menüpont. A Tech üzemmódra görgetéshez használja a ► gombot, majd nyomja meg a ✓ gombot. Adja meg az 1658 kódot. Nyomja meg a scan gombot. A vezérlőn a következő jelenik meg: OFF (KI). Kapcsolja be a vezérlőt a hőmérséklet ellenőrzése érdekében. Amennyiben a kívánt skála nem jelenik meg, ismétlje meg a folyamatot. A CM3.5 vezérlővel felszerelt sütők esetén tekintse meg a különálló Sütővezérlő Használati útmutatót.

<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FELSŐ LIMIT MEGHIBÁSODÁS VÁLASSZA LE AZ ÁRAMOT) vagy HELP (SÚGÓ).</p>	<p>A. Nyissa meg a leeresztőszelepet B. hibás felső limit</p>	<p>A. Zárja el a leeresztőszelepet. B. Azonnal kapcsolja ki a sütőt és a szervizelés érdekében hívja az FAS-t.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: TEMP PROBE FAILURE (HŐMÉRSEKLETSZONDA MEGHIBÁSODÁS) vagy PROB.</p>	<p>Hiba a hőmérsékletmérő áramkörben, ideértve a szondát, a sérült vezérlő kábelköteget vagy csatlakozót is.</p>	<p>Kapcsolja ki a sütőt és a szervizelés érdekében hívja az FAS-t.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: SERVICE REQUIRED (SZERVIZELÉS SZÜKSÉGES), melyet egy hibáüzenet követ.</p>	<p>Olyan hiba történt, ami szerviztechnikus beavatkozását igényli.</p>	<p>Ha a hiba javításra került, nyomja meg a ▲ (IGEN) gombot, a sütés folytatásához és a FAS felhívásához nyomja meg a ▼ (NEM) gombot. Bizonyos esetekben a sütés folytatása nem lehetséges.</p>

6.2.3 Kosáremelő problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A kosáremelő szaggatottan és/vagy zajosan mozog.</p>	<p>A kosáremelő rúdjai kenést igényelnek.</p>	<p>Lubriplate™ vagy hasonló könnyű, fehér kenőzsírral kenje meg a rudat és a perselyeket.</p>

6.2.4 Szűrési problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A sütő minden sütési ciklus után szűrést végez.</p>	<p>A szűrési felszólítás beállítása helytelen.</p>	<p>Módosítsa a szűrő prompt beállítást.</p>
<p>A szűrési menü funkciói nem indulnak el.</p>	<p>A hőmérséklet túlságosan alacsony, vagy a vezérlő kijelzőjén az OFF (KI) szöveg látható.</p>	<p>Az elindítás előtt biztosítsa, hogy a sütő a beállítási ponton legyen; biztosítsa, hogy a vezérlő BE legyen kapcsolva.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: WAIT FOR FILTER (VÁRAKOZÁS A SZŰRŐRE).</p>	<p>Egy másik funkció még folyamatban van.</p>	<p>Várjon amíg az előző funkció befejeződik, csak akkor kezdje el a következő szűrési ciklust.</p>
<p>A szűrőpumpa nem indul el vagy a pumpa a szűrés közben megáll.</p>	<p>A. A hálózati kábel nincs csatlakoztatva vagy a megszakító bekapcsolva. B. A pumpa motorja túlmelegedett és a túlmelegedés kapcsolója</p>	<p>A. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e és a megszakító nem aktiválódott-e. B. Amennyiben a motor túl forró, ahhoz hogy pár másodperc erejéig hozzáérjen a kapcsoló valószínűleg aktiválódott. Engedje, hogy a motor legalább 45 percig</p>

	<p>bekapcsolt. C. A szűrőpumpa eltömődött.</p>	<p>hűljön, majd nyomja meg a Pump Reset Switch (Pumpaújraindító gombot) (lásd 4-3. oldal). C. További segítségért hívja a FAS-t.</p>
<p>A szűrőszivattyú működik, de az olajvisszavezetés nagyon lassú.</p>	<p>Helytelenül beszerelt vagy előkészített szűrőedény alkatrész vagy hideg olaj.</p>	<p>Távolítsa el az olajat a szűrőedényből, és cserélje ki a szűrőpapírt, és biztosítsa, hogy a szűrőrács a helyén maradjon a papír alatt. Ellenőrizze, hogy a szűrőedény csatlakozásánál lévő O-gyűrűk jelen vannak-e és jó állapotúak-e.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (OLAJ A LEERESZTŐEDÉNYBEN/MEGERŐSÍTÉS)</p>	<p>A leeresztőszelep nyitva van, illetve fennáll a lehetősége, hogy olaj van a leeresztő edényben.</p>	<p>Nyomja meg a ▲ (MEGERŐSÍTÉS) gombot, majd kövesse az utasításokat a FILL VAT FROM DRAIN PAN (A SÜTŐKÁD FELTÖLTÉSE A LEERESZTŐEDÉNYBŐL) művelet elvégzéséhez.</p>

6.2.5 Automatikus feltöltéssel kapcsolatos problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
<p>A serpenyők feltöltése hideg olajjal történik.</p>	<p>Helytelen beállítási érték.</p>	<p>Biztosítsa, hogy megfelelő érték legyen beállítva.</p>
<p>A serpenyők nem töltődnek fel teljesen,</p>	<p>A. A sütő hőmérséklete túl alacsony. B. Az olaj túl hideg. C. A Tartálydobozból (JIB) kifogyott az olaj D. "Szervizelés szükséges" hiba történt</p>	<p>A. A sütő hőmérsékletének a beállított értéken kell lennie. B. Gondoskodjon arról, hogy a Tartálydobozban (JIB) lévő olaj legalább 21°C-os (70°F) legyen. C. Biztosítsa, hogy a Tartálydoboz (JIB) ne fogyjon ki az olajból és a tápvezeték a Tartálydobozban (JIB) legyen. Amennyiben a rendszer a feltöltőrendszer nullázását kéri, helyezze vissza a Tartálydobozt (JIB), majd nyomja meg a ▲ gombot. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot az FAS-sel. D. További segítségért hívja a FAS-t.</p>
<p>Egy sütőkád nem töltődik fel.</p>	<p>A. Szűrőhiba. B. „Szervizelés szükséges” hiba C. Szolenoid, szivattyú, csapszeg hiba, RTD vagy ATO hiba.</p>	<p>A. Megfelelően törölje a szűrő hibáját. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot az FAS-sel. B. További segítségért hívja a FAS-t. C. További segítségért hívja a FAS-t.</p>
<p>A vezérlő a következőt jeleníti meg: TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM (FELTÖLTŐOLAJ ÜRES/</p>	<p>A feltöltőrendszerből kifogyott az olaj.</p>	<p>Töltse fel olajjal a feltöltőrendszert, majd nyomja meg a ▲ (MEGERŐSÍTÉS) gombot.</p>

MEGERŐSÍTÉS)		
---------------------	--	--

6.2.6 Hibanapló gombok (csak a 3000 vezérlő esetén)

Kód	HIBAÜZENET	MAGYARÁZAT
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (HIBA HŐMÉRSÉKLETSZONDA MEGHIBÁSODÁS)	A hőmérsékletszonda értéke kívül esik a tartományán
E04	HI 2 BAD (HI 2 ROSSZ)	A magas hőmérséklet érték kívül esik a tartományán.
E05	HOT HI 1 (FORRÓ HI 1)	A magas (felső) hőmérséklet 210°C, agy a közép-európai országokban 202°C felett van
E06	HEATING FAILURE (FŰTÉSI HIBA)	Egy alkatrész meghibásodott, például vezérlő, interfész tábla, gázszelep, gyújtómodul vagy aktiválódott felső limit.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (HIBA MIB SZOFTVER)	Belső MIB szoftverhiba
E08	ERROR ATO BOARD (HIBA ATO ALAPLAP)	Az ATO alaplapp csatlakozása elveszetett; ATO alaplapp hiba
E15	ERROR MIB BOARD (HIBA MIB ALAPLAP)	A sütésvezérlő az MIB csatlakozások megszűnését detektálta; Ellenőrizze a szoftver verziószámát az egyes vezérlőkön. Amennyiben a verziók hiányoznak, ellenőrizze a AN csatlakozásokat az egyes vezérlők között; MIB alaplapp meghibásodás
E17	ERROR ATO PROBE (HIBA ATO SZONDA)	Az ATO RTD értéke kívül esik a tartományán
E20	INVALID CODE LOCATION (ÉRVÉNYTELEN KÓD HELY)	SD-kártya eltávolítva a frissítés során
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (SZŰRŐPAPÍR CSERÉLÉSI HIBA (Cserélje ki a szűrőpapírt))	Lejárt a 25 órás időzítő, vagy egy koszos szűrő nem teljes szűrést eredményez.
E22	OIL IN PAN ERROR (OLAJ AZ EDÉNYBEN HIBA)	Olaj lehet a szűrőedényben.
E25	RECOVERY FAULT (VISSZAÁLLÍTÁS HIBA)	A visszaállítási idő túllépi a maximális időlimitet. A visszaállítási idő nem haladhatja meg a 2:25 időt gáz esetén.
E27	LOW TEMP ALARM (ALACSONY HŐMÉRSÉKLET RIASZTÁS)	A serpenyő hőmérséklete több, mint 17°C-kal csökkent a beállított érték alá üresjárati módban, vagy 25°C-kal a sütés módban. (Ez az üzenet akkor jelenhet meg, ha a termék bedobásra került, de a sütés indítása gomb nem lett azonnal megnyomva, vagy nagy mennyiségű élelmiszert dobott be.)

6.2.7 MAGAS HŐMÉRSÉKLETI TESZTEK

A magas hőmérsékleti teszt a magas hőmérséklet limitáló áramkör tesztelésére használt művelet. A magas hőmérsékleti teszt tönkreteszi az olajat. Kizárólag használt olajjal lehet elvégezni. Kapcsolja ki a sütőt és azonnal hívja a szervizt, ha a fa hőmérséklet anélkül haladja meg a 238°C (460°F) értéket, hogy a magas hőmérséklet védőkapcsoló bekapcsolt volna és a számítógépen a **HIGH LIMIT FAILURE (Felső limit hiba)** és a **DISCONNECT POWER (Válassza le az áramot)** felirat jelenik meg felváltva, továbbá egy hangjelzés szólal meg a tesztelés során.

A tesztet azonnal meg lehet szakítani amint a sütőt kikapcsolja. Amint a sütőt újra bekapcsolja, a számítógép visszatér az operációs módba és a kijelzőn a terméket jeleníti meg.

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a (✓) pipa gombot, amíg a **MAIN MENU (Főmenü)**, majd ezt követően a **PRODUCT SETUP (Termékbeállítás)** megjelenik.
2. Nyomja meg a bal nyilat (◀), amíg a **TECH MODE (Tech üzemmód)** felirat megjelenik a kijelzőn.
3. Nyomja meg a pipa (✓) gombot.
4. Adja meg az 3000 kódot.
5. Nyomja meg a bal nyilat (◀), amíg a **HI LIMIT TEST (Magas hőmérsékleti teszt)** felirat megjelenik a kijelzőn.
6. Nyomja meg a pipa (✓) gombot.

A vezérlő a következőt jeleníti meg: **HIGH LIMIT YES/NO (Felső limit Igen/Nem)**.

7. Nyomja meg a felfelé mutató nyíl (▲) gombot.
8. A vezérlőn a **PRESS AND HOLD CHECK (Nyomja meg és tartsa lenyomva a pipát)** felirat jelenik meg.
9. A magas hőmérsékleti teszt aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva a (✓) gombot.

A sütőkád el kezd felmelegedni. A számítógép a sütőkád aktuális hőmérsékletét mutatja a teszt folyamat alatt.

A sütő egészen addig melegít, míg a felső limit bekapcsol. Általában ez akkor történik, amikor a hőmérséklet a nem CE (EU) jelölésű magas hőmérsékleti termosztát eléri a 217°C - 231°C-ot (423 - 447°F), míg a CE jelölésű magas hőmérsékleti termosztát esetében ez 207°C - 219°C-ot (405 - 426°F)

A magas hőmérséklet limit aktiválásakor a számítógép a **HELP HI-2 (Súgó hi-2)** feliratot és az aktuális hőmérsékletet jelenti meg felváltva (pl. **430F**).

10. Engedje el a (✓) gombot.

Amennyiben a magas hőmérsékleti limit nem sikerül, a számítógépen a **HIGH LIMIT FAILURE**

(Felső limit hiba) és a **DISCONNECT POWER (Válassza le az áramot)** felirat jelenik meg felváltva. Ebben az esetben válassza le a sütő tápellátását és azonnal hívjon szervizest.

A sütőkád nem melegszik tovább és a számítógép felváltva az aktuális hőmérsékletet (pl. **430F**) és az aktuális hőmérséklet beállítást jeleníti meg, amíg a hőmérséklet 204°C (400°F) alá nem esik.

11. A riasztás lekapcsolásához és a kikapcsoláshoz (**OFF (KI)**) nyomja meg a ki/bekapcsoló gombot.

12. Végezze el az olaj kidobására vonatkozó műveleteket.

OCF30™ GÁZSÜTŐ

A MELLÉKLET: A Tartálydoboz Előkészítése a Szilárd Növényi Zsiradékkal Történő Használatra

1. Nyissa ki a sütő jobb oldali ajtaját, majd távolítsa el a Tartálydoboz szekrényben lévő tartót.
2. Pozícionálja az olvasztót a szekrény első részéhez. Amennyiben szükséges, lazítsa meg az olvasztó bal oldalán található tartókonzolt, ezzel leegyszerűsítve a szekrénybe történő behelyezést.
3. A csomagban található csavarok segítségével rögzítse az olvasztót a szekrényben lévő síneken lévő furatokhoz, mindkét oldalon. Lásd az 1. és 2. ábrákat.
4. A 3. képen látható módon csatlakoztassa a fekete csatlakozót a külső dobozhoz. A gázzal működő egységek esetén a dugó helyen eltér a képen láthatótól.*
5. Pozícionálja az olajtartályt az olvasztóba, csúsztassa az olajszívócsövet az anya foglaltba. Pozícionálja az elülső fedelet és az olvasztó elejét. Lásd 4. ábra.

***MEGJEGYZÉS:** A különálló, fehér dugóval ellátott kábelköteget, ha van, **NEM** kell használni.



1. ábra: Helyette el az olvasztót a szekrényben, majd a csomagban található csavarok segítségével rögzítse a szekrény belső részéhez.



2. ábra: Pozícionálja az olvasztót.



3. ábra: A képen látható módon csatlakoztassa a fekete csatlakozót a dobozhoz. A különálló, fehér dugóval ellátott kábelköteget, ha van, **NEM** kell használni.

Gázzal működő egységek esetén a dugó pozíciója eltérhet a képen látható pozíciótól.



4. ábra: Az összeszerelt olvasztó a megfelelő pozícióban van.

Narancssárga gomb
reseteli a rendszert
az alacsony olajsint
megjelenítését követően.

Óvatosan emelje fel a növényi
zsiradék hozzáadásához.

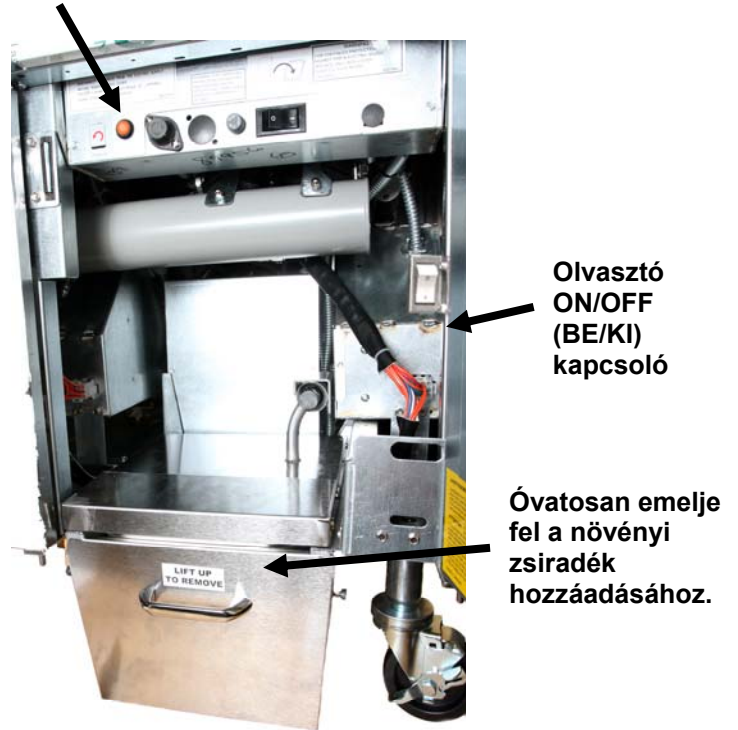
Olvasztó ON/OFF
(BE/KI) kapcsoló.

OCF30™ GÁZSÜTŐ

B MELLÉKLET: A szilárd növényi zsiradékolvasztó használata

Resztelje az olajtartály rendszert

- Biztosítsa, hogy a zsiradékolvasztó be legyen kapcsolva.
- Töltse fel az olvasztót zsiradékkal.
- Hagyja, hogy a zsiradék 2-3 óra alatt felolvadjon. **NE** kísérelje meg a feltöltőrendszert úgy használni, hogy felolvasztatlan zsiradék van a feltöltőrendszerben. Amennyiben a sütőnek még azelőtt van szüksége olajra, hogy az olvasztóban lévő zsiradék felolvadna, egy alacsony olajsint jelzés fog felkapcsolni.
- A zsiradék felolvasztását követően a kijelző és a feltöltőrendszer nullázásához nyomja meg és tartsa lenyomva a narancssárga reset gombot.
- **NE ÖNTSÖN** forró olajat a zsiradékolvasztóba. Az olajtartály hőmérséklete nem haladhatja meg a 60°C-t. Adjon egy kevés mennyiségű szilárd növényi zsiradékot a tartályba, ezzel ellenőrizve, hogy elegendő olajjal rendelkezik-e a feltöltőrendszer működtetéséhez.
- A legjobb eredmények elérése érdekében éjszakára **SE KAPCSOLJA KI** a szilárd zsiradékolvasztót.
- Az olvasztó ki-/bekapcsolója reset kapcsolóként is használható, amennyiben a rendszer elérte a magas hőmérsékleti határértéket.



FIGYELMEZTETÉS!

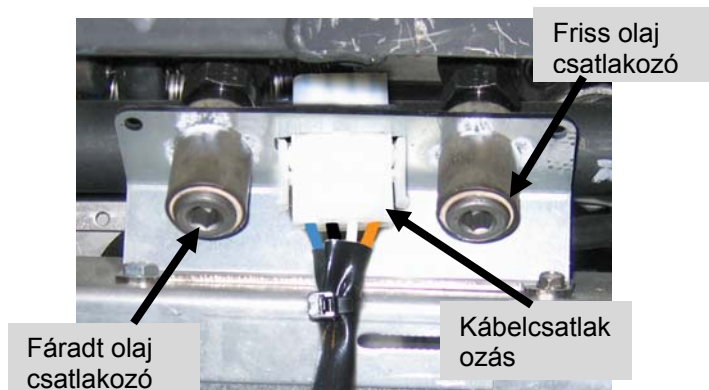
A szilárd zsiradékmelegítő felülete forró. Ne érintse meg puszta kézzel. A zsiradék olvasztóegységbe történő betöltésekor viseljen védőruházatot.

OCF30™ GÁZSÜTŐ

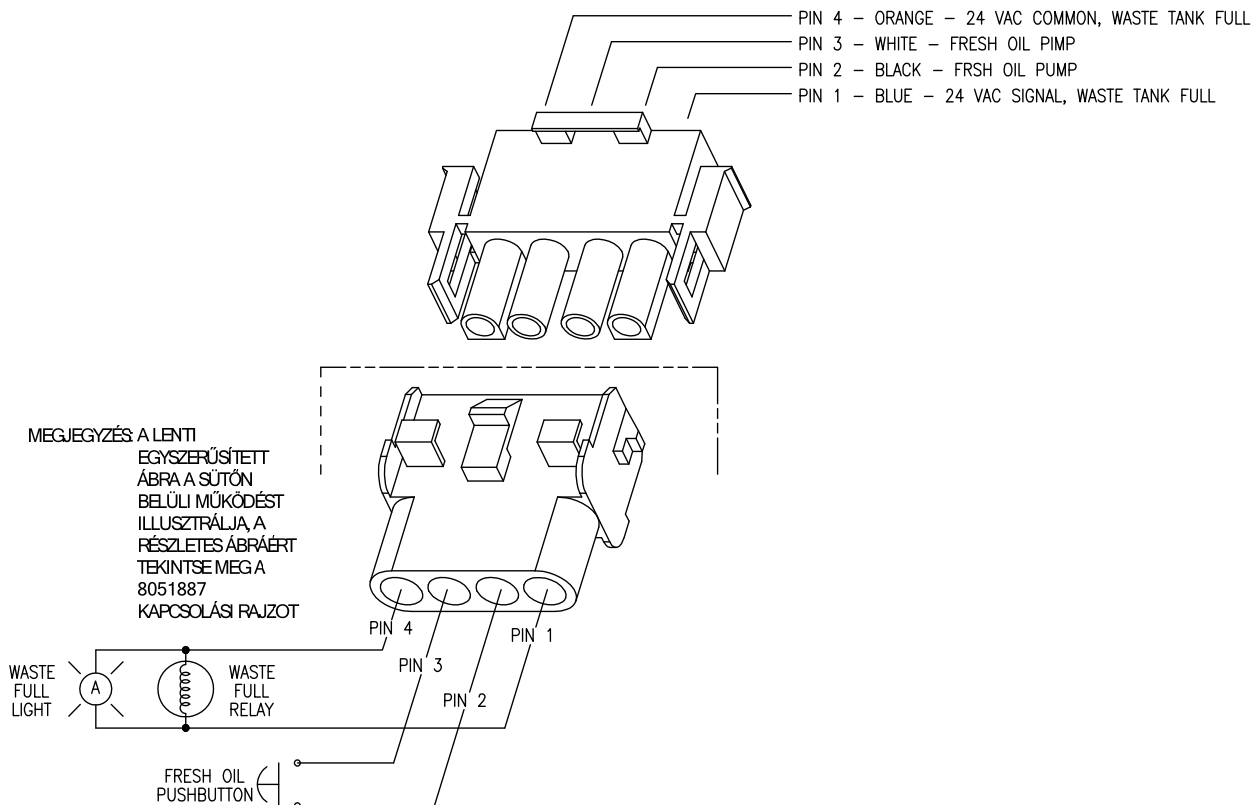
C MELLÉKLET: ÖMLESZTETT OLAJ UTASÍTÁSOK

C.1.1 Ömlesztett olaj rendszerek

A fáradt olaj rendszerek nagy olajkapacitású tartályokkal rendelkeznek, melyek általában az étterem hátsó részén találhatóak. Ezen rendszerek az olajsütő hátoldalán lévő csővezetékekkel vannak összekötve. Ezek között vannak olyanok, melyek csak fáradt olajhoz valók, de léteznek olyanok is, melyek mind a fáradt, mind a friss olajhoz használhatók. A fáradt olajat kiszivattyúzza az olajsütőből a hulladék tartály alján lévő szerelvényen keresztül, a friss olajat a tartályból pumpálja a sütő felső részén található szerelvényen keresztül (lásd 1. ábra). A 4-tűs kábelköteg különféle ömlesztett olajrendszerekhez történő csatlakoztatást tesz lehetővé (lásd 2. ábra). Csatlakoztassa az 1. és 4. érintkezőt a tartály tele kapcsolóhoz, ezzel megakadályozva a hulladéktartály túlfolyását. Csatlakoztassa a 2. és 3. érintkezőket a friss olaj szivattyúhoz. Állítsa a sütőt ömlesztett olaj módra a sütőkád beállítása menüben a bal oldali vezérlőn. Tekintse meg a 3000 vezérlő kézikönyvének 1.4. fejezetét az 1-3. oldalon. **A Tartálydobozról (JIB) ömlesztett rendszerre történő átállítást követően a sütőrendszer teljes újraindítása szükséges.**



1. ábra



2. ábra

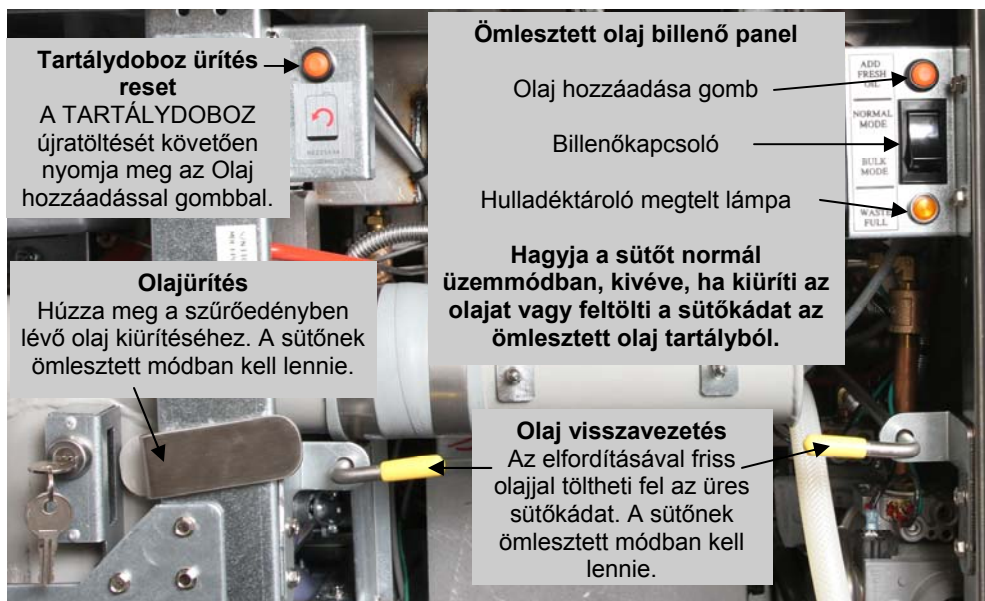
Az ömlesztett olaj rendszerrel felszerelt OCF™ sütők egy beépített friss olaj tartálydobozt tartalmaznak, melyet általában az ömlesztett olaj beszállítója biztosít. Távolítsa el a sapkát, majd helyezze be a standard csatlakozót a tartálydobozba úgy, hogy a fém sapka a tartálydoboz peremén üljön. Az olaj tartálydobozba és tartálydobozból történő szivattyúzása ezen a csatlakozáson keresztül történik (lásd 3. ábra).



3. ábra

⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Ne öntsön FORRÓ vagy HASZNÁLT olajat a TARTÁLYDOBOZBA (JIB).

Az ömlesztett olaj rendszerrel felszerelt sütő használata



MEGJEGYZÉS: A konfigurációtól, a sütő típusától és a gyártás dátumától függően az Ön sütője kismértékben eltérhet a képen látható sütőtől.

C.1.2 A TARTÁLYDOBOZ feltöltése

1. A „TOPOFF OIL EMPTY (FELTÖLTŐOLAJ ÜRES)” üzenet jelenik meg a vezérlőn.
2. Biztosítsa, hogy a billenőkapcsoló Normál üzemmódon legyen.
3. A Tartálydoboz (JIB) feltöltéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a billenőkapcsoló felett található narancssárga gombot.
4. Ha a Tartálydoboz (JIB) megtelt, engedje el a gombot.
5. A Topoff Oil Empty üzenet eltüntetéséhez és a normál üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg a Tartálydoboz (JIB) reset gombot.

* **MEGJEGYZÉS:** A gomb megnyomása és a friss olaj szivattyúzásának megkezdése között kb. 10 másodperc szükséges. 15 másodpercet vehet igénybe, míg a Tartálydobozban (JIB) lévő szint emelkedni kezd. A Tartálydoboz (JIB) feltöltése kb. 4 percet vesz igénybe.

C.1.3 A fáradt olaj ürítése

1. Biztosítsa, hogy a szűrőedény elő legyen készítve a szűréshez.

2. Eressze le a sütőkádat a szűrőedénybe.
3. A billenőkapcsolóval állítsa be az ömlesztett olaj üzemmódot.
4. Oldja ki az ürítőszelep karját.
5. Húzza meg az olajürítő szelepet, ekkor a szivattyú bekapcsol, és leereszti a szűrőedény tartalmát a hulladékolaj tartályba. Ha a tartály megtelt a billenőkapcsolón lévő Hulladéktartály megtelt lámpa világítani kezd.
6. Friss olajjal történő feltöltés? Tekintse meg a következő, A sütőkád feltöltése az ömlesztett olaj tartályból című részt. Ha nem állítsa be a normál üzemmódot a billenőkapcsolóval

C.1.4 A sütőkád feltöltése az ömlesztett olaj tartályból

1. Biztosítsa, hogy a sütőkád üres legyen és a leeresztőszelep el legyen zárva.
 2. A billenőkapcsolóval állítsa be az ömlesztett olaj üzemmódot.
 3. Nyissa meg az üres tartályon lévő visszavezető szelepet. Nyomja meg a Friss olaj hozzáadása gombot. Töltse fel a serpenyőn lévő alsó vonalig.
 4. Zárja el a visszavezetőszelepet.
 5. Biztosítsa, hogy a szűrőedény üres legyen.
 6. A billenőkapcsolóval állítsa be a normál üzemmódot.
- * **MEGJEGYZÉS:** A friss olaj hozzáadása gomb megnyomása után kb. 15 másodperc szükséges, amíg az ömlesztett olaj szivattyú elindul. 25 másodpercet vehet igénybe, míg a sütőkádban lévő szint emelkedni kezd. Az osztott sütőkád feltöltése kb. 1 percet, a teljes sütőkád feltöltése pedig két percet vesz igénybe.

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

SZERVIZ FORRÓDRÓT
1-800-551-8633

819-7137
07/2016

Hungarian / Magyar