

# FilterQuick™ FQG30

## Gázsütő

### Telepítési, használati és karbantartási útmutató

A kézikönyv új információk közzététele vagy új modellek bevezetése esetén frissül. A legújabb kézikönyvért látogasson el weboldalunkra.



#### AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDKÉBEN

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



8 1 9 7 2 9 6

**⚠ VIGYÁZAT**  
**A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA**  
**EL AZ ÚTMUTATÓT.**

#### **MEGJEGYZÉS**

AMENNYIBEN A GARANCIA IDŐTARTAMA ALATT, AZ ÜGYFÉL EZEN MANITOWOC FOOD SERVICE BERENDEZÉSHEZ KÖZVETLENÜL A FRYMASTER 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 ÉS LEÁNYVÁLLALATAI NEM FELELŐSEK 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 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 USA- ÜGYFELEK RÉSZÉRE**

A berendezést az USA Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) és a Food Service Manual (közétkeztetési higiéniai kézikönyv) által előírt alap vízelvezetési szabályok betartása mellett kell beszerezni. Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal.

#### **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**

Az berendezés kereskedelmi célra, pl. éttermek, büfék vagy kórházak konyhájában, illetve kereskedelmi vállalatoknál (pl. pékségekben, hentesboltokban) történő használatra lett tervezve, nem használható azonban élelmiszerek folyamatos tömeggyártására.

#### **MEGJEGYZÉS A VEZÉRLŐKEL 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 olajsütő semmilyen szerkezeti anyagát nem szabad megváltoztatni vagy elmozdítani annak érdekében, hogy a szagelszívó alá lehessen behelyezni. Egyéb kérdése van? Hívja a Frymaster szerviz forródrótját 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 gázzal érintkeznie.

#### **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 tartókábel 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 talpzata 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 aeroszokat a készülék közelében, amikor az használatban van.

 **VESZÉLY**

Az arra az esetre vonatkozó utasításokat, amikor a kezelő gázzagot 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 szervizeléskor 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 meggyulladhatnak, ha sokáig áznak 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 eltávolítsa érdekében a sütőkosarakat elkezd az alátétet rázogatni, ez a művelet elferdíti az alátétet és meglazítja az összeillesztést. Ez az alátét szoros illesztést kíván és kizárólag tisztítás alkalmával lehet eltávolítani.

 **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.

**MEGJEGYZÉS**

A berendezést úgy kell telepíteni és használni, hogy a víz ne érintkezhesen a zsírral vagy olajjal.

 **VESZÉLY**

A lefolyócsövek közeléből tegyen el mindent. Az indítókarok bezárása kárt vagy sérülést okozhat.

 **VESZÉLY**

A Frymaster sütőn elmozdítása, tesztelése, karbantartása vagy bármilyen egyéb javításai munkálatai előtt, **VALAMENNYI** elektromos vezetékot húzza ki a tápegységből.

 **FIGYELMEZTETÉS**

Legyen óvatos és viseljen megfelelő védőfelszerelést, hogy elkerülje a forró olajjal vagy felületekkel történő érintkezést, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.



## FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütő Üzembe helyezési és karbantartási útmutató

### TARTALOM

#### 1. FEJEZET: Általános információk

1.1	Alkalmazhatóság és validitás .....	1-1
1.2	Biztonsági adatok.....	1-1
1.3	A 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 helyezés, Működtetés és Technikusok .....	1-3
1.7	Fogalmak.....	1-3
1.8	Szállításkor bekövetkezett kárigénylési eljárás.....	1-4
1.9	A modellszám leolvasása .....	1-5
1.10	Alkatrészek rendelése és szervizinformációk .....	1-5

#### 2. FEJEZET: Üzembe helyezési útmutató

2.1	Üzembehelyezés általános követelményei .....	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 .....	2-4
2.4	Csatlakoztatás a gázvezetékhez.....	2-6
2.5	A berendezés átalakítása más gáztípushoz.....	2-9
2.6	A sütő pozicionálása.....	2-10
2.7	A tartálydoboz-tartó beszerelése.....	2-11

#### 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

#### 4. FEJEZET: Szűrési utasítások

4.1.	Bevezetés .....	4-1
4.2	A szűrőrendszer előkészítése szűrőpapírral vagy szűrőelemmel történő használatra .....	4-1
4.3	FilterQuick™ ujjhegygel történő szűréssel.....	4-2
4.4	Hibaelhárítás - FilterQuick™ ujjhegygel történő szűréssel .....	4-3
4.4.1	Befejezetlen szűrés .....	4-3
4.4.2	Eldugult lefolyó hiba .....	4-4
4.5	Szűrő foglalt .....	4-4
4.6	4.10.4 A sütőkádák kiürítése és utántöltése, valamint az olaj eltávolítása .....	4-5

## 5. FEJEZET: Megelőző karbantartás

5.1	A sütő megelőző karbantartási ellenőrzései és szervizelése .....	5-1
5.2	Napi ellenőrzések és szerviz .....	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	Tisztítsa meg a FilterQuick szűrőrendszert .....	5-1
5.2.4	Tisztítsa meg a szűrőedényt, a leválasztható alkatrészeket és a tartozékokat .....	5-2
5.2.5	Tisztítsa meg az olajsint-érzékelőt .....	5-2
5.3	Heti ellenőrzések és szerviz .....	5-2
5.3.1	A serpenyő leeresztése és tisztítása .....	5-2
5.3.2	A serpenyő kifőzése .....	5-3
5.4	Havi ellenőrzések és szerviz .....	5-3
5.4.1	Ellenőrizze a FilterQuick™ beállított értékének pontosságát .....	5-3
5.5	Negyedéves ellenőrzések és szerviz .....	5-4
5.5.1	Az O-gyűrűk visszahelyezése .....	5-4
5.6	Féléves ellenőrzések és szervizelések .....	5-4
5.6.1	Tisztítsa meg a gázszelep levegőcsövét .....	5-4
5.6.2	Ellenőrizze az égő elosztócsonkjának nyomását .....	5-4
5.7	Éves/időszakonkénti rendszerellenőrzés .....	5-4
5.7.1	Olajsütő .....	5-4
5.7.2	FilterQuick™ ujjhegyes szűrőrendszer .....	5-5
5.7.3	Tisztítsa meg a légbefúvó szerelvényt .....	5-6

## 6. FEJEZET: Gépkezelői hibaelhárítás

6.1	Bevezetés .....	6-1
6.2	Hibaelhárítás .....	6-2
6.2.1	Vezérlési 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 .....	6-5
6.2.6	Hibanapló kódok .....	6-6
6.2.7	Magas hőmérsékleti teszt .....	6-7

### A MELLÉKLET: Ömlesztett olaj utasítások

### B MELLÉKLET: Szilárd növény zsiradék TARTÁLYDOBOZ előkészítési utasítások

### C MELLÉKLET: Szilárd növényi zsiradékolvasztó egység használati utasítások

# FILTERQUICK™ FQG30 SOROZATÚ GÁZSÜTŐ

## 1. FEJEZET: ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

**MEGJEGYZÉS:** A Frymaster FQG30 olajsütő normál éttermi üzemelése előtt szükség van a berendezés üzembe helyezésére, bemutatására és a készülék használatának betanítására.

### 1.1 Alkalmazhatóság és érvényesség

A SMART4U ® technológiával felszerelt FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütőket az Európai Unió a következő országokban történő üzembe helyezésre és értékesítésre hagyta jóvá: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT és SE.

A jelen útmutató az angol nyelvet beszélő összes országban eladott FilterQuick™ FQG30 sorozatú 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, képzett személyek által használható az 1.7. fejezetben leírtaknak megfelelően.

### 1.2 Biztonsági adatok

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 korrigálnia 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). Ez a könyv az Egyesült Államok kormányzati nyomdájából rendelhető meg (Washington, DC 20402, Cikkszám: 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 árnyékkolt mezőben

lesznek olvashatóak.

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

## 1.5 A berendezés bemutatása

A FilterQuick™ FQG30 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 FQG változatokat is tartalmazzák. Ezek a modellek egy beépített FilterQuick™ ujjhegyes szűrőrendszerrel rendelkeznek, mely a leginkább bal oldalt lévő sütő alatt, egy akkumulátorban helyezkedik el.

Az összes FilterQuick™ FQG30 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. A FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütők az ügyfél kérésére földgázhoz, propánhoz (LP) vagy feldolgozott gázhoz is átalakíthatók.

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

A FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütők alapfelszereltségként elektronikus gyújtással és olvasztási ciklus móddal is rendelkeznek. A FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütők egy FilterQuick™ vezérlő segítségével vezérelhetők. 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.

A FilterQuick™ FQG30 sorozatú 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 Fogalmak

### SAKKÉPZETT 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](http://www.frymaster.com/service). *Nem szakképzett technikus alkalmazása esetén a berendezésre vonatkozó Frymaster garancia érvényét veszti.*

### **1.8 Szállításkor Bekövetkezett Kárigénylési Eljárás**

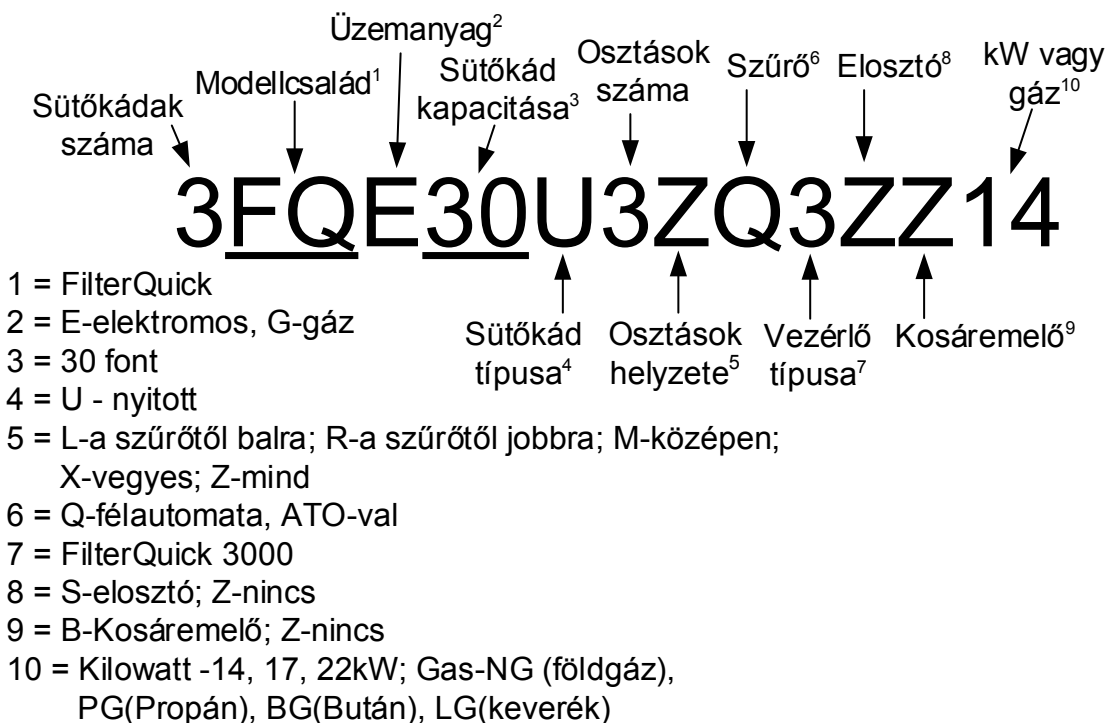
A Frymaster berendezés a gyárból történő elszállítást megelőzően alapos ellenőrzésen esik át. A szállítmányozó cég a berendezés átvételekor a teljesen felelősséget vállal a biztonságos szállításért.

#### **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 személyel alá legyen írva.
- 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 FELELŐSÉGET A SZÁLLÍTÁS SORÁN FELLÉPŐ  
KÁROKÉRT VAGY HIÁNYOSSÁGOKÉRT.**

## 1.9 A modellszám leolvasása



## 1.10 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](http://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](mailto:service@frymaster.com).

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](mailto:service@frymaster.com). Alkatrészek vagy szerviz rendelésekor kérjük, tartsa készen a következő információkat:

Termékazonosító: \_\_\_\_\_  
Sorozatszám: \_\_\_\_\_  
Gáz és hálózati  
feszültség típusa: \_\_\_\_\_  
Elem cikkszám: \_\_\_\_\_  
Szükséges mennyiség: \_\_\_\_\_

A modellszámon, a sorozatszámmon és a gáz típusán felül, kérjük, legyen felkészülve a probléma ismertetésére, illetve készítsen 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.**

# FILTERQUICK™ FQG30 SOROTZATÚ 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 szerviz forródrótját a 1-800-551-8633 (USA) számon. Hívja a Frymaster Dean szerviz forródrótját a 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 történő telepítés esetén a 96. számú NFBPA szabvány értelmében „Legalább 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 ½ psi (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 ½ psi (3,5 kPa) értéket, a készüléket a különálló manuális elzárószeleppel kell leválasztani a gázrendszerrel.

### 2.1.3 Földelési Követelmények

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 Villanszerelési 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.

Az ekvipotenciális földelőfűl lehetővé teszi az ugyanazon helyen lévő berendezések elektromos összekapcsolását anélkül, hogy veszélyes potenciálkülönbség lenne közöttük.



#### 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 (KI) 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 terület szabadon kell hagyni és minden esetben gyúlékony anyagoktól mentesnek kell lennie.**

2. A lábak ellátott sütőket úgy szentezze 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 (BE)** pozícióba. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenik-e az **MLT-CYCLE N** felirat.
  - c. Állítsa a számítógép tápkapcsolóját **OFF (KI)** 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 következő oldalon lévő mellékelt táblázatok alapján.

CE szabvány bementő gáznyomáshoz 1999 áprilisa után gyártott sütőkhoz					
Gas (Gáz)	nyomás (mbar) <sup>(1)</sup>	Nyílás átmérője		Szabályozó nyomása	
		Szimpla Sütőkád	Dupla Sütőkád	Szimpla Sütőkád	Dupla Sütőkád
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 H<sub>2</sub>O

Nem CE szabvány bementő gáznyomáshoz		
Gas (Gáz)	Minimum	Maximum
Földgáz	6" W.C.	14" W.C.
	1,49 kPa 14,93 mbar	3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2,74 kPa 27,37 mbar	3,48 kPa 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 fújni, 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 ½ psi (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 ½ psi (3,45 kPa) értéket, a készüléket a különálló manuális elzárószeleppel kell leválasztani a gázrendszerről.

### 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.

### 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 gézszagot 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 elosztócsónkján 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.

<b>Gázcsatlakozó cső méretei</b>			
(A bemenő cső méretének minimum 1 1/2" (41 mm) méretűnek kell lennie)			
<b>Gas (Gáz)</b>	<b>1 egység</b>	<b>2 - 3 egység</b>	<b>4 vagy több egység*</b>
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 könyvek esetén egy csőmérettel növelje a csatlakozást.

A FilterQuick™ FQG30 gázszűrő 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.**

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



		G31	37, 50
SVÉDORSZÁG (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
EGYESÜLT KIRÁLYSÁG (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

**CE standard**  
**Az égést tápláló levegő minimális térfogatárama 2 m<sup>3</sup>/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 OIL LEVEL vonalig. A jelen kézikönyv 3. fejezetében lévő „Begyújtási utasítások” című részében leírtaknak megfelelően gyújtsa 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.

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-on	17	17
Propán (G31) 37 vagy 50 mbar alatt	20,6	20,6
* Belgian G25 = 7,0 mbar (szimpla vagy dupla)		

Nem CE szabvány	
Gázégő elosztócsonk gáznyomások	
Gas (Gáz)	Nyomás
Földgáz	3,20" W.C. 0,80 kPa
Propán	8,25" W.C. 2,5 kPa

5. Ellenőrizze a beprogramozott hőmérséklet termosztát beállításokat. Az adott vezérlő beállítási pontjának programozási utasításaiért tekintse meg a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvének 1. fejezetét.

## 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 FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütők minden egyes gáztípushoz más-más gázégővel vannak felszerelve. A propán gázhoz gyártott égők egy speciális, szürke színű bevonattal rendelkeznek, melynek köszönhetően a propán gáz nagyobb égéshőjének is ellenállnak. A propán egységekhez tervezett gázégők földgázhoz is csatlakoztathatóak, de ez visszafelé nem igaz.

### Nem CE gázátalakító készletek

Földgáz - propán (LP) gáz

Teljes sütőkád PN 826-2965

Dupla sütőkád PN 826-2966

Propán (LP) gáz - Földgáz

Teljes sütőkád PN 826-2967

Dupla sütőkád PN 826-2968

### Nem CE gázátalakító készletek Ausztrália számára

Földgáz - propán (LP) gáz

Teljes sütőkád PN 826-2969

Dupla sütőkád PN 826-2970

Propán (LP) gáz - Földgáz

Teljes sütőkád PN 826-2971

Dupla sütőkád PN 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 készletek a 810-1715 gázszeleppel felszerelt egységekhez

**G20 vagy G25 (földgáz) - G30 vagy G31 gáz: G30 vagy G31 - G20 vagy G25 földgáz:**  
**CIKKSZÁM: 826-2975** **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 gázegő elosztócsonk gáznyomás táblázatot.) 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 elosztócsonk 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 végeleges pozícióba helyeztük, szerelje fel a KES által biztosított rögzítőket, ezzel minimalizálva a készülék elmozdulását, így az nem fog húzófeszültséget létrehozni. A rögzítőket

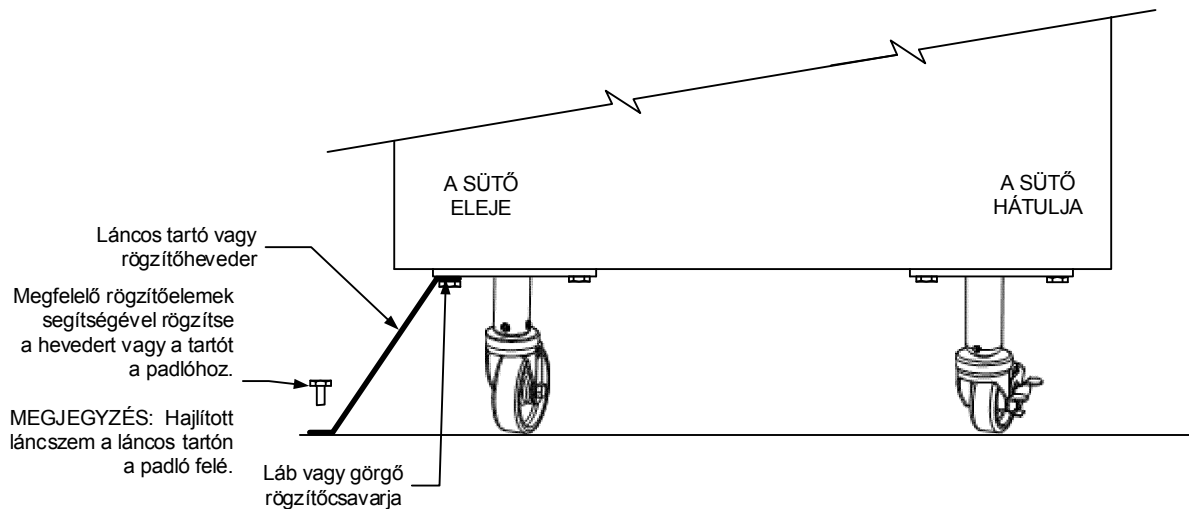
a mellékelt utasítások szerint kell felszerelni. Amennyiben a rögzítőket karbantartási vagy egyéb munkálatok során lekapcsolja, az olajsütő újbóli használata előtt újra kell csatlakoztatni azokat.

#### **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**

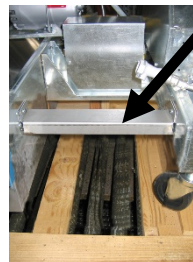
**Megfelelő eszközökkel kell biztosítani, hogy a készülék csak korlátozott mértékben tudjon elmozdulni, és ne csak a csatlakozó és a gyorsleválasztó eszköz, vagy a hozzá kapcsolódó csővezeték tartsa azt.**



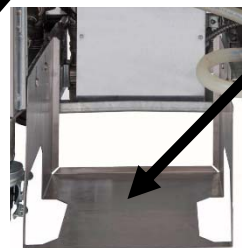
2. Zárja el a sütő leeresztőszelepét/leeresztőszelepeit.
3. Tisztítsa meg a serpenyő(ke)t, majd az alsó olajsint jelölésig töltsse fel sütőolajjal. (Lásd: 3. fejezet, *Készülék beállításai és kikapcsolási módszerei.*)

## 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 keresztmerevítőt (lásd 1. ábra). Az előző lépésben eltávolított csavarok segítségével szerelje be a kiegészítők csomagjában lévő tartálydoboz-tartót (2. ábra). A szilárd növényi zsiradék használata esetén tekintse meg a jelen kézikönyv hátulján lévő A mellékletet. Telepítse az opcionális TARTÁLYDOBOZ fröcskölésterelő lemezt a TARTÁLYDOBOZ alsó részének védelme érdekében (lásd 3. ábra).



1. ábra



2. ábra

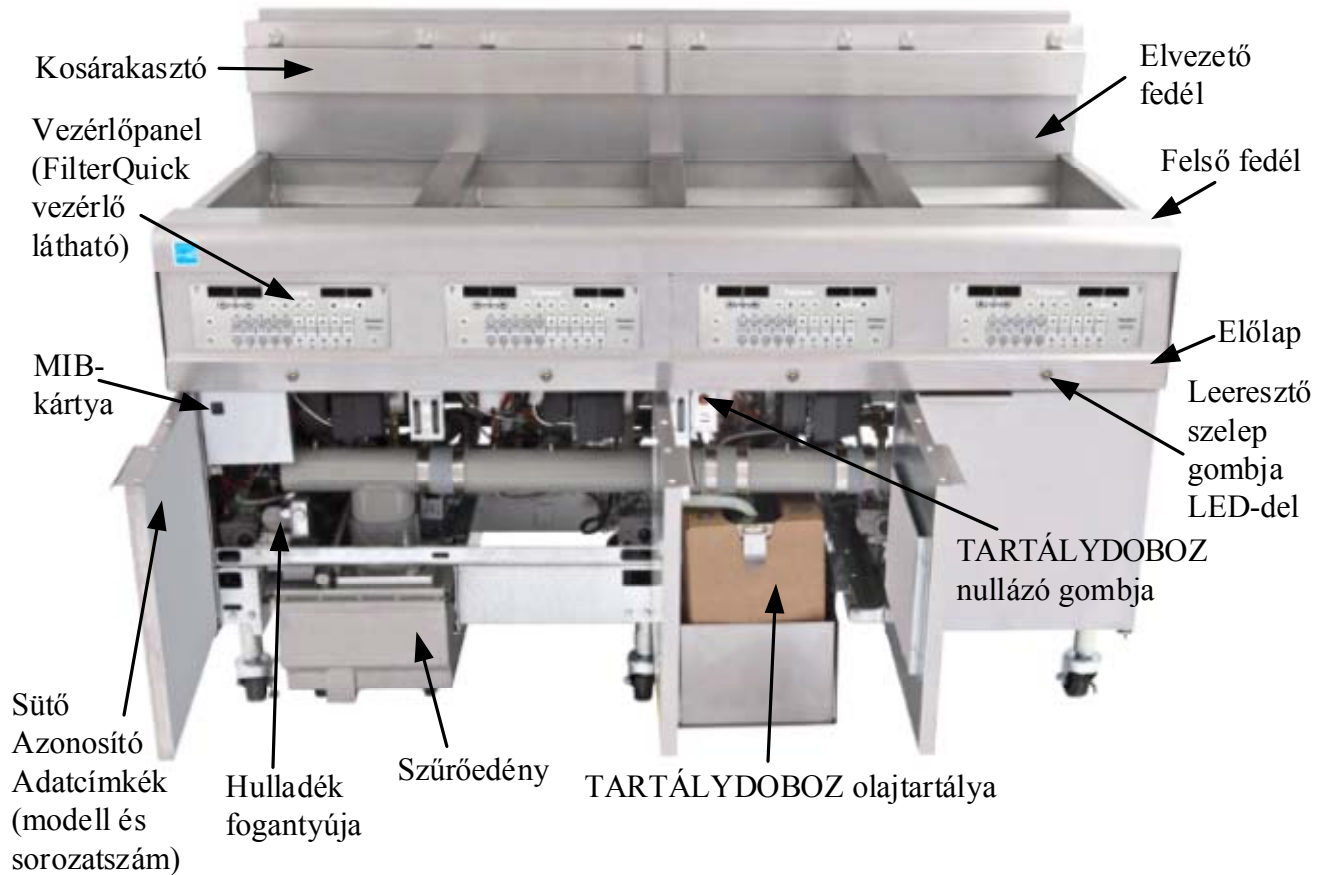


3. ábra

# FILTERQUICK™ FQG30 SOROTZATÚ GÁZSÜTŐ

## 3. FEJEZET: HASZNÁLATI UTASÍTÁS

### ISMERKEDÉS A FILTERQUICK™ FQG30™ SOROTZATÚ GÁZSÜTŐVEL



### TIPIKUS KONFIGURÁCIÓ (FILTERQUICK FQG430 KÉSZÜLÉKEN SZEMLÉLTETVE)

**MEGJEGYZÉS:** Az Ön olajsütője kissé eltérhet a képen látható olajsütőtől, a konfigurációtól valamint a gyártási dátumtól függően.

### 3.1 A vezérlő működtetése és programozása

Ez a sütő FilterQuick™ vezérlővel rendelkezik (lásd lentebb). A FilterQuick™ vezérlőkkel ellátott sütők programozásával és használatával kapcsolatos információkért tekintse meg a *FilterQuick™ vezérlő 8197295 számú használati útmutatóját*.



FILTERQUICK™ VEZÉRLŐ

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 FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütő sütőolaj-kapacitása kb. 14 kg (32 font). (3,8 gallon/14,5 liter) 21°C-on teljes sütőkád esetén és 18 font. (2,2 gallon/8,33 liter) 21°C-on dupla sütőkád egy-egy felén.

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. 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.

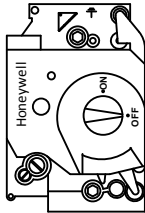
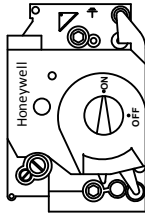
### FIGYELMEZTETÉS

The FilterQuick™ FQG30 sorozatú gázsütő **NEM** használható szilárd zsiradékkal az erre szolgáló készlet nélkül. Ha nincs felszerelve szilárdzsiradék-készlet, használjon folyékony zsiradékot. A szilárd zsiradék szilárdzsiradék-készlet nélkül történő használata eltömíti az feltöltő olajvezetéseket.

1. Töltse tele a sütőedényt főzőolajjal a sütőedény hátsó részén található alsó OLAJSZINT jelzésig. Ez lehetővé teszi, hogy a sütőolaj kitáguljon, amikor hevítjük. Ne töltse az alsó vonalnál magasabbra a hideg sütő olajat, mert túlcordulás következhet be az olaj hő hatására történő kitágulásakor. Ömlesztett olaj rendszerek esetén olvassa el az 1.9.8 fejezetet az 1-16 oldalon a FilterQuick™ vezérlő 8197295 számú kézikönyvében *fa sütőkád ömlesztett olajjal történő feltöltésével kapcsolatban*.
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

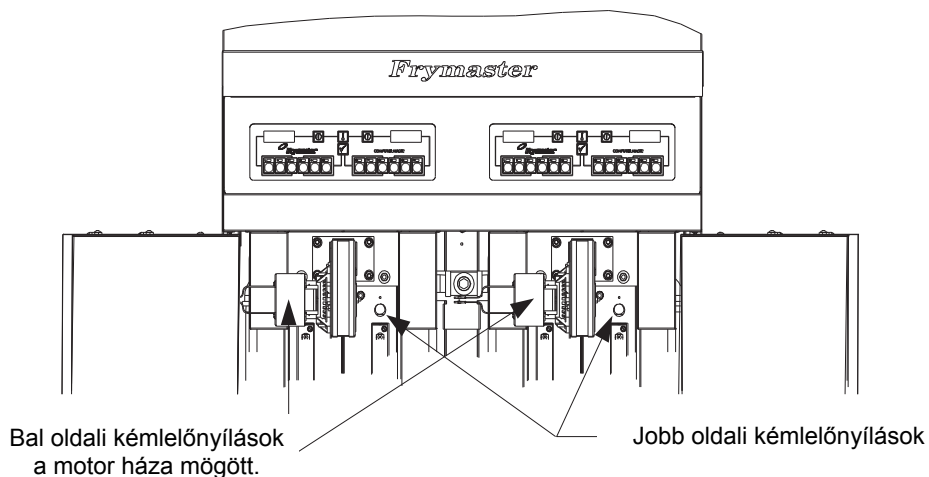
1. Állítsa a vezérlő BE/KI kapcsolóját KI pozícióba.

CE sütők esetén	Nem CE sütők esetén
A vezérlőn lévő ON/OFF (BE/KI) kapcsoló OFF (KI) pozícióba állítása a gázszelepet is elzárja. Várjon 5 percet, mielőtt továbblépne a 2. lépésre, ami szintén bekapcsolja a gázszelepet. <b>MEGJEGYZÉS:</b> A CE gázszelepeken nincs fizikai ON/OFF gomb.	A vezérlőn található ON/OFF (BE/KI) gomb OFF (KI) pozícióba állítását követően fordítsa a gázszelep gombját OFF pozícióra. Várjon 5 percet, majd állítsa a gombot ON pozícióra és ugorjon a 2. lépésre.
	

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 hőmérsékletet az egység automatikusan átkapcsol teljes fűtés üzemmódra. A gázégők addig maradnak bekapcsolva, amíg a sütő hőmérséklete eléri a beprogramozott sütési hőmérsékletet. A FilterQuick™ vezérlő esetén, ha a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a kijelzőn pedig a **READY** (KÉSZEN ÁLL) felirat jelenik meg, akkor a sütő készen áll a használatra. Az olvasztás módtól történő kilépéshez (3000 vezérlő esetén) nyomja meg az gombot. Válaszoljon a YES (BE) gombbal az EXIT MELT? (VALÓBAN KILÉP AZ OLVASZTÁS MÓDBÓL?) üzenetre. **(Megjegyzés:** A sütő kb. 6 percig tovább folytatja az olvasztási ciklust, amíg az olajérzékelő hőmérséklete el nem éri az olvasztásból történő kilépést megelőző értéket.)

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



Optimál is 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 záraskor kívánja lekapcsolni a sütőket, szűrje meg az olajat és tisztítsa meg a sütőket. Állítsa a vezérlő BE/KI kapcsolóját **OFF** (KI) pozícióba. Ezt követően helyezze a gázszelepet kikapcsolt helyzetbe. Lásd az alábbi ábrát.

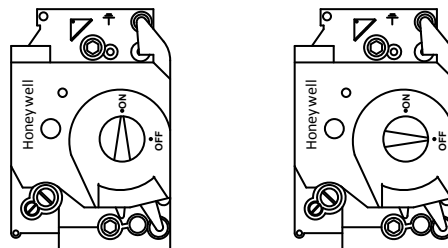


### CE sütők esetén

A vezérlőn lévő BE/KI kapcsoló KI pozícióba állítása a gázszelepet is elzárja. **MEGJEGYZÉS:** A CE gázszelepeken nincs fizikai ON/OFF (BE/KI) gomb.

### Nem CE sütők esetén

A vezérlőn található ON/OFF (BE/KI) gomb OFF (KI) pozícióba állítását követően fordítsa a gázszelep gombját KI pozícióra.



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

### 3.4 Oil Attendant® automata olajfeltöltő

Ha a sütő Oil Attendant® olajfeltöltő rendszerrel is rendelkezik, a sütőedényekben az olaj folyamatosan teletöltődik a kamrában lévő tartályból. A tartály 35 font súlyú olajtartály 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 a sütőedények, nem pedig a sütőkádak olajtartályból történő feltöltésére szolgál. A sütőedényeket az elindításkor és az ürítést követően manuálisan kell feltölteni.

**TARTÁLYDOBOZ nullázó gombja:** Az olajcsere után újraindítja az ATO rendszert.

**Speciális fedél:** Olyan csővezetékekkel rendelkezik, amely olajat szív a tartályból a sütőkádakba

**Tartálydoboz (JIB):** A JIB maga az olajtartály.



1 ábra

#### 3.4.1 Az olajtartály üzembe helyezése

Távolítsa el az eredeti olajtartálytól és fóliaalátétról. 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 **▲ CONFIRM** (MEGERŐSÍTÉS) gombot. Bizonyos műveletek eltérhetnek a képen látottaktól. Szilárd növényi zsiradék használata esetén tekintse meg a C mellékletet. Kövesse a gyártó által kiadott utasításokat a JIB (TARTÁLYDOBOZ) cseréjéhez.

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



2. ábra



3. ábra

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



4. ábra

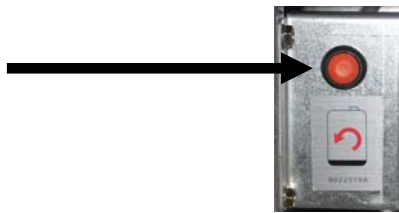


5. ábra

5. Csúsztassa a tartálydobozt a sütő kamrájának belsejében lévő polcra (2. ábra alapján).

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

6. A feltöltőrendszer nullázásához nyomja meg és tartsa lenyomva a narancssárga JIB (TARTÁLYDOBOZ) nullázó gombot tíz (10) másodpercig. (lásd 6. ábra).



6. 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.

# FILTERQUICK™ FQG30 SOROZATÚ GÁZSÜTŐK

## 4. FEJEZET: SZŰRÉSI UTASÍTÁSOK

### 4.1. Bevezetés

Az ujjhegyes szűrőrendszerrel szerelt FilterQuick™ szűrőrendszer lehetővé teszi az olaj az egyik sütőserpenyőbe történő biztonságos és hatékony átszűrését, míg a többi sütőserpenyők tovább működnek.

Az 4.2 fejezet a szűrőrendszer használatának előkészítését írja le. A rendszer működését az 4.3 fejezetben olvashatja.

#### **⚠ 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.**

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS**

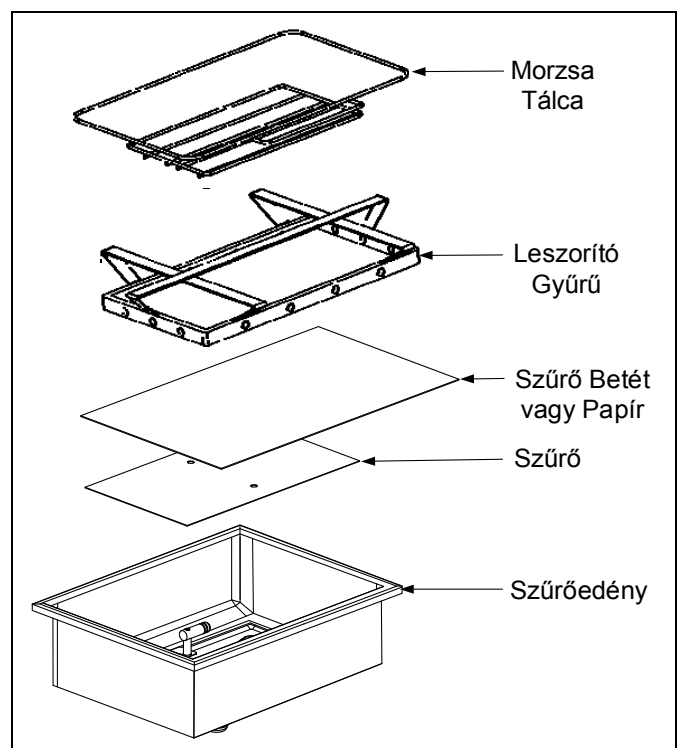
**A szűrőbetétet vagy -papírt naponta, vagy akkor KELL cserélni, ha az üledék szintje meghaladja a leszorítógyűrű magasságát.**

### 4.2 A beépített, ujjhegyes szűrőrendszerrel szerelt FilterQuick™ előkészítése a szűrőpapírral vagy szűrőelemmel történő használathoz

A beépített, ujjhegyes szűrőrendszerrel szerelt FilterQuick™ szűrőrendszer lehetővé teszi az olaj az egyik sütőserpenyőbe történő biztonságos és hatékony átszűrését, míg a többi sütőserpenyők tovább működnek. A FilterQuick™ szűrőrendszer szűrőpapíros konfigurációt használ, ami egy morzsatálcát, egy nagyméretű leszorítógyűrűt és egy fém szűrőrácst tartalmaz.

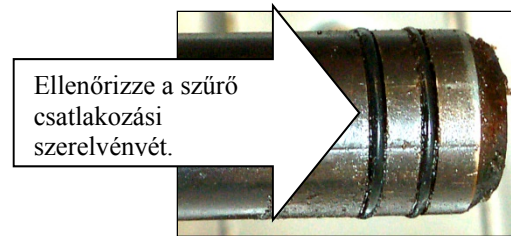
1. Húzza ki a szűrőedényt a szekrényből, majd távolítsa el a morzsatálcát, a leszorító gyűrűt, a szűrőpapírt és a szűrőrácst (lásd az 1. ábrát). Mosószeres forró víz segítségével tisztítson meg minden alkatrészt, majd alaposan szárítsa meg azokat.

A szűrőedény fedelét kizárólag a következő alkalmakkor szabad levenni: tisztításkor, belső hozzáférés alkalmával illetve az 2004 januárja előtt készült SDU lefolyócső alá történő behelyezésekor. A kidobásra vonatkozó utasításokat a vezérlő 8197295 számú kézikönyvében találja.

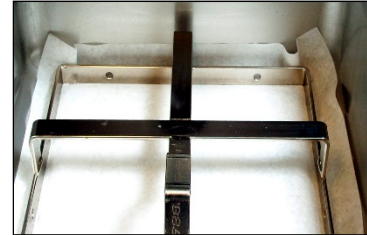


1 ábra

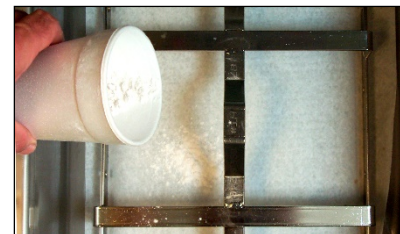
2. Ellenőrizze a szűrőedény csatlakozó szerelvényét, hogy mindkét O-gyűrű jó állapotban van-e (lásd a 2. ábrát).
3. Ezt követően fordított sorrendben helyezze a fém szűrőrácst az edény aljának közepére, majd helyezzen egy szűrőpapírt a rács tetejére úgy, hogy minden oldalt lefedjen (lásd az 1. ábrát). 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.
4. 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).
5. Amikor a leszorítógyűrű a helyére került, szűrőpapír használata esetén szórjon egy csomag szűrőport egyenletesen a papírra. (Lásd 4. ábra)
6. 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

### **BETÉTEL EGYÜTT NE HASZNÁLJON SZÜRŐPORT!**

7. Nyomja vissza a szűrőedényt a sütőbe, a sütő alá helyezve azt. Ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés látható legyen a MIB-kártyán. A szűrő rendszer most már üzemképes.

#### **⚠ 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**

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.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS**

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

### 4.3 FilterQuick™ ujjheggyel történő szűréssel

A FilterQuick™ vezérlő egyik funkciója jelzi a kezelő számára a félautomata szűrési folyamat megkezdését egy előre beprogramozott számú sütési ciklust követően.

A FilterQuick™ vezérlő vezérli a FilterQuick™ sütők félautomata szűrőrendszerét. Bizonyos számú sütési ciklust követően a vezérlő felváltva a **FILTER NOW?** (SZŪRÉS MOST?) és **YES NO** (BE KI) kijelzéseket jeleníti meg. A **KI** lehetőséget választva vagy egy sütési ciklus indulásakor a vezérlő egy adott számú sütésig normál módon tovább működik, azt követően pedig ismét szűrést kér. SZŪRÉS MOST? prompt a szűrésig hátralévő sütések számának vagy a szűrési promptok számának teljesülése esetén jelenik meg. A szűrési lépésekért lásd a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvét. A szűrési folyamat megkezdése előtt az összes vezérlőn jóvá kell hagyni vagy törölni kell az üzeneteket.

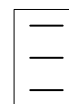
#### 4.4 Hibaelhárítás - FilterQuick™ ujjheggyel történő szűréssel

##### 4.4.1 Befejezetlen szűrés

Ha a szűrési folyamat a szűrőpapír vagy -betét cseréjét követően meghiúsul, egy hibáüzenet jelenik meg.

A vezérlőn az **IS VAT FULL?** (A SÜTŐKÁD TELE VAN?) és a **YES NO**

(BE KI) üzenet felváltva jelenik meg. A MIB-kártyán három vízszintes vonal jelenik meg.



1. Ha a sütőkád tele van, nyomja le a **▲ YES (IGEN)** gombot a folytatáshoz.  
A vezérlő üresjárati főzési módba vált vagy **OFF (KIKAPCSOL)**.

Amennyiben az edény nincs teljesen feltöltve ugorjon a következő lépéshez.

2. Nyomja le a **▼ NO (NEM)** gombot, ha az edény nincs teljesen feltöltve.

A vezérlő a szivattyú ismételt működése során a **FILLING** (FELTÖLTÉS) üzenetet jeleníti meg. Ha a szivattyú leáll, a vezérlőn ismét az **IS VAT FULL?** (A SÜTŐKÁD TELE VAN?) és a **YES NO** (BE KI) üzenet jelenik meg felváltva. Ha a sütőkád tele van, ugorjon az 1. lépéshez. Ha a sütőkád nincs teljesen tele, folytassa.

3. Nyomja le a **▼ NO (NEM)** gombot, ha az edény nincs teljesen feltöltve.

A vezérlő a szivattyú ismételt működése során a **FILLING** (FELTÖLTÉS) üzenetet jeleníti meg. Ha a szivattyú leáll, a vezérlőn ismét az **FILLING** (A SÜTŐKÁD TELE VAN?) és a **YES NO** (BE KI) üzenet jelenik meg felváltva. Ha a sütőkád tele van, ugorjon az 1. lépéshez. Ha a sütőkád nincs teljesen tele, folytassa.

4. Nyomja le a **▼ NO (NEM)** gombot, ha az edény nincs teljesen feltöltve.  
Ha ez az egymást követő hatodik sikertelen szűrés, ugorjon a 8. lépéshez.

A vezérlőn a **CHANGE FILTER PAPER?** (CSERÉLI A SZŪRŐPAPÍRT?) és a **YES NO** (BE KI) felirat jelenik meg és egy riasztás hallható.

5. A folytatáshoz nyomja meg a **▲ YES (BE)** gombot.

A **▼ NO (KI)** gombot lenyomva a sütő négy percig visszatér sütés üzemmódba (ha a papír lejárt, 15 percig\*), végül pedig a **CHANGE FILTER PAPER?** (CSERÉLI A SZŰRŐPAPÍRT?) és a **YES NO (BE KI)** üzenet jelenik meg felváltva. Ez a **YES (BE)** gomb lenyomásáig ismétlődik.

A vezérlőn a következő jelenik meg: **REMOVE PAN (TÁVOLÍTSA EL AZ EDÉNYT)**.

\* **MEGJEGYZÉS:** Ha a szűrőpapír cserélési ideje lejárt (általában 25 óránként), a **CHANGE FILTER PAPER?** (CSERÉLI A SZŰRŐPAPÍRT?) üzenet négy perc helyett 15 percenként ismétlődik.

6. Távolítsa el az edényt. A kijelző a **CHANGE PAPER** (papírt cserélnie) üzenetre vált. Cserélje ki szűrőbetétet és győződjön meg arról, hogy a szűrőedény ki legyen húzva a kamrából, legalább 30 másodpercre. Ha az edény 30 másodperce kint van, a kijelzőn az **OFF (KI)** felirat jelenik meg. Győződjön meg róla, hogy az edény száraz és megfelelően össze van szerelve. Nyomja vissza a szűrőedényt a sütőbe. Ügyeljen arra, hogy az „**R**” jelzés látható legyen a MIB-kártyán.

7. Kapcsolja be a vezérlőt. A vezérlő megjeleníti a sütő hőmérsékletét amíg a sütő eléri a beállított értéket.

8. Ha egymás után hat alkalommal szűrési hiba történik, a visszacsapó szelep lezár, a kijelzőn pedig a **SERVICE REQUIRED (SZERVIZELÉS SZÜKSÉGES)** és a **YES (BE)** felirat jelenik meg felváltva és riasztás hallható.

9. Nyomja le a **▲ YES (BE)** gombot a riasztás kikapcsolásához és a folytatáshoz.

A kijelzőn a **SYSTEM ERROR (RENDSZERHIBA)** üzenet jelenik meg, majd 15 másodpercig a **SYSTEM ERROR FIXED (RENDSZERHIBA JAVÍTVÁ)** a **YES NO (BE KI)** üzenet jelenik meg felváltva.

10. Nyomja le a **▼ NO (KI)** gombot a sütés folytatásához. Hívja a FAS-t a sütő javításához és nullázásához. Az üzenet a hiba kijavításáig 15 percenként megjelenik. A félautomata szűrés és az automatikus feltöltés a sütő nullázásáig nem érhető el.

#### 4.4.2 Eldugult lefolyó hiba

Az eldugult lefolyó hiba az automatikus szűréskor történik, ha az olajsint érzékelője úgy észleli, hogy az olaj nem ürült ki teljesen a sütőedényből. Ez az eldugult lefolyó vagy az érzékelő hibája miatt lehet.

Ilyenkor a kijelzőn a **CLEAR DRAIN (TISZTA LEERESZTÉS)** üzenet jelenik meg, majd 15 másodpercig az **IS DRAIN CLEAR?** (TISZTA A LEERESZTÉS?) és a **YES (BE)** üzenet jelenik meg felváltva.

1. Tisztítsa ki a törmeléket a lefolyóból Fryer's friend használatával és nyomja le a **▲ YES (BE)** gombot a folytatáshoz.

A vezérlőn a következő jelenik meg: **DRAINING** (LEERESZTÉSE). Ha az olajsint-érzékelő úgy észleli, hogy az olaj kiürült, a normál automatikus szűrési folyamat folytatódik.

#### 4.5 Szűrő Foglalt

Amikor a **FILTER BUSY** (SZÜRŐ FOGLALT) felirat jelenik meg a vezérlőn, a rendszer egy következő sütőkád szűrésére vagy egy másik hiba törlésére vár. Várjon 15 mp-ig, hogy a probléma megoldódik-e. HA nem, hívja a helyi FAS-t.

##### **⚠ VESZÉLY**

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

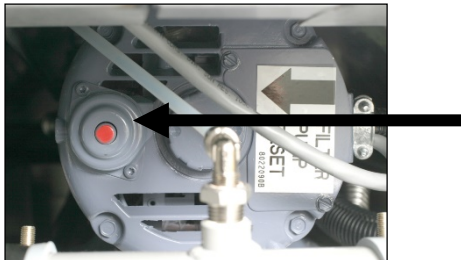
##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**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).**

##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**Legyen óvatos és viseljen megfelelő védőfelszerelést amikor a szűrő pumpa újraindító kapcsolóját bekapcsolja. A kapcsoló újraindításakor legyen óvatos a leeresztő csővezeték és a serpenyő körüli esetleges rossz manőverből származó súlyos égési sérülés elkerülése végett.**



Szűrőszivattyú újraindító kapcsoló

#### 4.6 A Sütőkádak Kiürítése és Utántöltése, Valamint az Olaj eltávolítása

Amikor a sütési olaj cseréjére van szükség, ürítse ki az olajat a megfelelő tartályba, amely később a hulladéktartályba kerül. (A fáradt olaj biztonságos és kényelmes leeresztése és ártalmatlanítása érdekében a Frymaster a Frymaster SDU egység használatát ajánlja a JIB (TARTÁLYDOBOZ) rendszerekhez. Az SDU a helyi forgalmazótól vásárolhat meg.) **Ne folyasson kifőzési oldatot az SDU-ba.** \*MEGJEGYZÉS: Amennyiben 2004 januárja előtt gyártott SDU-t használ, távolítsa el

a szűrőedény burkolatát és így helyezze az egységet a lefolyócső alá. A burkolat levételéhez emelje fel

finoman az elülső végét, csúsztassa felfelé az olajórt és egyenesen húzza azt ki a kamrából. Üzemelési utasításokért hivatkozzon az olajkiürítő egység használati utasítására. Amennyiben olajkiürítő egység nem áll rendelkezésre, engedje, hogy az olaj 38°C-ra lehűljön, majd folyassa az olajat a FOUR (4) gallonos (15 literes) vagy annál nagyobb FÉM tartályba, megakadályozva az olaj kilöttyenését. Ömlesztett olaj rendszer használata esetén kövesse az ömlesztett olaj eltávolításával és újratöltésével kapcsolatos utasításokat a FilterQuick vezérlő 8197295 számú kézikönyvében.

**⚠ VESZÉLY**

**Amikor az olajat a megfelelő METAL (FÉM) tartályba folytatja, győződjön meg arról, hogy a tartály legalább 15 liter vagy annál nagyobb kapacitású, különben a forró olaj túlcsoordulhat és sérülést okozhat.**

**⚠ 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.**

**⚠ VESZÉLY**

**A sütőolajat különös odafigyelés mellett kell leereszteni és megszűrni, így elkerülhetők a gondatlan kezeléskből származó súlyos égési sérülések. Az olajat 177°C vagy akörülü hőmérsékleten szűrje. Az olaj leeresztésekor vagy szürésekor viseljen megfelelő biztonsági védőfelszerelést.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**Soha ne folyasson kifőzési oldatot az SDU-ba. A kifőzési oldat kárt tehet az SDU-ban.**

1. Állítsa a vezérlő bekapcsológombját KI pozícióra.
2. Távolítsa el a szűrőedényt és helyezze az MSDU-t vagy egy FÉM NÉGY gallonos (15 literes) vagy annál nagyobb tartályt a sütő alá, hogy az olajat kiürítse. A FÉM edénynek ki kell bírnia az olaj hőmérsékletét, illetve alkalmasnak kell lennie forró folyadékok tárolására.
3. Az olaj eltávolításával vagy leürítésével kapcsolatos lépésekért olvassa el a FilterQuick™ vezérlő eltávolításal kapcsolatos utasításait. Amennyiben az ételdarabok miatt a leeresztőszelep eldugul a Fryer Friend (pizskavashoz hasonló szerszám) segítségével tisztítsa meg az eltömődést.

**⚠ 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. Ha a leeresztőszelep el lett zárva, tiszta és szűrt vagy friss sütőolajjal töltsen fel a serpenyőt az alsó OLAJSZINT vonalig.



# FILTERQUICK™ FQG30 GÁZSÜTŐ

## 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 víz kerül a sütési forróságú olajba, a forró olaj fröcskölni fog, amely a közelben lévő személyeken súlyos égési sérüléseket okozhat.

#### FIGYELMEZTETÉS

Több célú 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 - Naponta

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, zsírtalanítóval áztatott ruha segítségével tisztítsa meg a sütő kamrájának külső részét, és távolítsa el róla az olajat, a port és a szöszöket. Majd törölje át egy tiszta, nyirkos kendővel.

#### 5.2.3 Tisztítsa meg a FilterQuick™ szűrőrendszert - Naponta

#### 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 FilterQuick 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 betét 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 Tisztítsa meg a szűrőedényt, a leválasztható alkatrészeket és a tartozékokat

Megszenesedett olaj gyűlhet össze a szűrőedényen, a leválasztható alkatrészeken 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 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,**

#### 5.2.5 Tisztítsa meg az olajsint-érzékelőt

1. Eressze le az olajat a Szűrő menü Leeresztés az edénybe opciójának segítségével.
2. Használjon nem dörzsölő anyagot a a karamellizálódott olaj érzékelőről történő eltávolításához (lásd a jobb oldali képet).
3. Engedje vissza az olajat a Szűrő menü Sütőkád feltöltése edényből opciójának segítségével.



### 5.3 HETI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

#### 5.3.1 A serpenyő leeresztése és tisztítása

#### **⚠ VESZÉLY**

**Soha ne üzemeltesse a készüléket üres sütőedénnyel. A gázégők begyújtása előtt a serpenyőt vízzel vagy olajjal kell feltölteni. 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 FilterQuick™ vezérlő kézikönyv Tisztítás és Szűrés fejezetének utasításait.

**⚠ VESZÉLY**

Mielőtt ártalmatlanítás céljából a megfelelő tartályba folytatja az olajat, engedje, hogy 38°C-ra (100°F-re) lehűljön.

### 5.3.2 A serpenyő kifőzése

A serpenyő normál használata során karamellizált olaj rakódik le a serpenyő belsejében. Ezt a filmréteget a következőkben ismertetett kifőzési művelet segítségével rendszeresen el kell távolítani. A serpenyő kifőzéséhez kövesse a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvében leírt utasításokat.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**A sérülések megelőzése érdekében kifőzés előtt ellenőrizze, hogy a szomszédos, olajat tartalmazó sütőkádak KI vannak-e kapcsolva és le vannak-e fedve.**

Az összes serpenyő egyidejű kifőzéséhez engedje le az összes olajat a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvében lévő utasítások szerint. Az olaj leengedését követően kövesse az alábbi eljárásokat:

1. Programozza be az egyik termékgombot 90,5°C hőmérsékletre és kövesse a tisztítószer tartályán lévő utasításokat.
2. Ha az oldat megnyugodott, kapcsolja ki a vezérlőt.
3. Távolítsa el a szűrőedényt és helyezzen egy NÉGY gallonos (15 literes) vagy annál nagyobb zárható fedelű FÉM tartályt a sütő kifolyócsöve alá, hogy az kifőzött oldatot kiürítse. A FÉM edénynek ki kell bírnia a forró folyadék hőmérsékletét.
4. Engedje le az oldatot a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvének Leeresztés edénybe opcióra vonatkozó utasítása szerint és tisztítsa meg a serpenyő(ke)t.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**A kifőzési művelet során soha ne hagyja a sütőt őrizetlenül. Ha az oldat túlfolyik, azonnal kapcsolja a tápkapcsolót OFF (KI) állásba.**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS**

**SOHA 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.**

**⚠ VESZÉLY**

**Amikor a forró kifőzőoldatot a megfelelő FÉM tartályba folytatja, győződjön meg arról, hogy a tartály legalább 15 liter (4 gallon) vagy annál nagyobb kapacitású, különben a forró olaj túlcscordulhat és sérülést okozhat.**

5. Töltse 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 alsó OLAJSZINT szintig olajjal történő feltöltése előtt alaposan távolítson el minden vizet a serpenyőből.

**⚠ VESZÉLY**

**Olajjal történő feltöltés előtt ellenőrizze, hogy a serpenyő teljesen vízmentes-e. Főzési hőmérsékletre melegedett olaj esetén a serpenyőben lévő víz fröcskölést okoz.**

## 5.4 HAVI ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

### 5.4.1 A FilterQuick™ vezérlő beállítási pontosságának ellenőrzése

1. Helyezzen egy jól mérő hőmérőt vagy hőmérő szondát az olajba, melynek vége érinti a sütő hőmérsékleti érzékelő szondáját.
2. Amikor a számítógép kijelzője a KÉSZEN ÁLL üzenetet mutatja (jelezve, hogy a serpenyő tartalma a sütési tartomány között van), egyszer nyomja meg a hőmérséklet gombot, és megmutatja a hőmérsékleti szonda által mért olaj hőmérsékletét illetve a beállított értéket. A beállított hőmérsékleti értéket a fok jel jelöli.
3. Jegyezze meg a hőmérőn vagy a hőmérő szondán lévő hőmérsékletet. A hőmérőn vagy a hőmérő szondán lévő aktuális hőmérsékletnek max.  $\pm 3$  °C eltérésen belül kell lennie. Amennyiben több az eltérés, lépjen kapcsolatba a Gyár Márkaszerviz Központjával és kérjen segítséget tőlük.

## 5.5 NEGYEDÉVES ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZ

### 5.5.1 AZ O-GYŰRŰ VISSZAHELYEZÉSE

AZ O-gyűrűk ellenőrzését lásd a 4-2 oldalon.

## 5.6 FÉLÉVES ELLENŐRZÉSEK ÉS SZERVIZELÉSEK

### 5.6.1 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 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 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.

### 5.6.2 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.**

## 5.7 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 **javasolja**, hogy a gyár márkaszervizének szervizese a következőképpen, évente egyszer vizsgálja át a berendezést:

### 5.7.1 Olajsütő

- Ellenőrizze, hogy a kamrán kívül és belül, elöl és hátul van-e kicsapott felesleges olaj.

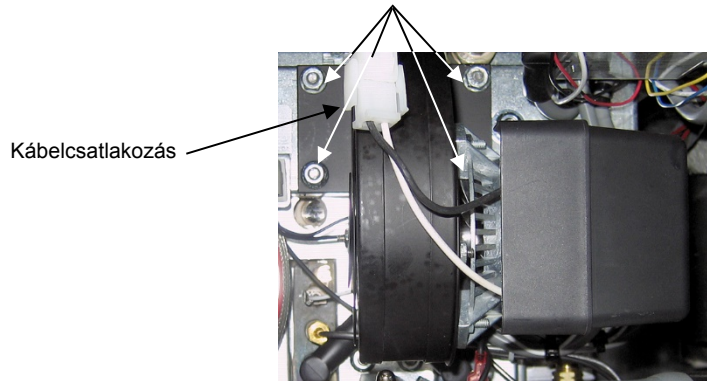
- Ellenőrizze, hogy a törmelék vagy a felhalmozódott megszilárdult olaj nem zárja-e el a gázvezető nyílást.
- Ellenőrizze, hogy az égők, és a hozzá kapcsolódó alkatrészek (pl. gázszelepek, gyújtószervezetek stb.) jó állapotban vannak-e és megfelelően működnek-e. Ellenőrizzen minden gázcsatlakozást, hogy nincs-e szivárgás, illetve, hogy minden csatlakozás megfelelően meg van-e húzva.
- Ellenőrizze, hogy a gázegő 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 funkciók (pl. újraindító gombok stb.) megvannak-e, és megfelelően működnek-e.
- Ellenőrizze, hogy a sütőserpenyő jó állapotban van-e és nincsenek-e rajta szivárgások, valamint, hogy a serpenyő szigetelése működőképés állapotban legyen.
- Ellenőrizze, hogy a kábelkötegek és vezetékek szorosak-e és jó állapotban vannak-e.

## 5.7.2 FilterQuick™ szűrőrendszer

- Ellenőrizzen minden olaj-visszavezető és leeresztő vezetéket 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.
  - Üres szűrőedénnyel töltsé fel az egyes sütőkádakat a Sütőkád feltöltése edényből opcióval (lásd a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvét), egyesével. A szűrőpumpa aktiválásával, amelyet a Sütőkád feltöltése edényből funkcióval érhet el, ellenőrizze, hogy valamennyi visszacsapó szelep helyesen működik-e. Ellenőrizze, hogy a pumpa működésbe lép-e és a buborékok csak a kívánt sütőolajban jelennek-e meg.
  - Ellenőrizze, hogy a szűrőedény megfelelően fel van-e készítve a szűrésre, majd eressze le egy serpenyőnyi, 149°C-ra felmelegített olajat egy szűrőedénybe a Leeresztés az edénybe funkció használatával (lásd a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvét). Majd Sütőkád feltöltése leeresztőedényből funkcióval töltsé tele az edényt (lásd a FilterQuick™ vezérlő kézikönyvét), engedje, hogy az összes olaj visszafolyjon a serpenyőbe (a sütőolajban lévő buborékok jelölik a visszafolyást). Amikor az összes olaj visszafolyt, nyomja meg felfelé nyíl gombot. A sütőserpenyőnek kb. 2 perc 30 mp alatt fel kell töltdnie.

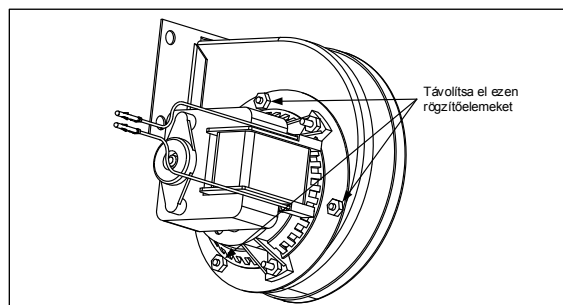
### 5.7.3 Tisztítsa meg a légbefúvó szerelvényt

1. Válassza le a légbefúvó kábelköteget, majd távolítsa el a négy rögzítőanyát. (Lásd a lenti 1. ábrát)



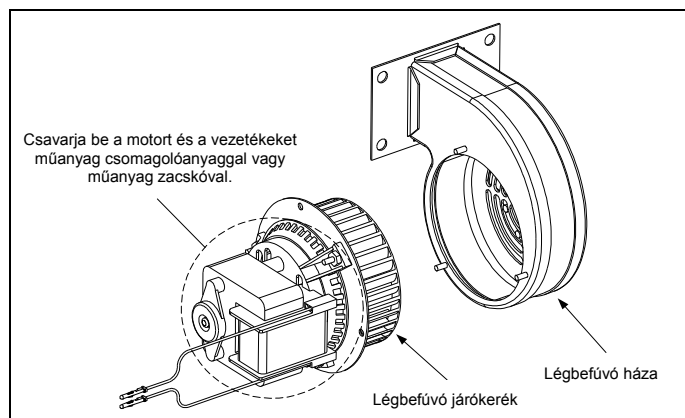
1. ábra

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

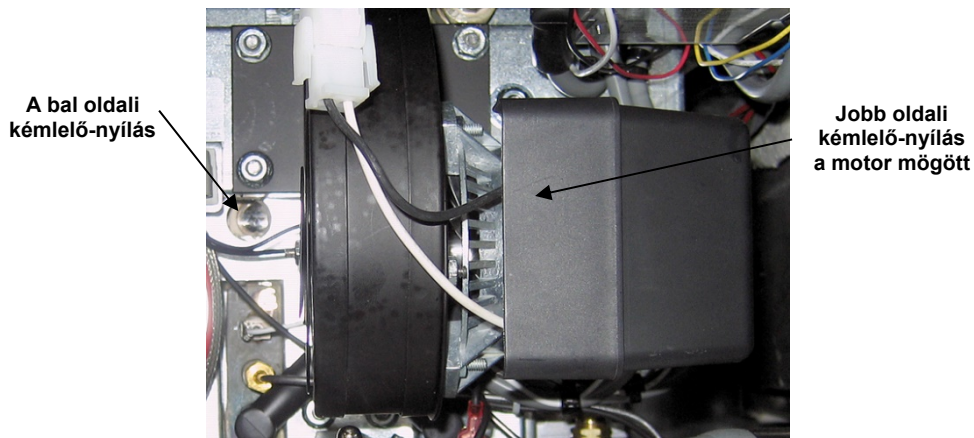
3. Csavarja be a motort műanyag csomagolóanyagba, ezzel megakadályozva, hogy víz kerüljön bele. Fújjon zsírdótot vagy mosószert a légbefúvó járókerékére és a légbefúvó házára. Hagyja 5 percig állni. Forró csapvízzel öblítse le a kereket és a házat, majd egy szárat ruha segítségével törölje szárazra. (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 terelőlemezt vagy a lemez szerelvényét.

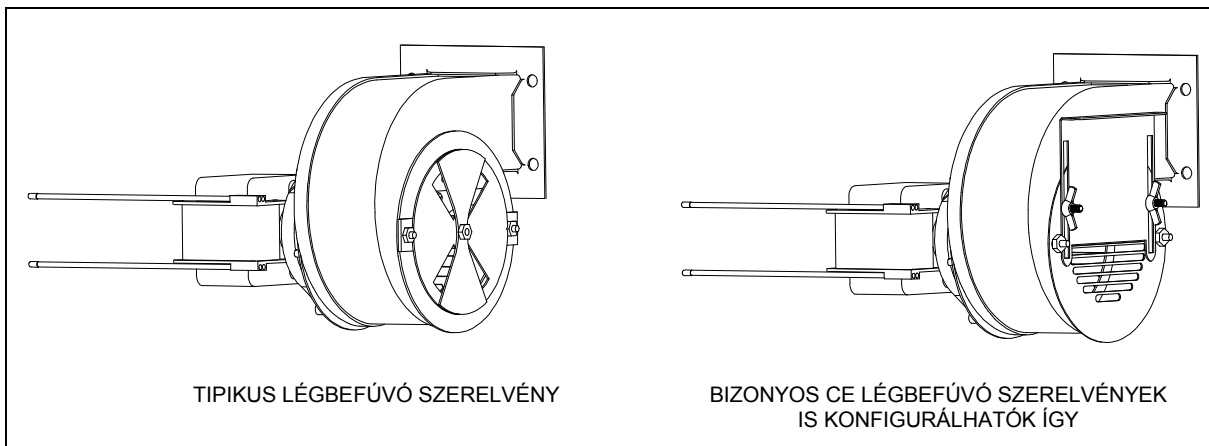
6. A 3. fejezet, 3.2.2. pontjában leírtaknak megfelelően gyújtsa be a sütőt.
7. Miután a gázégők legalább 90 másodpercig égtek, a légbefúvó oldalain található kémlelőnyílásokon keresztül ellenőrizze a lángokat. (Lásd 4. ábra).



**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 (lásd az ábrát a következő oldalon). 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.



# FILTERQUICK™ FQG30 SOROZATÚ GÁZSÜTŐK 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 igyekezzen 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 vezérlő 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 az <b>IS VÁT FULLP (A SÜTŐKÁD TELE VAN?)</b> üzenetet jeleníti meg <b>YES NO (BE KI)</b> főzés során vagy üresjárat módban hallható riasztással.	A. Hiba történt az olajsztint-érzékelőn történő szénképződés miatt. B. CAN kommunikációs problémák, alkatrészhibával kapcsolatos problémák.	A. Ha a igenválasz esetén az OIL SENSOR CLEAN? (Olajérzékelő tiszta?) üzenetre lép, CONFIRM, tisztítsa meg az olajsztint-érzékelőt csiszolópapírral és indítsa újra a vezérlőt. B. Amennyiben a hiba továbbra is fennáll, segítségért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
A vezérlő az <b>IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (TISZTA AZ OLAJ-SZENZOR?)</b> üzenetet jeleníti meg MEGERŐSÍTÉS főzés során vagy üresjárat módban hallható riasztással.	A. Lehet, hogy az olajsztint-érzékelő karamellizált olajjal van bevonva? B. CAN kommunikációs problémák, alkatrészhibával kapcsolatos problémák.	A. Tisztítsa meg az érzékelőt csiszolópapírral. B. Amennyiben a hiba továbbra is fennáll, segítségért vegye fel a kapcsolatot a FAS szervizzel.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>CHANGE FILTER PAPER? (SZŰRŐPAPÍR CSERÉJE)</b>	A napi szűrőpapír-csere üzenet jelent meg.	Nyomja meg a <b>▲ YES (IGEN)</b> 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 nincs teljesen lezárva. 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. Ellenőrizze a MIB állapotát – Győződjön meg róla, hogy az <b>A</b> jelenik-e meg. B. Fordítsa a gázszelep gombját az <b>ON (BE)</b> 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 5. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket.
A sütő normálisan működik, de a visszaállítás lassú a sütés közben.	Koszos 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	Kiégett biztosíték az interfész táblán vagy a gyújtómodulban.	A szervizelés érdekében vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
nem gyullad be.		
A sütő normálisan működik, de egy pukkanó hang hallatszik.	A. Koszos vagy eltömődött légbefúvó. B. Koszos vagy eltömődött gázszelep légcső (csak a nem CE sütők esetén). C. A légbefúvó meghibásodott.	A. A jelen kézikönyv 5. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg és állítsa be. B. A jelen kézikönyv 5. fejezetében leírt utasításoknak megfelelően tisztítsa meg. C. Amennyiben a légbefúvó lassan gyorsul fel, a szervizelés érdekében vegye fel a kapcsolatot az FAS szervizzel.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>HEATING FAILURE</b> (FŰTÉSI HIBA.)	A gázszelep el van zárva, hibás vezérlő, hibás transzformátor, nyitott magas hőmérsékleti termosztát.	Ez az üzenet normál esetben akkor is megjelenik, ha az indítás során a vezetékben 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.

## 6.2.2 Hibaüzenetek és Kijelző Problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>LOW TEMP</b> (ALACSONY HŐMÉRSÉKLET).	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: <b>HI-1</b> (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: <b>HI TEMP</b> (MAGAS HŐMÉRSÉKLET).	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 vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>RECOVERY FAULT/ YES</b> (VISSZAÁLLÍTÁS HIBA / IGEN) és egy hangjelzés hallható.	A visszaállítási idő túllépi a maximális időlimitet.	Törölje ki a hibát és némi más 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 FilterQuick™ vezérlővel ellátott sütők esetén a F° és C° mértékegység között a ✓ gomb segítségével váltogathat, míg megjelenik a Product setup menüpont. A Tech üzemmódra górgetéshez használja a ► gombot, majd nyomja meg a ✓ gombot. Adja meg a 1658 kódot. Nyomja meg a scan gombot. A vezérlőn a következő jelenik meg: <b>OFF</b> (KI). Kapcsolja be a vezérlőt a hőmérséklet ellenőrzése érdekében. Amennyiben a kívánt skála nem jelenik meg, ismétlje meg a folyamatot.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>HIGH LIMIT FAILURE</b>	A. Nyissa meg a leeresztőszelepet B. Hibás felső limit	A. Zárja el a leeresztőszelepet. B. Azonnal kapcsolja ki a sütőt és a szervizelés érdekében hívja az FAS-t.

<b>DISCONNECT POWER (FELSŐ LIMIT)</b> hiba válassza le az áramot.		
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>TEMP PROBE FAILURE (HŐM SZONDA HIBA)</b>	Hiba a hőmérsékletmérő áramkörben, ideértve a szondát, a sérült vezérlő kábelköteget vagy csatlakozót is.	Kapcsolja ki a sütőt és a szervizelés érdekében hívja az FAS-t.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>SERVICE REQUIRED (SZERVIZELÉS SZÜKSÉGES)</b> , melyet egy hibáüzenet követ.	Olyan hiba történt, ami szerviztechnikus beavatkozását igényli..	Ha 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.

### 6.2.3 Kosáremelő problémák

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

### 6.2.4 Szűrési Problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A sütő minden sütési ciklus után szűrést végez.	A szűrési felszólítás beállítása helytelen.	Módosítsa a szűrő prompt beállítást.
A Szűrő menü funkciói nem indulnak el vagy a kijelzőn a <b>WAIT FOR FILTER (VÁRAKOZÁS SZÜRŐRE)</b> üzenet jelenik meg.	A. A hőmérséklet túlságosan alacsony, vagy a vezérlő kijelzőjén az OFF szöveg látható. B. Egy másik funkció még folyamatban van. C. A MIB nem törölte az ellenőrzőrendszert. D. Üzenetek vagy hibák a többi vezérlőn. E. A szűrőedény nincs teljesen rögzítve.	A. Az elindítás előtt biztosítsa, hogy a sütő a beállítási ponton legyen; biztosítsa, hogy a vezérlő be legyen kapcsolva. B. Várjon amíg az előző funkció befejeződik, csak akkor kezdje el a következő szűrési ciklust. C. Várjon egy percet és próbálja újra. D. Üzenetek vagy hibák törlése a többi vezérlőn. E. Ügyeljen arra, hogy a szűrőedény a helyén legyen és teljesen be legyen helyezve a sütőbe, illetve hogy az „A“ felirat legyen látható a MIB kártyán.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>FLT DYLD OR POL DLYD (FLT DYLD vagy POL DLYD)</b> .	Másik funkció van folyamatban vagy a szűrő meg lett kerülve.	Másik szűrési ciklus indításához várja meg, hogy az előző funkció véget érjen, vagy nyomja meg a „YES“ (Igen) gombot a „FILTER NOW?“ (Szűrés most?) üzenetenél, ha az másik vezérlőn található.
A szűrőpumpa nem indul el vagy a pumpa a szűrés közben megáll.	A. A hálózati kábel nincs csatlakoztatva vagy a megszakító kikapcsolt állapotban van. B. A pumpa motorja túlmelegedett és a kapcsolót kikapcsolta. C. A szűrőpumpa eltömődött.	A. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e és a megszakító nincs-e kikapcsolt állapotban. B. Amennyiben a motor túl forró, ahhoz hogy pár mp erejéig hozzáérjen a kapcsoló valószínűleg kikapcsolt. Engedje, hogy a motor legalább 45 percig hűljön, majd nyomja meg a Pump Reset Switch (Pumpaújraindító gombot) (lásd 4-3. oldal). C. További segítségért hívja a FAS-t.
A szűrőszivattyú működik, de az olajvisszavezetés nagyon lassú.	A. Helytelenül beszerelt vagy előkészített szűrőedény alkatrész vagy hideg olaj.	A. 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.

<b>PROBLÉMA</b>	<b>LEHETSÉGES OKOK</b>	<b>HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS</b>
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</b> (OLAJ A LEERESZTŐ-EDÉNYBEN / MEGERŐSÍTÉS)	A leeresztőszelep nyitva van, illetve fennáll a lehetősége, hogy olaj van a leeresztő edényben.	Nyomja meg a ▲ (MEGERŐSÍTÉS) gombot, majd kövesse az utasításokat a <b>FILL VAT FROM DRAIN PAN</b> (A SÜTŐKÁD FELTÖLTÉSE A LEERESZTŐEDÉNYBŐL) művelet elvégzéséhez.
A leeresztő szelep vagy a visszacsapó szelep nyitva van.	A. Az AIF tábla hibás. B. Az indítókar hibás.	További segítségért hívja a FAS-t.
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>INSERT PAN. (HELYEZZE BE AZ EDÉNYT).</b>	A. A szűrőedény nincs teljesen a sütőbe illesztve. B. A szűrőedény mágnes hiányzik. C. A szűrőedény kapcsolója hibás.	A. Húzza ki a szűrőedényt és helyezze be ismét teljes mértékben a sütőbe. B. Győződjön meg arról, hogy a szűrőedény mágnes a helyén legyen és pótolja azt, ha hiányzik. C. Amennyiben a szűrő edény mágnes ellentétes irányban van a kapcsolóval és a számítógép továbbra is az <b>INSERT PAN</b> (Edény BEHELYEZÉSE) feliratot jelzi ki, akkor valószínűleg hibás a kapcsoló.
A félautomata szűrés nem indul.	A. az olajsztint túl alacsony. B. Ellenőrizze, hogy a MIB tábla nincs-e kézi vezérlésű (manuális) módban. C. Ellenőrizze, hogy a MIB fedele nem rongálódott-e meg és nincsenek-e lenyomva a gombok. D. A szűrőrelé hibás.	A. Ellenőrizze, hogy az olajsztint a felső érzékelő felett van-e. B. Győződjön meg arról, hogy a MIB tábla „A” automata módban van-e. Indítsa újra a sütőt. C. Távolítsa el és helyezze vissza a fedelet és nézze meg, hogy a szűrés megindul-e. D. További segítségért hívja a FAS-t.
A vezérlő az <b>OIL SENSOR FAIL</b> (AZ OLAJ-SZENZOR MEGHIBÁSODOTT). üzenetet jeleníti meg.	Lehet, hogy az olajérzékelő hibás.	További segítségért hívja a FAS-t.
A vezérlő az <b>IS VAT FULL? YES NO</b> (A SÜTŐKÁD TELE VAN?) üzenetet jeleníti meg (BE KI) szűrőfunkciót követően.	A. Hiba történt az olajsztint-érzékelőn történő szénképződés miatt. Töltés során néhány menüfunkciót követően normális. B. Lehet, hogy nem minden olaj jutott vissza egy szűrőfunkció során koszos vagy eltömődött szűrőbetét vagy papír, eltömődött szűrőpumpák, rosszul bekötött szűrőbetét alkatrészek, elhasznált vagy hiányzó O-gyűrűk, hideg olaj vagy az indítókar hibája miatt.	A. Ha az igen válasz az olajérzékelő tisztításához vezet, tisztítsa meg az olajsztintet csiszolópapírral és próbálja újra. Egyébként ha a sütőkád tele van, nyomja meg a ▲ <b>YES</b> (IGEN) gombot, ellenkező esetben nyomja meg a ▼ <b>NO</b> (NEM) gombot és kövesse az utasításokat. B. Ellenőrizze, hogy a lehetséges okok el lettek-e hárítva. A tartály újratöltéséhez kövesse a promptokat.
A vezérlő az <b>IS DRAIN CLEAR?</b> (TISZTA A LEERESZTÉS?) üzenetet jeleníti meg	A lefolyó eltömődött, az olaj pedig nem tud lefolyni.	Tisztítsa meg a lefolyót Fryers Friend tisztítószerrel és nyomja meg a ▲ <b>YES</b> (IGEN) gombot. A szűrés folytatódik.
A vezérlő kijelzőjén a <b>FILTER BUSY</b> (SZÜRŐ FOGLALT)	Egy másik szűrőciklus vagy a szűrőpapír cseréje még folyamatban van.	Várjon amíg az előző szűrési ciklus be nem fejeződik, csak akkor kezdje el a következő szűrési ciklust. Cserélje ki a szűrőpapírt, ha a rendszer kéri.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
(SZŰRŐ FOGLALT).		

## 6.2.5 Automata Teletöltési Problémák

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉS
A serpenyők feltöltése hideg olajjal történik.	Helytelen beállítási érték.	Biztosítsa, hogy megfelelő érték legyen beállítva.
A serpenyők nem töltődnek fel teljesen,	<p>A. A sütő hőmérséklete túl alacsony.</p> <p>B. Az olaj túl hideg.</p> <p>C. A JIB (TARTÁLYDOBOZBÓL) kifogyott az olaj</p> <p>D. Lehet, hogy a sütő ki lett húzva vagy az ATO-dobozzal szerelt sütő nincs áram alatt.</p> <p>E. Törmelék képződik az érintkező körül.</p> <p>F. „Szervizelés szükséges” hiba</p>	<p>A. A sütő hőmérsékletének a beállított értéken kell lennie.</p> <p>B. Gondoskodjon arról, hogy a JIB-ben (tartálydobozban) lévő olaj 21°C-os legyen.</p> <p>C. Biztosítsa, hogy a JIB (TARTÁLYDOBOZ) ne fogyjon ki az olajból és a tápvezeték a JIB (TARTÁLYDOBOZBAN) legyen. Cserélje ki a JIB (TARTÁLYDOBOZT) és nyomja meg az ▲ gombot, ha a rendszer kéri, majd tartsa nyomva a ORANGE (NARANCSSÁRGA) nullázó gombot tíz (10) másodpercig a feltöltőrendszer nullázásához. Amennyiben a probléma továbbra is fennáll, további információkért vegye fel a kapcsolatot az FAS-sel.</p> <p>D. Ellenőrizze a csatlakozókat, biztosítékokat és kapcsolókat.</p> <p>E. Tisztítsa meg az érzékelőt körülvevő nyílást a törmeléktől.</p> <p>F. További segítségért hívja a FAS-t.</p>
Egy sütőkád nem töltődik fel.	<p>A. Szűrőhiba.</p> <p>B. „Szervizelés szükséges” hiba</p> <p>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.</p> <p>B. További segítségért hívja a FAS-t.</p> <p>C. További segítségért hívja a FAS-t.</p>
A vezérlő a következőt jeleníti meg: <b>TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM (MEGERŐSÍTÉS)</b>	A feltöltőrendszerből kifogyott az olaj.	Töltse fel olajjal a feltöltőrendszert, majd nyomja meg a ▲ CONFIRM (MEGERŐSÍTÉS) gombot. A JIB (TARTÁLYDOBOZ) cseréjét követően nyomja meg az ▲ gombot, ha a rendszer kéri, majd tartsa nyomva a ORANGE (NARANCSSÁRGA) nullázó gombot tíz (10) másodpercig a feltöltőrendszer nullázásához.

## 6.2.6 Hibanaplókódok (Csak FilterQuick™ vezérlőhöz)

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.

Kód	HIBAÜZENET	MAGYARÁZAT
E05	HOT HI 1 (FORRÓ HI 1)	A magas (felső) hőmérséklet 410°F (210°C), vagy a közép-európai országokban 395°F (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 alaplap csatlakozása elvesztett; ATO alaplap hiba
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (HIBA SZIVATTYÚ NEM TÖLT)	Koszor papír/betét amit cserélni kell, vagy meg lett kerülve; szűrőszivattyú probléma
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (HIBA LEERESZTŐSZELEP NINCS NYITVA)	A leeresztőszelep megpróbált kinyílni, és a jóváhagyás hiányzik
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (HIBA LEERESZTŐSZELEP NINCS ZÁRVA)	A leeresztőszelep megpróbált lezárni, és a jóváhagyás hiányzik
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (HIBA VISSZAVEZETŐ SZELEP NINCS NYITVA)	A visszavezető szelep megpróbált kinyílni, és a jóváhagyás hiányzik
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (HIBA VISSZAVEZETŐ SZELEP NINCS ZÁRVA)	A visszavezető szelep megpróbált lezárni, és a jóváhagyás hiányzik
E14	ERROR AIF BOARD (HIBA AIF KÁRTYA)	A MIB hiányzó AIF kártyát észlelt; AIF-kártya 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 alaplap meghibásodás
E16	ERROR AIF PROBE (HIBA AIF SZONDA)	Az AIF RTD értéke kívül esik a tartományán
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.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (ELDUGULT LEFOLYÓ (Gáz))	A tartály a szűrés során nem ürült le
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (OLAJSZINT-ÉRZÉKELŐ HIBA (Gáz))	Az olajsint-érzékelő hiba.

Kód	HIBAÜZENET	MAGYARÁZAT
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 (30°F) csökkent a beállított érték alá üresjáratú módban, vagy 25°C-kal (45°F) 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.)
E28	HIGH TEMP ALARM (MAGAS HŐMÉRSÉKLET RIASZTÁS)	Az olaj hőmérséklete 22,2°C-kal (40°F) a beállított érték fölé emelkedett. Amennyiben a hőmérséklet tovább emelkedik, a felső limit kapcsoló lekapcsolja a gázégőt, amikor a hőmérséklet eléri a 218°C (425°F) hőmérsékletet a nem CE országokban vagy a 202°C (395°F) hőmérsékletet a CE országokban.

### 6.2.7 MAGAS HŐMÉRSÉKLETI TESZT MÓD

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 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 a 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 elkezd 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 hőmérséklet-beállítást és az aktuális hőmérsékletet (pl. **430F**) jeleníti meg, amíg a hőmérséklet 204°C (400°F) alá nem esik.

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

12. Végezze el az olaj kidobására vonatkozó műveleteket.



# FILTERQUICK™ FQG30 SOROTZATÚ GÁZSÜTŐ

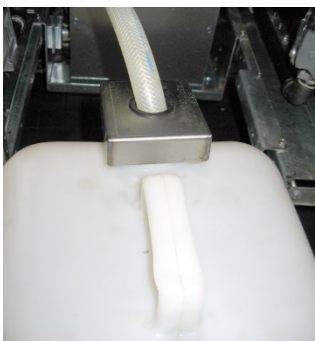
## A MELLÉKLET: ÖMLESZTETT OLAJ UTASÍTÁSOK

### A.1.1 Ömlesztett olaj rendszerek

Az ömlesztett olaj rendszerek nagy kapacitású olajtartályokkal rendelkeznek, melyek általában az étterem hátsó részén találhatóak. Ezen rendszerek az olajsütő hátoldalán lévő csővezetékekkel vannak összekötve. A fáradtolajat kiszivattyúzza az olajsütőből a sütő hátoldalán található ÜRÍTÉS feliratú csatlakozón keresztül (lásd 1. ábra), majd a friss olajat a tartályból a sütő hátoldalán található TÖLTÉS feliratú csatlakozón keresztül a sütőbe szivattyúzza (lásd 2. ábra). Csatlakoztassa az ömlesztett olaj csatlakozóját a sütő hátulján lévő dugóhoz (lásd 3. ábra). A huzalozási ábra a következő oldalon található.

A friss vagy fáradt olaj beállításainak módosítását követően a sütőrendszer teljes újraindítása szükséges.

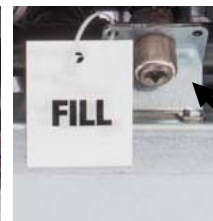
Az ömlesztett olaj rendszerrel felszerelt FilterQuick™ sütők egy beépített friss olaj tartálydobozt tartalmaznak, melyet az ömlesztett olaj beszállítója biztosít. Távolítsa el a sapkát, majd helyezze be a standard csatlakozót a tartálydobozba úgy, hogy a fém sapka a tartálydoboz peremén üljön. Az olaj tartálydobozba és tartálydobozból történő szivattyúzása ezen a csatlakozáson keresztül történik (lásd 4. ábra).



4. ábra.

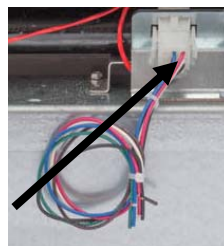


1. ábra



2. ábra

Friss olaj csatlakozó



3. ábra:



Az ATO-rendszer nullázására használt pillanatkapcsoló a tartálydoboz feltöltésére is használható ömlesztett friss olaj rendszerekben. EGY FELTÖLTŐOLAJ-TARTÁLY ÜRES kijelzés törlését követően a TARTÁLYDOBOZ feletti pillanatkapcsoló nyomva tartásával a kezelőnek lehetősége van a tartálydoboz ömlesztett olaj tartályból történő feltöltésére (lásd 5. ábra).

A tartálydoboz feltöltéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a TARTÁLYDOBOZ nullázó gombot addig amíg a tartálydoboz tele nem lesz, majd engedje el a gombot.\*

**MEGJEGYZÉS: Ne töltse túl a tartálydobozt.**

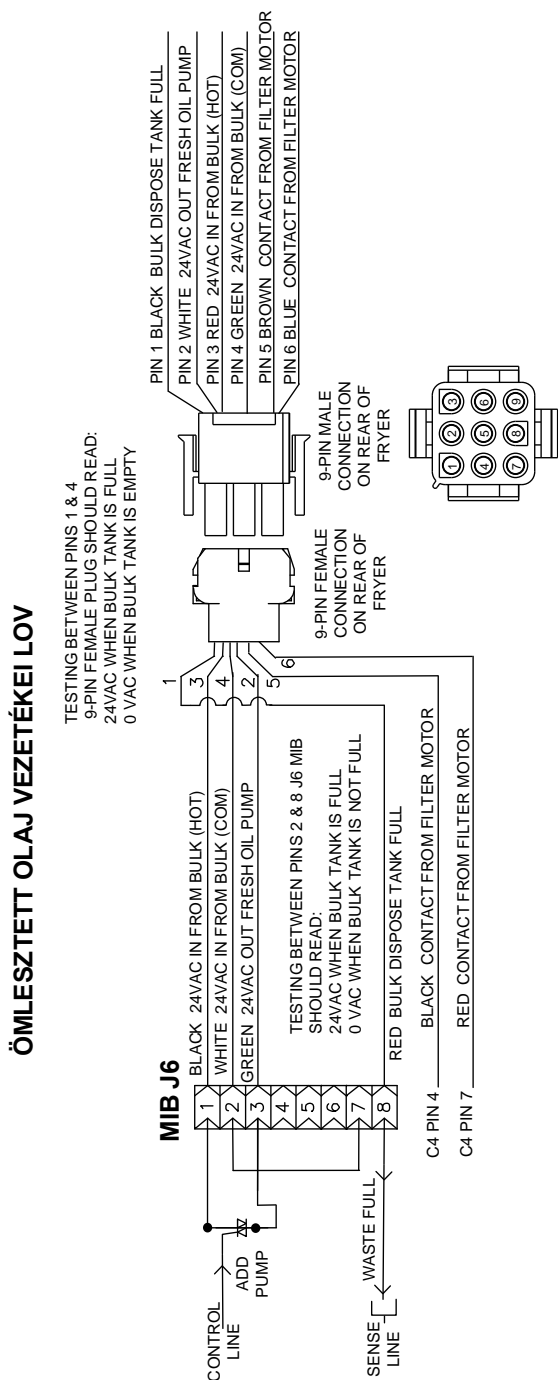
A tartálydoboz ömlesztett olaj tartályból történő feltöltésével kapcsolatban lásd a FilterQuick vezérlő kézikönyvnek 1.9.8 fejezetének 1-16. oldalát.



5. ábra.

\* **MEGJEGYZÉS:** A TARTÁLYDOBOZ gomb megnyomása és a friss olaj szivattyúzásának megkezdése között kb. 12 másodperc telik el. 20 másodpercet vehet igénybe, míg a TARTÁLYDOBOZBAN lévő szint emelkedni kezd. A TARTÁLYDOBOZ feltöltése általában kb. 3 percet vesz igénybe. Az osztott sütőkád feltöltése kb. 1 percet, a teljes sütőkád feltöltése pedig 2 percet vesz igénybe.

## A.1.2 Ömlesztett olaj vezetékei



### ⚠ FIGYELMEZTETÉS

A FilterQuick™ sütő KIZÁRÓLAG három pólusú lebegőkapcsolóval szerelt ömlesztett olaj rendszerrel használható. Régebbi, két pólusú lebegőkapcsoló esetén lépjen kapcsolatba az ömlesztett olaj szolgáltatójával. Ezek a lebegőkapcsolók polaritásérzékenyek, ami földzárát okozhat, megsértve ezzel a MIB-kártyát.

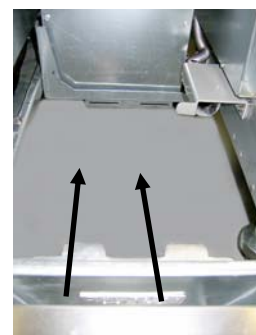
# FILTERQUICK™ FQG30 SOROTZATÚ GÁZSÜTŐ

## B 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. Csatlakoztassa az igazítókonzolt az ATO-doboz tartójának aljához a mellékelt csapszegekkel. Lásd 1. ábra.
3. Helyezze az olvasztóegységet a szekrény első részéhez.
4. Csúsztassa az olvasztóegység fűleit a vezetősín nyílásaiba. Lásd 2. ábra.
5. A vezetősín nyílásaiba helyezett olvasztóegységgel helyezze a belső olajtartály edényét a tálcába. Lásd 3. ábra.
6. Helyezze az olvasztóegység fedelét az egységre és csúsztassa az olajfelvevő cső gombját az elszívótartály csatlakozójához. Lásd 4. ábra.
7. A csomagban található csavarok segítségével rögzítse az olvasztóegységet a belső sínek aljához mindkét oldalon, a meglévő lyukak használatával. Lásd 5. ábra.
8. Az olvasztó hátsó oldalán csatlakoztassa a fehér két tűs csatlakozókat és csatlakoztassa a fekete dugót a külső dobozhoz az ábrán látható módon.
9. Győződjön meg róla, hogy az olvasztóegység „BE” állásban van. Lásd 7. ábra.



1. ábra: Csatlakoztassa az igazítókonzolt az ATO-doboz tartójának aljához.



2. ábra: Helyezze az olvasztót a szekrénybe és helyezze be a fűleket a vezetősín nyílásaiba.



3. ábra: Helyezze a belső olajtartály edényét az olvasztóegységbe.



4. ábra: Helyezze az fedelet az edényre és csúsztassa az olajfelvevő csövet az elszívótartály csatlakozójához.

A narancssárga gomb reteszeli a rendszert az alacsony olajsztint megjelenítését követően.



5. ábra: Csatlakoztassa az olvasztóegységet a két oldalon lévő sínekhez.



6. ábra: Csatlakoztassa a fehér két tűs csatlakozókat és csatlakoztassa a fekete dugót a dobozhoz a képen látható módon. \* **Megjegyzés:** a fekete csatlakozó helye letérhet a képen láthatótól.



Olvasztóegység tápkapcsolója.

7. ábra: Az összeszerelt olvasztóegység a megfelelő pozícióban van.

# FILTERQUICK™ FQG30 SOROTZATÚ GÁZSÜTŐ

## C MELLÉKLET: Szilárd növényi zsiradékolvasztó egység használati utasítások

Nullázza az olajtartály rendszert

- Győződjön meg róla, hogy a szilárd növényi zsiradékolvasztó egység be van-e kapcsolva.
- Töltse fel az olvasztóegységet 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 megjelenni.
- A zsiradék felolvadását követően a feltöltőrendszer nullázásához nyomja meg és tartsa lenyomva a narancssárga nullázó gombot.
- **NE ÖNTSÖN** forró olajat a zsiradékolvasztóba. Az olajtartály hőmérséklete nem haladhatja meg a 60°C . 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 **NE KAPCSOLJA KI** a szilárd zsiradékolvasztót.
- Az olvasztó ki-/bekapcsolója nullázó kapcsolóként is használható, amennyiben a rendszer elérte a magas hőmérsékleti határértéket



Olvasztóegység  
tápkapcsolója



Óvatosan  
emelje fel  
a növényi  
zsiradék  
hozzáadás  
ához.

### FIGYELMEZTETÉS

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

Ez az oldal szándékosan van szabadon  
hagyva.



Minden új Manitowoc Foodservice berendezéshez KitchenCare™ szolgáltatás tartozik, melynél kiválaszthatja az Ön működtetési igényeinek megfelelő szolgáltatási szintet az étteremtől a több helyszínes megoldásokig.

**StarCare** – Garancia és élettartam-szerviz, igazolt OEM-alkatrészek, globális alkatrész készlet, auditált teljesítmény

**ExtraCare** – CareCode, nonstop ügyfélszolgálat, online/mobil termék információk

**LifeCare** – Telepítés és a berendezés elhelyezése, tervezett karbantartás, KitchenConnect™, MenuConnect

**Hívja a KitchenCare™-t** - 1-844-724-CARE - [www.mtwkitchencare.com](http://www.mtwkitchencare.com)



Ha meg kívánja ismerni, hogy a Manitowoc Foodservice és vezető márkái hogyan tudják felszerelni konyháját, látogasson el a [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) webhelyre és fedezze fel az Ön számára elérhető regionális vagy helyi erőforrásokat.

