

Serien EH1721, BIH1721 und FPH1721
Nur CE



ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE
EH1721 (CE)
Installations- und Gebrauchsanleitung

 **Frymaster**® 

GEDRUCKT IN
DEN U.S.A.

Frymaster Service-Hotline 1-318-865-1711

* 8195988 *

JUNI 2003

Bitte alle Kapitel dieses Handbuchs durchlesen und es zur zukünftigen Verwendung aufheben.

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster/Dean-Werk autorisierten Servicestelle (FASC) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

ANMERKUNG

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

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

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

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

 GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

 GEFAHR

Die Vorderkante dieser Fritiermaschine ist keine Stufe. Nicht auf der Fritiermaschine stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl/Fett können schwere Verletzungen auftreten.

**GEFAHR**

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

**GEFAHR**

Das Krümelblech von Fritiermaschinen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden. Weitere Informationen sind dem Filtrierungshandbuch zu entnehmen, das im Lieferumfang des Systems enthalten ist.

**ACHTUNG**

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

**ACHTUNG**

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

ANMERKUNG

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE ENODIS-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER/DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER/DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.



ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE) INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
1. EINLEITUNG	1-1
1.1 Allgemeines.....	1-1
1.2 Sicherheitsinformationen.....	1-1
1.3 Computer-Informationen.....	1-2
1.4 Schadensforderungen bei Transportschäden.....	1-2
1.5 Serviceinformationen.....	1-3
2. INSTALLATIONSANWEISUNG	2-1
2.1 Allgemeines.....	2-1
2.2 Einbau der Fritiermaschine.....	2-2
2.3 Stromversorgung.....	2-3
2.4 Auskochen der Fritierwanne.....	2-4
2.5 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte.....	2-5
3. VORBEUGENDE WARTUNG	3-1
3.1 Reinigen der Fritiermaschine.....	3-1
3.1 Regelmäßige/jährliche Wartung.....	3-3
3.1 Pflege von rostfreiem Stahl.....	3-4
4. FILTRIERUNG MIT DEM FILTER UNTER DER FRITIERMASCHINE	4-1
4.1 Filtervorbereitung.....	4-1
4.2 Täglicher Filterbetrieb.....	4-2
4.3 Betrieb des Filters.....	4-3
5. FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL	5-1
5.1 Einleitung.....	5-1
5.2 Fehlersuche.....	5-2
5.3 Austauschen des Controllers oder des Controller-Kabelbaums.....	5-6
5.4 Empfohlene Ersatzteile.....	5-7

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Elektrofritiermaschinen der Serie EH1721.

Elektrofritiermaschinen der Serie EH1721 verfügen über einfach zu reinigende offene Fritierwannen mit hochklappbaren Heizelementen. Die Fritiermaschinen werden durch Mehrprodukt-Fritiercomputer gesteuert und werden mit ungeteilten Fritierwannen geliefert.

1.2 Sicherheitsinformationen

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

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

 **VORSICHT**

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

 **ACHTUNG**

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

 **GEFAHR**

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

Fritiermaschinen dieser Serie sind mit folgenden automatischen Sicherheitsfunktionen ausgerüstet:

1. Zwei Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen schalten die Stromversorgung zu den Heizelementen ab, wenn die Temperaturregelung ausfällt.
2. Ein in Reihe geschalteter Trennschalter unterbricht die Stromversorgung zum Filterpumpenmotor (sofern vorhanden), sollte sich der Motor verstopfen oder überhitzen.

1.3 Computer-Informationen

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

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

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

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

1.4 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

Es ist zu beachten, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

1. Sofort eine Schadensforderung einreichen – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. Sichtbare Schäden, fehlende Teile – Darauf achten, dass dies auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt ist und von der zustellenden Person unterzeichnet wird.
 1. Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur sofort darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Das sollte innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum durchgeführt werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

1.5 Service-Informationen

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Servicestelle (FASC) verständigen. Serviceinformationen können auch auf telefonischem Wege von der Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) erhalten werden. Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____
Seriennummer _____
Spannung _____
Art des Problems _____

1.6 Nach dem Kauf

Um unseren Service zu verbessern, sollte das folgende Diagramm vom werksautorisierten Frymaster/Dean-Servicetechniker, der diese Maschine installiert hat, ausgefüllt werden.

Name des Servicetechnikers bzw. der autorisierten Service- Stelle no.:	_____
Adresse no:	_____

Tel./FAX no.:	_____
Modellnummer	_____
Seriennummer	_____
Gassorte	_____

1.7 Servicepersonal

1.7.1 Definitionen

A. Qualifiziertes und/oder berechtigtes Betriebspersonal

1. Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung im Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

B. Qualifiziertes Installationspersonal

1. Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation elektrischer Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden elektrischen Vorsichtsmaßnahmen Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

C. Qualifiziertes Wartungspersonal

1. Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster/Dean-Geräten vertraut sind und die von Frymaster/Dean zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Berechtigtes Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster/Dean-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster/Dean-FASCs (Factory Authorized Service Centers) ist im Lieferumfang der Fritiermaschine enthalten. *Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster/Dean-Garantie nichtig.*

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

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANWEISUNG

2.1 Allgemeines

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung. Alle nicht autorisierten Änderungen dieses Geräts machen die Frymaster-Garantie nichtig.

 **ANMERKUNG**

Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

 **ANMERKUNG**

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

 **ANMERKUNG**

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der mindestens für eine Temperatur von 75 °C (167°F) geeignet ist.

 **ANMERKUNG**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Frymaster/Dean Service-Stelle bzw. von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

 **GEFAHR**

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

 **GEFAHR**

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne an der Innenseite der Türe des Geräts Bezug nehmen.

 **GEFAHR**

Geräte von Frymaster sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt. Geräte mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit das Gerät nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können. Für bewegliche Installationen müssen wahlweise erhältliche Laufrollen verwendet werden. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden.

Kundendienst ist beim örtlichen FASC erhältlich.

2.1 Allgemeines (Forts.)

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Fritiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf „OFF“ (aus) stellen. Nicht versuchen, die Fritiermaschine während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

Der Aufstellbereich der Fritiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden; sie darf jedoch auf brennbaren Böden aufgestellt werden.

Zu beiden Seiten und an der Rückseite muss bei brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 15 cm (6 in) gelassen werden. An der Vorderseite der Fritiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 61 cm (24 in) gelassen werden, damit die Fritiermaschine korrekt bedient und gewartet werden kann.



ACHTUNG

**Der Bereich um den Sockel oder unter der Fritiermaschine darf nicht
verbaut/blockiert werden.**

2.2 Einbau der Fritiermaschine



ACHTUNG

**Fritiermaschinen von Frymaster sind mit Standbeinen zur stationären Installation ausgeführt.
Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen beim Bewegen angehoben werden, damit die
Fritiermaschine nicht beschädigt wird und damit keine Verletzungen verursacht werden können.
Für bewegliche oder tragbare Installationen müssen wahlweise von Frymaster erhältliche
Laufrollen verwendet werden.
Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA 1-800-551-8633 an.**

1. Zur Nivellierung von Fritiermaschinen mit Standbeinen können die Standbeine um 25 mm herausgeschraubt werden. Die Standbeine sollten so eingestellt werden, dass die Fritiermaschine in der Fritierstation die richtige Höhe hat. Bei mit Laufrollen ausgestatteten Fritiermaschinen gibt es keine Nivellierungsvorrichtungen. Diese Fritiermaschinen müssen daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.

ANMERKUNG: Wenn eine Fritiermaschine mit Standbeinen umgestellt werden muss, alle Standbeine vollständig entlasten, bevor sie bewegt wird. Sollte ein Standbein beschädigt werden, sofort eine Service-Stelle zwecks sofortiger Reparatur/Austausch kontaktieren.



ACHTUNG

**Heißes Fritierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss
unter allen Umständen aus der Fritiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um
Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu
vermeiden. Diese Fritiermaschine kann umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht
stationär gesichert wird.**

2.2 Einbau der Fritiermaschine (Forts.)

2. Installierte Fritiermaschinen der Serie EH1721 müssen gegen Umkippen gesichert werden. Die verwendeten Sicherungsvorrichtungen hängen vom Aufstellort ab (z. B. Anschluss an einer Reihe von Geräten, Einbau einer Fritiermaschine in einer Wandausnehmung oder Befestigung einer eigenen Sicherungsvorrichtung). An der Rückwand der Fritiermaschine befindet sich eine Klammer, an der Sicherungsvorrichtungen befestigt werden können. Wenn die Sicherungsvorrichtungen abgetrennt werden müssen, **MÜSSEN** diese wieder angebracht werden, nachdem die Fritiermaschine wieder in die ursprüngliche Einbauposition zurückgebracht wurde.
3. Das Ablassventil schließen und die Fritierwanne mit Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSFÜLLLINIE füllen.
4. Die Fritierwanne vor der ersten Verwendung auskochen. Siehe Anweisungen zum Auskochen der Fritierwanne auf Seite 2.4.
5. Die Fritierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Fritieröl füllen. Siehe Kapitel 2.5, Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte.

2.3 Stromversorgung

 **GEFAHR**
 Zur Herstellung der Stromversorgung **MÜSSEN** Kupferdrahtkabel verwendet werden, die mindestens für 75 °C (167°F) geeignet sind.

MODELL	SPANNUNG	PHASEN	DRAHT- VERSORG.	MIN. GRÖSSE	AWG (mm ²)	A pro LEITER		
						L1	L2	L3
17 kW	208	3	3	6	(16)	48	48	48
17 kW	240	3	3	6	(16)	41	41	41
17 kW	480	3	3	6	(16)	21	21	21
17 kW	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
17 kW	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
17 kW	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
21 kW	208	3	3	4	(25)	58	58	58
21 kW	240	3	3	4	(25)	51	51	51
21 kW	480	3	3	6	(16)	25	25	25
21 kW	220/380	3	4	6	(16)	32	32	32
21 kW	240/415	3	4	6	(16)	29	29	29
21 kW	230/400	3	4	6	(16)	30	30	30

 **GEFAHR**
 Die Stromversorgung für dieses Gerät **MUSS** die Nennwerte haben, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Fritiermaschinentüre angegeben sind.

 **GEFAHR**
 Dieses Gerät **MUSS** an eine Stromversorgung mit der Spannung und Phasenanzahl angeschlossen werden, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Fritiermaschinentüre angegeben sind.

 **GEFAHR**
 Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät **MÜSSEN** gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Die Schaltpläne befinden sich an der Innenseite der Fritiermaschinentüre.

2.4 Auskochen der Fritierwanne

Bevor die Fritiermaschine das erste Mal zum Fritieren verwendet wird, muss die Fritierwanne ausgekocht werden, um zu gewährleisten, dass alle Rückstände des Fertigungsverfahrens beseitigt wurden.

Nachdem die Fritiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht aus Pflanzenfett an der Innenseite der Fritierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden. Dabei muss das folgende Auskochverfahren eingehalten werden.

Die Fritierwanne(n) vor dem erstmaligen Füllen mit Fritieröl und danach mindestens einmal pro Monat wie folgt reinigen:

1. Bevor die Fritiermaschine eingeschaltet wird, das Fritierwannen-Ablassventil schließen und die leere Fritierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen. Die Mischangweisung für das Geschirrspülmittel auf deren Verpackung beachten.
2. Den ON/OFF-Schalter des Computers auf auf ON (ein) stellen.
3. Den Computer wie im mit der Fritiermaschine mitgelieferten Computer-Handbuch angegeben zum Auskochen programmieren.
4. Die Lösung 45 Minuten bis eine Stunde lang kochen lassen. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Fritierwanne nicht unter die untere ÖLFÜLLSTANDSLINIE abfallen.



VORSICHT

Die Fritiermaschine nicht unbeaufsichtigt lassen. Die Auskochlösung kann schäumen und überlaufen. Den ON/OFF-Schalter auf OFF (aus) stellen, um Überkochen zu verhindern.



VORSICHT

Alle Wassertropfen MÜSSEN aus der Fritierwanne entfernt werden, bevor sie mit Öl oder Fritierfett gefüllt wird.



VORSICHT

Wasser oder Auskochlösung DARF nicht in die Filterwanne oder das Filtriersystem abgelassen werden. Wenn Wasser in das Filtriersystem gelangt, führt das zu nicht behebbaren Schäden und macht alle entsprechenden Garantien ungültig.

5. Den/die EIN/AUS-Schalter der Fritiermaschine auf AUS stellen.
6. 7,6 Liter Wasser einfüllen. Die Lösung ablaufen lassen und die Fritierwanne(n) gründlich reinigen.
7. Die Fritierwanne(n) mit sauberem Wasser auffüllen. Die Fritierwanne(n) noch zweimal spülen, ablassen und mit einem sauberen Tuch sauber wischen. Alle Wasserrückstände entfernen, bevor die Fritierwanne mit Öl gefüllt wird.

Betriebsverfahren des Computers/Controllers im mit dem Computer/Controller mitgelieferten Handbuch nachlesen.

2.5 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

Vorbereitung



ACHTUNG

Die Fritierwanne mit Pflanzenöl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE auffüllen, bevor der ON/OFF-SCHALTER  auf ON (ein) gestellt wird. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden.

1. Die Fritierwanne mit Pflanzenöl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Fetts/Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Fett/Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Fett wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Wenn festes Fett verwendet wird, zuerst die Heizelemente anheben, dann das Fett unten in die Fritierwanne packen. Die Heizelemente absenken, dann Fett um und über die Heizelemente festpacken. **Niemals** einen großen Fettblock auf die Heizelemente in der Fritierwanne aufsetzen. Es werden örtliche Überhitzungen und Schäden an den Heizelementen auftreten und es besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



ACHTUNG

NIEMALS einen ganzen Fettblock auf die Heizelemente aufsetzen. Das beschädigt die Heizelemente und es besteht die Gefahr der Fettselbstentzündung und von Bränden.

2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass das Pflanzenöl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Pflanzenöl *die programmierte Fritiertemperatur hat*. Es kann notwendig sein, Pflanzenöl nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, *nachdem das Öl die programmierte Fritiertemperatur erreicht hat*. Wenn festes Fett verwendet wird, **MUSS** das Fett im Schmelzyklus geschmolzen werden. Es kann notwendig sein, festes Fett nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, nachdem das festgepackte Fett geschmolzen ist. DEN SCHMELZZYKLUS NICHT DEAKTIVIEREN ODER ABBRECHEN.

Abschalten

1. Den ON/OFF-Schalter  auf OFF (aus) stellen (auf der Anzeige wird OFF eingeblendet).
2. Das Pflanzenöl filtrieren (sofern zutreffend) und die Fritiermaschinen reinigen (siehe Kapitel 3).
3. Die Fritierwannendeckel auf die Fritierwannen aufsetzen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 3: VORBEUGENDE WARTUNG

3.1 Reinigen der Fritiermaschine

3.1.1 Reinigen der Innen- und Außenseite des Fritierschranks – täglich

1. Das Innere des Fritierschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.
2. Das Äußere des Fritierschranks mit einem sauberen, mit Geschirrspüllösung angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

3.1.2 Reinigen der Fritierwanne und Heizelemente – wöchentlich



ACHTUNG

Die Fritiermaschine darf NIE bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Heizelemente können dadurch dauerhaft beschädigt werden.

Auskochen der Fritierwanne:

Das Auskochverfahren ist in Kapitel 2.4 beschrieben. Betriebsverfahren des Computers/Controllers im mit dem Computer/Controller mitgelieferten Handbuch nachlesen.



ACHTUNG

Die Fritiermaschine während des Auskochens NIEMALS unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung zu stark schäumt und überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen. Warten, bis sich die Lösung abgesetzt hat, und dann das Auskochen fortsetzen.



ACHTUNG

Wasser oder Auskochlösung nicht in das Filtersystem ablassen. Dadurch kann die Pumpe permanent beschädigt werden und alle zutreffenden Garantien werden ungültig.

3.1.3 Reinigen der abnehmbaren Teile und Zubehörteile – wöchentlich

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

3.1.4 Ablassen und manuelles Filtern: Fritiermaschinen ohne Filtriereinheit



GEFAHR

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

Wenn die Fritiermaschine nicht mit einem eingebauten Filtersystem (Filter unter der Fritiermaschine) ausgerüstet ist, muss das Fritierfett oder Öl in einen anderen geeigneten Behälter abgelassen werden. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Fett oder Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Frymaster *Fettentsorgungseinheit* (FEE). Die FEE ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.)

1. Den Netzschalter der Fritiermaschine auf AUS stellen. Das Ablassrohr (mit der Fritiermaschine mitgeliefert) in das Ablassventil schrauben. Sicherstellen, dass das Ablassrohr fest in das Ablassventil eingeschraubt ist und dass die Öffnung nach unten zeigt.
2. Einen metallenen Behälter unter das Ablassrohr stellen. Der Metallbehälter muss die Hitze des Fritierfetts aushalten und über einen verschließbaren Deckel verfügen. Wenn das Öl oder Fett wiederverwendet werden soll, empfiehlt Frymaster, dass ein Frymaster Filterkegelhalter und Filterkegel verwendet wird, sollte eine Filtriermaschine nicht verfügbar sein. Wenn ein Frymaster Filterkegelhalter verwendet wird, sicherstellen, dass der Kegelhalter sicher auf dem Metallbehälter aufliegt.
3. Das Ablassventil langsam öffnen, um Verspritzen zu verhindern. Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer’s Friend“ (einer Reinigungsstange) die Blockierung beseitigen.



GEFAHR

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



ACHTUNG

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

4. Nach Ablassen des Fetts/Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl/Fett aus der Fritierwanne reinigen. **VORSICHTIG ARBEITEN**, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.
5. Das Ablassventil sicher schließen und die Fritierwanne mit sauberem, filtriertem oder neuem Öl oder festem Fett bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen.

Detaillierte Betriebsverfahren für Fritiermaschinen mit eingebautem Filtersystem sind in Kapitel 4 zu finden.

3.2 Regelmäßige/jährliche Wartung

Frymaster empfiehlt, dass die Fritiermaschine mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft und eingestellt wird:

- Das Innere und Äußere des Schanks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen und/oder Öl-/Fettspuren untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Öl-/Fettspuren und -ablagerungen sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Fett-/Ölablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Schanier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Fritiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Controller, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl/Fett und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Fritierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Fritierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

Eingebautes Filtriersystem:

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Schnellanschlüsse) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.

3.2 Regelmäßige/jährliche Wartung (Forts.)

- Die Integrität des Filtersystems wie folgt prüfen:
 - Bei leerer Filterwanne einen Ölrücklaufgriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett/Öl in der zugehörigen Fritierwanne auftauchen.
 - Alle Ölrücklaufventile schließen (d. h. alle Ölrücklaufgriffe auf AUS stellen). Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit dem Griff einer der Ölrücklaufgriff-Mikroschalter aktiviert wird. In den Fritierwannen dürfen keine Luftblasen auftreten.
 - Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Fritierwanne mit Fett/Öl, das auf 177 °C (350°F) erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen und das Fritierwannen-Ablassventil schließen. Den Ölrücklaufgriff auf EIN stellen. Das gesamte Fett/Öl in die Fritierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett/Öl ersichtlich). Den Ölrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Fritierwanne sollte sich innerhalb von höchstens 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

Um gute Hygiene und eine sichere Arbeitsumgebung zu gewährleisten, muss die Fritiermaschine regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

3.3 Pflege von rostfreiem Stahl

Alle aus rostfreiem Stahl bestehende Außenteile der Fritiermaschine müssen im Laufe des Tages regelmäßig mit heißem Seifenwasser gereinigt werden; am Ende eines jeden Tages müssen sie mit einem Flüssigreiniger für rostfreien Stahl gereinigt werden.

Keine Stahlwolle, scheuernden Lappen, Reiniger oder Pulver verwenden.

Keine Metallmesser, -spachteln oder andere Metallwerkzeuge zum Abkratzen von rostfreiem Stahl verwenden. Es ist praktisch unmöglich, Kratzer zu entfernen.

Wenn rostfreier Stahl abgekratzt werden muss, um festgebackene Reste zu entfernen, den Bereich erst einweichen, um die Ablagerungen aufzuweichen. Danach nur einen Kratzer aus Holz oder Nylon verwenden.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

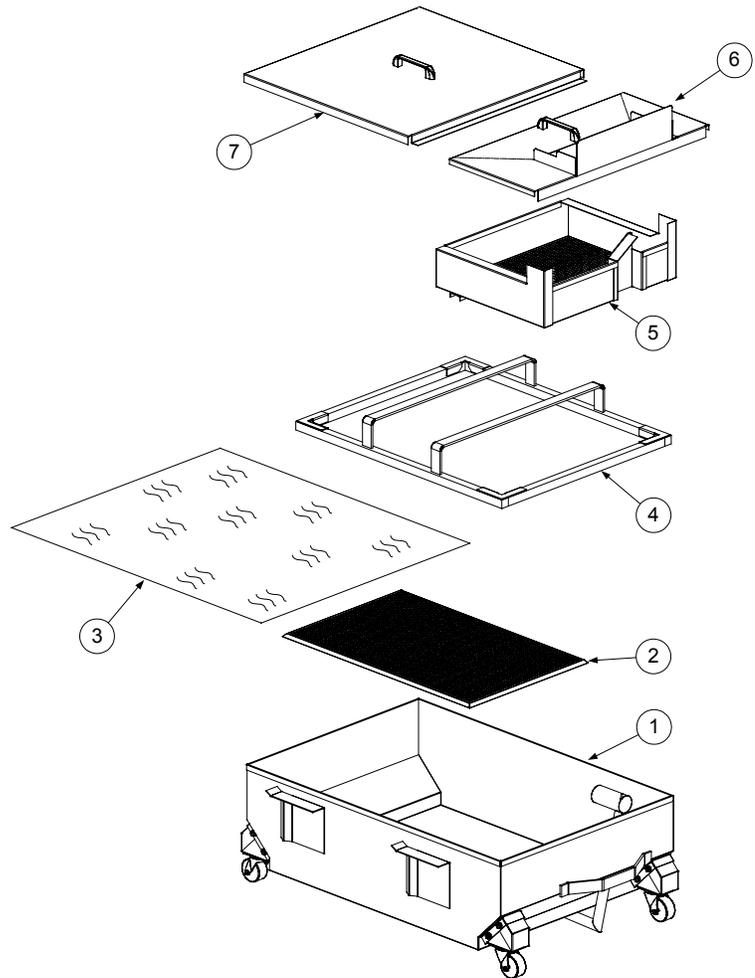
4.1 Vorbereitung des Filtriersystems

Bei der anfänglichen Installation und vor jedem Gebrauch müssen alle losen Teile aus dem Filter entfernt, die Filterwanne und alle Zubehörteile in heißem Seifenwasser gewaschen und danach gründlich getrocknet werden.

4.1.1 Zusammenbau des Filters

Der Einzelfilter aber auch der Filter unter der Fritiermaschine (SUFF/UFF) verwenden Filterpapier, das durch einen Niederhaltering befestigt ist, und Unreinheiten aus dem Fritiermedium entfernt. Die Filterwanne wird mit folgenden Teilen zusammengebaut (siehe Abbildung unten):

1. Filterwanne
2. Filtertraggitter
3. Filterpapier
4. Niederhaltering
5. Krümelsieb
6. Vordere Wannensabdeckung
7. Hintere Wannensabdeckung



4.2 Täglicher Filterbetrieb

 **ACHTUNG**

Vorsichtig arbeiten und Schutzkleidung tragen. Das zu filtrierende Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C (350°F). Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablassgriffe in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Andernfalls kann es zu schweren Verbrennungen kommen.

 **ACHTUNG**

Zeichnungen und Fotos in dieser Gebrauchsanleitung illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

4.2.1 Überblick

Die Filterpumpe wird erst dann eingeschaltet, wenn das Öl/Fett die Betriebstemperatur erreicht hat und in die vorbereitete Filterwanne abgelassen wurde. Der Filtermotor schaltet sich ein, und das Öl/Fett wird durch das Filterpapier gesaugt und zurück in die Fritierwanne gepumpt. Das Ablassventil der Fritierwanne bleibt während des Filtriervorgangs geöffnet. Das Öl/Fett etwa 5 Minuten lang durch das Filterpapier laufen lassen. Nach 5 Minuten das Ablassventil schließen und die Fritierwanne mit der Pumpe bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen. Die Pumpe 10 bis 15 Sekunden lang weiterlaufen lassen, nachdem erstmals Blasen in der Fritierwanne auftreten, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus der Ablasswanne und den Leitungen gepumpt wurde.

4.2.2 Filterwerkzeuge

Diese Werkzeuge werden für die Filtrierung benötigt. Sie sind Teil des Filter-Teilesatzes, der mit der Fritiermaschine/dem Filtersystem mitgeliefert wird.

- Fritierwannen- und Filterbürste – dient zum Reinigen der Fritierwanne und den Seitenwänden und des Bodens der Filterwanne, der Heizelemente und zum Loslösen von Ablagerungen während des Filtriervorgangs bzw. eines Öl-/Fettwechsels.
- Reinigungsstange (verschiedene Ausführungen) – dient zum Loslösen schwerer Rückstände im Ablassrohr (sofern erforderlich).
- Filterpulver
- Filterpapier

4.2.2 Filterwerkzeuge

Die folgenden Werkzeuge sind nicht obligatorisch, werden jedoch empfohlen, um den Filtriervorgang zu vereinfachen.

- Messbecher – dient zum Messen der Filterpulvermenge.
- Krümelkelle aus rostfreiem Stahl – zum Entfernen großer Rückstände.

Anmerkung: Immer ölsichere, isolierte Handschuhe und Schutzkleidung tragen, wenn mit heißem Öl gearbeitet wird.

4.3 Betrieb des Filters

4.3.1 Vorbereitung der Wanne

1. Die Filterwanne nach außen ziehen, bis die Gleitverbindung getrennt ist. Ölrückstände aus den Verschraubungen in die Wanne abtropfen lassen. Die Filterwanne aus dem Fritierschrank nehmen. Vorsichtig arbeiten und Schutzkleidung (wie zuvor beschrieben) tragen.



Die Filterwanne aus dem Fritierschrank ziehen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

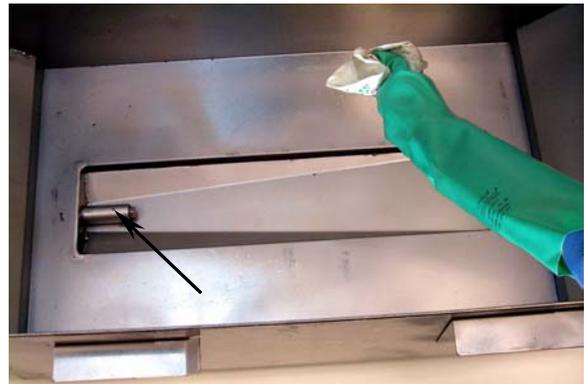
4.3.1 Vorbereitung der Wanne (Forts.)

2. Beide Wannenabdeckungen von der Wanne entfernen.



Wannenabdeckungen von Wanne entfernt.

3. Das Krümelsieb, den Niederhalter und das Filterpapier aus der Wanne nehmen. Das Traggitter anheben, entfernen und ablegen. Alle Teile in heißem Seifenwasser reinigen und gründlich trocknen. Wanne und Sumpf reinigen; darauf achten, dass das Luftloch im Saugrohr nicht verstopft ist.



Die Wanne nach dem Entfernen des Krümelsiebs, Niederhalters, Filtersiebs und Traggitters gründlich reinigen. Darauf achten, dass das Luftloch im Saugrohr nicht verstopft ist (Pfeil).

4. Das Traggitter am Wannensboden einsetzen und sicherstellen, dass Gitter und Filterwanne kein Wasser enthalten.



Gereinigtes Traggitter – angebracht.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

4.3.1 Vorbereitung der Wanne (Forts.)

5. Filterpapier oben auf die Wanne aufsetzen.



Filterpapier oben auf Filterwanne aufsetzen und Papier mit Niederhalterung sichern.

6. Das Filterpapier mit dem Niederhalterung fixieren und dabei darauf achten, dass das Papier an allen Seiten über den Niederhalterung hinaussteht.



Filterpapier sitzt korrekt unter Niederhalterung. Beachten, dass das Filterpapier an allen Seiten über den Niederhalterung hinaussteht.

7. 225 Gramm Filterpulver gleichmäßig über die Oberfläche des Filterpapiers auftragen.



Filterpulver auf das Filterpapier auftragen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

4.3.1 Vorbereitung der Wanne (Forts.)

8. O-Ringe auf den Gleitverbindungen überprüfen und austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.

Sicherstellen, dass O-Ringe (Pfeil) auf der Gleitverbindung unbeschädigt sind. O-Ringe austauschen, wenn diese abgenutzt sind.

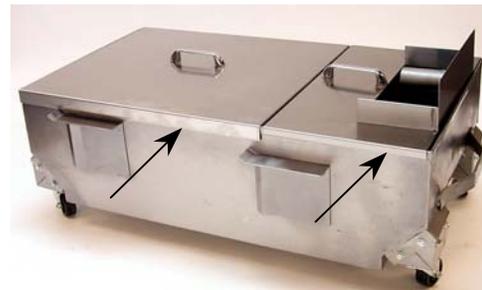


9. Krümelblech in Wanne einsetzen, so dass es korrekt über das Gleitverbindungsrohr passt.



Das Krümelblech wieder in die Wanne einsetzen.

10. Vordere und hintere Wannensabdeckung auf Wanne anbringen. Sicherstellen, dass die Wannensabdeckungen korrekt platziert auf der Filterwanne sitzen (Pfeile).



Vordere und hintere Wannensabdeckung auf Wanne anbringen.

11. Vorbereitete Filterwanne in Fritierschrank einbauen. Sicherstellen, dass die Gleitverbindungen richtig eingreifen, bevor die Filterpumpe eingeschaltet wird.



Vorbereitete Filterwanne in Fritierschrank einbauen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

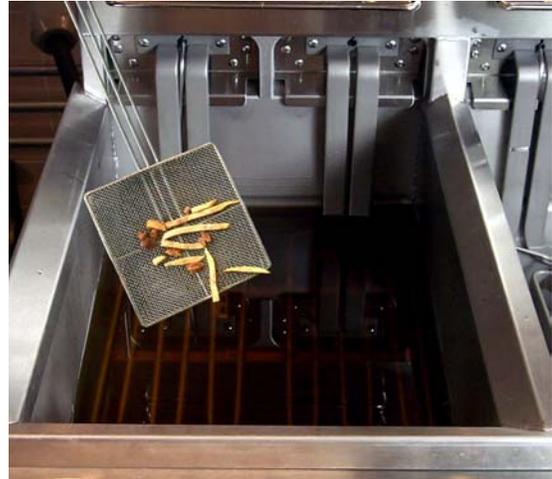
4.3.2 Filterbetrieb



VORSICHT

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

1. Sicherstellen, dass die Filterwannen-Baugruppe wie in Kapitel 4.3.1, Vorbereitung der Wanne, vorbereitet ist, und die Fritiermaschine abschalten.
2. Die Fritierkörbe aus der Fritierwanne nehmen. Vor dem Filtrieren alle großen Rückstände aus dem Öl entfernen. Besonders vorsichtig sein, da das Öl eine Temperatur von etwa [177 °C (350°F)] hat.



Vor dem Filtrieren alle großen Rückstände aus dem Öl in der Fritierwanne entfernen.

3. Nachdem sichergestellt wurde, dass die Filterwanne korrekt unter den Ablassrohren platziert ist, den roten Griff ziehen, um das Öl aus der Fritierwanne in die Filterwanne abzulassen. NUR jeweils eine Fritierwanne nach der anderen entleeren. Die Filterwanne kann nur den Inhalt einer einzigen Fritierwanne aufnehmen.



Ablassventil durch Ziehen am roten Griff öffnen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE) KAPITEL 4: EINGEBAUTES FILTRIERSYSTEM

4.3.2 Filterbetrieb (Forts.)

4. Nachdem das gesamte Öl aus der Fritierwanne in die Filterwanne abgelaufen ist, den gelben Griff ziehen, um die Ölrücklaufleitungen zu öffnen und die Filterpumpe zu starten.



Ölrücklaufventil durch Ziehen am gelben Griff öffnen und Filterpumpe aktivieren.

5. Nun wird das Öl aus der Filterwanne in die Fritierwanne gepumpt. Das Öl etwa 5 Minuten lang umlaufen lassen, um in Schwebelohaltung gehaltene Teilchen zu entfernen. Wenn an den Seiten und am Boden der Fritierwanne Ablagerungen vorhanden sind, die Heizelemente anheben, die Fritierwanne mit der Reinigungsbürste (im Lieferumfang der Fritiermaschine enthalten) reinigen.



Öl 5 Minuten lang umlaufen lassen, damit alle Ablagerungen und Teilchen in Schwebelohaltung entfernt werden.

6. Nachdem das Öl filtrierte wurde, das Ablassventil schließen (am roten Griff drücken, bis der Fluss stoppt) und warten, bis die Fritiermaschine wieder neu gefüllt ist.



Fritierwanne mit gefiltertem Öl auffüllen.

4.3.2 Filterbetrieb (Forts.)

7. Nachdem das gesamte Öl in die Fritierwanne zurückgepumpt wurde, bilden sich Blasen im Öl, die auf Luft in den Ölrücklaufleitungen hinweisen. Das Öl 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus den Rückleitungen entfernt wurde. Am gelben Griff drücken, um das Ölrücklaufventil zu schließen und die Filterpumpe abzuschalten.



Öl 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln lassen, um sicherzustellen, dass das gesamte Öl aus den Rückleitungen entfernt wurde.

8. Wenn der Ölstand niedrig ist, Öl nachfüllen, bis es die obere ÖLFÜLLSTANDSLINIE erreicht. Nicht vergessen, dass das Öl Betriebstemperatur hat. Die Fritiermaschine einschalten.



Solange Öl nachfüllen, bis es die obere ÖLFÜLLSTANDSLINIE erreicht. DIE FRITIERWANNE NICHT ÜBERFÜLLEN.

9. Nicht zulassen, dass sich Krümel im Krümelblech ansammeln können. Das Krümelblech MUSS JEDEN Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden.



Nie zulassen, dass sich Krümel im Krümelblech ansammeln können. Das Krümelblech am Ende eines jeden Arbeitstags entleeren.

4.3.2 Filterbetrieb (Forts.)

10. Systeme mit drei oder mehr Fritierwannen werden mit einer wahlweisen Ablassspülung geliefert. Nach etwa 5 Minuten langem Filtrieren des Öls aus Fritierwanne Nr. 3 (am weitesten vom Filter entfernt), das Ölrücklaufventil schließen, um den Filtriervorgang anzuhalten. Die Fritierwanne nicht wieder auffüllen. Das Ablassventil (roter Griff) an der Fritiermaschine schließen, deren Öl filtriert wird. Sicherstellen, dass alle anderen Ventile (rote und gelbe Griffe) geschlossen sind. Am blauen Griff ziehen, um das Spülventil zu öffnen. Nachdem die Ablassleitung keine Ablagerungen mehr enthält (nach etwa 2 Minuten), am blauen Griff drücken, um das Spülventil zu schließen. Das Ölrücklaufventil (gelber Griff) öffnen, um die Fritierwanne neu zu füllen.



Ablass-/Spülgriff (blau)

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Fritiermaschinen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Fritierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

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

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)

KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.1 Einleitung

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

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Nie die offensichtliche Ursache übersehen – es kann leicht passieren, dass ein Netzkabel nicht angeschlossen oder ein Ventil nicht ganz geschlossen wird. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn ein Controller aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktioniert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder des örtlichen Service-Centers folgende Aufgaben durchführen:

- Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass die Ablassventile der Fritierwanne ganz geschlossen sind.



GEFAHR

Heißes Fritierfett/Öl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Fritiermaschine mit heißem Fett/Öl zu bewegen oder heißes Fett/Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.



GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

5.2 Fehlersuche

5.2.1 Regel- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Controller lässt sich nicht aktivieren.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen.	A. Netzkabel anschließen und prüfen, ob Trennschalter nicht gefallen ist.
	B. Controller ist ausgefallen.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn der Ersatz-Controller korrekt funktioniert, einen neuen Controller vom FASC bestellen.
	C. Netzteil-Komponente oder Schnittstellenkarte ist ausgefallen.	C. Wenn eine der Komponenten im Stromversorgungssystem (inkl. Trafo und Schnittstellenkarte) ausfällt, erhält der Controller keinen Strom und kann nicht funktionieren. Die Bestimmung der ausgefallenen Komponente geht über den Umfang dieser Gebrauchsanleitung hinaus. FASC verständigen.
Fritiermaschine heizt nicht.	A. Ablassventil ist offen.	A. Diese Fritiermaschine ist mit einem Ablass-Sicherheitsschalter ausgestattet, der das Einschalten der Heizelemente verhindert, wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
	B. Controller ist ausgefallen.	B. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn der Ersatz-Controller korrekt funktioniert, einen neuen Controller vom FASC bestellen.
	C. Eine oder mehrere andere Komponenten sind ausgefallen.	C. Wenn die Schaltungen in der Fritiermaschine die Temperatur der Fritierwanne nicht ermitteln können, kann das Heizelement nicht aktiviert werden – oder es wird deaktiviert, falls es bereits aktiviert war. Wenn der Schütz, das Heizelement oder die zugehörige Verdrahtung ausfällt, wird das Heizelement nicht aktiviert. Die Bestimmung der fehlerhaften Komponente geht über den Umfang dieser Gebrauchsanleitung hinaus. FASC verständigen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.2.1 Regel- und Heizprobleme (Forts.)

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p style="text-align: center;">Fritiermaschine schaltet sich anfänglich wiederholt ein und aus.</p>	<p style="text-align: center;">Die Fritiermaschine ist im Schmelzzyklus.</p>	<p>Das ist bei Fritiermaschinen mit CM III.5 Computern und Digitalcontroller normal. Im Standardbetriebsmodus dieser Controller schalten sich die Heizelemente solange ein- und aus, bis die Temperatur in der Fritierwanne 82 °C (180°F) erreicht. Bei CM III.5 Computern erscheint im Schmelzzyklus CYCL auf der Anzeige. Im Schmelzzyklus wird festes Fett kontrolliert geschmolzen, um ein Anbrennen und Selbstentzündung oder Schäden am Heizelement zu verhindern. Wenn kein festes Fett verwendet wird, kann der Schmelzzyklus abgebrochen oder umgangen werden. Anweisungen zum Abbrechen des Schmelzzyklus bei dem Controller der vorliegenden Fritiermaschine sind der eigenen <i>Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen</i> zu entnehmen.</p> <p>Bei Fritiermaschinen mit Analog-Controllern (Festkörper) wird der Schmelzzyklus manuell mit einem Kippschalter rechts des Temperaturregelknopfs betätigt. <i>Wenn kein festes Fett verwendet wird</i>, den Kippschalter auf AUS stellen, um den Schmelzzyklus abzuschalten.</p>
<p style="text-align: center;">Fritiermaschine heizt nach der Filtrierung nicht.</p>	<p style="text-align: center;">Ablassventil ist offen.</p>	<p>Diese Fritiermaschine ist mit einem Ablass-Sicherheitsschalter ausgestattet, der das Einschalten der Heizelemente verhindert, wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.</p>
<p style="text-align: center;">Fritiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt wobei die Heizanzeige EIN ist.</p>	<p style="text-align: center;">Temperatursonde oder Controller ist ausgefallen.</p>	<p>Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn der Ersatz-Controller korrekt funktioniert, einen neuen Controller vom FASC bestellen. Wenn das Auswechseln des Controllers das Problem nicht löst, ist wahrscheinlich die Temperatursonde ausgefallen. FASC verständigen.</p>

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.2.1 Regel- und Heizprobleme (Forts.)

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Fritiermaschine heizt, bis der Obergrenzen-schalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.	Schütz oder Controller ist ausgefallen.	Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn der Ersatz-Controller korrekt funktioniert, einen neuen Controller vom FASC bestellen. Wenn das Auswechseln des Controllers das Problem nicht löst, ist wahrscheinlich ein geschlossenes Schütz ausgefallen. FASC verständigen.
Fritiermaschine hört zu heizen auf, wenn die Heizanzeige EIN ist.	Obergrenzen-Thermostat oder Schütz ist ausgefallen.	Wenn die Heizleuchte EIN ist, zeigt das an, dass der Controller korrekt funktioniert und Heizleistung anfordert. Der Obergrenzen-Thermostat ist ein normalerweise geschlossener Schalter. Wenn der Thermostat ausfällt, öffnet sich der „Schalter“ und die Stromversorgung zu den Heizelementen wird unterbrochen. Wenn sich der Schütz nicht schließt, werden die Heizelemente nicht mit Strom versorgt. Die Bestimmung der ausgefallenen Komponente geht über den Umfang dieser Gebrauchsanleitung hinaus. FASC verständigen.

5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
CM III.5-Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeeoption programmiert.	CM III.5 Computer können so programmiert werden, dass Temperaturen in Grad Celsius oder Fahrenheit angezeigt werden. Anweisungen zum Umschalten der Anzeige der eigenen <i>Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen</i> entnehmen.
CM III.5- oder Digitalcontroller-Anzeige zeigt <i>HELP</i>.	Offenes Ablassventil oder Problem am Verriegelungsschaltkreis.	Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist. Die Fritiermaschine funktioniert nicht, wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist. Wenn das Ablassventil ganz geschlossen ist, liegt das Problem im Verriegelungsschaltkreis und die Behebung geht über den Umfang dieser Gebrauchsanleitung hinaus. FASC verständigen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme (Forts.)

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Anzeige zeigt <i>H I</i>.	Fritierwammentemperatur liegt mehr als 12 °C (21°F) über dem Sollwert.	Diese Anzeige ist normal, wenn der Fritiermaschinen-Sollwert auf eine niedrigere Temperatur geändert wurde. Die Anzeige sollte zu den üblichen vier Strichen zurückkehren, wenn die Fritierwammentemperatur auf den Sollwert zurückgegangen ist. Wurde der Sollwert nicht geändert, ist das ein Anzeichen für ein Problem im Temperaturregelschaltkreis. Die Fritiermaschine abschalten und FASC verständigen.
CM III.5- oder Digitalcontroller- Anzeige zeigt <i>H O T</i>.	Die Temperatur der Fritierwanne beträgt mehr als 210 °C (410°F) oder bei Modellen für CE-Länder mehr als 202 °C (395°F).	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperaturregelschaltkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Fritiermaschine sofort abschalten und FASC verständigen.
CM III.5- oder Digitalcontroller- Anzeige zeigt <i>L O</i>.	Fritierwammentemperatur liegt mehr als 12 °C (21°F) unter dem Sollwert.	Diese Anzeige ist normal, wenn die Fritiermaschine anfänglich eingeschaltet wird und kann kurz eingeblendet werden, wenn eine große Menge gefrorenen Produkts in die Fritierwanne gegeben wird. Wenn die Anzeige nicht erlischt, heizt die Fritiermaschine nicht. Nachsehen, ob auf der LED-Anzeige zwischen Ziffer 1 und 2 ein Dezimalpunkt eingetragen ist. Wenn ja, fordert der Computer Heizleistung an und funktioniert richtig. Siehe <i>Fritiermaschine heizt nicht</i> im Abschnitt über Regelungs- und Heizprobleme (5.2.1). Wenn der Dezimalpunkt nicht vorhanden ist, fordert der Computer keine Heizleistung an und könnte fehlerhaft sein. Falls verfügbar, einen funktionierenden Controller anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine mit dem Ersatz-Computer korrekt funktioniert, einen neuen Computer vom FASC bestellen.
CM III.5- oder Digitalcontroller- Anzeige zeigt <i>P r o b</i>.	Problem mit dem Temperaturmessschaltkreis, einschließlich Sonde.	Das zeigt ein Problem im Temperaturmessschaltkreis an, das über den Umfang der Fehlersuche durch den Bediener hinausgeht. Die Fritiermaschine abschalten und FASC verständigen.
CM III.5- Fritierwammentemperatur wird laufend angezeigt.	Der Computer ist zur laufenden Temperaturanzeige programmiert.	CM III.5-Computer können so programmiert werden, dass laufend die Temperatur oder Zeitgeberinformationen angezeigt werden. Anweisungen zum Umschalten zwischen diesen Anzeigeeoptionen der eigenen <i>Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen</i> entnehmen.

ELEKTROFRITIERMASCHINEN DER SERIE EH1721 (CE)
KAPITEL 5: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

5.2.3 Probleme beim Korbheber

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Korbheberbewegung ist laut, ruckartig oder ungleichmäßig.	Korbheberstangen sind nicht ausreichend geschmiert.	Die Stangen und Buchsen mit einer dünnen Schicht Lubriplate oder einem ähnlichen dünnen, weißen Schmierfett schmieren.

5.2.4 Probleme beim eingebauten Filtriersystem

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Filterpumpe startet nicht.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen.	A. Prüfen, ob das Netzkabel angeschlossen ist. Wenn ja, prüfen, ob Trennschalter nicht gefallen ist.
	B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst.	B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken.
	C. Blockierung in der Filterpumpe. Test: Das Ablassventil schließen und die Filterwanne aus der Fritiermaschine ziehen. Die Pumpe einschalten. Wenn der Pumpenmotor kurz summt und dann aufhört, ist wahrscheinlich die Pumpe selbst blockiert.	C. Pumpenblockierungen werden in der Regel durch zu starke Ablagerungen in der Pumpe verursacht, und zwar aufgrund von falsch bemessenem Filterpapier oder weil das Krümelsieb nicht verwendet wurde. FASC verständigen.

5.3 Austauschen des Controllers oder des Controller-Kabelbaums

1. Die Fritiermaschine von der Stromversorgung trennen, die zwei Schrauben in den oberen Ecken des Bedienfelds entfernen und das Bedienfeld von oben her aufklappen; es muss auf den Scharnierzungen aufliegen.
2. Den Kabelbaum an der Rückseite des Controllers abklemmen. *Wenn der Kabelbaum ausgetauscht wird*, muss er von der Schnittstellenkarte abgeklemmt werden. *Wenn der Controller ausgetauscht wird*, das Massekabel abklemmen und den Controller aus den Scharnierschlitz im Bedienfeldrahmen nach oben herausheben.
3. Dieses Verfahren umdrehen, um einen neuen Controller oder Kabelbaum einzubauen.

5.4 Empfohlene Ersatzteile

Es folgt eine Liste empfohlener Ersatzteile, die während der Lebensdauer von Fritiermaschinen der Serie EH1721 möglicherweise ausgetauscht werden müssen.

Teilenummer:	Beschreibung
	ELEMENTE: Bestimmen, welche Elemente benötigt werden und diese aus der Liste unten bestellen.
807-3652	Element – 208 V, 8,5 kW
807-3675	Element – 480 V, 10,25 kW
807-3655	Element – 240 V, 8,5 kW
807-3657	Element – 208 V, 9,0 kW
807-3658	Element – 240 V, 9,0 kW
807-2557	Element – 208 V, 10,25 kW
807-3655	Element – 240 V, 8,5 kW (FÜR 220 V 7, kW BENUTZEN)
807-3660	Element – 220 V, 8,5 kW
807-3661	Element – 220 V, 10,25 kW
807-3662	Element – 230 V, 7 kW
807-3663	Element – 230 V, 8,5 kW
807-3664	Element – 230 V, 10,25 kW
807-2637	Element – 240 V, 10,25 kW
807-3660	Element – 220 V, 8,5 kW (FÜR 200 V, 7 kW BENUTZEN)
826-1791	Temperatursonde – 38 cm (inkl. Ty-Wrap-Hülle)
806-8132	Obergrenzen thermostat – 213 °C (415°F) – Alle Modelle außer 21 kW
806-8536	Obergrenzen thermostat – 207 °C (405°F) – Nur 21-kW-Modelle
807-0979	Trafo, 208-240 V, 50/60 Hz – 12 V, 20 VA
807-0680	Trafo, 208-240 V, 50/60 Hz – 24 V, 20 VA
807-1071	Schütz, Hg – 240 V~, 30 A (17-kW-Modelle)
807-0884	Schütz, Hg – 240 V~, 50 A (21-kW-Modelle)
810-1202	Schütz, mit Verriegelung – 40 A, 3-polig



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Teile) 1-318-219-7140

FAX (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

SERVICE-HOTLINE
1-318-865-1711

Preis: \$12.00
819-5988
JUNI 2003