



RE SERIE
ELEKTROFRITIERMASCHINEN
Installations- und Gebrauchsanleitung



Frymaster®



24-Stunden-Service-Hotline
1-318-865-1711

November 2005

* 8196158 *

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.

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. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN U.S.A.

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

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.

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.

GEFAHR

Die Vorderkante dieses Geräts ist keine Stufe! Nicht auf dem Gerät 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, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, 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 Fritierbehältern. 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.



Elektrische Fritiermaschinen der Serie RE Installations- und Gebrauchsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Kapitel 1: Einleitung	1-1
Kapitel 2: Installationsanweisung	2-1
Kapitel 3: Betriebsanweisungen	3-1
Kapitel 4: Filtrieranweisung	4-1
Kapitel 5: Vorbeugende Wartung	5-1
Kapitel 6: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal	6-1

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle FPRE-14, FPRE-17 und FPRE-22. Die Fritiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „Elektrische Fritiermaschinen der Serie RE“ bezeichnet werden.

Diese Fritiermaschinen sind dem Aussehen nach den elektrischen Fritiermaschinen der Serie Pro Familie zwar ähnlich, die Elektrische Fritiermaschinen der Serie RE Bratpfannen kennzeichnen ein erheblich anderes drehendes Element mit einem erhöhten Design. Andere Eigenschaften, einschließlich die tiefen Kaltzonen geöffnete frypots und Filtrationsystem bleiben im Wesentlichen unverändert. Andere Funktionsmerkmale, einschließlich tiefe Kaltzonen und offene Fritierwannen mit hochklappbaren Heizelementen, sind nahezu unverändert. Zu den Bedienungsoptionen gehören Mehrprodukt-Fritiercomputer (Standardausführung) oder optionale Digital- und Analogsteuerungen. Fritiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter oder geteilter Fritierwanne angeboten; sie können als Einzelmaschinen oder als Gruppe von bis zu sechs Fritiermaschinen erworben werden.

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.



GEFAHR

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

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

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

 **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 Sicherheitsschalter im Ablassventil verhindert, dass die Heizelemente heizen können, wenn das Ablassventil auch nur teilweise offen ist.

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.

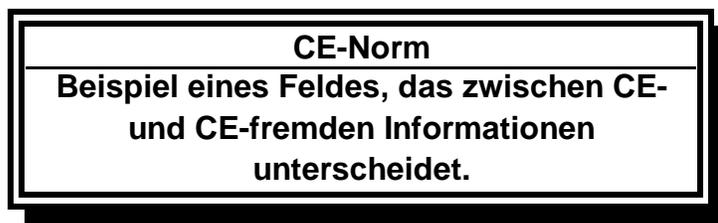
Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

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 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

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



1.5 Installation, Funktionieren, und Service-Personal

Funktionierende Informationen für Frymaster Ausrüstung sind für Gebrauch vorbereitet worden, durch qualifiziert und/oder nur autorisiertes Personal, wie in Abschnitt 1.6 definiert. **Alle Installation und Service an der Frymaster Ausrüstung müssen durchgeführt werden, durch qualifiziert worden, bestätigt, genehmigt, und/oder autorisiertes Installation oder Service-Personal, wie in Abschnitt 1.6 definiert.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERT UND/ODER AUTORISIERTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertautorisiertes Betriebspersonal ist die, die haben sorgfältig die Informationen in diesem Handbuch gelesen und haben sich mit den Ausrüstung Funktionen vertraut gemacht, oder wer vorhergehende Erfahrung mit dem Betrieb der Ausrüstung gehabt haben, die in diesem Handbuch bedeckt wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATION PERSONAL

Qualifiziertes Installation Personal ist Einzelpersonen, Unternehmen, Korporationen, und oder Firmen die, entweder in der Person oder durch einen Repräsentanten, werden innen engagiert und sind für die Installation der elektrischen Geräte verantwortlich. Qualifiziertes Personal muß in solcher Arbeit erfahren werden, seien Sie mit allen elektrischen betroffenen Vorkehrungen vertraut, und haben mit allen Anforderungen der anwendbaren nationalen und lokalen Codes eingewilligt.

QUALIFIZIERTES SERVICE PERSONAL

Qualifiziertes Service-Personal ist die, die mit Frymaster Ausrüstung vertraut sind und die von Frymaster autorisiert worden sind, L.L.C. Service an der Ausrüstung durchführen. Alles autorisierte Service-Personal wird angefordert, mit einem kompletten Satz Service ausgerüstet zu werden und Handbücher zerteilt, und einen Mindestbetrag Teile für Frymaster Ausrüstung auf Lager. Eine Liste Frymaster der Fabrik autorisierten Service-Mitteln (FASC) ist mit der Bratpfanne eingeschlossen, wenn sie von der Fabrik versendet wird. Störung, qualifiziertes Service-Personal zu verwenden hebt die Frymaster Garantie auf Ihrer Ausrüstung auf.

1.7 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.
3. 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.

1.8 Serviceinformationen

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 1-800-24FRYER (USA/Kanada) erhalten werden. Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Art des Problems _____

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

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANWEISUNG

2.1 Allgemeines

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Qualifiziert, genehmigt, und/oder autorisiertes Installation oder Service-Personal, wie in Abschnitt 1.6 dieses Handbuches definiert, wenn alle Installation und Service an der Frymaster Ausrüstung durchführen Sie.

Störung zu verwenden qualifiziert, genehmigt, und/oder das autorisierte Installation oder Service-Personal (wie in Abschnitt 1.6 dieses Handbuches definiert) zum dieser Ausrüstung anzubringen oder anders instandzuhalten hebt die Frymaster Garantie auf und kann Beschädigung der Ausrüstung oder Verletzung des Personals ergeben.

Wo Konflikte zwischen Anweisungen und Informationen in diesen manuellen und lokalen oder nationalen Codes oder in Regelungen bestehen, Installation und Betrieb stimmen mit den Codes oder den Regelungen in der Kraft im Land überein, in dem die Ausrüstung angebracht wird.

Service kann erhalten werden, indem man mit Ihrer lokale Fabrik autorisierten Service-Mitte in Verbindung tritt.

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 Frymaster oder einer vom Werk autorisierten Service-Stelle bzw. von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

GEFÄHR

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.

 GEFAHR

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

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Fritiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf OFF 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 Seite 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.

2.1.2 Elektrische Erdenanforderungen

Alle elektrisch bearbeiteten Geräte müssen in Übereinstimmung mit allen anwendbaren nationalen und lokalen Codes geerdet werden, und, wo anwendbar, CER-Codes. Ein Bauschaltplan ist auf dem Innere der Bratpfannentür. Beziehen Sie sich das auf Leistungsschild auf dem Innere der Bratpfannentür für korrekte Spannungen.

2.1.3 Australische Anforderungen

In Übereinstimmung mit ALS 5601/ angebracht werden AG 601, lokale Berechtigung, Gas, Elektrizität, und irgendwelche anderen relevanten gesetzlichen Regelungen.

2.2 Stromversorgung

MODELL	SPANNUNG	PHASEN	DRAHT- VERSORG.	MIN. GRÖSSE	AWG (mm ²)	A pro LEITER		
						L1	L2	L3
FPRE14	208	Einzel	3	3	(27)	68	68	68
FPRE14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
FPRE14	240	Einzel	3	4	(21)	59	59	59
FPRE14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
FPRE14	480	Einzel	3	8	(10)	30	30	30
FPRE14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
FPRE14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
FPRE14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
FPRE17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
FPRE17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
FPRE17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
FPRE17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
FPRE17	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
FPRE22	208	3	3	4	(25)	61	61	61
FPRE22	240	3	3	4	(25)	53	53	53
FPRE22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
FPRE22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
FPRE22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
FPRE22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

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.

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.

2.3 Nach dem Aufstellen der Fritiermaschinen an der Fritierstation

GEFAHR

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.

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

Zur Nivellierung von Fritiermaschinen mit Standbeinen können die Standbeine um 25 mm herausgeschraubt werden. Die Standbeine sollten so eingestellt werden, dass die Fritiermaschine(n) in der Fritierstation die richtige Höhe haben.

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.

 **GEFAHR**

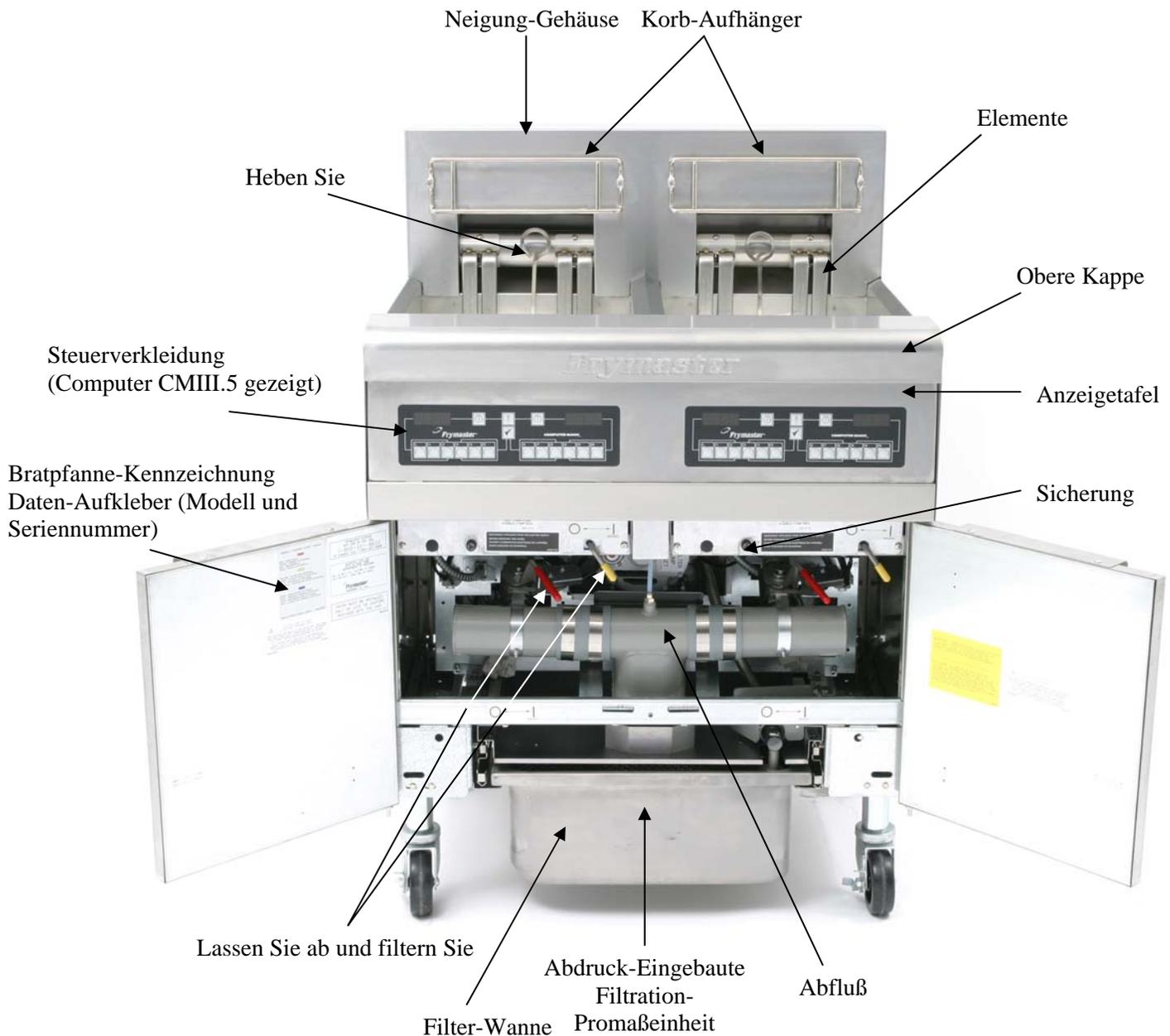
Heißes Fritierfett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden Das Öl muss unter allen Umständen aus der Fritiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Fritiermaschine kann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

2. Das bzw. die Ablassventile schließen und die Fritierwanne mit Wasser bis zur unteren Ölstandsfüllinie füllen.
3. Die Fritierwanne(n) unter Einhaltung der Anweisungen in Abschnitt 5.1.3 dieses Handbuchs auskochen.
4. Die Fritierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Fritieröl füllen. (Siehe *Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte* in Kapitel 3.)

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

FINDEN IHRER WEISE UM DIE RE-REIHE ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN



TYPISCHE KONFIGURATION (FPRE217 GEZEIGT)

ANMERKUNG: Das Aussehen Ihrer Bratpfanne kann von der etwas sich unterscheiden gezeigtes Abhängen an der Konfiguration und dem Herstelldatum.

3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

Vorbereitung

 **GEFAHR**

Die Fritiermaschine darf nie bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Fritierwanne muss muß zur Fülllinie mit Wasser oder Fritierfett gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

 **GEFAHR**

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

1. Die Fritierwanne mit Fett/Öl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE 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.

ANMERKUNG: 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. Es kann notwendig sein, Fett nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, nachdem das festgepackte Fett geschmolzen ist.

 **GEFAHR**

Niemals einen ganzen Fettblock auf die Heizelemente aufsetzen.

Bei Verwendung von festem Fett das Fett immer vorschmelzen, bevor es in die Fritierwanne gegeben wird. Wenn das Fett nicht vorgeschmolzen wird, muss es bis an den Boden der Fritierwanne und zwischen den Heizelementen niedergepackt und die Fritiermaschine im Schmelzyklus eingeschaltet werden.

Der Schmelzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden. Dies wird die Heizelemente beschädigen und erhöht die Wahrscheinlichkeit einer Selbstentzündung des Fetts.

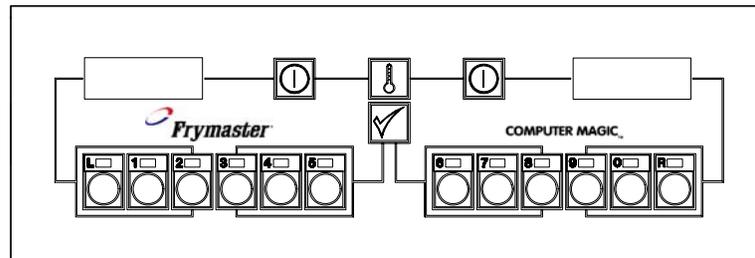
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass das Fett/Öl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett/Öl die Fritiertemperatur erreicht hat. Es kann notwendig sein, Fett/Öl nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, nachdem es die Fritiertemperatur erreicht hat.

Abschalten

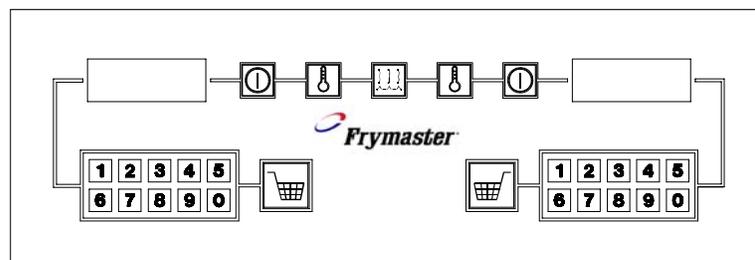
1. Die Fritiermaschine abschalten.
2. Das Öl oder Fett filtrieren (siehe Kapitel 4 und 5) und die Fritiermaschinen reinigen.
3. Die Fritierwannendeckel auf die Fritierwannen aufsetzen.

3.2 Controller

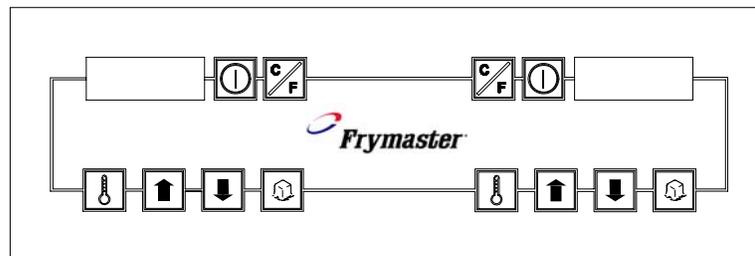
Diese Fritiermaschine kann mit einem der folgenden Controller ausgestattet sein:



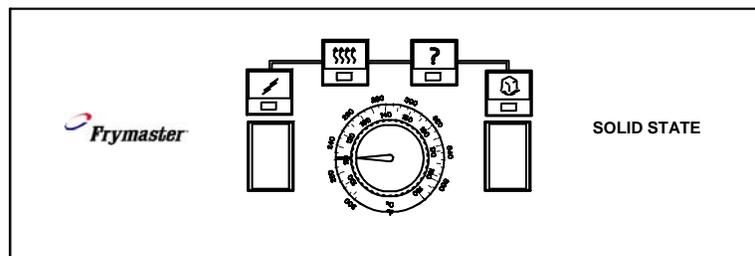
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Korbheber-Zeitgeber



Digitalcontroller



Analog-Controller (Festkörper)

(Bedienungsanweisungen für den mit der Fritiermaschine mitgelieferten Controller sind der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster-Fritiermaschinen* entnehmen.)

Kapitel 4 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

4.1 Trockenlegung und manuelles filternd

GEFAHR

Die Trockenlegung und die Entstörung des Öls müssen mit Obacht vollendet werden, um die Möglichkeit eines ernsten Brandes zu vermeiden, der durch die unvorsichtige Behandlung verursacht wird. Das gefiltert zu werden Öl ist an oder nahe 350°F (177°C). Stellen Sie alle Schläuche werden angeschlossen richtig sicher und Abflußhandgriffe sind in ihrer korrekten Position, bevor sie irgendwelche Schalter oder Ventile laufen lassen. Tragen Sie alle passende Sicherheit Ausrüstung, wenn Sie Öl ablassen und filtern.

GEFAHR

Vor der Trockenlegung in einen passenden Behälter für Beseitigung lassen Sie Öl zu 100°F (38°C) abkühlen.

GEFAHR

Lassen Sie mehr als ein frypot auf einmal nicht in die eingebaute Filtrationseinheit ab, um Überlauf und Spillage des Heißöls zu vermeiden.

GEFAHR

When draining oil into a disposal unit or portable filter unit, do not fill above the maximum fill line located on the container.

Wenn Ihre Bratpfanne nicht mit einem eingebauten Filtrationssystem ausgerüstet wird, das Öl muß in einen anderen verwendbaren Behälter abgelassen werden. (für Safe, bequeme Trockenlegung und Beseitigung des benutzten Öls oder des Shortening, Frymaster empfiehlt sich, das Frymaster Shortening-Abfallzerkleinerungsgerät (SDU) zu verwenden. Das SDU ist durch Ihren lokalen Verteiler vorhanden.)

1. Drehen Sie den Bratpfanneenergie Schalter zur Ausschaltstellung. Schrauben Sie das drainpipe (versehen mit Ihrer Bratpfanne) in das Abflußventil. Stellen Sie sicher, daß das drainpipe fest in das Abflußventil geschraubt wird und daß die Öffnung unten zeigt.
2. Bringen Sie einen Metallbehälter mit einer versiegelbaren Abdeckung unter das drainpipe in Position. Der Metallbehälter muß in der Lage SEIN, der Hitze des Öls zu widerstehen und heiße Flüssigkeiten zu halten. Wenn Sie beabsichtigen, das Öl oder den Shortening wiederzuverwenden, Frymaster empfiehlt, daß ein Frymaster Filterkegelhalter- und -filterkegel benutzt wird, wenn eine Filtermaschine nicht vorhanden ist. Wenn Sie einen Frymaster Filterkegelhalter benutzen, seien Sie sicher, daß der Kegelhalter sicher auf dem Metallbehälter stillsteht.

3. Öffnen Sie das Abflußventil langsam, um splattering zu vermeiden. Wenn das Abflußventil mit Nahrungsmittelpartikeln verstopft wird, verwenden Sie den Freund der Bratpfanne (Schürhaken-like Werkzeug) um die Blockierung zu löschen.

 **GEFAHR**

Versuchen Sie NIE zum freien Raum ein verstopftes Abflußventil von der Frontseite des Ventils! Heißöl hetzt aus dem Verursachen des Potentials für strenge Brände.

Hammern Sie NICHT auf das Abflußventil mit der cleanout Stange oder anderen Gegenständen. Beschädigung des Kugellagers ergibt Leckstellen und hebt die Frymaster Garantie auf.

4. Nach der Trockenlegung des Öls, säubern Sie alle Nahrungsmittelpartikel und Restöl vom frypot. GEBEN SIE ACHT, dieses Material kann ruhige Ursache strenge Brände, wenn es mit bloße Haut in Berührung kommt.
5. Schließen Sie das Abflußventil sicher und füllen Sie das frypot mit sauberem, gefiltertes oder frisches Öl oder fester Shortening zur Unterseite OIL-LEVEL Linie.

 **GEFAHR**

Wenn fester Shortening verwendet wird, verpacken Sie den Shortening unten in die Unterseite des frypot. Lassen Sie NICHT die Bratpfanne mit einem festen Block von Shortening sitzend im oberen Teil des frypot laufen. Dieses verursacht Beschädigung des frypot und kann ein grelles Feuer verursachen.

4.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Öls oder Fetts in einer Fritierwanne, während die anderen Fritierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Der FootPrint Pro wird in drei verschiedenen Konfigurationen geliefert:

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

Abschnitt 4.2.1 behandelt die Vorbereitung des Filterpapiers und die zu verwendenden Filtereinsatzkonfigurationen. Abschnitt 4.2.2 enthält Anweisungen zur Vorbereitung der zu verwendenden Magnasol-Filtereinsatzkonfiguration. Die Funktionsweise aller drei Konfigurationen ist identisch und wird in Abschnitt 4.3 beschrieben. Zerlegung und Wiederversammlung des Magnasol Filters wird in Abschnitt 4.4.

4.2.1 Vorbereitung zum Einsatz mit Filterpapier oder Filtereinsatz

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech, den Niederhalter und das Filtersieb entfernen. Säubern Sie alle Bestandteile mit einer Lösung des reinigenden und Heißwassers, trocknen Sie dann gänzlich. (Siehe Tabelle 1)

Die Filterwanne läuft auf Rollen in Schienen – wie eine Küchenschublade. Die Wanne muss an der Vorderseite angehoben werden, um die vorderen Rollen herauszuheben. Dann die Wanne nach vorne ziehen, bis die hinteren Rollen aus den Schienen herauslaufen. Die Beckenabdeckung braucht nicht abgenommen zu werden außer zum Reinigen, inneren Zugang oder um das Fettentsorgungsgerät (SDU) unter das Ventil zu plazieren. Wenn Sie ein SDU verwenden, das vor Januar 2004 errichtet wird, sehen Sie Anweisungen in Seite 4-9.

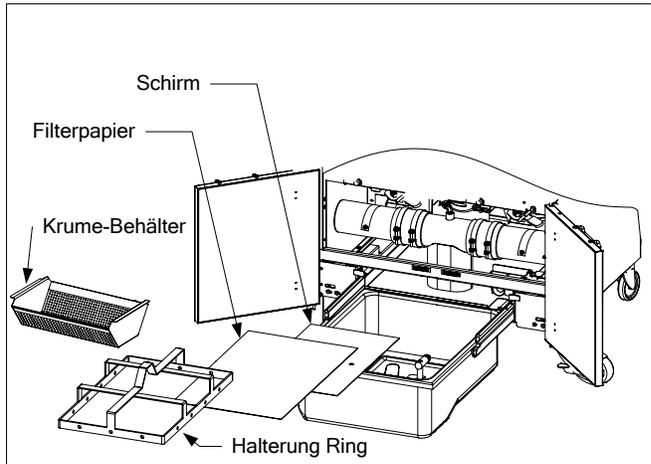


Tabelle 1

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind. (Siehe Tabelle 2)

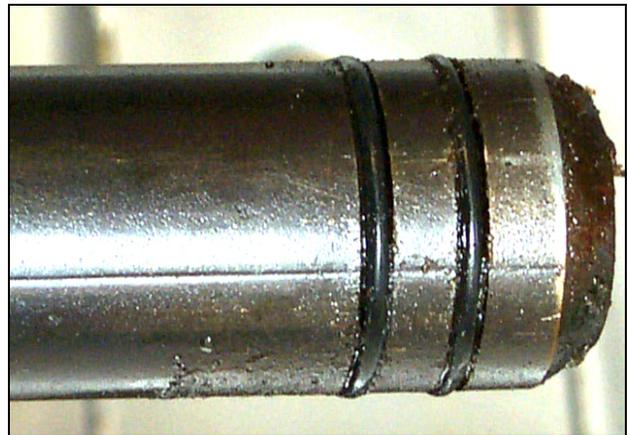


Tabelle 2

3. Prüfen, ob das metallene Filtersieb unten in der Mitte der Wanne ist, und dann einen sauberen Bogen Filterpapier auf das Sieb legen; Es muss auf allen Seiten überlappen. Wenn ein Filtereinsatz verwendet wird, diesen über das Sieb legen.



Das Filtersieb auf den Boden der Filterwanne legen.



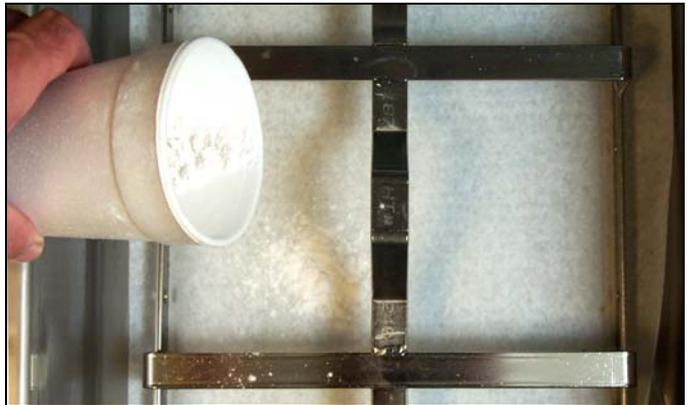
Einen Bogen Filterpapier oder einen Filtereinsatz über das Sieb legen. Wenn der EINSATZ verwendet wird, sicherstellen, dass die rauhe Seite nach oben zeigt.



Wenn Filterpapier verwendet wird, den Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring aufgefalt wird, wenn dieser auf den Boden der Wanne gedrückt wird.

Wenn ein Filtereinsatz verwendet wird, den Niederhaltering auf den Filtereinsatz aufsetzen. Mit dem Einsatz darf KEIN Filterpulver verwendet werden.

4. Den Niederhaltering über dem Papier oder Einsatz einbauen.



Wenn der Niederhaltering angebracht ist, einen Becher Filterpulver auf das Papier leeren.

5. Das Krümelblech in die Filterwanne einsetzen, dann die Filterwanne zurück in die Fritiermaschine schieben, so dass sie ganz hinten im Schrank positioniert ist.

4.2.2 Vorbereitung zum Einsatz mit der Magnasol-Filterbaugruppe

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech, den Niederhaltering und das Filtersieb entfernen.

Die Filterwanne läuft auf Rollen in Schienen – wie eine Küchenschublade. Die Wanne muss an der Vorderseite angehoben werden, um die vorderen Rollen herauszuheben. Dann die Wanne nach vorne ziehen, bis die hinteren Rollen aus den Schienen herauslaufen. Die Beckenabdeckung braucht nicht abgenommen zu werden außer zum Reinigen, inneren Zugang oder um das Fettsorgungsgerät (SDU) unter das Ventil zu plazieren.

ANMERKUNG: Abschnitt 4.4 enthält Anweisungen zum Zerlegen und Wiederaufbau der Magnasol-Filterbaugruppe.

2. Die Verschraubung unten auf der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, um sicherzustellen, dass der O-Ring vorhanden und in gutem Zustand ist.

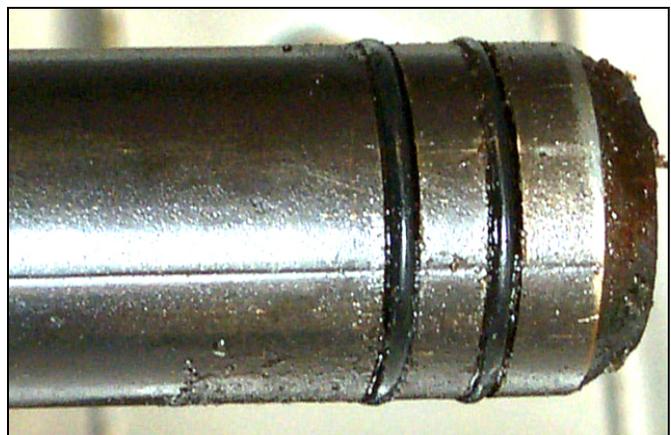
3. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind.



Das Krümelblech und das Filtersieb aus der Wanne entnehmen. Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.



Den O-Ring des Filtersiebs prüfen.



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

- Die Magnasol-Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen.



Die Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen. Dabei darauf achten, dass die Verschraubung unten an der Baugruppe sicher im Anschluss unten in der Wanne sitzt. Einen Becher Magnasol XL Filterpulver gleichmäßig auf das Sieb leeren.

- Das Krümelblech einsetzen, dann die Filterwanne zurück in die Fritiermaschine schieben, so dass sie ganz hinten im Schrank positioniert ist.

4.3 Betrieb des Filters

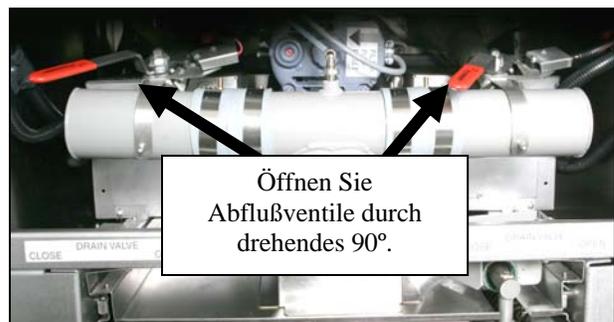
GEFAHR

Das Ablassen und Filtrieren von Fritierfett oder Öl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung möglichen schweren Verbrennungen verhindert werden. Das zu filtrierende Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C (350°F). Sicherstellen, dass alle Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtrieren von Fritierfett oder Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

GEFAHR

NIEMALS versuchen Fritierfett oder Öl aus der Fritiermaschine abzulassen, wenn die Heizelemente eingeschaltet sind! Dadurch können die Heizelemente permanent beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung. Das macht die Frymaster-Garantie nichtig.

- Stellen Sie sicher, daß der Filter vorbereitet ist. Sehen Sie Sek. 4.2
- Stellen Sie sicher, daß das Öl bei Betriebstemperatur ist.
- Die Fritiermaschine abschalten. Lassen Sie das frypot in die Filterwanne ab, indem Sie die Ventile 90° drehen. Die Fritierwanne in die Filterwanne ablaufen lassen. Bei Bedarf mit der *Fryer's Friend* Reinigungsstange den Ablass von der **Innenseite** der Fritierwanne her öffnen. Stellen Sie den Bratpfannestrom ab.



⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Fritierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett/Öl zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

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

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

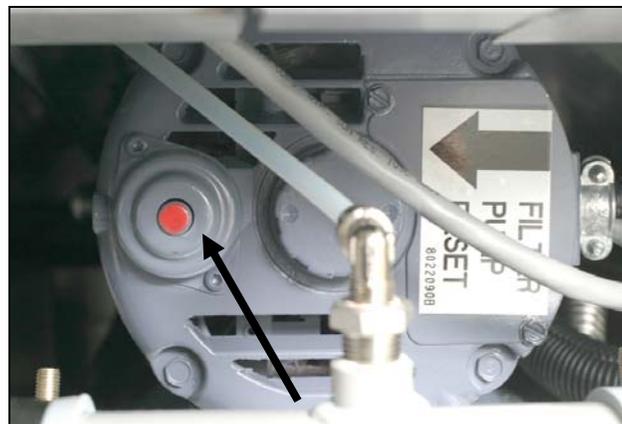
4. Nachdem das gesamte Fett/Öl aus der Fritierwanne abgelassen ist, den Filtergriff auf EIN stellen, um die Pumpe zu starten und den Filtriervorgang zu beginnen. Vor dem Anlaufen der Pumpe kann eine kurze Verzögerungsperiode auftreten.



5. Die Filterpumpe zieht das Fritierfett/Öl durch den Filter und pumpt es in einem 5 Minuten langen Vorgang, der als Klären bezeichnet wird, zurück durch die Fritierwanne. Beim Klären wird das Fett/Öl gereinigt, indem Feststoffteilchen im Filter gefangen werden.
6. Nachdem das Fett/Öl filtriert wurde (nach etwa 5 Minuten), das Ablassventil schließen und warten, bis die Fritiermaschine wieder neu gefüllt ist. Die Filterpumpe 10 bis 12 Sekunden pumpen nachdem das Öl anfängt zu sprudeln. Stellen Sie den Filter ab.

⚠ ACHTUNG

Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung zum Filtersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen, und dann erst die Rücksetztaste drücken (siehe Bild unten).



Filterpumpen-Rücksetztaste

7. Die Heizelemente in die Fritierwanne absenken und das Korbstützregal wieder einsetzen.
8. Sicherstellen, dass das Ablassventil ganz geschlossen ist. (Wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist, funktioniert die Fritiermaschine nicht.) Die Fritiermaschine einschalten und warten, bis das Fritierfett/Öl den Sollwert erreicht.

⚠ 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

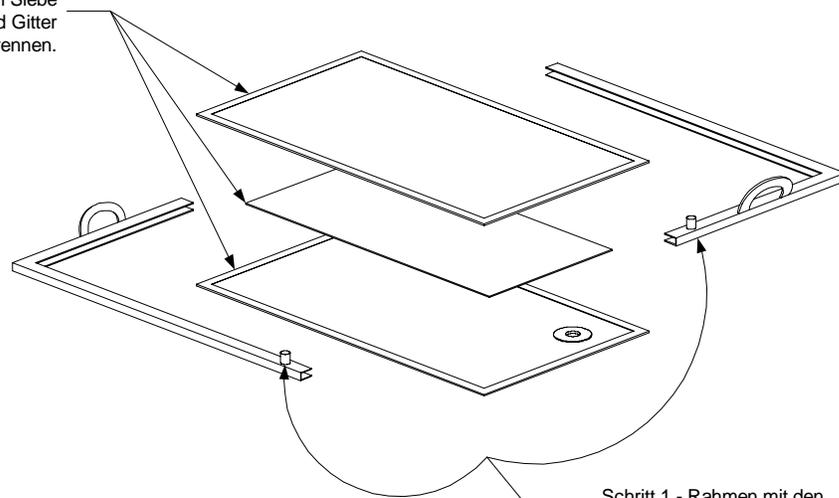
Die Fritierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritiermaschine schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Fritierbehältern. Wenn die Fritierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr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

4.4 Zerlegen und Wiederausammenbauen des Magnasol-Filters

Zerlegen

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

Schritt 2 - Die äußeren Siebe und Gitter trennen.



Schritt 1 - Rahmen mit den Daumen an diesen Griffen anfassen und Rahmen an der Ecke auseinander ziehen.

2. Die äußeren Siebe und Gitter trennen.

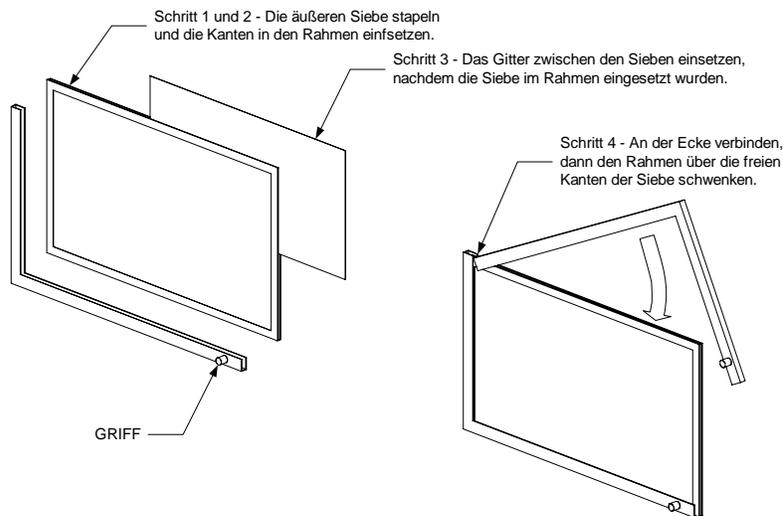
Reinigung

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

2. Bei jedem geplanten Auskochen die Blattfilterbaugruppe zerlegen und in die Fritierwanne legen, die ausgekocht werden soll. Die Anweisung zum Auskochen in Abschnitt 5.1.2 dieses Handbuchs befolgen.
3. Alle Komponenten der Filterbaugruppe vor dem Zusammenbauen an der Luft trocknen lassen oder mit sauberen Tüchern gründlich trocknen.

Wiederzusammenbau

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



4.5 Ablassen und Entsorgen von Altöl

Nachdem das Fritierfett/Öl verbraucht ist und nicht mehr verwendet werden kann, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung der Frymaster SDU (Fettentsorgungsvorrichtung). **ANMERKUNG:** Wenn man ein SDU verwendet, das vor Januar 2004 errichtet wird, muß die Filterwanne Abdeckung entfernt werden, um zu erlauben, daß die Maßeinheit unter den Abfluß in Position gebracht wird. Die Kappe entfernen, heben Sie auf den vorderen Rand an und ziehen Sie ihn gerade den Schrank heraus. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett/Öl auf 38° C (100°F) abgekühlt ist. Danach das Fett/Öl in einen Metalltopf oder ähnlichen Metallbehälter ablassen. Nachdem das gesamte Fett/Öl abgelassen wurde, das Ventil der Fritiermaschine sicher schließen.

⚠ GEFAHR

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

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

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Reinigen der Fritiermaschine

 **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.

 **GEFAHR**

Niemals versuchen die Fritiermaschine während des Fritierens oder wenn die Fritierwanne mit heißem Fett/Öl gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett/Öl, das Fritiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl/Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

 **ACHTUNG**

Einen kommerziellen Reiniger verwenden, der zum wirksamen Reinigen von Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geeignet ist. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

5.1.1 Reinigen der Innen- und Außenseite des Fritierschranks – täglich

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

Das Äußere des Fritierschranks mit einem sauberen, mit Geschirrspüllösung angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

5.1.2 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – täglich

 **ACHTUNG**

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

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

5.1.3 Reinigen der Fritierwanne und Heizelemente – wöchentlich

GEFAHR

Die Fritiermaschine darf nie bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Fritierwanne muss mit Wasser oder Fritierfett gefüllt sein, um Linie zu füllen, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

5.1.4 Auskochen der Fritierwanne

Bevor die Fritiermaschine das erste Mal 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 Pflanzenfett an der Innenseite der Fritierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden. Dabei muss das folgende Auskochverfahren eingehalten werden.

1. Bevor die Fritiermaschine(n) eingeschaltet werden, das/die Fritierwannen-Ablassventil(e) schließen und die leere Fritierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen. Die Mischanweisung für das Geschirrspülmittel auf deren Verpackung beachten.
2. Den EIN/AUS-Schalter der Fritiermaschine auf EIN stellen. Bei Fritiermaschinen mit Analog-Controllern (Festkörper) die Schmelzzyklustaste auf AUS stellen.
3. Bei Fritiermaschinen mit Computer Magic III.5 Computern den Computer zum Auskochen programmieren (siehe Beschreibung im eigenen *Bedienungshandbuch für Frymaster Fritiermaschinen*).
Bei Fritiermaschinen mit Digitalcontrollern die Temperatur auf 91°C (195°F) einstellen (siehe Beschreibung in der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen*).
Bei Fritiermaschinen, die mit einem Analog-Controller ausgerüstet sind, den Temperaturreglerdrehknopf in die niedrigste position stellen.
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.

GEFAHR

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

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

ACHTUNG

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

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



GEFAHR

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

5.1.5 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 Fett-/Ölreste von den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen entfernen. Die Teile und Zubehörteile mit sauberem Wasser spülen und vor dem Einbau trocken wischen.

5.2 Prüfen der Kalibrierung des Knopfs des Analog-Controllers (Festkörper) – monatlich

ANMERKUNG: Das ist nur an Fritiermaschinen mit einem Analog-Controller erforderlich.

1. Nachdem das Fett/Öl die Betriebstemperatur erreicht hat, müssen sich die Heizelemente mindestens viermal ein- und ausschalten.
2. Ein Thermometer oder eine Pyrometersonde in der Nähe der Fritierwannen-Temperaturmesssonde etwa 7,5 mm (3 in) in das Fett/Öl in der Fritierwanne eintauchen.
3. Wenn sich die Heizelemente das vierte Mal einschalten, sollte der Thermometer-Messwert innerhalb ± 2 °C (± 2 °F) von der Einstellung des Temperaturregelknopfs sein.
4. Wenn der Knopf eingestellt werden muss, in Kapitel 4 der eigenen *Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen* nachschlagen, die mit der Fritiermaschine mitgeliefert wurde.

5.3 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

Fritiermaschine

- 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, 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, Tranfos, 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.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Prüfen Sie, dass die Filterbeckenabdeckung vorhanden ist und richtig aufgesetzt wurde.
 - 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 keiner der Fritierwannen dürfen Luftblasen sichtbar sein.
 - 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. Warten, bis das gesamte Fett/Öl in die Fritierwanne zurückgepumpt wurde (das ist abgeschlossen, wenn Blasen im Fett/Öl auftauchen Lassen Sie alles Öl zum Frypot zurückgehen, angeklagt durch Luftblasen im Öl). Den Ölrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Fritierwanne sollte sich innerhalb von höchstens 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE RE

KAPITEL 6: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

6.1 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 Hilfe 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 sind. 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 der Frymaster HOTLINE (1-318-865-1711) 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.

6.2 Fehlersuche

6.2.1 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 Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p>Fritiermaschine schaltet sich anfänglich wiederholt ein und aus.</p>	<p>Die Fritiermaschine ist im Schmelzzyklus.</p>	<p>Das ist bei Fritiermaschinen mit <i>CM III.5 Computern, Korbheber-Zeitgeber und Digitalcontroller</i> 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 <i>Analog-Controllern</i> (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>Fritiermaschine heizt nach der Filtrierung nicht.</p>	<p>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>Fritiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt, wobei die Heizanzeige EIN ist.</p>	<p>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>

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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Anzeige des Korbheber-Zeitgebers zeigt <i>HELP</i>.	Ablassventil öffnen oder Problem an den Verriegelungsschaltkreisen.	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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.
Anzeige des Korbheber-Zeitgebers zeigt <i>HOT</i>.	Die Temperatur der Fritierwanne beträgt mehr als 210 °C (410°F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395°F).	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperaturregelkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Fritiermaschine sofort abschalten und FASC verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Anzeige des Korbheber-Zeitgebers zeigt <i>Pr ob</i>.	Problem mit dem Temperaturmessschaltkreis, einschließlich Sonde.	Das zeigt ein Problem im Temperaturmessschaltkreis an, das über den Umfang der Fehlersuche durch den Bediener hinausreicht. Die Fritiermaschine abschalten und FASC verständigen.
CM III.5-Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption 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 Anzeige zeigt <i>HELP</i>.	Ablassventil öffnen 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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.
CM III.5 Anzeige zeigt <i>HI</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 Temperaturregel-schaltkreis. Die Fritiermaschine abschalten und FASC verständigen.
CM III.5 Anzeige zeigt <i>HOT</i>.	Die Temperatur der Fritierwanne beträgt mehr als 210 °C (410°F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395°F).	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperaturregelkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Fritiermaschine sofort abschalten und FASC verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
CM III.5 Anzeige zeigt Lo.	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 Kapitel über Regelungs- und Heizprobleme (Abschnitt 6.2.1). 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 Anzeige zeigt Prob.	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.
Anzeige des Digital-Controllers zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeeoption ausgewählt.	Digital-Controller werden manuell eingestellt, um die Temperatur in einer der beiden Einheiten anzuzeigen. Anweisungen zum Umschalten der Anzeige der eigenen <i>Controller-Gebrauchsanleitung für Frymaster Fritiermaschinen</i> entnehmen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Digitalcontroller-Anzeige zeigt <i>H E L P</i>.	Ablassventil öffnen oder Problem an den Verriegelungsschaltkreisen.	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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.
Digitalcontroller-Anzeige zeigt <i>H O T</i>.	Die Temperatur der Fritierwanne beträgt mehr als 210 °C (410°F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395°F).	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperaturregelkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Fritiermaschine sofort abschalten und FASC verständigen.
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.
Analog-Controller Fehlerleuchte ist EIN.	Öltemperatur liegt über dem zulässigen Bereich oder es liegt ein Problem mit den Temperaturmessschaltkreisen vor.	Das ist ein Anzeichen für eine Fehlfunktion im Temperaturmess- oder -regelkreis, einschließlich ein Ausfall des Obergrenzen-Thermostats. Die Bestimmung des speziellen Problems geht über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinaus. Die Fritiermaschine sofort abschalten und FASC verständigen.
Analog-Controller Fehlerleuchte ist EIN und Heizleuchte ist EIN.	Ablassventil öffnen oder Problem an den Verriegelungsschaltkreisen.	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 Bedienungsanleitung hinaus. FASC verständigen.
Analog-Controller Fehlerleuchte ist EIN und Heizleuchte ist WEG VON.	Die Temperaturprüfspitze ist ausgefallen.	FASC verständigen.

6.2.3 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.

6.2.4 Filtrierprobleme

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.
Filterpumpe läuft, aber das Fett/Öl kehrt nicht in die Fritierwanne zurück und es tritt kein blasenhaltiges Öl.	Blockierung in der Saugleitung der Filterwanne. Test: Das Ablassventil schließen und die Filterwanne aus der Fritiermaschine ziehen. Die Pumpe einschalten. Wenn blasenhaftiges Öl zurücktritt, der Einlaß der Filterwanne wird blockiert.	Die Blockierung kann durch Ablagerungen oder bei der Verwendung von festem Fett durch in der Leitung erhärtetes Fett verursacht werden. Die Blockierung mit einem dünnen, biegsamen Draht beseitigen. Wenn die Blockierung nicht beseitigt werden kann, FASC verständigen.
Filterpumpe läuft, aber Ölrückkehr ist sehr langsam und sprudelndes Öl tritt auf.	A. Falsch installierte Komponenten der Filterwanne.	A. Wenn eine Filterpapier- oder Filtereinsatzkonfiguration verwendet wird, überprüfen, ob das Filtersieb unten in der Wanne sitzt, wobei das Papier oder der Filtereinsatz auf dem Sieb liegt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein. Bei Verwendung der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, ob der O-Ring auf der Filtersiebverschraubung vorhanden und in gutem Zustand ist.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p>(Fortsetzung von letzter Seite)</p>	<p>B. Es wird versucht Öl oder Fett zu filtrieren, das nicht genügend heiß ist.</p>	<p>B. Zur sachgerechten Filtrierung muss das Öl oder Fett etwa 177 °C (350°F) haben. Bei niedrigeren Temperaturen wird das Öl/Fett zu dickflüssig, um einfach durch das Filtermedium zu fließen; das führt zu einer langsameren Ölrückführung und schließlich zum Überhitzen des Filterpumpenmotors. Sicherstellen, dass das Öl/Fett etwa die Fritiertemperatur hat, bevor es in die Filterwanne abgelassen wird.</p>



Enodis®

One Company, Countless Solutions

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) 1-318-688-2200 (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

**SERVICE-HOTLINE
1-318-865-1711**

NOVEMBER 2005