

**EIGENTÜMER-HANDBUCH
FRYMASTER SERIE BIRE14/MRE14
ELEKTROFRITIERMASCHINE**



Dieses Kapitel über die Maschine muss im Abschnitt der Fritiermaschine des *Maschinenhandbuchs* eingeschoben werden.

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

**HERGESTELLT
VON**



Enodis
One Company. Countless Solutions

**P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TEL: 1-318-865-1711
GEBÜHRENFREI: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135**



INHALTSVERZEICHNIS

GARANTIEERKLÄRUNG	Seite i
EINLEITUNG.....	Seite 1-1
INSTALLATIONSANWEISUNG	Seite 2-1
BETRIEBSANWEISUNG	Seite 3-1
BETRIEB DES EINGEBAUTEN FILTRIERSYSTEMS	Seite 4-1
VORBEUGENDE WARTUNG	Seite 5-1
FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL	Seite 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TEL 318-865-1711 FAX 318-219-7135
SERVICE-HOTLINE 1-318-865-1711

GEDRUCKT IN DEN USA

NOVEMBER 2005

*** 8196164 ***

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 USA

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 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.

⚠ 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 BIRE14/MRE14

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 RE14 für McDonald's. Die Fritiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „RE14“ Fritiermaschinen bezeichnet werden.

Diese Fritiermaschinen sind dem Aussehen nach den elektrischen BIPH14 McDonald's Fritiermaschinen zwar ähnlich, die RE14 Fritiermaschinen kennzeichnen ein erheblich anderes drehendes Element mit einem erhöhten Design. Das Euro-look Design enthält ein gerundetes topcap und ein großer runder Abfluß, der daß Fischrogen und anderer Rückstand sicherstellt, wird in die Filterwanne gewaschen. Andere Eigenschaften, einschließlich die tiefen Kaltzonen und einfach zu säubern, geöffnete frypots bleiben im Wesentlichen unverändert. Die RE14 Fritiermaschinen werden mit dem Computer M2000 gesteuert. Bratpfannen in dieser Reihe kommen voll oder Aufspaltenbottich Vorbereitungen herein und können als einzelne Maßeinheiten oder in den Batterien von bis fünf Bratpfannen gekauft 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 zu bewegen oder heißes Fett 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 Computerinformationen für Geräte mit Computer M2000

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.

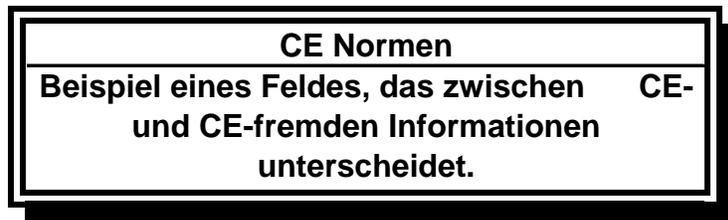
Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

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

Qualifiziert/autorisiertes 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.

1.6 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 BIRE14/MRE14

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 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.

⚠ 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.

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.

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 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.

2.1.2 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.

⚠ ACHTUNG

Um den sicheren und leistungsfähigen Betrieb der Bratpfanne und der Haube sicherzustellen, muß der elektrische Stecker für die Linie 120-volt, die die Haube antreibt, an seiner Stift- und Hülseeinfaßung völlig teilnehmen und verriegelt werden.

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

SPANNUNG	PHASEN	DRAHT- VERSORG.	MIN. GRÖSSE	AWG (mm ²)	A pro LEITER		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

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.

Zum Nivellieren der Fritiermaschinen die Standbeine so einstellen, dass die Fritiermaschine(n) in der Fritierstation die richtige Höhe haben.

⚠ GEFAHR

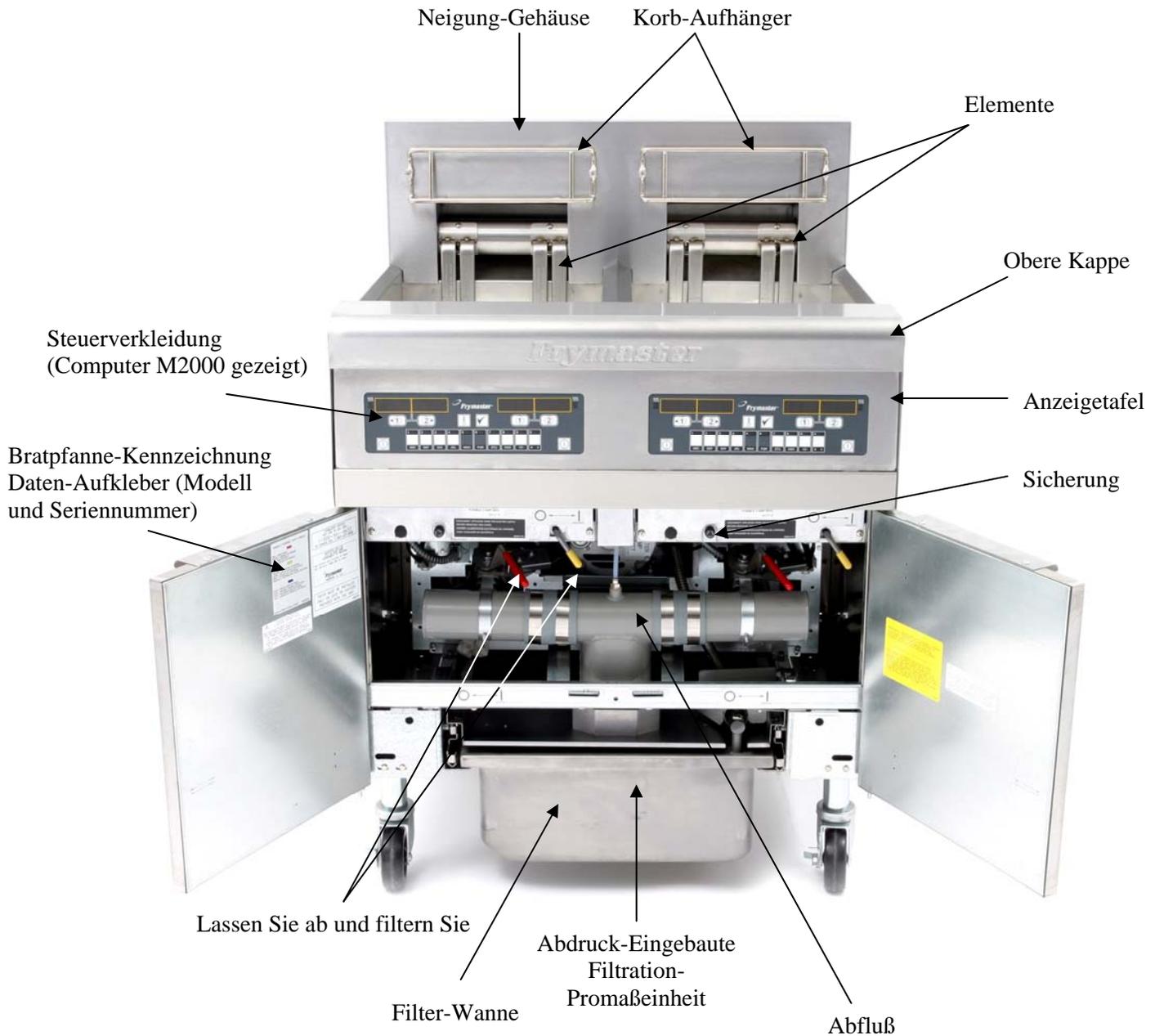
Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Fritiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Fritiermaschinen können umkippen und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

2. Das bzw. die Ablassventile schließen und die Fritierwanne mit Wasser bis zur unteren Ölstandsfülllinie 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 BIRE14/MRE14

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

FINDEN IHRER WEISE UM DIE BIRE14-REIHE ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN



TYPISCHE KONFIGURATION (BIRE214 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 mit Wasser oder Pflanzenöl 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 Pflanzenöl gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Fritiertemperatur erwärmt wird.

1. Die Fritierwanne mit Pflanzenöl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.
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 Öl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl die Fritiertemperatur erreicht hat. Es kann notwendig sein, Öl nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, nachdem es die Fritiertemperatur erreicht hat.

Abschalten

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

3.2 Betrieb

Wenn die Fritiermaschine nach der Installation das erste Mal in Betrieb genommen wird, müssen die Verfahren auf Seite 5-2 zum Auskochen der Fritierwanne durchgeführt werden.

Diese Fritiermaschine kann mit einem Computer M2000 (unten abgebildet) oder einer Analogsteuerung ausgerüstet sein. Bei Geräten mit dem Computer M2000 muss im separaten Handbuch *M2000 Computer Operating Instructions* (Bedienungsanweisungen für Computer M2000) nachgelesen werden, das mit der Fritiermaschine mitgeliefert wird.



COMPUTER M2000

Kapitel 4 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE BIRE14/MRE14

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNG

4.1 Einleitung

Das FootPrint Pro Filtersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Öls in einer Fritierwanne, während die anderen Fritierwannen einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 4.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 4.3 behandelt den Betrieb des Systems.

⚠ 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.

4.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

1. Ziehen Sie die Filterwanne heraus vom Schrank und entfernen Sie den Krumebehälter, den Halterung ring, die Filterauflage (oder das Papier) und den Filtrationsschirm. (Siehe Tabelle 1), die alle Metallteile mit einer Lösung des Allzweckkonzentrates und des Heißwassers dann trocken ist gänzlich sauber ist.

Die Filterwanne wird mit Rollen in den Schienen, ganz wie ein Küchefach ausgerüstet. Die Wanne kann vom Schrank für das Säubern durch das Anheben der Frontseite der Wanne entfernt werden, um die vorderen Rollen zu lösen und es bis die hinteren Rollen dann vorwärts ziehen klar die Schienen. Die Wanne Abdeckung darf nicht außer Reinigung, Innenzugang entfernt werden, oder erlauben, daß ein Shorteningabfallzerkleinerungsgerät (MSDU) unter den Abfluß in Position gebracht wird. Wenn Sie ein MSDU verwenden, das vor Januar 2004 errichtet wird, sehen Sie Anweisungen in Seite 4-4.

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

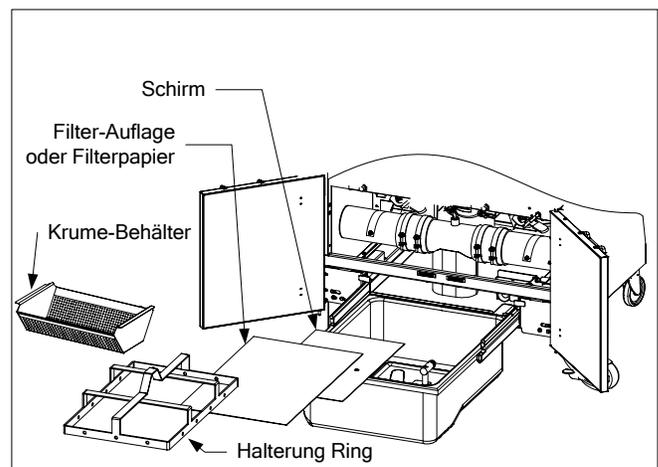


Tabelle 1



Tabelle 2

3. Dann im Rückauftrag, legen Sie den Metallfiltrationsschirm in der Mitte der Unterseite der Wanne, legen dann eine Filterauflage über dem Schirm und sicherstellen, daß die raue Seite der Auflage oben ist. Überprüfen Sie, ob die Auflage zwischen den prägeartigen Kanten der Filterwanne ist. Bringen Sie dann den niederhaltenring auf die Auflage in Position. Wenn Sie Filterpapier verwenden, legen Sie ein Blatt des Filterpapiers über der Oberseite der Wanne, die auf alle Seiten sich deckt. Bringen Sie den niederhaltenring über dem Filterpapier in Position und senken Sie den Ring in die Wanne und das Papier zusammenfalten lassen und um den Ring, wie er zur Unterseite der Wanne gedrückt wird. Besprühen Sie dann 1 Paket (8-ounces) Filterpuder über dem Filterpapier.
4. Installieren Sie den Krumebehälter an der Frontseite der Wanne wieder. (Siehe Tabelle 1).

BENUTZEN SIE NICHT FILTER-PUDER MIT DER AUFLAGE!

5. Drücken Sie die Filterwanne zurück in die Bratpfanne und sie zur Rückseite des Schrankes vollständig in Position bringen. Das Filtrationsystem ist jetzt zum Gebrauch bereit.

4.3 Betrieb des Filters

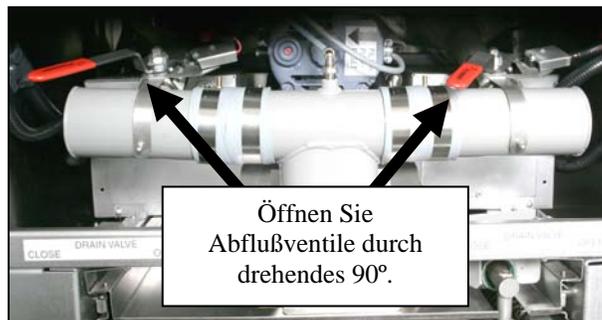
⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtrieren von 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 Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

NIEMALS versuchen 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.

1. Die Fritiermaschine abschalten. Die Fritierwanne in die Filterwanne ablaufen lassen. Bei Bedarf mit der *Fryer's Friend* Reinigungsstange den Ablass von der **Innenseite** der Fritierwanne her öffnen.



Das Ablassventil in der Fritierwanne öffnen und das Öl in die Filterwanne ablaufen lassen.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

NICHT versuchen, ein verstopftes Ablassventil von der Ventilvorderseite her zu säubern. Heißes Öl 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.

2. Nachdem das gesamte Öl aus der Fritierwanne abgelaufen 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.

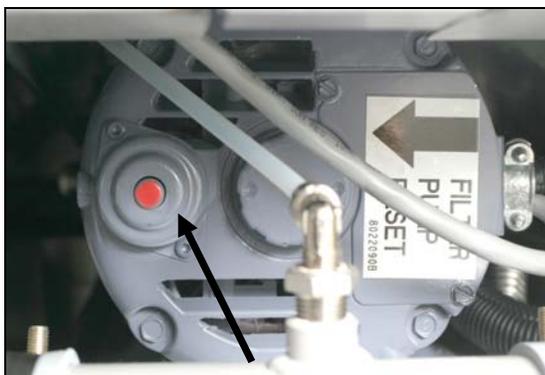


Den Filtergriff wieder auf EIN stellen.

3. Die Filterpumpe zieht das Öl durch den Filtereinsatz und das Sieb und pumpt es in einem 5 Minuten langen Vorgang, der als Klären bezeichnet wird, zurück durch die Fritierwanne. Beim Klären wird das Öl gereinigt, indem Feststoffteilchen im Filter gefangen werden.
4. Nachdem das 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 lang weiterlaufen lassen, nachdem Öl in der Fritierwanne blasen zu bilden beginnt; danach die Filtrierung abschalten.

⚠ ACHTUNG

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



Filterpumpen-Rücksetztaste

5. Die Heizelemente in die Fritierwanne absenken und das Korbstützregal wieder einsetzen.

6. 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 Öl den Sollwert erreicht hat.

 **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.

 **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 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 den Gebrauch von dem Shortening-Abfallzerkleinerungsgerät des McDonalds (MSDU). **ANMERKUNG:** Wenn man ein MSDU 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**

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

Wenn Sie Öl in ein Abfallzerkleinerungsgerät ablassen, füllen Sie nicht über die maximale Füllelinie, die auf dem Behälter gelegen.

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE BIRE14/MRE14

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Reinigen der Fritiermaschine

 **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.

 **GEFAHR**

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

 **ACHTUNG**

McDonald's Allzweckkonzentrat verwenden. 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 Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Fritierschranks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

5.1.2 Reinigen des eingebauten Filtersystems – täglich

 **ACHTUNG**

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

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

5.1.3 Reinigen hinter den Fritiermaschinen – wöchentlich

Gemäß dem Verfahren auf der Wartungsanforderungskarte (MRC) 14A hinter den Fritiermaschinen reinigen.

 **ACHTUNG**

Um den sicheren und leistungsfähigen Betrieb der Bratpfanne und der Haube sicherzustellen, muß der elektrische Stecker für die Linie 120-volt, die die Haube antreibt, an seiner Stift- und Hülseeinfaßung völlig teilnehmen und verriegelt werden.

5.1.4 Reinigen der Fritierwanne und Heizelemente – wöchentlich



GEFAHR

Die Fritiermaschine darf nie bei leerer Fritierwanne betrieben werden. Die Fritierwanne muss mit Wasser oder Pflanzenöl 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.

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 auf der Wartungsanforderungskarte (MRC) 14A angegebene Auskochverfahren eingehalten werden. *Genaue Einzelheiten zum Einrichten des Computers für das Auskochverfahren sind den M2000 Computer Operating Instructions (Bedienungsanweisungen für Computer M2000) zu entnehmen, die mit der Fritiermaschine mitgeliefert wurden.*

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 McDonald's Allzweckkonzentrat gesättigten Tuch abgelagerte 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 der Analogsteuerung (Festkörper) – alle 2 Monate

ANMERKUNG: Das ist nur an Fritiermaschinen mit einer Analogsteuerung (Festkörper) erforderlich.

Die Wartungsanforderungskarte (MRC) 14 enthält das zugehörige Verfahren.

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 Ölablagerungen und/oder Ölspuren untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Ölspuren und -ablagerungen sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten 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/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl 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 die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Bei leerer Filterwanne einen Ölrücklaufgriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Pflanzenöl 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 Öl, das auf 168 °C (168 °F) erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen und das Fritierwannen-Ablassventil schließen. Den Ölrücklaufgriff auf EIN stellen. Das gesamte Öl in die Fritierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Öl ersichtlich). Den Ölrücklaufgriff wieder auf AUS stellen. Die Fritierwanne sollte sich innerhalb von höchstens 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTRISCHE FRITIERMASCHINEN DER SERIE BIRE14/MRE14

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 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 eine Steuerung 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 (1-800-243-7937) folgende Aufgaben durchführen:

- Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.
- Sicherstellen, dass die Ablassventile der Fritierwanne ganz geschlossen sind.
- Die Modell- und Seriennummer der Fritiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.



GEFAHR

Heißes Pflanzenöl verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Fritiermaschine mit heißem Pflanzenöl zu bewegen oder heißes Pflanzenöl 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
Steuerung lässt sich nicht aktivieren.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen.	A. Diese Fritiermaschine hat zwei Netzkabel: Eines für die Steuerung und ein Hauptnetzkabel. Wenn das Netzkabel für die Steuerung nicht angeschlossen ist, lässt sich die Steuerung nicht aktivieren. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind.
	B. Keine Energie zur Fritiermaschine.	B. Diese Bratpfanne hat zwei Schnüre: eine Computerleistungsschnur und eine Netzspannung Schnur. Wenn die Computerschnur nicht angeschlossen wird, aktiviert der Computer nicht. Überprüfen Sie, daß Computerleistungsschnur angeschlossen wird und diese Sicherung nicht ausgelöst wird.
	C. Steuerung ist ausgefallen.	C. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Ersatzsteuerung korrekt funktioniert, eine neue Steuerung vom FASC bestellen.
	D. Beschädigter Computerverdrahtung Kabelstrang.	D. FASC verständigen.
	E. Netzteil-Komponente oder Schnittstellenkarte ist ausgefallen.	E. Wenn eine der Komponenten im Stromversorgungssystem (inkl. Trafo und Schnittstellenkarte) ausfällt, erhält die Steuerung 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. Ein Ablass-Sicherheitsschalter verhindert das Einschalten der Heizelemente, wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist. Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
	B. Steuerung ist ausgefallen.	B. Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Ersatzsteuerung korrekt funktioniert, eine neue Steuerung vom FASC bestellen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmassnahme
	C. Hauptnetz-kabel ist nicht angeschlossen.	C. Diese Fritiermaschine hat zwei Netzkabel: Eines für die Steuerung und ein Hauptnetz-kabel für 3 Phasen. Wenn das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen aber das Hauptnetz-kabel nicht angeschlossen ist, scheint die Steuerung zwar zu funktionieren, aber die Fritiermaschine lässt sich nicht beheizen. Prüfen, ob das Hauptnetz-kabel sicher angeschlossen ist und ob der Trennschalter nicht gefallen ist.
Fortsetzung von letzter Seite.	D. Eine oder mehrere andere Komponenten sind ausgefallen.	D. 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.
Fritiermaschine heizt nach der Filtrierung nicht.	Ablassventil ist offen.	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.
Fritiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt, wobei die Heizanzeige EIN ist.	Temperatursonde oder Steuerung ist ausgefallen.	Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Ersatzsteuerung korrekt funktioniert, eine neue Steuerung vom FASC bestellen. Wenn das Auswechseln der Steuerung das Problem nicht löst, ist wahrscheinlich die Temperatursonde ausgefallen. FASC verständigen.

<p>Fritiermaschine heizt, bis der Obergrenzen-schalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.</p>	<p>Schütz oder Steuerung ist ausgefallen.</p>	<p>Falls verfügbar, eine funktionierende Steuerung anstelle der verdächtigen einsetzen. Wenn die Ersatzsteuerung korrekt funktioniert, eine neue Steuerung vom FASC bestellen. Wenn das Auswechseln der Steuerung das Problem nicht löst, ist wahrscheinlich ein geschlossenes Schütz ausgefallen. FASC verständigen.</p>
<p>Problem</p>	<p>Wahrscheinliche Ursachen</p>	<p>Korrekturmassnahme</p>
<p>Fritiermaschine hört zu heizen auf, wenn die Heizanzeige EIN ist.</p>	<p>Obergrenzen-thermostat oder Schütz ist ausgefallen.</p>	<p>Wenn die Heizleuchte EIN ist, zeigt das an, dass die Steuerung 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.</p>

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeige Probleme

<p>Problem</p>	<p>Wahrscheinliche Ursachen</p>	<p>Korrekturmassnahme</p>
<p>M2000-Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).</p>	<p>Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.</p>	<p>M2000 Computer können so programmiert werden, dass Temperaturen in Grad Celsius oder Fahrenheit angezeigt werden. Anweisungen zum Umschalten der Anzeige den <i>M2000 Computer Operation Manual (Bedienungsanweisungen für Computer M2000)</i> entnehmen.</p>
<p>M2000-Anzeige zeigt HI.</p>	<p>Fritierwannentemperatur liegt mehr als 8 °C (15 °F) über dem Sollwert.</p>	<p>Die Anzeige wird nur eingeblendet, wenn die Fritiermaschine im <i>nicht-dedizierten</i> Modus ist und die Fritierwannentemperatur um mehr als 8 °C (15 °F) über den programmierten Sollwert ansteigt. Das zeigt ein Problem in den Temperaturregelkreisen an. Die Fritiermaschine abschalten und FASC verständigen.</p>

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmassnahme
M2000-Anzeige zeigt HOT.	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.
M2000-Anzeige zeigt LOW TEMP.	Fritierwannentemperatur liegt zwischen 82 °C (180 °F) und 157 °C (315 °F).	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. Falls verfügbar, einen funktionierenden Computer anstelle des verdächtigen einsetzen. Wenn die Fritiermaschine mit dem Ersatz-Computer korrekt funktioniert, einen neuen Computer vom FASC bestellen.
M2000-Anzeige zeigt PROBE FAILURE.	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.
M2000-Anzeige zeigt IGNITION FAILURE.	Ablassventil offen, Computer oder Trafo defekt, Obergrenzen-thermostat offen.	Das zeigt an, dass die Fritiermaschine nicht beheizt wird. Es wird eingeblendet, wenn die Fritiermaschine kein Öl erwärmen kann. Es wird auch angezeigt, wenn die Öltemperatur über 232 °C (450 °F) liegt und sich der Obergrenzen-thermostat geöffnet und die Beheizung des Öls angehalten hat. Sicherstellen, dass die Ablassventile ganz geschlossen sind. Wenn das Problem dadurch nicht korrigiert wird, FASC verständigen.
M2000-Anzeige zeigt HI-LIMIT.	Computer ist im Obergrenzen-Testmodus.	Das wird nur während eines Tests des Obergrenzen-Schaltkreises angezeigt und weist aus, dass sich der Obergrenzenschalter korrekt geöffnet hat.
M2000-Anzeige zeigt HI 2 BAD.	Computer ist im Obergrenzen-Testmodus.	Das wird nur während eines Tests des Obergrenzen-Schaltkreises angezeigt und weist aus, dass der Obergrenzenschalter ausgefallen ist. DIE FRITIERWANNE NICHT BETREIBEN! FASC verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmassnahme
Analogsteuerung-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.
Analogsteuerung-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 Gebrauchsanleitung hinaus. FASC verständigen.

6.2.3 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 bemessenen Filterkomponenten oder weil das Krümelsieb nicht verwendet wurde. FASC verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmassnahme
<p>Filterpumpe läuft, liefert aber kein Öl an die Fritierwanne.</p>	<p>Blockierung in der Saugleitung der Filterwanne.</p> <p>Test: Das Ablassventil schließen und die Filterwanne aus der Fritiermaschine ziehen. Die Pumpe einschalten. Wenn Luft oder blasenhältiges Öl aus dem hinteren Spülanschluss austritt, ist die Saugleitung der Filterwanne blockiert.</p>	<p>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.</p>
<p>Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Öl zurück.</p>	<p>A. Falsch installierte Komponenten der Filterwanne.</p>	<p>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.</p> <p>Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.</p> <p>Bei Verwendung der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, ob der O-Ring auf der Filtersiebverschraubung vorhanden und in gutem Zustand ist.</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