

# FilterQuick™ FQE30-T

## Elektrofrittiermaschine

### Installations-, Betriebs- und Wartungshandbuch

Dieses Handbuch wird bei Einführung neuer Informationen und Modelle aktualisiert. Bitte besuchen Sie unsere Website bezüglich der neuesten Ausgabe dieses Handbuchs.



#### FÜR IHRE SICHERHEIT

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



8 1 9 7 5 5 8

Teilenummer: FRY\_IOM\_8197558 06/2018

Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen

 **VORSICHT**

**LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM  
EINSATZ DER FRITTIERMASCHINE.**



German / Deutsch

#### HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE AUSTRÜSTUNG VON FRYMASTER FOOD SERVICE VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM HAFTEN FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBEN WURDE, ENTSTEHEN.

#### HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster autorisierten Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

#### HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

#### HINWEIS FÜR US- KUNDEN

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 US- Food and Drug Administration (FDA).

#### HINWEIS

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien und Metzgereien, nicht jedoch für die kontinuierliche Massenerzeugung von Lebensmitteln.

#### HINWEIS

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

#### HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT TOUCHSCREEN-STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

##### USA

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

##### KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet nicht die von der Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte der Klasse A oder B für Funkstörungen.



#### **GEFAHR**

Dieses Gerät muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften elektrisch geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss der National Electrical Code ANSI/NFPA 70, der Canadian Electrical Code CSA C22.2 oder die einschlägige Norm des Landes eingehalten werden, in dem das Gerät installiert wird.

**⚠ ACHTUNG**

Das Gerät muss so installiert und verwendet werden, dass Wasser nicht in Kontakt mit dem Fett oder Fett gelangen kann.

**⚠ 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 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 Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

**⚠ ACHTUNG**

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

**⚠ GEFAHR**

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

**⚠ GEFAHR**

Diese Frittiermaschine verfügt über ein (dreiphasiges) Netzkabel für jedes Frittierbecken. Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.

**⚠ GEFAHR**

Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

**⚠ ACHTUNG**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahre oder von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

 **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.

 **ACHTUNG**

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie die geeigneten Schutzausrüstungen, um den Kontakt mit heißem Fett oder heißen Oberflächen zu vermeiden, die schwere Verbrennungen oder Verletzungen verursachen können.

 **GEFAHR**

Keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts versprühen, wenn diese in Betrieb ist.

 **GEFAHR**

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

 **ACHTUNG**

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

 **ACHTUNG**

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

 **ACHTUNG**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer zugelassenen Frymaster-Servicestelle oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

 **ACHTUNG**

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkt kann Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfilter und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die im US-Bundesstaat Kalifornien bekanntermaßen zu Krebs, Geburtsfehlern oder anderen Schädigungen der Fortpflanzungsfähigkeit führen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Kapitel 1</b>	<b>Einführung .....</b>	<b>1-1</b>
<b>Kapitel 2</b>	<b>Installation .....</b>	<b>2-1</b>
<b>Kapitel 3</b>	<b>Betriebsanleitungen.....</b>	<b>3-1</b>
<b>Kapitel 4</b>	<b>Vorbeugende Wartung .....</b>	<b>4-1</b>
<b>Kapitel 5</b>	<b>Fehlerbehebung durch das Bedienungspersonal .....</b>	<b>5-1</b>
<b>Abschnitt A</b>	<b>Anleitungen hinsichtlich des Fettvorrats .....</b>	<b>A-1</b>

---

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30-T

## KAPITEL 1: EINLEITUNG

**HINWEIS:** Für die Frittiermaschine Frymaster FQE30-T sind eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme, eine Demonstration und entsprechende Schulungen erforderlich, bevor ihr normaler Einsatz in einem Restaurant möglich ist.

### 1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Frittiermaschinen FQE30-T. Die Frittiermaschine dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als Frittiermaschinen FQE30-T bezeichnet werden.

Die Frittiermaschinen FQE30-T verfügen über ein Frittierbecken mit kleinem Fettvolumen, Nachfüllen (manuell oder optional automatisch), automatische Filterung und einen Touchscreen. Das Design umfasst einen großen, runden Abfluss zur Sicherstellung, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Die Frittiermaschinen FQE30-T werden mit einer FQ4000 Touchscreen-Steuerung gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteiltem oder geteiltem Becken angeboten; sie können als Einzelmaschinen oder als Batterien von bis zu fünf Frittiermaschinen erworben werden.

Jedes Frittierbecken ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Die Frittiermaschinenmodelle FQE30-T werden vollständig zusammengebaut geliefert. Alle Frittiermaschinen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Frittiermaschine wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

### 1.2 Sicherheitsinformationen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden.

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



**VORSICHT**

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

 **ACHTUNG**

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

 **GEFAHR**

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

Die Frittiermaschinen FQE30-T schließen eine Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen ein, welche die Stromversorgung zu den Heizelementen abschaltet, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

Die Steuerung ist mit einer Lithiumbatterie ausgestattet. Die Batterie darf nur durch eine Panasonic CR2032 3-V-Lithiumbatterie, Teile-Nr. 8074674, ersetzt werden. Bei Verwendung einer anderen Batterie besteht Brand- oder Explosionsgefahr. Die Batterie kann bei Ihrer autorisierten Servicestelle gekauft werden.

 **VORSICHT**

**Batterien können bei Misshandlung explodieren. Diese dürfen nicht aufgeladen, zerlegt oder in einem Feuer entsorgt werden.**

### 1.3 Informationen für FQ4000-Steuerungen

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Das 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 davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

Für den Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission herausgegebene Broschüre hilfreich sein: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist von der US- Bundesdruckerei, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 erhältlich.

#### **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 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal**

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurden nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist.**

#### **1.6 Definitionen**

##### **QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL**

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

##### **QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL**

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

## QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Das autorisierte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Wartungs- und Ersatzteilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). **Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.**

### 1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

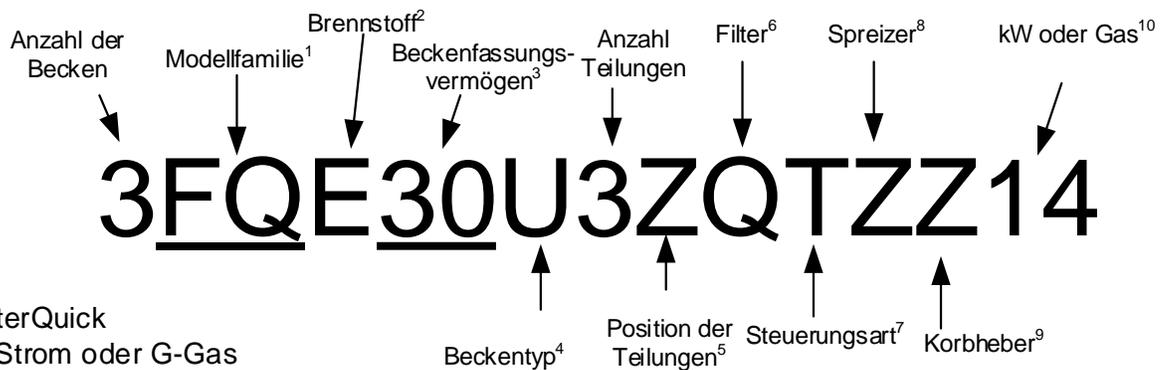
#### **Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:**

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. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
3. **Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur **sofort** nach der Feststellung darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Diese muss sollte innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

*Frymaster* **ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE,  
DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFGETRETEN SIND.**

## 1.8 Ablesen der Modellnummern



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-Strom oder G-Gas
- 3 = 30 lbs
- 4 = U für offen
- 5 = L-links vom Filter; R-rechts vom Filter; M-Mitte; X-Gemischt; Z-alle
- 6 = Q-Semi-Auto mit ATO
- 7 = Touchscreen
- 8 = S-Spreizer; Z-kein
- 9 = B-Korbheber; Z-kein
- 10 = Kilowatt -14, 17, 22 kW; Gas-NG (Erdgas), PG (Propan), BG (Butan), LG(LPMix)

## 1.9 Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartungsarbeiten oder Reparaturen bzw. für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Servicestelle (FAS) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der zugelassene Frymaster-Kundendienst (FAS) oder der Wartungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Wenn Sie diese Liste nicht einsehen können, wenden Sie sich unter der Rufnummer +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 bzw. per E-Mail [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

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.**

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30-T

## KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

### 2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

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

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren oder Instandhalten dieses Geräts kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienstleistungen sind vom örtlichen zugelassenen Frymaster-Kundendienst erhältlich.

#### GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Frittiermaschine mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

#### HINWEIS

Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Frittiermaschine angeschlossen werden. Diese Frittiermaschinen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

#### GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtliche, von Frymaster zugelassenen Kundendienst (FAS).

#### HINWEIS

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.

#### HINWEIS

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.

#### HINWEIS

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

#### HINWEIS

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Frymaster-Kundendienst bzw. von einer ähnlich 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 Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

#### GEFAHR

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

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Frittiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf AUS stellen. Nicht versuchen, die Frittiermaschine während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

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

### 2.1.1 Freiraum und Belüftung

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

#### ACHTUNG

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

#### GEFAHR

**Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.**

### 2.1.2 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss das Gerät den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 oder dem kanadischen Canadian Electrical Code, CSA C22.2. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Die Schaltpläne werden mit der Frittiermaschinen mitgeliefert. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.

Dank der potenzialausgleichenden Massenöse können alle Vorrichtungen desselben Orts elektrisch verbunden werden, um sicherzustellen, dass kein elektrischen Potenzialdifferenzen zwischen Geräten bestehen, die gefährlich sein könnten.



#### GEFAHR

**Dieses Gerät ist mit einem speziellen geerdeten Stecker zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungsstift dieses Steckers darf nicht abgeschnitten, entfernt oder auf andere Weise umgangen werden.**

### 2.1.3 Anforderungen nur für Australien:

Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse und anderen Gesetzen erfolgen.

## 2.2 Anforderungen an die Stromversorgung

Der Dreiphasen-Versorgungsstecker für die Heizelemente, Steuerung und Filter ist auf 60 A und 250 VAC ausgelegt und nach NEMA L15-60P konfiguriert. Für jede Frittiermaschine gilt, dass das Netzkabel zur Stromversorgung des Heizelements an einem eigenen Stromkreis angeschlossen sein muss.

SPANNUNG	PHASEN	DRAHT-SERVICE	MIN. GRÖSSE	AWG (mm <sup>2</sup> )	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

#### HINWEIS

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 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 Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

### 2.3 Nach dem Aufstellen der Frittiermaschinen an der Frittierstation

#### GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

1. Nachdem die Frittiermaschine an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf das Frittierbecken auflegen und prüfen, ob die Frittiermaschine von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

Zum Nivellieren der Frittiermaschinen die Standbeine so einstellen, dass die Frittiermaschine(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

Die vordere rechte Laufrolle kann mit Feststellschrauben arretiert sein, die gelockert werden muss, um das Gerät bewegen zu können. Nachdem der gewünschte Aufstellort erreicht wurde, können die Feststellschrauben festgezogen werden, wenn die Laufrolle parallel zur Frittiermaschine (von vorn nach hinten) ausgerichtet ist, damit diese zur Reinigung leichter unter der Abzugshaube herausgerollt werden kann und die Laufrolle nicht am Fettbehälter anschlägt.

Nach der abschließenden Nivellierung der Frittiermaschine montieren Sie die vom Küchenmaschinenlieferanten (KES) bereitgestellten Sicherungsvorrichtungen, um das Bewegungsspiel der Maschine einzugrenzen. Diese Funktion darf jedoch weder auf dem Isolierrohr basieren noch dieses Belastungen aussetzen. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebnahme der Frittiermaschine wieder angebracht werden.

**⚠ GEFAHR**

**Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtliche, von Frymaster zugelassenen Kundendienst (FAS).**

**⚠ GEFAHR**

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

2. Frittierbecken bis zur unteren Fettfüllstandlinie mit Frittierfett füllen. (Siehe **Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte** in Kapitel 3.)

## 2.4 Installation des JIB-Trägers

Tür der Frittiermaschine öffnen (normalerweise die Tür ganz rechts oder die dritte Tür) und die als Versandstütze verwendete Querstrebe entfernen, indem die beiden Schrauben (siehe Abbildung 1) entfernt werden. Den im Zubehörpack enthaltenen JIB-Träger mit den vier Schrauben anbringen, die während der Entfernung des Querträgers abgeschraubt wurden (siehe Abbildung 2, dies kann anders aussehen). Bei einigen Ausführungen ist der Träger optional. Den optionalen JIB-Spritzschutz installieren, um den unteren Bereich des JIBs zu schützen (siehe Abbildung 3). Bei der Verwendung der Option mit festem Frittierfett die Anleitungen in Anhang A, B, C, D und E am Ende dieses Handbuchs beachten.

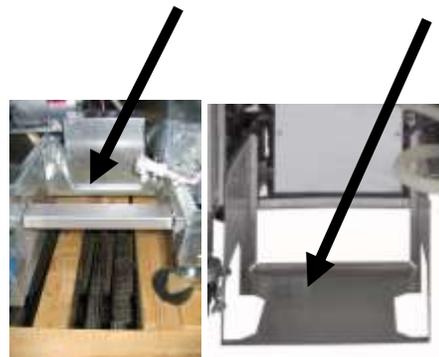


Abbildung 1

Abbildung 2

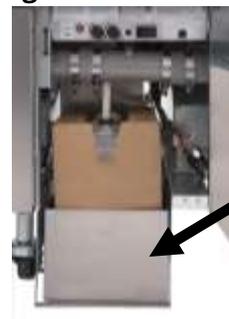


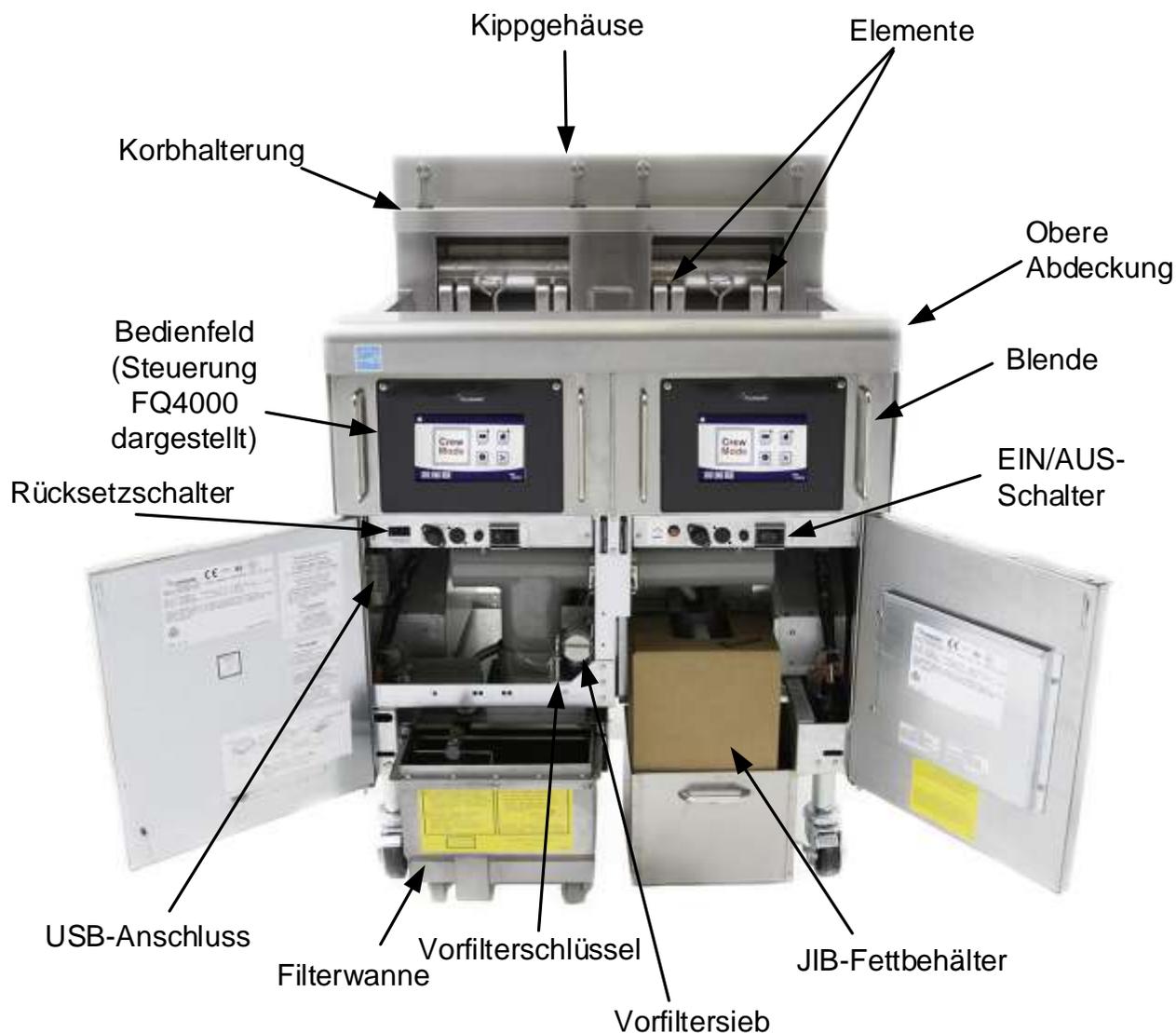
Abbildung 3

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30-T

## KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

---

### ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTRISCHEN FRITTIERMASCHINEN DER SERIE FQE30-T



#### TYPISCHE KONFIGURATION (2FQE30-T DARGESTELLT)

**HINWEIS:** Das Aussehen der Frittiermaschine kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

### 3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

#### ACHTUNG

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

#### VORSICHT

Bevor die Frittiermaschine eingeschaltet wird, stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine mit Strom versorgt wird und die Steuerungen AUSGESCHALTET SIND. Stellen Sie sicher, dass die Frittierbecken-Ablassventile geschlossen sind. Die Korbstützregale, sofern vorhanden, entfernen und das Frittierbecken bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE auffüllen. Wenn festes Fett verwendet wird, sicherstellen, dass es unten in das Frittierbecken gepackt wird.

#### 3.1.1 Vorbereitung

#### GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken muss bis zur unteren Fülllinie mit Wasser oder Fett 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 dem Frittierbecken entfernen, bevor es mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

#### ACHTUNG

Das Modell FQE30-T ist ohne die Installation eines Frittierfett-Kits nicht für die Verwendung von festem Frittierfett ausgelegt. Beim Gebrauch von festem Frittierfett ohne Frittierfett-Kitt werden die Fettleitungen verstopft. Das Fassungsvermögen der elektrischen Frittiermaschine FQE30-T beträgt 14,5 Liter (3,8 gal, 32 lbs) bei 21 °C (70 °F) im Falle eines ungeteilten Beckens und 8,33 Liter (2,2 gal, 18 lbs) bei 21 °C (70 °F) für jede Hälfte eines geteilten Beckens.

1. Das Frittierbecken bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE an der Rückseite des Frittierbeckens mit Frittierfett auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Fetts bei der Erwärmung. Kein kaltes Fett über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Fett wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Die Anleitungen zur Füllung des Beckens aus dem Vorrat befinden sich in Abschnitt 2.3.9 im *Handbuch 8197474, Betriebsanleitung der Steuerung FQ4000*. Wenn festes Fett verwendet wird, sicherstellen, dass es unten in das Frittierbecken gepackt wird.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen und (gegebenenfalls) verriegelt ist/sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.

3. Sicherstellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Der Hauptschalter befindet sich hinter der linken Frittiermaschinentür vorne am linken Schaltschützkasten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung eingeschaltet (EIN) ist. Die Frittiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzyklus, wenn die Frittierbecken-Temperatur unter 82 °C (180 °F) liegt, auf der Anzeige erscheint **SCHMELZYKLUS LAEUFT**. (**HINWEIS:** Während des Schmelzyklus werden die Heizelemente wiederholt einige Sekunden lang eingeschaltet und sind dann längere Zeit wieder aus.) Das Fett muss beim Erhitzen gelegentlich umgerührt werden, damit alles Fett im Becken verflüssigt wird. Wenn die Frittierbecken-Temperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet das Gerät automatisch in den Heizmodus und es wird **VORWAER** angezeigt, bis die Temperatur innerhalb von 9 °C (15 °F) von der Ist-Temperatur liegt. Die Elemente bleiben eingeschaltet, bis die Frittierbecken-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht. Nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, zeigt die Steuerung **START** an und die Frittiermaschine ist bereit zum Einsatz.
5. Stellen Sie sicher, dass das Fett bis zur *oberen* FETTFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett *die Frittiertemperatur erreicht hat*.
6. Die maximale Ladung für Pommes Frites in Öl oder Fett darf 0,7 kg (1,5 Pfund) nicht überschreiten.

### **Abschalten**

1. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf AUS, um die Frittiermaschine abzuschalten.
2. Filtern Sie das Fett und reinigen Sie die Frittiermaschinen (siehe Kapitel 1 und 2 der *Betriebsanleitung der Steuerung FQ4000*).
3. Reinigen Sie die Filterwanne reinigen und ersetzen Sie das Filterpapier/Filterpad. Lassen Sie kein festes Fett über Nacht in der Filterwanne.
4. Die Frittierbeckendeckel auf die Frittierbecken aufsetzen.

### **3.2 Betrieb**

Diese Frittiermaschine ist mit Steuerungen FQ4000 ausgestattet (siehe Abbildung rechts). In der *Betriebsanleitung der Steuerung FQ4000 819-7474* sind die Programmierung der Steuerung, die Betriebsverfahren und die Bedienungsanwendungen für das integrierte Filtersystem zu finden.



FQ4000 STEUERUNG

### **3.3 Manuelles Nachfüllen, Automatisches Nachfüllen oder JIB-Nachfüllen**

Die Frittiermaschine kann je nach Hardware für manuelles Nachfüllen oder sowohl für manuelles als auch automatische Nachfüllen konfiguriert werden. Wenn ein Becken niedrig ist, drücken Sie die Schaltfläche für manuelles Nachfüllen unten auf dem Bildschirm (siehe Abbildung 3), um das Becken nachzufüllen. Auf der Steuerung erscheint DRUCKKN AUFFUELLEN? Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (JA). FUELL STARTEN? wird angezeigt. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt,

„JIB-Füllstand (Jug In Box) niedrig“-Rücksetztaste:

Setzt das ATO-System nach einem Fettwechsel zurück.

**Spezialkappe:** Mit montierten Leitungen, um Fett aus dem Behälter in die Frittiermaschinenbecken zu ziehen.

**Jug In Box (JIB):** Das JIB ist der Behälter für das Fett.

Abbildung 1



um mit dem Füllen zu beginnen. Lassen Sie die Schaltfläche los, wenn das Fett die obere Fettfüllstandslinie erreicht. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um diesen Vorgang zu beenden. Wenn das Gerät über die optionale automatische Nachfüllfunktion verfügt, wird der Füllstand laufend geprüft und nach Bedarf aus einem Behälter in der Frittiermaschine nachgefüllt.

Der Nachfüllbehälter enthält einen Karton mit 15,8 kg (35 lbs) Fett. Beim typischen Betrieb reicht das für ca. 2 Tage.

Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

**HINWEIS:** Die Frittierbecken müssen bei Inbetriebnahme und nach jeder Entsorgung (Auskochen oder Kaltreinigung) manuell gefüllt werden, sofern kein Frischfett-Vorratssystem verwendet wird.

### 3.3.1 Installieren des Fettbehälters oder JIB

Den Originaldeckel vom Fettbehälter und Folieneinsatz entfernen. Den mitgelieferten Deckel mit den angebrachten Saugschlauchteilen anbringen. Sicherstellen, dass der Saugschlauch vom Deckel bis zum Boden des Fettbehälters reicht.

Den Fettbehälter in den Schrank stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Saugschlauchteile nicht am Schrankinneren zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Das System ist nun betriebsbereit.

### 3.3.2 Wechseln des JIB-Fettbehälters (Jug In Box)

Wenn der Fettstand im Behälter niedrig ist, wird AUFFUELLFETT LEER angezeigt (siehe Abbildung 2). Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Anzeige zu löschen. Nachdem der Behälter nachgefüllt und/oder ersetzt wurde, halten Sie die orange Rücksetztaste neben dem Fettbehälter gedrückt (siehe Abbildung 7 auf der nächsten Seite), bis die Meldung in der unteren Ecke nicht mehr angezeigt wird. Bei der Verwendung von festem Frittierfett beachten Sie die Anleitungen in Anhang B.

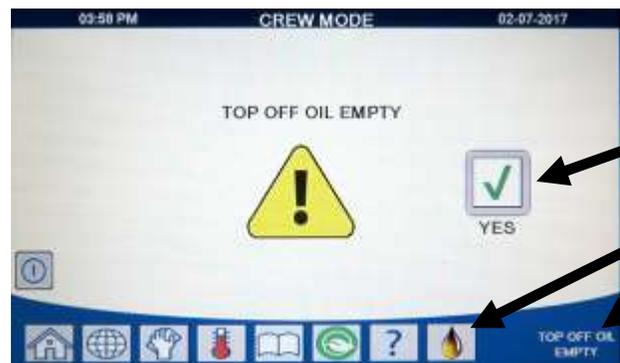


Abbildung 2

**AUFFUELLFETT LEER zeigt an, dass der Fettbehälter leer ist.**

1. Öffnen Sie den Schrank und ziehen Sie die JIB-Einheit aus dem Schrank (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3

2. Entfernen Sie den Deckel und verteilen Sie restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf alle Becken (siehe Abbildung 4).



Abbildung 4

3. Halten Sie den Ersatzbecher aufrecht und die Kappe und entfernen Sie den Folieneinsatz (siehe Abbildung 5).



Abbildung 5

4. Setzen Sie den Schlauch in den neuen vollen Behälter ein (siehe Abbildung 6).



Abbildung 6

**⚠ ACHTUNG**  
Kein HEISSES oder  
GEBRAUCHTES Fett einem  
JIB hinzufügen.

5. Stellen Sie die JIB auf das Regal im Frittiermaschinenschrank (wie in Abbildung 3 dargestellt).
6. Drücken Sie den JIB-Rücksetzschalter, um die gelb leuchtende Nachfüllen-Anzeige auf der FQ4000-Steuerung zu löschen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 7

### 3.3.3 Fettvorratssysteme

Anweisungen zum Installieren und Gebrauch von Fettvorratssystemen sind in Anhang A am Ende dieses Handbuchs zu finden.

## 3.4 FILTERUNG

### 3.4.1 Einführung

Das Filtersystem FilterQuick™ mit Fingertip ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einem Frittierbecken, während die anderen Frittierbecken einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 3.4.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Die Bedienung des Systems wird im Handbuch der FilterQuick Touchscreen-Steuerung beschrieben.

#### **⚠ ACHTUNG**

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

#### **⚠ ACHTUNG**

**Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich bzw. dann ausgetauscht werden, wenn die Ablagerungen die Höhe des Niederhalterings übersteigen.**

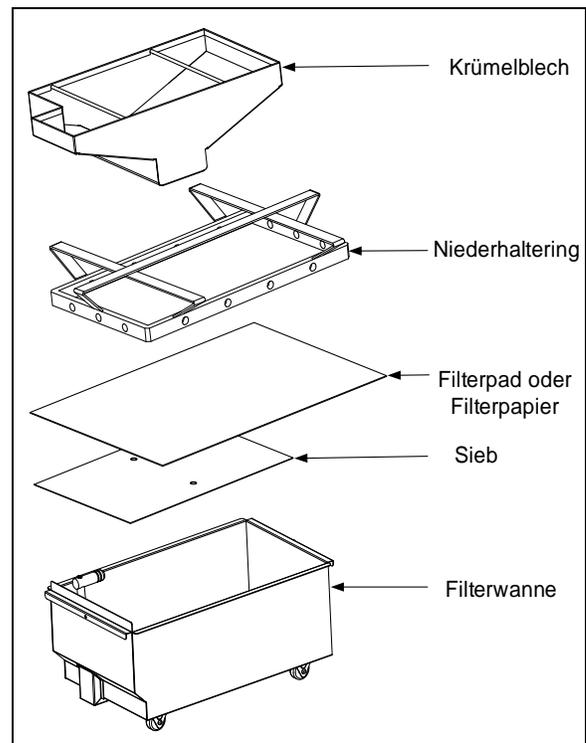
### 3.4.2 Vorbereitung der FilterQuick™ mit FQ4000 Filtersystem zur Verwendung mit dem Filterpapier oder Filterpad

Das FilterQuick™-Filtersystem verwendet eine Filterpapierbaugruppe, die ein Krümelblech, einen großen Niederhaltering und ein Filtersieb aus Metall einschließt.

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und Krümelblech, Niederhaltering, Filterpapier und Filtersieb entfernen (siehe Abbildung 8). Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

Die Wannenedeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungseinheit (SDU) mit Fertigungsdatum vor Januar 2004 unter den Ablass zu stellen entfernt werden. Die Entsorgungsanleitungen werden im Handbuch der FQ4000-Steuerung aufgeführt.

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 9).



**Abbildung 8**

3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Bogen Filterpapier so auf das Sieb legen, dass er dieses auf allen Seiten überlappt (siehe Abbildung 11). Bei Gebrauch eines Filterpads ist sicherzustellen, dass die raue Seite des Pads nach oben zeigt. Das Pad auf das Sieb legen und darauf achten, dass er sich zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet.

4. Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 10).

5. Wenn der Niederhaltering angebracht ist, ein Paket Filterpulver gleichmäßig auf das Papier leeren. (Siehe Abbildung 11)

6. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen. Dann die Filterwanne wieder unter den Ablass in die Frittiermaschine schieben.

**MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!**

7. Die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine schieben, damit sie unter der Frittiermaschine positioniert ist. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung NICHT „P“ ANZEIGT. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

Abbildung 9



Abbildung 10



Abbildung 11

**⚠ GEFAHR**

Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

**⚠ GEFAHR**

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

**⚠ ACHTUNG**

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

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30-T

## KAPITEL 4: VORBEUGENDE WARTUNG

---

### 4.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Frittiermaschine

#### GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

#### GEFAHR

Niemals versuchen die Frittiermaschine während des Frittierens oder wenn das Frittierbecken mit heißem Fett gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett, das Frittieretemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

#### ACHTUNG

Verwenden Sie ein Mehrzweck-Reinigungsmittel. 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.

### 4.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

#### 4.2.1 Inspektion der Frittiermaschine und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder ausgefranzten Drähten und Kabeln, Undichtigkeiten, Fremdstoffen im Frittierbecken oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Frittiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

#### 4.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierschranks – täglich

Das Innere des Frittierschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Frittiermaschinenschrankes mit einem sauberen, mit Mehrzweckspülmittel angefeuchteten Tuch reinigen, um Fett, Staub und Fusel aus dem Frittiermaschinenschrank zu entfernen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

### 4.2.3 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – täglich



**ACHTUNG**

**Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.**



**ACHTUNG**

**Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.**



**ACHTUNG**

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

Beim Filtriersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer der täglichen Reinigung der Filterwanne mit einer Lösung aus heißem Wasser und Mehrzweckspülmittel.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss das Filterpapier/Filterpad auf dem Sieb liegen. Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind. Überprüfen Sie, ob der Vorfilter sauber ist und mit einem Filterschlüssel fest angezogen wurde.

### 4.2.4 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile – täglich

Wie beim Frittierbecken bildet sich auf der Filterwanne, abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten eine Ablagerung aus verkohltem Fett.

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Verwenden Sie ein Tuch, das mit Mehrzweckspülmittel angefeuchtet wurde. Entfernen Sie angesammeltes verkohltes Fett. Spülen Sie alle Teile und trocknen Sie diese gut. Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder scheuernde Lappen zum Reinigen dieser Teile. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

### 4.2.5 Rund um AIF- und ATO-Sensoren reinigen – täglich

1. Ablagerungen rund um die AIF- und ATO-Sensoren beim Reinigen und Filtern reinigen, wenn das Fett aus dem Frittierbecken abgelassen wird.
2. Einen Schraubendreher oder ähnlichen Gegenstand verwenden, um auf den Bereich rund um den Sensor zugreifen zu können (siehe Abbildung 1). Vorsicht walten lassen, damit der Sensor nicht beschädigt wird.
3. Nach Abschluss der Reinigung und Filterung das Fett wieder zurückführen.



**Abbildung 1**

### 4.2.6 Korbheberstangen reinigen – täglich

Bei Frittiermaschinen mit Korbhebern müssen die Stangen mit einem trockenen, sauberen Tuch abgewischt werden, um Fett- und Staubansammlungen zu entfernen.

## 4.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

### 4.3.1 Reinigen hinter den Frittiermaschinen – wöchentlich

Gemäß dem Restaurantvorschriften hinter den Frittiermaschinen reinigen. Die Frittiermaschine abschalten und die Stromversorgung abtrennen.

## 4.4 MONATLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

### 4.4.1 Tiefenreinigung (Auskochen/Kaltreinigung) des Frittierbeckens – mindestens monatlich

#### GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Frittierfett 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.

Bei normalem Gebrauch der Frittiermaschine bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittierfett auf der Innenseite des Frittierbeckens. Diese Schicht muss regelmäßig anhand des Reinigungsverfahren (Auskochen) entfernt werden. *Einzelheiten zur Einrichtung der Steuerung für den Reinigungsbetrieb (Auskochen) sind in Abschnitten 2.3.10 und 2.3.11 der Bedienungsanleitung für die FQ4000-Steuerung zu finden.*

#### GEFAHR

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

#### ACHTUNG

Die Frittiermaschine während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.

#### GEFAHR

Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus dem Frittierbecken entfernen wurden, bevor dieses mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittieremperatur erwärmt wird, verursacht Wasser im Frittierbecken ein Spritzen des Fetts.

### 4.4.2 Vorfilterwartung – monatlich

Der Vorfilter muss regelmäßig gewartet werden. Alle 30 Tage, oder häufiger, wenn der Fettstrom langsamer wird. Entfernen Sie die Kappe und reinigen Sie das daran angebrachte Sieb.

#### GEFAHR

Tragen Sie beim Entfernen des Vorfilters Schutzhandschuhe. Der Filter kann heiß sein und schwere Verbrennungen verursachen.



Abbildung 2



Abbildung 3

1. **Tragen Sie Schutzhandschuhe** und verwenden Sie den mitgelieferten Filterschlüssel, um die Kappe vom Vorfilter zu entfernen (**Abbildung 2**).
2. Reinigen Sie mit einer kleinen Bürste Rückstände vom Sieb (**Abbildung 3**).
3. Reinigen Sie es unter Leitungswasser und trocknen Sie es gründlich.
4. Setzen Sie die Kappe wieder in das Vorfiltergehäuse ein und **ziehen Sie sich mit dem angebrachten Filterschlüssel fest**. Stellen Sie sicher, dass der Vorfilter sicher sitzt. Wenn die Kappe nicht dicht abschließt, dringt Luft rund um den Vorfilter ein und dies verlangsamt die Fettrückführung.



#### **ACHTUNG**

**Entfernen Sie die Vorfilterkappe NICHT, wenn ein gerade ein Filterzyklus läuft. Betreiben Sie das Filtriersystem NICHT bei entfernter Kappe. Tragen Sie beim Umgang mit der Kappe Schutzhandschuhe. Das Metall und das freiliegende Fett sind heiß.**

#### **4.4.3 Genauigkeit des Sollwerts der FQ4000-Steuerung prüfen – monatlich**

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fett eintauchen, wobei die Spitze die Frittierbecken-Temperaturmesssonde berührt.
2. Sobald die Produktsymbole der Steuerung angezeigt werden (und der Inhalt des Frittierbeckens somit innerhalb des Frittierbereichs liegt), drücken Sie die Schaltfläche  einmal, um die von der Temperatursonde gemessene Fetttemperatur und den Sollwert anzuzeigen.
3. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von  $\pm 3$  °C (5 °F) liegen, nachdem der Heizzyklus drei (3) Mal ein und aus geschaltet wurde. Wenn die Temperatur noch immer außerhalb der Toleranz liegt, verständigen Sie einen FAS um Unterstützung.

#### **4.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE**

##### **4.5.1 Auswechseln der O-Ringe – vierteljährlich**

Wechseln Sie die O-Ringe im Filteranschluss aus (siehe Abbildung 10 in Abschnitt 3.4.2).

#### **4.6 JÄHRLICHE/REGELMÄSSIGE SYSTEMPRÜFUNG**

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

**Frymaster empfeht, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem vom Werk zugelassenen Servicetechniker (FAS) wie folgt geprüft wird:**

#### 4.6.1 Frittiermaschine - jährlich

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Fettspuren sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Fettablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Scharnier 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 Frittiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze usw.) in gutem Zustand und frei von 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, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob das Frittierbecken in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung des Frittierbeckens muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

#### 4.6.2 Eingebautes Filtriersystem – jährlich

- Alle Fettrücklauf- 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, muss der Eigentümer/Bediener darauf hingewiesen werden, 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:
  - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
  - Wenn die Filterwanne leer ist, setzen Sie jedes Becken einzeln auf die Funktion „Beck aus Wanne fuell“ setzen (siehe Abschnitt 2.3.7 der *Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung*). Die korrekte Funktion der einzelnen Fettrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Becken aus Ablasswanne füllen“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett im zugehörigen Frittierbecken auftauchen.
  - Überprüfen Sie, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann lassen Sie ein Frittierbecken mit Fett, das auf 177 °C (350 °F) erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ab und schließen Sie das Frittierbecken-Ablassventil (siehe Abschnitt 2.3.6 der *Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung*). Nun mit der Auswahl „Beck aus Wanne fuell“ (siehe Abschnitt 2.3.7 der *Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung*) das gesamte Fett in das Frittierbecken zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Die Prüftaste drücken, wenn alles Fett zurückgeführt wurde. Das Frittierbecken sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30-T

## KAPITEL 5: FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

---

### 5.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschine 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 Beheben eines Problems sollte immer ein Ausschlussverfahren 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.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**



**Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, dieses Gerät mit heißem Fett zu bewegen oder heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten.**

 **GEFAHR**

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

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

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

## 5.2 Fehlersuche

### 5.2.1 Steuerungs- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<b>Anzeige der Steuerung ist dunkel.</b>	A. Kein Strom zur Frittiermaschine. B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>FQ4000 zeigt BECKEN VOLL? JA NEIN</b> nach der Filterung an.	A. Normale Betrieb, während der meisten, am Anfang oder Ende der meisten Filterfunktionen. B. Wenn dies während eines Filtervorgangs öfter angezeigt wird, könnte dies auf langsame Fettrückführung hinweisen.	A. Stellen Sie sicher, dass das Becken voller Fett ist und drücken Sie die Schaltfläche ✓. B. Abschnitt 5.3, Fehlersuche – Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.
<b>FQ4000 zeigt ABLAUF FREI?</b>	Ablass ist verstopft und Fett ist nicht abgelaufen.	Reinigen Sie den Ablauf mit der Reinigungsstange Fryers Friend und drücken Sie die Schaltfläche ✓. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
<b>FQ4000 zeigt FILTERPAD WECHS?</b>	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderung <b>FILTERPAD WECHS</b> darf <b>NICHT</b> ignoriert werden.
<b>Die Frittiermaschine heizt nicht.</b>	A. Netzkabel ist/sind nicht angeschlossen.	A. Sicherstellen, dass die Netzkabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter nicht geschaltet wurde.

<b>Problem</b>	<b>Wahrscheinliche Ursachen</b>	<b>Korrekturmaßnahme</b>
	B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt wobei die Heizanzeige EIN ist.</b>	Temperatursensor oder Steuerung ist ausgefallen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzen-schalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.</b>	Schütz oder Steuerung ist ausgefallen	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>FQ4000-Anzeige zeigt ENERGIEART FALSCH KONFIG</b>	Die für die Frittiermaschine eingestellte Energie ist falsch.	Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine für die korrekte Energieart konfiguriert ist.
<b>FQ4000 zeigt BECK-ID STECKER NICHT VERBUND</b>	Der Steuerungs-Lokator fehlt ist abgetrennt.	Stellen Sie sicher, dass der 6-polige Lokator an der Rückseite der Steuerung angeschlossen und im Steuerkasten geerdet ist.
<b>Steuerung ist gesperrt.</b>	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

## 5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeige Probleme

<b>Problem</b>	<b>Wahrscheinliche Ursachen</b>	<b>Korrekturmaßnahme</b>
<b>FQ4000 zeigt E19 FEHLER HEIZVORG.</b>	Steuerung defekt, Trafo defekt, SIB-Karte defekt, Obergrenzen-thermostat offen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>FQ4000-Anzeige zeigt falsche Temperatur-skala (Fahrenheit oder Celsius).</b>	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Wechseln Sie zwischen F° und C°, indem Sie die Managereinstellungen, Temperatur aufrufen und die Maßeinheiten umschalten. Schalten Sie die Steuerung ein und prüfen Sie die Temperatur. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, wiederholen Sie den Vorgang.
<b>FQ4000 zeigt HEISS HO-1.</b>	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 °C (410 °F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395 °F).	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

<b>Problem</b>	<b>Wahrscheinliche Ursachen</b>	<b>Korrekturmaßnahme</b>
<b>FQ4000 zeigt HILFE HO-2 oder FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN.</b>	Obergrenze gestört	Die Stromversorgung von der gesamten Frittiermaschine sofort trennen und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
<b>FQ4000 zeigt TEMPERATUR-SONDENFEHLER.</b>	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
<b>Heizleuchte ist ein, aber Frittiermaschine heizt nicht.</b>	Dreiphasiges Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst.	Prüfen, ob alle Netzkabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter geschaltet wurde. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
<b>FQ4000-Anzeige zeigt ERHOL.FEHLER und ein Alarm ertönt.</b>	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem Sie die Schaltfläche ✓ drücken. Die maximale Dauer der Wiederherstellungszeit beträgt 1:40. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.
<b>FQ4000 zeigt KEINE MENUEGRUPPE FUER AUSW VERFUEGBAR</b>	Alle Menügruppen wurden gelöscht.	Erstellen Sie eine neue Gruppe MENUE. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu (siehe Abschnitt 1.10 der <i>Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung</i> ).
<b>FQ4000 zeigt SERVICE ERFORDERLICH</b> gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie X, um den Frittiervorgang fortzusetzen, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

### 5.3 Fehlersuche für automatische Filterung

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p><b>Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.</b></p>	<p>Einstellung „Spaeter filtern“ ist falsch.</p>	<p>Ändern oder überschreiben Sie die Einstellung „Spaeter filtern“, indem Sie den Wert in Managereinstellungen, Filterattribute eingeben, wie in Abschnitt 1.8 der <i>Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung</i> beschrieben.</p>
<p><b>REINIGEN UND FILTERN startet nicht.</b></p>	<p>Temperatur ist zu niedrig.</p>	<p>Sicherstellen, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor REINIGEN UND FILTERN gestartet wird.</p>
<p><b>FQ4000-Anzeige zeigt FILT BESCHAEF.</b></p>	<p>A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat das Prüfsystem nicht gelöscht.</p>	<p>A. Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.</p>
<p><b>Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.</b></p>	<p>A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.</p>	<p>A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst ist. 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 (siehe Abschnitt 2.1.2 der <i>Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung</i>). C. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>
<p><b>Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.</b></p>	<p>A. VIB-Karte gestört. B. Betätigungselement ist ausgefallen.</p>	<p>Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p><b>FQ4000-Anzeige zeigt WAN EINSET.</b></p>	<p>A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Frittiermaschine.  B. Filterwannenmagnet fehlt.  C. Defekter Filterwannenschalter.</p>	<p>A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Frittiermaschine schieben. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht P anzeigt.  B. Stellen Sie sicher, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist. Wenn er fehlt, muss einer angebracht werden.  C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Steuerung weiterhin WAN EINSET anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.</p>
<p><b>Automatische Filtrierung, OQS-Filter startet nicht.</b></p>	<p>A. Fettfüllstand ist zu niedrig.  B. Fetttemperatur ist zu niedrig.  C. Filterwanne nicht eingesetzt.  D. Filtrierung in Rezepteinstellungen auf AUS gesetzt.  E. Filterrelais ist ausgefallen.</p>	<p>A. Stellen Sie sicher, dass der Fettfüllstand über dem oberen Fettfüllstands-sensor liegt.  B. Stellen Sie sicher, dass die Fettsolltemperatur erreicht wurde.  C. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht P anzeigt. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne ganz in der Frittiermaschine sitzt. Schalten Sie die Frittiermaschine aus und wieder ein.  D. Setzen Sie Filtrierung in Rezepten auf EIN.  E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<b>Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.</b>	<p>A. Filterpad/Filterpapier ist verstopft.</p> <p>B. Falsch installierte oder vor-bereitete Komponenten der Filterwanne.</p> <p>C. Vorfiltersieb kann verstopft oder nicht ganz festgezogen sein.</p>	<p>A. Stellen Sie sicher, dass der Filter nicht verstopft ist. Wenn er verstopft ist, muss er ersetzt werden.</p> <p>B. Entfernen Sie das Fett aus der Filterwanne und ersetzen Sie das Filterpad/Filterpapier. Stellen Sie sicher, dass das Filtersieb <b>unter</b> dem Pad/Papier eingesetzt ist. Wenn der Filterpad verwendet wird, sicherstellen, dass die raue Seite nach oben zeigt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.</p> <p>C. Reinigen Sie den Vorfilter (siehe Abschnitt 4.5.4) und stellen Sie sicher, dass er mit dem angebrachten Filterschlüssel festgezogen wurde.</p>

### 5.3.1 Unvollständiger Filtrervorgang

Wenn das automatische Filtrierverfahren erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung ausgewiesen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Fett zurückzuführen und den Fehler zu löschen.

ANZEIGE	AKTION
BECKEN VOLL?	1. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
AUFFUELLEN LAEUFT	2. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.
BECKEN VOLL?	3. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
AUFFUELLEN LAEUFT	4. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.

BECKEN VOLL?	5. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn dieses der sechste aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtervorgangs ist, fahren Sie fort mit Schritt 10.
FILTERPAPIER WECHS?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Durch Drücken von X gelangen Sie zu  .
WANNE ENTF	7. Die Filterwanne entfernen.
FILTERPAPIER WECHS	8. Wechseln Sie den Filterpad/das Filterpapier und stellen Sie sicher, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wurde, kehrt die Steuerung wieder in den Standbymodus zurück. Sicherstellen, dass die Wanne trocken und korrekt zusammgebaut ist. Die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine schieben. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht „P“ anzeigt.
BECKEN VOLL?	9. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht gefüllt ist, und die Steuerung schaltet zu  .
SERVICE ERFORDERLICH	10. Wenn ein Filterfehlercode sechs Mal hintereinander auftritt, schließt sich das Rücklaufventil. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.
FEHLER PUMPE FUELLT NI	11. Das System erkennt, dass Fett nicht in das Becken zurückgeführt wird; Es ist eine Wartung erforderlich. Verständigen Sie Ihren FAS.
SYSTEMFEHLER BEHOB?	12. Drücken Sie die Schaltfläche X, um wenn möglich das Frittieren fortzusetzen. Den FAS zwecks Reparatur und Rücksetzung der Frittiermaschine verständigen. Der Fehler wird alle 15 Minuten erneut angezeigt, bis das Problem beseitigt wurde. Automatische Filtrierung und automatisches Nachfüllen sind deaktiviert, bis die Frittiermaschine zurückgesetzt wurde.
CODE EINGEBEN	13. FAS-Techniker gibt den Code ein, um die Frittiermaschine zurückzusetzen.

BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?	14. Drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen), um das Becken aus der Filterwanne zu füllen und fortzufahren.. Sobald das Becken gefüllt ist, befolgen Sie die Aufforderungen. Drücken Sie X, um das Füllen aus der Ablaufwanne zu überspringen.
WANNE ENTF	15. Die Filterwanne entfernen.
WANNE LEER?	16. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche √ (Häkchen) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt. Drücken Sie X, um das Becken weiter zu füllen. Sobald das Becken gefüllt ist, befolgen Sie die Aufforderungen.
	17. Die Steuerung schaltet sich aus.

### 5.3.2. Fehler „Verstopfter Ablass“

Der Fehler „Verstopfter Ablass“ tritt bei der automatischen Filterung auf, wenn der Fettfüllstandssensor feststellt, dass das Fett nicht komplett aus dem Frittierbecken abgelaufen ist. Das kann durch einen verstopften Abfluss oder einen ausgefallenen Fettsensor verursacht werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Steuerungsanzeige, um den Fehler zu beseitigen.

In diesem Fall zeigt die Steuerung 15 Sekunden lang **ABLAUF REIN** und dann **ABLAUF FREI?** an.

1. Entfernen Sie Verunreinigungen mit der Reinigungsstange Fryer's Friend entfernen und drücken Sie die Schaltfläche √, um fortzufahren.
2. Auf der Steuerung erscheint **ENTLEERUNG LAEUFT**. Nachdem der Fettfüllstandssensor erkennt, dass das Fett abgelassen wurde, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

### 5.3.3 Filter beschäftigt

Wenn **FILT BESCHAEF** angezeigt wird, wartet die Filterschnittstellenkarte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder eine andere Funktion abgeschlossen wird. Warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, verständigen Sie den örtlichen FAS.

## 5.4 Fehlersuche: Probleme mit dem automatischen Nachfüllen

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<b>Frittierbecken werden kalt nachgefüllt.</b>	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
<b>Ein Becken wird nicht nachgefüllt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Filterfehler.</li> <li>B. Fehler „Service erforderlich“.</li> <li>C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</li> <li>B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</li> <li>C. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</li> </ul>
<b>Die Becken werden nicht nachgefüllt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Frittiermaschinentemperatur ist zu niedrig.</li> <li>B. Fett ist zu kalt.</li> <li>C. AUFFUELLFETT LEER wird angezeigt.</li> <li>D. Fehler „Service erforderlich“.</li> <li>E. Schalter der Schmelzeinheit ist ausgeschaltet (nur bei Frittiermaschinen für festes Fett)</li> <li>F. Sicherung durchgebrannt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Frittiermaschine muss die Sollwert-Temperatur haben.</li> <li>B. Stellen Sie sicher, dass das Fett im Nachfüllbehälter mehr als 21 °C (70 °F) hat.</li> <li>C. Stellen Sie sicherstellen, dass der Nachfüllbehälter nicht leer ist. Verschließen Sie den Nachfüllbehälter oder füllen Sie diesen auf und setzen Sie das Nachfüllsystem zurück. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</li> <li>D. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</li> <li>E. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter der Schmelzeinheit auf der Position EIN steht.</li> <li>F. Prüfen Sie die Sicherung links im ATO-Kasten. Wenn eine Schmelzeinheit für festes Fett verwendet wird, prüfen Sie die Sicherung unter dem Schmelzeinheit-Schalter.</li> </ul>

## 5.5 Fehlersuche: Probleme im Fettvorratssystem

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<b>Frittierbecken wird nicht gefüllt.</b>	<p>A. Falsches Einstellverfahren.            B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen.            C. Fettvorratstank ist leer.            D. Problem an RTI-Pumpe.</p>	<p>A. Schalten Sie die Frittiermaschine durch Abziehen und Anschließen des Steckverbinders für die Fettvorratssteuerung hinten an der Frittiermaschine aus und wieder ein.            B. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist.            C. Verständigen Sie den Fettlieferanten.            D. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>
<b>Nachfüllbehälter füllt sich nicht.</b>	<p>A. Falsches Einstellverfahren.            B. Eine andere Funktion läuft.            C. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen.            D. Fettvorratstank ist leer.            E. Problem an Magnetschalter, Pumpe oder Schalter.</p>	<p>A. Schalten Sie die Frittiermaschine durch Abziehen und Anschließen des 5-poligen Steckverbinders für das Netzkabel der Fettvorratssteuerung hinten an der Frittiermaschine aus und wieder ein.            B. Wenn ein Filtervorgang, eine andere Filtermenüauswahl läuft oder JETZT FILTERN? JA/NEIN, BESTÄTIGEN JA/NEIN oder BECK ABSCH angezeigt wird, warten bis der Vorgang fertig ist. Danach erneut versuchen.            C. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist.            D. Verständigen Sie den Fettlieferanten.            E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>
<b>Nachfüllbehälter oder Becken füllt sich nur langsam.</b>	<p>A. Problem an Pumpe oder Leitung, das über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgeht.</p>	<p>A. Den Fettlieferanten verständigen.</p>

## 5.6 Fehlermeldung-Codes

Anleitungen zum Aufrufen des Fehlerprotokolls finden Sie in Abschnitt 1.13.2.1 in der *Bedienungsanleitung der FQ4000-Steuerung*.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E13	TEMPERATUR AUSGEFALLEN	Messwert der TEMP-Sonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
E16	HOCHTEMP 1 UEBERSCHR	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C (410 °F) oder in CE-Ländern höher als 202 °C (395 °F)
E17	HOCHTEMP 2 UEBERSCHR	Obergrenzen-Rücksetzschalter hat sich geöffnet.
E18	FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN	Die Beckentemperatur ist höher als 238 °C (460 °F) und der Obergrenzenschalter hat sich nicht geöffnet. Trennen Sie in diesem Fall sofort die Frittiermaschine vom Netz und verständigen Sie den Kundendienst.
E19	FEHLER HEIZVORG – XXX F oder XXX C	Der Heizsteuerung-Verriegelungskreis schlug fehl. Das Heizen-Schaltschütz verriegelte sich nicht.
E25	HEIZFEHLER - GEBLAESE	Die Luftdruckschalter haben sich nicht geschlossen.
E27	HEIZFEHLER - DRUCKSCHALTER - KUNDENDIENST RUFEN	Der Luftdruckschalter hat sich nicht geschlossen.
E28	FEHLER HEIZVORG – XXX F oder XXX C	Die Frittiermaschine zündete nicht und sperrte das Zündmodul aus.
E29	AUFFUELSONDENFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E32	ABLASSVENT NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E33	ABLASSVENT NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDDI RUF	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E34	RUECKVENTIL NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E35	RUECKVENTIL NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDDI RUF	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E36	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Ventilschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E37	AUTOMATISCH WECHSELNDE - FILTRIERSONDENFEHLER FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E39	FILTERPAD WECHS	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde aktiviert.
E41	FEHLER FETT IN WANNE	Das System hat Fett in der Filterwanne

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		erkannt.
E42	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E43	FETTSSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Der Fettfüllstandssensor kann ausgefallen sein.
E44	ERHOL.FEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E45	ERHOL.FEHLER - KUNDDIE RUFEN	Die Erholungsdauer überschreitet die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen.
E46	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 1 FEHLT - KUNDENDI RUFEN	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E51	PLAT-ID DUPLIZIEREN - KUNDENDI RUFEN	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID.
E52	FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN	Die Steuerung hat einen unbekanntem Fehler.
E53	CAN-BUS-FEHLER - KUNDD RUFEN	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen.
E54	FEHLR USB	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIE RUFEN	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E61	ENERGIEART FALSCH KONFIG	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert.
E62	BECK HEIZT NICHT - ENERGQUE PRUEFEN - XXXF ODER XXXC	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	MASS ANHEBG	Anhebungsfehler bei einer Erholungsprüfung.
E64	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Filterschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E65	OIB-SENSOR REINI - XXX F ODER XXX C - KUNDENDI RUFEN	Gas - Fettanwesenheitssensor erkennt kein Fett. Reinigen Sie den Fettsensor.
E66	ABLASSVENT OFFEN - XXXF ODER XXXC	Ablassventil wird während des Frittierens geöffnet.
E67	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE NICHT KONFIGUR - KUNDDI RUFEN	Steuerung wird eingeschaltet, wenn SIB-Karte nicht konfiguriert ist.
E68	OIB-SICHERUNG AUSGELÖST - KUNDENDI RUFEN	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt.
E69	REZEPTE NICHT VERFUEG - KUNDENDI RUFEN	Die Steuerung wurde nicht mit Produktrezepten programmiert. Ersetzen Sie die Steuerung durch eine im Werk programmierte Steuerung.
E70	OQS TEMP HOCH	Fetttemperatur ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E71	OQS TEMP NIED	Fetttemperatur ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E72	TPM-BEREICH NIED	TPM ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Dies kann auch bei neuem Frischfett beobachtet werden. Im Setup-Menü wurde eine falsche Fettsorte ausgewählt. Der Sensor ist für die Fettsorte nicht kalibriert. Auf Fettsorten-Diagramm in Anweisung 8197316 Bezug nehmen. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E73	TPM-BEREICH HOCH	TPM ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Entsorgen Sie das Fett.
E74	OQS-FEHLER	Der OQS hat einen internen Fehler. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E75	OQS-FEHLER LUFT	Der OQS stellt Luft im Fett fest. Prüfen Sie die O-Ringe und prüfen/ziehen Sie den Vorfilter fest, um sicherzustellen, dass keine Luft in den OQS-Sensor gelangt. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E76	OQS-FEHLER	Datenübertragungsfehler am OQS-Sensor. Prüfen Sie die Anschlüsse am OQS-Sensor. Schalten Sie die gesamte Frittiermaschinenbatterie aus- und wieder ein. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E81	SICHERMODUS FEHLER	Das System hat festgestellt, dass die Frittiermaschine nicht einwandfrei heizt, weil der Fettfüllstand niedrig ist. Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine bis zur unteren Fülllinie (oder höher) mit Fett gefüllt ist. Wenn nicht, Füllen Sie bis zur unteren Fülllinie mit Fett. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.

# ELEKTROFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQE30

## ANHANG A: ANWEISUNGEN FÜR ANSCHLUSS UND VORBEREITUNG DES FETTVORRATSSYSTEMS

**HINWEIS:** Die Anweisungen in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Fettvorratssystems zum Füllen und Entsorgen von Fett gelten für ein Fettvorratssystem. Diese Anweisungen treffen bei anderen Fettvorratssystemen eventuell nicht zu.

### A.1.1 Fettvorratssysteme

Fettvorratssysteme besitzen große Fettspeichertanks, die sich gewöhnlich im rückwärtigen Teil des Restaurants befinden und am hinteren Verteiler der Frittiermaschine angeschlossen sind. Altes Fett wird über den links an der Rückseite der Frittiermaschine Anschluss am Verteiler in die Entsorgungstanks gepumpt; frisches

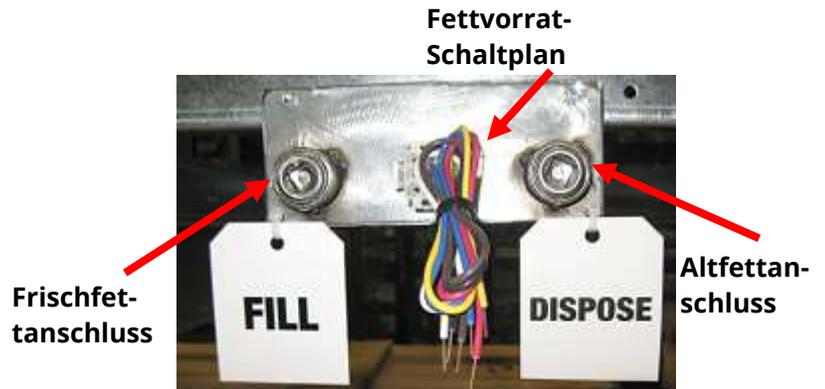


Abbildung 1

Fett wird aus den Tanks durch den rechts am Verteiler befindlichen Anschluss in die Frittiermaschine gepumpt (siehe Abbildung 1). Der 9-polige Kabelbaum ermöglicht den Anschluss verschiedener Fettvorratssysteme. Der Schaltplan befindet sich auf der Rückseite.

Stellen Sie die Frittiermaschine über den Modus Einstellungen/Service auf der Steuerung links außen auf Vorratssystem ein. Alle Becken müssen im Standby-Modus sein, damit diese Einstellungen festgelegt werden können.

1. Wenn die Steuerung ausgeschaltet ist, drücken Sie die Schaltfläche HOME.
2. Drücken Sie die Schaltfläche EINSTELL.
3. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
4. Geben Sie 3000 ein.
5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
6. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil.
7. Drücken Sie ART FETTSYSTEM.
8. Drücken Sie die Schaltfläche VORRAT für Frischfettvorrat; wenn dies nicht verwendet wird, lassen Sie die Einstellung JIB unverändert. Die ausgewählte Sorte ist hervorgehoben.
9. Die Steuerung zeigt SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN an.
10. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
11. Drücken Sie ALTFETT.
12. Drücken Sie die Schaltfläche VORR. Die ausgewählte Sorte ist hervorgehoben.
13. Die Steuerung zeigt SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN an.
14. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
15. Drücken Sie die Schaltfläche HOME, um den Vorgang zu beenden.

**Das System der Frittiermaschine muss nach einer Änderung der Frisch- oder Altfetteinstellungen unbedingt 60 Sekunden lang aus- und dann wieder eingeschaltet werden.**

Die FilterQuick™ Frittiermaschinen FQ30-T, die zum Einsatz mit Fettvorratssystemen ausgerüstet sind, besitzen einen integrierten Frischfettbehälter, der vom Vorratsfettlieferanten bereitgestellt wird. Den Verschluss entfernen und den Standardanschluss in den Behälter einführen, wobei der Metallverschluss auf der Lippe des Behälters sitzen muss. Das Fett wird durch diesen Anschluss in den und aus dem Behälter gepumpt (siehe Abbildung 2).



**Abbildung 2**

 **ACHTUNG**  
Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem Behälter hinzufügen.

Der federnde Schalter zur Rücksetzung des Auffüllsystems wird ebenfalls zur Füllung des Behälters in einem Frischfett-Vorratssystem verwendet. Wenn der federnde Schalter, der sich über dem Auffüllbehälter befindet, gedrückt gehalten wird, um das Auffüllsystem zurückzusetzen, kann der Bediener den Behälter aus dem Vorratsfett-Lagertank füllen (siehe Abbildung 3).

Zum Füllen des Tanks die Schaltfläche JIB RUECK gedrückt halten, bis der Behälter aufgefüllt ist. Dann die Schaltfläche wieder loslassen.\*



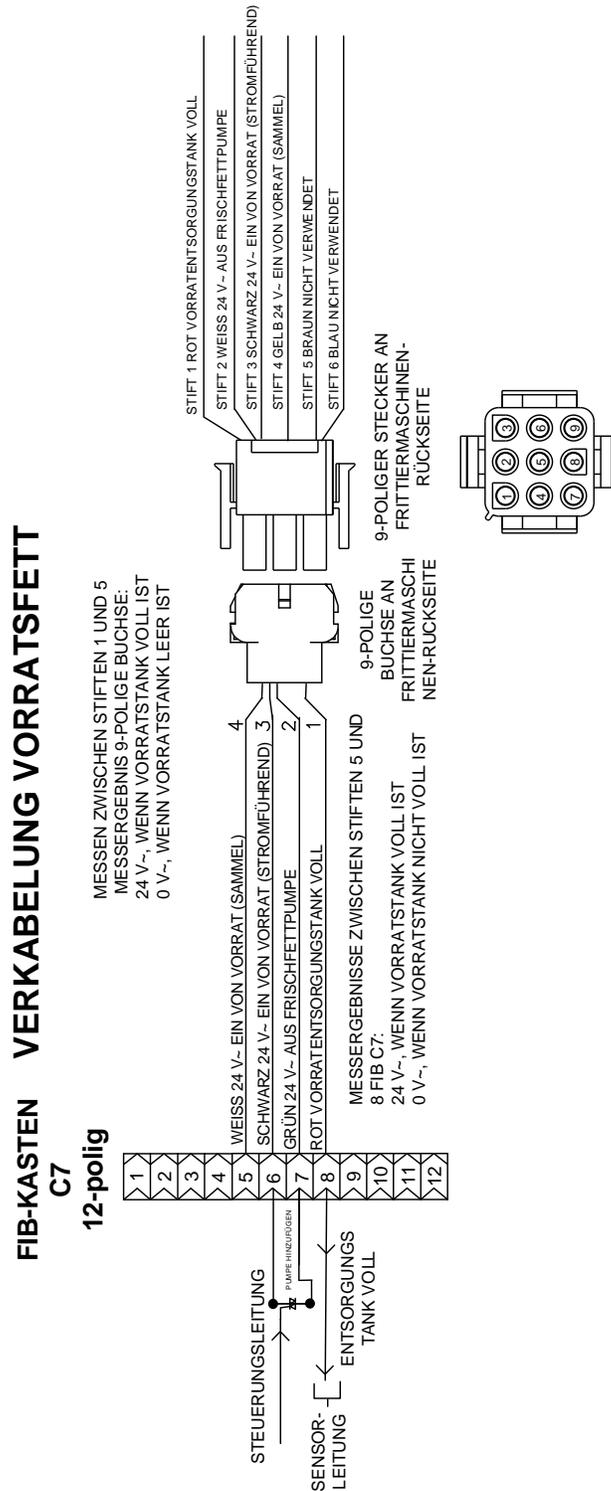
**Abbildung 3**

**HINWEIS: Den Behälter NICHT überfüllen.**

Anleitungen zur Füllung des Beckens aus dem Vorrat finden Sie in Abschnitt 2.3.8 im Handbuch der FQ4000 Steuerung. Anleitungen zur Entsorgung in einen Vorratsbehälter finden Sie in Abschnitt 2.3.13 im Handbuch der FQ4000 Steuerung.

\* **HINWEIS:** Es dauert ca. zwölf Sekunden ab dem Zeitpunkt, zu dem die Schaltfläche JIB RUECK gedrückt wird, bis zum Start der Pumpe des Frischfettvorrats. Es kann eventuell bis zu 20 Sekunden dauern, bis der Füllstand im Auffüllbehälter anzusteigen beginnt. Normalerweise dauert es ca. drei Minuten, um den Behälter zu füllen. Die Füllung eines geteilten Beckens dauert ca. eine Minute und die eines ungeteilten Beckens ca. zwei Minuten.

## A.1.2 Verkabelung Vorratsfett



### ACHTUNG

Die Frittiermaschine FQ30-T™ funktioniert NUR mit Fettvorratssystemen, die über einen dreipoligen Schwimmerschalter verfügen. Wenn der Schwimmerschalter der ältere zweipolige Schalter ist, den Fettlieferanten verständigen. Diese Schwimmerschalter sind polaritätsspezifisch, was zu einem Masseschluss führen und eine FIB-Platine beschädigen kann.

**DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.**

**WELBILT®***Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt stellt den weltbesten Spitzenköchen, Betreibern von Premier-Ketten und unabhängigen Gastronomen branchenführende Ausrüstungen und Lösungen bereit. Unsere hochmodernen Designs und schlanken Fertigungsverfahren werden von fundiertem Know-how, Erkenntnissen von Betreibern und kulinarischer Expertise angetrieben.

Alle Produkte werden von KitchenCare®, unserem Reparatur- und Teiledienst für den Aftermarket, unterstützt.

▼ CLEVELAND    ▼ DELFIELD®    ▼ FRYMASTER®    ▼ KOLPAK®    ▼ MANITOWOC®    ▼ MERRYCHEF®  
▼ CONVOTHERM®    ▼ FITKITCHEN™    ▼ GARLAND    ▼ LINCOLN    ▼ MERCO®    ▼ MULTIPLEX®