

# Gasfrittiermaschine FilterQuick™ FQG30-T

## 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.



Teilenummer: FRY\_IOM\_8197559 06/2018

Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen

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

#### HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER FÜR DIESES GERÄT VON FRYMASTER EIN ANDERES ALS EIN UNVERÄNDERTES, NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL VERWENDET, DAS DIREKT VON FRYMASTER DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE UND/ODER DAS VERWENDETE ERSATZTEIL GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT 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 DEAN werksseitig zugelassenen 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. In den USA und in Kanada sind dies der US-amerikanischem Fuel Gas Code, ANSI Z233.1/NFPA 54 oder der Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Für Details siehe NATIONALE BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

Der Gasverteiler dieses Geräts oder der Batterie, in die dieses Gerät eingebaut ist, muss an einen Gasdruckregler angeschlossen sein, der auf den Druckreglerwert eingestellt ist, der auf dem Typenschild angegeben ist.

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

#### 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

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

#### HINWEIS

##### 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**

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät von der ursprünglichen Konfiguration auf eine andere Gasart umstellen.



#### **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**

Nach Installation einer Gasfrittiermaschine und nach Wartungsarbeiten am Gassystem eines Gasverteilers, Ventils, Brenners usw. - muss an allen Verbindungen auf Gaslecks geprüft werden. Eine dicke Seifenlösung auf alle Verbindungsstellen auftragen und sicherstellen, dass keine Blasen entstehen. Es darf kein Gasgeruch auftreten.

**HINWEIS**

Im Commonwealth of Massachusetts müssen alle Gasprodukte von einem lizenzierten Installateur installiert werden.

 **GEFAHR**

Es muss ausreichend Vorsorge zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse sowie der zugehörigen Leitungen getroffen werden.

Alle mit Laufrollen ausgestattete Frittiermaschinen müssen durch die Verwendung von Sicherungsketten befestigt werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei Betrieb der Frittiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

Bei allen mit Laufrollen ausgestatteten Frittiermaschinen muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Gerät, ANSI Z21.69 oder CSA 6.16 entspricht, und sie muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 oder CSA 6.9 entspricht.

 **VORSICHT**

Für Frymaster-Frittiermaschinen, die in einer mobilen oder maritimen Installation oder einer Konzession eingesetzt werden, wird keine Garantie übernommen. Der Garantieschutz wird nur für Frittiermaschinen gewährt, die gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren installiert wurden. Diese Frittiermaschine sollte keinen mobilen, maritimen oder Konzessionsbedingungen ausgesetzt werden, um eine optimale Leistung sicherzustellen.

 **GEFAHR**

Die Vorderkante dieser Frittiermaschine ist keine Stufe! Niemand darf sich auf die Frittiermaschine stellen. 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**

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

 **GEFAHR**

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck feststellt, müssen entsprechende, gut sichtbar angebrachte Anweisungen befolgt werden. Diese Informationen können beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen angefordert werden.

 **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.

 **GEFAHR**

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend und/oder Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft sind.

Beim Betrieb, der Installation und Wartung dieses Produkts kann Personal an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern, kristallinem Silizium und/oder Kohlenmonoxid ausgesetzt werden. Das Einatmen von an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern wird im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend eingestuft. Das Einatmen von Kohlenmonoxid wird im US-Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft.

 **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.

 **ACHTUNG**

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

**HINWEIS**

Die Anweisungen in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Fettvorratssystems zum Füllen und Entsorgen von Fett gelten nur für ein RTI- und Frontline-System. Diese Anweisungen treffen bei anderen Fettvorratssystemen eventuell nicht zu.

**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**

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

 **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.

 **ACHTUNG**

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

 **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.

 **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>6-1</b>
<b>Kapitel 5</b>	<b>Fehlerbehebung durch das Bedienungspersonal .....</b>	<b>7-1</b>
<b>Abschnitt A</b>	<b>Anleitungen hinsichtlich des Fettvorrats .....</b>	<b>A-1</b>

# GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-T

## KAPITEL 1: EINLEITUNG

---

**HINWEIS:** Für die Frittiermaschine Frymaster FQG30-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 Modelle und Frittiermaschinen FQG30-T. Modelle mit der Bezeichnung FQG30-T verfügen über ein eingebautes Filtersystem. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als Frittiermaschinen FQG30-T bezeichnet werden.

Die Frittiermaschinen FQG30-T verfügen über ein Frittierbecken mit kleinem Fettvolumen, Nachfüllen (manuell oder optional automatisch), automatische Filtrierung 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 FQG30-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.

Die Gasfrittiermaschinen FQG30-T mit hohem Wirkungsgrad verwenden ein einzigartiges Infrarot-Brennersystem, das bis zu 43 % weniger Energie zum Frittieren eines gleichen Volumens benötigt als eine herkömmliche Frittiermaschine mit offenem Brenner.

Frittiermaschinen FQG30-T sind Ausführungen mit offenen Becken ohne Röhren, die das Reinigen des Edelstahlfrittierbeckens beschleunigt und erleichtert.

Die Heizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner-Baugruppen, die jeweils an einer Seite des Frittierbeckens befestigt sind. Die Verbrennungsluft für die Brenner wird durch ein eigenes Gebläse zugeführt, das vorne auf dem Frittierbecken montiert ist. Frittiermaschinen FQG30-T können für Erdgas oder Propan (Flüssiggas) ausgeführt werden; Das kann vom Kunden angefordert werden.

Jedes Frittierbecken ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Frittiermaschinen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 100 V~ bis 250 V~ konfiguriert werden.

Die Frittiermaschinenmodelle FQG30-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.

**Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden (siehe Definition in Kapitel 1.6).**

## 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 (wie nachstehend gezeigt) enthalten.

### 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 Frittiermaschine ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

1. Die Hochtemperatur-Erkennungsfunktion schaltet die Gasversorgung zum Brenner ab, wenn die Thermostatregelung ausfällt.
2. Ein Sicherheitsschaltkreis an Geräten mit Filtriersystemen verhindert das Zünden der Brenner, wenn das Ablassventil offen ist.

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 Touchscreen-Steuerungen FCC-KONFORMITÄT

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 vorliegen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder 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 AUTORISIERTES 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 gasbefeuerter Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtsmaßnahmen für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen der geltenden 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 eingesetzt wird, macht dies die Frymaster-Garantie hinfällig.**

### 1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

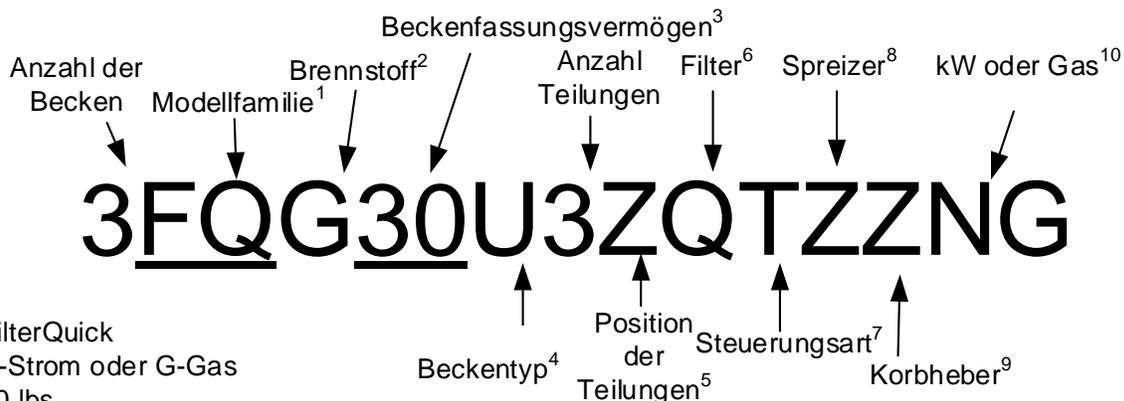
Die Frymaster-Frittiermaschine wurde vor der Auslieferung aus dem Werk sorgfältig geprüft und verpackt. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

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

- Sofort eine Schadensforderung einreichen**, unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
- 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.
- Verborgene Schäden und fehlende Teile**, die erst nach dem Auspacken des Geräts erkannt werden können, müssen protokolliert werden und der Spediteur muss **sofort** bei Beobachtung benachrichtigt werden. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt 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 Ersatzteilbestellung und 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 Wartungsabteilungsbearbeiter 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 haben, wenden Sie sich unter der Rufnummer +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 (USA/KANADA) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Serviceinformationen können vom örtlichen FAS oder von der örtlichen Vertriebsgesellschaft erhalten werden. Service kann auch auf telefonischem Wege von der technischen Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer +1-800-551-8633 (USA/Kanada) oder +1-318-865-1711 oder per E-Mail unter [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com) erhalten werden. Beim Anfordern von Service oder Ersatzteilen bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer \_\_\_\_\_  
Seriennummer \_\_\_\_\_  
Spannung \_\_\_\_\_  
Gassorte \_\_\_\_\_  
Art des Problems \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Positionsnummer \_\_\_\_\_  
Benötigte Menge \_\_\_\_\_

Zusätzlich zur Modellnummer, Seriennummer und Gassorte sollte auch die Art des Problems beschrieben und zugehörige Informationen bereit liegen, die beim Lösen des Problems von Hilfe sein könnten.

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

# GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-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.

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gassorte oder für andere Wartungsarbeiten 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.

Kundendienst ist beim örtlichen Frymaster Dean FAS erhältlich.



**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.**

Nach Anlieferung muss die Frittiermaschine sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe **Schadensforderungen bei Transportschäden** in Kapitel 1.7 dieses Handbuchs.)

#### 2.1.1 Freiraum und Belüftung

Die Frittiermaschine bzw. Frittiermaschinen müssen so aufgestellt werden, dass an beiden Seiten und an der Rückseite 150 mm (6 Zoll) Freiraum vorhanden sind, falls die benachbarten Wände/Einrichtungen brennbar sind; bei Aufstellung neben nicht brennbaren Wänden ist kein Freiraum erforderlich. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 600 mm (24 Zoll) gelassen werden.

**⚠ 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.**

Eine der wichtigsten Überlegungen für den wirtschaftlichen Einsatz der Frittiermaschine ist die Belüftung. Es muss sichergestellt werden, dass die Frittiermaschine so aufgestellt wird, dass Verbrennungsgase effizient abgezogen werden und dass das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

Die Abgasöffnung der Frittiermaschine darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Frittiermaschine darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Frittiermaschine und führt zu einer längeren Erholungszeit. Sie verursacht auch häufig eine verzögerte Zündung. Um für den zur guten Verbrennung und zum Brennerbetrieb erforderlichen Luftstrom zu sorgen, müssen die Bereiche an der Vorder-, Rückseite und an den beiden Seiten der Frittiermaschine unverstellt und frei von Blockierungen sein.

**⚠ GEFAHR**

**Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.**

Die Frittiermaschinen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Frittiermaschine und der Unterkante der Entlüftungsfiterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45° installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den U.S.A. muss die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten werden, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm (18 Zoll) eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen, wenn das Gerät mehr als 120.000 BTU/hr verbraucht.*

Bei Installationen in den USA können Informationen zur Ausführung und Montage von Entlüftungshauben in der oben erwähnten NFPA-Norm gefunden werden. Eine Kopie der Norm kann unter folgender Anschrift angefordert werden: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, U.S.A..

## 2.1.2 Nationale behördliche Vorschriften

Die Gassorte, für die die Frittiermaschine vorgesehen ist, ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben. Eine Frittiermaschine mit der Angabe „NAT“ nur an Erdgas anschließen; „PRO“ ist nur für Propangas geeignet und „MFG“ nur für Stadtgas.

Die Installation muss mit einem Gasanschluss ausgeführt werden, der nationale und örtliche Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllt. Schnellvertrennverbindungen, sofern verwendet, müssen ebenfalls die nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllen. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss die Installation den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 oder dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, einschließlich:

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

## 2.1.3 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. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Frittiermaschinentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür angegeben.

### **GEFAHR**

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

### **GEFAHR**

**Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung zum Betrieb. Bei einem längeren Stromausfall das Gasregelventil auf AUS stellen. Dieses Gerät darf nicht während eines Stromausfalls betrieben werden.**

** ACHTUNG**

**Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.**

### **2.1.4 Anforderungen nur für Australien:**

Die Installation muss gemäß AS 5601, den Vorschriften der örtlichen Behörden für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse sowie anderen relevanten Bestimmungen erfolgen.

Bei Verwendung von Laufrollen muss die Installation die Anforderungen der Normen AS5601 und AS1869 erfüllen.

## **2.2 Einbau von Laufrollen**

Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Gerät, ANSI Z21.69 entspricht. • CSA 6.16, sie muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 entspricht. • CSA 6.9.

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.

## **2.3 Vorbereitungen für den Anschluss**

** GEFAHR**

**Dieses Gerät DARF NICHT an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte in diesem Kapitel abgeschlossen wurden.**

Nachdem die Frittiermaschine unter der Abzugshaube aufgestellt wurde, muss geprüft werden, ob Folgendes durchgeführt wurde:

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Frittiermaschine ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Frittiermaschine immer ein Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.

** GEFAHR**

**Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.**

2. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 Zoll) zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen.
3. Die Elektrik der Frittiermaschine testen:
  - a. Das/die Netzkabel der Frittiermaschine an eine Steckdose anschließen. **HINWEIS: Um den sicheren und effizienten Betrieb der Frittiermaschine und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.**
  - b. Stellen Sie den Netzschalter auf **EIN**.
    - Bei Frittiermaschinen mit Steuerung prüfen, ob die Steuerung eingeschaltet ist.
    - Wenn das Restaurant mit einem Haubenverriegelungssystem ausgestattet ist, muss das Abzugshaubengebläse eingeschaltet sein. Andernfalls ist das Haubenverriegelungssystem falsch verdrahtet und muss korrigiert werden.
  - c. Den Netzschalter der Frittiermaschine auf **AUS** schalten. Prüfen, ob auf der Anzeige AUS eingeblendet ist. Das Abzugshaubensystem muss ausgeschaltet sein, wenn alle Steuerungen AUS anzeigen.
4. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür nachsehen, ob der Frittiermaschinenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Frittiermaschine über den Schnellanschluss oder an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.
5. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen und dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür überprüfen.

Nicht-CE-Norm für Gasdruck		
Frittiermaschinenmodell	FOG30-T	
Gasart	Erdgas (Erdgas)	FLÜSSIGGAS (Propan)
Min. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Max. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	14/3,48/34,84	14/3,48/34,84
Öffnungs-größe (mm)	3,18	2,10
Anzahl der Öffnungen	2	2
Druck im Brennerverteiler WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

Korea-Norm für Gasdruck		
Frittiermaschinenmodell	FOG30-T	
Gasart	LNG (Erdgas)	LPG (Propan)
Min. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Max. Versorgungsdruck WC/kPa/mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00
Öffnungs-größe (mm)	3,18	2,10
Anzahl der Öffnungen	2	2
Druck im Brennerverteiler WC/kPa	3,00/0,73	8,25/2,5

(1) mbar = 10,2 mm H2O

CE-Norm für Gasdruck				
Frittiermaschinenmodell	FOG30-T			
Gasart	G20 Erdgas Lacq	G25 Erdgas Gro-nique	G30 Butan/Propan	G31 Propan
Min. Versorgungsdruck mbar	20	20	28/30	37
Max. Versorgungsdruck mbar	20	25	50	50
Öffnungs-größe (mm)	3,18	3,18	1,95	1,95
Anzahl der Öffnungen	2	2	2	2
Druckregler, ungeteiltes Becken (mbar)	7	10	17	20,6
Druckregler, geteiltes Becken (mbar)	8	11,2	17	20,6
Druck im Brennerverteiler (mbar) Ungeteiltes Becken	7	10	17	20,6
Druck im Brennerverteiler (mbar) Geteiltes Becken	8	11,2	17	20,6

(1) mbar = 10,2 mm H2O

6. Bei Frittiermaschinen, die mit einem eingebauten Filtersystem (Modelle FQG30-T) ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Frittiermaschine anschließen.

## 2.4 Anschließen an die Gasleitung

### GEFAHR

Bevor eine neue Leitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und/oder in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

### GEFAHR

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa (0,5 psi) von der Gasversorgung getrennt werden, damit die Gasleitungen und Ventile der Frittiermaschine nicht beschädigt werden.

### GEFAHR

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,45 kPa (0,5 psi) am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

### GEFAHR

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden am Frittierbecken und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass das Frittierbecken mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

### GEFAHR

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gasart geeignet ist, und vor dem Anzünden von Zündflammen müssen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Lecks geprüft werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf undichte Stellen prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, muss die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abgeschaltet und sofort das örtliche Gasversorgungsunternehmen oder ein autorisierter Kundendienst verständigt werden.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Bei zu kleinem Durchmesser ist der Gasdruck im Gasverteilungsrohr niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm (1½ Zoll) haben. Die Tabelle enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

Die Gasfrittiermaschinen FQG30-T™ hat die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in der Tabelle auf der folgenden Seite angeführt sind.  
**HINWEIS:** Die nominale Heizeingangsleistung (QN) ist 21 kW außer für AT, DE, LU und Kategorie 3P/B, die 23 kW beträgt.

<b>Gasanschluss-Rohrleitungsgrößen</b> (Min. Anschlussleitungsgröße: 41 mm (1-1/2 Zoll))			
<b>Gas</b>	<b>Einzelgerät</b>	<b>2 – 3 Geräte</b>	<b>4 oder mehr Einheiten*</b>
Erdgas	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propan	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Stadtgas	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

\* Bei Abständen von mehr als 6 m (20 ft) und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden.

<b>Gassorten mit CE-Genehmigung nach Ländern</b>			
<b>LÄNDER</b>	<b>KATEGORIEN</b>	<b>GAS</b>	<b>DRUCK (mbar)</b>
ÖSTERREICH (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIEN (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
BULGARIEN (BG), KROATIEN (HR), FINNLAND (FI), RUMÄNIEN (RO), SLOWENIEN (SI), TÜRKEI (TR)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ESTLAND (EE), LETTLAND (LV)	I2H	G20	20
FRANKREICH (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
DEUTSCHLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
UNGARN (HU)	II2HS3B/P	G25	25
		G30, G31	50
ZYPERN (CY), TSCHECHISCHE REPUBLIK (CZ), GRIECHENLAND (GR), IRLAND (IE), ITALIEN (IT), PORTUGAL (PT), SLOWAKEI (SK), SPANIEN (ES), GROSSBRITANNIEN (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
NIEDERLANDE (NL)	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
ISLAND (IS) MALTA (MT), NORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
POLEN (PL)	II2E3B/P	G20, G25	20
		G31	37
SCHWEIZ (CH)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
DÄNEMARK (DK), SCHWEDEN (SE), LITTAUEN (LT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
	I2H	G20	20

### **HINWEIS - Nur für Australien**

**Der Druckluftschalter am Verbrennungsgebläse sollte Folgendes anzeigen:  
Geräte mit ungeteiltem Becken - 122 Pa (0,5 Zoll Wassersäule) und bei Geräten  
mit geteilten Becken - 180 Pa (0,72 Zoll Wassersäule).**

**CE-Norm**  
**Die vorgeschriebene Luftzufuhrmenge für die  
Verbrennungsluftversorgung beträgt 2 m<sup>3</sup>/h pro kW.**

1. Den Schnelltrennschlauch an den Schnelltrennanschluss der Frittiermaschine unter ihrer Vorderseite und an die Gebäudegasversorgung anschließen.

**HINWEIS:** Einige Frittiermaschinen sind für eine starre Verbindung mit der Gasversorgungsleitung ausgelegt. Diese Geräte werden an der Geräterückseite an die Gasversorgungsleitung angeschlossen.

Die Gewindedichtmasse darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Flüssiggasen nicht beeinträchtigt wird (z. B. Loctite™ PST56765 Dichtmittel). Auf die ersten beiden Gewindegänge KEIN Dichtmittel auftragen. Dies könnte dazu führen, dass Dichtmittel in den Gasstrom gelangt und die Brenneröffnungen und/oder das Regelventil verstopft.

2. Die Gasversorgung zur Frittiermaschine öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtheiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.
3. Die Frittiermaschine zünden den folgenden Verfahren gemäß zünden. Das wird unter den Themen „Zündanweisungen“ in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.

 **GEFAHR**

**„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden am Frittierbecken und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass das Frittierbecken mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.**

4. Der Druck im Gasverteilungsrohr muss vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen oder einem autorisierten Kundendienst geprüft werden. Die Tabellen auf Seite 2-5 enthalten die Gasdruckwerte am Brennerverteiler für die verschiedenen Gassorten, die mit diesem Gerät verwendet werden können. Überprüfen Sie außerdem die Druckwerte auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür.
5. Überprüfen Sie die programmierte Temperaturthermostateinstellung, indem Sie die Temperaturschaltfläche drücken.

## 2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte

### GEFAHR

Dieses Gerät wurde vom Hersteller für eine bestimmte Gasart eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden. Konvertierungsanweisungen sind in den Konvertierungssätzen enthalten.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird, ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. **DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!**

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gasart auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die Gasfrittiermaschinen FQG30-T™, die für nicht-CE-Länder gefertigt wurden, verwenden für jede Gassorte einen anderen Brenner. Die Brenner in Frittiermaschinen für Propangas verfügen über eine spezielle, graue Beschichtung der Brennerkacheln, die dem höheren Energiegehalt von Propangas gewachsen sind. Brenner für Propangas dürfen für Erdgasversorgungen eingesetzt werden, aber nicht umgekehrt.

#### Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas zu Propangas (LP)	Propangas (LP) zu Erdgas
Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2965	Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2967
Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2966	Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2968

#### Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen für Australien

Erdgas zu Propangas (LP)	Propangas (LP) zu Erdgas
Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2969	Ungeteiltes Becken: Teile-Nr. 826-2971
Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2970	Doppelbecken: Teile-Nr. 826-2972

Maschinen, die für den Export in CE-Länder vorgesehen sind, sind mit Universalbrennern ausgestattet, die mit Erdgas (G20, G25) oder Butangas (G30) und Propangas (G31) betrieben werden können.

#### CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1715

G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas: Teile-Nr. 826-2975	G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas): Teile-Nr. 826-2976
---	---

## ANWEISUNGEN FÜR DIE GASUMSTELLUNG BEI CE-GERÄTEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm für die Gasdruckwerte in Gasverteilungsrohren.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen 2. Gassorte (G20 oder G25) und einer 3. Gassorte (G30 Butan oder G31 Propan):
  - a. Die Öffnungen auswechseln.
  - b. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Das alte Typenschild entfernen und zu Frymaster zurückschicken. Das neue Typenschild, das im Konvertierungssatz mitgeliefert wurde, anstelle des alten anbringen. Das zeigt an, dass die Gaskonvertierung durchgeführt wurde.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, das Typenschild wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

### 2.6 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/Dean 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.

Wenn die Frittiermaschine in ihrer endgültigen Position nivelliert ist, die von KES bereit gestellte Sicherungsvorrichtung zur Einschränkung der Bewegung anbringen, damit keine Spannung auf die Verbindung ausgeübt werden kann. 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.

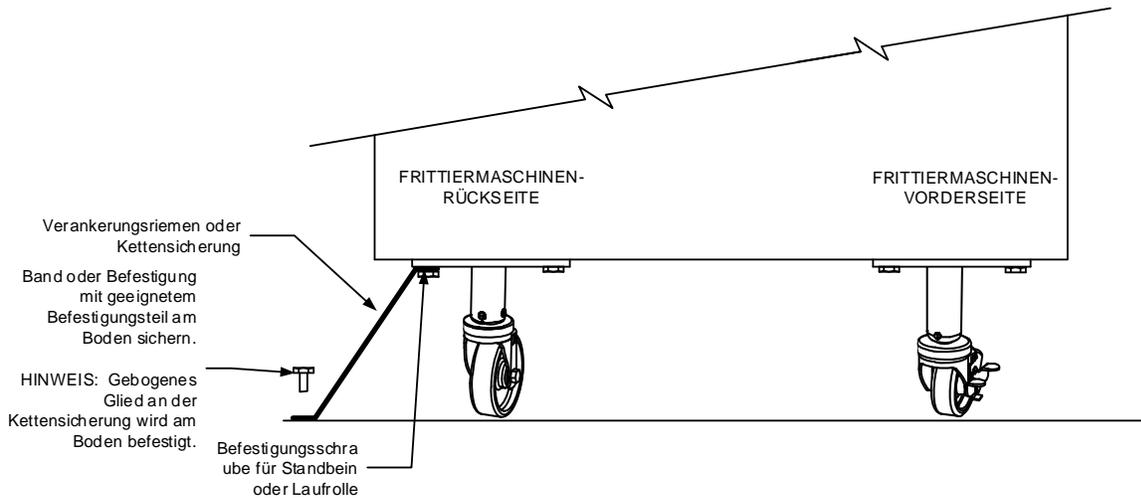
#### **GEFAHR**

**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.**



**GEFAHR**

**Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung des Geräts ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden.**

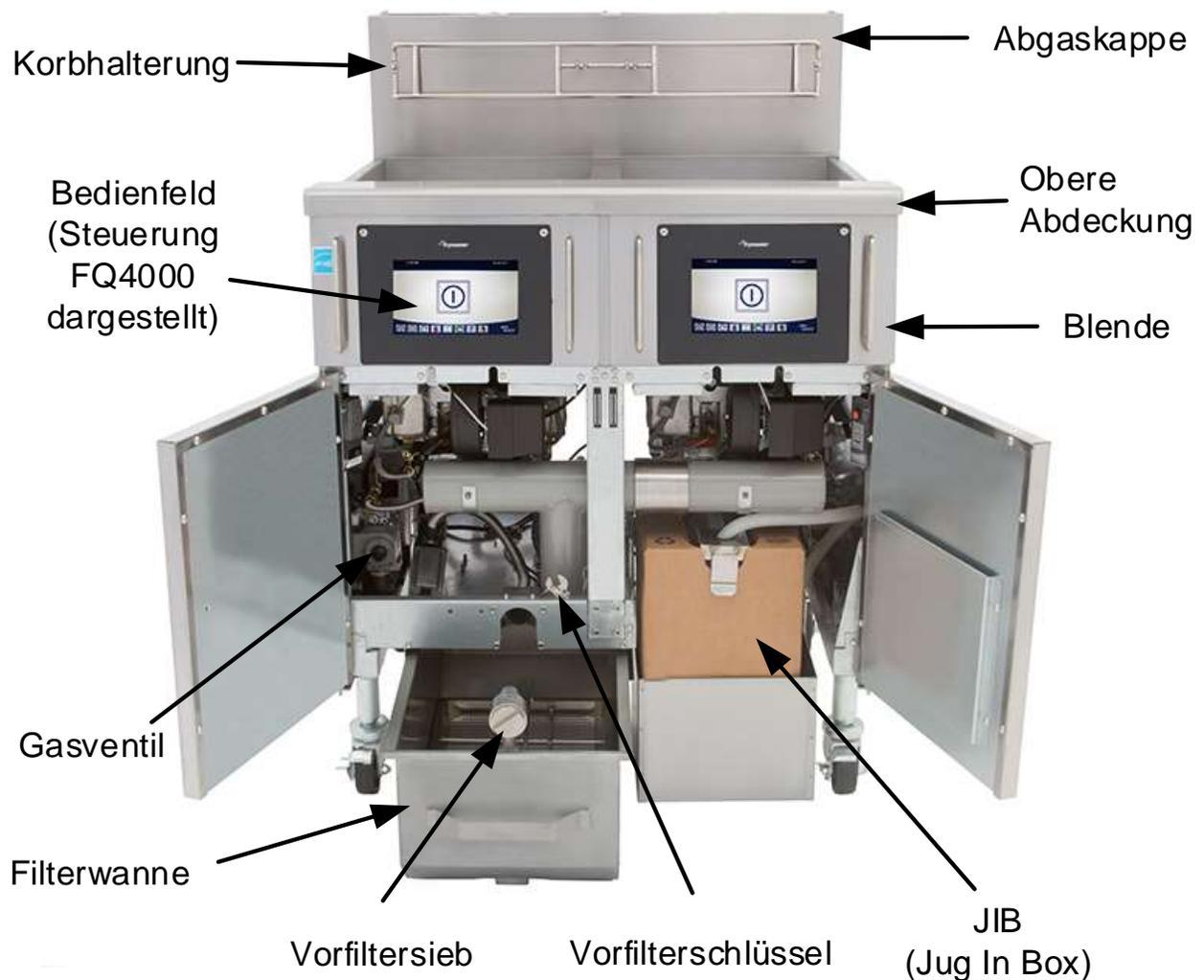


**2. Die Frittierbecken ablassen, reinigen und mit Fett füllen. (Siehe *Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte* in Kapitel 3.)**

# GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-T

## KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

### ÜBERBLICK ÜBER DIE GASFRITTIERMASCHINEN DER SERIE FQG30-T™



#### TYPISCHE KONFIGURATION (2FQG30-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-Filterielsystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

#### VORSICHT

Vor dem Zünden der Frittiermaschine sicherstellen, dass die Frittiermaschine ausgeschaltet ist und 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 Setup

#### ACHTUNG

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Vor dem Zünden des Brenners, muss das Frittierbecken mit Wasser oder Fett gefüllt sein. Andernfalls kann das Frittierbecken beschädigt werden 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 Frittieratemperatur erwärmt wird.

#### ACHTUNG

Die FQG30-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 Fettfassungsvermögen der Gasfrittiermaschine FQG30-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.

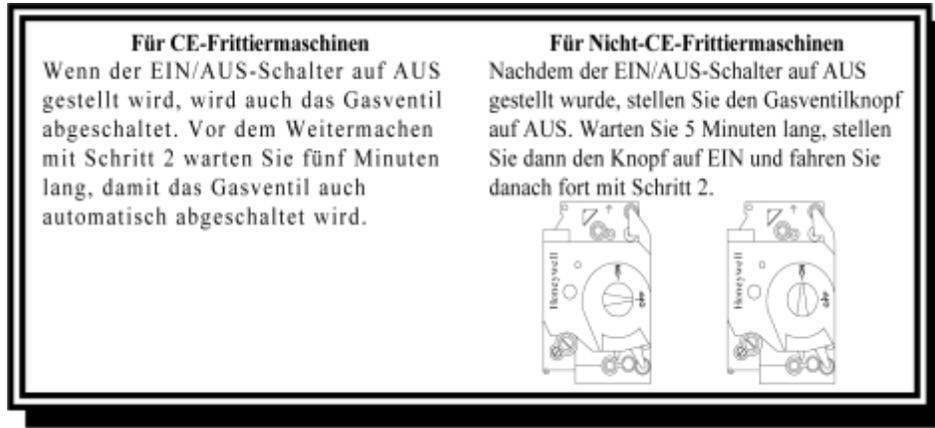
Vor dem Füllen der Becken mit Fett sicherstellen, dass alle Abflüsse geschlossen sind.

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. 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 sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.

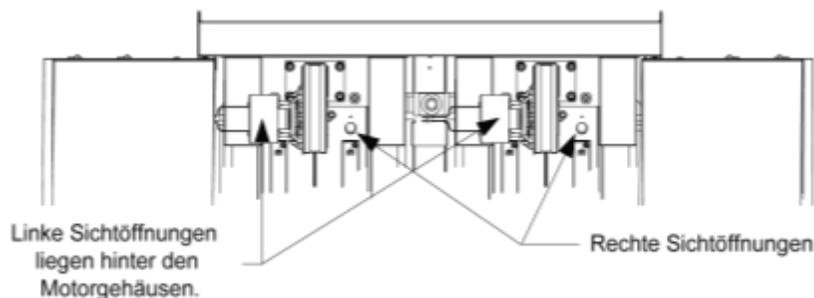
3. Stellen Sie sicher, dass das Fett bis zur *oberen FETTFÜLLSTANDSLINIE* gefüllt ist, wenn das Fett *die Frittieretemperatur erreicht hat*.

### 3.1.2 Zünden der Frittiermaschine

1. Den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf AUS stellen.



2. Den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf EIN stellen.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.
4. 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 Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Wenn festes Fett verwendet wird, muss das Fett beim Erhitzen gelegentlich umgerührt werden, damit alles Fett im Ablass und Becken verflüssigt wird. Wenn die Frittierbecken-Temperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet die Frittiermaschine automatisch in den Heizmodus und **VORWAER** wird angezeigt, bis die Temperatur auf 9 °C (15 °F) an den Sollwert herangekommen ist. Die Brenner bleiben gezündet, 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. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



Die optimale Flammenfarbe ist ein hell orange-rot. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brennoberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch wie folgt abgeregelt

werden: Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern. Die Muttern ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmuttern festziehen.

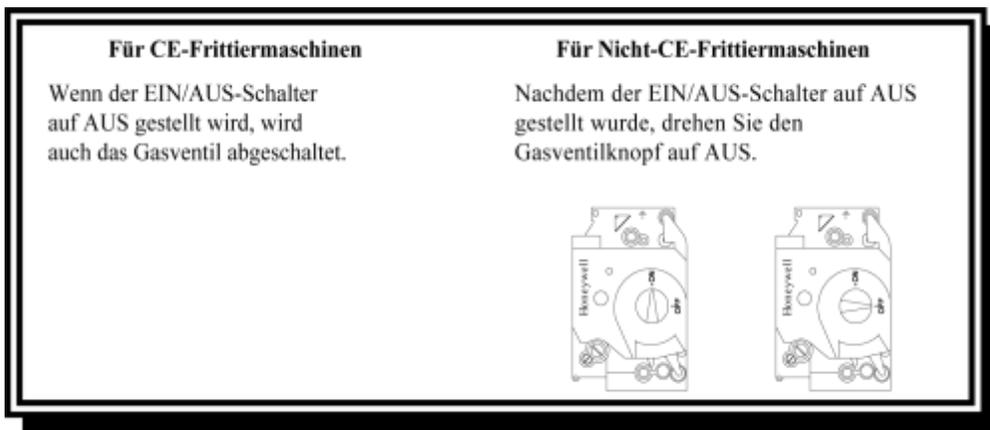
### 3.1.3 Abschalten

#### Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstages:

1. Den/die EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf **AUS** schalten und die Frittierbeckendeckel auflegen.

#### Bei einem Abschalten der Frittiermaschine nach Arbeitsschluss:

1. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf **AUS**, um die Frittiermaschine abzuschalten.



2. Das Fett filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Frittiermaschinen reinigen.
3. Reinigen Sie die Filterwanne und ersetzen Sie das Filterpapier. Lassen Sie kein festes Fett über Nacht in der Filterwanne.
4. Die Frittierbeckendeckel auf die Frittierbecken aufsetzen.

### 3.2 **Betrieb**

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



**FQ4000 STEUERUNG**

### 3.3 Manuelle Nachfüllung des automatischen Nachfüllsystems mit kleinem Fettvolumen

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, 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.

#### 3.4.1 Vorbereitung des Systems zum Einsatz

Nachdem die Frittiermaschine unter der Haube aufgestellt ist, den im Zubehörpaket enthaltenen JIB-Korb (Jug In Box) installieren (siehe Abbildung 2). Wenn die Fettvorratsoptionen verwendet wird, siehe Anhang A.

#### 3.4.2 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.

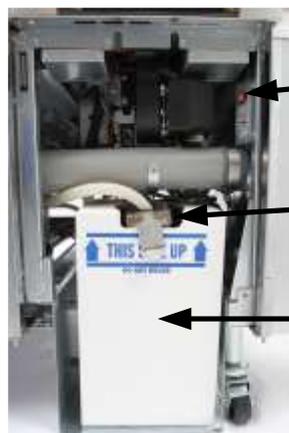


Abbildung 1

**JIB (Jug In Box) Rückstellaste:** Löscht die Anzeige für Auffüllen leer nach einem Fettwechsel. Füllt bei Vorrat-Fettsystemen den JIB-Behälter.

**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.

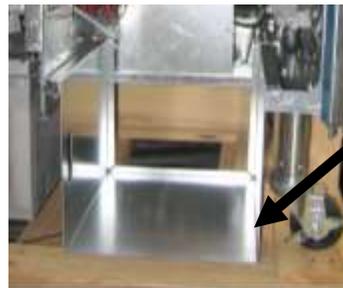


Abbildung 2

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

Wenn der Fettstand im Behälter niedrig ist, wird AUFFUELLFETT LEER angezeigt (siehe Abbildung 3). 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 8 auf der nächsten Seite), bis die Meldung in der unteren Ecke nicht mehr angezeigt wird. Bei der Verwendung von festem Frittierfett die Anleitungen in Anhang B beachten.



Abbildung 3

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

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 4).
2. Den Deckel entfernen und restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 5).



Abbildung 4



Abbildung 5

3. Setzen Sie einen neuen JIB aufrecht ein, entfernen Sie die Kappe und die Foliendichtung (siehe Abbildung 6).
4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 6



Abbildung 7

5. Den JIB auf das Regal im Frittiermaschinenschrank stellen (wie in Abbildung 4 dargestellt).

6. Drücken Sie den JIB-Rücksetzschalter, um die gelb leuchtende Nachfüllen-Anzeige auf der FQ4000-Steuerung zu löschen (siehe Abbildung 8).



Abbildung 8

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

### 3.4.4 Fettvorratssysteme

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

## 3.4 Filtrierung

### 3.4.1 Einführung

Das FilterQuick™ Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einem Frittierbecken, während die anderen Frittierbecken einer Batterie in Betrieb bleiben.

Abschnitt 3.4.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 3.4.3 behandelt den Betrieb des Systems.

#### **⚠ 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**

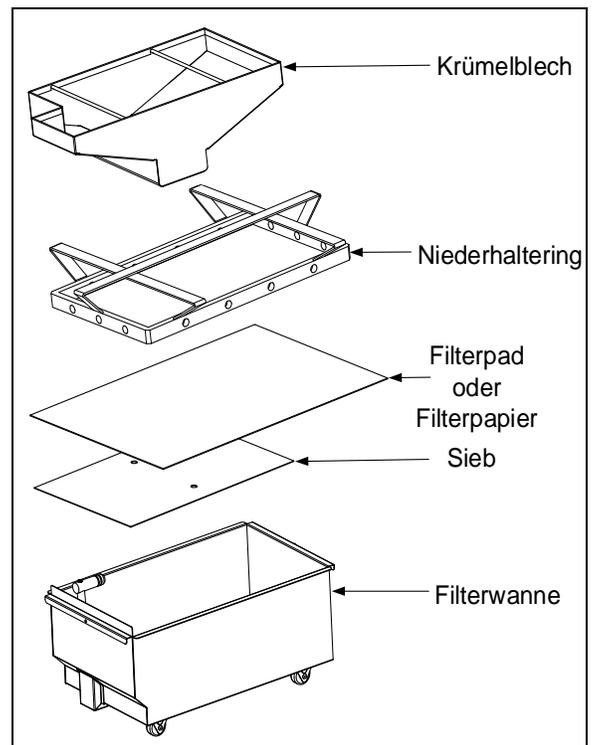
**Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich bzw. dann ausgetauscht werden, wenn die Ablagerungen die Höhe des Niederhalterings übersteigen.**

### 3.4.2 Vorbereitung des Filtersystems FilterQuick™ mit FQ4000 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 9). Alle Komponenten mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

Die Wannensabdeckung 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.



**Abbildung 9**

- Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 10).
- 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.



**Abbildung 10**

- Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 11).



**Abbildung 11**

- Wenn der Niederhaltering angebracht ist, einen Becher Filterpulver gleichmäßig auf das Papier leeren (siehe Abbildung 12).



**Abbildung 12**

- 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!**

- 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.

**⚠ 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.**

# GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-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 Frittieremperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

#### ACHTUNG

Verwenden Sie einen 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 Frittiermaschinenschanks - täglich

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

Das Äußere des Frittiermaschinenschanks 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 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**

Reinigen Sie hinter den Frittiermaschinen. Die Gasversorgung abschalten und abtrennen. Die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperren. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Frittiermaschine trennen.

## 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. Vor dem Zünden des Brenners, muss das Frittierbecken mit Wasser oder Fett gefüllt sein. Andernfalls kann das Frittierbecken beschädigt werden 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 entfernt wurden, bevor dieses mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittier Temperatur 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  $\pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$  ( $5 \text{ }^\circ\text{F}$ ) liegen. Wenn das nicht der Fall ist, einem vom Werk autorisierte Kundendienst um Unterstützung bitten.

## 4.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

### 4.5.1 Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe – vierteljährlich

1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen. (Siehe Abbildung 4)
2. Die Filterwanne aus dem Frittiermaschinenschrank ziehen.
3. Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe entfernen.
4. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist. Die beiden Bauteile trennen. (Siehe Abbildung 5)



Abbildung 4

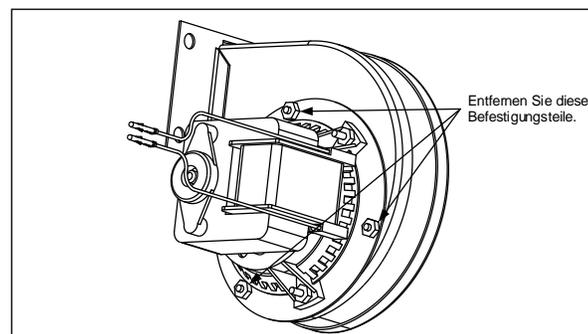


Abbildung 5

5. Den Motor mit Plastikfolie umhüllen, damit er nicht nass werden kann. Einen Entfetter oder ein Waschmittel auf das Gebläserad und -gehäuse sprühen. Fünf Minuten lang einwirken lassen. Das Rad und das Gehäuse mit heißem Leitungswasser abspülen und dann mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen. (Siehe Abbildung 6)
6. Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in die Frittiermaschine einbauen.

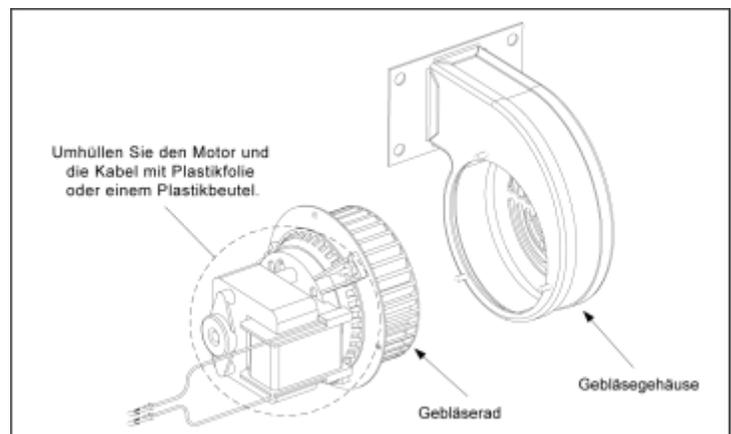
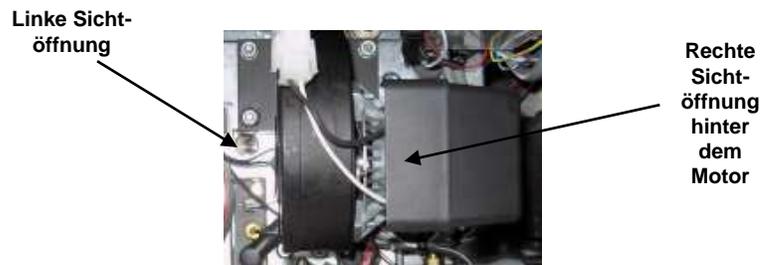


Abbildung 6

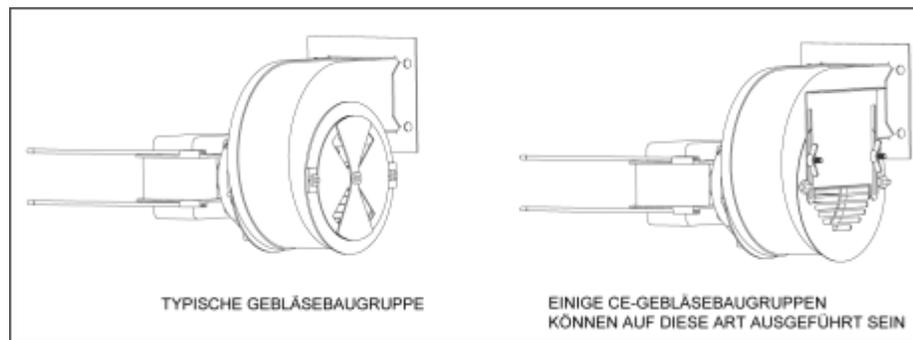
7. Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.
8. Die Frittiermaschine gemäß dem Verfahren in Kapitel 3, Abschnitt 3.1.2 zünden.
9. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten. (Siehe Abbildung 7)



**Abbildung 7**

Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle in Kapitel 2, Abschnitt 2.3 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt werden.

Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern (siehe Abbildung 8). Lockern Sie die Muttern ausreichend, damit die Platte verschoben werden kann. Justieren Sie die Position der Platte, damit diese die Lufteinlassöffnung vergrößert/verkleinert, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter(n) festziehen.



**Abbildung 8**

#### 4.5.2 Auswechseln der O-Ringe – vierteljährlich

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

### 4.6 HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

#### 4.6.1 Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung – halbjährlich

**HINWEIS: Dieses Verfahren ist bei Frittiermaschinen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.**

1. Den Netzschalter der Frittiermaschine und das Gasventil auf AUS stellen.
2. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Gasventil abschrauben. **HINWEIS:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden, damit sie leichter zu entfernen ist.
3. Ein Stück gewöhnlichen Bindendraht durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.

4. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.
5. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

## 4.7 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 vom Werk zugelassenen Servicetechniker (FAS) wie folgt geprüft wird:**

### 4.7.1 Frittiermaschine - jährlich

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts blockiert ist.
- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und ordnungsgemäß funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.
- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben sind.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die SONDENSCHUTZBLECHE vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob die Komponenten im Komponentenkasten (d. h. Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Fett und anderen Verunreinigungen sind. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. 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 die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

### 4.7.2 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.

# **GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-T**

## **KAPITEL 5: FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL**

---

### **5.1 Einführung**

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschinen auftreten können. Sie soll dem Bediener 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. 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.

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, rufen Sie bitte die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk zugelassene Servicestelle an.

***Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (+1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:***

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile des Frittierbeckens ganz geschlossen 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 an Frittiermaschinen

### 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 WECHSELN?</b>	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, Filterpapier/Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpapier/Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpapier/Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Filterpapier/Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderungen <b>FILTERPAD WECHSELN</b> dürfen <b>NICHT</b> ignoriert werden.

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMASSNAHME</b>
<b>Die Frittiermaschine heizt nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen.</li> <li>B. Gasventil ist nicht geöffnet.</li> <li>C. Manuelles Gasabsperrventil ist geschlossen.</li> <li>D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellanschlusses.</li> <li>E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Fehlerprotokoll prüfen. Stellen Sie sicher, dass nicht E33 angezeigt wird.</li> <li>B. Gasventilknopf auf <b>EIN</b> stellen.</li> <li>C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrventile im System und das Hauptgasventil offen sind.</li> <li>D. Überprüfen, ob der Schnellanschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Frittiermaschine angeschlossen ist.</li> <li>E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, verständigen Sie den FAS zum Service. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.</li> </ul>
<b>Frittiermaschine funktioniert normal, Erholung beim Frittieren erfolgt jedoch langsam.</b>	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
<b>Frittiermaschine funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.</li> <li>B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Frittiermaschinen).</li> <li>C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.</li> <li>B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen.</li> <li>C. Verständigen Sie Ihren FAS.</li> </ul>
<b>Steuerung ist gesperrt.</b>	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
<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.

## 5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeige Probleme

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMASSNAHME</b>
<b>FQ4000 zeigt E19 oder E28 FEHLER HEIZVORG.</b>	Gasventil aus, Steuerung beschädigt, Trafo defekt, Kontaktgeberproblem oder Grenzwertregelungsthermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem fortbesteht, schalten Sie die Frittiermaschine ab und rufen den FAS zwecks Unterstützung an.
<b>FQ4000-Anzeige 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>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 3:15 für Gasmodelle. Wenn das Problem erneut auftritt, 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 HILFE HO-2 oder FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN.</b>	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
<b>FQ4000 zeigt TEMPERATUR-SONDENFEHLER.</b>	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Schalten Sie Frittiermaschine ab und verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.
<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.

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMASSNAHME</b>
<b>FQ4000 zeigt KEINE MENUEGRUPPE FUER AUSW VERFUEGBAR</b>	Alle Menügruppen wurden gelöscht. HINWEIS: ALLE REZEPTE ist keine Gruppe, mit der Frittierrezepte ausgeführt werden können.	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> ).

### 5.3 Fehlersuche für automatische Filterung

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMASSNAHME</b>
<b>Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.</b>	Einstellung „Spaeter filtern“ ist falsch.	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.
<b>REINIGEN UND FILTERN startet nicht.</b>	Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor die Reinigung und Filterung gestartet wird.
<b>FQ4000-Anzeige zeigt FILT BESCHAEF.</b>	A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	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.
<b>Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.</b>	A. Ventil-Schnittstellenkarte ist ausgefallen. B. Betätigungselement ist ausgefallen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<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 Seite 5-5).            C. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>
<p><b>FQ4000 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>

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
<p><b>Automatische Filtrierung startet nicht.</b></p>	<p>A. Fettfüllstand ist zu niedrig.  B. Fetttemperatur ist zu niedrig.  C. Filterwanne nicht eingesetzt.  D. Filterung in Rezepteneinstellungen 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 Filterung in Rezepten auf EIN.  E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</p>
<p><b>Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.</b></p>	<p>A. Filterpad/Filterpapier ist verstopft.  B. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne.  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.  B. Das Fett aus der Filterwanne entfernen und den Filterpad austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb <b>unter</b> dem Filterpad 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.  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.
<b>AUFFUELLEN LAEUFT</b>	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.
<b>AUFFUELLEN LAEUFT</b>	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 Filtrervorgangs ist, fahren Sie fort mit Schritt 10.
FILTERPAD WECHSELN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Durch Drücken von X gelangen Sie zu  .
WANNE ENTF	7. Die Filterwanne entfernen.
FILTERPAD WECHS	8. Den Filterpad wechseln und sicherstellen, 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 den FAS.

ANZEIGE	AKTION
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

<b>PROBLEM</b>	<b>WAHRSCHEINLICHE URSACHEN</b>	<b>KORREKTURMASSNAHME</b>
<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, verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.</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, verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Falsches Einstellverfahren.</li> <li>B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen.</li> <li>C. Fettvorratstank ist leer.</li> <li>D. Problem an RTI-Pumpe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Schalten Sie die Frittiermaschine durch Abziehen und Anschließen des Steckverbinders für die Fettvorratssteuerung hinten an der Frittiermaschine aus und wieder ein.</li> <li>B. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist.</li> <li>C. Verständigen Sie den Fettlieferanten.</li> <li>D. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</li> </ul>
<b>Nachfüllbehälter füllt sich nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Falsches Einstellverfahren.</li> <li>B. Eine andere Funktion läuft.</li> <li>C. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen.</li> <li>D. Fettvorratstank ist leer.</li> <li>E. Problem an Magnetschalter, Pumpe oder Schalter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>C. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist.</li> <li>D. Verständigen Sie den Fettlieferanten.</li> <li>E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.</li> </ul>
<b>Nachfüllbehälter oder Becken füllt sich nur langsam.</b>	Problem an Pumpe oder Leitung, das über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgeht.	Den Fettlieferanten verständigen.

## 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 des TEMP-Fühlers liegt außerhalb des Bereichs. Verständigen Sie den Kundendienst.
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. Verständigen Sie den Kundendienst.
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. Verständigen Sie den Kundendienst.
E37	AUTOMATISCH WECHSELNDE - FILTRIERSONDENFEHLER FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs. Verständigen Sie den Kundendienst.

<b>Code</b>	<b>FEHLERMELDUNG</b>	<b>ERKLÄRUNG</b>
E39	FILTERPAD WECHS	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde aktiviert. Wechseln Sie das Filterpapier/Filterpad.
E41	FEHLER FETT IN WANNE	Das System hat Fett in der Filterwanne erkannt.
E42	ABL VERSTOPFT (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert. Stellen Sie sicher, dass Ablass nicht verstopft ist. Befolgen Sie die Aufforderungen.
E43	FETTSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Der Fettfüllstandssensor kann ausgefallen sein. Verständigen Sie den Kundendienst.
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. Verständigen Sie den Kundendienst.
E46	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 1 FEHLT - KUNDENDI RUFEN	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E51	PLAT-ID DUPLIZIEREN KUNDEND RUF	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID. Verständigen Sie den Kundendienst.
E52	FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN	Die Steuerung hat einen unbekanntem Fehler. Verständigen Sie den Kundendienst.
E53	CAN-BUS-FEHLER - KUNDD RUFEN	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen. Verständigen Sie den Kundendienst.
E54	FEHLR USB	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIE RUFEN	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E61	ENERGIEART FALSCH KONFIG	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert. Verständigen Sie den Kundendienst.
E62	BECK HEIZT NICHT - ENERGQUE PRUEFEN - XXXF ODER XXXC	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	MASS ANHEBG	Anhebungsfehler bei einer Erholungsprüfung. Stellen Sie sicher, dass am Sollwert das kalte Fett die untere Fettfüllstandslinie und das heiße Fett die obere Fettfüllstandslinie erreicht. Bei elektrischen Frittiermaschinen stellen Sie sicher, dass der Sensor die Heizelemente

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		nicht berührt.
E64	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Filterschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E65	OIB-SENSOR REINI – XXX F ODER XXX C - KUNDENDI RUFEN	Gas - Fettanwesenheitssensor erkennt kein Fett. Reinigen Sie den optionalen 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. Verständigen Sie den Kundendienst.
E68	OIB-SICHERUNG AUSGELÖST – KUNDENDI RUFEN	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt. Verständigen Sie den Kundendienst.
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 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

<b>Code</b>	<b>FEHLERMELDUNG</b>	<b>ERKLÄRUNG</b>
		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.

# GASFRITTIERMASCHINE FILTERQUICK™ FQG30-T

## 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

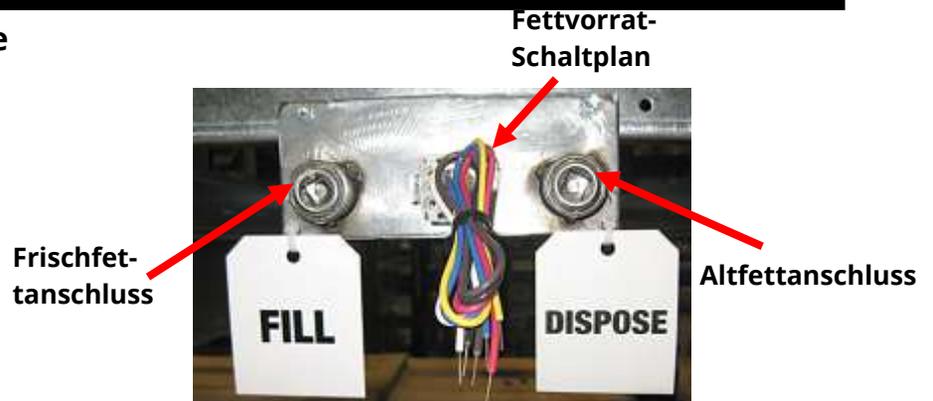


Abbildung 1

Frittiermaschine Anschluss am Verteiler in die Entsorgungstanks gepumpt; frisches 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.



**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®