Ölsparende Frittiermaschine
Elektrofrittiermaschinen der Serie (OCF30)™

Installations- und Betriebshandbuch

FootPrint PRO Series

FRYMASTER®

CE

CFESA Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, ein Mitglied der Commercial Food Equipment Service Association, empfiehlt, von CFESA geprüfte Techniker zu beauftragen.

24-Stunden-Service-Hotline 1-800-551-8633

06/2022

8 1 9 6 9 1 9

www.frymaster.com E-Mail service@frymaster.com

German / Deutsch

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DIESES FRYMASTER DEAN GERÄT VERWENDET, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER DEAN ODER EINER IHRER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTE ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, WIRD DIESE GARANTIE HINFÄLLIG. AUßERDEM SIND FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUFGRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBENEN ERSATZTEILS ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster Dean autorisierten Kundendienst (ASA) 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 entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN USA

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

HINWEIS

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

HINWEISE FÜR BESITZER VON GERÄTEN, DIE MIT STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) Dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, einschließlich solcher, die unerwünschten Betriebszustände verursachen können. Dieses 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 durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen.

Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieses Geräts ist keine Stufe! Nicht auf dem Gerät stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Frittieröl können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren 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 der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.

HINWEIS

Die Anweisungen in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Ölvorratsystems für das Füllen und Entsorgen von Öl gelten für ein RTI- und Frontline-System. Diese Anweisungen treffen bei anderen Ölvorratsystemen eventuell nicht zu.

FRYMASTER®

Elektrofrittiermaschinen de Serie OCF30™
Installations- und Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Einführung
1.1 Allgemeines 1-1
1.2 Sicherheitshinweise 1-1
1.3 Informationen zum Computer 1-2
1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE) 1-2
1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal 1-2
1.6 Definitionen 1-2
1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden 1-3
1.8 Informationen zum Kundendienst 1-3
KAPITEL 2: Installationsanweisung
2.1 Allgemeine Installationsanforderungen 2-1
2.1 Abstände und Belüftung 2-2
2.1.2 Anforderungen an die elektrische Erdung 2-2
2.1.3 Anforderungen in Australien 2-3
2.2 Anforderungen an die Stromversorgung 2-3
2.3 Positionierung der Frittiermaschine 2-4
2.4 Installieren des JIB Cradle 2-4
KAPITEL 3: Betriebsanweisungen
3.1 Geräteeinstellung und Inbetriebnahme 3-2
3.2 Betrieb 3-2
3.3 Automatisches Nachfüllsystem Oil Attendant™ 3-3
3.3.1 Installieren des Ölbehälters 3-3
3.3.2 Routinemäßiger Ölwechsel 3-3
3.3.3 Ölvorratssysteme 3-4
KAPITEL 4: Filtrieranweisungen
4.1 Betriebsvorbereitung des eingebauten Filtriersystems 4-1
4.1.1 Vorbereitung für den Betrieb mit Filterpapier oder Filterpads 4-1
4.1.2 Vorbereitung für den Betrieb mit der Magnasol-Filterbaugruppe 4-2
4.2 Filtrieren 4-3
4.2.1 Filterbetrieb 4-3
4.3 Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters 4-5
4.4 Ablassen und Entsorgen des Altöls 4-6
KAPITEL 5: Vorbeugende Wartung
5.1 Reinigung der Frittiermaschine 5-1
5.2 Tägliche Prüfungen und Wartung 5-1
5.2.1 Frittiermaschine auf Schäden inspizieren 5-1
5.2.2 Reinigung des Gehäuses der Frittiermaschine, innen und außen 5-1
5.2.3 Reinigung des eingebauten Filtriersystems 5-1
5.3 Wöchentliche Prüfungen und Wartung 5-2
5.3.1 Reinigen der Frittierwanne und der Heizelemente 5-2
5.3.2 Auskochen der Frittierwanne 5-2

5.3.3 Reinigen der abnehmbaren Teile und Zubehörteile 5-3
5.4 Monatliche Prüfungen und Wartung 5-3
5.4.1 Prüfung der Genauigkeit der Steuerungssollwerte 5-3
5.5 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung 5-3
5.5.1 Frittiermaschine 5-3
5.5.2 Eingebautes Filtriersystem 5-4
KAPITEL 6: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal
6.1 Einführung 6-1
6.2 Fehlersuche 6-2
6.2.1 Steuerungs- und Heizungsprobleme 6-2
6.2.2 Fehlermeldung und Anzeigeprobleme 6-2
6.2.3 Probleme am Korbheber 6-3
6.2.4 Filterprobleme 6-4
6.2.5 Probleme beim automatischen Nachfüllen 6-4
6.2.6 Fehlerprotokoll-Codes 6-5
6.2.7 Höchsttemperaturtest 6-5
ANHANG A: Anweisungen zur JIB-Vorbereitung für festes Fett
ANHANG B: Anweisungen zum Gebrauch des Schmelzgerätes für festes Fett
ANHANG C: Anweisungen für Ölvorratssysteme

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
KAPITEL 1: EINLEITUNG

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle FPEL14 und FPEL17 Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „Elektrofrittiermaschinen der Serie OCF30™“ bezeichnet werden.

Obwohl sie ähnlich aussehen wie die Geräte der Serie RE, beinhalten die Elektrofrittiermaschinen der Serie OCF30™ mit der SMART4U®-Technologie eine Frittierwanne mit geringem Ölvolumen und einem optionalen automatischen Ölnachfüllsystem. Das europäisch anmutende Design umfasst eine abgerundete obere Kappe und einen großen, runden Abfluss zur Sicherstellung, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Andere Funktionsmerkmale wie die drehbaren Heizelemente und das Filtriersystem blieben im wesentlich unverändert. Die Elektrofrittiermaschinen der Serie OCF30™ werden mit einem 3000- oder CM3.5-Computer gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter oder geteilter Frittierwanne angeboten und können als Frittiermaschinen mit zwei, drei oder vier Wannen erworben werden.

1.2 Sicherheitshinweise

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

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

⚠ GEFAHR
Heißes Frittieröl kann schwere Verbrennungen verursachen. Niemals versuchen, eine Frittiermaschine mit heißem Öl zu bewegen oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ **VORSICHTSHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Bedingungen, die ***zu einer Fehlfunktion Ihres Geräts führen können.***

⚠ **WARNHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Bedingungen, die zu ***Schäden an Ihrem Gerät führen*** und Fehlfunktionen Ihres Geräts verursachen können.

⚠ **GEFAHRENHINWEISE** enthalten Informationen über Aktionen oder Bedingungen,die ***zu Personenverletzungen verursachen und führen können*** und Schäden und/oder Fehlfunktionen Ihres Geräts verursachen können.

Die Elektrofrittiermaschinen der Serie OCF30 beinhalten eine Funktion zum Erkennen der Höchsttemperatur, welches die Stromversorgung der Bauteile abschaltet, wenn die Temperaturkontrollen ausfallen.

1.3 Computer-Informationen

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

Der Benutzer wird 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 unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

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

CE-Norm

Beispiel eines Feldes, das zwischen CE- und CE-fremden Informationen unterscheidet.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

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

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

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

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

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

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. autorisiert wurden, Serviceleistungen an den Geräten durchzuführen. Alles berechtigte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Ein Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS's) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal eingesetzt wird, macht dies die Frymaster-Garantie hinfällig.***

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

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

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

1.8 Informationen zum Kundendienst

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen den örtlichen, von Frymaster autorisierten Kundendienst (FASC) verständigen. Serviceinformationen erhalten Sie auch telefonisch vom Frymaster Technical Services Department unter +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 oder per e-mail unter service@frymaster.com. Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Spannung _____

Art des Problems _____

_____

_____

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

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™ II
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

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

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

Wenn zum Installieren oder Instandhalten dieses Geräts kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, wird die Frymaster-Garantie hinfällig; 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.

Service erhalten Sie von Ihrem von Frymaster autorisierten Kundendienst.

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem von Frymaster autorisierten Kundendienst oder von einem ähnlich qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

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

2.1.1 Abstände und Belüftung

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

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

⚠ WARNUNG

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

2.1.2 Anforderungen an die elektrische Erdung

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. 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.

2.1.3 Anforderungen nur für Australien

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

2.2 Anforderungen an die Stromversorgung

Anforderungen an 3-Phasen-Geräte					
MODELL	SPANNUNG	KABEL SERVICE	KABELMINDEST-GRÖSSE AWG	(mm)	A (pro Zweig)
FPEL14	208	3	6	(4,11)	39
FPEL14	240	3	6	(4,11)	34
FPEL14	480	3	8	(2,59)	17
FPEL14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPEL14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPEL14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPEL17	208	3	6	(4,11)	48
FPEL17	240	3	6	(4,11)	41
FPEL17	480	3	6	(4,11)	21
FPEL17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPEL17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPEL17	230/400	4	6	(4,11)	25

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

2.3 Positionierung der Frittiermaschine

⚠ 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 die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Frittiermaschine von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

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

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

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

2. Ablassventil(e) der Frittiermaschine schließen.
3. Reinigen der Frittierwanne(n) und mit Frittieröl auffüllen bis zur unteren Markierung für Öl. (Siehe ***Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte*** in Kapitel 3.)

2.4 Installieren des JIB Cradle

Öffnen Sie die Friteuse Tür (in der Regel die weit rechte Tür) und entfernen Sie die Querstrebe für die Schifffahrt zu unterstützen, indem Sie die vier Schrauben (siehe Abbildung 1). Den im Zubehörpaket mitgelieferten JIB-Sockel mit den beim Entfernen der Kreuzstrebe gelösten Schrauben installieren . (siehe Abbildung 2). Siehe Anhang A am Ende dieses Handbuchs hinsichtlich der Installationsanweisungen für die Option für festes Fett.

Abbildung 1

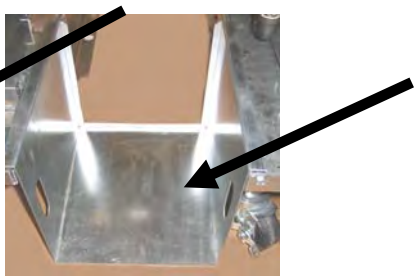
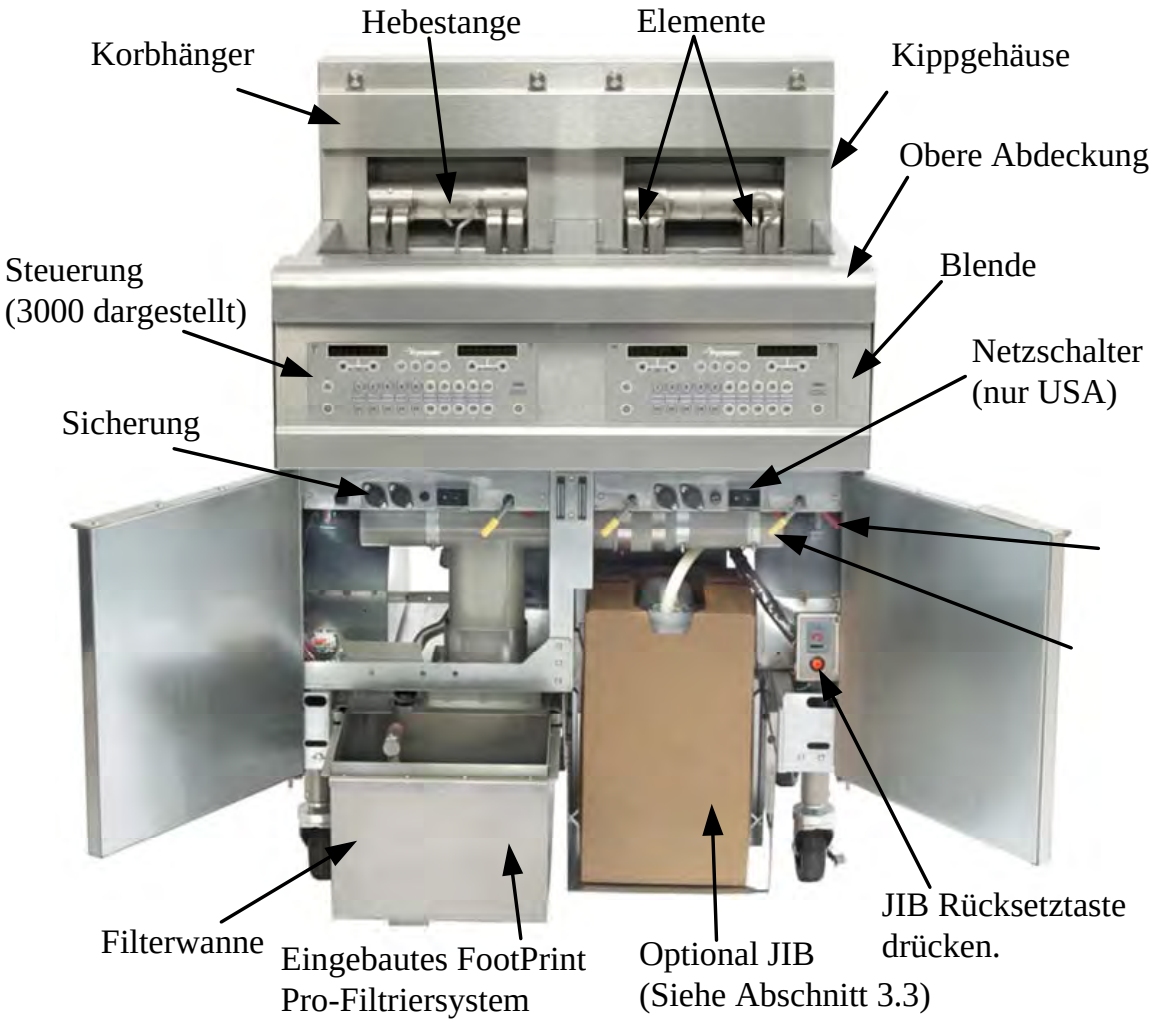


Abbildung 2

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
KAPITEL 3: BETRIEBSANLEITUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™



TYPISCHE KONFIGURATION (FPEL214 DARGESTELLT)

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

3.1 Vorbereitung und Abschalten der Geräte

Setup

⚠ GEFAHR

Das Gerät darf niemals mit leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Öl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

⚠ WARNUNG

Die OCF30™ mit dem automatischen Nachfüllsystem ist NICHT für den Gebrauch von festem Fett geeignet. In dieser Frittiermaschine darf nur flüssiges Fett benutzt werden. Beim Gebrauch von festem Fett werden die Ölleitungen verstopft. Das Aufnahmevermögen der Elektrofrittiermaschinen der Serie OCF30™ für Frittieröl liegt bei 14 kg. 14 l bei 21°C.

⚠ GEFAHR

Bei Verwendung von festem Fett muss das Fett unten in die Frittierwanne gepackt werden. Die Frittierwanne NICHT mit einem Block festen Fettes betreiben, der im oberen Teil der Frittierwanne sitzt. Dadurch kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht die Gefahr einer Selbstentzündung.

Vor dem Füllen der Frittierwannen mit Öl sicherstellen, dass alle Ablassventile geschlossen sind.

1. Die Frittierwanne mit Frittieröl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Einige Modelle sind mit einem Hauptschalter hinter dem Frittiermaschinengehäuse an der Frontwand des Komponentenkastens ausgerüstet (neben der Sicherung). An der Steuerung wird AUS angezeigt.
4. Sicherstellen, dass die Steuerung eingeschaltet ist. Wenn die Steuerung eingeschaltet ist, beginnt die Frittiermaschine sich aufzuheizen und zeigt im Wechsel SCHMELZZYKLUS und die Temperatur sowie den Sollwert an bis die Temperatur der Frittiermaschine 82°C erreicht. Frittiermaschinen die mit einer CM 3.5 ausgestattet sind, wechseln auf NIEDRIGE TEMP bis die Temperatur weniger als 8°C vom Sollwert entfernt ist. Dann wechselt die Anzeige auf das Produkt oder gestrichelte Linien. Sobald die Frittiermaschine den Sollwert erreicht ändert die 3000-Steuerung die Anzeige auf ABSENKEN und die Frittiermaschine ist betriebsbereit. Um auf der 3000 den Schmelzzyklus zu verlassen, muss die Taste ABKÜHLEN BEENDEN gedrückt werden. JA antworten zum SCHMELZEN BEENDEN?
5. Sicherstellen, dass das Öl bis zur oberen ÖLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl *die Frittiertemperatur erreicht hat*.

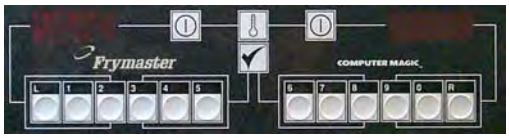
Abschalten

1. Das Öl filtern (siehe Kapitel 5 und 6) und die Frittiermaschinen reinigen. Wenn eine CM3.5 verwendet wird, werden die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt.
2. Die Frittiermaschine abschalten.
3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.2 Betrieb

Diese Frittiermaschine ist entweder mit einer 3000- Steuerung oder einer CM3.5-Steuerung ausgestattet (auf der folgenden Seite dargestellt). Frittiermaschinen mit 3000-Steuerungen sollten für die Programmierung und den Betrieb der Steuerung Bezug nehmen auf das *Handbuch der 3000-Steuerung 819-6872*. Für CM3.5-Steuerungen sollte das mit der Frittiermaschine mitgelieferte Handbuch für Steuerungen von Frymaster-Frittiermaschinen hinsichtlich der spezifischen Bedienungsanweisungen für die Steuerung herangezogen werden.

3000 STEUERUNG



CM3.5

Kapitel 4 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtriersystem.

3.3 Optionales automatisches Nachfüllsystem Oil Attendant®

Wenn das Ölnachfüllsystem Oil Attendant™ an der Frittiermaschine angebracht ist, wird das Öl in den Frittierwannen ständig aus einem Tank im Gehäuse nachgefüllt. Der Vorrat enthält einen Behälter mit 15,9 kg Öl. Dieser Behälter ist unter typischen Betriebsbedingungen nach etwa zwei Tagen leer und muss dann ersetzt werden. Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

HINWEIS: Das System dient zum Nachfüllen, nicht zum Auffüllen der Becken. Die Frittierwannen müssen zu Beginn des Betriebs und nach jeder Entsorgung manuell gefüllt werden.

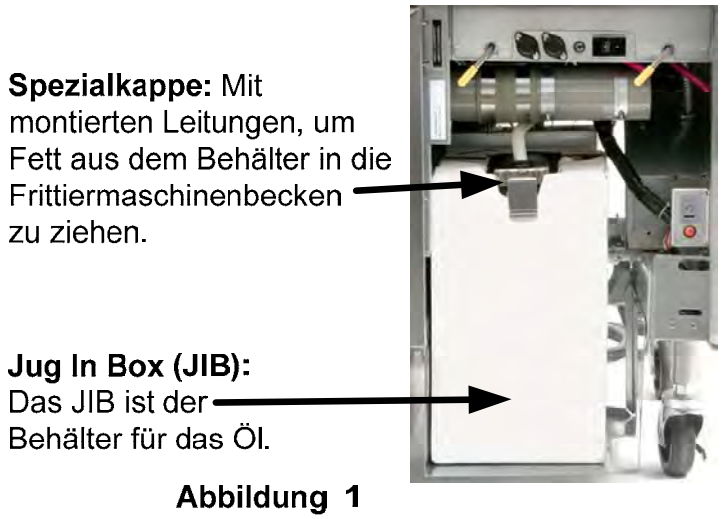


Abbildung 1

3.3.1 Installieren des Ölbehälters

Den Originaldeckel vom Fettbehälter und Folieneinsatz entfernen. Diesen durch den mitgelieferten Deckel ersetzen, der mit Bauteilen der Saugeinrichtung ausgestattet ist. Sicherstellen, dass der Versorgungsschlauch vom Deckel bis zum Boden des Fettbehälters reicht.

Den Ölbehälter in den Schrank stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Bauteile der Saugeinrichtung nicht an der Gehäuseinnenseite zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Das System ist nun betriebsbereit. Wenn sich die Frittiermaschine bis auf die vorprogrammierte Temperatur erwärmt, schaltet sich das System ein und fügt der Frittierwanne langsam und nach Bedarf Öl hinzu, bis dieses den optimalen Füllstand erreicht.

3.3.2 Routinemäßiger Ölwechsel

Wenn der Füllstand im Ölbehälter niedrig ist, zeigt die Steuerung in der linken Anzeige LNACHFÜLLBEHÄLTER LEER und in der rechten Anzeige BESTÄTIGEN. ▲ (BESTÄTIGEN) drücken. Einige Verfahren können von den dargestellten Fotos abweichen. Zum JIB-Wechsel bitte die Herstelleranweisungen befolgen. Siehe Anhang B am Ende dieses Handbuchs hinsichtlich der Installationsanweisungen für die Verwendung von festem Fett.

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

Abbildung 4

3. Den Becher aufrecht halten und die Kappe und den Folieneinsatz entfernen (siehe Abbildung 6).

Abbildung 6

ACHTUNG:
Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.

Abbildung 5

4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).

Abbildung 7

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

6. Den orangefarbenen JIB-Rücksetzschalter drücken und **drei (3) Sekunden** lang halten, um das Nachfüllsystem zurückzusetzen. (siehe Abb. 8).

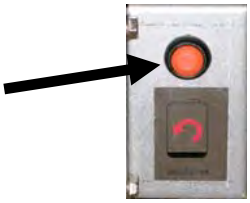


Abbildung 8
Bild und Position können vom Foto abweichen.

3.3.3 Ölvorratssysteme

Anweisungen zum Installieren und Gebrauch der Ölvorratssysteme sind in Anhang C am Ende dieses Handbuchs zu finden.

Elektrofrittiermaschinen de Serie OCF30™
KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNGEN

⚠ WARNUNG
Der Vorgesetzte am Standort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

4.1 Betriebsvorbereitung des eingebauten Filtriersystems

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtern des Öls in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Der FootPrint Pro Filtriersystem wird in drei verschiedenen Konfigurationen geliefert:

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

Abschnitt 4.1.1 behandelt die Vorbereitung des Filterpapiers und die zu verwendenden Filtereinsatzkonfigurationen. Abschnitt 4.1.2 enthält Anweisungen zur Vorbereitung der zu verwendenden Magnasol-Filtereinsatzkonfiguration. Die Funktionsweise aller drei Konfigurationen ist identisch und wird in Abschnitt 4.3 beschrieben. Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters wird in Abschnitt 4.4 beschrieben.

4.1.1 Vorbereitung des eingebauten Filtriersystems zum Betrieb mit Filterpapier oder Filterpads

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtern des Öls in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben. Das FootPrint Pro Filtriersystem verwendet eine Filterpapierkonfiguration, die ein Krümelblech, einen großen Niederhaltering und ein Metallfiltersieb umfasst.

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

   Die Wannenabdeckung darf nicht entfernt werden, ausgenommen zur Reinigung, für den Zugang zum Innenraum oder um eine vor Januar 2004 gebaute Fettentsorgungseinheit (SDU) unter dem Ablass anzubringen. Die Entsorgungsanweisungen sind auf Seite 1-6 des Steuerungshandbuchs 819-6872 zu finden.

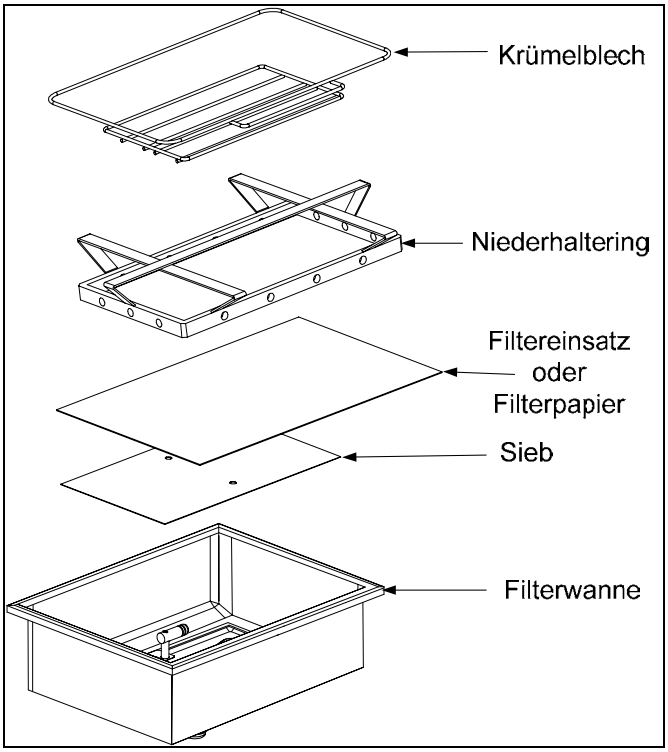


Abbildung 1

2. Die Anschlüsse der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abb. 2).

3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das Metallfiltersieb 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 1). Bei Gebrauch eines Filterpads sicherstellen, dass die raue Seite des Pads nach oben zeigt und das Pad auf das Sieb legen und darauf achten, dass sich das Pad zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet.

4. Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 3).

5. Wenn sich der Niederhaltering an der gewünschten Position befindet, bei Gebrauch des Filterpapiers ein Päckchen Filterpulver gleichmäßig über das Papier verstreuen. (Siehe Abbildung 4.)

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

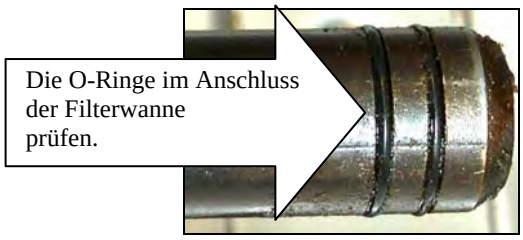


Abbildung 2

Abbildung 3

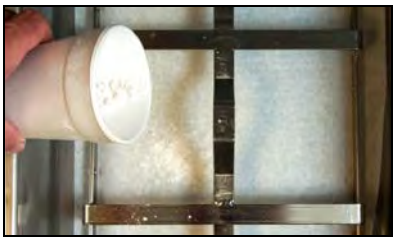


Abbildung 4

4.1.2 Vorbereitung zum Betrieb mit der Magnasol-Filterbaugruppe

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech und die Magnasol-Filterbaugruppe entfernen (siehe Abbildung 5). Wie in Abschnitt 4.4 beschrieben reinigen.

   Die Wannenabdeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungseinheit (SDU) unter den Ablass zu stellen, entfernt werden.

   HINWEIS: Abschnitt 4.4 enthält Anweisungen zum Zerlegen und zur Montage der Magnasol-Filtersiebbaugruppe.

2. Den Anschluss unten auf der Magnasol-Filterbaugruppe prüfen, um sicherzustellen, dass der O-Ring vorhanden und in gutem Zustand ist. (Siehe Abbildung 6.)

3. Den Anschluss der Filterwanne prüfen, um sicherzustellen, dass beide O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. (Siehe Abbildung 2 oben.)

4. Die Magnasol-Filterbaugruppe in die Filterwanne einsetzen, und dabei sicherstellen, dass der Anschluss unten an der Baugruppe sicher an der Öffnung unten in der Wanne sitzt. Ein Päckchen Magnasol XL-Filterpulver gleichmäßig über das Sieb streuen.

5. Das Krümelblech wieder in die Filterwanne einsetzen und dann die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine ganz hinten im Gehäuse schieben.

Abbildung 5

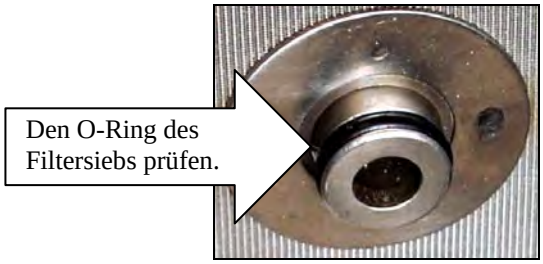


Abbildung 6

4.2 Filtrieren

Eine 3000-Steuerung fordert den Benutzer auf, wenn die OCF30™ -Frittiermaschine gefiltert werden muss. Nach einer voreingestellten Anzahl an Frittierzyklen zeigt die Steuerung JETZT FILTERN? im Wechsel mit JA NEIN. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 1-12 des 3000-Steuerungshandbuchs (819-6872) Wenn NEIN gewählt oder ein Frittierzyklus gestartet wird, fordert die Steuerung kurz darauf wieder zum Filtern des Öls auf.

Auf Anfrage wird die Filtrierung dazu genutzt, eine Filterung manuell zu starten Das Filtermenü befindet sich auf Seite 1-11 des 3000-Steuerungshandbuchs (819-6872).

Zum Start eines Filtriervorgangs **MUSS** die Frittiermaschine auf Solltemperatur sein.

Hinweis: Es ist NICHT erlaubt mehrere Becken gleichzeitig zu filtern.

4.2.1 Filterbetrieb

⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtern von Frittieröl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung mögliche schwere Verbrennungen verhindert werden. Das zu filternde Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtern von Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

NIEMALS versuchen Frittieröl aus der Frittiermaschine abzulassen, solange die Heizelemente eingeschaltet sind! Dadurch kann die Frittierwanne permanent beschädigt werden und es besteht Gefahr der Selbstentzündung. Das macht die Frymaster-Garantie nichtig.

1. Sicherstellen, dass der Filter richtig vorbereitet wurde. Siehe Abschnitt 4.1.
2. Sicherstellen, dass das Öl seine Betriebstemperatur erreicht hat.
3. Nach der Aufforderung muss der Griff des Ablassventils um 90° gedreht werden, um die Frittierwanne in die Filterwanne ablaufen zu lassen (siehe Abb. 7). Bei Bedarf mit der ***Fryer's Friend*** Reinigungsstange den Ablass von der **Innenseite** der Frittierwanne her öffnen.

Abbildung 7

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

4. Nachdem das Öl aus der Wanne abgelaufen ist, und nach der entsprechenden Aufforderung, muss der Filtergriff nach **"I"** gedreht werden, um die Pumpe zu starten und den Filterzyklus zu beginnen. Vor dem Anlaufen der Pumpe kann eine kurze Verzögerung eintreten (siehe Abb. 8).

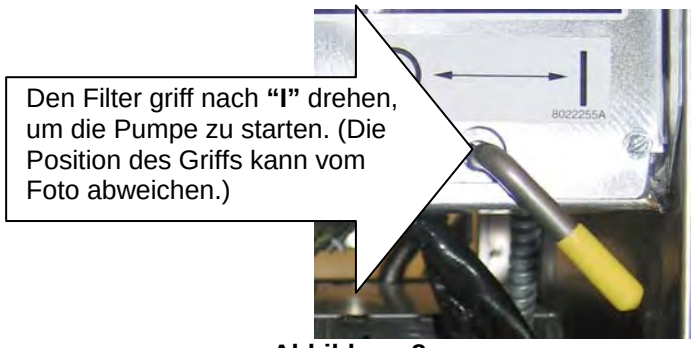


Abbildung 8

5. Während des Filtrierens zieht die Filterpumpe das Öl durch das Filtermedium und pumpt es zurück zur Frittierwanne und durch diese hindurch.

6. Nach dem Filtrieren des Öls, muss das Ablassventil nach der entsprechenden Aufforderung geschlossen werden und danach füllt sich die Frittiermaschine wieder. Die Filterpumpe 10 bis 12 Sekunden lang weiterlaufen lassen, nachdem das Öl beginnt Blasen zu bilden. Den Filter ausschalten.

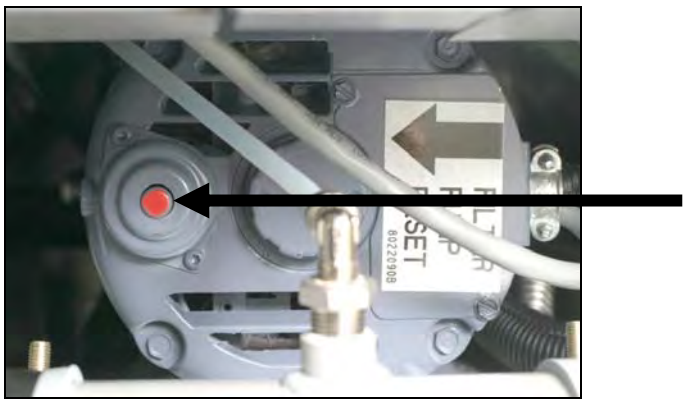
7. Sicherstellen, dass das Ablassventil ganz geschlossen ist. (Wenn das Ablassventil nicht ganz geschlossen ist, funktioniert die Frittiermaschine nicht.)

8. Nach der entsprechenden Aufforderung muss der Filter abgeschaltet werden.

Nach Beendigung zeigt der Computers AUS.

⚠ WARNUNG

Für den Fall einer Überhitzung des Filtermotors oder eines elektrischen Schadens ist die Filterpumpe mit einem manuellen Rücksetzschalter ausgestattet. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, muss die Stromversorgung des Filtersystems abgeschaltet werden und der Pumpenmotor muss 20 Minuten abkühlen, bevor der Rücksetzschalter betätigt werden darf (siehe Bild unten).



Rücksetzschalter der Filterpumpe

⚠ WARNUNG

Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Das Rücksetzen dieses Schalters muss mit größter Vorsicht erfolgen, um das Risiko schwerer Verbrennungen zu verhindern, die durch einen sorglosen Umgang mit dem Ablassrohr und der Frittierwanne verursacht werden können.

⚠ GEFAHR

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

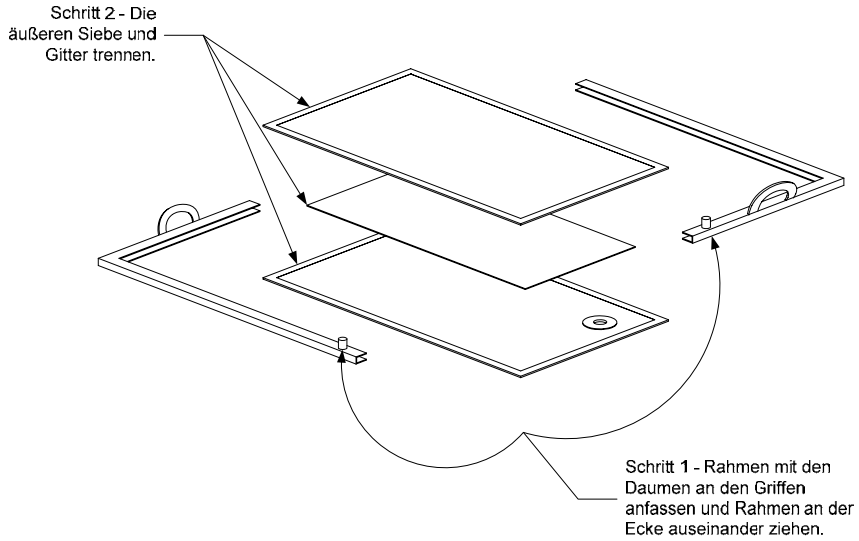
⚠ ACHTUNG

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 der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

4.3 Zerlegen und Montage des Magnasol-Filters

Zerlegen

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



2. Die äußeren Siebe und Gitter trennen.

Reinigung

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

2. Bei jedem geplanten Auskochen die Blattfilterbaugruppe zerlegen und in die Frittierwanne legen, die ausgekocht werden soll. Die Anweisung zum Auskochen in Abschnitt 5.3.2 dieses Handbuchs befolgen.
3. Alle Komponenten der Filterbaugruppe vor dem Zusammenbauen an der Luft trocknen lassen oder mit sauberen Tüchern gründlich trocknen.

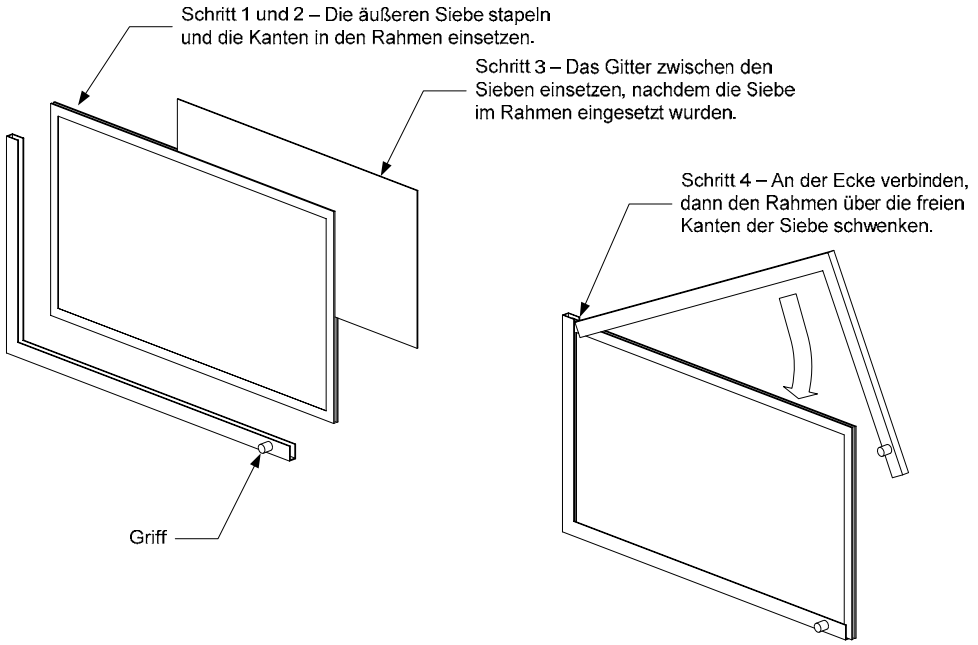
Montage

1. Die beiden äußeren Siebe zusammensetzen und die Kanten ausrichten (siehe folgende Abbildung).

2. Die Siebe in eine der Rahmenhälften stecken (es spielt keine Rolle welche Rahmenhälfte). Sicherstellen, dass die Verschraubung im unteren Sieb auf der gegenüberliegenden Seite des Rahmens vom Griff ist.

3. Das Gitter zwischen die Siebe schieben. Dabei sicherstellen, dass das Gitter zwischen den Siebkanten zentriert ist.

4. Die andere Rahmenhälfte an der Ecke gegenüber von den Griffen anschließen und den Rahmen auf die offenen Siebkanten zusammenklappen.



4.4 Ablassen und Entsorgen von Altöl

Wenn das Frittieröl verbraucht ist, muss das Öl für den Transport zum Entsorgungsbehälter in die Filterwanne, eine SDU oder einen anderen geeigneten METALLBEHÄLTER abgelassen werden oder wenn ein Ölvorratssystem installiert ist, muss das Ölvorratsentsorgungssystem verwendet werden, indem im Filtermenü ENTSORGEN gewählt wird, falls die Frittiermaschine mit einer 3000 ausgestattet ist (siehe Seite 1-13 des 3000-Steuerungshandbuchs 819-6872.) Befolgen Sie die Aufforderungen und Anweisungen für das Entsorgen des Altöls zum Ölvorratssysteme. (Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Öl empfiehlt Frymaster den Einsatz der Fettentsorgungseinheit (SDU)) für JIB-Systeme. Die SDU ist bei Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.) **HINWEIS:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten SDU muss die Filterwannenabdeckung entfernt abgenommen werden, damit das Gerät unter den Ablass gestellt werden kann. Die Abdeckung an der Vorderkante anheben und die Abdeckung gerade aus dem Gehäuse ziehen. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung zur Verfügung steht, das Öl auf 38°C abkühlen lassen und dann das Öl in einen METALLTOPF oder ähnlichen METALLBEHÄLTER ablaufen lassen.

⚠ GEFAHR

Das Ablassen und Filtern von Frittieröl muss sorgfältig durchgeführt werden, damit die bei unvorsichtiger Handhabung mögliche schwere Verbrennungen verhindert werden. Das zu filternde Öl hat eine Temperatur von etwa 177 °C. Sicherstellen, dass alle Schläuche korrekt angeschlossen und Ablasshähne in der richtigen Stellung sind, bevor Schalter oder Ventile betätigt werden. Beim Ablassen und Filtern von Öl geeignete Schutzausrüstungen tragen.

⚠ GEFAHR

Das Öl auf 38ºC abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALLBEHÄLTER abgelassen wird.

⚠ GEFAHR

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

1. Den Netzschalter des Computers auf **AUS** stellen.
2. Einen METALLBEHÄLTER mit einem abschließbaren Deckel unter das Ablassrohr stellen. Der METALLBEHÄLTER muss der Hitze des Öls gegenüber beständig sein und heiße Flüssigkeiten aufnehmen können.
3. Befolgen Sie Die Anweisungen zur Ölentsorgung auf Seite 1-13 des 3000-Steuerungshandbuchs 819-6872 falls Ihr Gerät mit einer 3000 ausgestattet ist. Das Ablassventil langsam öffnen, um Verspritzen zu verhindern. Wenn das Ablassventil mit Nahrungsteilchen verstopft wird, mit dem „Fryer's Friend" (einer Reinigungstange) die Blockierung beseitigen.

⚠ GEFAHR

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

⚠ GEFAHR

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

4. Nach Ablassen des Öls alle Speiseteilchen und zurückgebliebenes Öl aus der Frittierwanne reinigen. VORSICHTIG ARBEITEN, dieses Material kann bei Hautkontakt noch immer schwere Verbrennungen verursachen.
5. Sicherstellen, dass das Ablassventil sicher geschlossen ist und die Frittierwanne mit sauberem, gefiltertem oder frischem Frittieröl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Reinigung der Frittiermaschine

⚠ GEFAHR
Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen feuersicheren 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 die Frittierwanne mit heißem Fett gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Öl, das Frittiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Öl, was nahe stehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

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

5.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.2.1 Frittiermaschine und Zubehör auf Schäden inspizieren - Täglich

Nach losen oder durchgescheuerten Drähten und Kabeln, Undichtigkeiten, Fremdstoffen in der Frittierwanne oder im Gehäuse und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Frittiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

5.2.2 Reinigung des Frittiermaschinengehäuses, innen und außen – Täglich

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

Das Äußere des Frittiermaschinengehäuses mit einem sauberen, mit Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch abwischen.

5.2.3 Reinigung des eingebauten Filtriersystems - Täglich

⚠ WARNUNG
Das Filtersystem niemals ohne Öl im System betreiben.

⚠ WARNUNG
Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Öl zum Entsorgungsbereich tragen.

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

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

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss das Filterpapier auf dem Sieb liegen. (Wenn das System mit einem Magnasol-Filtersieb anstelle des Standardsiebs und Papiersystems ausgestattet ist, überprüfen, ob der O-Ring am unteren Siebanschluss vorhanden und in gutem Zustand ist.) Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.

5.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.3.1 Reinigen der Frittierwanne und der Heizelemente

⚠ GEFAHR

Das Gerät niemals mit leerer Frittierwanne betreiben. Die Frittierwanne muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Öl gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

5.3.2 Auskochen der Frittierwanne

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Öls an der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden unter Einhaltung des nachfolgenden Auskochverfahrens.

1. Bevor die Frittiermaschinen eingeschaltet werden, müssen die Ablassventile der Frittierwannen geschlossen werden und die leeren Frittierwannen müssen mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Spülmittel gefüllt werden. Die Mischanweisung für das Geschirrspülmittel auf deren Verpackung beachten.

2. Frittiermaschinen die mit 3000-Steuerungen ausgestattet sind, muss die Steuerung für das Auskochen, wie auf Seite 4-14 beschrieben, programmiert werden. Frittiermaschinen die mit CM 3.5-Steuerungen ausgestattet sind, muss die Steuerung für das Auskochen, wie im separaten Bedienungshandbuch für Steuerungen der Frymaster Frittiermaschinen beschrieben, programmiert werden.

3. Die Lösung 30 Minuten bis eine Stunde lang kochen lassen. Der Wasserfüllstand darf beim Auskochen in der Frittierwanne nicht unter die untere Ölfüllstandslinie abfallen.

⚠ GEFAHR

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

4. Den EIN/AUS-Schalter der Frittiermaschine auf AUS stellen.

5. 7,6 Liter Wasser einfüllen. Die Lösung ablaufen lassen und die Frittierwanne(n) gründlich reinigen.

⚠ WARNUNG

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

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

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Öl gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

5.3.3 Reinigung der abnehmbaren Teile und Zubehörteile – Wöchentlich

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

5.4 MONATLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.4.1 Prüfung der Genauigkeit der Steuerungssollwerte

(Diese Prüfung gilt nur für Maschinen mit 3000- oder CM3.5-Steuerungen.)

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.

2. Wenn die 3000-Steuerung "ABSENKEN" anzeigt oder wenn die CM 3.5-Steuerung ein Produkt oder gestrichelte Linien anzeigt (und damit darauf hinweist, dass der Inhalt der Frittierwanne die Frittiertemperatur erreicht hat), einmal den 🌡 -Schalter drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur und den Sollwert des Frittieröls anzuzeigen. Der Sollwert ist die Temperatur mit einem abschließenden Punkt.

3. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Alle drei Messwerte müssen innerhalb von ± 2° C liegen. Wenn das nicht der Fall ist, muss ein vom Werk autorisierter Kundendienst verständigt werden.

5.5 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

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

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

5.5.1 Frittiermaschine

- Innen- und Außenseite, <u>Vorder- und Rückseite des Gehäuses</u> auf Ölrückstände prüfen.

- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Ölspuren sein.

- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Ölablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.

- Überprüfen, ob das Scharnier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.

- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben ist.

- Überprüfen, ob die Temperatur- und Höchsttemperatursonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren, ob die Befestigungsteile und Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Steuerung/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze etc.) in gutem Zustand und frei von angesammeltem Öl und anderen Verunreinigungen sind.

- Überprüfen, ob die Kabelanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.

- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schützabdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist, und ob die Isolierung der Frittierwanne in betriebsgeeignetem Zustand ist.

- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

5.5.2 Eingebautes Filtriersystem

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, muss der Eigentümer/Bediener darauf hingewiesen werden, dass der Krümelkorb täglich in einen feuersicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.

- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Schnellanschlüsse) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.

- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:

– Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.

– Bei leerer Filterwanne einen Filtergriff nach dem anderen auf EIN stellen. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Öl in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.

– Alle Ölrücklaufventile schließen (d. h. alle Filtergriffe auf AUS stellen). Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit dem Griff einer der Ölrücklaufgriff-Mikroschalter aktiviert wird. In den Frittierwannen dürfen keine Luftblasen auftreten.

– Überprüfen, ob die Filterwanne zum Filtrieren sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Frittierwanne mit Öl, das auf 177°C erwärmt wurde, in die Filterwanne ablassen und das Frittierwannen-Ablassventil schließen. Den Filtergriff auf EIN stellen. Das gesamte Öl in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Öl ersichtlich). Den Filtergriff wieder auf AUS stellen. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von höchsten 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
KAPITEL 6: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

6.1 Einleitung

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

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

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-243-7937) folgende Aufgaben durchführen:

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

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

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

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

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

6.2 Fehlersuche

6.2.1 Steuerungs- und Heizungsprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerungsanzeige ist dunkel.	A. Steuerung ist nicht eingeschaltet. B. Frittiermaschine ohne Stromversorgung. C. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Die Steuerung mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Steuerung zeigt IST DAS BECKEN VOLL? JA NEIN nach einer Filtrierung.	A. Normalbetrieb nach einer Filtrierung. B. Es kann Öl in der Filterwanne sein.	A. ▲ (JA) drücken, wenn das Becken voll ist, andernfalls ▼ (NEIN) drücken. B. Befolgen sie Die Anweisungen der Steuerung um die Nachricht zu löschen. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt FILTERPAPIER WECHSELN?	Die Anweisung zum täglichen Wechsel des Filterpapiers wird angezeigt.	▲ (JA) drücken, die Anweisungen befolgen und das Filterpapier wechseln.
Frittiermaschine schaltet sich beim Erststart wiederholt ein und aus.	Die Frittiermaschine ist im Schmelzzyklus.	Dies ist normal. Dies dauert bis die Temperatur der Frittiermaschine 82ºC erreicht.
Frittiermaschine heizt nicht auf.	A. Hauptnetzkabel ist nicht angeschlossen. B. Ablassventil ist offen. C. Steuerung ist ausgefallen. D. Eine oder mehrere andere Komponenten sind ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass alle Netzkabel richtig angeschlossen sind und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. B. Ablassventil schließen. C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten. D. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Frittiermaschine heizt, bis der Höchsttemperaturschalter mit der Heizanzeige auf EIN auslöst.	Temperatursonde oder Steuerung ist ausgefallen.	Die Frittiermaschine abschalten und Ihren Kundendienst verständigen.
Frittiermaschine heizt, bis der Höchsttemperaturschalter auslöst, wobei die Heizanzeige nicht EIN anzeigt	Schütz oder Steuerung ist ausgefallen.	Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerung zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Frittiermaschinen, welche die 3000-Steuerung verwenden können durch Drücken der ✓-Taste zwischen F° und C° umschalten, bis die Produkteinstellung angezeigt wird. ▶ drücken, um zum Tech-Modus zu scrollen und ✓ drücken. 1658 eingeben. Die Suchtaste drücken. Der Computer zeigt AUS an. Den Computer einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen. Frittiermaschinen, welche die CM3.5 verwenden, werden auf das separate Bedienungshandbuch für Steuerungen von Frittiermaschinen verwiesen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerung zeigt AUSFALL HEIZUNG.	Steuerung ausgefallen, Schnittstellenkarte ausgefallen, offenes Höchsttemperaturthermostat.	Die Frittiermaschine aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt NIEDR. **oder** NIEDRIGE TEMP.	Die Temperatur der Frittierwanne ist im Bereitschaftsmodus bei einer CM 3.5-Steuerung mehr als 12ºC oder bei einer 3000-Steuerung mehr als 17°C unter den Sollwert gesunken oder mehr als 25°C im Frittiermodus.	Dies Anzeige ist normal, wenn eine große Menge an Tiefkühlprodukten in die Frittierwanne gefüllt wurde oder wenn die Frittiermaschine nicht richtig heizt. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt HEIß **oder** ZU HEISS 1.	Die Temperatur der Frittierwanne beträgt mehr als 210 ºC oder in CE-Ländern mehr als 202 ºC.	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt TEMP. ZU HOCH.	Die Temperatur der Frittierwanne liegt über 4ºC über dem Sollwert.	Die Frittiermaschine abschalten und abkühlen lassen, bevor sie wieder eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
CM III.5 zeigt HEISS.	Die Temperatur der Frittierwanne liegt mehr als 12ºC über dem Sollwert.	Diese Anzeige ist normal, wenn der Sollwert der Frittiermaschinen auf eine niedrigere Temperatur geändert wurde. Die Anzeige sollte zu den üblichen vier Strichen zurückkehren, wenn die Temperatur der Frittierwanne zurückgegangen ist. Wurde der Sollwert nicht geändert, ist das ein Anzeichen für ein Problem im Regelschaltkreis der Temperatur. Die Frittiermaschine abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt HILFE HEISS 2 **oder** HÖCHSTTEMPERATURFEHLER.	A. Das Ablassventil öffnen. B. Höchsttemperaturschalter ausgefallen.	A. Das Ablassventil schließen. B. Die Frittiermaschine sofort abschalten und den Kundendienst verständigen.
Steuerung zeigt FEHLER TEMP.-SONDE **oder** SONDE	Problem am Temperaturmessschaltkreis, einschließlich der Sonde oder beschädigtem Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Die Frittiermaschine abschalten und Ihren Kundendienst verständigen.
Heizanzeige ist eingeschaltet, aber die Frittiermaschine heizt nicht.	Das 3-Phasen-Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst	Prüfen, ob sowohl das Netzkabel als auch das 120-V-Kabel richtig angeschlossen sind und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt ERHOLUNGSFEHLER / JA **und ein Alarm ertönt.**	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm durch Drücken der ▲ (JA)-Taste löschen. Die maximale Erholungszeit für Elektrogeräte ist 1:40. Wenn der Fehler erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst.
Steuerung zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung**.**	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Die ▲ (JA)-Taste drücken, wenn das Problem gelöst wurde oder die ▼ (NEIN)-Taste drücken, um weiter zu frittieren und Ihren Kundendienst verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

6.2.3 Probleme am Korbheber

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Korbheberbewegung ist ruckartig und/oder laut.	Korbheberstangen müssen geschmiert werden.	Die Stangen und Buchsen mit einer dünnen Schicht Lubriplate™ oder einem ähnlichen dünnen, weißen Schmierfett schmieren.

6.2.4 Filterprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittierzyklus.	Einstellung der Filteraufforderung ist falsch.	Einstellung der Filteraufforderung ändern.
Die Funktionen des Filtermenüs starten nicht.	Temperatur ist zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine vor dem Starten die Solltemperatur hat; sicherstellen, dass die Steuerung eingeschaltet ist.
Steuerung zeigt WARTET AUFS FILTERN.	Eine andere Funktion läuft noch.	Warten bis der vorherige Funktion beendet wird, bevor eine andere Filtrierung gestartet wird.
Filterpumpe läuft nicht an und bleibt beim Filtern stehen.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen ist und der Trennschalter nicht ausgelöst wurde. 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 Pumpenrücksetzschalter drücken. (Siehe Seite 5-4.) C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Öl zurück.	Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne oder kaltes Öl.	Das Öl aus der Filterwanne entfernen und das Filterpapier austauschen, sicherstellen, dass das Filtersieb ***unter*** dem Papier eingesetzt wird. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.
Steuerung zeigt ÖL IN ABLASSWANNE / BESTÄTIGEN.	Ablassventil offen oder Möglichkeit, dass sich Öl in der Ablasswanne befindet.	▲ (BESTÄTIGEN) drücken und die Anweisungen für BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN BEFOLGEN.

6.2.5 Probleme beim automatischen Nachfüllen

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittierwannen werden kalt nachgefüllt.	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Die Temperatur der Frittiermaschine ist zu niedrig. B. Öl ist zu kalt. C. Kein Öl im JIB D. Fehler „Service erforderlich“.	A. Frittiermaschine muss die Sollwert-Temperatur haben. B. Sicherstellen, dass das Öl im JIB mehr als 21 °C hat. C. Sicherstellen, dass genügend Öl und die Versorgungsleitung im JIB sind. JIB austauschen und die ▲ Taste drücken, wenn die Aufforderung zum Rücksetzen des Nachfüllsystems erscheint. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst. D. Ihren Kundendienst verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler „Service erforderlich“. C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie Ihren Kundendienst. B. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten. C. Ihren Kundendienst um Hilfe bitten.
Steuerung zeigt ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER / BESTÄTIGEN.	Das Ölnachfüllsystem ist leer.	Das Nachfüllsystem mit Öl füllen und die ▲-(BESTÄTIGEN)-Taste drücken.

6.2.6 Fehlerprotokoll-Codes (Nur für 3000-Steuerung)

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E03	FEHLER: AUSFALL TEMP-SONDE	Messwert der TEMP-Sonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Sollbereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C.
E06	STÖRUNG HEIZVORGANG	Im Höchsttemperatur-Schaltkreis ist eine Komponente ausgefallen, z. B. Steuerung, Schnittstellenkarte, Schaltschütz oder offener Höchsttemperaturschalter.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-KARTE	Verbindung mit ATO-Karte unterbrochen; Ausfall der ATO-Karte.
E15	FEHLER MIB-KARTE	Frittiersteuerung stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB-Karte unterbrochen ist; Softwareversion in jeder Steuerung prüfen. Wenn Versionen fehlen, CAN-Verbindungen zwischen allen Steuerungen prüfen; Ausfall der MIB-Karte
E17	FEHLER ATO-SONDE	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Platine wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FILTERPAPIER WECHSELN	25-Stunden-Zeitgeber ist abgelaufen Filterpapier wechseln und Anweisungen befolgen.
E22	FEHLER ÖL IN WANNE	Es kann Öl in der Filterwanne vorhanden sein.
E25	ERHOLUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze. Die Erholungszeit darf bei Elektrogeräten 1:40 nicht überschreiten.
E27	ALARM TEMP NIED	Öltemperatur ist im Bereitschaftsmodus um mehr als 17°C oder im Frittiermodus um mehr als 25°C gesunken. (Diese Meldung kann erscheinen, wenn ein Produkt abgesenkt wird und die entsprechende Starttaste für das Frittieren nicht sofort gedrückt wird oder wenn eine zu große Frittierbeschickung abgesenkt wurde.)

6.2.7 MODUS HÖCHSTTEMPERATUR TESTEN

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Öl unbrauchbar. Er darf nur mit Altöl durchgeführt werden. Die Frittiermaschine ausschalten und sofort den Kundendienst verständigen, wenn die Temperatur 238 °C erreicht, ohne dass der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wurde und der Computer abwechselnd HÖCHSTTEMPERATURSCHALTER AUSFALL und STROMVERSORGUNG UNTERBRECHEN anzeigt sowie beim Testen ein Warnsignal ertönt.

Der Test wird abgebrochen, wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet wird. Wenn die Frittiermaschine wieder

eingeschaltet wird, wird wieder der Betriebsmodus aufgerufen und das Produkt angezeigt.

1. Die (✓)-Prüftaste drücken und halten, bis das HAUPTMENÜ erscheint, gefolgt von der PRODUKTEINSTELLUNG.

2. Die linke (◀) Pfeiltaste drücken, bis der TECH- MODUS angezeigt wird.

3. Die (✓)-Prüftaste drücken.

4. 3000 eingeben.

5. Die linke (◀) Pfeiltaste drücken, bis HÖCHSTTEMPERATUR TESTEN angezeigt wird.

6. Die (✓)-Prüftaste drücken.

Die Steuerung zeigt HÖCHSTTEMPERATUR JA/NEIN.

7. Die (▲) Aufwärtspfeiltaste drücken.

8. Die Steuerung zeigt DRÜCKEN UND HALTEN DER PRÜFTASTE.

9. Die (✓)-Taste drücken und halten, um den Höchsttemperaturtest zu starten.

Das Becken wird erhitzt. Der Computer zeigt während des Tests die tatsächliche Beckentemperatur an. Die Frittiermaschine heizt solange, bis der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird. Im allgemeinen passiert das, wenn die Temperatur bei Nicht-CE-Geräten 217°C bis 231°C und bei CE-Geräten 207°C bis 219°C erreicht.

Nachdem sich der Höchsttemperaturschalter öffnet, zeigt der Computer abwechselnd HILFE HOCH-2 und die Ist-Temperatur an (Beispiel: 221□C).

10. Die (✓)-Taste los lassen.

Wenn der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird, zeigt der Computer abwechselnd HÖCHSTTEMPERATUR-STÖRUNG und NETZ TRENNEN an. In diesem Fall die Frittiermaschine vom Netz trennen und sofort den Service verständigen.

Das Becken wird nicht mehr weiter erhitzt und der Computer zeigt abwechselnd die aktuelle Solltemperatur und die Ist-Temperatur an (Beispiel: 221□C), bis die Temperatur unter 204°C abgefallen ist.)

11. Die Betriebstaste drücken, um den Alarm zu löschen und auf AUS gehen.

12. Befolgen Sie das Verfahren zum Entsorgen des Öls.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
Anhang A: JIB-Vorbereitung mit Option für festes Fett

1. Die rechte Tür der Frittiermaschine öffnen und die Strebe im JIB-Gehäuse entfernen.
2. Das Schmelzgerät vor dem Gehäuse platzieren. Wenn notwendig, den Halter auf der linken Seite des Schmelzgerätes lockern, um das Platzieren im Gehäuse zu vereinfachen.
3. Die mitgelieferten Schrauben dienen dazu, das Schmelzgerät an bestehende Löcher in den Innenschienen auf beiden Seiten des Frittiermaschinengehäuses zu befestigen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
4. Auf der Rückseite des Schmelzgerätes den weißen 2-poligen Stecker befestigen und den schwarzen Stecker an die in Abb. 3 gezeigte Netzdose anschließen.
5. Den Ölbehälter im Schmelzgerät anbringen und das Ölabsaugrohr in die Behälterbuchse stecken. Den vorderen Deckel und die Vorderseite des Schmelzgerätes anbringen. Siehe Abbildung 4.

Abbildung 1: Das Schmelzgerät im Gehäuse anbringen und mit den mitgelieferten Schrauben an der Innenseite des Gehäuses befestigen.

Abbildung 2: Das Schmelzgerät platzieren.

Abbildung 3: Den weißen 2-poligen Stecker befestigen und den schwarzen Stecker an die Netzdose anschließen.

Abbildung 4: Das zusammengebaute Schmelzgerät in seiner endgültigen Position.

EIN/AUS-Schalter des Schmelzgerätes.

Der orangefarbene Schalter setzt das System nach einer Anzeige eines niedrigem Ölstandes zurück.

Vorsichtig anheben, um Fett hinzuzufügen.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™
Anhang B: Gebrauch des Schmelzgerätes für festes Fett

- Sicherstellen dass das Fettschmelzgerät eingeschaltet ist.
- Schmelzgerät mit Fett füllen.
- 2-3 Stunden für das Schmelzen des festen Fettes vorsehen. **NICHT** versuchen das Nachfüllsystem mit ungeschmolzenem Öl im Nachfüllsystem zu verwenden. Die Anzeige eines niedrigen Ölstandes im Ölbehälter erscheint, wenn die Frittiermaschine Öl anfordert, bevor das Fett im Schmelzgerät flüssig ist.
- Sobald das Fett vollständig geschmolzen ist, die orangefarbenen Rücksetztaste drücken und halten, um die Anzeige und das Nachfüllsystem zurückzusetzen.
- **FÜGEN SIE** dem Fettschmelzgerät **NIEMALS** heißes Öl zu. Die Temperatur des Ölbehälters sollte 60°C nicht überschreiten. Kleine Mengen an festem Fett in den Behälter geben, um sicherzustellen, dass er genügend Öl aufweist, um das Nachfüllsystem zu betreiben
- Die besten Ergebnisse erhält man; wenn das Schmelzgerät über Nacht **NICHT ABGESCHALTET WIRD**.
- Der An/Aus-Schalter des Schmelzgerätes wird auch als Rücksetzschalter verwendet, wenn die Höchsttemperatur des Systems erreicht wird.

ELEKTROFRITTIERMASCHINEN DER SERIE OCF30™ ANHANG C: ANWEISUNGEN FÜR ÖLVORRATSSYSTEME

C.1.1 Ölvorratssysteme

Ölvorratssysteme besitzen große Ölspeichertanks, die sich gewöhnlich im rückwärtigen Teil des Restaurants befinden und am hinteren Verteiler der Frittiermaschine angeschlossen sind. Einige sind reine Altölsysteme, während andere Alt- und Frischöl beinhalten. Altöl wird über den unten angebrachten Anschluss aus der Frittiermaschine abgepumpt und in die Entsorgungstanks geleitet; frisches Öl wird aus den Tanks durch den oben befindlichen Anschluss in die Frittiermaschine gepumpt (siehe Abbildung 1). Der 4-polige Kabelbaum erlaubt einen Anschluss an verschieden Ölvorratssysteme (siehe Abbildung 2). Die Pole 1 und 4 an den Tank-Voll-Schalter anschließen, um ein überlaufen des Altöltanks zu vermeiden. Die Pole 2 und 3 an die Frischölpumpe anschließen. Frittiermaschine so einstellen, dass sie sich durch den Beckeneinstellmodus auf der linken Steuerung versorgt. Siehe Handbuch der 3000-Steuerung, Abschnitt 1.4, Seite 1-3 **Es ist unerlässlich, dass das Frittiermaschinensystem vollständig aus- und eingeschaltete wurde, nachdem die Einstellung von JIB auf Vorrat verändert wurde**

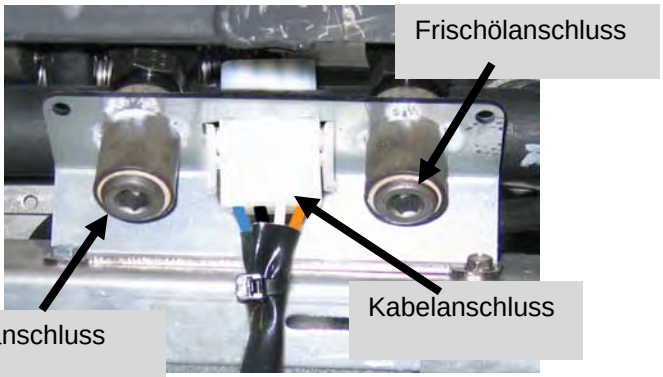


Abbildung 1

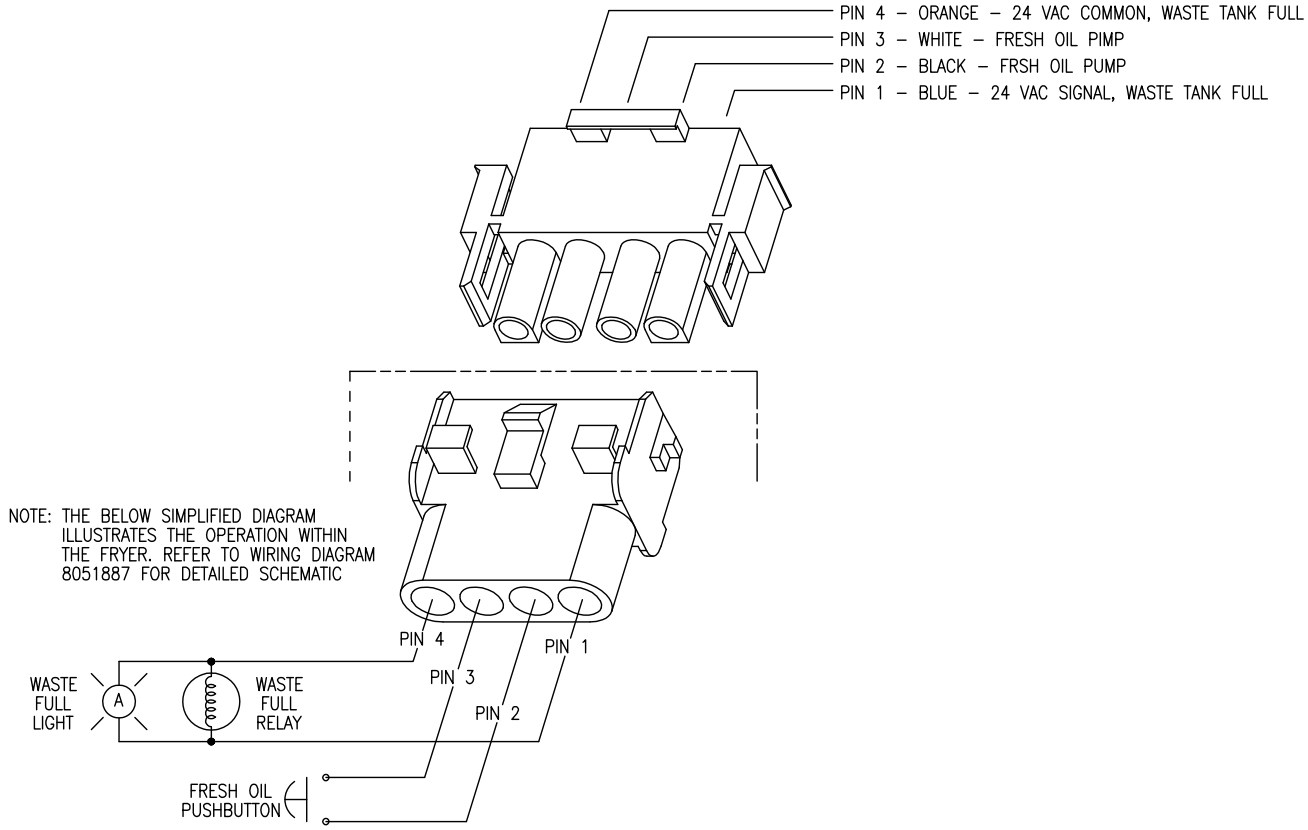


Abbildung 2

Die OCF™-Frittiermaschinen, die mit einem Ölvorratssystem ausgestattet sind, verwenden einen integrierten Frischölbehälter, der normalerweise vom Öllieferanten bereitgestellt wird. Kappe entfernen und den Standardanschluss in den Behälter einsetzen, wobei die Metallkappe auf dem Rand des Behälters aufliegt. Das Öl wird durch den gleichen Anschluss in und aus dem Behälter gepumpt (siehe Abbildung 3).

Abbildung 3

⚠ WARNUNG
In einen JIB niemals HEISSES oder GEBRAUCHTES Öl hinzufügen.

Betrieb einer mit einem Ölvorratssystem ausgestatteten Frittiermaschine

HINWEIS: Das Aussehen Ihrer Frittiermaschine kann je nach Konfiguration und Herstellungsdatum leicht von den dargestellten Fotos abweichen.

C.1.2 Auffüllen des JIB

1. Die Meldung "ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER" erscheint auf der Steuerung.
2. Sicherstellen, dass der Kippschalter auf Normalmodus steht.
3. Die orangefarbene Taste über dem Kippschalter drücken und halten, um den JIB zu füllen.
4. Taste loslassen, sobald der JIB voll ist.
5. Die orangefarbene Rücksetztaste drücken, um die Meldung "ÖLNACHFÜLLSYSTEM LEER" zu löschen und in den Normalbetrieb zurückzukehren.

*** HINWEIS:** Es dauert ungefähr 10 Sekunden vom Drücken der Taste bis zum Starten der Frischölpumpe. Es kann bis zu 15 Sekunden dauern, bis der Pegel im JIB anfängt zu steigen. Es dauert ungefähr 4 Minuten, um den JIB zu füllen.

C.1.3 Entsorgen von Altöl

Sicherstellen, dass die Filterwanne für das Filtrieren vorbereitet ist.

1. Das Becken in die Filterwanne ablassen.
2. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.
3. Den Griff des Entsorgungsventils lösen.

4. Das Ölentsorgungsventil ziehen und die Pumpe startet und leert die Filterwanne in den Altöltank. Wenn der Tank voll ist, leuchtet die Altöl-Voll-Leuchte am Bedienfeld.
5. Mit Frischöl füllen? Siehe unten Becken aus dem Vorratstank füllen. Falls nicht, am Bedienfeld wieder auf Normalmodus umschalten.

C.1.4 Becken aus dem Vorratstank füllen

1. Sicherstellen, dass das Becken leer ist und das Ablassventil geschlossen ist.
2. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.
3. Das Rücklaufventil am leeren Tank öffnen. Die Frischöl-Auffüllen-Taste drücken. Bis zur unteren Markierungslinie in der Frittierwanne füllen.
4. Das Rücklaufventil schließen.
5. Sicherstellen, dass die Filterwanne leer ist.
6. Am Bedienfeld auf Versorgungsmodus umschalten.

*** HINWEIS:** Es dauert ungefähr 15 Sekunden vom Drücken der Frischöl-Auffüllen-Taste bis zum Starten der Frischölpumpe. Es kann bis zu 25 Sekunden dauern, bis der Pegel im JIB anfängt zu steigen. Es dauert ungefähr eine Minute ein geteiltes Becken zu füllen und zwei Minuten, um ein ungeteiltes Becken zu füllen.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8196919 06/2022