

Frymaster®

Ihr Wachstum ist unser Ziel

FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofrittiermaschine

Installations-, Betriebs- und Wartungshandbuch

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



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

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

Diese Anweisungen als Nachschlagewerk aufheben.



Artikelnummer: FRY_IOM_8197782DE 06/2023

Übersetzung der Originalanleitungen German / Deutsch

UK
CA



CE



WELBILT®

HINWEIS

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER FÜR DIESES FRYMASTER DEAN-GERÄT EIN ANDERES ALS EIN UNVERÄNDERTES, NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL VERWENDET, DAS DIREKT VON FRYMASTER DEAN ODER EINEM AUTORISIERTEN FRYMASTER DEAN-KUNDENDIENST 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 autorisierten Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Details siehe ANFORDERUNG BEZÜGLICH BEHÖRDLICHER 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.

WARNUNG

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.

FÜR IHRE SICHERHEIT

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

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

USA

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

KANADA

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

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

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.

 **WARNUNG**

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

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.

 **GEFAHR**

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

HINWEIS

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

 **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 verbleiben.

 **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. Sie 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 Sicherungsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren 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 Person an dem Gerät ausgebildet und werden von dieser überwacht. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

 **GEFAHR**

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

 **WARNUNG** 

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

 **GEFAHR**

Kein Spray in der Nähe dieses Geräts versprühen, während dieses in Betrieb ist.

 **GEFAHR**

Zur 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.

 **WARNUNG**

NIEMALS die Auskochlösung in eine Fettsorgungseinheit (SDU), eine eingebaute Filtereinheit oder eine tragbare Filtereinheit leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt. Dies macht außerdem die Garantie ungültig.

 **GEFAHR**

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

HINWEIS

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.

 **WARNUNG**

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

 **WARNUNG**

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Innenbereichen gedacht. Dieses Gerät nicht im Freien aufstellen oder betreiben.

 **WARNUNG**

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

 **ACHTUNG**

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

 **WARNUNG**

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

 **WARNUNG**

Das Gerät darf nicht betrieben werden, solange nicht alle Abdeckungen und Bedienfelder angebracht und sachgerecht befestigt sind.

 **GEFAHR**

Bauvorschriften verbieten es, Frittiermaschinen mit offener Wanne, die mit heißem Frittieröl gefüllt sind, neben Maschinen mit offenen Flammen wie Brätern und Herden aufzustellen.

 **GEFAHR**

Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl, Stürzen und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Niemals versuchen, heißes Öl von einem Behälter in einen anderen zu schütten. Frittiermaschinen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

 **GEFAHR**

Die Frittiermaschine darf nie mit leeren Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Frittieröl 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.

 **HINWEIS**

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

 **HINWEIS**

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

 **HINWEIS**

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

 **GEFAHR**

NIEMALS einen ganzen Fettblock auf die Heizelemente aufsetzen. Das beschädigt die Heizelemente und es besteht die Gefahr der Fettselbstentzündung und von Bränden.

 **WARNUNG**

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkts können Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfasern und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die im Bundesstaat Kalifornien dafür bekannt sind, Krebs, Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden zu verursachen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.P65Warnings.ca.gov.

 **WARNUNG**

Die Frittiermaschine während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.

 **WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie feuchte Lebensmittel oder Wasser in das heiße Öl geben. Dies kann zu Ölspritzern führen, die schwere Verbrennungen verursachen können.

 **WARNUNG**

Das Frittierbecken nicht übermäßig füllen, um ein Überlaufen von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

 **WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie eine geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie Öl in die Frittiermaschine geben, um zu verhindern, dass heißes Fett verspritzt wird, was zu schweren Verbrennungen führen kann.

 **WARNUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln in das heiße Öl geben. Dies kann zu einer starken Schaumbildung führen, die ein Überlaufen und Verbrennungen verursachen kann.

 **ACHTUNG**

Bei Öffnen des Ablassventils läuft der heiße Inhalt der Frittiermaschine aus, was zu Verletzungen führen kann.

 **WARNUNG**

Der OQS (Ölqualitätssensor) kann durch Folgendes beschädigt werden:

1. Falsche Montage der Filterwanne, sodass sich Magnesol oder andere Filterpulver unter dem Filterpapier befinden
2. Nichtverwendung von Filterpapier oder -pads
3. Gerissene(s) Filterpapier oder -pads
4. Das Pumpen von Wasser, Auskochlösung oder anderer Reinigungsmittel durch den OQS-Sensor
5. Eine Hochdruckreinigung des Sensors

Die Nichtbeachtung dieser Richtlinien kann zu hohen Ersatzkosten und zum Erlöschen der Garantie führen.

Frymaster[®]

FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofröttiermaschinen Installations- und Gebrauchsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Einleitung

1.1	Allgemeines	1-1
1.2	Sicherheitshinweise	1-1
1.3	Informationen zur Steuerung.....	1-2
1.4	Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)	1-2
1.5	Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal	1-2
1.6	Definitionen.....	1-3
1.7	Schadensforderungen bei Transportschäden.....	1-3
1.8	Lesen der Modellnummern.....	1-4
1.9	Serviceinformationen.....	4-1

KAPITEL 2: Installationsanleitung

2.1	Allgemeine Installationsanforderungen.....	2-1
2.1.1	Freiraum und Belüftung	2-2
2.1.2	Erdungsanforderungen	2-2
2.1.3	Anforderungen für Australien.....	2-2
2.2	Anforderungen an die Stromversorgung.....	2-3
2.3	Positionieren der Fröttiermaschine	2-4

KAPITEL 3: Betriebsanweisung

3.1	Einrichtung und Abschaltverfahren für die Geräte	3-2
3.2	Betrieb.....	3-3

KAPITEL 4: Filtrieranweisungen

4.1	Einleitung.....	4-1
4.2	Vorbereitung des Filtriersystems zur Verwendung mit dem Filterpapier oder Filterpad.....	4-1

KAPITEL 5: Vorbeugende Wartung

5.1	Reinigen der Fröttiermaschine	5-1
5.2	Tägliche Prüfungen und Wartung.....	5-1
5.2.1	Inspektion der Fröttiermaschine und Zubehörteile auf Schäden.....	5-1
5.2.2	Reinigen der Innen- und Außenseite des Fröttierschranks	5-1
5.2.3	Reinigen des eingebauten Filtriersystems.....	5-1
5.2.4	Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile.....	5-2
5.2.5	Rund um AIF- und ATO-Sensoren reinigen	5-2
5.2.6	Korbheberstangen reinigen	5-2
5.3	Wöchentliche Prüfungen und Wartung.....	5-2
5.3.1	Reinigen hinter den Fröttiermaschinen	5-2
5.4	Monatliche Prüfungen und Wartung.....	5-2
5.4.1	Ablassen und Reinigen des Fröttierbeckens und der Heizelemente.....	5-2

5.4.2	Tiefenreinigung (Auskochen/Kaltreinigung) des Frittierbeckens.....	5-3
5.4.3	Vorfilterwartung	5-4
5.4.4	Prüfen der Sollwertgenauigkeit der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung.....	5-4
5.5	Vierteljährliche Prüfungen und Wartung.....	5-4
5.5.1	Austausch der O-Ringe	5-4
5.6	Jährliche/regelmäßige Systeminspektion	5-4
5.6.1	Frittiermaschine	5-4
5.6.2	Eingebautes Filtriersystem.....	5-5
KAPITEL 6: Fehlerbehebung durch das Bedienungspersonal		
6.1	Einleitung.....	6-1
6.2	Fehlerbehebung.....	6-2
6.2.1	Steuerungs- und Heizprobleme	6-2
6.2.2	Fehlermeldung und Anzeigeprobleme	6-3
6.2.3	Filtrierprobleme.....	6-4
6.2.3.1	Unvollständiger Filtrervorgang.....	6-5
6.2.3.2	Fehler „Verstopfter Ablass“	6-6
6.2.3.3	Filter ist beschäftigt.....	6-6
6.2.4	Probleme beim Korbheber	6-6
6.2.5	Fehlerprotokollcodes.....	6-7
6.2.6	OQS (Fettqualitätssensors).....	6-9

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITTIERMASCHINEN

KAPITEL 1: EINLEITUNG

HINWEIS: Für die Frittiermaschine Frymaster FQG80 FilterQuick™ easyTouch® 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 Elektromodelle der FQE80U FilterQuick™ easyTouch® ab. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofrittiermaschinen bezeichnet werden.

Die FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofrittiermaschinen verfügen über ein offenes Frittierbecken mit rotierenden Elementen, eine automatische Ölnachfüllung und eine halbautomatische Fingertip-Filtrationseinheit. 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. Die FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofrittiermaschinen werden über eine FilterQuick™-Steuerung gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteilter Frittierwanne angeboten und können als Einzelmaschine oder als Batterien von bis zu vier Frittiermaschinen 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 Öl 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 Zustände, **die zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können.**

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

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

Die FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Elektrofrittiermaschinen enthalten eine Hochtemperatur-Erkennungsfunktion, welche die Stromversorgung zu den Heizelementen abschaltet, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

1.3 Informationen zur Steuerung

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.

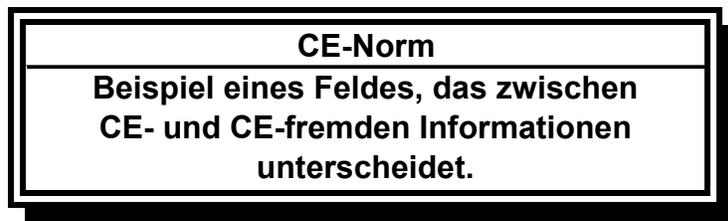
Der Benutzer wird davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

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

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

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



1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

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

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 Vorsichtsmaßnahmen Bescheid wissen und alle Anforderungen gültiger Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

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

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

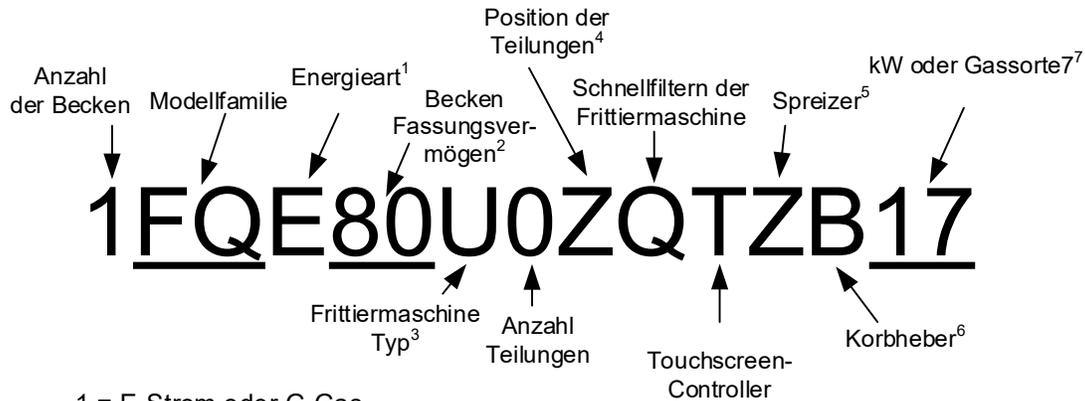
Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt:

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

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese notieren.** Ebenfalls darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
3. **Verdeckte Schäden oder fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur **sofort** nach der Feststellung benachrichtigen und eine Schadensforderung für verdeckte Schäden einreichen. Diese muss innerhalb von 5 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

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

1.8 Lesen der Modellnummern



- 1 = E-Strom oder G-Gas
- 2 = 30, 40, 50, 60, 80 lbs Frittierbecken-Fassungsvermögen
- 3 = U-Offene Frittiermaschine, T-Rohrfrittiermaschine
- 4 = L-Links, R-Rechts, M-Mitte, X-Gemischte Positionen, Z-Alle oder keine, wenn Anzahl geteilte Becken = 0
- 5 = S-Spreizer; Z-ohne
- 6 = B-Korbheber; Z-ohne
- 7 = kW 14,17,22 oder NG-Erdgas, PG-Propangas, BG-Butangas, LG-LP-Mischgas

1.9 Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartungsarbeiten oder Reparaturen bzw. für Serviceinformationen den örtlichen Frymaster-Kundendienst (FAS) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der 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. Artikelnummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Eine Liste der Frymaster-Kundendienststellen (FAS) finden Sie auf der Website von Frymaster unter www.frymaster.com. Wenn Sie diese Liste nicht einsehen können, wenden Sie sich unter der Rufnummer +1 800 551 8633 oder +1 318 865 1711 bzw. per E-Mail fryservice@welbilt.com an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____
 Seriennummer _____
 Spannung _____
 Art des Problems _____

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

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITTIERMASCHINEN

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

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

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

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

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

Kundendienstleistungen sind vom örtlichen zugelassenen Frymaster-Kundendienst erhältlich.

HINWEIS

Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker bestehen, 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 Sicherungsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtlichen Frymaster-Kundendienst (FAS).

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

GEFAHR

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

GEFAHR

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

GEFAHR

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

GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, Frittiermaschinen mit offener Wanne, die mit heißem Frittieröl gefüllt sind, neben Maschinen mit offenen Flammen wie Brättern und Herden aufzustellen.

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

2.1.1 Freiraum 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 (6 Zoll) gelassen werden. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 61 cm (24 Zoll) gelassen werden, damit die Frittiermaschine korrekt bedient und gewartet werden kann.

WARNUNG

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

(Hinzugefügt) Bei der Installation jeder Art von Frittiermaschine muss unbedingt der Standard Nr. 96 der National Fire Protection Association befolgt werden.

Das Kanalsystem, die Haube und die Filtergruppe müssen regelmäßig gereinigt und gemäß NFPA-Standard Nr. 96 fettfrei gehalten werden.

Eine Kopie der Norm kann von der National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, USA oder unter www.NFPA.org angefordert werden..

2.1.2 Erdungsanforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen anwendbaren nationalen und örtlichen Vorschriften und ggf. CE-Vorschriften geerdet werden. Alle (über Netzkabel angeschlossene oder festverdrahtete) Geräte 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.

Dank der (in der rechten Abbildung dargestellten) potenzialausgleichenden Massenöse können alle Vorrichtungen desselben Standorts elektrisch verbunden werden, um sicherzustellen, dass kein elektrisch Potenzialdifferenz zwischen Geräten besteht, die gefährlich sein könnte.



2.1.3 Anforderungen für Australien

Die Installation muss gemäß AS 5601 und AS/NZS 3000:2007 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

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

2.2 Anforderungen an die Stromversorgung

Der optionale dreiphasige Stecker für Frittiermaschinen mit 208-V- und 240-V-Dreiecksconfiguration ist für 60 A, 250 VAC und eine NEMA-Konfiguration von 15-60P bemessen.

Anforderungen an 3-Phasen-Geräte					
MODELL	SPANNUNG	DRAHT-SERVICE	DRAHTMINDEST-GRÖSSE		AMPERE (pro Zweig)
			AWG	(mm)	
FQE80U 17 kW	208	3	6	(4,11)	48
FQE80U 17 kW	240	3	6	(4,11)	41
FQE80U 17 kW	480	3	6	(4,11)	21
FQE80U 17 kW	220/380	4	6	(4,11)	26
FQE80U 17 kW	240/415	4	6	(4,11)	24
FQE80U 17 kW	230/400	4	6	(4,11)	25
FQE80U 22 kW	208	3	4	(5,19)	61
FQE80U 22 kW	240	3	4	(5,19)	53
FQE80U 22 kW	480	3	6	(4,11)	27
FQE80U 22 kW	220/380	4	6	(4,11)	34
FQE80U 22 kW	240/415	4	6	(4,11)	31
FQE80U 22 kW	230/400	4	6	(4,11)	32

HINWEIS

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

GEFAHR

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

GEFAHR

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

2.3 Positionieren 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 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.

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 entfernt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebnahme der Frittiermaschine wieder angebracht werden.



GEFAHR

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



GEFAHR

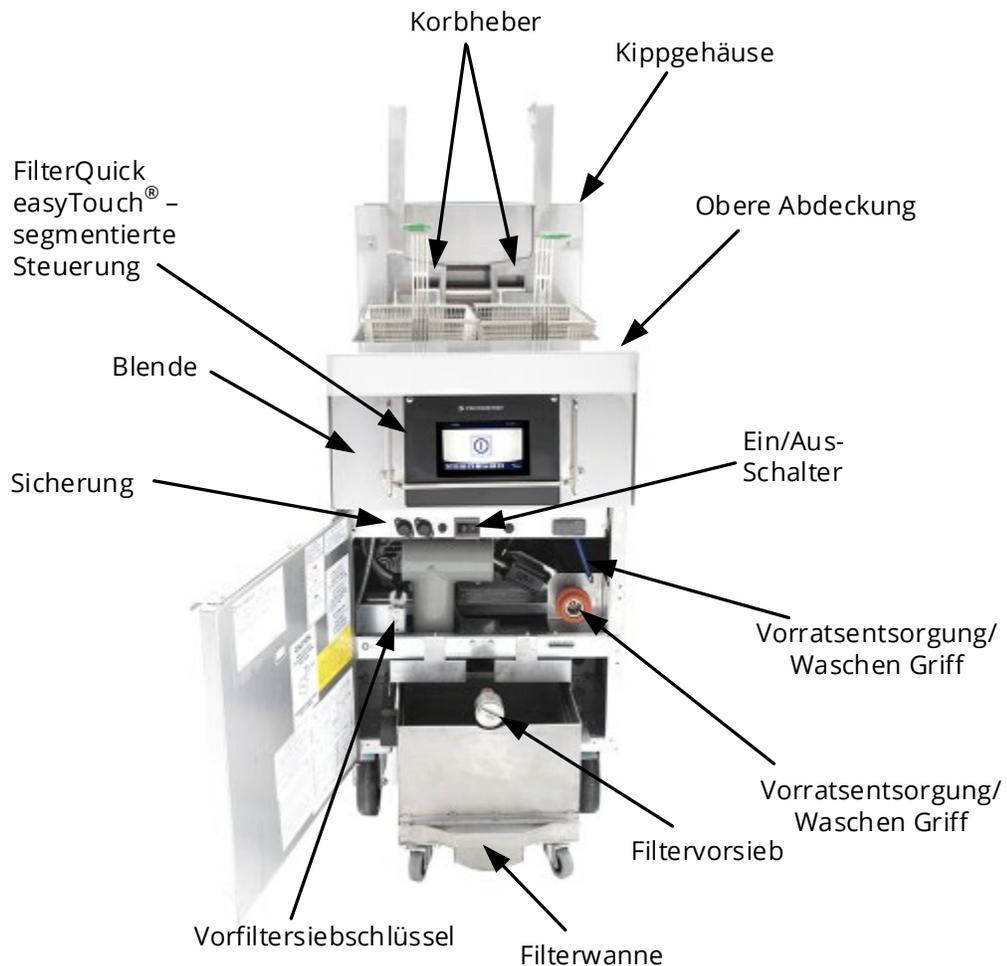
Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Frittiermaschine entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Öl und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Diese Frittiermaschine kann umkippen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

2. Ablassventil(e) der Frittiermaschine schließen.
3. Frittierbecken bis zur unteren Ölfüllstandslinie mit Frittieröl füllen. (Siehe **Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte** in Kapitel 3.)

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITIERMASCHINEN

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTRISCHEN FRITIERMASCHINEN DER SERIE FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch®



TYPISCHE KONFIGURATION (1FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTRIK DARGESTELLT)

HINWEIS: Das Aussehen der Frittiermaschine kann je nach Konfiguration und Herstellungsdatum leicht von der Darstellung abweichen.

3.1 Einrichtung und Abschaltverfahren für die Geräte

Einrichtung



GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie mit leerem Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken 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 Öl gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn es auf die Frittierwanne erwärmt wird.



WARNUNG

Die Frittiermaschine FilterQuick™ FQE80U ist ohne die Installation eines Frittierfett-Kits nicht für die Verwendung von festem Frittierfett ausgelegt. Verwenden Sie bei dieser Frittiermaschine nur flüssiges Frittierfett, falls kein Frittierfett-Kit installiert ist. Beim Gebrauch von festem Frittierfett ohne Frittierfett-Kitt werden die Ölleitungen verstopft. Das Ölfassungsvermögen der Frittiermaschine FQE80U beträgt 44,3 Liter (11,7 Gallonen, 78,5 Pfund) bei 21 °C (70 °F).

1. Füllen Sie das Frittierbecken bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDLINIE an der Rückseite des Frittierbeckens mit Speiseöl. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen. Das heiße Öl wird überlaufen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.
2. Stellen Sie sicher, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen und (gegebenenfalls) verriegelt ist/sind. Stellen Sie sicher, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Strom mit dem Netzschalter eingeschaltet ist. Dieser befindet sich hinter der Frittiermaschinentür an der Vorderseite des Gerätekastens neben der Sicherung.
4. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung eingeschaltet ist. Die Frittiermaschine schaltet automatisch in den Schmelzyklusmodus, wenn die Temperatur im Frittierbecken unter 82 °C (180 °F) liegt und zeigt **MELT CYCLE IN PROGRESS (SCHMELZYKLUS LÄUFT)** an. (**HINWEIS:** Während des Schmelzyklus schalten sich die Elemente für ein paar Sekunden ein und dann für einen längeren Zeitraum aus). Das Fett muss beim Erhitzen gelegentlich umgerührt werden, damit alles Fett im Becken verflüssigt wird. Wenn die Frittierbeckentemperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet das Gerät automatisch in den Heizmodus und **PREHEAT (VORWÄRMEN)** erscheint, bis die Temperatur innerhalb von 9 °C (15 °F) von der Soll-Temperatur liegt. Die Elemente bleiben eingeschaltet, bis die Frittierbeckentemperatur den programmierten Sollwert erreicht. Nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, zeigt die Steuerung **START** an und die Frittiermaschine ist bereit zum Einsatz. **DEAKTIVIEREN ODER UNTERBRECHEN SIE DEN SCHMELZYKLUS NICHT, WENN SIE FESTES FRITTIERFETT VERWENDEN.**
5. Stellen Sie sicher, dass das Öl bis zur oberen FETTFÜLLSTANDLINIE gefüllt ist, wenn das Öl die Frittierwanne erreicht hat.
6. Die maximale Ladung für Pommes Frites in Öl oder Fett darf 0,7 kg (1,5 Pfund) nicht überschreiten.

Abschalten

1. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf AUS, um die Frittiermaschine abzuschalten.
2. Filtern Sie das Öl und reinigen Sie die Frittiermaschine (siehe Kapitel 1 und 2 in der Bedienungsanleitung der segmentierten Steuerung FILTERQUICK™ easyTouch®).
3. Reinigen Sie die Filterwanne und ersetzen Sie das Filterpapier/Filterpad. Lassen Sie kein festes Fett über Nacht in der Filterwanne.

4. Setzen Sie die Frittierbeckendeckel auf die Frittierbecken.

3.2 Betrieb

Diese Frittiermaschine ist mit (einer) segmentierten FilterQuick™ easyTouch® Steuerung(en) ausgestattet (siehe Abbildung unten). Programmier- und Betriebsverfahren sowie Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem finden Sie in der Bedienungsanleitung der *FilterQuick easyTouch®*, die mit Ihrer Frittiermaschine mitgeliefert wurde.



FILTERQUICK™ easyTouch® STEUERUNG

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITTIERMASCHINEN

KAPITEL 4: FILTRIERANWEISUNGEN

4.1 Einleitung

Das FQE80U FilterQuick™ easyTouch® Filtrationssystem kann das Fett in einem Frittierbecken sicher und effizient filtern, während die anderen Frittierbecken in einer Batterie in Betrieb bleiben.

Abschnitt 4.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Die Bedienung des Systems wird in der mit der Frittiermaschine mitgelieferten Bedienungsanweisung der *FilterQuick™ easyTouch® Steuerung* erläutert.

WARNUNG

Der Leiter vor Ort ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filtriersystems, insbesondere über die Verfahren zum Filtern, Ablassen und Reinigen von Öl, unterrichtet wird.

WARNUNG

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

4.2 Vorbereitung des Filtriersystems zur Verwendung mit dem Filterpapier oder Filterpad

Die FQE80U mit FilterQuick™-Filtriersystem verwendet eine Filterpapierkonfiguration, die eine Krümelblech, einen großen Niederhaltering und ein Metallsieb umfasst.

1. Die Filterwanne aus dem Schrank 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.

Anweisungen zur Entsorgung finden Sie im Handbuch der *FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®-Steuerung*, das mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde.

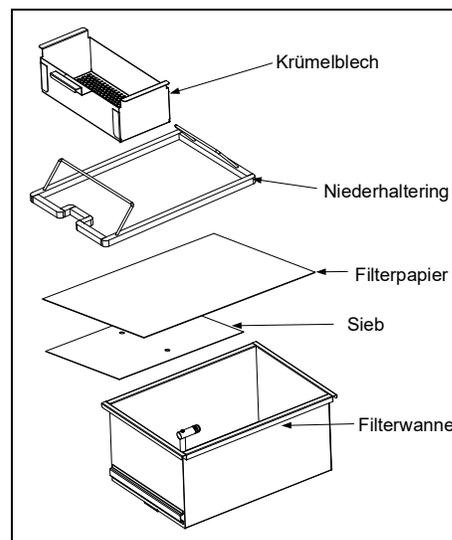


Abbildung 1

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicherzustellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 2).
3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Bogen Filterpapier so auf das Sieb legen, dass er dieses auf allen Seiten überlappt (siehe Abbildung 1). Bei Gebrauch eines Filterpads ist sicherzustellen, dass die raue Seite des Pads nach oben zeigt. Das Pad auf das Sieb legen und darauf achten, dass er sich zwischen den eingeformten Rippen der Filterwanne befindet.
4. Den Niederhaltering über das Filterpapier halten und in die Wanne absenken, sodass das Papier auf den Seiten der Filterwanne aufliegt (siehe Abbildung 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 schieben.



Abbildung 2



Abbildung 3

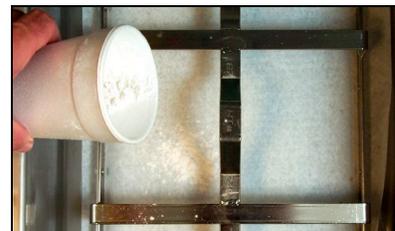


Abbildung 4

MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

7. Die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine schieben, damit sie unter dieser positioniert ist. Vergewissern Sie sich, dass auf der Steuerung oben rechts **KEIN** „P“ angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.

⚠ GEFAHR

Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um ein Überlaufen und Verschütten von heißem Öl 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 verbleiben.

⚠ 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. Sie ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

4.3 Vorbereiten des Filtriersystems für die Verwendung mit Filterblättern Hüllenbaugruppe

Dieser Abschnitt befasst sich mit einem Filtriersystem, das eine Blattfiltersiebkonfiguration mit einer Magnesol-Filterhülle verwendet.

1. Ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank und entfernen Sie die Filterblattbaugruppe, indem Sie die Aufnahmerohrbaugruppe anheben (siehe Abbildung 5).
2. Reinigen Sie sie wie in Abschnitt 4.3.1 beschrieben.

HINWEIS: Lesen Sie in Abschnitt 4.3.1 nach, wie Sie das Filterblatt-Siebbaugruppe zerlegen und wieder zusammenbauen.

Anweisungen zur Entsorgung finden Sie in der Bedienungsanleitung der FQ4000 easyTouch-Steuerung, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde.

3. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicherzustellen, dass beide O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. (Siehe Abbildung 6)

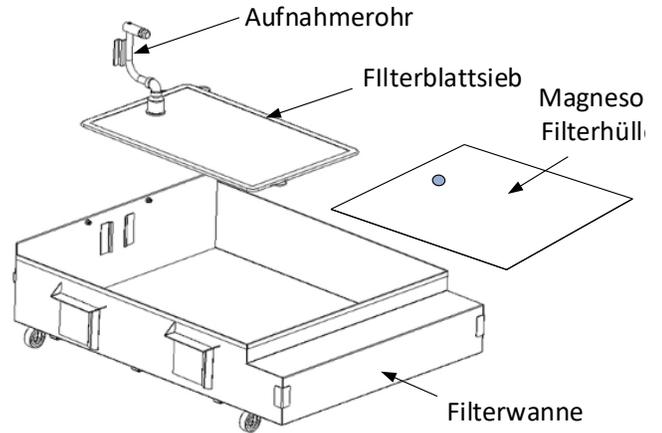


Abbildung 5



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

Abbildung 6

4. Setzen Sie die Filterblattbaugruppe wieder in die Filterwanne ein und vergewissern Sie sich, dass das Filteraufnahmerohr abgesenkt und sicher in den Halterungen in der Filterwanne befestigt ist (siehe Abbildung 7).
5. Schieben Sie die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine, damit sie ganz hinten im Schrank positioniert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Steuerung **NICHT „P“** anzeigt. Das Filtriersystem ist nun bereit zum Einsatz.



Abbildung 7

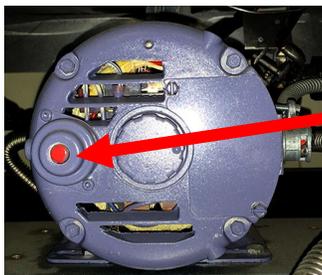


Abbildung 8

 GEFAHR

Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um ein Überlaufen und Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

 GEFAHR

Die Filterwanne muss jeden Tag nach dem Frittieren geleert und gereinigt werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen verbleiben.

 WARNUNG

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. Sie ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

 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, die Stromversorgung zum Filtriersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen, und dann erst die Rücksetztaste drücken (siehe Abbildung 8).

 WARNUNG

Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Der Schalter muss vorsichtig zurückgesetzt werden, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

4.3.1 Aus- und Wiedereinbau der Blattsiebfilter-Baugruppe

Ausbau

1. Fassen Sie den Rahmen mit den Daumen an den Griffen an der Ecke der Baugruppe (siehe Abbildung 9) und ziehen Sie ihn in entgegengesetzter Richtung nach außen, um den Rahmen an der Ecke zu trennen. Spreizen Sie den Rahmen weiter auseinander (das Gelenk an der gegenüberliegenden Ecke öffnet sich), bis die äußeren Siebe und Gitter aus dem Rahmen genommen werden können.

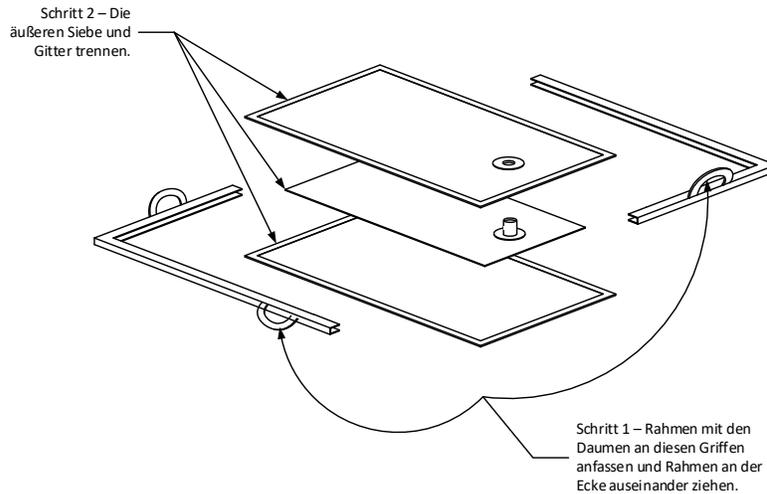


Abbildung 9

2. Trennen Sie die äußeren Siebe und Gitter.

Reinigung

1. Reinigen Sie den zweiteiligen Rahmen, die äußeren Siebe und das Gitter mit einem hochwertigen Entfetter und heißem Wasser aus einer Sprühdüse. 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 das Frittierbecken legen, Öl ausgekocht werden soll. Befolgen Sie die Anweisung zum Auskochen in Abschnitt 5.4.2 dieses Handbuchs.
3. Alle Komponenten der Filterbaugruppe vor dem Zusammenbauen an der Luft trocknen lassen oder mit sauberen Tüchern gründlich trocknen.

Wiedereinbau

1. Legen Sie das innere Einsatzsieb anhand von Abbildung 10 zwischen die Filtersiebe und setzen Sie einen der beiden Edelstahlkanäle auf die Siebe, indem Sie die kleine Ecke mit dem Stift und dem klappbaren Kanal über die andere Seite legen (siehe Abbildung 11). Wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Kanal. HINWEIS: Der Kanal muss mit dem Eckstift beginnend wieder eingesetzt werden.

2.

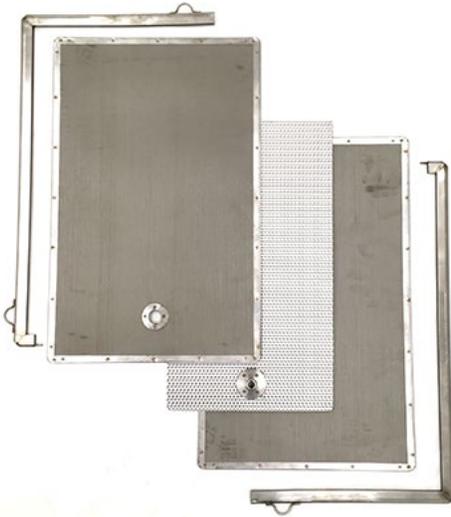


Abbildung 10



Abbildung 11

3. Setzen Sie die Baugruppe in die Filterhülle ein. Die raue Seite der Hülle sollte nach oben zeigen (siehe Abbildung 12).



Abbildung 12



Abbildung 13

4. Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss mit der Öffnung ausgerichtet ist, und falten Sie die Zunge der Hülle um (siehe Abbildung 13).

5. Schrauben Sie das Aufnahmerohr vorsichtig auf die Filterblattbaugruppe (siehe Abbildung 14 und 15).



Abbildung 14



Abbildung 15

4.4 Tägliches Nachfüllen (falls zutreffend)

Die Frittiermaschinen fordern zweimal täglich zum Nachfüllen der Becken auf. Wenn der Filterzeitgeber abläuft und der Ölfüllstand unter dem Nachfüllfühler liegt, erscheint auf der Anzeige die Meldung LOW OIL DETECTED MANUALLY ADD OIL FROM NEXT FRYPO (ÖLSTAND NIEDRIG, ÖL VON NÄCHSTEM FRITTIERBECKEN MANUELL HINZUFÜGEN) (siehe Abbildung 16). Folgen Sie den Pfeilen und verwenden Sie eine Wanne, um das Öl aus dem nächsten Becken in das Becken mit dem geringsten Ölfüllstand zu befördern.

Geben Sie Öl hinzu, bis der Füllstand die obere Ölfüllstandlinie (**heiß**) erreicht (siehe Abbildung 17). Wiederholen Sie den Vorgang bei benachbarten Becken, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Beim letzten nachzufüllenden Becken erscheint die Meldung LOW OIL DETECTED ADD FRESH SHORTENING (ÖLMANGEL ERKANNT, FRISCHES FETT HINZUFÜGEN) (siehe Abbildung 18). Fügen Sie genügend frisches Fett hinzu, um den Füllstand bis zur oberen Fülllinie anzuheben (siehe Abbildung 17).

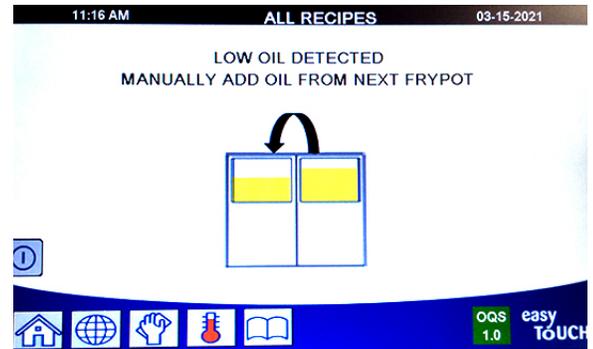
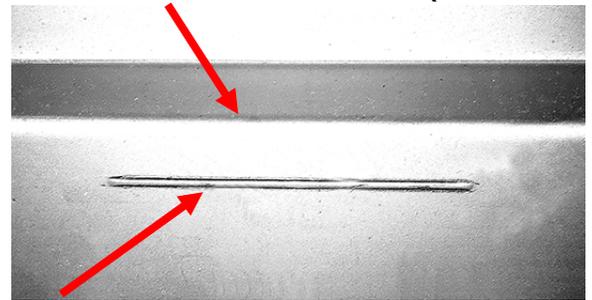


Abbildung 16

Obere FETTFÜLLSTANDLINIE (heißes Fett)



Untere ÖLFÜLLSTANDLINIE (kaltes Fett)

Abbildung 17

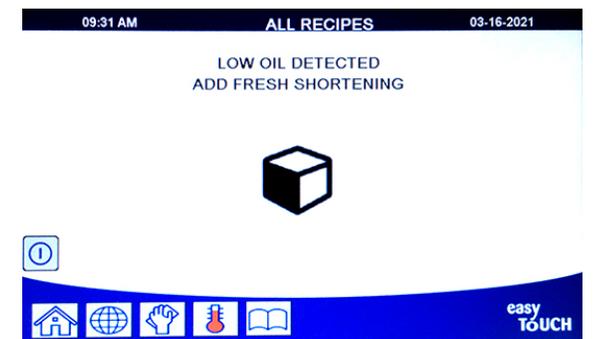


Abbildung 18

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITTIERMASCHINEN

KAPITEL 5: VORBEUGENDE WARTUNG

5.1 Reinigen der Frittiermaschine



GEFAHR

Krümelleche und Filterwannen von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, müssen täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen verbleiben.



GEFAHR

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



WARNUNG

Einen kommerziellen Reiniger verwenden, der zum wirksamen Reinigen von -Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geeignet ist. Vor der Verwendung die Nutzungsanleitungen und Sicherheitshinweise lesen. 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

Inspektion der Frittiermaschine und Zubehörteile auf Schäden - täglich

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.

5.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierschranks - täglich

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

Das Äußere des Frittierschranks mit einem sauberen, mit Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

5.2.3 Reinigen des eingebauten Filtriersystems - täglich



WARNUNG

Das Filtriersystem nie 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.

1. Reinigen und filtern Sie täglich jedes Frittierbecken (siehe Anweisungen zum Reinigen und Filtern im Handbuch der FQ4000 easyTouch *Steuerung, das mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde*).
2. Reinigen Sie die Filterwanne und zugehörigen Komponenten täglich mit einer Lösung aus heißem Wasser und Reinigungsmittel.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen Sie, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist. Dabei muss das Filterpapier auf dem Sieb liegen. Vergewissern Sie sich, 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.

5.2.4 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Auf der Filterwanne, den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten, bildet sich eine Ablagerung aus verkohltem Öl.

Wischen sie die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, in Geschirrspülmittel angefeuchteten Tuch ab (die Teile können auch in einem Geschirrspüler gewaschen werden). Spülen Sie jedes Teil ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile KEINE Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

5.2.5 Rund um AIF- und ATO-Sensoren reinigen – täglich

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



Abbildung 1

5.2.6 Korbheberstangen reinigen – täglich

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

5.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.3.1 Reinigen hinter den Frittiermaschinen – wöchentlich

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

5.4 MONATLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.4.1 Ablassen und Reinigen des Frittierbeckens und der Heizelemente

GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie mit leeren Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken 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.

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Öls an der Innenseite des Frittierbeckens. Diese Schicht muss regelmäßig entfernt werden, um den Wirkungsgrad der Frittiermaschine aufrechtzuerhalten.

Lesen Sie die Anweisungen zum Reinigen und Filtern in der Bedienungsanleitung der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung, die mit der Frittiermaschine geliefert wurde, um das Frittierbecken zu reinigen.

5.4.2. Tiefenreinigung (Auskochen/Kaltreinigung) des Frittierbeckens – mindestens monatlich

Bei normalem Gebrauch der Frittiermaschine bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittieröl auf der Innenseite des Frittierbeckens. Diese Schicht muss regelmäßig anhand des Reinigungsverfahren (Auskochen) entfernt werden. *Spezifische Informationen zur Einrichtung der Steuerung für den Reinigungsvorgang (Auskochen) finden Sie in der Bedienungsanleitung der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde.*

GEFAHR

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

GEFAHR

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

WARNUNG

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

GEFAHR

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

WARNUNG

Stellen Sie vor Beginn einer Heiß- (Auskochen) oder Kaltreinigung (kaltes Einweichen) sicher, dass angrenzende Becken, die Öl enthalten, ausgeschaltet und abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

5.4.3 Vorfilterwartung - monatlich

Der Vorfilter muss regelmäßig gewartet werden. Alle 30 Tage, oder häufiger, wenn der Ölstrom 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 (**Abb. 2**).
2. Reinigen Sie mit einer kleinen Bürste Rückstände vom Sieb (**Abb. 3**).
3. Reinigen Sie es unter Leitungswasser und trocknen Sie es gründlich.
4. Setzen Sie die Kappe wieder auf das Vorfiltergehäuse auf und **ziehen Sie sie 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.



WARNUNG

NICHT die Vorfilterkappe entfernen, wenn ein Filterzyklus läuft. Das Filtersystem NICHT mit abgenommener Kappe betreiben. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Kappe anfassen. Das Metall und das freiliegende Fett sind heiß.

5.4.4 Prüfen der Sollwertgenauigkeit der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung - monatlich

1. Tauchen Sie ein hochwertiges Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl ein, wobei die Spitze die Frittiermaschinen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn die Produktsymbole der Steuerung sichtbar sind (was anzeigt, dass der Inhalt des

Frittierbeckens innerhalb des Frittierbereichs liegt), drücken Sie die  Taste einmal, um die vom Temperaturfühler gemessene Temperatur und den Sollwert des Öls anzuzeigen.

3. Notieren Sie die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ± 3 °C (5 °F) liegen, nachdem der Heizzyklus drei (3) Mal ein- und aus geschaltet wurde. Wenn die Temperatur noch immer außerhalb der Toleranz liegt, bitten Sie einen FAS um Unterstützung.

5.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND WARTUNG

5.5.1 Austausch der O-Ringe

Die Prüfung der O-Ringe finden Sie auf Seite 4-2.

5.6 JÄHRLICHE/REGELMÄSSIGE SYSTEMINSPEKTION

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

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

5.6.1 Frittiermaschine

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Ölablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Ölsuren sein.
- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlten Ölablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Schanier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob die Komponenten im Komponentenkasten und im Schaltschützkasten (d. h. Steuerung, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten usw.) in gutem Zustand und frei von Öl und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltschützkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Ablass-Sicherheitsschalter, Rücksetzschalter usw.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob das Frittierbecken in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung des Frittierbeckens muss sich noch in betriebsbereitem Zustand befinden.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

5.6.2 Eingebautes Filtriersystem – jährlich

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sitzen.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümeln vorhanden sind, muss der Eigentümer/Bediener darauf hingewiesen werden, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob alle O-Ringe und Dichtungen (einschließlich die der Schnellanschlüsse) vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
 - Wenn die Filterwanne leer ist, jedes Becken einzeln auf die Funktion „Becken aus Filterwanne füllen“ setzen (siehe Abschnitt 2.1.7 der Bedienungsanleitung *der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde*). Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Becken aus Ablasswanne füllen“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Öl im zugehörigen Frittierbecken auftauchen.
 - Überprüfen, ob die Filterwanne ordnungsgemäß zur Filtrierung vorbereitet ist. Dann ein Frittierbecken mit Öl, das auf 177 °C (350 °F) erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ablassen (siehe Abschnitt 2.1.10 der Bedienungsanleitung *der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde*). Unter Verwendung der Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 2.1.7 der Bedienungsanleitung *der FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wurde*) das gesamte Öl in das Frittierbecken zurückfließen lassen (erkennbar an Blasen im Frittieröl). Die Häkchen-Schaltfläche drücken, wenn alles Öl zurückgeführt wurde. Das Frittierbecken sollte sich innerhalb von ca. 5 Minuten wieder gefüllt haben.

5.6.3 Pflege von rostfreiem Stahl



KEIN Wasser in den Tank mit heißem Öl spritzen lassen. Es wird spritzen und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Alle aus rostfreiem Stahl bestehenden Gehäuseteile der Frittiermaschine müssen im Laufe des Tages regelmäßig mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Am Ende eines jeden Tages müssen sie mit einem Flüssigreiniger für rostfreien Stahl gereinigt werden.

1. Keine Stahlwolle, scheuernden Lappen, Reiniger oder Pulver verwenden.
2. Keine Metallmesser, -spachteln oder andere Metallwerkzeuge zum Abschaben von rostfreiem Stahl verwenden. Es ist praktisch unmöglich, Kratzer zu entfernen.
3. Wenn rostfreier Stahl abgekratzt werden muss, um festgebackene Reste zu entfernen, den Bereich zunächst einweichen, um die Ablagerungen aufzuweichen. Danach nur einen Schaber aus Holz oder Nylon verwenden.

FQE80U FILTERQUICK™ easyTouch® ELEKTROFRITTIERMASCHINEN

KAPITEL 6: FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

6.1 Einleitung

Dieser Abschnitt ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschine auftreten können. Die folgenden Fehlersuchangaben sollen 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. 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, genau festzustellen, 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:

- Stellen Sie sicher, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet 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 Fehlerbehebung

6.2.1 Steuerungs- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Anzeige der Steuerung ist dunkel.	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. FAS zwecks Unterstützung verständigen.
Die Steuerung zeigt IS VAT FULL? (IST BECKEN VOLL?) YES NO (JA NEIN) nach der Filterung an.	A. Normaler Betrieb während der meisten Filterfunktionen sowie am Anfang oder Ende. B. Wenn dies während eines Filtervorgangs öfter angezeigt wird, könnte dies auf langsame Fettrückführung hinweisen.	A. Sicherstellen, dass das Becken mit Öl gefüllt, und die Schaltfläche ✓ drücken. B. Abschnitt 5.3, Fehlersuche – Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Öl zurück.
Auf der Steuerung erscheint IS DRAIN CLEAR? (ABLASS FREI?)	Ablass ist verstopft und Öl ist nicht abgelaufen.	Den Ablauf mit der Reinigungsstange Fryers Friend reinigen und die Schaltfläche ✓ drücken. Der Filtervorgang wird fortgesetzt.
Auf der Steuerung erscheint CHANGE FILTER PAD? (FILTERPAD WECHSELN?)	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. KEINESFALLS die Aufforderungen CHANGE FILTER PAD (FILTERPAD WECHSELN) ignorieren.
Frittiermaschine heizt nicht.	A. Netzkabel ist/sind nicht angeschlossen.	A. Sicherstellen, dass die Netzkabel fest angeschlossen sind und der Schutzschalter nicht geschaltet wurde.
	B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	B. FAS zwecks Unterstützung verständigen.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter auslöst, wobei die Heizanzeige EIN ist.	Temperaturfühler oder Steuerung ausgefallen.	FAS zwecks Unterstützung verständigen.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter auslöst, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.	Schaltenschutz oder Steuerung ist ausgefallen	FAS zwecks Unterstützung verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Auf der STEUERUNG erscheint MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ENERGIEART FALSCH KONFIGURIERT)	Die für die Frittiermaschine eingestellte Energie ist falsch.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine für die korrekte Energieart konfiguriert ist.
Auf der STEUERUNG erscheint VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (BECKEN-ID-STECKER NICHT VERBUNDEN)	Der Steuerungs-Lokator fehlt oder ist getrennt.	Sicherstellen, dass der 6-polige Lokator an der Rückseite der Steuerung angeschlossen und im Steuerkasten geerdet ist.
Steuerung ist gesperrt.	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung verständigen.

6.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
AUF DER STEUERUNG erscheint E19 HEATING FAILURE (FEHLER HEIZVORGANG).	Steuerungsfehler, Trafofehler, SIB-Karte defekt, Obergrenzenthermostat offen.	FAS zwecks Unterstützung verständigen.
DIE STEUERUNG zeigt eine falsche Temperaturskala an ((Fahrenheit oder Celsius)).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Zwischen F° und C° wechseln, indem Sie die Managereinstellungen, Temperatur aufrufen und die Maßeinheiten umschalten. Die Steuerung einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
Auf der STEUERUNG erscheint HOT-HI-1 (HEISS-HOCH-1).	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.
Auf der STEUERUNG erscheint HELP HI-2 (HILFE HO-2) oder HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEHLER HÖCHSTTEMPERATUR NETZ TRENNEN).	Höchsttemperaturschalter ausgefallen.	Die Stromversorgung von der gesamten Frittiermaschine sofort trennen und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Auf der STEUERUNG erscheint TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEHLER TEMPERATURSONDE).	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Heizleuchte ist ein, aber Frittiermaschine heizt nicht.	Dreiphasiges Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst.	Prüfen, ob alle Netzkabel fest angeschlossen sind und der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Auf der STEUERUNG erscheint RECOVERY FAULT (ERHOLUNGSFEHLER) und ein Alarm ertönt.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem Sie die Schaltfläche ✓ drücken. Die maximale Dauer der Erholungszeit beträgt 4:00 Minuten. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung verständigen.
Auf der STEUERUNG erscheint NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (KEINE MENÜGRUPPE FÜR AUSWAHL VERFÜGBAR)	Alle Menügruppen wurden gelöscht.	Neue MENÜ-Gruppe erstellen. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu (siehe Abschnitt 1.10 des Steuerungshandbuchs).
Auf der STEUERUNG erscheint SERVICE REQUIRED (SERVICE ERFORDERLICH) gefolgt von einer Fehlermeldung.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	X drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen, und den FAS zwecks Unterstützung verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

6.2.3 Filtrierprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Filtern nach“ ist falsch.	Ändern oder überschreiben Sie die Einstellung „Filtern nach“, indem Sie den Wert in „Managereinstellungen, Filterattribute“ eingeben, wie in Abschnitt 1.8 des Steuerungshandbuchs beschrieben.
Reinigen und Filtern startet nicht.	Temperatur ist zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor Reinigen und Filtern gestartet wird.
Auf der STEUERUNG erscheint FILTER BUSY (FILTER BESCHÄFTIGT).	<ul style="list-style-type: none"> A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat die Prüfung des Systems nicht zurückgesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Warten, bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Tauschen Sie den Filterpad auf Anforderung aus. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.
Filterpumpe läuft nicht an oder bleibt beim Filtern stehen.	<ul style="list-style-type: none"> A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst ist. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken (siehe Abschnitt 2.1.2 des Steuerungshandbuchs). C. FAS zwecks Unterstützung verständigen.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	<ul style="list-style-type: none"> A. Fehler VIB-Karte. B. Fehler Betätigungselement. 	FAS zwecks Unterstützung verständigen.

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
<p>Auf der STEUERUNG erscheint INSERT PAN (WANNE EINSETZEN).</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. Sicherstellen, dass die Steuerung nicht P anzeigt. B. Sicherstellen, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist. Wenn er fehlt, muss einer angebracht werden. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und die Steuerung weiterhin INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.</p>
<p>Automatische Filtrierung, OQS-Filter startet nicht.</p>	<p>A. Ölfüllstand ist zu niedrig. B. Öltemperatur ist zu niedrig. C. Filterwanne nicht eingesetzt. D. Filtrierung in Rezepteneinstellungen auf AUS gesetzt. E. Filterrelais ist ausgefallen.</p>	<p>A. Stellen Sie sicher, dass der Ölfüllstand über dem oberen Ölfüllstands-sensor liegt. B. Stellen Sie sicher, dass die Ölsolltemperatur erreicht wurde. C. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht P anzeigt. Sicherstellen, dass Filterwanne ganz in der Frittiermaschine sitzt. Die Frittiermaschine aus- und wieder einschalten. D. Setzen Sie Filtrierung in Rezepten auf EIN. E. FAS zwecks Unterstützung verständigen.</p>

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

6.2.3.1 Unvollständiger Filtervorgang

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

ANZEIGE	MASSNAHME
IS VAT FULL? (BECKEN VOLL?)	1. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen) drücken. Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
FILLING IN PROGRESS (AUFFÜLLEN LÄUFT)	2. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.
IS VAT FULL? (BECKEN VOLL?)	3. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen) drücken. Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
FILLING IN PROGRESS (AUFFÜLLEN LÄUFT)	4. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.
IS VAT FULL? (BECKEN VOLL?)	5. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen) drücken. Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn dieses der sechste aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtervorgangs ist, fahren Sie fort mit Schritt 10.

CHANGE FILTER PAPER? (FILTERPAPIER WECHSELN?)	6. Die Schaltfläche √ (Häkchen) drücken, um fortzufahren. Durch Drücken von X gelangen Sie zu  .
REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN)	7. Entfernen Sie die Filterwanne.
CHANGE FILTER PAPER (FILTERPAPIER WECHSELN)	8. Wechseln Sie den Filterpad/das Filterpapier und stellen Sie sicher, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wurde, kehrt die Steuerung wieder in den Standby-Modus 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.
IS VAT FULL? (BECKEN VOLL?)	9. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Schaltfläche √ (Häkchen) drücken. Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht gefüllt ist, und die Steuerung wechselt zu  .
SERVICE REQUIRED (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.
ERROR PUMP NOT FILLING (FEHLER PUMPE FÜLLT NICHT)	11. Das System erkennt, dass Öl nicht in das Becken zurückgeführt wird; es ist eine Wartung erforderlich. FAS verständigen.
SYSTEM ERROR FIXED? (SYSTEMFEHLER BEHOBEN?)	12. Die Schaltfläche X drücken, um den Frittiervorgang nach Möglichkeit 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.
ENTER CODE (CODE EINGEBEN)	13. FAS-Techniker gibt den Code ein, um die Frittiermaschine zurückzusetzen.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN?)	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.
REMOVE PAN (WANNE ENTFERNEN)	15. Entfernen Sie die Filterwanne.
IS PAN EMPTY? (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.

6.2.3.2 Fehler „Verstopfter Ablass“

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

In diesem Fall zeigt die Steuerung 15 Sekunden lang **CLEAR DRAIN (ABLAUF FREIMACHEN)** und dann abwechselnd **IS DRAIN CLEAR? (ABLAUF FREI?) AN..**

1. Verunreinigungen mit der Reinigungsstange Fryer's Friend entfernen und die Schaltfläche ✓ drücken, um fortzufahren.
2. Auf der Steuerung erscheint **DRAINING (ENTLEERUNG LÄUFT)**. Nachdem der Ölfüllstandssensor erkennt, dass das Öl abgelassen wurde, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

6.2.3.3 Filter ist beschäftigt

Wenn **FILTER BUSY (FILTER BESCHÄFTIGT)** angezeigt wird, wartet die Filterschnittstellenkarte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder eine andere Funktion abgeschlossen wird. 15 Minuten warten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Anderenfalls den örtlichen FAS verständigen.

6.2.4 Probleme beim 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.

6.2.5 Fehlerprotokollcodes

Anleitungen zum Zugriff auf das Fehlerprotokoll finden Sie in Abschnitt 1.12.2.1 des Handbuchs der segmentierten FilterQuick™ easyTouch®-Steuerung.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (TEMPERATURFÜHLER AUSGEFALLEN)	Messwert des Temperaturfühlers liegt außerhalb des Sollbereichs.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (HÖCHSTEMP 1 ÜBERSCHRITTEN)	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (HÖCHSTEMP 2 ÜBERSCHRITTEN)	Höchsttemperatur-Rücksetzschalter hat sich geöffnet.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM DISCONNECT POWER (HÖCHSTEMP-PROBLEM NETZ TRENNEN)	Die Beckentemperatur ist höher als 238 °C (460 °F) und der Höchsttemperaturschalter hat sich nicht geöffnet. Frittiermaschine sofort vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (FEHLER HEIZVORG - XXX F oder XXX C)	Der Heizsteuerung-Verriegelungskreis hatte einen Fehler. Der Heiz-Schaltschütz ist nicht verklinkt.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (HEIZFEHLER - GEBLÄSE)	Die Luftdruckschalter haben sich nicht geschlossen.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (HEIZFEHLER - DRUCKSCHALTER - KUNDENDIENST RUFEN)	Der Luftdruckschalter hat sich nicht geschlossen.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (FEHLER HEIZVORG - XXX F oder XXX C)	Die Frittiermaschine hat nicht gezündet und das Zündmodul verriegelt.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (AUFFÜLLSONDENFEHLER - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ABLASSVENT NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFÜLL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN)	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (ABLASSVENT NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFÜLL DEAKTIVIERT - KUNDDI RUF)	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (RÜCKVENTIL NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN)	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (RÜCKVENTIL NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFÜLL DEAKTIVIERT - KUNDDI RUF)	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Verbindung mit Ventilschnittstellenkarte verloren gegangen oder Kartenausfall.

E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER AUTOMATISCH WECHSELNDE FILTRIERSONDE - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN)	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E39	CHANGE FILTER PAD (FILTERPAD WECHSELN)	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde aktiviert.
E41	OIL IN PAN ERROR (FEHLER ÖL IN WANNE)	Das System hat Öl in der Filterwanne erkannt.
E42	CLOGGED DRAIN (VERSTOPFTER ABLASS) (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (ÖLSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN)	Der Ölfüllstandssensor kann ausgefallen sein.
E44	RECOVERY FAULT (ERHOL.FEHLER)	Die Erholungszeit hat die maximale Zeitgrenze überschritten.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (ERHOL.FEHLER - KUNDENDI RUFEN)	Die Erholungsdauer hat die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen überschritten.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 1 FEHLT - KUNDENDI RUFEN)	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (KARTEN-ID DUPLIZIERT - KUNDENDI RUFEN)	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN)	Die Steuerung hat einen unbekanntes Fehler.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN-BUS-FEHLER - KUNDENDI RUFEN)	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen.
E54	USB ERROR (USB-FEHLER)	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIENST RUFEN)	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (ENERGIEART FALSCH KONFIG)	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (BECK HEIZT NICHT - ENERGIE PRÜFEN - XXXF ODER XXXC)	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	RATE OF RISE (ANSTIEGSRATE)	Anhebungsfehler bei einer Erholungsprüfung.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEHLER FILTERUNGSSCHNITT-STELLENKARTE - FILTERUNG UND AUFFÜLLUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Verbindung mit Filterschnittstellenkarte verloren gegangen oder Kartenausfall.
E65	CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (OIB-SENSOR REINIGEN - XXX F ODER XXX C - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Nur Gas - Ölanwesenheitssensor erkennt kein Fett. Ölsensor reinigen.
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (ABLAUSSVENT OFFEN - XXXF ODER XXXC)	Ablussventil wird während des Frittierens geöffnet.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (SYSTEM-SCHNITTSTKARTE NICHT KONFIGURIERT - KUNDENDI RUFEN)	Steuerung wird eingeschaltet, wenn SIB-Karte nicht konfiguriert ist.
E68	OIB-SICHERUNG AUSGELÖST - KUNDENDI RUFEN	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt.

E69	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (REZEPTE NICHT VERFÜG - KUNDENDI RUFEN)	Die Steuerung wurde nicht mit Produktrezepten programmiert. Steuerung durch eine im Werk programmierte Steuerung ersetzen.
E70	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (OQS TEMP HOCH)	Öltemperatur ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E71	OQS TEMP LOW (OQS TEMP HIGH (OQS TEMP NIED)	Öltemperatur ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E72	TPM RANGE HIGH (TPM-BEREICH NIED)	TPM ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Dies kann auch bei neuem Frischöl beobachtet werden. Im Setup-Menü wurde eine falsche Ölart ausgewählt. Der Sensor ist für die Ölart nicht kalibriert. Auf Ölarten-Diagramm in Anweisung 8197316 Bezug nehmen. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-BEREICH HOCH)	TPM ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Entsorgen Sie das Fett.
E74	OQS ERROR (OQS-FEHLER)	Der OQS hat einen internen Fehler. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E75	OQS AIR ERROR (OQS-FEHLER LUFT)	Der OQS stellt Luft im Öl fest. Prüfen Sie die O-Ringe und prüfen/ziehen Sie den Vorfilter fest, um sicherzustellen, dass keine Luft in den OQS-Sensor gelangt. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E76	OQS ERROR (OQS-FEHLER)	Datenübertragungsfehler am OQS-Sensor. Prüfen Sie die Anschlüsse am OQS-Sensor. Schalten Sie die gesamte Fritteusenbatterie aus- und wieder ein. Falls das Problem weiter auftritt, einen FAS verständigen.
E85	LEFT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (LINKES RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Linkes Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E86	LEFT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (LINKES RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Linkes Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E87	RIGHT RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (RECHTES RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rechtes Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E88	RIGHT RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (RECHTES RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN - FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN)	Rechtes Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.

6.2.6 Probleme mit dem OQS (Ölqualitätssensor)

Problem	Korrekturmaßnahme
Es werden keine TPM-Ergebnisse angezeigt.	Folgende Punkte prüfen und eine weitere OQS-Filterung durchführen. <ul style="list-style-type: none">• Sicherstellen, dass im Becken die Ölsolltemperatur erreicht wurde.• Den Vorfilter prüfen und sicherstellen, dass dieser mit einem Schlüssel fest angezogen wurde.• Die O-Ringe an der Filterwanne prüfen und sicherstellen, dass beide vorhanden sind und keiner fehlt, gerissen oder abgenutzt ist. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.• Stellen Sie sicher, dass das Filterpapier nicht verstopft ist und dass sauberes Filterpapier verwendet wird. Wurde das Becken nach dem vorherigen Filtervorgang das erste Mal gefüllt? Andernfalls wechseln Sie das Filterpapier.



Welbilt bietet vollständig integrierte Küchensysteme. Zum Portfolio der preisgekrönten Welbilt-Marken zählen Cleveland™, Convothem®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Induc®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™ und WMaxx™. Unterstützt durch die folgenden Servicemarken: FitKitchen®-Küchensysteme und die cloud-basierte offene Plattform KitchenConnect®.

Bringt Innovation auf den Tisch • welbilt.com