

FilterQuick Intuition®

MIG30 und FQIG30U LOV™-Gasfritteusen

Bedienungsanleitung für Installation, Betrieb und Wartung

Diese Bedienungsanleitung wird aktualisiert, sobald neue Informationen vorliegen und neue Modelle auf den Markt kommen. Auf unserer Website finden Sie die aktuelle Bedienungsanleitung.

Dieses Kapitel über das Gerät ist in den Abschnitt „Fritteuse“ der *Geräteanleitung* für MIG30-Fritteusen einzufügen.



⚠ VORSICHT

**LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG
DER FRITTEUSE.**

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig
durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen,
bevor Sie es an die Gasversorgung anschließen.**

**Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren
Nachschlagen auf.**

ZU IHRER SICHERHEIT

**Lagern oder verwenden Sie kein
Benzin oder andere brennbare
Dämpfe und Flüssigkeiten in der
Nähe dieses oder eines anderen
Geräts.**



8 1 9 7 9 6 7 D E

Teilenummer: FRY_IOM_8197967DE 07/2026

German / Deutsch Übersetzung der Originalanleitungen

HINWEIS

SOLLTE DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEZEIT FÜR DIESES FRYMASTER-GERÄT EIN ANDERES ERSATZTEIL VERWENDEN ALS EIN UNVERÄNDERTES NEUES ODER WIEDERAUFBEREITETES ERSATZTEIL, DAS DIREKT BEI FRYMASTER ODER EINEM SEINER AUTORISIERTEN DIENSTLEISTER ERWORBEN WURDE, UND/ODER SOLLTE DAS VERWENDETE ERSATZTEIL GEGENÜBER SEINER URSPRÜNGLICHEN KONFIGURATION VERÄNDERT WORDEN SEIN, ERLISCHT DIESE GARANTIE. DARÜBER HINAUS HAFTEN FRYMASTER UND SEINE VERBUNDENEN UNTERNEHMEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN ENTSTEHEN UND DIE DIREKT ODER INDIREKT, GANZ ODER TEILWEISE, AUF DEN EINBAU EINES VERÄNDERTEN TEILS UND/ODER EINES VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN DIENSTLEISTER BEZOGENEN TEILS ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

HINWEIS

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden. Der Einbau, die Wartung und Reparaturen sollten von einem von Frymaster autorisierten Servicetechniker (FAS) oder anderem qualifizierten Fachpersonal durchgeführt werden. Die Installation, Wartung oder Reparatur durch nicht qualifiziertes Personal kann zum Erlöschen der Herstellergarantie führen. Die Definitionen des Begriffs „qualifiziertes Personal“ finden Sie in Kapitel 1 dieser Bedienungsanleitung.

WARNUNG

Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Instandhaltung sowie unbefugte Änderungen oder Umbauten können zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Montage-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder Wartungsarbeiten daran durchführen. Nur qualifiziertes Wartungspersonal darf dieses Gerät für die Verwendung eines anderen Gases umrüsten als das, für das es ursprünglich ausgelegt war.

GEFAHR

Anweisungen, die zu befolgen sind, falls der Bediener Gas riecht oder anderweitig ein Gasleck feststellt, müssen an gut sichtbarer Stelle angebracht werden. Diese Informationen können Sie von Ihrem örtlichen Gasversorger oder Gaslieferanten erhalten.

ZU IHRER SICHERHEIT

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, Lösungsmittel/Reinigungsmittel oder Dämpfe in der Nähe dieses oder anderer Geräte.

HINWEIS FÜR KUNDEN IN DEN USA

Diese Anlage ist gemäß den grundlegenden Sanitärvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) sowie dem Food Service Sanitation Manual der US-amerikanischen Food and Drug Administration (Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelbehörde) zu installieren.

GEFAHR

Sprühen Sie während des Betriebs keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts.

 GEFAHR

Es dürfen keine Bauteile der Fritteuse verändert oder entfernt werden, um die Aufstellung der Fritteuse unter einer Abzugshaube zu ermöglichen. Fragen? Rufen Sie die Frymaster-Service-Hotline unter 1-800-551 8633 an.

 WARNUNG

Überprüfen Sie nach der Installation einer Gasfritteuse sowie nach jeder Wartung am Gassystem einer Gasfritteuse – Verteiler, Ventil, Brenner usw. – alle Anschlüsse auf Gaslecks. Tragen Sie eine dickflüssige Seifenlösung auf alle Verbindungen auf und achten Sie darauf, dass keine Blasen entstehen. Es darf kein Gasgeruch wahrnehmbar sein.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften des Landes und/oder der Region installiert werden, in dem bzw. der es aufgestellt wird. Für die Vereinigten Staaten und Kanada sind dies der National Fuel Gas Code, ANSI Z233.1/NFPA 54, bzw. der Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Einzelheiten finden Sie unter „NATIONALE VORSCHRIFTEN“ in Kapitel 2 dieser Bedienungsanleitung.

Der Gasverteiler dieses Geräts oder der Anlage, zu der es gehört, muss an einen Gasdruckregler angeschlossen werden, der auf den auf dem Typenschild angegebenen Verteilerdruck eingestellt ist.

Das Gerät und sein individuelles Absperrventil müssen während jeder Druckprüfung des Gasversorgungssystems bei Prüfdrücken von mehr als ½ psi (3,5 kPa/13,84 Zoll Wassersäule) vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

Das Gerät muss durch Schließen seines individuellen manuellen Absperrventils von der Gasversorgungsleitung getrennt werden, während Druckprüfungen an der Gasversorgungsleitung bei Prüfdrücken von höchstens ½ psi (3,5 kPa/13,84 Zoll Wassersäule) durchgeführt werden.

HINWEIS

Die in dieser Anleitung verwendeten Zeichnungen und Fotos dienen der Veranschaulichung von Betriebs-, Reinigungs- und technischen Abläufen und entsprechen möglicherweise nicht den betrieblichen Abläufen vor Ort.

HINWEIS

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und 2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können. Obwohl es sich bei diesem Gerät um ein geprüftes Gerät der Klasse A handelt, wurde nachgewiesen, dass es die Grenzwerte der Klasse B erfüllt.

KANADA

Dieses digitale Gerät überschreitet nicht die Grenzwerte der Klassen A und B für Funkstörungen, wie sie in der Norm ICES-003 des kanadischen Kommunikationsministeriums festgelegt sind.

Dieses digitale Gerät verursacht keine Funkstörungen, die die in der vom kanadischen Kommunikationsministerium erlassenen Norm NMB-003 festgelegten Grenzwerte der Klassen A und B überschreiten.

HINWEIS

USA

Der Bundesstaat Massachusetts schreibt vor, dass sämtliche Gasgeräte von einem zugelassenen Sanitärinstallateur oder Rohrinstallateur installiert werden müssen.

GEFAHR

Die vordere Kante der Fritteuse ist keine Stufe! Stellen Sie sich nicht auf die Fritteuse. Durch Ausrutschen oder Kontakt mit dem heißen Öl kann es zu schweren Verletzungen kommen.

GEFAHR

Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Bewegung des Geräts einzuschränken, ohne dass dies vom Gasleitungsanschluss und der Schnellkupplung oder den dazugehörigen Rohrleitungen abhängt.

Alle mit Rollen ausgestatteten Fritteusen müssen durch die Installation von Sicherungsketten stabilisiert werden. Wird eine flexible Gasleitung verwendet, muss während des gesamten Betriebs der Fritteuse ein zusätzliches Sicherungskabel angeschlossen sein.

Alle mit Rollen ausgestatteten Fritteusen müssen mit einem Anschlussstück installiert werden, das der Norm für Anschlussstücke für bewegliche Gasgeräte (Standard for Connectors for Moveable Gas Appliances), ANSI Z21.69 oder CSA 6.16, entspricht, sowie mit einer Schnellkupplung, die der Norm für Schnellkupplungen zur Verwendung mit Gasbrennstoffen (Standard for Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel), ANSI Z21.41 oder CSA 6.9, entspricht.

HINWEIS

Für Frymaster-Fritteusen, die in mobilen oder maritimen Anlagen oder in Imbissständen eingesetzt werden, besteht keine Gewähr. Die Gewährleistung gilt nur für Fritteusen, die gemäß den in dieser Anleitung beschriebenen Verfahren installiert wurden. Der Einsatz dieser Fritteuse unter mobilen, maritimen oder Imbissbetriebsbedingungen sollte vermieden werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

GEFAHR

Nach der Installation muss dieses Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, gemäß dem anwendbaren National Electrical Code (ANSI/NFPA 70), dem Canadian Electrical Code (CSA C22.2) oder den entsprechenden nationalen Vorschriften des Landes, in dem es installiert wird, elektrisch geerdet werden.

GEFAHR

Nach der Installation muss dieses Gerät den örtlichen Vorschriften entsprechen oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, oder je nach Anwendbarkeit dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, oder den entsprechenden nationalen Vorschriften des Landes, in dem es installiert wird, elektrisch geerdet werden.

GEFAHR

Die Krümelfangschale in Fritteusen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich nach Beendigung des Frittiervorgangs in einen feuerfesten Behälter entleert werden. Einige Lebensmittelreste können sich spontan entzünden, wenn sie in bestimmten Fetten einweichen.

WARNUNG

Schlagen Sie Frittierkörbe oder andere Utensilien nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritteuse. Die Leiste dient dazu, die Verbindung zwischen den Frittierbehältern abzudichten. Das Schlagen von Frittierkörben gegen die Leiste, um Frittierfett zu entfernen, verformt die Leiste und beeinträchtigt deren Passgenauigkeit. Sie ist für einen festen Sitz ausgelegt und sollte nur zur Reinigung entfernt werden.

WARNUNG

Um einen sicheren und effizienten Betrieb der Fritteuse und der Abzugshaube zu gewährleisten, muss der Netzstecker für die 120-Volt-Leitung vollständig eingesteckt und in der Steckbuchse (falls vorhanden) verriegelt sein.

HINWEIS

Die Anweisungen in dieser Anleitung zur Verwendung eines Großgebinde-Ölsystems zum Befüllen und Entsorgen von Öl gelten für ein RTI-System. Diese Anweisungen gelten möglicherweise nicht für andere Großgebinde-Ölsysteme.

HINWEIS

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen und Krankenhäusern sowie in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

HINWEIS

Das Gerät muss so installiert und betrieben werden, dass kein Wasser mit Fett oder Öl in Berührung kommen kann.

GEFAHR

Dieses Gerät muss an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung und Phasenlage mit den Angaben auf dem Typenschild an der Innenseite der Gerätetür übereinstimmen.

WARNUNG

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, um den Kontakt mit heißem Öl oder heißen Oberflächen zu vermeiden, der zu schweren Verbrennungen oder Verletzungen führen kann.

WARNUNG

Der Bereich um den Sockel herum oder unter den Fritteusen darf nicht blockiert werden.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder unter 16 Jahren oder Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

WARNUNG

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es von einem von Frymaster werkseitig autorisierten Kundendienstleister oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

WARNUNG

Leeren Sie NIEMALS Abkoch- oder Reinigungslösung in eine Fettabscheidevorrichtung (SDU), eine eingebaute Filteranlage, eine mobile Filteranlage oder einen OQS (Ölqualitätssensor). Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt, wodurch die Garantie erlischt.

GEFAHR

Bevor Sie Ihre Frymaster-Fritteuse transportieren, prüfen, warten oder Reparaturen daran vornehmen, trennen Sie ALLE Netzkabel von der Stromversorgung.

 WARNUNG

Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

 WARNUNG

Bei der Bedienung, Installation und Wartung dieses Produkts können Sie Chemikalien bzw. Stoffen ausgesetzt sein, darunter [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfasern sowie kristallines Siliziumdioxid], die nach Kenntnis des Staates Kalifornien Krebs, Geburtsfehler oder andere Schäden am Fortpflanzungssystem verursachen können. Weitere Informationen finden Sie unter www.P65Warnings.ca.gov.

 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

Füllen Sie den Frittierbehälter nicht zu voll, um ein Überlaufen von heißem Öl zu vermeiden, das zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen kann.

 WARNUNG

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie Öl in die Fritteuse einfüllen, um das Verspritzen von heißem Öl zu vermeiden, das zu schweren Verbrennungen führen kann.

 WARNUNG

Der OQS (Ölqualitätssensor) kann durch folgende Ursachen beschädigt werden:

1. Falsche Montage der Filterwanne, wodurch Magnesol oder andere Filterpulver unter das Filterpapier gelangen können.
2. Verzicht auf die Verwendung von Filterpapier oder Filtervlies.
3. Zerrissenes Filterpapier oder Filtervlies.
4. Durchpumpen von Wasser, Auskochlösung oder anderen Reinigungsmitteln durch den OQS-Sensor.
5. Reinigung des Sensors mit Hochdruck.

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

 WARNUNG

Seien Sie in der Nähe der Fritteuse vorsichtig. Es können Flüssigkeiten oder Öl vorhanden sein, die zu Rutsch- und Sturzgefahren führen können. Ausrutschen oder der Kontakt mit Öl oder Flüssigkeiten kann zu schweren Verletzungen führen.

 WARNUNG

Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Altöl, dessen Flammpunkt möglicherweise gesunken ist, um ein Entzünden des Öls zu verhindern. Dies könnte zu Bränden führen und die Gefahr von Sprudelbildung erhöhen.

** WARNUNG**

Seien Sie beim Befüllen des Frittierbehälters vorsichtig, um sicherzustellen, dass Sie ihn nicht überfüllen, da er sonst überlaufen könnte, was zu Ausrutschen und Stürzen führen kann. Ausrutschen oder der Kontakt mit Öl oder Flüssigkeiten kann zu schweren Verletzungen führen.

** WARNUNG**

Seien Sie beim Filtern oder Ablassen von Öl in die Filterwanne vorsichtig, um sicherzustellen, dass die Filterwanne nicht überfüllt wird, da dies zu einem Überlaufen führen könnte, was wiederum Sturzgefahren birgt. Ausrutschen oder der Kontakt mit Öl oder Flüssigkeiten kann zu schweren Verletzungen führen.

** WARNUNG**

Füllen Sie den Frittierbehälter nicht zu wenig. Wird der Frittierbehälter nicht ausreichend befüllt, kann dies zu übermäßiger Hitzeentwicklung führen, wodurch sich das Öl entzünden könnte, was wiederum eine Brandgefahr birgt.

** WARNUNG**

Stellen Sie keine Gegenstände auf oder gegen dieses Gerät.

** WARNUNG**

Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Gerät vor.

** WARNUNG**

Schließen Sie die Fritteuse nicht an Leitungsnetze an, die Gase enthalten, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.

** WARNUNG**

Der für die Gasversorgung verwendete flexible Schlauch sollte eine Länge von 2 m (6'6") nicht überschreiten.

Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 1

Einleitung 1-1

Abschnitt 2

Installation..... 2-1

Abschnitt 3

Bedienungsanleitung 3-1

Abschnitt 4

Vorbeugende Wartung 4-1

Abschnitt 5

Fehlerbehebung für Bediener 5-1

Abschnitt A

Anweisungen für Öl-Großgebinde.....A-1

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSEN

KAPITEL 1: EINFÜHRUNG

HINWEIS: Die Fritteuse vom Typ Frymaster MIG30/FQIG30 erfordert eine Inbetriebnahme, Vorführung und Schulung, bevor der normale Restaurantbetrieb aufgenommen werden kann.

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen. In dieser Anleitung werden alle Konfigurationen der Fritteusen-Modelle MIG30/FQIG30 behandelt. Modelle mit der Bezeichnung MIG30/FQIG30 sind mit integrierten Filtersystemen ausgestattet. Die Fritteusen dieser Modellreihe weisen größtenteils gemeinsame Bauteile auf und werden im Folgenden als „MIG30/FQIG30-Fritteusen“ bezeichnet.

Die MIG30/FQIG30-Fritteusen verfügen über einen Frittierbehälter mit geringem Ölvolumen, eine automatische Nachfüllfunktion, eine automatische Filterung und einen Touchscreen. Die Konstruktion verfügt über einen großen, runden Abfluss, der dafür sorgt, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gespült werden. Die MIG30/FQIG30-Fritteusen werden über ein easyTouch® Intuition-Touchscreen-Bedienfeld gesteuert. Die Fritteusen dieser Serie sind mit durchgehendem oder geteiltem Frittierbehälter erhältlich und können in Einheiten von bis zu fünf Behältern erworben werden.

Die hocheffizienten MIG30/FQIG30-Gasfritteusen verfügen über ein einzigartiges Infrarotbrennersystem, das bis zu 43 % weniger Energie benötigt, um die gleiche Menge an Speisen zuzubereiten als herkömmliche Fritteusen mit offenem Brenner. SmartCycle™ ermöglicht es den Brennern, im Leerlauf unabhängig voneinander zu arbeiten, um den Energieverbrauch im Leerlauf zu reduzieren.

Die MIG30/FQIG30-Gasfritteusen verfügen über einen offenen Frittierbehälter ohne Schläuche, wodurch sich der Frittierbehälter aus Edelstahl schnell und einfach reinigen lässt.

Die Beheizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner, die an jeder Seite des Frittierbehälters angebracht sind. Spezielle Gebläse, die an der Vorderseite des Frittierbehälters angebracht sind, liefern die Verbrennungsluft für die Brenner. Die MIG30/FQIG30-Gasfritteusen können je nach Kundenwunsch für Erdgas oder Propangas (Flüssiggas) konfiguriert werden.

Jeder Frittierbehälter ist mit einem Temperaturfühler zur präzisen Temperaturkontrolle ausgestattet.

Alle Fritteusen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromquelle. Die Geräte können für Spannungen von 100 VAC bis 250 VAC konfiguriert werden.

Die MIG30/FQIG30-Fritteusen werden komplett zusammengebaut ausgeliefert. Alle Fritteusen werden mit einem Set an Standardzubehör geliefert. Jede Fritteuse wird im Werk eingestellt, getestet und geprüft, bevor sie für den Versand verpackt wird.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal gemäß der Definition in Abschnitt 1.6 bedient werden.

1.2 Sicherheitsinformationen

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. In dieser Anleitung finden Sie Hinweise in doppelt umrandeten Feldern, ähnlich wie in den folgenden Beispielen.

 VORSICHT

Felder mit dem Titel **VORSICHT** enthalten Informationen zu Handlungen oder Umständen, die **zu einer Fehlfunktion Ihres Systems führen oder solche verursachen können**.

 WARNUNG

Felder mit dem Titel **WARNUNG** enthalten Informationen zu Handlungen oder Umständen, die **zu Schäden an Ihrem System führen oder solche verursachen können** und die in Fehlfunktionen Ihres Systems resultieren können.

 GEFAHR

Felder mit dem Titel **GEFAHR** enthalten Informationen zu Handlungen oder Umständen, die **zu Verletzungen von Personen führen oder solche verursachen können** und die Schäden an Ihrem System hervorrufen und/oder in Fehlfunktionen Ihres Systems resultieren können.

Ihre Fritteuse ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

1. Eine Hochtemperaturüberwachung unterbricht die Gaszufuhr zur Brennerbaugruppe, sollte der Regelthermostat ausfallen.
2. Eine Sicherheitsschaltung bei Geräten mit Filtersystemen verhindert die Zündung des Brenners bei geöffnetem Ablassventil.

Das Bedienfeld ist mit einer fest eingebauten Lithium-Batterie ausgestattet. Der Versuch, die Batterie zu entfernen oder durch eine andere zu ersetzen, kann zu einem Brand- oder Explosionsrisiko führen.

 VORSICHT

Bei unsachgemäßer Handhabung kann die Batterie explodieren. Nicht wiederaufladen, zerlegen oder ins Feuer werfen.

1.3 Informationen zu den Touchscreen-Bedienfeldern

FCC-KONFORMITÄT

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse A gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Obwohl es sich bei diesem Gerät um ein zertifiziertes Gerät der Klasse A handelt, wurde nachgewiesen, dass es die Grenzwerte der Klasse B erfüllt. Diese Grenzwerte sollen einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen gewährleisten, wenn das Gerät in einer gewerblichen Umgebung betrieben wird. Dieses Gerät erzeugt und nutzt Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß der Bedienungsanleitung installiert und verwendet wird, kann es zu Störungen des Funkverkehrs kommen.

Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet kann zu schädlichen Störungen führen. In diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, die Störungen auf eigene Kosten zu beheben.

Der Benutzer wird darauf hingewiesen, dass Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts ungültig machen können.

Falls erforderlich, sollte sich der Benutzer für weitere Empfehlungen an den Händler oder einen erfahrenen Radio- und Fernsehtechniker wenden.

Für den Benutzer könnte die folgende, von der US-amerikanischen Bundeskommission für Telekommunikation (Federal Communications Commission) erstellte Broschüre hilfreich sein: „So erkennen und beheben Sie Störungen bei Radio- und Fernsehempfang (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems)“. Diese Broschüre ist beim U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, unter der Artikelnummer 004-000-00345-4 erhältlich.

1.4 Spezifische Informationen für die Europäische Gemeinschaft (EG)

Die Europäische Gemeinschaft (EG) hat spezifische Normen für Geräte dieser Art festgelegt. Bei Widersprüchen zwischen CE- und Nicht-CE-Normen sind die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Kästchen gekennzeichnet.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Die Betriebsanleitung für Frymaster-Geräte wurde ausschließlich für qualifiziertes und/oder autorisiertes Personal gemäß der Definition in Abschnitt 1.6 erstellt. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem, zugelassenem und/oder befugtem Installations- oder Wartungspersonal durchgeführt werden, wie in Abschnitt 1.6 definiert.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BEFUGTES BETRIEBSPERSONAL

Als qualifiziertes bzw. befugtes Bedienpersonal gelten Personen, die die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und sich mit den Funktionen des Geräts vertraut gemacht haben oder die bereits Erfahrung mit der Bedienung der in dieser Anleitung behandelten Geräte haben.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Als qualifiziertes Installationspersonal gelten Einzelpersonen, Firmen, Gesellschaften und/oder Unternehmen, die entweder persönlich oder durch einen Beauftragten die Installation von gasbetriebenen Geräten durchführen und dafür verantwortlich sind. Das qualifizierte Personal muss über Erfahrung mit solchen Arbeiten verfügen, mit allen damit verbundenen Gas-Sicherheitsvorkehrungen vertraut sein und alle Anforderungen der geltenden nationalen und lokalen Vorschriften erfüllt haben.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Als qualifiziertes Wartungspersonal gelten Personen, die mit den Geräten von Frymaster vertraut sind und von Frymaster, L.L.C. autorisiert wurden, Wartungsarbeiten an den Geräten durchzuführen. Das gesamte befugte Wartungspersonal muss über einen vollständigen Satz von Wartungshandbüchern und Ersatzteilkatalogen verfügen und eine Mindestmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte vorrätig halten. Eine Liste der von Frymaster werkseitig autorisierten Dienstleister (FAS) finden Sie auf der Frymaster-Website unter www.frymaster.com. **Wird kein qualifiziertes Wartungspersonal hinzugezogen, erlischt die Frymaster-Garantie für Ihr Gerät.**

1.7 Verfahren zur Geltendmachung von Transportschäden

Ihr Frymaster-Gerät wurde vor Verlassen des Werks sorgfältig geprüft und verpackt. Mit der Übernahme der Transportgüter übernimmt das Transportunternehmen die volle Verantwortung für deren sichere Lieferung.

So gehen Sie vor, wenn Ihr Gerät beschädigt ankommt:

1. **Reichen Sie unverzüglich eine Schadensmeldung ein** – unabhängig vom Ausmaß der Schäden.
2. **Überprüfen Sie die Lieferung auf sichtbare Verluste oder Beschädigungen, dokumentieren Sie diese** und stellen Sie sicher, dass diese Informationen auf dem Frachtbrief oder der Expressquittung vermerkt und von der liefernden Person unterzeichnet werden.
3. **Versteckte Verluste oder Mängel**, die erst beim Auspacken des Geräts bemerkt wurden, sollten protokolliert und **unverzüglich** nach ihrer Feststellung dem Transportunternehmen oder Frachtführer gemeldet werden. Eine Reklamation wegen verdeckter Schäden muss innerhalb von 15 Tagen nach dem Lieferdatum eingereicht werden. Stellen Sie sicher, dass die Versandverpackung zur Überprüfung aufbewahrt wird.

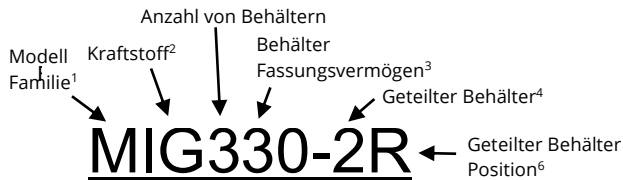
**Frymaster übernimmt KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE,
DIE WÄHREND DES TRANSPORTS ENTSTANDEN SIND.**

1.7.1 Versandmaterialien entfernen

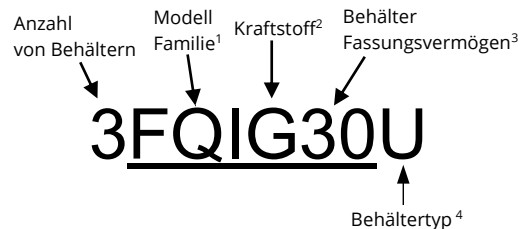
Ihr Frymaster-Gerät wurde vor Verlassen des Werks sorgfältig verpackt. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Klebeband und ziehen Sie die Laserfolie komplett vom Edelstahl ab. Entfernen und entsorgen Sie alle gegebenenfalls vorhandenen zusätzlichen Verpackungsmaterialien.

1.8 Ablesen der Modellnummern

McDonald's Intuition™-Modellnummern FilterQuick Intuition™-Modellnummern



- 1 = MI – McDonalds Intuition
- 2 = E – Elektro oder G – Gas
- 3 = 30 lb
- 4 = Anzahl der geteilten Behälter
- 5 = Position der geteilten Behälter (R = rechts, L = links)



- 1 = FQI – FilterQuick Intuition
- 2 = E – Elektro oder G – Gas
- 3 = 30 lb
- 4 = U für offenen Behälter

1.9 Informationen zur Teilebestellung und Wartung

Bei außerplanmäßigen Wartungs- oder Reparaturarbeiten sowie für Serviceinformationen wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Frymaster-Kundendienst (FAS) vor Ort. Um Ihnen schnell weiterhelfen zu können, benötigt der autorisierte Frymaster-Kundendienst (FAS) oder ein Mitarbeiter der Serviceabteilung bestimmte Informationen zu Ihrem Gerät. Die meisten dieser Angaben sind auf einem Typenschild aufgedruckt, das an der Innenseite der Fritteusentür angebracht ist. Die Teilenummern finden Sie im Ersatzteilkatalog. Ersatzteilbestellungen können direkt bei Ihrem lokalen FAS-Vertreter oder Händler aufgegeben werden. Eine Liste der von Frymaster werkseitig autorisierten Dienstleister (FAS) finden Sie auf der Frymaster-Website unter www.frymaster.com. Falls Sie keinen Zugriff auf diese Liste haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Frymaster unter 1-800-551-8633 oder 1-318-865-1711.

Serviceinformationen erhalten Sie bei Ihrem örtlichen FAS-Vertreter bzw. -Händler. Sie können den Frymaster-Kundendienst auch telefonisch unter 1-800-551-8633 oder 1-318-865-1711 oder per E-Mail unter fryservice@frymaster.com erreichen. Wenn Sie einen Service in Anspruch nehmen oder Ersatzteile bestellen möchten, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

Modellnummer _____
Seriennummer _____
Spannung _____
Gasart _____
Art des Problems _____

Teilenummer _____
Benötigte Menge _____

Bitte halten Sie neben der Modellnummer, der Seriennummer und Gasart auch eine Beschreibung des Problems bereit und stellen Sie alle weiteren Informationen zusammen, die Ihrer Meinung nach zur Lösung Ihres Problems beitragen könnten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR DEN SPÄTEREN GEBRAUCH AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSE

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Die Fritteuse von der Palette nehmen

Die zweiteiligen Metallhalterungen (siehe Abbildung 1), mit denen die Fritteuse an der Palette befestigt ist, müssen vollständig entfernt werden.

Der Metalleinsatz in der Palette dient als Führung für die Räder der Fritteuse und sorgt dafür, dass die SCB-Box beim Herunterrollen der Fritteuse nicht gegen die Palette stößt (siehe Abbildung 2).

Die SCB-Box der Fritteuse wird durch eine spezielle Palettenführung geschützt (siehe Abbildungen 2 u. 3).

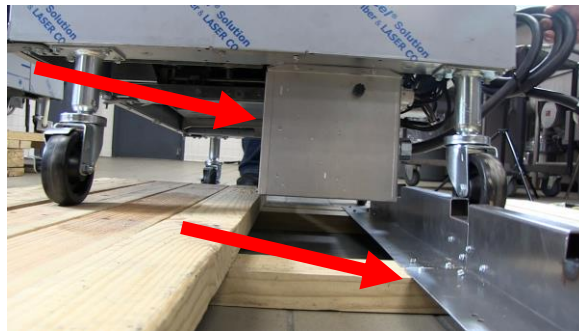


Abbildung 2

Die hinteren Rollen der Intuition-Fritteusen werden gegen die Metallführung gedrückt. Dadurch wird sichergestellt, dass sich die SCB-Box über dem tiefsten Punkt der Palette befindet, wenn die Fritteuse von der Palette geschoben wird (siehe Abbildung 3).

Wenn die Versorgungsspannung der Fritteuse mehr als 120 Volt Wechselsstrom beträgt, muss die SCB-Box,



Abbildung 4

die sich hinter dem JIB und unter dem Filtermotor befindet (siehe Abbildung 4), geöffnet und die Brücke am Frequenzumrichter (in Abbildung 5 eingekreist) entfernt werden. **HINWEIS: WENN DIE SPANNUNG 200 V ODER MEHR BETRÄGT, STELLEN SIE SICHER, DASS DIE BRÜCKE NICHT EINGESETZT IST! HINWEIS: Wenn die Brücke bei Hochspannung (200 V-250 V) NICHT entfernt wird, wird der Frequenzumrichter zerstört!**



Abbildung 1

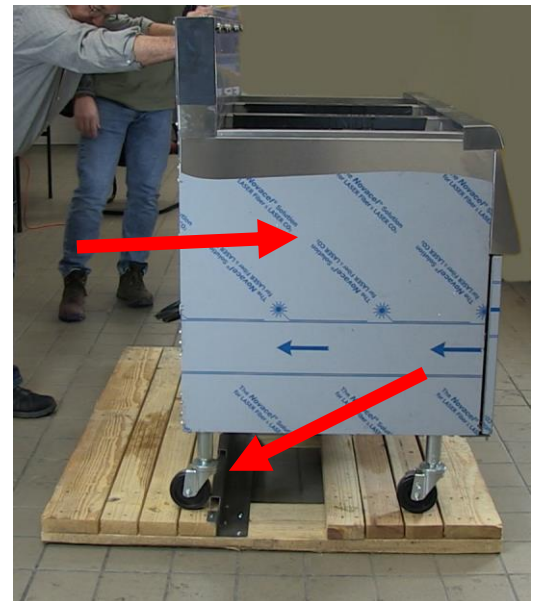


Abbildung 3

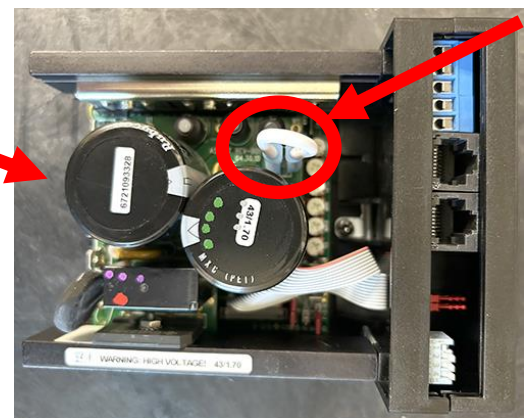


Abbildung 5

2.2 Allgemeine Installationsanforderungen

Eine ordnungsgemäße Installation ist für den sicheren, effizienten und störungsfreien Betrieb dieses Geräts unerlässlich.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten sollten von qualifiziertem, zugelassenem und/oder befugtem Installations- oder Wartungspersonal gemäß der Definition in Abschnitt 1.6 dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden.

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gasart auf eine andere darf nur von qualifiziertem, lizenziertem und/oder befugtem Installations- oder Wartungspersonal gemäß Abschnitt 1.6 dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden.

Wird für die Installation, die Umstellung auf eine andere Gasart oder sonstige Wartung dieses Geräts kein qualifiziertes, lizenziertes und/oder befugtes Installations- oder Wartungspersonal (gemäß der Definition in Abschnitt 1.6 dieser Bedienungsanleitung) eingesetzt, erlischt die Frymaster-Garantie, und es kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen des Personals kommen.

Sollten die Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung im Widerspruch zu lokalen oder nationalen Vorschriften oder Bestimmungen stehen, müssen bei der Installation und dem Betrieb die in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, geltenden Vorschriften oder Bestimmungen beachtet werden.

Für Serviceleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen werkseitig autorisierten Frymaster Deandienstleister.



GEFAHR

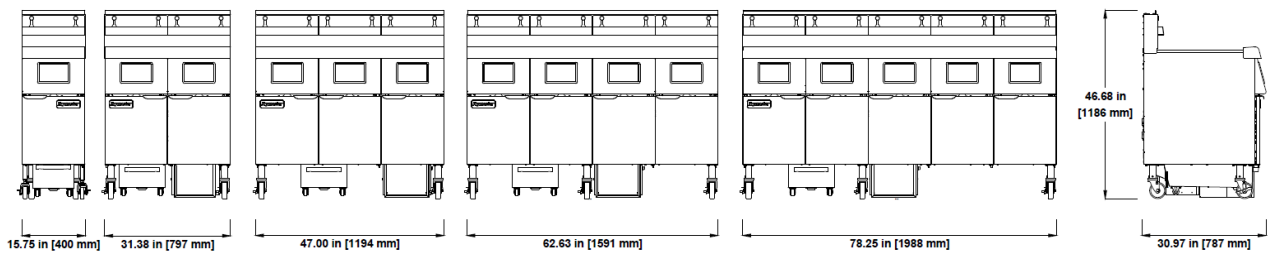
Bauvorschriften verbieten die Aufstellung einer Fritteuse mit offenem Behälter für heißes Öl in der Nähe von offenen Flammen jeglicher Art, einschließlich derer von Grillgeräten und Herden.

Überprüfen Sie die Fritteuse nach Erhalt sorgfältig auf sichtbare oder versteckte Schäden. (Siehe Abschnitt 1.7 dieser Bedienungsanleitung **zum Verfahren zur Geltendmachung von Transportschäden.**)

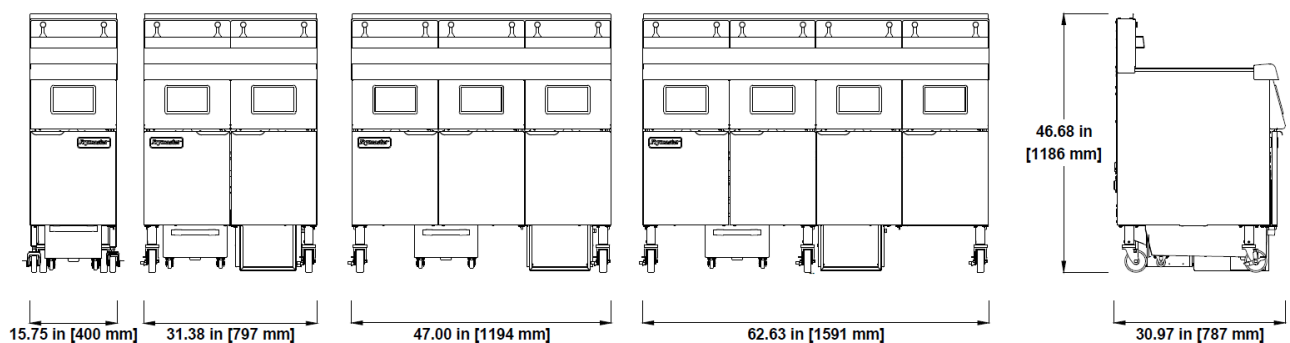
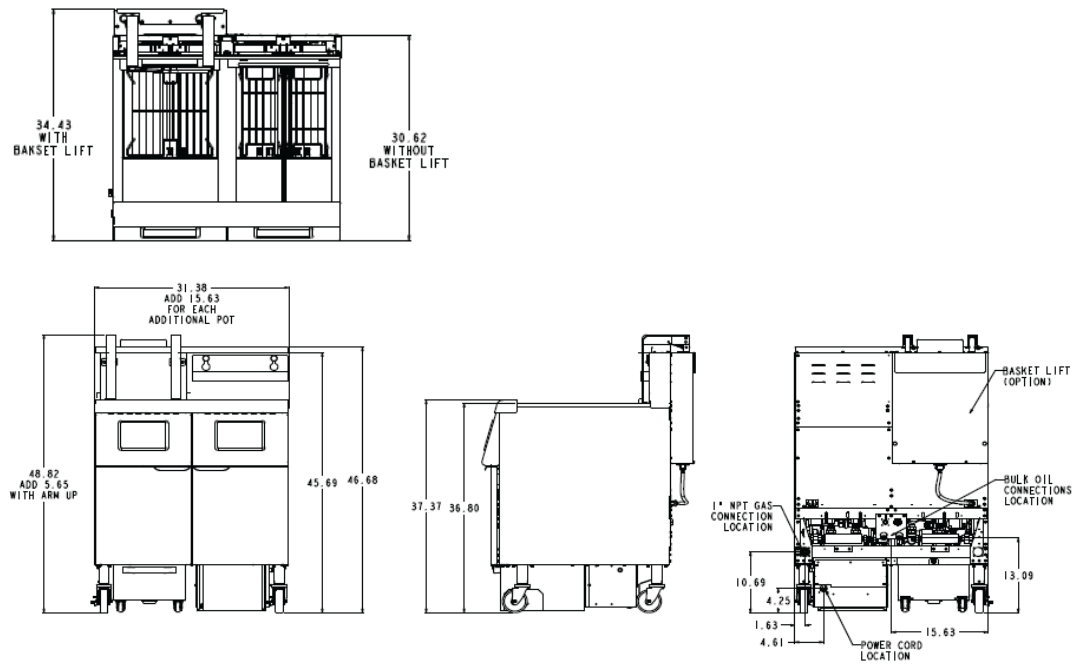
2.2.1 Abmessungen

Modell	Ölfassungsvermögen Pro Frittierbehälter	Nominale Wärmezufuhr (QN)		Gesamtgröße in Zoll (cm)		
		G20, G25, G31	G30	Breite	Tiefe	Höhe
1FQIG30U/ MIG130U	30 lb (15 Liter) Voll 17 lb (8,5 Liter) Geteilt	18,7 kW	19,5 kW	16,63" (42,3 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
2FQIG30U/ MIG230U	30 lb (15 Liter) Voll 17 lb (8,5 Liter) Geteilt	37,4 kW	39,0 kW	31,38" (79,7 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
3FQIG30U/ MIG330U	30 lb (15 Liter) Voll 17 lb (8,5 Liter) Geteilt	74,8 kW	78,0 kW	47,1" (119,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
4FQIG30U/ MIG430U	30 lb (15 Liter) Voll 17 lb (8,5 Liter) Geteilt	74,8 kW	78,0 kW	62,63" (159,1 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
MIG530U	30 lb (15 Liter) Voll 17 lb (8,5 Liter) Geteilt	93,5 kW	97,5 kW	78,3" (198,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)

2.2.1.1 Abmessungen bei McDonald's



2.2.1.2 FilterQuick (außer McDonald's) - Abmessungen



2.2.2 Abstand und Belüftung

Bei der Installation der Fritteuse(n) muss an beiden Seiten und nach hinten ein Abstand von 150 mm (6 Zoll) zu brennbaren Bauteilen eingehalten werden. Bei der Installation neben nicht brennbaren Bauteilen ist kein Abstand erforderlich. Vorne an der Fritteuse muss ein Mindestabstand von 600 mm (24 Zoll) eingehalten werden.

 WARNUNG

Der Bereich um den Sockel herum oder unter den Fritteusen darf nicht blockiert werden.

 GEFAHR

Es dürfen keine Bauteile der Fritteuse verändert oder entfernt werden, um die Aufstellung der Fritteuse unter einer Abzugshaube zu ermöglichen. Fragen? Rufen Sie die Frymaster Dean-Service-Hotline unter 1-800-551-8633 an.

Einer der wichtigsten Faktoren für einen effizienten Betrieb der Fritteuse ist die Belüftung. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse so installiert ist, dass die Verbrennungsprodukte effizient abgeführt werden und dass die Küchenlüftungsanlage keine Zugluft erzeugt, die den Betrieb des Brenners beeinträchtigt.

Die Abzugsöffnung der Fritteuse darf nicht in der Nähe des Lufterlasses des Abluftventilators angebracht werden, und der Abzug der Fritteuse darf niemals wie ein „Schornstein“ verlängert werden. Ein verlängerter Abzug verändert die Verbrennungseigenschaften der Fritteuse und führt zu einer längeren Aufheizzeit. Er verursacht außerdem häufig eine verzögerte Zündung. Um den für eine gute Verbrennung und den Betrieb des Brenners notwendigen Luftstrom zu gewährleisten, müssen die Bereiche um die Vorderseite, die Seiten und die Rückseite der Fritteuse frei und ungehindert bleiben.

 GEFAHR

Dieses Gerät muss mit ausreichender Belüftung installiert werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen für das Personal in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, zu verhindern.

Fritteusen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und ausreichender Belüftung aufgestellt werden. Zwischen dem Abgasauslass der Fritteuse und der Unterkante des Lüftungsfilters muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45° angebracht werden. Platzieren Sie eine Tropfschale unterhalb der Unterkante des Filters. Für die Installation in den USA gilt gemäß der NFPA-Norm Nr. 96: „Zwischen dem Abgasauslass und der Unterkante des Fettfilters sollte ein Mindestabstand von 18 Zoll (450 mm) eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt einen Mindestabstand von 24 Zoll (600 mm) vom Rauchrohrauslass bis zur Unterkante des Filters, wenn das Gerät mehr als 120.000 BTU pro Stunde verbraucht.*

Für Installationen in den Vereinigten Staaten finden sich Informationen zur Konstruktion und Installation von Abzugshauben in der oben genannten NFPA-Norm. Bei der Installation jeglicher Art von Fritteuse muss die Norm Nr. 96 der amerikanischen Brandschutzvereinigung (National Fire Protection Association) strikt eingehalten werden.

Das Kanalsystem, die Abzugshaube und die Filteranlage müssen gemäß der NFPA-Norm Nr. 96 regelmäßig gereinigt und fettfrei gehalten werden.

Ein Exemplar der Norm ist bei der National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, oder unter www.NFPA.org verfügbar.

2.2.3 Vorschriften der nationalen Standards

Die Gasart, für die die Fritteuse ausgelegt ist, ist auf dem Typenschild angegeben, das an der Innenseite der Fritteusentür angebracht ist. Fritteusen mit der Kennzeichnung „NAT“ dürfen nur an Erdgas, solche mit der Kennzeichnung „PRO“ nur an Propangas und solche mit der Kennzeichnung „MFG“ nur an Industriegas angeschlossen werden.

Die Installation muss mit einem Gasanschluss erfolgen, der den nationalen und lokalen Vorschriften und gegebenenfalls den CE-Vorschriften entspricht. Schnellkupplungsvorrichtungen müssen, sofern sie verwendet werden, ebenfalls den nationalen, lokalen und gegebenenfalls den CE-Vorschriften entsprechen. In Ermangelung lokaler Vorschriften muss die Installation dem US-amerikanischen Brenngasgesetzbuch (Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA 54 oder je nach Anwendbarkeit dem Installationsgesetzbuch für Erdgas und Propan (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1 entsprechen. Dies umfasst Folgendes:

1. Das Gerät und sein individuelles Absperrventil müssen während jeder Druckprüfung des Systems bei Prüfdrücken über ½ psi (3,5 kPa) vom Gasversorgungssystem getrennt werden.
2. Das Gerät muss während jeder Druckprüfung des Gasversorgungssystems bei Prüfdrücken von maximal ½ psi (3,5 kPa) durch Schließen seines manuellen Absperrventils vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

2.2.4 Elektrische Anforderungen

2.2.4.1 Anforderungen an die elektrische Erdung

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen geltenden nationalen und lokalen Vorschriften sowie gegebenenfalls den CE-Vorschriften geerdet werden. Sofern keine örtlichen Vorschriften vorliegen, muss das Gerät gemäß dem nationalen Elektrokodex (National Electrical Code, ANSI/NFPA 70) oder dem kanadischen Elektrokodex (Canadian Electrical Code, CSA C22.2) geerdet werden, je nach Anwendbarkeit. Alle Geräte (sowohl solche mit Netzkabel als auch fest installierte Geräte) sollten an ein geerdetes Stromversorgungsnetz angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Fritteusentür. Die korrekten Spannungswerte entnehmen Sie bitte dem Typenschild auf der Innenseite der Fritteusentür.

GEFAHR

Dieses Gerät ist zu Ihrem Schutz vor Stromschlägen mit einem speziellen (geerdeten) Stecker ausgestattet und muss direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Den Erdungsstift an diesem Stecker dürfen Sie nicht abschneiden, entfernen oder auf andere Weise überbrücken!

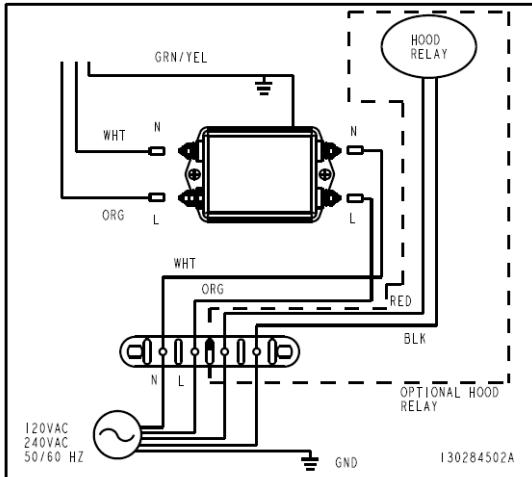
GEFAHR

Dieses Gerät benötigt zum Betrieb elektrischen Strom. Stellen Sie das Gasregelventil bei einem längeren Stromausfall auf OFF (AUS). Versuchen Sie nicht, dieses Gerät während eines Stromausfalls zu betreiben.

WARNUNG

Nur Option bei McDonald's: Um den sicheren und effizienten Betrieb der Fritteuse und der Abzugshaube zu gewährleisten, muss der Netzstecker für die 120-Volt-Leitung, über die die Abzugshaube mit Strom versorgt wird, vollständig eingesteckt und in der Steckdose eingerastet sein.

2.2.4.2 Elektrische Anschlussklemmen - Verkabelung



2.2.5 Anforderungen in Australien

Die Installation muss gemäß AS 5601 sowie den Vorschriften der örtlichen Behörden, der Gas- und Stromversorger und allen anderen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Sind Rollen angebracht, muss die Montage den Anforderungen der Normen AS5601 und AS1869 entsprechen.

2.3 Rollenmontage

Bei Geräten mit Rollen muss die Installation mit einem Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche Gasgeräte (Standard for Moveable Gas Appliances), ANSI Z21.69 • CSA 6.16, entspricht, sowie mit einer Schnellkupplung, die der Norm für Schnellkupplungen zur Verwendung mit Gasbrennstoff (Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel), ANSI Z21.41 • CSA 6.9, entspricht.

Die vordere rechte Lenkrolle kann mit Stellschrauben arretiert werden, die möglicherweise gelöst werden müssen, um sie in Position zu bringen. Nach dem Einbau können die Stellschrauben der Rollen so arretiert werden, dass die Rolle von vorne nach hinten parallel zur Fritteuse steht. Dies erleichtert das Ein- und Ausfahren der Fritteuse aus der Haube zu Reinigungszwecken und verhindert, dass die Rolle gegen den Ölbehälter stößt.

2.4 Vorbereitungen vor dem Anschluss



GEFAHR

Schließen Sie dieses Gerät NICHT an die Gasversorgung an, bevor Sie jeden einzelnen Schritt in diesem Abschnitt ausgeführt haben.

Nachdem die Fritteuse unter der Abzugshaube positioniert wurde, stellen Sie sicher, dass Folgendes erledigt ist:

1. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Bewegung der Fritteusen einzuschränken, ohne dass dies vom Gasleitungsanschluss und der Schnellkupplung oder den dazugehörigen Rohrleitungen abhängt. Wird ein flexibler Gasschlauch verwendet, muss während des gesamten Betriebs der Fritteuse ein Sicherungskabel angeschlossen sein. Das Sicherungskabel und die Montageanleitung befinden sich zusammen mit dem flexiblen Schlauch in der Zubehörkiste, die mit Ihrem Gerät geliefert wurde.



GEFAHR

Der Bereich um das Gerät muss jederzeit frei von brennbaren Materialien gehalten werden.

2. Frymaster empfiehlt einen Mindestabstand von 24 Zoll (600 mm) vom Rauchrohrauslass bis zur Unterkante des Filters, wenn das Gerät mehr als 120.000 BTU pro Stunde verbraucht.
3. Prüfen Sie das elektrische System der Fritteuse:
 - a. Stecken Sie das/die Stromkabel der Fritteuse in eine geerdete Steckdose. **(Nur bei McDonald's: Sofern zutreffend, um einen sicheren und effizienten Betrieb der Fritteuse und der Abzugshaube zu gewährleisten, muss der Netzstecker für die 100- bis 120-Volt-Leitung, über die die Abzugshaube mit Strom versorgt wird, vollständig eingesteckt und in der Steckbuchse verriegelt sein.)**
 - b. Schalten Sie den Netzschalter auf **ON (EIN)**.
 - Vergewissern Sie sich, dass auf dem Touchscreen-Display angezeigt wird, dass die Steuereinheit eingeschaltet ist.
 - Prüfen Sie, ob der Abluftventilator der Fritteusenhaube eingeschaltet ist. Falls nicht, muss dies korrigiert werden. Wenn das Restaurant mit einem Abzugshauben-Verriegelungssystem ausgestattet ist, sollte der Abzugshaubenlüfter eingeschaltet sein. Andernfalls ist das Verriegelungssystem der Abzugshaube falsch verkabelt und muss korrigiert werden.
 - c. Den Netzschalter der Fritteuse in die Position **OFF (AUS)** stellen. Vergewissern Sie sich, dass das Display OFF (AUS) anzeigt. Wenn das Geschäft mit einem Abzugshauben-Verriegelungssystem ausgestattet ist, sollte der Abzugshaubenlüfter ausgeschaltet sein, wenn alle Steuereinheiten OFF (AUS) anzeigen.
4. Beachten Sie das Typenschild an der Innenseite der Fritteusentür, um festzustellen, ob der Brenner der Fritteuse für die richtige Gasart ausgelegt ist, bevor Sie die Schnellkupplung der Fritteuse oder die Rohrleitungen an die Gasversorgungsleitung anschließen.
5. Überprüfen Sie mithilfe eines Manometers den minimalen und maximalen Gasversorgungsdruck für die zu verwendende Gasart gemäß den beigefügten Tabellen und dem Typenschild an der Innenseite der Fritteusentür.
6. Bei Fritteusen mit eingebautem Filtersystem (Modelle MIG30/FQIG30U) stecken Sie das/die Stromkabel in eine Steckdose hinter der Fritteuse.

HINWEIS: Achten Sie bei der Druckprüfung darauf, dass alle Brenner gleichzeitig auf maximaler Hitze laufen.

Nicht-CE-Standard für Gasdruck		
Fritteusenmodell	MIG30/FQIG30U	
Gasart	Nat (Erdgas)	LP (Propan)
Mindesteingangsdruck WC	6	11
Maximaler Eingangsdruck WC	20,0	20,0
Düsengröße (mm)	3,10	2,37
Anzahl der Düsen	2	2
Druckregler WC	3,20	3,80

Koreanischer Standard für Gasdruck		
Fritteusenmodell	MIG30/FQIG30U	
Gasart	LNG (Erdgas)	LPG (Propan)
Mindesteingangsdruck kPa	1,5	2,8
Maximaler Eingangsdruck kPa	5,0	5,0
Düsengröße (mm)	3,10	2,37
Anzahl der Düsen	2	2
Reglerdruck kPa	0,80	0,95

CE-Standard für Gasdruck (Keramikbrenner)				
Fritteusenmodell	MIG30/FQIG30U			
Gasart	G20 Erdgas Lacq	G25 Erdgas Gronin gen	G30 Butan/P ropan	G31 Propan
Mindesteingangsdruck (mbar)	15	15	28	28
Maximaler Eingangsdruck (mbar)	50	50	50	50
Düsengröße (mm)	3,10	3,10	2,37	2,37
Anzahl der Düsen	2	2	2	2
Reglerdruck (mbar)	8	10	7,7	9,5

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

CE-Standard für Gasdruck (Metallgitterbrenner)				
Fritteusenmodell	MIG30/FQIG30U			
Gasart	G20 Erdgas Lacq	G25 Erdgas Gronin gen	G30 Butan/P ropan	G31 Propan
Mindesteingangsdruck (mbar)	15	15	28	28
Maximaler Eingangsdruck (mbar)	50	50	50	50
Düsengröße (mm)	3,10	3,10	1,78	2,37
Anzahl der Düsen	2	2	2	2
Reglerdruck (mbar)	8,00	10,00	22,40	9,50

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Australischer Standard für Gasdruck		
Fritteusenmodell	MIG30/FQIG30U	
Gasart	Nat (Erdgas)	LP (Propan)
Mindesteingangsdruck kPa	1,13	2,75
Maximaler Eingangsdruck kPa	5,0	5,0
Düsengröße (mm)	3,10	1,95
Anzahl der Düsen	2	2
Reglerdruck kPa	0,80	2,05
Leistung MJ/h (Einzelbehälter)	73,8	79,5

2.5 Anschluss an die Gasleitung

GEFAHR

Bevor ein neues Rohr an dieses Gerät angeschlossen wird, muss das alte Rohr gründlich durchgeblasen werden, um alle Fremdkörper zu entfernen. Fremdkörper im Brenner und in den Gasreglern können zu unsachgemäßem und gefährlichem Betrieb führen.

HINWEIS

Die Gaszuleitung bzw. der Gasschlauch muss den geltenden nationalen Anforderungen entsprechen und regelmäßig überprüft sowie bei Bedarf ausgetauscht werden.

GEFAHR

Das Gerät und sein individuelles Absperrventil müssen während jeder Druckprüfung des Systems bei Prüfdrücken über ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 Zoll Wassersäule (WC)) vom Gasversorgungssystem getrennt werden, um eine Beschädigung der Gasleitungen und des/der Gasventils/Gasventile der Fritteuse zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

Das Gerät muss während jeder Druckprüfung des Gasversorgungssystems bei Prüfdrücken von maximal ½ PSI (3,45 kPa, 13,84 Zoll WC) durch Schließen seines manuellen Absperrventils vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

⚠ GEFAHR

Ein „Trockenbetrieb“ Ihres Geräts kann den Frittierbehälter beschädigen und einen Brand verursachen. Stellen Sie immer sicher, dass sich Speiseöl oder Wasser im Frittierbehälter befindet, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

⚠ GEFAHR

Alle Verbindungen müssen mit einer für das verwendete Gas geeigneten Dichtungsmasse abgedichtet und vor dem Entzünden mit einer Seifenwasserlösung geprüft werden.

Verwenden Sie niemals Streichhölzer, Kerzen oder andere Zündquellen, um nach Lecks zu suchen. Wenn Gasgeruch wahrgenommen wird, drehen Sie die Gaszufuhr zum Gerät am Hauptabsperrventil ab und kontaktieren Sie unverzüglich das örtliche Gasunternehmen oder einen autorisierten Kundendienst.

HINWEIS

Diese Anweisungen gelten nur, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Sollte der Code nicht auf dem Gerät angezeigt werden, beachten Sie die technischen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die Einsatzbedingungen in dem jeweiligen Land.

⚠ WARNUNG

Bitte stellen Sie bei der Installation der Fritteuse sicher, dass die aktuelle Einstellung der Fritteuse mit den örtlichen Versorgungsbedingungen, der Gasart und dem Gasdruck kompatibel ist.

⚠ WARNUNG

Schließen Sie die Fritteuse nicht an Leitungsnetze an, die Gase führen, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.

Die Größe der für die Installation verwendeten Gasleitung ist von großer Bedeutung. Ist die Leitung zu klein, ist der Gasdruck am Brennerverteiler zu niedrig. Dies kann zu einer langsamen Rekuperation und verzögerten Zündung führen. Die Gaszuleitung sollte einen Minstdurchmesser von 38 mm (1½ Zoll) haben. Die Mindestgrößen der Verbindungsleitungen entnehmen Sie bitte der Tabelle (rechts). Die MIG30/FQIG30-Gasfritteuse hat die CE-Kennzeichnung für die in den Tabellen auf der

Rohrdurchmesser der Gasanschlüsse

(Der Minstdurchmesser der Zuleitung sollte 41 mm" (1 1/2) betragen.)

Gas	Einzelbecken	2-3 Becken	4 oder mehr Becken*
Erdgas	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propan	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Industriegas	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

* Bei Entfernungen von mehr als 6 m (20 Fuß) und/oder mehr als 4 Verbindungsstücken oder Rohrbögen ist die Anschlussgröße um eine Rohrgröße zu erhöhen.

folgenden Seite aufgeführten Länder und Gaskategorien erhalten. **HINWEIS:** Die nominelle Wärmezufuhr (QN) ist in Abschnitt 2.2.1 auf Seite 2–2 aufgeführt.

CE-geprüfte Gask	
KATEGORIE UND DRUCK	ategorien nach Länderländer
II 2H3B/P (20, 30/37/50) II 2HY203B/P (20, 30/37/50)	AT, BG, CY, HR, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SK, SI, SE, CH, LI, TR
II 2H3+ (20, 30/37/50) II 2HY203+ (20, 30/37/50)	GB, CY, CZ, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, ES, CH, LI, TR
II 2H3P (20, 30/37/50) II 2HY203P (20, 30/37/50)	GB, AT, HR, CZ, FR, GR, IE, IT, LT, PT, RO, SK, SI, ES, CH, LI
II 2L3B/P (25, 30/37/50)	RO
II 2L3P (25, 30/37/50)	FR, RO
II 2EK3+ (20/25, 30/37/50)	NL
II 2EK3B/P (20/25, 30/37/50)	NL
II 2R3R (20/25, 29/30/37/50)	CZ, EE, FR, DE, GR, IT, NO, PT, SI, ES
II 2E3B/P (20, 30/37/50) II 2EY203B/P (20, 30/37/50)	DE, LU, PL
II 2E+3B/P (20/25, 30/37/50) II 2E+Y203B/P (20/25, 30/37/50)	FR
II 2E+3+ (20/25, 28-30/37) II 2E+Y203+ (20/25, 28-30/37)	BE, FR
II 2E+3P (20/25, 30/37/50) II 2EY20+3P (20/25, 30/37/50)	BE, FR
I 2H (20), I 2HY20 (20)	AL, HU, IS, LV, MK.
I 2E (20/25), I 2EY20 (20/25)	RO
I 3+ (28-30/37)	LV, LU
I 3B/P (30)	AL, BE, HU, IS, MT, MK
I 3P (30)	FI, NL
I 3P (37)	NL
I 3P (50)	DE, LU, NL

CE-Standard
Der erforderliche Luftdurchsatz für die Verbrennungsluftzufuhr beträgt 2 m³/h pro kW.

 WARNUNG

Der für die Gasversorgung verwendete flexible Schlauch sollte eine Länge von 2 m (6'6") nicht überschreiten.

1. Verbinden Sie den Schnellkupplungsschlauch mit dem Schnellkupplungsanschluss der Fritteuse und mit der Gasleitung des Gebäudes. **HINWEIS: Schnellkupplungsschläuche werden für CE-gekennzeichnete Fritteusen nicht mitgeliefert.**

HINWEIS: Manche Fritteusen sind für einen festen Anschluss an die Gaszuleitung ausgelegt. Diese Geräte sind an der Rückseite an die Gaszuleitung angeschlossen.

Tragen Sie bei der Verwendung von Gewindedichtmittel nur sehr geringe Mengen ausschließlich auf Außengewinde auf. Verwenden Sie ein Gewindedichtmittel, das durch die chemische Wirkung von Flüssiggasen nicht beeinträchtigt wird (Loctite™ PST56765 Gewindedichtung ist ein solches Dichtmittel). Die ersten beiden Gewindegänge **dürfen NICHT** mit dem Mittel behandelt werden. Dadurch kann es passieren, dass ein Teil der Verbindung in den Gasstrom gelangt und die Brennerdüsen und/oder das Steuerventil verstopft.

2. Öffnen Sie die Gaszufuhr zur Fritteuse und überprüfen Sie alle Leitungen, Armaturen und Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten. Hierfür sollte eine Seifenlösung verwendet werden.
3. Entzünden Sie die Fritteuse gemäß den Anweisungen in die „Fritteuse entzünden“ in Kapitel 3 dieser Bedienungsanleitung.

 GEFAHR

Ein „Trockenbetrieb“ Ihres Geräts kann den Frittierbehälter beschädigen und einen Brand verursachen. Stellen Sie immer sicher, dass sich Speiseöl oder Wasser im Frittierbehälter befindet, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

4. Der Druck im Brennerverteiler muss zu diesem Zeitpunkt vom örtlichen Gasversorger oder einem autorisierten Servicetechniker überprüft werden. Die Tabellen auf den Seiten 2-7 und 2-8 listen die Brennerverteiler-Gasdrücke für die verschiedenen Gasarten auf, die mit diesem Gerät verwendet werden können. Überprüfen Sie außerdem die Druckangaben auf dem Typenschild an der Innenseite der Fritteusentür. Achten Sie beim Einstellen des Reglerdrucks darauf, dass **ALLE** Brenner gleichzeitig mit maximaler Hitze arbeiten.
5. Überprüfen Sie die programmierte Temperatureinstellung des Thermostats durch Drücken der Temperaturtaste.

2.6 Umstellung auf eine andere Gasart



Dieses Gerät wurde ab Werk für eine bestimmte Gasart konfiguriert. Die Umstellung von einer Gasart auf eine andere erfordert den Einbau spezieller Gasumstellungskomponenten. Den Umstellsätzen liegt eine Umbauanleitung bei.

Der Wechsel zu einer anderen Gasart ohne den Einbau der entsprechenden Umrüstkomponenten kann zu Bränden oder Explosionen führen. Dieses Gerät darf NIEMALS an eine Gasversorgung angeschlossen werden, für die es nicht konfiguriert ist!

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gasart auf eine andere darf nur von qualifiziertem, lizenziertem und befugtem Installations- oder Wartungspersonal durchgeführt werden, wie in Abschnitt 1.6 dieser Bedienungsanleitung definiert.

Intuition-Gas-Umstellsätze

Erdgas zu Propangas (LP)

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263933

Propangas (LP) zu Erdgas

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263934

Erdgas oder Propangas (LP)

Propan/Butan-Mischgas

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263935

Propan/Butan-Mischgas zu Erdgas

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263938

Propan/Butan-Mischgas zu

Propangas (LP)

Es wird kein Umstellsatz benötigt.

Erhöhen Sie lediglich den Gasdruck.

Intuition-Gas-Umstellsatz für Australien

Erdgas zu Propangas (LP)

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263936

Propangas (LP) zu Erdgas

Voll-/Doppel-Behälter: PN 8263937

Alle Geräte sind mit „Universal“-Brennern ausgestattet, die sowohl mit Erdgas (G20, G25) als auch mit Butan (G30) und Propan (G31) verwendet werden können.

CE-GASUMSTELLUNGSANLEITUNG

1. Bei Erdgas vom Typ G20 und G25 muss der Gasdruck am Regler eingestellt werden. (Siehe CE-Standard-Brennergasdrucktabelle.) Die Düse darf nicht verändert werden.
2. Zwischen einem Gas der 2. Familie (G20 oder G25) und einem Gas der 3. Familie (G30 Butan oder G31 Propan):
 - a. Die Düsen ändern.
 - b. Stellen Sie den Gasventil-/Verteilerdruck ein.
3. Umstellung von einem Propan/Butan-Gemisch auf G20, G25 oder G31:
 - a. Die Düsen ändern.
 - b. Zünder austauschen.
 - c. Mischrohr hinzufügen.
 - d. Gasventilfedern austauschen.
 - e. Stellen Sie den Gasventil-/Verteilerdruck ein.
4. Entfernen Sie das alte Typenschild und senden Sie es an Frymaster zurück. Bringen Sie das neue Typenschild, das im Umstellsatz enthalten ist, anstelle des alten Typenschildes an, um anzuzeigen, dass die Gasart umgestellt wurde.
5. Wenn sich die Zielsprache ändert, muss das Typenschild ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Service-Niederlassung oder an KES, um ein Etikettenset zu erhalten. Die Referenzsprache ist in der Ecke des Etiketts angegeben.

2.7 Nach Aufstellen der Fritteusen an der Frittierstation



GEFAHR

Es dürfen keine Bauteile der Fritteuse verändert oder entfernt werden, um die Aufstellung der Fritteuse unter einer Abzugshaube zu ermöglichen. Fragen? Rufen Sie die Frymaster-Service-Hotline unter 1-800-551-8633 an.

1. Sobald die Fritteuse an der Frittierstation aufgestellt wurde, überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, die quer über den oberen Rand des Frittierbehälters gelegt wird, ob das Gerät sowohl seitlich als auch von vorne nach hinten waagerecht steht.

Um die Fritteusen waagerecht auszurichten, stellen Sie die Rollen ein und achten Sie dabei darauf, dass die Fritteuse(n) in der Frittierstation die richtige Höhe hat bzw. haben.

Wenn die Fritteuse an ihrem endgültigen Standort waagerecht ausgerichtet ist, bringen Sie die von KES mitgelieferten Halterungen an, um ihre Bewegung so zu beschränken, dass sie nicht auf den Anschluss einwirkt oder Belastungen auf diese überträgt. Bringen Sie die Befestigungen gemäß der beiliegenden Anleitung an. Werden die Befestigungen für Wartungsarbeiten oder aus anderen Gründen gelöst, müssen sie vor der Inbetriebnahme der Fritteuse wieder angebracht werden.



GEFAHR

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Vermeiden Sie den Kontakt. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Fritteuse entfernt werden, bevor versucht wird, diese zu bewegen, um Verschütten, Stürze und schwere Verbrennungen zu vermeiden. Fritteusen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht in einer festen Position gesichert sind.



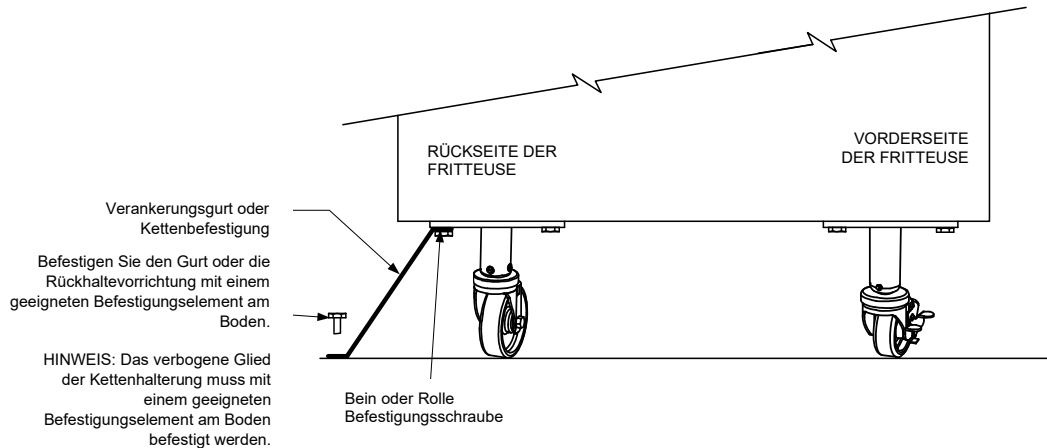
GEFAHR

Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Bewegung dieses Geräts einzuschränken, ohne dass dies vom Anschluss und der Schnellkupplung oder den dazugehörigen Rohrleitungen abhängt.

⚠ GEFAHR

Wenn ein Gerät mit Rollen ausgestattet ist und über einen flexiblen Schlauchanschluss an eine feste Gasversorgung angeschlossen werden soll, muss eine Haltevorrichtung mit ausreichender Festigkeit am Gerät befestigt werden, die sich innerhalb von 50 mm (2 Zoll) vom Anschlusspunkt an der Wand befestigen lässt. Die Länge der Haltevorrichtung darf 80 % der Länge der Schlauchleitung nicht überschreiten.

HINWEIS: Die Haltevorrichtung dient dazu, eine Belastung der Schlauchleitung zu verhindern, wenn das Gerät aus seiner normalen Betriebsposition bewegt wird.



- Reinigen Sie den/die Frittierbehälter und füllen Sie ihn/sie bis zur unteren Ölstandsmarkierung mit Speiseöl. (Siehe **Verfahren zur Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme des Geräts** in Kapitel 3.)

2.8 Einbau der Halterung für den Nachfüllölbehälter

Öffnen Sie die Tür ganz rechts und montieren Sie die Halterung für den Nachfüllölbehälter, die im Zubehörpaket enthalten ist (Aussehen kann von der Abbildung abweichen), mit den beiliegenden Schrauben (siehe Abbildung 6). Bei einigen Konfigurationen ist die Halterung optional. Bringen Sie den optionalen Spritzschutz für den JIB an, um die Unterseite des JIB zu schützen (siehe Abbildung 7). Wenn Sie die Option für festes Backfett verwenden, finden Sie die Montageanleitung in den Anlagen B und C am Ende dieser Anleitung.

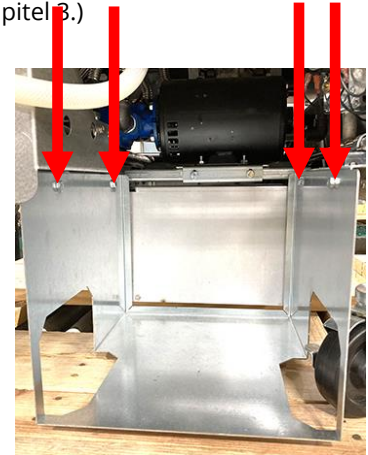


Abbildung 6

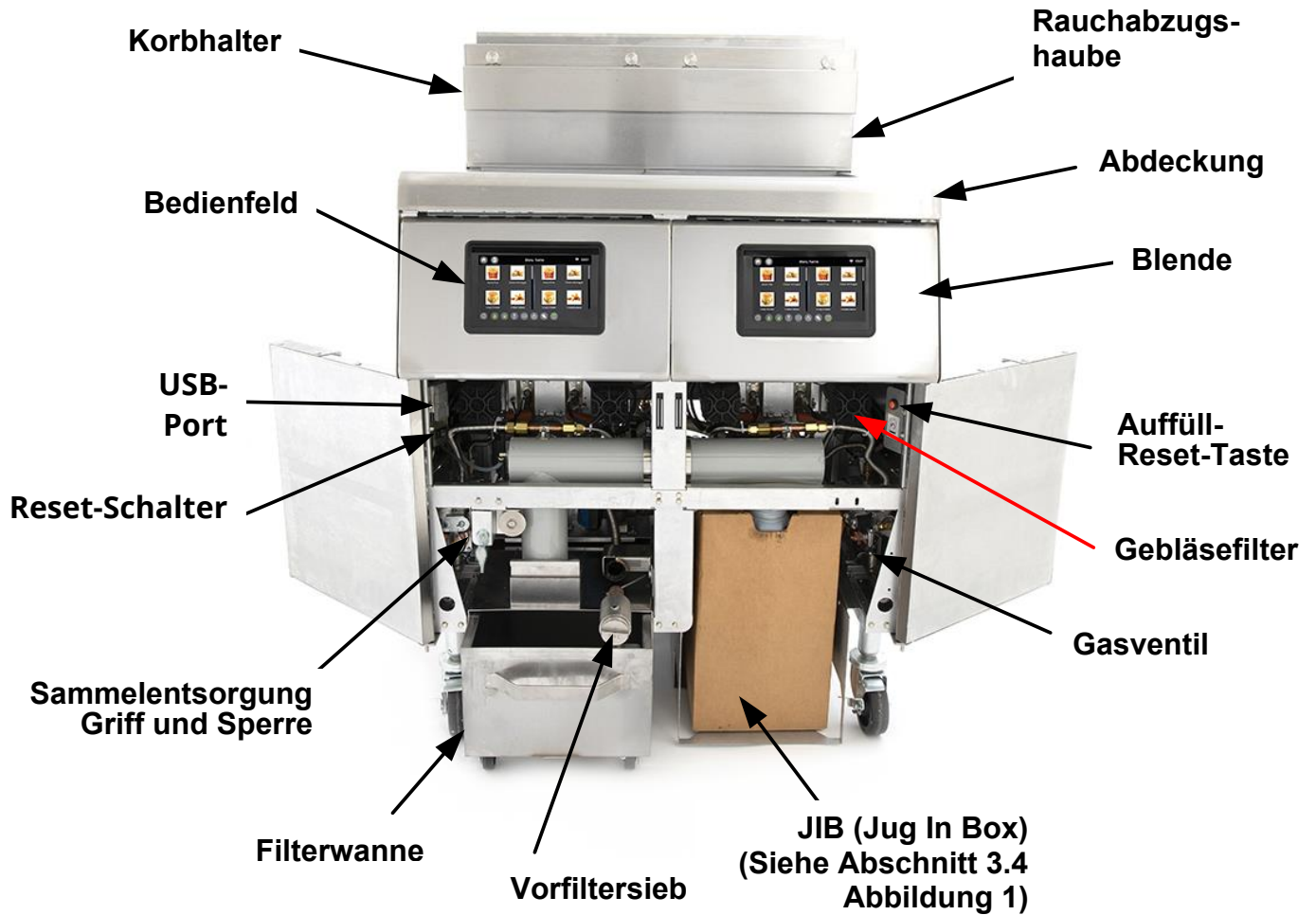


Abbildung 7

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSE

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNGEN

EINLEITUNG ZUR GASFRITTEUSE DER SERIE MIGUITION



TYPISCHE KONFIGURATION (ABGEBILDET: 2MIG30/2FQIG30U)

HINWEIS: Das Aussehen Ihrer Fritteuse kann geringfügig von der Abbildung abweichen. Die Abbildung kann je nach Konfiguration und Herstellungsdatum variieren.

3.1 Verfahren zur Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme des Geräts

WARNUNG

Die Aufsichtsperson vor Ort ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass die Bediener über die mit dem Betrieb eines Heißölfiltersystems verbundenen Gefahren aufgeklärt werden, insbesondere hinsichtlich der Aspekte der Ölfilterungs-, der Ölablass- und Reinigungsverfahren.

VORSICHT

Bevor Sie die Fritteuse entzünden, vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist und die Ablassventile des Frittierbehälters geschlossen sind. Entfernen Sie gegebenenfalls den/die Korbhalterung(en) und füllen Sie den Frittierbehälter bis zur UNTEREN Ölstandmarkierung. Wenn Sie festes Frittierfett verwenden, achten Sie darauf, dass es fest auf den Boden des Frittierbehälters gedrückt wird.

3.1.1 Einrichtung

WARNUNG

Betreiben Sie dieses Gerät niemals mit leerem Frittierbehälter. Der Frittierbehälter muss mit Wasser oder Öl befüllt werden, bevor die Brenner angezündet werden. Andernfalls wird der Frittierbehälter beschädigt und es kann zu einem Brand kommen.

GEFAHR

Entfernen Sie alle Wassertropfen aus dem Frittierbehälter, bevor Sie ihn mit Öl befüllen. Andernfalls kommt es zum Verspritzen heißer Flüssigkeit, wenn das Öl auf die richtige Brattemperatur erhitzt wird.

WARNUNG

Die Fritteuse MIG30/FQIG30 ist nicht für die Verwendung von festem Frittierfett vorgesehen, wenn kein Festfett-Set eingebaut ist. Die Verwendung von festem Frittierfett ohne das entsprechende Set führt dazu, dass die oberen Ölleitungen verstopfen. Das Ölfassungsvermögen der Gasfritteuse MIG30/FQIG30 beträgt 32 lb. (3,8 Gallonen/14,5 Liter) bei 70 °F (21 °C) für einen vollen Behälter und 18 lb. (2,2 Gallonen/8,33 Liter) bei 70 °F (21 °C) für jede Hälfte eines Doppelbehälters.

Bevor Sie die Frittierbehälter mit Öl befüllen, vergewissern Sie sich, dass alle Abflüsse geschlossen sind.

1. Füllen Sie den Frittierbehälter mit Speiseöl bis zur UNTEREN ÖLSTANDS-Markierung an der Rückseite des Frittierbehälters. Dadurch kann sich das Öl bei Wärmeeinwirkung ausdehnen. Füllen Sie kein kaltes Öl über die unterste Markierung hinaus ein. Wenn sich das Öl bei Erwärmung ausdehnt, kann es zu einem Überlaufen kommen. Für Großgebinde-Ölssysteme finden Sie Anweisungen zum Befüllen des Behälters aus dem Großgebinde in der *Bedienungsanleitung des Bedienfelds*. Wenn Sie festes Frittierfett verwenden, achten Sie darauf, dass es fest auf den Boden des Frittierbehälters gedrückt wird.
2. Stellen Sie sicher, dass das/die Netzkabel in die entsprechende(n) Steckdose(n) eingesteckt ist/sind. Vergewissern Sie sich, dass die Vorderseite des Steckers bündig mit der Steckdosenblende abschließt und kein Teil der Stifte sichtbar ist.
3. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand am OBEREN ÖLSTAND (oder gegebenenfalls MITTLEREN ÖLSTAND) liegt, sobald das Öl seine Frittiertemperatur erreicht hat.
4. Die maximale Chargenmenge für Pommes frites in Öl oder Fett darf 1½ Pfund bzw. 0,7 Kilogramm nicht überschreiten.

3.1.2 Betrieb

Diese Fritteuse ist mit Touchscreen-Bedienelementen ausgestattet (siehe Abbildung 1). Informationen zur Programmierung und Bedienung des Bedienfelds finden Sie in der Bedienungsanleitung für das Bedienfeld.

3.1.3 Die Fritteuse entzünden

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Steuereinheit in der Position **OFF (AUS)** befindet (siehe Abbildung 1).
2. Drehen Sie das Gasventil in die Position ON (EIN) (siehe Abbildung 2).
3. Halten Sie auf dem Bedienfeld die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, bis sich die Fritteuse einschaltet (siehe Abbildung 1).
4. Die Fritteuse wird versuchen, die Brenner zu zünden. Die Fritteuse versucht möglicherweise mehrmals zu zünden, während sie die Luft aus dem Gasverteiler entlüftet. Wenn die Brenner nach mehreren Versuchen nicht zünden, schalten Sie die -Taste auf dem Bedienfeld in die Position **OFF (AUS)** (siehe Abbildung 1) und warten Sie 60 Sekunden. Wiederholen Sie Schritt 3.
5. Die Fritteuse führt automatisch einen Selbsttest durch und zeigt die Meldung **Checking fan system (Lüftersystem wird geprüft)** an.
6. Die Fritteuse wechselt automatisch in den Schmelzyklus-Modus, wenn die Temperatur im Frittierbehälter unter 82°C (180°F) liegt, und zeigt **Melt Cycle (Schmelzyklus)** an. (**HINWEIS:** Während des Schmelzvorgangs zünden die Brenner wiederholt für einige Sekunden und schalten sich dann für eine längere Zeit ab. Das Frittierfett muss während des Erhitzungsvorgangs gelegentlich umgerührt werden, damit das gesamte Frittierfett im Behälter schmilzt. Sobald die Temperatur im Frittierbehälter 82°C (180°F) erreicht, schaltet das Gerät automatisch in den Heizmodus um, und die Anzeige **Preheat (Vorheizen)** wird so lange angezeigt, bis die Temperatur innerhalb von 9°C (15°F) des Sollwerts liegt. Die Brenner bleiben so lange eingeschaltet, bis die Temperatur im Frittierbehälter die programmierte Gartemperatur erreicht hat. Sobald die Fritteuse den Sollwert erreicht hat, wechselt die Anzeige des Bedienfelds zur Produktanzeige und die Fritteuse ist betriebsbereit.
7. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang gezündet wurden, beobachten Sie die Flammen durch die Brenner-Sichtfenster an jeder Seite des Frittierbehälters (siehe Abbildung 3). Die optimale Brenntemperatur ist durch ein helles orange-rotes Glühen ersichtlich.

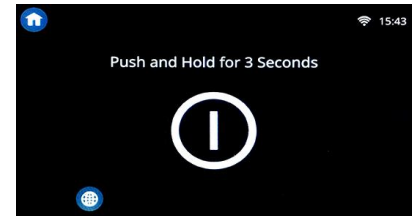


Abbildung 1

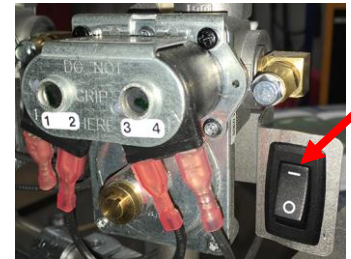


Abbildung 2

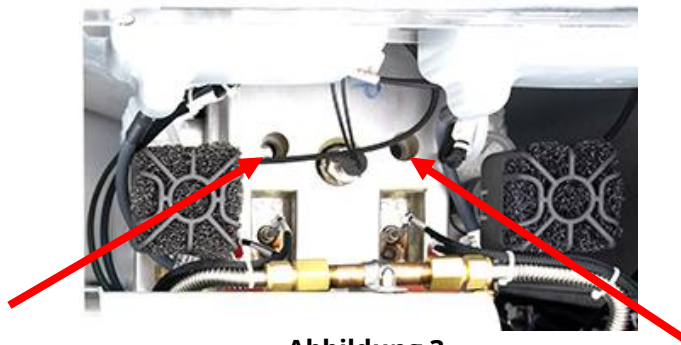


Abbildung 3

3.1.4 Außerbetriebnahme

Für kurzzeitige Abschaltungen während des Arbeitstages:

1. Drücken Sie die /-Taste zum Ausschalten der Fritteuse (siehe Abbildung 4) und setzen Sie die Abdeckung der Frittierbehälter auf.

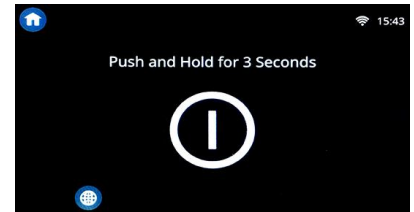


Abbildung 4

Abschalten der Fritteusen zum Geschäftsschluss:

1. Drücken Sie die /-Taste zum Ausschalten der Fritteuse (siehe Abbildung 4).
2. Drehen Sie das Gasventil in die Position OFF (AUS) (siehe Abbildung 5).
3. Das Öl filtern und die Fritteusen reinigen (siehe Kapitel 4 dieser Bedienungsanleitung und Kapitel 2 in der Bedienungsanleitung für das FilterQuick Intuition-Bedienfeld).
4. Reinigen Sie die Filterwanne und ersetzen Sie das Filtervlies bzw. -papier. Lassen Sie festes Frittierfett nicht über Nacht in der Filterwanne.
5. Setzen Sie die Abdeckungen auf die Frittierbehälter.



Abbildung 5

3.3 Automatische Nachfüllung bei niedrigem Ölstand

Die Fritteuse kann für automatisches Nachfüllen konfiguriert werden (oder optional für manuelles Nachfüllen oder sowohl manuell als auch automatisch, abhängig von Hardware, Software und Konfiguration). Wenn der Füllstand im Behälter niedrig ist, drücken Sie die Taste für das manuelle Nachfüllen  (falls konfiguriert) oben auf dem Bildschirm, um den Behälter aufzufüllen. Auf dem Display des Bedienfelds erscheint die Meldung Top Off Frypot Oil Level (Frittierbehälter-Ölstand auffüllen?). Drücken Sie die ✓-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Befüllvorgang zu starten. Lassen Sie die Taste los, sobald das Öl die obere Ölstandsmarkierung erreicht hat. Drücken Sie die Taste (✓), um den Vorgang zu beenden, sobald der Frittierbehälter voll ist. Verfügt das Gerät über die optionale automatische Nachfüllfunktion, wird der Ölstand im Frittierbehälter kontinuierlich überprüft und bei Bedarf aus einem Vorratsbehälter im Gehäuse nachgefüllt.

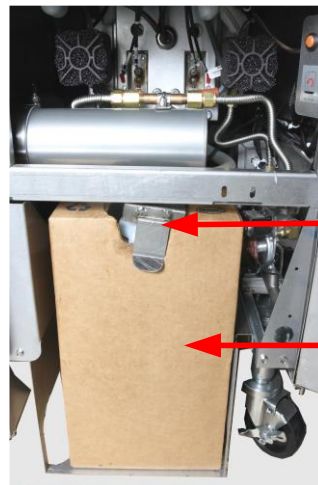


Abbildung 7

JIB (Jug In Box) zurücksetzen Wechsel: Setzt die gelbe JIB-Leeranzeige nach einem Ölwechsel zurück.

Spezialabdeckung: Verfügt über eine Rohrleitung, über die Öl aus dem Vorratsbehälter in die Frittierbehälter geleitet wird.

Jug In Box (JIB): JIB ist das Frischöl-Versorgungssystem.

Der Nachfüllbehälter fasst maximal eine 35-Pfund-Kiste Öl. Im Normalbetrieb reicht die 35-Pfund-Kiste für etwa zwei Tage.

Die Komponenten des Systems sind auf der rechten Seite beschriftet (siehe Abbildung 7).

HINWEIS: Die Frittierbehälter müssen beim Start manuell befüllt werden; dies gilt auch nach einer gründlichen Reinigung (Auskochen oder Kaltreinigung) oder nach der Entsorgung, sofern kein Großgebinde-System zur Zufuhr von Frischöl verwendet wird.

3.3.1 Vorbereitung des Systems für den Einsatz

Sobald die Fritteuse unter der Abzugshaube positioniert ist, setzen Sie den JIB- (Jug In Box) oder BIB- (Bag In Box) Ölbehälter in die im vorigen Kapitel montierte Halterung ein (siehe Abbildung 8). Bei Verwendung der Option „Öl in Großgebinden“ siehe Anlage A.

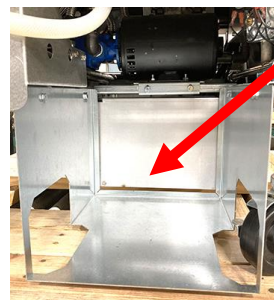


Abbildung 8

3.3.2 Einbau des Behälters zum automatischen Nachfüllen (JIB/BIB)

Entfernen Sie den Originaldeckel vom Ölbehälter sowie die Folienauskleidung. Ersetzen Sie diese durch die mitgelieferte Abdeckung, an der die Ansaugvorrichtung angebracht ist. Stellen Sie sicher, dass der Einfüllschlauch von der Abdeckung bis zum Boden des Ölbehälters reicht.

Stellen Sie den Ölbehälter in das Gehäuse und schieben Sie ihn an seinen Platz (wie auf der folgenden Seite abgebildet). Achten Sie darauf, dass sich die Ansaugvorrichtung im Gehäuseinneren nicht verfängt, wenn Sie den Behälter in die Fritteuse stellen.

Das System ist nun betriebsbereit.

3.3.3 Wechseln des JIB- (Jug In Box) oder BIB- (Bag In Box) Ölbehälters

Wenn der Ölstand im Ölbehälter niedrig ist und die Meldung **TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL (NACHFÜLLBEHÄLTER LEER / NACHFÜLLBEHÄLTER WECHSELN)** angezeigt wird (siehe Abbildung 9). Drücken Sie die ✓-Taste, um die Anzeige zu entfernen. Sobald der Behälter wieder aufgefüllt und/oder ausgetauscht ist, halten Sie die orangefarbene Reset-Taste neben dem Ölbehälter (siehe Abbildung 14) gedrückt, bis die Meldung nicht mehr angezeigt wird. Bei Verwendung von festem Frittierfett finden Sie die Anleitung in Anhang B und C.



E182 – Top Off Oil Empty
(Nachfüllbehälter leer)



Abbildung 9

1. Öffnen Sie das Gehäuse und ziehen Sie den JIB aus dem Gehäuse (siehe Abbildung 10).
2. Entfernen Sie die Abdeckung und verteilen Sie das restliche Öl aus dem Behälter gleichmäßig auf alle Frittierbehälter (siehe Abbildung 11).



Abbildung 10



Abbildung 11

3. Stellen Sie den neuen JIB aufrecht hin und entfernen Sie die Abdeckung und die Folienversiegelung (siehe Abbildung 12).
4. Setzen Sie den Schlauch in den neuen vollen Behälter ein (siehe Abbildung 13).



Abbildung 12

5. Schieben Sie den JIB auf das Regal im Inneren des Fritteusengehäuses (wie in Abbildung 10 dargestellt).
6. Drücken Sie den JIB-Reset-Schalter, um die Anzeige Top Off Oil Empty (Nachfüllbehälter leer) vom Bedienfeld zu entfernen (siehe Abbildung 14).



Abbildung 13

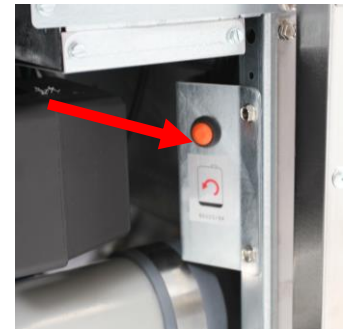


Abbildung 14

⚠️ WARNUNG

Füllen Sie kein HEISSES oder GEBRAUCHTES ÖL in einen JIB/BIB ein.

3.4.4 Großgebinde-Ölsysteme

Anweisungen zur Installation und Verwendung von Großgebinde-Ölsystemen finden Sie in Anhang A am Ende dieser Bedienungsanleitung.

3.4 Filterung

3.4.1 Einleitung

Das Filtersystem ermöglicht es, das Öl in einem Frittierbehälter sicher und effizient zu filtern, während die anderen Frittierbehälter der Anlage weiter in Betrieb bleiben.

Abschnitt 3.4.2 befasst sich mit der Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Die Bedienung des Systems wird in der Bedienungsanleitung für das Bedienfeld beschrieben.

⚠️ WARNUNG

Die Aufsichtsperson vor Ort ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass die Bediener über die mit dem Betrieb eines Heißölfiltersystems verbundenen Gefahren aufgeklärt werden, insbesondere hinsichtlich der Aspekte der Ölfilterungs-, der Ölablass- und Reinigungsverfahren.

⚠️ WARNUNG

Das Filtervlies oder -papier MUSS täglich ausgetauscht werden oder sobald der Sedimentstand die Höhe des Befestigungsringes überschreitet.

3.4.2 Vorbereitung des Filterungssystems für den Einsatz mit Filterpapier oder Filtervlies

Das Filterungssystem verwendet eine Filterpapier-/Filterkissenkonfiguration, die eine Krümelschublade (kann im Aussehen variieren), einen Befestigungsring und ein Metallfiltersieb umfasst.

1. Ziehen Sie die Filterschale ein Stück weit aus dem Gehäuse heraus und warten Sie, bis das Tropfen aufhört, bevor Sie die Schale vollständig herausnehmen (siehe unten). und entfernen Sie die Krümelschublade, den Befestigungsring, das Filtervlies bzw. -papier und das Filtersieb (siehe Abbildung 15). Reinigen Sie alle Komponenten mit einer Lösung aus Allzweck-Konzentrat oder Spülmittel und heißem Wasser und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

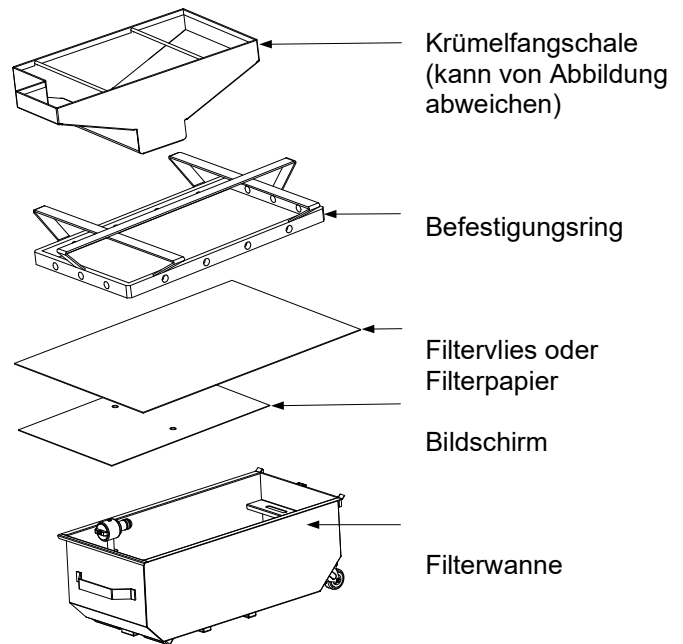


Abbildung 15

Die Abdeckung der Wanne darf nur zum Reinigen, für den Zugang zum Innenbereich oder dazu, eine vor Januar 2004 eingebaute Fettabscheidevorrichtung (SDU) unter dem Abfluss zu positionieren, abgenommen werden. Anweisungen zur Entsorgung finden Sie in der Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld.

2. Überprüfen Sie die Anschlussverschraubung der Filterwanne, um sicherzustellen, dass beide Die O-Ringe sind in gutem Zustand (siehe Abbildung 16).
3. Legen Sie anschließend in umgekehrter Reihenfolge das Metallsieb in die Mitte des Wannenbodens und legen Sie dann ein Blatt Filterpapier so auf das Sieb, dass es an allen Seiten übersteht (siehe Abbildung 15). Wenn Sie ein Filtervlies verwenden, achten Sie darauf, dass die **raue** Seite des Vlieses nach oben zeigt, und legen Sie das Vlies über das Sieb, wobei Sie darauf achten müssen, dass sich das Vlies zwischen den geprägten Rippen der Filterwanne befindet.
4. Setzen Sie den Befestigungsring auf das Vlies. Wenn Sie Filterpapier verwenden, legen Sie ein Blatt Filterpapier so auf die Wanne, dass es an allen Seiten über den Rand hinausragt. Setzen Sie den Befestigungsring über das Filterpapier und senken Sie den Ring in die Wanne ab, sodass sich das Papier beim Herabschieben auf den Boden der Wanne um den Ring herumfalten kann (siehe Abbildung 17).
5. Bei Verwendung von Papier streuen Sie, sobald der Befestigungsring in Position ist, ein Päckchen Filterpulver (8 Unzen) gleichmäßig über das Filterpapier (siehe Abbildung 18). **VERWENDEN SIE KEIN FILTERPULVER ZUSAMMEN MIT DEM FILTERVLIES!**
6. Setzen Sie die Krümfangschale wieder in die Filterwanne ein.
7. Schieben Sie die Filterwanne wieder in die Fritteuse, sodass sie darunter positioniert ist. Stellen Sie sicher, dass auf



Abbildung 16



Abbildung 17

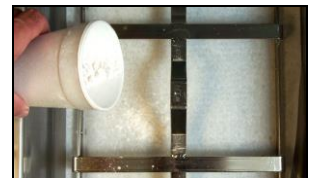


Abbildung 18

dem Regler **NICHT „P“** angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun betriebsbereit.

 GEFAHR

Lassen Sie nicht mehr als einen Frittierbehälter gleichzeitig in die eingebaute Filtereinheit ablaufen, um ein Überlaufen und das Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, was zu schweren Verbrennungen, Ausrutschen und Stürzen führen kann.

 GEFAHR

Die Krümelfangschale in Fritteusen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich nach Beendigung des Frittiervorgangs in einen feuerfesten Behälter entleert werden. Einige Lebensmittelreste können sich spontan entzünden, wenn sie in bestimmten Fetten einweichen.

 WARNUNG

Schlagen Sie Frittierkörbe oder andere Utensilien nicht gegen die Verbindungsleiste der Fritteuse. Die Leiste dient dazu, die Verbindung zwischen den Frittierbehältern abzudichten. Das Schlagen von Frittierkörben gegen die Leiste, um Frittierfett zu entfernen, verformt die Leiste und beeinträchtigt deren Passgenauigkeit. Sie ist für einen festen Sitz ausgelegt und sollte nur zur Reinigung entfernt werden.

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSE

KAPITEL 4: VORBEUGENDE WARTUNG

4.1 VORBEUGENDE WARTUNGSPRÜFUNGEN UND WARTUNG VON FRITTEUSEN

GEFAHR

Die Krümelfangschale in Fritteusen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich nach Beendigung des Frittiervorgangs in einen feuerfesten Behälter entleert werden. Einige Lebensmittelreste können sich spontan entzünden, wenn sie in bestimmten Fetten einweichen.

GEFAHR

Versuchen Sie niemals, die Fritteuse während des Frittiervorgangs oder wenn der Frittierbehälter mit heißem Öl gefüllt ist, zu reinigen. Wenn Wasser mit auf Frittier Temperatur erhitztem Öl in Kontakt kommt, führt dies zu Ölspritzern, die bei Personen in der Nähe schwere Verbrennungen verursachen können.

WARNUNG

Verwenden Sie Allzweckkonzentrat oder ein Mehrzweckreinigungsmittel. Lesen Sie vor der Verwendung die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise. Besondere Aufmerksamkeit muss der Konzentration des Reinigungsmittels und der Einwirkzeit des Reinigungsmittels auf den Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gewidmet werden.

Der Motor verfügt über dauergeschmierte Lager und muss nicht geschmiert werden.

4.2 TÄGLICHE KONTROLLEN UND WARTUNG

4.2.1 Fritteuse und Zubehör auf Beschädigungen überprüfen

Achten Sie auf lose oder ausgefranzte Kabel und Leitungen, Undichtigkeiten, Fremdkörper im Frittierbehälter oder im Inneren des Gehäuses sowie auf sonstige Anzeichen dafür, dass die Fritteuse und das Zubehör nicht betriebsbereit und sicher sind.

4.2.2 Fritteusengehäuse innen und außen reinigen – täglich

Reinigen Sie das Innere des Fritteusengehäuses mit einem trockenen, sauberen Tuch. Wischen Sie alle zugänglichen Metalloberflächen und -teile ab, um Öl- und Staubablagerungen zu entfernen. Zum Entfernen von altem Öl kann ein lebensmittelechter Entfetter verwendet werden.

Reinigen Sie die Außenseite des Fritteusengehäuses mit einem sauberen, feuchten Tuch, das Sie zuvor mit Allzweckkonzentrat oder einem Mehrzweckreinigungsmittelgetränkt haben, und entfernen Sie dabei Öl, Staub und Flusen vom Frittiergehäuse. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

4.2.3 Reinigung des integrierten Filtersystems – täglich

WARNUNG

Betreiben Sie das Filtersystem niemals, wenn sich kein Öl im System befindet.



WARNUNG

Verwenden Sie die Filterwanne niemals, um Altöl zum Entsorgungsort zu transportieren.



WARNUNG

Lassen Sie niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Für Ihr Filtersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich, abgesehen von der täglichen Reinigung der Filterwanne mit einer Lösung aus heißem Wasser und Allzweckkonzentrat oder einem Mehrzweckreinigungsmittel.

Wenn Sie feststellen, dass das System nur langsam oder gar nicht pumpt, überprüfen Sie, ob sich das Sieb der Filterwanne am Boden der Filterwanne befindet und das Filterpapier oder -vlies auf dem Sieb liegt. Vergewissern Sie sich, dass die beiden O-Ringe an der Verschraubung der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind. Vergewissern Sie sich, dass der Vorfilter sauber ist und **mit dem Schraubenschlüssel festgezogen ist**.

4.2.4 Reinigung der Filterwanne, abnehmbaren Teile und des Zubehörs – täglich

Wie beim Frittierbehälter sammelt sich verkohltes Öl auch auf der Filterwanne sowie auf abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen wie Körben, Sedimentschalen oder Fischplatten an.

Wischen Sie die Filterwanne sowie alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch ab. Verwenden Sie ein Tuch, das mit einer Lösung aus einem Mehrzweckreinigungsmittel angefeuchtet ist. Zum Entfernen von angesammeltem verkohltem Öl, spülen Sie jedes Teil ab und trocknen Sie es gründlich. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile KEINE Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Die durch solches Schrubben entstehenden Kratzer erschweren die nachfolgenden Reinigungen.

4.2.5 Reinigung im Bereich der AIF- und ATO-Sensoren – täglich

1. Entfernen Sie Ablagerungen um die AIF- und ATO-Sensoren während der Wartungsfilterung oder verwenden sie die Option Clean and Filter (Reinigen und Filtern), wenn das Öl aus dem Frittierbehälter abgelassen wird.
2. Verwenden Sie die AIF/ATO-Reinigungsbürste (8263841), um den Fühler zu reinigen (siehe Abbildung 1). Achten Sie darauf, dass der Fühler nicht beschädigt wird.
3. Füllen Sie das Öl zurück, sobald die Reinigung und die Filterung abgeschlossen sind.



Abbildung 1

4.2.6 Reinigung der Korbhebestangen – täglich

Bei Fritteusen mit Korbhebern wischen Sie die Stangen mit einem trockenen, sauberen Tuch ab, um Öl- und Staubablagerungen zu entfernen.

4.2.7 Ölstandssensor reinigen – täglich

Dieser Vorgang kann im Rahmen einer täglichen Wartungsfilterung oder des Reinigen und Filtern-Vorgangs (siehe Bedienungsanleitung des Intuition Bedienfelds) oder mit der unten beschriebenen Methode durchgeführt werden.

1. Das Öl kann über die Option (Drain to Filter Pan (Ablassen in Filterwanne) im Filtermenü abgelassen werden
2. Verwenden Sie die OIB-Reinigungsbürste (8263841), um verkohltes Öl vom Sensor zu entfernen (siehe Abbildung 1A).
3. Das Öl kann über die Option Fill from Filter Pan (Aus Filterwanne einfüllen) im Filtermenü zurückgeführt werden.



Abbildung 1A

4.2.8 Reinigung rund um die Fritteuse – täglich

Reinigen Sie täglich den Bodenbereich rund um die Fritteuse. Stellen Sie sicher, dass unter der Fritteuse oder um die Filterwanne herum keine Ölflecken oder überschüssiges Öl vorhanden sind, die zu einer Rutschgefahr führen könnten.

WARNUNG

Seien Sie in der Nähe der Fritteuse vorsichtig. Es können Flüssigkeiten oder Öl vorhanden sein, die zu Rutsch- und Sturzgefahren führen können. Ausrutschen oder der Kontakt mit Öl oder Flüssigkeiten kann zu schweren Verletzungen führen.

4.3 WÖCHENTLICHE KONTROLLEN UND WARTUNG

4.3.1 Reinigung hinter den Fritteusen – wöchentlich

Reinigen Sie den Bereich hinter den Fritteusen. Befolgen Sie gegebenenfalls die in der Wartungskarte beschriebenen Schritte. Gaszufuhr abstellen und abklemmen. Verwenden Sie das manuelle Gasabsperrventil, um die Gaszufuhr zu unterbrechen. Das manuelle Gasabsperrventil befindet sich an der Zuleitung vor den Schnellkupplungen. Trennen Sie anschließend die Gasleitung über die Schnellkupplung von der Fritteuse.

WARNUNG

Um einen sicheren und effizienten Betrieb der Fritteuse und der Abzugshaube zu gewährleisten, muss der Netzstecker für die 120-Volt-Leitung, über die ggf. die Abzugshaube mit Strom versorgt wird, vollständig eingesteckt und in der Steckbuchse verriegelt sein.

4.4 ZWEIWÖCHENTLICHE KONTROLLEN UND WARTUNG

4.4.1 Genauigkeit des Bedienfeld-Sollwerts prüfen

1. Führen Sie einen hochwertigen Thermometer- oder Pyrometerfühler in das Öl ein, wobei die Spitze den Temperaturmessfühler der Fritteuse berühren muss.
2. Wenn das Bedienfeld die Produktsymbole anzeigt (was bedeutet, dass sich der Inhalt des Frittierbehälters im Garbereich befindet), drücken Sie einmal die Taste , um die vom Temperaturfühler gemessene Temperatur und den Sollwert des Öls anzuzeigen.
3. Notieren Sie die Temperatur, die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigt wird. Die tatsächliche Temperatur und die Pyrometerwerte sollten innerhalb einer Abweichung von $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) voneinander liegen. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an einen vom Hersteller autorisierten Dienstleister, um Unterstützung zu erhalten.

4.5 MONATLICHE KONTROLLEN UND WARTUNG

4.5.1 Wartung des Vorfilters – monatlich oder nach Bedarf

Der Vorfilter muss regelmäßig gewartet werden. Entfernen Sie alle 30 Tage – oder häufiger, falls der Ölfluss nachlässt – die Vorfilterkappe und reinigen Sie das daran befestigte Sieb.

GEFAHR

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



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Tragen Sie Schutzhandschuhe und entfernen Sie mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel die Vorfilterkappe vom Vorfiltergehäuse ab (**Abbildung 2**).
2. Entfernen Sie mit einem kleinen Pinsel Verschmutzungen vom angebrachten Sieb (**Abbildung 3**).

3. Unter fließendem Wasser reinigen und gründlich abtrocknen.
4. Setzen Sie die Vorfilterkappe wieder auf das Vorfiltergehäuse und ziehen Sie sie mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel fest, wobei Sie darauf achten müssen, dass die Vorfilterkappe fest sitzt. Wenn die Vorfilterkappe nicht fest sitzt, entweicht Luft um den Vorfilter herum und verlangsamt den Ölrückfluss.



GEFAHR

Entfernen Sie die Vorfilterkappe NICHT, während ein Filterzyklus läuft. Betreiben Sie das Filtersystem NICHT bei abgenommener Kappe. Tragen Sie beim Umgang mit der Kappe Schutzhandschuhe. Das Metall und das freiliegende Öl sind heiß und können schwere Verbrennungen verursachen.

4.5.2 Sollwertgenauigkeit des Quick Intuition Bedienfelds prüfen – monatlich

1. Führen Sie einen hochwertigen Thermometer- oder Pyrometerfühler in das Öl ein, wobei die Spitze den Temperaturmessfühler der Fritteuse berühren muss.
2. Wenn das Bedienfeld die Produktsymbole anzeigt (was bedeutet, dass sich der Inhalt des Frittierbehälters im Garbereich befindet), drücken Sie einmal die Taste , um die vom Temperaturfühler gemessene Temperatur und den Sollwert des Öls anzuzeigen.
3. Notieren Sie die Temperatur, die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigt wird. Die tatsächliche Temperatur und die Pyrometerwerte sollten innerhalb einer Abweichung von $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) voneinander liegen. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an einen vom Hersteller autorisierten Servicepartner, um Unterstützung zu erhalten.

4.6 VIERTELJÄHRLICHE KONTROLLEN UND WARTUNG

4.6.1 Gründliche Reinigung (Auskochen/Kaltreinigung) des Frittierbehälters – vierteljährlich oder häufiger, je nach Ihrem erforderlichen Wartungsplan.



GEFAHR

Betreiben Sie das Gerät niemals mit leerem Frittierbehälter. Der Frittierbehälter muss mit Wasser oder Öl befüllt werden, bevor die Brenner angezündet werden. Andernfalls wird der Frittierbehälter beschädigt und es kann zu einem Brand kommen.

Bei normalem Gebrauch Ihrer Fritteuse bildet sich nach und nach eine Schicht aus verkohltem Öl an der Innenseite des Frittierbehälters. Dieser Film sollte regelmäßig durch die Durchführung des Tiefenreinigungsverfahrens (Auskochen) entfernt werden. *Einzelheiten zur Einstellung des Intuition-Bedienfelds für den Tiefenreinigungsbetrieb (Auskochen/Kaltreinigung) finden Sie in der Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld.*



GEFAHR

Lassen Sie das Öl auf 38°C (100°F) oder weniger abkühlen, bevor Sie es in einen geeigneten Behälter ablassen, um es zu entsorgen.



WARNUNG

Lassen Sie die Fritteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt. Sollte die Lösung überlaufen, schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter sofort auf OFF (Aus).



GEFAHR

Stellen Sie sicher, dass der Frittierbehälter vollständig frei von Wasser ist, bevor Sie ihn mit Öl befüllen. Wenn das Öl auf Frittiertemperatur erhitzt wird, führt Wasser im Frittierbehälter zu Spritzern.

4.6.2 Luftgebläsefilter reinigen – vierteljährlich oder häufiger

1. Schalten Sie die Steuereinheit auf OFF (AUS).
2. Drücken Sie die HOME-Taste.
3. Wählen Sie den Service (Wartung) aus.
4. Wählen Sie Clean Fan Filter (Lüfterfilter reinigen) und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm und wie folgt, um den Filter zu reinigen und neu zu kalibrieren.
5. Jede Fritteuse verfügt über zwei (2) Lüfter. Jeder Lüfter verfügt über eine Filterhalterung mit einem Schaumstofffilter (siehe Abbildung 4).
6. Entfernen Sie die Filterhalterung, indem Sie die linke und rechte Lasche an beiden Seiten der Halterung vorsichtig eindrücken (siehe Abbildung 5), während Sie die Halterung vorsichtig vom Lüfter abziehen (siehe Abbildung 6).
7. Entfernen Sie den Schaumstofffilter von der Halterung (siehe Abbildung 7).
8. Sprühen Sie Entfetter oder Reinigungsmittel auf den Schaumstofffilter und die Halterung. Lassen Sie alles fünf Minuten einweichen. Spülen Sie den Filter und die Halterung mit heißem Leitungswasser ab, trocknen Sie anschließend die Halterung mit einem sauberen Tuch und lassen Sie den Schaumstofffilter an der Luft trocknen.
5. Setzen Sie die Filterbaugruppe wieder zusammen.
6. Bauen Sie die Filterbaugruppe wieder in die Fritteuse ein.
7. Zünden Sie die Fritteuse gemäß dem in Kapitel 3, Abschnitt 3.1.2 beschriebenen Verfahren an.
8. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang gezündet wurden, beobachten Sie die Flammen durch die Sichtfenster der Brenner (siehe Abbildung 8).

Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler den Angaben in der entsprechenden Tabelle auf den Seiten 2–6 und 2–7 entspricht und die Brenner ein helles orange-rotes Glühen aufweisen.

4.6.3 Austausch der O-Ringe – vierteljährlich

Ersetzen Sie die O-Ringe am Anschluss der Filterwanne alle 90 Tage oder wenn sie Risse aufweisen, gebrochen sind oder fehlen (siehe Abbildung 9).

Um die O-Ringe auszutauschen, heben Sie den O-Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher an und hebeln Sie den Ansaugschlauch ab (siehe Abbildung 10). Stellen Sie sicher, dass die Nut gereinigt und frei von Fremdkörpern ist. Schieben Sie den neuen O-Ring über den Schlauch, bis er in die Nut einrastet (siehe Abbildung 11). Die O-Ringe am Ansaugschlauch mit frischem, kaltem Öl schmieren.



Abbildung 4



Abbildung 5

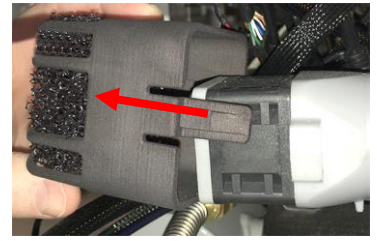


Abbildung 6



Abbildung 7

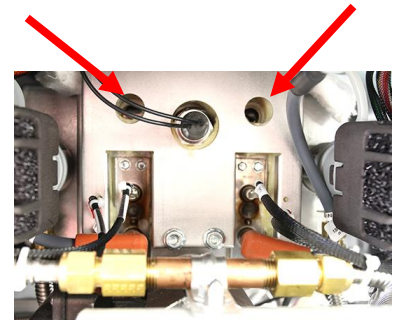


Abbildung 8

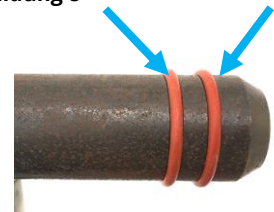


Abbildung 9



Abbildung 10



Abbildung 11

4.7 JÄHRLICHE/REGELMÄSSIGE SYSTEMINSPEKTION

Dieses Gerät sollte im Rahmen eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms in regelmäßigen Abständen von qualifiziertem Wartungspersonal überprüft und eingestellt werden.

Frymaster empfiehlt, dieses Gerät mindestens einmal im Jahr von einem vom Hersteller autorisierten Dienstleister überprüfen zu lassen.

4.7.1 Fritteuse – Jährlich

- Überprüfen Sie das Gehäuse innen und außen sowie vorne und hinten auf überschüssiges Öl. Stellen Sie sicher, dass kein Öl austritt. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Gehäuse und rund um die Filterwanne oder die Fritteuse kein angesammeltes Öl befindet, das zu einer Rutschgefahr führen könnte.
- Vergewissern Sie sich, dass die Rauchabzugsöffnung nicht durch Ablagerungen oder verfestigtes Öl verstopft ist.
- Prüfen Sie, ob die Brenner und die zugehörigen Komponenten (z. B. Gasventile, Pilotbrenner, Zünder usw.) in gutem Zustand sind und ordnungsgemäß funktionieren. Prüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten und vergewissern Sie sich, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Prüfen Sie, ob der Druck im Brennerverteiler dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Druck entspricht.
- Prüfen Sie, ob die Temperatur- und Hochtemperaturbegrenzerfühler ordnungsgemäß angeschlossen, festgezogen und funktionsfähig sind und ob die Fühlerschutzvorrichtungen vorhanden und ordnungsgemäß angebracht sind.
- Prüfen Sie, ob die Komponenten des Komponentengehäuses (z. B. Steuerung, Transformatoren, Relais, Platinen usw.) in gutem Zustand und frei von Öl und anderen Verunreinigungen sind. Überprüfen Sie die Verkabelung des Komponentengehäuses und vergewissern Sie sich, dass die Verbindungen fest sitzen und die Verkabelung in gutem Zustand ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheitsvorrichtungen (z. B. Rückstellschalter usw.) vorhanden sind und ordnungsgemäß funktionieren.
- Vergewissern Sie sich, dass der Frittierbehälter in gutem Zustand und dicht ist und dass die Isolierung des Frittierbehälters in einwandfreiem Zustand ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabelbäume und Anschlüsse fest sitzen und in gutem Zustand sind.

4.7.2 Integriertes Filtersystem – jährlich

- Überprüfen Sie alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Undichtigkeiten und vergewissern Sie sich, dass alle Verbindungen fest sitzen.
- Überprüfen Sie die Filterwanne auf Undichtigkeiten und Sauberkeit. Sollte sich im Krümelfangkorb eine große Menge an Krümeln angesammelt haben, weisen Sie den Eigentümer/Betreiber darauf hin, dass der Krümelfangkorb täglich in einen feuerfesten Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Vergewissern Sie sich, dass alle O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. Ersetzen Sie O-Ringe und Dichtungen, wenn diese verschlissen oder beschädigt sind.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Filtersystems wie folgt:
 - Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung der Filterwanne vorhanden und ordnungsgemäß montiert ist.
 - Wenn die Filterwanne leer ist, schalten Sie das Bedienfeld aus und stellen Sie nacheinander jeden Behälter auf die Option Fill from Filter Pan (Aus der Filterwanne befüllen) (siehe *Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld*). Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Funktion jedes Ölrücklaufventils, indem Sie die Filterpumpe über die Auswahl Fill from Filter Pan (Aus der Filterwanne befüllen) aktivieren. Vergewissern Sie sich, dass die Pumpe anspringt und dass im Speiseöl des zugehörigen Frittierbehälters Blasen entstehen.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Filterwanne ordnungsgemäß für den Filtrervorgang vorbereitet ist, und lassen Sie dann das auf 177 °C (350 °F) erhitzte Öl aus einem Frittierbehälter über die Auswahl von Drain to Pan (Ablauf in die Filterwanne) in die Filterwanne ablaufen (siehe *Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld*). Verwenden Sie nun die Auswahl Fill from Filter Pan/Drain Pan (Aus Filterwanne/Ablasswanne befüllen) (siehe Abschnitt *Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld*) und lassen Sie das gesamte Öl in den Frittierbehälter zurückfließen (erkennbar an Blasen im Speiseöl). Drücken Sie die Bestätigungstaste, sobald das gesamte Öl zurückgelaufen ist. Der Frittierbehälter hätte sich in etwa 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen sollen.

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSE

KAPITEL 5: FEHLERBEHEBUNG FÜR BEDIENER

5.1 Einleitung

Dieses Kapitel bietet eine übersichtliche Anleitung zu einigen der häufigsten Probleme, die beim Betrieb Ihres Geräts auftreten können. Die nachfolgenden Anleitungen zur Fehlerbehebung sollen Ihnen helfen, Probleme mit Ihrem Gerät zu beheben oder zumindest genau zu diagnostizieren. Auch wenn in diesem Kapitel die am häufigsten gemeldeten Probleme behandelt werden, kann es vorkommen, dass Sie auf Probleme stoßen, die dort nicht behandelt werden. In solchen Fällen werden die Mitarbeiter des technischen Kundendienstes von Frymaster alles tun, um Ihnen bei der Ermittlung und Behebung des Problems zu helfen.

Bei der Fehlersuche sollten Sie stets nach dem Ausschlussverfahren vorgehen und dabei mit der einfachsten Lösung beginnen und sich bis zur komplexesten vorarbeiten. Am wichtigsten ist es, sich stets ein klares Bild davon zu machen, warum ein Problem aufgetreten ist. Zu jeder Korrekturmaßnahme ihrerseits gehört es, Vorkehrungen zu treffen, damit das Problem nicht erneut auftritt. Sollte ein Bedienfeld aufgrund einer schlechten Verbindung nicht richtig funktionieren, überprüfen Sie alle anderen Verbindungen. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, sollten Sie die Ursache dafür ermitteln. Denken Sie stets daran, dass der Ausfall eines kleinen Bauteils oft auf einen möglichen Ausfall oder eine Fehlfunktion eines wichtigeren Bauteils oder Systems hindeuten kann.

Wenn Sie sich bezüglich der richtigen Vorgehensweise unsicher sind, wenden Sie sich für Unterstützung an den technischen Kundendienst von Frymaster oder Ihren örtlichen, von Frymaster autorisierten Dienstleister.

Bevor Sie einen Kundendienst oder die Frymaster-HOTLINE (1-800-551-8633) anrufen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel eingesteckt sind und die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schnelkkupplungen der Gasleitungen ordnungsgemäß angeschlossen sind.
- Prüfen Sie, ob alle Absperrventile der Gasleitung geöffnet sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Ablassventile der Frittierbehälter vollständig geschlossen sind.
- Halten Sie die Modell- und Seriennummer Ihrer Fritteuse bereit, um sie dem Techniker mitzuteilen, der Ihnen hilft.



GEFAHR

Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. Versuchen Sie niemals, dieses Gerät zu bewegen, wenn es mit heißem Öl gefüllt ist, oder heißes Öl von einem Behälter in einen anderen umzufüllen.



GEFAHR

Dieses Gerät sollte bei Wartungsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden, es sei denn, es sind Prüfungen der elektrischen Schaltkreise erforderlich. Gehen Sie bei der Durchführung solcher Tests mit äußerster Vorsicht vor.

Dieses Gerät verfügt möglicherweise über mehr als einen Stromanschluss. Ziehen Sie vor der Wartung alle Netzkabel ab.

Die Inspektion, Prüfung und Reparatur elektrischer Komponenten sollte ausschließlich von einem autorisierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

5.2 Fehlerbehebung bei Fritteusen

5.2.1 Probleme mit dem Bedienfeld und den Heizelementen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Auf dem Bedienfeld wird nichts angezeigt.	A. Die Fritteuse wird nicht mit Strom versorgt. B. Bedienfeld oder eine andere Komponente defekt	A. Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse an das Stromnetz angeschlossen ist und der Sicherungsautomat nicht ausgelöst hat. B. Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt nach einer Filterung an: IS VAT FULL? (BEHÄLTER VOLL?) YES (JA) NO (NEIN).	A. Normalbetrieb zu Beginn oder am Ende der meisten Filtervorgänge. B. Wenn die Anzeige während eines Filtervorgangs mehrfach erscheint, könnte dies auf einen langsamen Ölrücklauf hindeuten.	A. Stellen Sie sicher, dass der Behälter mit Öl gefüllt ist, und drücken Sie die ✓-Taste. B. Siehe Abschnitt 5.3 Fehlerbehebung – Filterpumpe läuft, aber der Ölrücklauf erfolgt nur sehr langsam.
BEDIENFELD zeigt an: IS OIL SENSOR CLEAN? (IST DER ÖLSENSOR SAUBER?) CONFIRM (BESTÄTIGEN) während des Garvorgangs oder im Leerlauf durch einen akustischen Alarm.	A. Der Ölstandssensor kann mit verkohltem Öl überzogen sein. B. CAN-Kommunikationsprobleme, Komponentenausfälle.	A. Sensor mit einem Scheuerpad reinigen. B. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt an: IS DRAIN CLEAR? (IST DER ABFLUSS FREI?)	Der Abfluss ist verstopft, sodass das Öl nicht abfließen konnte.	Reinigen Sie den Abfluss mit „Fryers Friend“ und drücken Sie die ✓-Taste. Die Filterung wird fortgesetzt.
BEDIENFELD zeigt an: CHANGE FILTER? (FILTER WECHSELN?)	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, das Filterpapier/Filtervlies ist verstopft, die Aufforderung zum Wechsel des Filterpapiers/Filtervlieses nach 25 Stunden wurde angezeigt oder die Aufforderung zum Wechsel des Filterpapiers/Filtervlieses wurde bei einer früheren Meldung ignoriert.	Wechseln Sie das Filterpapier bzw. Filtervlies und stellen Sie sicher, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Fritteuse entfernt war. Ignorieren Sie die Aufforderungen CHANGE FILTER PAPER (FILTERPAPIER WECHSELN) NICHT .
Die Fritteuse heizt nicht auf.	A. Das Ablassventil ist nicht vollständig geschlossen. B. Das Gasventil ist nicht geöffnet. C. Manuelles Gasabsperrentil geschlossen. D. Unsachgemäß angeschlossene Schnellkupplung an der Gasleitung. E. Verstopftes oder defektes Verbrennungsluftgebläse.	A. Überprüfen Sie das Fehlerprotokoll. Stellen Sie sicher, dass nicht E133 angezeigt wird. B. Drehen Sie den Gasventilknopf in die Position ON (EIN). C. Prüfen Sie, ob alle manuellen Absperrventile und das Hauptgasventil geöffnet sind. D. Vergewissern Sie sich, dass die Schnellkupplung an der flexiblen Gasleitung fest mit der Fritteuse verbunden ist. E. Prüfen Sie, ob das Gebläse läuft. Falls nicht, wenden Sie sich an den FAS, um Hilfe zu erhalten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Die Fritteuse funktioniert normal, aber die Aufheizzeit beim Garvorgang ist langsam.	Verschmutztes oder verstopftes Verbrennungsluftgebläse.	Reinigen Sie den Gebläsefilter und führen Sie die automatische Lüfterkalibrierung gemäß den Anweisungen in Kapitel 4 dieser Bedienungsanleitung durch.
Die Fritteuse funktioniert einwandfrei, gibt jedoch beim Zünden der Brenner ein knallendes Geräusch von sich.	A. Verschmutztes oder verstopftes Verbrennungsluftgebläse. B. Defektes Verbrennungsluftgebläse.	A. Reinigen Sie den Lüfter und führen Sie die automatische Lüfterkalibrierung gemäß den Anweisungen in Kapitel 4 dieser Bedienungsanleitung durch. B. Wenden Sie sich an Ihren FAS.
Das Bedienfeld friert ein.	Bedienfeld-Fehler.	Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt an: MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FALSCH KONFIGURIERTE ENERGIEART)	Die Energieart in den Einstellungen der Fritteuse ist falsch.	Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse für die richtige Energieart korrekt konfiguriert ist.

5.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigefehler

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
BEDIENFELD zeigt an: E119 oder E128 HEATING FAILURE (HEIZSTÖRUNG) an.	Gasventil geschlossen, defekte Steuereinheit, defekte Stromversorgung, defekter Schütz oder offener Höchsttemperaturthermostat.	Es ist normal, dass diese Meldung beim Startvorgang erscheint, wenn sich Luft in den Leitungen befindet. Prüfen Sie, ob das Gasventil geöffnet ist. Schalten Sie das Bedienfeld ein paar Mal ein und aus. Sollte das Gas eingeschaltet sein und das Problem weiterhin bestehen, schalten Sie die Fritteuse aus und wenden Sie sich an Ihren FAS, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD-Display zeigt an: HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (GRENZWERT 1 ÜBERSCHRITTEN).	Die Temperatur des Frittierbehälters beträgt mehr als 210 °C (410 °F) bzw. in CE-Ländern 202 °C (395 °F).	Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Stellen Sie sicher, dass Der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist.
BEDIENFELD zeigt an: HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (OBERGRENZE 2 ÜBERSCHRITTEN).	Die Obergrenze wurde freigegeben.	Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Stellen Sie sicher, dass Der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
BEDIENFELD zeigt an: HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM MIT OBERGRENZE).	Obergrenze überschritten.	Schalten Sie die Fritteuse sofort vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Hilfe zu erhalten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
BEDIENFELD zeigt an: RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON (FEHLER BEI REKUPARATION, BALD WARTUNG PLANEN) und es ertönt ein Alarm.	Die Rekuperationszeit hat bei drei oder mehr aufeinanderfolgenden Zyklen die maximale Zeitgrenze überschritten.	Löschen Sie den Fehler und schalten Sie den Alarm aus, indem Sie die ✓-Bestätigungs-Taste drücken. Die maximale Rekuperationszeit für Gas beträgt 3:15. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt die falsche Temperaturskala an (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Wechseln Sie zwischen F° und C° über HOME>SETTINGS (EINSTELLUNGEN)>4321 McD oder 1656 Nicht-McD eingeben > GENERAL (ALLGEMEIN) > TEMPERATURE (TEMPERATURE) drücken und die Temperaturskala umschalten. Schalten Sie das Bedienfeld ein, um die Temperatur zu überprüfen. Falls die gewünschte Skala nicht angezeigt wird, wiederholen Sie den Vorgang.
BEDIENFELD zeigt an: COOKING TEMPERATURE ERROR (FEHLER BEI DER GARTEMperatur).	Problem mit der Temperaturmessschaltung einschließlich des Fühlers oder beschädigtem Kabelbaum oder Stecker der Steuereinheit.	Schalten Sie die Fritteuse aus und wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Hilfe zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt an: NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (KEINE MENÜGRUPPE ZUR AUSWAHL VERFÜGBAR)	Alle Menügruppen wurden gelöscht.	Erstellen Sie eine neue MENÜ-Gruppe. Sobald ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu.
BEDIENFELD zeigt an: SERVICE REQUIRED (WARTUNG ERFORDERLICH), gefolgt von einer Fehlermeldung.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der den Einsatz eines Servicetechnikers erfordert.	Drücken Sie X, um den Garvorgang fortzusetzen, und wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten. In einigen Fällen ist der Garbetrieb möglicherweise nicht erlaubt. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.

5.3 Fehlerbehebung bei der automatischen Filterung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Fritteuse filtert nach jedem Garvorgang.	Filterung nach Einstellung falsch.	Um den Filter nach der Einstellung zu ändern oder zu überschreiben, geben Sie den Filterwert nach dem Wert in den Einstellungen erneut ein.
Die Funktionen Maintenance Filter (Wartungsfilter) oder Clean and Filter (Reinigen und Filtern) lassen sich nicht starten.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse den Sollwert erreicht hat, bevor Sie Funktionen Maintenance Filter (Wartungsfilter) oder Clean and Filter (Reinigen und Filtern) starten.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
BEDIENFELD-Display zeigt an: FILTER BUSY (FILTERUNG LÄUFT).	A. Ein weiterer Filterzyklus bzw. ein weiterer Filtervlieswechsel ist noch im Gange. B. Die Systemsteuerungsplatine hat die Systemprüfung nicht abgeschlossen. C. SCB-Problem.	A. Warten Sie, bis der vorherige Filterzyklus beendet ist, bevor Sie einen neuen Filterzyklus starten. Wechseln Sie das Filtervlies, wenn Sie dazu aufgefordert werden. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es dann erneut. C. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
Das Ablassventil oder das Rücklaufventil bleibt offen.	A. Problem mit dem Ablass- oder Rücklaufventil. B. Problem mit dem Stellantrieb. C. HCB- oder SCB-Problem.	Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt an: E143- OIL SENSOR ERROR (ÖLSENSORFEHLER).	Der Ölsensor könnte mit Ablagerungen bedeckt oder defekt sein.	Stellen Sie sicher, dass der Ölsensor sauber ist. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand mindestens auf Höhe der mittleren Ölstandsmarkierung liegt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Filterpumpe springt nicht an oder schaltet sich während des Filtervorgangs ab.	A. Das Netzkabel ist nicht eingesteckt. B. Verstopfung in der Filterpumpe.	A. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel fest an der Steckdose angeschlossen ist. B. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
BEDIENFELD zeigt an: INSERT PAN (WANNE EINSETZEN).	A. Die Filterwanne ist nicht vollständig in die Fritteuse eingesetzt. B. Defekter Schalter der Filterwanne.	A. Ziehen Sie die Filterwanne heraus und setzen Sie sie wieder vollständig in die Fritteuse ein. Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld nicht „P“ anzeigt. B. Wenn die Filterwanne vollständig eingesetzt ist und auf dem Bedienfeld weiterhin INSERT PAN (WANNE EINSETZEN) angezeigt wird, ist der Schalter falsch ausgerichtet oder möglicherweise defekt.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Automatische Filterung: Die OQS-Filterung startet nicht.	A. Ölstand zu niedrig. B. Öltemperatur ist zu niedrig. C. Filterwanne nicht eingesetzt. D. Der Weighted Cook Count (Gewichteter Frittierzähler) (AIF) ist in den Rezept-Einstellungen auf „0“ gesetzt.	A. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand an der mittleren Ölfüllmarkierung (am oberen Ölstandssensor) liegt. B. Stellen Sie sicher, dass die Öltemperatur den Sollwert erreicht hat. C. Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld nicht „P“ anzeigt. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig in der Fritteuse sitzt. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. D. Set Weighted Cook Count (Gewichteten Frittierzähler einstellen) (AIF-On in den Rezept-Einstellungen auf „1“ setzen (HOME>RECIPES (REZEPTE)> 1234 für McD oder 1650 für Nicht-McD eingeben>Produkt auswählen>WEIGHTED COOK COUNT (GEWICHTETER FRITTIERZÄHLER)).
Die Filterpumpe läuft, aber der Ölrücklauf erfolgt sehr langsam.	A. Verstopftes Filtervlies/Filterpapier. B. Falsch eingebaute oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne. C. Das Vorfiltersieb ist möglicherweise verstopft oder nicht fest genug angezogen.	A. Stellen Sie sicher, dass der Filter nicht verstopft ist. In diesem Fall sollten Sie den Filter austauschen. B. Entfernen Sie das Öl aus der Filterwanne und tauschen Sie das Filtervlies aus. Achten Sie dabei darauf, dass das Filtersieb richtig unter dem Filtervlies sitzt. Stellen Sie bei Verwendung eines Vlieses sicher, dass die raue Seite nach oben zeigt. Überprüfen Sie, ob die O-Ringe an der Anschlussverschraubung der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind. C. Reinigen Sie den Vorfilter (siehe Abschnitt 4.4.2) und stellen Sie sicher, dass er mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel festgezogen ist.

5.3.1 Fehler wegen verstopftem Abfluss

Der Fehler Clogged Drain (Verstopfter Abfluss) tritt während der automatischen Filterung auf, wenn der Ölstandssensor feststellt, dass das Öl nicht vollständig aus dem Frittierbehälter abgelaufen ist. Dies kann an einem verstopften Abfluss oder einem Defekt des Ölsensors liegen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display des Bedienfelds, um den Fehler zu beheben.

In diesem Fall zeigt das Bedienfeld 15 Sekunden lang die Meldung **CLEAR DRAIN (ABFLUSS BEFREIEN)** an, bevor die Anzeige auf **IS DRAIN CLEAR? (IST DER ABFLUSS FREI)** wechselt.

1. Entfernen Sie Rückstände mit dem „Fryer’s Friend“ aus dem Abfluss und drücken Sie die ✓-Taste, um fortzufahren.
2. Auf dem Display des Bedienfelds wird **DRAINING (ABLASSEN)** angezeigt. Sobald der Ölstandssensor erkennt, dass das Öl abgelaufen ist, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

5.3.2 Filterung läuft

Wenn **FILTER BUSY (FILTERUNG LÄUFT)** angezeigt wird, wartet die Filterschnittstellenkarte darauf, dass ein weiterer Behälter gefiltert wird, oder darauf, dass eine andere Funktion abgeschlossen wird. Warten Sie 15 Minuten ab, um zu sehen, ob das Problem behoben ist. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen FAS-Ansprechpartner.

5.4 Fehlerbehebung bei Problemen mit der automatischen Nachfüllung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Frittierbehälter werden kalt befüllt.	Falscher Sollwert.	Stellen Sie sicher, dass der Sollwert korrekt ist.
Ein Behälter wird nicht aufgefüllt.	A. Es liegt ein Filterfehler vor. B. Fehler liegt vor, der eine Wartung erfordert. C. Problem mit Magnetventil, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Beheben Sie den Filterfehler ordnungsgemäß. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten. B. Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten. C. Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
Frittierbehälter lassen sich nicht vollständig befüllen.	A. Die Temperatur der Fritteuse ist zu niedrig. B. Das Öl ist zu kalt. C. Top oil empty (Nachfüllbehälter leer) wird angezeigt D. Fehler liegt vor, der eine Wartung erfordert. E. Der Schalter der Schmelzeinheit ist ausgeschaltet (nur bei Geräten mit festem Frittierfett) F. Durchgebrannte Sicherung.	A. Die Temperatur der Fritteuse muss dem Sollwert entsprechen. B. Stellen Sie sicher, dass die Öltemperatur im Nachfüllbehälter über 21 °C (70°F) liegt. C. Vergewissern Sie sich, dass der Nachfüllbehälter nicht leer ist. Den Nachfüllbehälter auffüllen oder aus dem Großgebinde nachfüllen und das Nachfüllsystem zurücksetzen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.. D. Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten. E. Stellen Sie sicher, dass der Schalter an der Schmelzeinheit auf ON (EIN) steht. F. Überprüfen Sie die Sicherung auf der rechten Seite der SCB-Box. Wenn Sie eine Schmelzvorrichtung für festes Frittierfett verwenden, überprüfen Sie die Sicherung unterhalb des Schalters der Schmelzvorrichtung.

5.5 Fehlerbehebung bei Problemen mit dem Großgebinde-Ölsystem

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Der Frittierbehälter lässt sich nicht befüllen.	A. Falsche Vorgehensweise bei der Einrichtung. B. Das Ablassventil ist nicht vollständig geschlossen. C. Der Großtank ist leer. D. Problem mit der RTI-Pumpe. E. Der Schnellkupplungsanschluss für Frischöl im hinteren Bereich der Fritteuse sitzt nicht richtig.	A. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein, indem Sie den Stecker der Ölstandskontrolle an der Rückseite der Fritteuse abziehen und wieder einstecken. B. Stellen Sie sicher, dass der Griff des Ablassventils vollständig geschlossen ist. C. Rufen Sie Ihren Öl-Großhändler an. D. Rufen Sie Ihren Öl-Großhändler an. E. Trennen Sie die Frischölaufuhr, ziehen Sie den Stecker ab und schließen Sie ihn wieder an, um sicherzustellen, dass die Verbindung fest sitzt.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Der Nachfüllbehälter füllt sich nicht.	A. Falsche Vorgehensweise bei der Einrichtung. B. Eine andere Funktion wird gerade ausgeführt. C. Das Ablassventil ist nicht vollständig geschlossen. D. Der Großtank ist leer. E. Problem mit dem Magnetventil, der Pumpe oder dem Schalter.	A. Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen für Frischöl an der Fritteuse korrekt sind. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein, indem Sie die Reset-Taste mindestens 60 Sekunden lang gedrückt halten. B. Wenn gerade eine Filterung oder eine andere Funktion des Filtermenüs ausgeführt wird oder die Meldungen FILTER NOW? (JETZT FILTERN?) ✓/X“, CONFIRM ✓/X (BESTÄTIGEN ✓/X) oder SKIM VAT (BEHÄLTER ABSCHÖPFEN) angezeigt werden, warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist, und versuchen Sie es dann erneut. C. Stellen Sie sicher, dass der Griff des Ablassventils vollständig geschlossen ist. D. Rufen Sie Ihren Öl-Großhändler an. E. Wenden Sie sich an Ihren FAS-Ansprechpartner, um Unterstützung zu erhalten.
Nachfüllbehälter oder Behälter füllt sich langsam.	Probleme mit der Pumpe oder der Leitung, die über die Möglichkeiten der Fehlerbehebung durch das Bedienpersonal hinausgehen.	Wenden Sie sich an Ihren Öl-Großhändler.

5.6 Ereignis- (Fehler-)Protokollcodes

So rufen Sie das Ereignisprotokoll (Fehlerprotokoll) auf:

1. Drücken Sie die  -Home-Taste.
2. Drücken Sie die  Diagnostics (Diagnostik)-Taste.
3. Wählen Sie Event Log (Ereignisprotokoll) aus.
4. Wählen Sie die Art des Protokolls aus, das Sie anzeigen möchten, oder wählen Sie All (Alle), um alle Ereignis- (Fehler-)Protokolle anzuzeigen.
5. Wählen Sie aus, ob Sie die Protokolle der letzten 7, 14 oder 30 Tage anzeigen möchten.
6. Seitenspezifische Ereignisse, die mit dem Standort „L“ für links oder „R“ für rechts, „LC“ für links in der Mitte und „RC“ für rechts in der Mitte gekennzeichnet sind, sind Ereignisse, die mit der Position einer Komponente korrelieren oder spezifisch für eine Seite eines geteilten Behälters sind. Wenn keine Ereignisse vorliegen, bleibt der Bildschirm leer.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
E113, E113R, E113L	COOKING TEMPERATURE ERROR (FEHLER BEI DER GAR-TEMPERATUR)	Der Messwert des Temperaturfühlers liegt außerhalb des zulässigen Bereichs. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E116, E116R, E116L	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED – XXX F or XXX C (OBERGRENZE ÜBERSCHRITTEN – XXX F oder XXX C)	Die Höchsttemperatur liegt bei über 210 °C (410 °F) bzw. in CE-Ländern bei 202 °C (395 °F). Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Stellen Sie sicher, dass Der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist.
E117, E117R, E117L	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED – XXX F or XXX C (OBERGRENZE 2 ÜBERSCHRITTEN – XXX F oder XXX C)	Der Obergrenzen-Schalter hat sich nicht ausgelöst. Schalten Sie die Fritteuse aus und lassen Sie sie abkühlen. Stellen Sie sicher, dass Der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E118, E118R, E118L	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM MIT OBERGRENZE)	Die Temperatur im Kessel übersteigt 238 °C (460 °F), und die Obergrenzen-Sicherung hat sich nicht ausgelöst. Schalten Sie die Fritteuse sofort vom Stromnetz ab und

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
		wenden Sie sich an den Kundendienst.
E119, E119R, E119L	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (HEIZSTÖRUNG – XXX F oder XXX C)	Fehler in der Verriegelungsschaltung der Heizsteuerung. Heizschütz hat nicht verriegelt. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E120, E120R, E120L	HEAT RELAY FAILURE – XXX F or XXX C (AUSFALL DES HEIZRELAIS – XXX F oder XXX C)	Problem mit dem Heizrelais. Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E124R, E124L	FAN FAILURE – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (LÜFTERAUSFALL – XXX °F oder XXX °C – WARTUNG ERFORDERLICH)	Es gibt ein Problem mit dem Gebläse. Stellen Sie sicher, dass der Lüfterfilter sauber ist. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E125R, E125L	DRUCKSCHALTERFEHLER	Der/Die Luftdruckschalter hat/haben sich nicht geschlossen. Stellen Sie sicher, dass der Lüfterfilter sauber ist. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E127R, E127L	PRESSURE SWITCH FAILURE – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (DRUCKSCHALTERAUSFALL – XXX °F oder XXX °C – WARTUNG ERFORDERLICH)	Der Luftdruckschalter war entweder nicht geschlossen oder nicht geöffnet. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst an.
E128R, E128L	IGNITION LOCKOUT – XXX F or XXX C (ZÜNDSPERRE – XXX F oder XXX C)	Die Fritteuse hat nicht gezündet und das Zündmodul ist gesperrt. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Dieser Vorgang muss gegebenenfalls mehrmals wiederholt werden, falls sich Luft in den Leitungen befindet. Das System führt eine automatische Lüfterkalibrierung durch. Vergewissern Sie sich, dass das Gasventil und das Zufuhrventil geöffnet sind. Stellen Sie sicher, dass der Lüfterfilter sauber ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E129, E129R, E129L	TOP OFF TEMPERATURE ERROR – XXX F or XXX C (FEHLER BEI DER NACHFÜLLTEMPERATUR – XXX °F oder XXX °C)	Fehler beim Nachfüll-Temperaturfühler. Fühler reinigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E130, E130R, E130L	SPARE PROBE FAILURE – XXX F or XXX C CALL SERVICE (AUSFALL DES ERSATZFÜHLERS – XXX F oder XXX C: WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST)	Fehler bei dem Ersatzfühler. Fühler reinigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E132, E132R, E132L	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION DISABLED – SERVICE REQUIRED (ABLAUFVENTIL NICHT GEÖFFNET – FILTERUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Das Ablassventil hat versucht sich zu öffnen, und seine Position ist unbekannt. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E133, E133R, E133L	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (ABLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG	Das Ablassventil hat versucht sich zu schließen, und seine Position ist unbekannt. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
	ERFORDERLICH)	
E134, E134R, E134L	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (RÜCKLAUFVENTIL NICHT GEÖFFNET – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Das Rücklaufventil hat versucht sich zu öffnen, und seine Position ist unbekannt. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E135, E135R, E135L	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (RÜCKLAUFVENTIL NICHT GEÖFFNET – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Das Rücklaufventil hat versucht sich zu schließen, und seine Position ist unbekannt. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E137, E137R, E137L	AIF PROBE FAILURE – SMART FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (AIF-FÜHLERFEHLER- INTELLIGENTE FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Der Messwert des AIF-Fühlers liegt außerhalb des zulässigen Bereichs. Fühler reinigen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E139	CHANGE OIL FILTER – CHANGE FILTER MEDIA (ÖLFILTER WECHSELN – FILTERMEDIUM WECHSELN)	Der 25-Stunden-Timer ist abgelaufen oder die Filterverschmutzungserkennung wurde ausgelöst. Wechseln Sie das Filterpapier oder das Filtervlies aus.
E141	PUMP NOT FILLING (PUMPE FÜLLT NICHT)	Das System stellt fest, dass sich möglicherweise Öl in der Filterwanne befindet. Wechseln Sie das Filterpapier oder das Filtervlies aus. Stellen Sie sicher, dass der Filter nicht verstopft ist. Vergewissern Sie sich, dass der Vorfilter sauber ist. Stellen Sie sicher, dass die O-Ringe des Vorfilters und des Siebbehälters vorhanden und in gutem Zustand sind. Stellen Sie sicher, dass der Vorfilter mit dem Vorfilterschlüssel festgezogen ist.
E142, E142R, E142L	CLOGGED DRAIN (VERSTOPFTER ABFLUSS)	Der Behälter hat sich während der Filterung nicht geleert. Stellen Sie sicher, dass der Abfluss nicht verstopft ist, und reinigen Sie ihn mit dem Fritteusenwerkzeug.
E143, E143R, E143L	OIL SENSOR ERROR (ÖL-SENSOR-FEHLER)	Stellen Sie sicher, dass der Ölsensor sauber ist. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand mindestens auf Höhe der mittleren Ölstandsmarkierung liegt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E144, E144R, E144L	RECOVERY ERROR ISN'T DISPLAYED, ONLY LOGGED IN EVENT (ERROR) LOG (REKUPERATIONSFEHLER WIRD NICHT ANGEZEIGT, SONDERN NUR IM EREIGNISPROTOKOLL (FEHLERPROTOKOLL) PROTOKOLLIERT.)	Die Rekuperationszeit hat die maximale Zeitgrenze überschritten. Achten Sie darauf, dass während der Funktionsprüfung kein Öl in den Frittierbehälter gegeben wird. Bei elektrischen Geräten stellen Sie sicher, dass das Netzkabel fest in der Steckdose sitzt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E145, E145R, E145L	RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON (FEHLER BEI DER REKUPERATION – BALD WARTUNG PLANEN)	Die Rekuperationszeit hat bei drei oder mehr aufeinanderfolgenden Zyklen die maximale Zeitgrenze überschritten. Bei elektrischen Geräten stellen Sie sicher, dass das Netzkabel fest in der Steckdose sitzt. Sobald das Problem behoben ist, schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein, um den Fehler zu löschen. Schalten Sie die Fritteuse wieder ein und lassen Sie sie wie gewohnt aufheizen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
E151	BOARD ID ERROR – MISSING OR DUPLICATE BOARD ID – SERVICE REQUIRED (FEHLER BEI DER PLATINEN-ID – FEHLENDE ODER DOPPELTE PLATINEN-ID – WARTUNG ERFORDERLICH)	Die Standort-ID der Steuereinheit fehlt, oder zwei oder mehr Steuereinheiten haben dieselbe Standort-ID. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E152	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR (FEHLER DER BENUTZEROBERFLÄCHENSTEUERUNG)	Die Steuereinheit weist einen unbekannten Fehler auf. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E153	CAN BUS ERROR - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (CAN-BUS-FEHLER – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Die Kommunikation zwischen den Platinen bricht ab. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E154	SCB CAN Bus Error - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED – SERVICE REQUIRED (SCB-CAN-Bus-Fehler – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT – WARTUNG ERFORDERLICH)	SCB hat auf einen Befehl aus der Benutzeroberfläche nicht reagiert. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein.
E154	UI1 CAN Timeout, UI2 CAN Timeout, UI3 CAN Timeout, UI4 CAN Timeout, UI5 CAN Timeout (UI1 CAN-Timeout, UI2 CAN-Timeout, UI3 CAN-Timeout, UI4 CAN-Timeout, UI5 CAN-Timeout)	Eine Remote-Benutzeroberfläche hat auf einen Befehl der Benutzeroberfläche nicht reagiert. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein.
E161	MISCONFIGURED ENERGY TYPE – SERVICE REQUIRED (FALSCH KONFIGURIERTE ENERGIEART – WARTUNG ERFORDERLICH)	Die Fritteuse ist nicht korrekt für die Energieart konfiguriert. Rufen Sie den Kundendienst an.
E162, E162R, E162L	FRYPOT NOT HEATING – XXXF OR XXXC (FRITTIERBEHÄLTER WIRD NICHT HEISS – XXXF ODER XXXC)	Der Frittierbehälter heizt nicht richtig auf. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr an die Fritteuse angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass das Gasventil/Zufuhrventil geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Schnellkupplung ordnungsgemäß angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass der Lüfterfilter sauber ist.
E163, E163R, E163L	(Wird nicht angezeigt, sondern nur protokolliert)	Während eines Rekuperationstests ist ein Fehler bei der Anstiegsrate aufgetreten. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand im kalten Zustand an der unteren Ölstandsmarkierung und bei Erreichen des Sollwerts an der mittleren oder oberen Ölstandsmarkierung liegt. Achten Sie bei elektrischen Fritteusen darauf, dass der Fühler die Heizelemente nicht berührt.
E165, E165R, E165L	CLEAN OIB SENSOR (OIB-SENSOR REINIGEN)	Gas – Der Ölrücklaufsensoren erkennt kein Öl. Reinigen Sie den Ölstandssensor (OIB). Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E166, E166R, E166L	DRAIN VALVE OPEN – XXX F OR XXX C (ABLASSVENTIL GEÖFFNET – XXX F ODER XXX C)	Das Ablassventil wird während des Garvorgangs geöffnet. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E167	HCB WATCHDOG TIMEOUT (HCB WATCHDOG-TIMEOUT)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
		ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, ist eine Wartung erforderlich.
E168, E168R, E168L	HCB OIB FAILURE – SERVICE REQUIRED (HCB OIB-FEHLER – WARTUNG ERFORDERLICH)	Die OIB-Heizung weist einen Fehler auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E169	RECIPE FILE NOT AVAILABLE – SERVICE REQUIRED (REZEPTDATEI NICHT VERFÜGBAR – WARTUNG ERFORDERLICH)	Produktrezepte aktivieren. Fügen Sie den Menüs Produktrezepte hinzu. Laden Sie eine Rezeptdatei hoch.
E170	OIL TEMP HIGH DURING OQS – XXXF OR XXXC (HOHE ÖLTEMPERATUR WÄHREND OQS – XXXF ODER XXXC)	Die Öltemperatur ist zu hoch, um einen gültigen OQS-Messwert zu erhalten. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E171	OIL TEMP LOW DURING OQS – XXXF OR XXXC (NIEDRIGE ÖLTEMPERATUR WÄHREND OQS – XXXF ODER XXXC)	Die Öltemperatur ist zu niedrig, um einen gültigen OQS-Messwert zu erhalten. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E172	TPM RANGE LOW (TPM-BEREICH NIEDRIG)	Der TPM-Bereich ist für einen gültigen OQS-Messwert zu niedrig. Dies lässt sich bei Frischöl beobachten. Garvorgang fortsetzen und OQS-Filterung später wiederholen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E173	TPM RANGE HIGH – OIL IS ABOVE DISCARD VALUE (TPM-BEREICH HOCH – ÖLWERT ÜBER DEM AUSLASSWERT)	Der TPM-Bereich liegt über dem Auslasswert. Entsorgen Sie das Öl.
E174	OQS ERROR (OQS-FEHLER)	Der OQS weist einen internen Fehler auf. Schalten Sie die Fritteuse aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E175	The OQS detects air in the oil. (OQS-LUFTFEHLER)	Der OQS erkennt Luft im Öl. Überprüfen Sie die O-Ringe und kontrollieren Sie den Vorfilter bzw. ziehen Sie ihn mit dem Vorfilterschlüssel fest, um sicherzustellen, dass keine Luft in den OQS-Sensor eindringt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E176	OQS COMMUNICATION ERROR (OQS-KOMMUNIKATIONSFEHLER)	Der OQS-Sensor weist einen Kommunikationsfehler auf. Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E177, E177R, E177L	OIB TEMPERATURE ERROR – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (OIB-TEMPERATURFEHLER – XXX °F oder XXX °C – WARTUNG ERFORDERLICH)	OIB-Fühler-Messwert außerhalb des zulässigen Bereichs. Rufen Sie den Kundendienst an.
E178	OIL QUALITY SENSOR DISABLED SOON XX DAYS (ÖLQUALITÄTSSENSOR WIRD BALD DEAKTIVIERT: IN XX TAGEN)	Der OQS-Sensor hat fast das Ende seiner Lebensdauer erreicht. Wenden Sie sich für einen Austausch an den Kundendienst.
E179	OIL QUALITY SENSOR DISABLED (ÖLQUALITÄTSSENSOR DEAKTIVIERT)	Der OQS-Sensor hat das Ende seiner Lebensdauer erreicht und wurde deaktiviert. Wenden Sie sich für einen Austausch an den Kundendienst.
E180	OIL QUALITY SENSOR EOL SOON XX DAYS (ÖLQUALITÄTSSENSOR – LEBENSDAUER ENDET IN XX TAGEN)	Der OQS-Sensor hat fast das Ende seiner Lebensdauer erreicht. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ihn austauschen zu lassen.
E181	OIL QUALITY SENSOR EOL	Der OQS-Sensor hat das Ende seiner Lebensdauer erreicht.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
	(ÖLQUALITÄTSSENSOR – ENDE DER LEBENSDAUER)	Wenden Sie sich für einen Austausch an den Kundendienst.
E182	TOP OFF OIL EMPTY (NACHFÜLLBEHÄLTER LEER)	Der Öl-Nachfüllbehälter ist leer. Füllen Sie den Nachfüllbehälter auf oder tauschen Sie ihn aus und drücken Sie den orangefarbenen Knopf.
E184 E184R, E184L	LOW OIL CONDITION – FILL FRYPOT WITH OIL (ÖLSTAND ZU NIEDRIG – FRITTIERBEHÄLTER MIT ÖL AUFFÜLLEN)	Der Ölstand im Frittierbehälter ist zu niedrig. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand mindestens auf Höhe der unteren Markierung für den Ölstand liegt. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E185 E185R, E185L	LOW OIL DETECTED – FILL FRYPOT WITH OIL (ZU WENIG ÖL ERKANNT – FRITTIERBEHÄLTER MIT ÖL FÜLLEN)	Füllen Sie den Frittierbehälter bis zur unteren Markierung für den Ölstand mit Öl.
E186R, E186L	FAN FILTER IS DIRTY – CLEAN FAN FILTER (LÜFTERFILTER VERSCHMUTZT – LÜFTERFILTER REINIGEN).	Entnehmen und reinigen Sie den Lüfterfilter. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein.
E187R, E187L	FAN FILTER IS CLOGGED – CLEAN FAN FILTER NOW (LÜFTERFILTER VERSTOPFT – LÜFTERFILTER JETZT REINIGEN).	Entnehmen und reinigen Sie den Lüfterfilter. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein.
E188	WASTE VALVE OPEN – CLOSE WASTE VALVE (ABLAUFVENTIL GEÖFFNET – ABLASSVENTIL SCHLIESSEN)	Schließen Sie das Ablassventil. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E189	VFD COMMUNICATION FAILURE – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (FEHLER BEI DER VFD-KOMMUNIKATION – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E190	SUCTION VALVE OPENING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (FEHLER BEIM ÖFFNEN DES ANSAUGVENTILS – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E191	SUCTION VALVE CLOSING ERROR – FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (FEHLER BEIM SCHLIESSEN DES ANSAUGVENTILS – FILTERUNG UND NACHFÜLLUNG DEAKTIVIERT)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E192R, E192L	FAN LIFE WARNING – REPLACE FAN SOON (WARNUNG LEBENSDUER LÜFTER – LÜFTER BALD AUSTAUSCHEN)	Tauschen Sie den Verbrennungslüfter aus.
E193R, E193L	FAN LIFE FAILURE – REPLACE FAN (LÜFTERAUSFALL – LÜFTER AUSTAUSCHEN)	Tauschen Sie den Verbrennungslüfter aus.
E194R, E194L	IGNITION MODULE NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (ZÜNDMODUL NICHT ERKANNT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E195	HCB NOT DETECTED – SERVICE REQUIRED (HCB NICHT ERKANNT – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E196	SCB NOT DETECTED (SCB NICHT ERKANNT)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
		ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E197R, E197L	FLAME SENSE ERROR – SERVICE REQUIRED (FEHLER BEI FLAMMENERKENNUNG – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E199	FILTER PAN NOT DETECTED (FILTERWANNE NICHT ERKANNT)	Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig in die Fritteuse eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass oben auf dem Bildschirm das „P“ nicht angezeigt wird. Wenn das „P“ angezeigt wird und die Wanne vollständig eingesetzt ist oder wenn das „P“ bei entfernter Wanne nicht angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E200	VFD CURRENT REDUCTION (VFD- STROMREDUZIERUNG)	Stromreduzierung beim Frequenzumrichter. Wechseln Sie das Filtervlies oder das Filterpapier aus. Stellen Sie sicher, dass die Schnellkupplung für den Großgebindeanschluss korrekt angebracht ist und die Abflussleitung für Großgebinde nicht verstopft ist.
E201	VFD AIR DETECTION (VFD- LUFTERKENNUNG)	Stellen Sie sicher, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind.
E202	PUMP MOTOR CURRENT HIGH (PUMPENMOTOR-STROM ZU HOCH)	Stellen Sie sicher, dass der Vorfilter sauber ist. Stellen Sie sicher, dass das Filtervlies oder das Filterpapier sauber ist. Bei der Entsorgung über die Großgebindeabflussleitung ist darauf zu achten, dass der Schnellkupplungsanschluss korrekt angebracht ist und die Abflussleitung nicht verstopft ist. Falls die Fritteuse nachfüllt, stellen Sie sicher, dass der JIB-Schlauch nicht eingeklemmt ist und das Ansaugrohr frei von Verunreinigungen ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E203	VFD ERROR FAULT – SERVICE REQUIRED (VFD-FEHLER – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E204	SUCTION VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (SAUGVENTIL-STROM HOCH – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E205 E205R, E205L	DRAIN VALVE CURRENT HIGH (ABLSSFVENTIL-STROM HOCH)	Den Abfluss mit dem Fritteusenwerkzeug reinigen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Abfluss befinden. Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E206 E206R, E206L	RETURN VALVE CURRENT HIGH – SERVICE REQUIRED (RÜCKLAUFVENTILFLUSS HOCH – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E207	DIRTY FILTER MEDIA (VERUNREINIGTE FILTERMEDIEN)	Stellen Sie sicher, dass der Vorfilter sauber ist. Stellen Sie sicher, dass das Filtervlies oder das Filterpapier sauber ist.
E208 E208R, E208L	NO OIL DETECTED (KEIN ÖL ERKANNT)	Stellen Sie sicher, dass Der Frittierbehälter mit Öl gefüllt ist. Reinigen Sie die OIB-, ATO- und AIF-Sensoren. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E209	CPU FAN FAILURE – SERVICE REQUIRED (AUSFALL DES CPU-LÜFTERS – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code		FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
E210		HIGH HCB TEMPERATURE (HOHE HCB-TEMPERATUR)	Die Temperatur der HCB-Platine ist zu hoch. Schalten Sie den Touchscreen aus und lassen Sie das System 30 Minuten lang abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E211		HIGH CONTROLLER TEMPERATURE (HOHE TEMPERATUR DES BEDIENFELDS)	Die Temperatur des Bedienfelds ist zu hoch. Schalten Sie den Touchscreen aus und lassen Sie das System 30 Minuten lang abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E212		HIGH SYSTEM CONTROL BOARD TEMPERATURE – XXX F or XXX C (HOHE TEMPERATUR DER SYSTEMSTEUERUNGSPLATINE – XXX °F oder XXX °C)	Schalten Sie den Touchscreen aus und lassen Sie das System 15 Minuten lang abkühlen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E213		ERROR READING USB (FEHLER BEIM LESEN DES USB-STICKS)	Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick korrekt formatiert ist. Probieren Sie einen anderen USB aus. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E214		ERROR WRITING TO USB (FEHLER BEIM SCHREIBEN AUF USB)	Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick korrekt formatiert ist. Probieren Sie einen anderen USB aus. Überprüfen Sie die Sicherheit des USB-Geräts. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E217		ERROR READING SD CARD (FEHLER BEIM LESEN DER SD-KARTE)	Stellen Sie sicher, dass die SD-Karte korrekt formatiert ist. Probieren Sie eine andere SD-Karte aus. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E218		ERROR WRITING TO SD CARD (FEHLER BEIM SCHREIBEN AUF DIE SD-KARTE)	Stellen Sie sicher, dass die SD-Karte korrekt formatiert ist. Probieren Sie eine andere SD-Karte aus. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E219		LOW GAS PRESSURE – XX.XX inches of WC (NIEDRIGER GASDRUCK – XX,XX Zoll WC)	Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Gasanbieter. Gasdruck prüfen.
E220		HIGH GAS PRESSURE – XX.XX inches of WC (HOHER GASDRUCK – XX,XX Zoll WC)	Schalten Sie die Steuereinheiten aus. Stellen Sie die Gaszufuhr ab. Rufen Sie den Kundendienst an.
E221		SYSTEMGASDRUCKSENSORAUSFALL	Der Systemgasdrucksensor ist defekt. Rufen Sie den Kundendienst an.
E223		CONFIGURATION FILE NOT AVAILABLE – LOAD CONFIGURATION FILE FROM USB (KONFIGURATIONSDATEI NICHT VERFÜGBAR – KONFIGURATIONSDATEI VON USB LADEN)	Konfigurationsdatei über USB laden.
E224		ZERO CROSSING RELAY BOARD COMMUNICATION ERROR – SERVICE REQUIRED (KOMMUNIKATIONSFEHLER BEI DER NULLPUNKT-RELAISPLATINE – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E225R, E225L		HEATER CONTROL IS NOT CONNECTED TO THE HCB – SERVICE REQUIRED (HEIZSTEUERUNG NICHT MIT DEM HCB VERBUNDEN – WARTUNG)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
	ERFORDERLICH)	
E226	VENT VALVE 1 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (ENTLÜFTUNGSVENTIL 1 OFFENER KREISLAUF – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E227	VENT VALVE 1 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (ENTLÜFTUNGSVENTIL 1 KURZSCHLUSS – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E228	VENT VALVE 2 OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (ENTLÜFTUNGSVENTIL 2 OFFENER KREISLAUF – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E229	VENT VALVE 2 SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (ENTLÜFTUNGSVENTIL 2 KURZSCHLUSS – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E230	BULK FRESH OIL VALVE SHORT CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (KURZSCHLUSS AM FRISCHÖL-TANKVENTIL – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E231	BULK FRESH OIL VALVE OPEN CIRCUIT – SERVICE REQUIRED (FRISCHÖL-TANKVENTIL OFFENER KREISLAUF – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E232L	LEFT BASKET LIFT NOT DOWN (HEBER DES LINKEN KORBS NICHT ABGESENKT)	Stellen Sie sicher, dass der linke Korbheber und der Frittierbehälter frei von Hindernissen sind. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E235R	RIGHT BASKET LIFT NOT DOWN (HEBER DES RECHTEN KORBS NICHT ABGESENKT)	Stellen Sie sicher, dass der rechte Korbheber und der Frittierbehälter frei von Hindernissen sind. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E236R, E236L	KALIBRIERUNGSFEHLER DES LINKEN LÜFTERS KALIBRIERUNGSFEHLER DES RECHTEN LÜFTERS	Das System konnte die Drehzahl des Lüfterschalters nicht ermitteln. Lüfterkalibrierung erneut durchführen. Stellen Sie sicher, dass der Lüfterfilter sauber ist.
E237R, E237L	IGNITION MODULE HARDWARE ERROR – SERVICE REQUIRED (HARDWAREFEHLER DES ZÜNDMODULS – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E238	HEATER CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (FEHLER BEIM FIRMWARE-UPDATE DER HEIZSTEUERUNGSPLATINE – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E239	SYSTEM CONTROL BOARD FIRMWARE UPDATE ERROR – SERVICE REQUIRED (FEHLER BEIM FIRMWARE-UPDATE DER SYSTEMSTEUERUNGSPLATINE –	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
	WARTUNG ERFORDERLICH)	
E240	DISPOSE VALVE CLOSED – XXX F or XXX C – SERVICE REQUIRED (ABLASSVENTIL GESCHLOSSEN – XXX F oder XXX C – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E241	HEATER CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (KONFIGURATIONSFEHLER DER HEIZUNGSSTEUERPLATINE – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E242	SYSTEM CONTROL BOARD CONFIGURATION ERROR – SERVICE REQUIRED (KONFIGURATIONSFEHLER DER SYSTEMSTEUERUNGSPLATINE – WARTUNG ERFORDERLICH)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E243	UI FIRMWARE UPDATE FAILURE (FEHLER BEIM UI-FIRMWARE-UPDATE)	Die neue Firmware konnte nicht auf der Steuereinheit installiert werden. Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein und versuchen Sie erneut, die Software zu aktualisieren. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E244	UPDATE FAILURE (FEHLER BEIM UPDATE)	Das Update-Paket ist beschädigt. Besorgen Sie sich eine weitere Kopie der Software und versuchen Sie es noch einmal. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E245L E245LC E245R E245RC	BASKET LIFT NOT DETECTED (KORBHEBER NICHT ERKANNT)	1. Falls kein Korbheber installiert ist, stellen Sie sicher, dass unter Settings (Einstellungen) > Cooking (Garen) > die Option Basket Lift (Korbheber) auf Off (Aus) steht. 2. Wenn ein Korbheber installiert und in den Einstellungen aktiviert ist, stellen Sie sicher, dass der Korbheber an der Rückseite der Fritteuse angeschlossen ist. 3. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E246L E246LCE 246R E246RC	BASKET LIFT FAULT DETECTED (FEHLER AM KORBHEBER ERKANNT)	1. Falls kein Korbheber installiert ist, stellen Sie sicher, dass unter Settings (Einstellungen) > Cooking (Garen) > die Option Basket Lift (Korbheber) auf Off (Aus) steht. 2. Wenn ein Korbheber installiert und in den Einstellungen aktiviert ist, stellen Sie sicher, dass der Korbheber an der Rückseite der Fritteuse angeschlossen ist. 3. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E247	HCB OPERATION NOT PERMITTED (HCB-VORGANG NICHT ZULÄSSIG)	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E248	SCB OPERATION NOT PERMITTED (SCB-VORGANG) NICHT ZULÄSSIG	Schalten Sie die gesamte Fritteusenanlage aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E249	KEIN GASDRUCK	1. Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung angeschlossen ist. 2. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. 3. Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. 4. Schalten Sie die Steuereinheit ein und lassen Sie die

Code	FEHLERMELDUNG	ERLÄUTERUNG
		Fritteuse aufheizen. 5. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E250, E250R, E250L	VAT IN ERRORED STATE (BEHÄLTER IM FEHLERZUSTAND)	Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E251, E251R, E251L	VAT IN DISABLED STATE (BEHÄLTER IM DEAKTIVIERTEN STATUS)	Schalten Sie die Fritteuse mithilfe des Master-Reset-Schalters für 60 Sekunden aus und wieder ein. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E252	IMPORT FAILURE (IMPORT FEHLGESCHLAGEN)	Die Importdatei ist beschädigt. Laden Sie sich eine weitere Kopie der Datei herunter und versuchen Sie es erneut. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E257	KEINE GASDRUCKWARNUNG	Die Fritteuse hat keinen oder nur einen extrem niedrigen Gasdruck festgestellt. Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. Stellen Sie sicher, dass der Gasschalter eingeschaltet ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E258	WARNUNG VOR NIEDRIGEM GASDRUCK	Die Fritteuse hat einen niedrigen Gasdruck festgestellt. Stellen Sie sicher, dass die Gasleitung angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr eingeschaltet ist. Unzureichende Gasversorgung. Kontaktieren Sie den Gasanbieter.
E259	WARNUNG VOR HOHEM GASDRUCK	Die Fritteuse hat einen hohen Gasdruck festgestellt. Schalten Sie die Steuereinheiten aus. Stellen Sie die Gaszufuhr ab. Kontaktieren Sie den Gasanbieter.
E260	DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG DES ABLASSVENTILS)	Das Ablassventil weist bei vollem Behälter eine unregelmäßige Verbindung auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E260L	LEFT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (LINKES ABLASSVENTIL – ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG)	Das linke Ablassventil weist bei einem geteilten Behälter eine unregelmäßige Verbindung auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E260R	RIGHT DRAIN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (RECHTES ABLASSVENTIL – ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG)	Das rechte Ablassventil weist bei einem geteilten Behälter eine unregelmäßige Verbindung auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E261	RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (RÜCKLAUF-VENTIL – ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG)	Das Rücklaufventil ist bei vollem Behälter nur zeitweise angeschlossen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E261L	LINKES RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (LINKES RÜCKLAUF-VENTIL – ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG)	Das linke Rücklaufventil weist bei einem geteilten Behälter eine unregelmäßige Verbindung auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E261R	RIGHT RETURN VALVE INTERMITTENT CONNECTION (RECHTES RÜCKLAUF-VENTIL – ZEITWEISE UNTERBROCHENE VERBINDUNG)	Das rechte Rücklaufventil weist bei einem geteilten Behälter eine unregelmäßige Verbindung auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

INTUITION MIG30/FQIG30 – GASFRITTEUSE

ANHANG A: ANLEITUNG ZUM ANSCHLUSS UND ZUR EINRICHTUNG DES ÖL-GROSSGEBINDES

HINWEIS: Die Anweisungen in dieser Anleitung zur Verwendung eines Großgebinde-Ölsystems zum Befüllen und Entsorgen von Öl beziehen sich auf ein Großgebinde-Ölsystem. Diese Anweisungen gelten möglicherweise nicht für alle Großgebinde-Ölsysteme.

A.1.1 Großgebinde-Ölsysteme

Großgebinde-Ölsysteme verfügen über große Ölvorratsbehälter, die sich in der Regel im hinteren Bereich des Restaurants befinden und an einen hinteren Verteiler an der Fritteuse angeschlossen sind. Das Altöl wird aus der Fritteuse über den Anschluss links am Verteiler an der Rückseite der Fritteuse in die Auffangbehälter gepumpt, und das Frischöl wird aus den Behältern über den Anschluss rechts am Verteiler in die Fritteuse gepumpt (siehe Abbildungen 1 u. 2). Der 9-polige Kabelbaum und die RTI-Hirschman-Anschlüsse ermöglichen den Anschluss an verschiedene Ölversorgungssysteme. Der Schaltplan befindet sich auf der Rückseite. Sollte der 9-polige Anschlusskabelbaum für die Ölversorgung fehlen, bestellen Sie bitte die Artikelnummer 1085398.

Stellen Sie die Fritteuse über das Bedienfeld ganz links auf „Bulk“ (Großgebinde) ein. Um diese Einstellungen vorzunehmen, müssen alle Behälter ausgeschaltet sein.

1. Drücken Sie die **HOME**-Taste, wenn sich **ALLE** Bedienfelder im Soft-Power-Off-Modus befinden.
2. Drücken Sie die Schaltfläche **Settings (Einstellungen)**.
3. Geben Sie **1650 für McDonald's** oder **3000 für andere Restaurants** ein.
4. Wählen Sie **General (Allgemein)** aus.



Abbildung 1

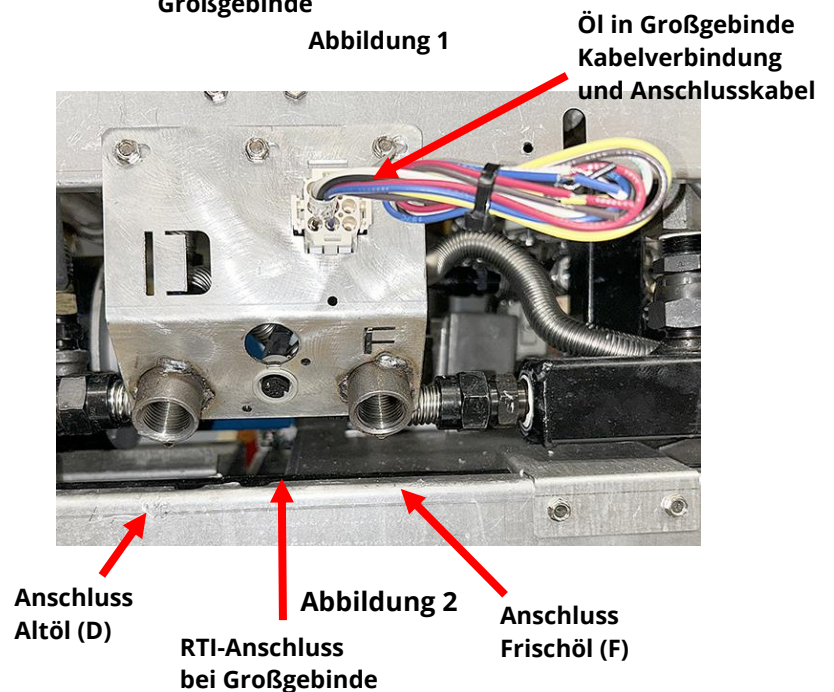


Abbildung 2

5. Scrollen Sie nach unten und wählen Sie **Fryer Configuration (Fritteusen-Konfiguration)** aus.
6. Wischen Sie nach oben und wählen Sie **Fresh Oil Type (Frischöl-Typ)** aus.
7. Wählen Sie **Bulk (Großgebinde)**, wenn das System über ein Frischöl-Großgebindingssystem verfügt, wählen Sie **JIB**, wenn das System ausschließlich JIBs (Jug in Box) verwendet, oder wählen Sie **None (Keine)**, wenn kein Frischölvorrat vorhanden ist.
8. Klicken Sie auf die Schaltfläche mit dem **Häkchen**.
9. Drücken Sie die **Back (Zurück)** -Taste.
10. Wählen Sie **Dispose Oil Type (Altöl-Typ)** aus.
11. Wählen Sie **Bulk (Großgebinde)**, wenn das System über ein Großgebinde-Entsorgungssystem verfügt, oder wählen Sie **Front**, wenn das System ausschließlich einen Frontschlauch oder ein Schnellkupplungssystem zur Altölentsorgung verwendet.
12. Klicken Sie auf die Schaltfläche mit dem **Häkchen**.
13. Drücken Sie die **HOME** -Taste, um den Vorgang zu beenden.

Es ist unbedingt erforderlich, dass das Frittiersystem nach dem Wechsel des Ölsystem-Typs oder des Altöl-Typs für mindestens 60 Sekunden vollständig aus- und wieder eingeschaltet wird.

Die FilterQuick™ Intuition MIE/G- und FQIE/G-Fritteusen, die für den Einsatz mit Großgebinde-Ölsystemen ausgelegt sind, verfügen über einen integrierten Frischölbehälter, der vom Frischöl-Großlieferanten befüllt wird. Entfernen Sie den Deckel und setzen Sie den Standardanschluss in den Kanister ein, wobei der Metalldeckel auf dem Rand des Kanisters aufliegen muss. Das Öl wird über denselben Anschluss in den Kanister hinein- und aus ihm herausgepumpt (siehe Abbildung 2).



Abbildung 2



WARNUNG

Füllen Sie kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Öl in den Nachfüllbehälter ein.

Der Momentanschalter, der zum Zurücksetzen der Füllstandsanzeige des Nachfüllbehälters dient, wird in einem Frischöl-Großsystem auch zum Befüllen des Kanisters verwendet. Nachdem die Taste zum Zurücksetzen des Nachfüllsystems gedrückt wurde, kann der Bediener durch Gedrückthalten des Momentansalters, der sich über dem Nachfüllbehälter befindet, den Kanister aus dem Großöltank befüllen (siehe Abbildung 3).

Um den Kanister zu befüllen, halten Sie die Reset-Taste oben gedrückt, bis der Kanister voll ist, und lassen Sie sie dann los. *

HINWEIS: Füllen Sie den Kanister NICHT zu voll.

Anweisungen zum Befüllen des Behälters aus dem Großgebinde finden Sie in der Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld. Informationen Entsorgung in Großgebinde finden Sie in der Bedienungsanleitung für das Intuition-Bedienfeld.

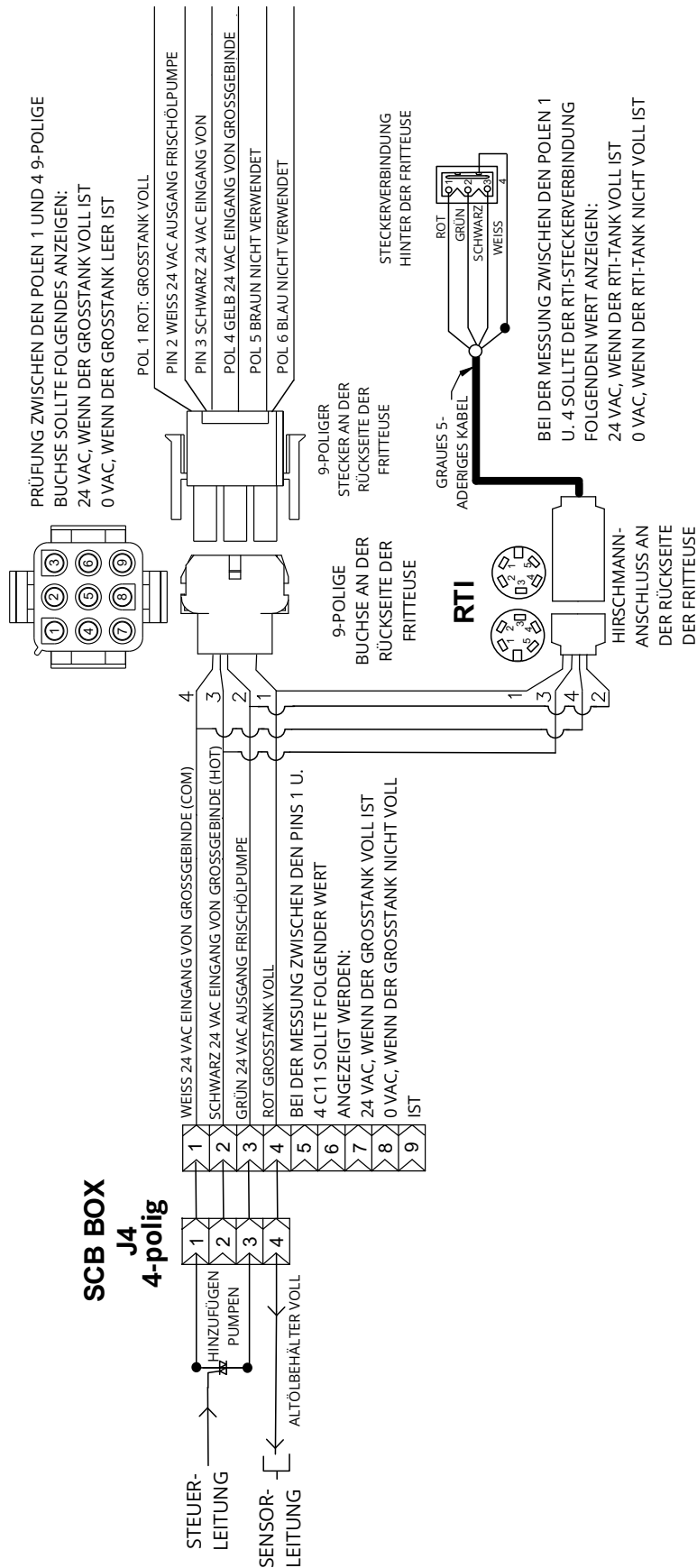


Abbildung 3

* **HINWEIS:** Es dauert etwa zwölf Sekunden vom Drücken der Reset-Taste bis zum Anlaufen der Frischöl-Hauptpumpe. Es kann bis zu 20 Sekunden dauern, bis der Füllstand im Nachfüllbehälter zu steigen beginnt. In der Regel dauert das Befüllen des Behälters etwa drei Minuten. Das Befüllen eines halbvollen Behälters dauert etwa eine Minute, das Befüllen eines vollen Behälters zwei Minuten.

A.1.2 Abdeckung für den Anschluss bei Großgebinde

ANSCHLUSS VON ÖL-GROSSGEBINDEN



⚠️ WARNUNG

Die Fritteusen MIG30/MIE14 und FQIG30/FQIE30 funktionieren **AUSSCHLIESSLICH** mit Großgebinde-Ölsystemen, die über einen dreipoligen Schwimmerschalter verfügen. Falls es sich bei dem Schwimmerschalter um einen älteren zweipoligen Schalter handelt, wenden Sie sich bitte an Ihren Großöhländler. Diese Schwimmerschalter sind polaritätsspezifisch. Bei Verpolung kann es zu einem Kurzschluss gegen Masse kommen, wodurch eine SCB-Platine beschädigt werden kann.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.

©2026 Frymaster LLC., sofern nicht ausdrücklich anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten. Im Zuge der kontinuierlichen Produktverbesserung können sich Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Teilenummer FRY_IOM_8197967DE 07/2026

