

# iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ630

GORMET · CARROUSEL

· M A N U A L D E U S U A R I O ·

· U S E R M A N U A L ·

· M A N U E L D' U T I L I S A T E U R ·

· M A N U A L E D E L L' U T E N T E ·

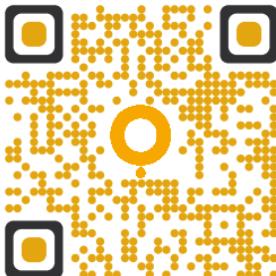
· B E N U T Z E R H A N D B U C H ·





# Bienvenido al mundo QualityFry

Tu opinión es lo más importante para nosotros. Por eso, con el objetivo de seguir mejorando y ofrecerte productos de la máxima calidad, nos gustaría que compartieras tu experiencia contestando esta encuesta.



# Welcome to QualityFry

Thank you for your trust in QualityFry. Your opinion is very important to us. This is why, in order to keep improving and to offer you the highest quality products we request you to share your experience with us by answering our survey.





# ESPAÑOL

## Bienvenido al mundo QualityFry

Tu opinión es lo más importante para nosotros. Por eso, con el objetivo de seguir mejorando y ofrecerte productos de la máxima calidad, nos gustaría que compartieras tu experiencia contestando esta encuesta.



# **MANUAL DE USUARIO**

ESTE MANUAL HACE REFERENCIA A LOS MODELOS:

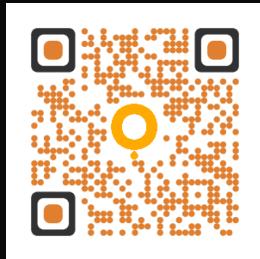
iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET  
iQ 620 BASIC CARROUSEL  
iQ 630 CARROUSEL

POR FAVOR, LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES PARA SACARLE EL MÁXIMO RENDIMIENTO A SU EQUIPO QUALITYFRY.

# MANUAL DE USUARIO AUDIOVISUAL

20 VÍDEOS

ENCUENTRE  
TODOS LOS  
VÍDEOS  
EXPLICATIVOS EN  
NUESTRO CANAL  
DE YOUTUBE Y  
CONSÚLTELO  
TANTAS VECES  
SEA NECESARIO



## IMAGEN

Vista de los modelos iQ600 - iQ 610 GOURMET abierta.



Este documento contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual.

Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna de este documento sin el consentimiento previo por escrito de QualityFry S.L.

QualityFry S.L. se reserva el derecho de introducir las mejoras derivadas de su constante investigación en el presente modelo, sin previo aviso.

© 2021 QualityFry S.L., RESERVADOS todos los derechos.

# ÍNDICE GENERAL ➤



INFORMACIÓN  
IMPORTANTE



GARANTÍA, SEGURIDAD E  
INSTALACIÓN



DESCRIPCIÓN DEL  
EQUIPO



MANEJO Y  
CONFIGURACIÓN



ENTRADAS DE  
PRODUCTO



SALIDAS DE  
PRODUCTO



MANTENIMIENTO



DETECCIÓN DE  
AVERÍAS Y SOLUCIONES



DECLARACIÓN DE  
CONFORMIDAD



Este manual de instrucciones de los modelos de Freidoras Automáticas iQ 600 Basic Gourmet, iQ610 Gourmet, iQ 620 Basic Carrousel, iQ 630 Carrousel, se ha pensado para que conozca las operaciones que debe realizar mientras el equipo está a su cargo. Se han descrito las situaciones con las que podrá encontrarse para el óptimo funcionamiento.

El contenido de este manual de instrucciones debe ser conocido por todas las personas encargadas del funcionamiento. El presente manual deberá conservarse en un lugar seguro, seco y disponible para personas autorizadas y para el personal técnico que lo solicite.

Si no se sigue la información proporcionada en el presente documento, correrá el riesgo de sufrir daños materiales y lesiones potencialmente graves o mortales para el personal u operario.

## Acerca de seguridad y responsabilidades del equipo

El presente capítulo le ofrece toda la información necesaria para utilizar de forma segura la freidoras QualityFry, sin que usted mismo ni otros corran peligro.

Este aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con falta de experiencia y/o conocimientos.

La limpieza y el mantenimiento del equipo no deberán ser realizados por niños, ni siquiera bajo la supervisión de un adulto.

Se advierte a los usuarios de que el mantenimiento técnico y las reparaciones deben ser realizados por un agente de servicio técnico autorizado por QualityFry utilizando piezas de repuesto originales de QualityFry.

QualityFry no tendrá ninguna obligación respecto a cualquier producto que haya sido instalado, ajustado o manejado incorrectamente, sin seguir las instrucciones de instalación proporcionadas con el producto.

QualityFry no tendrá ninguna obligación respecto a cualquier producto que tenga su número de serie desgastado, borrado o eliminado, o que haya sido modificado o reparado utilizando piezas no autorizadas o por agentes de servicio técnico no autorizados por QualityFry. Para obtener una lista de los agentes de servicio técnico autorizados, consulte a su distribuidor.

Las freidoras QualityFry solo se pueden utilizar con las manos. Si se daña el equipo por usar objetos puntiagudos, afilados o similares, se perderá el derecho de garantía.

Para evitar accidentes o daños en el equipo, es imprescindible que el personal operario reciba formación e instrucciones sobre la seguridad periódicamente o cuando lo considere oportuno. Esta formación deberá realizarse por personal cualificado y abalados por QualityFry.

La instalación, mantenimiento o limpieza incorrectos, así como la limpieza o las modificaciones en el equipo, pueden provocar daños, heridas o lesiones mortales. Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento.

Los productos de limpieza, así como los accesorios correspondientes, solo se pueden utilizar con el fin descrito en este manual. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.

## CONDICIONES DE GARANTÍA

Gracias por haber adquirido un producto QualityFry, esperamos que nuestro producto le proporcione un excelente servicio. Para ello, QualityFry somete a todos sus equipos y repuestos a exigentes controles para asegurar la calidad y seguridad de sus productos, cumpliendo los requisitos de las normativas más estrictas.

En el caso de necesitar información adicional, consejos de uso, soporte técnico y/o repuestos, tanto dentro como fuera del período de garantía, le rogamos visite nuestra web, [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com).

A continuación, encontrará las condiciones de la garantía de la que dispone al haber adquirido un producto QualityFry.

### CONDICIONES DE LA GARANTÍA

QualityFry le garantiza por un plazo de un (1) año desde su compra, la excelente calidad y adecuado funcionamiento del producto que usted acaba de adquirir nuevo.

La presente garantía que le ofrece QualityFry como fabricante, es independiente de los derechos que tiene frente al vendedor, derivados de la compraventa de su nuevo equipo.

Por favor, lea detenidamente este documento y, si tiene alguna duda, póngase en contacto con nosotros en [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com)

### COBERTURA DE LA GARANTÍA

La presente garantía comprende el derecho a la sustitución gratuita de aquel componente del producto nuevo adquirido por usted que presente cualquier defecto de fabricación o montaje o avería en su funcionamiento, siempre que el mismo sea debido a un fallo de fabricación que suponga la deficiencia en su normal funcionamiento.

Para hacer efectiva la presente garantía QualityFry, usted deberá acreditar, mediante la correspondiente factura de compra, la fecha de adquisición del equipo, el modelo y número de serie.

QualityFry podrá requerirle en cualquier momento el envío de la pieza defectuosa

cuya sustitución está solicitando, a efectos de verificación del defecto. Su entrega será requisito obligatorio para la validez de esta garantía.

## QUÉ NO CUBRE LA GARANTÍA

Dado que QualityFry, como fabricante del producto, no puede hacerse responsable de ciertos aspectos de su máquina ajenos a nuestra actividad, hay ciertas averías y daños que no puede cubrir esta garantía.

En el presente Manual de usuario del producto se explican todas las recomendaciones para su instalación y uso, así como para la obtención de su máximo rendimiento. Por favor, realice las comprobaciones aquí indicadas. Cualquier desperfecto, daño o deficiencia de funcionamiento provocado por una mala instalación o por un uso inadecuado, quedará excluido de esta garantía. Por esta razón, es muy importante que lea detenidamente el Manual de usuario.

## EN TODO CASO, QUEDAN EXCLUIDAS DE LA COBERTURA DE LA PRESENTE GARANTÍA:

1. Los conceptos de disposición de servicio (desplazamiento), mano de obra y transporte.
2. La solución de aquellas averías producidas por causas ajenas al diseño o fabricación de la máquina (por ejemplo, fallos en el suministro eléctrico), o que estén originadas por un uso indebido.
3. La reparación de los defectos en el aparato causados por daños no atribuibles al fabricante debido a condiciones externas, desperfectos por golpes o impactos, daños por condiciones climáticas u otros fenómenos naturales, así como influencias externas tales como subidas de tensión.
4. La reparación por uso contrario a la finalidad definida por el fabricante, así como manejo o esfuerzos indebidos, uso de productos de lavado o agentes químicos inapropiados, daños causados por efectos químicos o electroquímicos del agua, así como por instalaciones o montajes incorrectos, debido a condiciones generales ambientales anómalas o por una mala conservación del equipo debido a la inobservancia de los trabajos de cuidado y de limpieza, según las instrucciones de uso.
5. La reposición o reparación de piezas afectadas por desgaste, incluidas en el mantenimiento y limpieza habitual del producto; y aquellas que el fabricante recomienda sustituir en un determinado periodo o número de ciclos de trabajo.

6. La reposición o reparación de piezas frágiles (por ejemplo, Carrousel, vaso, bandeja, etc.), cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
7. La garantía se anulará si no se sigue la lista de comprobación para la instalación de QualityFry ni el manual de instalación. También se anulará si no se cumplen los plazos recomendados para la revisión y el mantenimiento del equipo.
8. Por último, la garantía QualityFry se anularía si la máquina es abierta o manipulada por personas no autorizadas por QualityFry.

## A TENER EN CUENTA

Para tener derecho a esta garantía será imprescindible acreditar ante QualityFry, S.L. la fecha de recepción del producto nuevo por su parte, mediante la aportación de la factura de compra. Por favor, conserve la factura de compra.

Esta garantía es internacional, y será aplicable a todos los productos sitos en cualquier país en los que exista un distribuidor autorizado de QualityFry, S.L. que ofrezca las garantías contenidas en el presente documento.

A excepción de las garantías expresas detalladas anteriormente, QualityFry no ofrece ninguna otra garantía, expresa o implícita, o de cualquier otra forma, referente al producto, adecuación para cualquier otro fin o de cualquier otro tipo. En la medida que las leyes locales lo permitan, QualityFry no será responsable de cualquier defecto, inconveniencia, restricción o incapacidad de usar este producto, ni por incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita.



## CÓMO OBTENER SERVICIO:

Póngase en contacto con nuestro servicio técnico autorizado de fábrica para obtener el servicio de garantía o llame a su distribuidor. También puede hacerlo directamente desde nuestro sitio web, <https://www.qualityfry.com/>, en el apartado de contacto cumplimentando el formulario o mediante un correo electrónico a [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com). Para ello, es importante que proporcione el modelo, número de serie de la máquina y una descripción del problema. Una vez enviada la solicitud, el servicio técnico se pondrá en contacto con usted lo más pronto posible. Debe guardar su recibo de compra como comprobante de la fecha de compra.

## Formas de advertencias

Las advertencias se categorizan de acuerdo con los siguientes niveles de peligro:



**PELIGRO/ADVERTENCIA:**  
Muerte / lesión grave (irreversible). Peligro inminente/potencial.



**PELIGRO DE QUEMADURAS:**  
Lesión grave (reversible). Peligro potencial.



**ATENCIÓN:**  
Lesión menor (reversible). Peligro potencial.



**AVISO:**  
Daños materiales. Peligro potencial.



## AVISO

La instalación debe cumplir todas las leyes y normas nacionales y regionales, y satisfacer las normas locales de las correspondientes empresas de servicios y autoridades locales, y los demás requisitos pertinentes.

Entregue los manuales de usuario incluidos en la documentación del cliente junto con la freidora QualityFry, si este cambia de propietario.



## PELIGRO / ADVERTENCIA

No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.



## ATENCIÓN

### Fuente de peligro: al mover cargas pesadas

Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo al colocar el aparato en el equipo de transporte y al retirarlo del mismo. Utilice una carretilla elevadora de horquilla o un transpalet. No sobreponga los límites de seguridad para elevar y cargar el aparato. Utilice un equipo de protección personal.

Retirar con sumo cuidado los flejes y la tapa superior de la freidora. Una vez retirada dicha tapa se procederá a retirar el poliespán y las piezas que se encuentran en la parte superior de la freidora [Kit de filtrado – Cubo, embudo, filtro y manguera] (ver Figura 1).

Una vez retirado las piezas mencionadas en el punto anterior, se debe extraer la caja lateral para tener acceso a la máquina (Ver figura 2).

Se debe abrir la puerta del mueble de la freidora y retirar los posicionadores de poliespán que se encuentran dentro de este. Seguidamente, se debe sustraer el maletín de fritura desconectando el cable de alimentación de la freidora (Conector acodado color negro), se debe aflojar el volante negro del acople de extracción ubicado en la parte superior izquierda del maletín de fritura, levante después el acople y ajuste nuevamente el volante para que se mantenga levantado. Una vez desconectada y con el acople de extracción levantado, se debe tirar del tirador posicionado en la parte inferior izquierda debajo del mueble, una vez se haya tirado de este, debemos retirar el cuerpo de fritura dentro del mueble.

Cuando tengamos el maletín de fritura fuera del mueble, debemos retirar los posicionadores de poliespán que se encontraban detrás del cuerpo de fritura. A su vez, se debe retirar un poliespán adicional ubicado en la caja de filtros, por lo que se debe abrir los cierres o los dos cangrejos, ubicados en la caja metálica de la parte derecha del mueble; una vez abiertos los cangrejos, se debe tirar hacia afuera de la puerta donde se encuentran los filtros, retirar el poliespán y volver a cerrar la caja de filtros.

Inmediatamente después, deberemos subir el mueble de la freidora a la mesa de trabajo donde se va a dejar instalada. Esta operación debe realizarse entre dos (2) personas, de manera que la base de la máquina quede a la vista permitiendo poder trabajar fácilmente.

Cuando el mueble de la freidora esté sobre la mesa de trabajo, se debe introducir el cuerpo de fritura y conectar el conector acodado. Después, se debe bajar el acople de extracción sobre el maletín para que no se escapen los vapores en el proceso de fritura. Se conectará al enchufe monofásico de 16 o 20 Amperios (dependiendo del modelo) para poder encender la máquina y colocar los 5,5 litros de aceite.

Puede ver este procedimiento en vídeo escaneando el siguiente código QR "Desembalaje de máquina y puesta en marcha".



Fig. 1

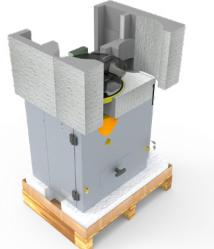


Fig. 2

#### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre cómo poner en marcha la freidora.



## Fuente de peligro: piezas mecánicas del aparato

Para instalar y utilizar su freidora QualityFry, debe tener en cuenta los siguientes cuidados:

- Peligro de aplastamiento de partes del cuerpo si se cae la máquina.

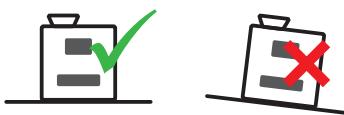
- Al moverlo de sitio o al instalarlo.

Para evitarlo, utilice un equipo de manutención adecuado. Mueva el aparato lenta y cuidadosamente, y asegúrelo contra vuelcos.

Por último, cerciórese de que el centro de gravedad está equilibrado.

- Al colocar el aparato sobre la superficie de soporte, debe cumplir estos requisitos.

La superficie de soporte debe ser plana y estar nivelada.



La superficie de soporte debe ser capaz de soportar el peso del equipo cuando está en uso, más el peso de la estructura que soporta la máquina.

La estructura que soporta el equipo (superficie de trabajo o bastidor inferior) debe ser capaz de soportar el peso del aparato cuando está en uso.

- Peligro de sufrir cortes por aristas vivas.

Al manipular piezas de chapa metálica para su uso o limpieza, utilice un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa y guantes o utensilios de protección contra agentes químicos).



- Al abrir o cerrar la puerta.

Utilice la manilla y manténgase alejado de las bisagras.



## PELIGRO DE QUEMADURAS

### Fuente de peligro: calor, superficies calientes y/o líquido caliente.

- Peligro de quemaduras por superficies calientes:

En el interior del mueble completo, incluyendo todas las piezas que están en el interior durante el funcionamiento de la freidora, tales como: maletín de fritura y los elementos que la integran. Por lo que no se debe abrir ni tocar hasta que el interior haya disminuido la temperatura.

En el exterior del mueble, la puerta del aparato, la parte superior del mueble, durante el funcionamiento de la freidora puede estar caliente por lo que debe tener cuidado.

Se recomienda siempre utilizar ropa protectora específica; en particular, utilice guantes de protección térmica resistentes al calor para trabajos con freidoras y hornos industriales.

- Peligro de quemadura por líquido caliente:

Durante el funcionamiento de la freidora, el aceite se encuentra caliente, por lo que no se debe extraer hasta alcanzar una temperatura adecuada para su manipulación (menor a  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  o  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ ).

Se debe tener cuidado al retirar la bandeja de salida del producto, ya que este puede estar con sus propios jugos interiores y al contacto con la piel puede producir quemaduras.

No abrir la puerta de la freidora durante su funcionamiento, ya que los vapores internos pueden producir algún tipo de quemadura en la piel.

Se recomienda utilizar siempre ropa protectora específica; en particular, utilice guantes de protección térmica resistentes al calor para trabajos con freidoras y hornos industriales.



## Fuente de peligro durante la limpieza: aceite caliente o productos químicos de limpieza.

Para todas las operaciones, se debe utilizar siempre ropa protectora específica; guantes de protección térmica resistentes al calor, de protección al corte o de agentes químicos:

Al realizar el filtrado de aceite diariamente, se debe estar seguro de que la temperatura del aceite es inferior a  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  o  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ . De lo contrario, pueden producirse quemaduras graves en la piel.

Peligro de quemaduras químicas o de irritación en la piel, los ojos y el sistema respiratorio debido a un contacto con los productos químicos de limpieza y los vapores de estos.

No encienda el equipo si se encuentran productos químicos de limpieza en el interior.

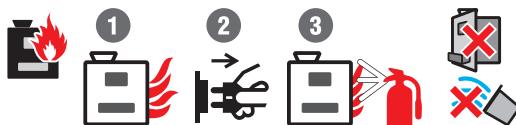


- Peligro de contaminación de alimentos por productos químicos de limpieza:

Si la cavidad no se ha aclarado correctamente después de la limpieza. Lave la cavidad utilizando un paño limpio y abundante agua templada y limpia, a continuación, límpielo con un paño suave o papel.

## Si el equipo se limpia poco o nada, se puede inflamar la grasa acumulada. ¡Riesgo de incendio!

• Si observa humo procedente del aparato, apague la máquina, desenchufela de la corriente eléctrica y mantenga la puerta cerrada para que el fuego se apague. En caso de que fueran necesarias más medidas contra incendios utilice un extintor de incendios\*. ¡NO usar agua para apagar un fuego con grasa!



- No tratar el equipo con ácidos ni exponerlo a vapores ácidos, de lo contrario se puede dañar la capa pasiva del acero y acabar decolorando el equipo.
- Para evitar la corrosión o el exceso de grasa en el cuerpo de fritura, se debe limpiar el equipo diariamente o, como mínimo, una vez a la semana, incluso si solo se utiliza para pocas raciones.

- El equipo no se puede limpiar con dispositivos de alta presión de agua. Se debe lavar con agua caliente del grifo o en un lavavajillas, colocando cada una de las piezas por separado y sin introducir el grupo calefactor o resistencia dentro del lavavajillas.
- Para limpiar el revestimiento exterior, use solo productos de limpieza aptos para uso doméstico y suaves como por ejemplo detergente para lavavajillas o desengrasante en un trapo suave y humedecido. No debe usarse ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante.
- No usar productos ni detergentes abrasivos. De lo contrario puede perder la garantía del equipo.

**Para todas las operaciones de limpieza siempre se debe utilizar ropa protectora específica; guantes de protección al corte y de agentes químicos.**



\* Según la norma UNE-EN 3-7: 2004+A1:2007, se debe utilizar un extintor de clase F para incendios derivados de la utilización de grasas y aceites en aparatos de cocina.



## PELIGRO / ADVERTENCIA

No encienda nunca este aparato sin antes haber echado aceite en el maletín de fritura (5,5 litros). El cuerpo de fritura debe llenarse con aceite de cocina antes de encender la resistencia. De lo contrario, dañará el equipo y puede provocar un incendio.

Los elementos de medición de nivel que incorpora el equipo (flotador) son informativos. Pueden verse deteriorados por una mala manipulación o falta de limpieza. Por ello, es imprescindible asegurarse de que el nivel de aceite es el correcto (5,5 litros) mediante otros sistemas como un medidor manual.

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 610 GOURMET



iQ 620 BASIC CARROUSEL - iQ 630 CARROUSEL



Los equipos QualityFry son freidoras automáticas, que fríen cualquier tipo de alimento sea fresco o congelado en un menor tiempo, gracias a su diseño que conserva la temperatura interior y permiten que los alimentos no absorban el aceite donde se fríen.

La máquina ha sido diseñada y construida para su colocación en el interior de locales, también puede ser utilizada en exteriores siempre y cuando se tomen las oportunas precauciones respecto a factores meteorológicos como lluvia, viento e insolación.

#### iQ 610 GOURMET - iQ 630 CARROUSEL

---

**Electricidad:** 4.6 kW / 230V 50/60Hz / Monofásica 20 A

---

#### iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 620 BASIC CARROUSEL

---

**Electricidad:** 3.5 kW / 230V 50/60Hz / Monofásica 16 A

---

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

---

**Carrousel (Alto X Ancho X Fondo):** 856 x 670 x 630mm

**Tolva:** 92 x 132 x 368 mm (250g raciones pequeñas - 600g raciones grandes).

---

**Gourmet (Alto X Ancho X Fondo):** 770 x 670 x 500mm

**Tolva:** 37 x 334 x 471 mm (250g raciones pequeñas - 600g raciones grandes).

---

**Capacidad de aceite:** 5,5 litros

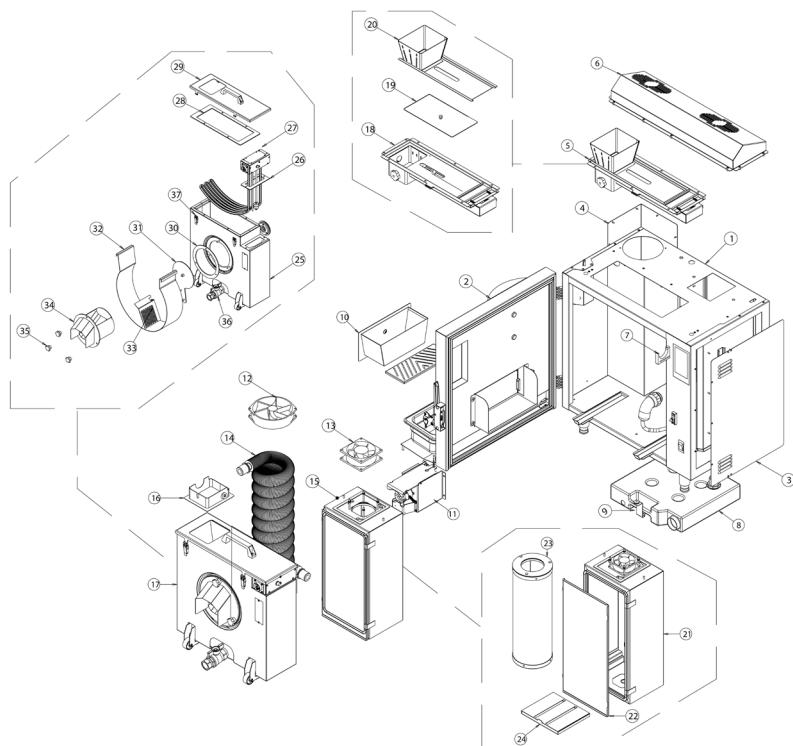
---

**Programación de electrónica:** Micro SD

---

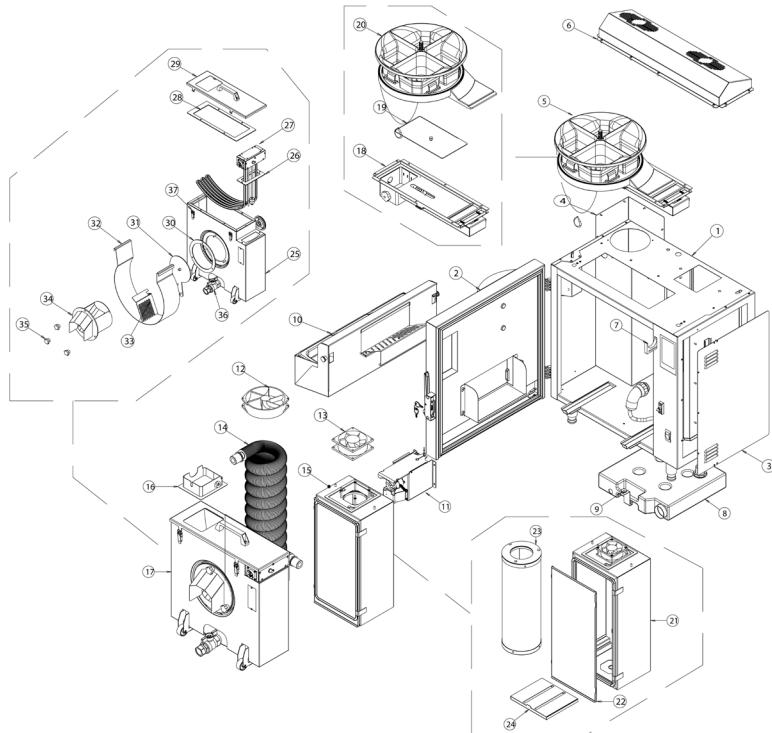
**Construcción:** Acero inoxidable AISI 304 L y 430

---



## DIAGRAMA POR PARTES: iQ 600 BASIC GOURMET iQ 610 GOURMET

- |                         |                          |                       |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. MUEBLE               | 14. SERPENTÍN            | 24. FILTRO METÁLICO   |
| 2. PUERTA               | 15. CONJUNTO CAJA DE     | 25. CUBA FREIDORA     |
| 3. TAPA CAJA ELÉCTRICA  | FILTROS                  | 26. JUNTA CALEFACTOR  |
| 4. TAPA DECANTADOR      | 16. ACOPLE DE EXTRACCIÓN | 27. CAJA CALEFACTOR   |
| 5. ENTRADA PRODUCTO     | 17. FREIDORA             | 28. JUNTA TAPA        |
| AUTOMATIZADA            | 18. SOPORTE ENTRADA      | 29. TAPA FREIDORA     |
| 6. CUBREVENTILADORES    | DE PRODUCTO + MOTOR      | 30. JUNTA SALIDA      |
| 7. SUJETACABLES         | TRAMPILLA                | 31. PLATO DE ARRASTRE |
| 8. BIDÓN DESAGÜE        | 19. TRAMPILLA            | 32. CESTILLO          |
| 9. DESBLOQUEO BIDÓN     | 20. ENTRADA PRODUCTO     | 33. PALA TEFLÓN       |
| 10. BANDEJA DE PRODUCTO | GOURMET                  | 34. RAMPA DE SALIDA   |
| 11. MOTOR FREIDORA      | 21. CAJA FILTROS         | 35. VOLANTES          |
| 12. VENTILADOR          | 22. PUERTA CAJA FILTROS  | 36. GRIFO             |
| 13. EXTRACTOR           | 23. FILTRO DE CARBÓN     | 37. CANGREJOS         |



**DIAGRAMA POR PARTES:**  
**iQ 620 BASIC CARROUSEL**  
**iQ 630 CARROUSEL**

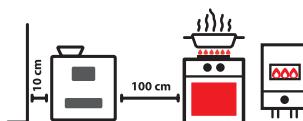
- |                         |                          |                       |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. MUEBLE               | 14. SERPENTÍN            | 24. FILTRO METÁLICO   |
| 2. PUERTA               | 15. CONJUNTO CAJA DE     | 25. CUBA FREIDORA     |
| 3. TAPA CAJA ELÉCTRICA  | FILTROS                  | 26. JUNTA CALEFACTOR  |
| 4. TAPA DECANTADOR      | 16. ACOPLE DE EXTRACCIÓN | 27. CAJA CALEFACTOR   |
| 5. ENTRADA PRODUCTO     | 17. FREIDORA             | 28. JUNTA TAPA        |
| AUTOMATIZADA            | 18. SOPORTE ENTRADA      | 29. TAPA FREIDORA     |
| 6. CUBREVENTILADORES    | DE PRODUCTO + MOTOR      | 30. JUNTA SALIDA      |
| 7. SUJETACABLES         | TRAMPILLA                | 31. PLATO DE ARRASTRE |
| 8. BIDÓN DESAGÜE        | 19. TRAMPILLA            | 32. CESTILLO          |
| 9. DESBLOQUEO BIDÓN     | 20. ENTRADA PRODUCTO     | 33. PALA TEFLÓN       |
| 10. BANDEJA DE PRODUCTO | CARROUSEL                | 34. RAMPA DE SALIDA   |
| 11. MOTOR FREIDORA      | 21. CAJA FILTROS         | 35. VOLANTES          |
| 12. VENTILADOR          | 22. PUERTA CAJA FILTROS  | 36. GRIFO             |
| 13. EXTRACTOR           | 23. FILTRO DE CARBÓN     | 37. CANGREJOS         |

## Instalación y conexión eléctrica

La máquina está equipada con un cable flexible de una longitud de dos (2) metros para su conexión a la red eléctrica del local; esta red debe ser monofásica y deberá soportar una tensión de 20A, 230V y frecuencia de 50/60Hz, además debe contar con toma de tierra eficaz y un sistema de protección contra sobretensiones y derivaciones.

Para un óptimo funcionamiento, se recomienda:

(1) Situar la máquina lo más apartado posible de focos de calor tales como: hornos, planchas o salidas de aire de equipos de refrigeración.



(2) La encimera o mueble donde se sitúe la máquina debe ser completamente horizontal. De no colocarse la máquina en esta posición, puede afectar su funcionamiento y producir fugas de aceite.



La máquina incluye un borne equipotencial en la parte inferior del suelo de la máquina para poder conectar tomas de tierra en serie.

## Elementos que integran los equipos

- Mueble
- Freidora
- Tolva de entrada de producto
- Bandeja de salida producto
- Acople de extracción
- Patas de soporte (ajustables)
- Conjunto motor trampilla
- Caja eléctrica y electrónica
- Conjunto condensador
- Caja de filtros
- Conjunto motor pala
- Desbloqueo acople motor pala freidora
- Bidón de condensación

## Elementos que integran la freidora o cuba de fritura

- Cuba
- Rampa de salida
- Pala de extracción
- Plato de arrastre de pala
- Cestillo
- Conjunto calefactor



## Teclado

Estos modelos disponen de un display táctil con el que podrá controlar de forma intuitiva la temperatura, el número de raciones, el idioma, el relleno de aceite y otras muchas opciones que harán su trabajo más fácil. En la imagen de abajo le mostramos los botones correspondientes al teclado que le ayudarán en la navegación.

### 1. TECLADO ESCAPE / CANCEL (ESC)

Esta tecla se puede usar en el display o en el teclado y con ella se puede descartar algún tipo de cambio efectuado en los parámetros de la máquina.

### 2. TECLA DE SUBIDA O BAJADA

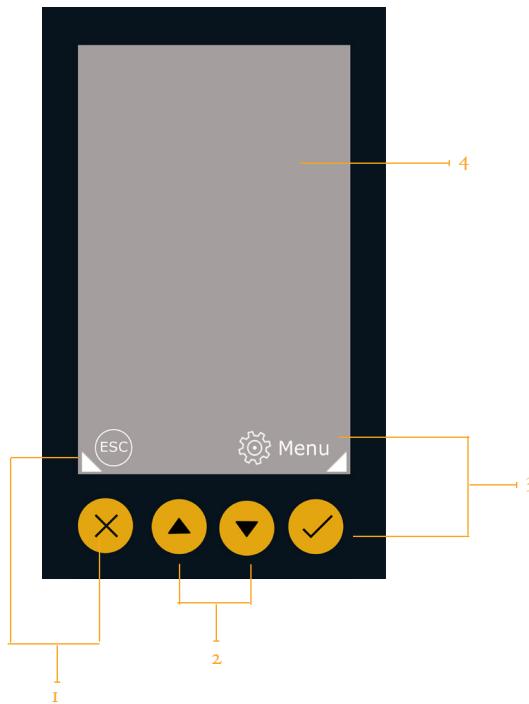
Esta tecla se puede usar para subir o bajar en los parámetros del menú de la freidora.

### 3. TECLA MENÚ/CHECK

Esta tecla se puede usar en el display o en el teclado; con ella se accede al menú de la freidora o se acepta algún cambio efectuado en los parámetros de la misma.

### 4. DISPLAY

Esta pantalla es táctil y en ella se podrá seleccionar los distintos programas y funciones que puede realizar en la freidora.



## Iconos en la pantalla

### 1. TRAMPILLA ABIERTA

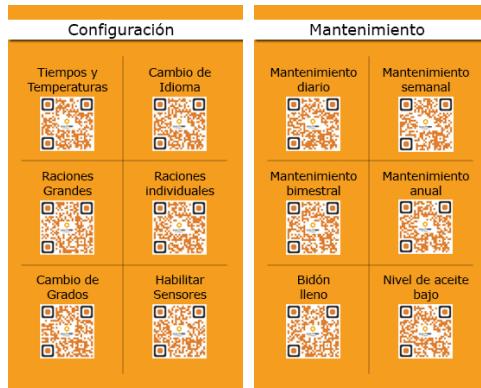
Al pulsar el botón “Open” se abrirá la trampilla de entrada.

### 3. BOTÓN

Al pulsar el botón “Encendido” una vez hayamos colocado los 5,5 litros de aceite, activará la resistencia para que se caliente el aceite.

### 2. BOTÓN

Al pulsar el botón “i” de información, podrá acceder a los códigos QR para ver los vídeos de ayuda al personal de cómo configurar y/o hacer el mantenimiento de la freidoras QualityFry.



## Pantalla de inicio

### 1. PROGRAMAS DE FRITURA

Indica los ocho (8) programas de fritura programados.

### 2. TEMPERATURA

Temperatura actual programada.

### 3. NIVEL DE ACEITE

Este ícono indica "Nivel de aceite bajo". Si está activo, complete con 0,5 litros y espere de 2 a 3 minutos.

### 4. VENTILADORES

Este ícono indica "Revisar los ventiladores de la freidora". Si está activo, revise los ventiladores que están ubicados en la parte superior del equipo.

### 5. BIDÓN DE CONDENSACIÓN LLENO

Indica que el bidón de condensación está lleno y debe vaciarse.

### 6. RACIONES GRANDES O PEQUEÑAS

Este ícono indica el tipo de producción configurada en la freidora. Existen dos opciones: Ración Pequeña (250-300 g) y Ración Grande (500-600 g)

### 7. CONTADOR

Contador del tiempo de fritura que falta para cocinar la ración de producto. Cuando no se estáriendo y se pulsa ese recuadro se abrirá la trampilla.



## MANEJO Y CONFIGURACIÓN

Encender la máquina en el interruptor ubicado en la parte inferior derecha del mueble, seguidamente se debe llenar la freidora con 5,5 litros de aceite. Se aconseja la utilización de los aceites recomendados por QualityFry.

Después de haber vertido el aceite en la freidora, procederemos a pulsar el botón de encender en el display.

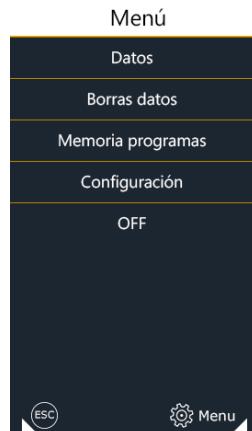
Los modelos iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel y Gourmet) cuentan con una pantalla táctil de 5" que permite un control intuitivo de los programas de cocción y una monitorización rápida de toda la máquina.

### Programación

La máquina se puede configurar con ocho (8) programas diferentes de fritura, permite controlar de forma intuitiva el número de raciones, el idioma, el rellenado de aceite y el control de la temperatura para adaptarla a sus necesidades.

Para poder configurar la freidora, en la pantalla principal del display encontrará el botón "Menú", que le dará acceso a las siguientes opciones: Datos, Borrar Datos, Memoria de Programas, Configuración, Producción y Off (apagado electrónico).

A continuación, explicaremos cada una de las funciones de las opciones antes mencionadas:



## Datos

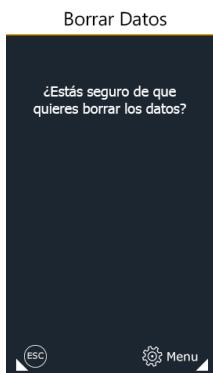
Muestra los contadores de las raciones fritas, los valores instantáneos de temperatura del aceite. También da información sobre la versión del software que tiene la máquina.

Para acceder a esta función se debe pulsar en el display “Menú” y seguidamente pulsar “Datos”.

En ella se muestra la temperatura de las dos (2) sondas, una de temperatura y otra del nivel de aceite, también se muestran las raciones parciales y totales de la freidora. Para salir de esta opción solo debe pulsar la opción “Esc”.



## Borrar datos



Permite borrar el contador parcial de raciones realizadas. Para acceder a esta función debe pulsar en el display “Menú” y luego pulsar “Borrar Datos”.

Si pulsa el botón “Menú” del display aparecerá la pantalla de confirmación de borrado. Únicamente se borra el contador parcial.

Si pulsa “Esc” volverá a la pantalla de trabajo sin borrar ninguno de los datos.

## Memoria programas

En esta opción podrá programar el peso de producto a freír en el modo continuo, la calidad de la fritura, la temperatura y el tiempo de fritura de los distintos programas.

Se accede a esta función pulsando "Menú", posteriormente "Memoria Programas".

En esta pantalla podrá configurar los siguientes datos: Calidad Excelente, Peso Ración, Temperatura, Programa y Tiempo.

### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre la programación del display.



### 1. CALIDAD EXCELENTE

Cuando esta opción se encuentra habilitada, la máquina activará el calentamiento del aceite cuando la temperatura de la sonda 1 sea 25º menor a la temperatura programada. Si la opción está deshabilitada, el calentamiento del aceite comenzará cuando se detecten 45º de diferencia.

### 2. TEMPERATURA

Aquí podremos seleccionar la temperatura de trabajo de la freidora, desde 100°C hasta 195°C o desde 212°F hasta 383°F. Debe pulsar los símbolos de “-” o “+” para aumentar o disminuir la temperatura deseada.

### 3. PROGRAMA

Muestra el programa en el que se puede modificar el tiempo de fritura (del 1 al 8). Debe pulsar los símbolos de “-” o “+” para seleccionar el programa que desee modificar.

### 4. TIEMPO

Tiempo de fritura individualizado por cada programa (desde 00:20 seg. hasta 30:00 min). Debemos pulsar los símbolos de “-” o “+” para aumentar o disminuir el tiempo. El tiempo aumenta o disminuye en valores de 5s en 5s.

#### Propiedades de fritura



## Configuración

Desde "Configuración" se accede a los submenús que permiten configurar el formato de la temperatura ( $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$ ), el idioma en el que se mostrarán los mensajes o el aviso acústico mientras gira la pala. También permite habilitar o deshabilitar algunos de los sensores de la máquina.

Para acceder debe pulsar "Menú" y luego pulsar "Configuración" en la pantalla. Aquí dispondrá de las siguientes opciones:

### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre la configuración de idiomas.



### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre la selección de grados.



### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre cómo habilitar y deshabilitar los sensores.



### 1. IDIOMA

Permite modificar el idioma en el que se mostrarán los diferentes mensajes de la máquina (español, inglés, alemán, francés, holandés, entre otros).

### 3. HABILITAR SENSORES

En este apartado podrá habilitar o deshabilitar los sensores principales de la máquina, que son: Pitido (aviso acústico de salida de producto), Bidón (bidón de condensación), Flotador (indicador de nivel de aceite cuando está frío), Trampilla (trampilla de entrada de producto a la freidora), Sonda de nivel (sonda 2, indica el nivel de aceite cuando está caliente).

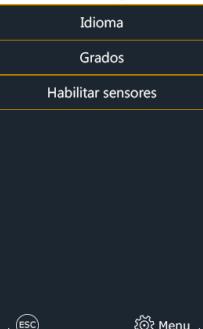
### 2. GRADOS

Permite modificar la escala en la que se presenta la temperatura de programa ( $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$ ).

### 4. EJECUTAR TEST

Esta función permite evaluar cada uno de los componentes que se encuentran en la freidora (Motor pala, Motor Trampilla, Sensores, Contadores, entre otros).

Menú configuración



# Producción

Para seleccionar los diversos tipos de producción en la freidora debe pulsar "Menú" y luego "Producción".

Una vez dentro de esta opción, puede seleccionar el tipo de producción con el que desee que trabaje la freidora: Individuales, Grandes 1 Vuelta de Pala (1VP), Grandes 2 Vueltas de Pala (2VP).

## ▼ VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre la configuración de raciones grandes.



## ▼ VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre la configuración de raciones pequeñas.



## 1. INDIVIDUALES

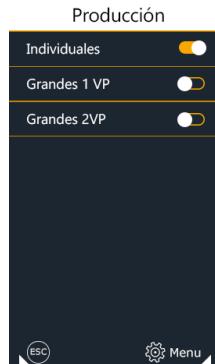
Conocida también como raciones pequeñas, permite freír dos (2) productos distintos al mismo tiempo y dejar un tercer producto a la espera en la tolva de entrada. Una vez seleccionado, en el display aparecerá la figura con dos (2) raciones de 200g.

## 2. GRANDES 1 VP

El significado de "1VP" es "Una Vuelta de Pala", que indica la cantidad de vueltas que da la pala de extracción de producto.

## 3. GRANDES 2 VP

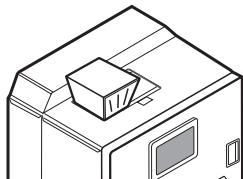
Es igual al punto anterior, su diferencia está en las dos (2) "Vueltas de Pala" que da para extraer los productos una vez fritos.



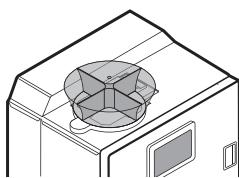
## ENTRADAS DE PRODUCTO

La gama de freidoras iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ630 (Carrousel y Gourmet) cuenta con dos (2) tipos de entrada: la primera es la tolva estándar, que posee forma piramidal y es óptima para las raciones pequeñas o grandes. La segunda es la tolva de producción continua, ideal para freír aquellos productos de alta demanda como, por ejemplo, patatas fritas.

A continuación, describiremos más en detalle cada una de estas dos (2) entradas:



Tolva estándar  
iQ 600 Basic Gourmet  
iQ 610 Gourmet



Tolva continua  
iQ 620 Basic Carrousel  
iQ 630 Carrousel

## Tolva estándar modelos iQ 600 - iQ 610 GOURMET

Situada en la parte superior izquierda del mueble, tiene forma de tronco de pirámide invertida, en la embocadura de ésta se coloca el producto a freír. Tiene la capacidad suficiente para contener la cantidad máxima de alimento que se puede freír de una vez, dependiendo del modo de producción seleccionado (producción individual, grande 1VP o 2VP).

En su cara frontal tiene rendijas para que a simple vista se aprecie que la máquina contiene carga para iniciar una fritura. Este elemento es fácilmente desmontable del mueble, con el objeto de poder ser lavado siguiendo los procedimientos habituales de limpieza de una cocina.



### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo de la programación con la tolva de entrada estándar.



## Tolva de producción continua modelos iQ 620 - iQ 630 Carousel

Se posiciona en la parte superior del mueble. Cuenta con cuatro (4) entradas para optimizar el trabajo del operario pudiendo programar 6 productos a la vez: 2 en la cámara de fritura y 4 en la tolva carrousel.

Su gran capacidad para productos de alta demanda facilita el trabajo del operario, ya que solo debe insertar en cada uno de los compartimentos el producto a freír. A continuación, debe pulsar en el display el tiempo necesario que requiere cada uno de los alimentos.



### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo de la programación con la tolva de producción continua.



## SALIDAS DE PRODUCTO

La gama de máquinas QualityFry cuenta con dos (2) tipos de salidas,

- Salida tradicional, que posee forma de cajón y es óptima para sacar de la freidora y servir directamente en el plato o tabla del comensal.
- Salida grande que es una cajonera de mayor tamaño, ideal para que caigan los diversos productos y pueda recogerlos como prefiera, con una pala de alimentos o pinzas.

A continuación, describiremos más en detalle cada una de estas dos (2) salidas:

- Salida estándar
- Salida grande o monoproducto

### Salida estándar

Se encuentra insertada en la puerta del mueble, fue diseñada para servir los productos del cajón directo al plato. Ideal para locales que quieran dar un trato personalizado.

### Salida grande o monoproducto

Esta salida, especialmente diseñada para almacenar producciones continuas, se acopla a la puerta lo que la hace ideal para dar servicio a grandes demandas. Su gran capacidad y amplitud permite recoger los alimentos de forma cómoda usando el instrumento de cocina que desee.

Salida estández —



Salida grande —



## MANTENIMIENTO

Para un óptimo funcionamiento de los modelos iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Gourmet y Carrousel) recomendamos un plan de mantenimiento diario, semanal, bimestral y anual.



### Diario

**En todas las fases de mantenimiento utilice un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa y guantes o utensilios de protección contra agentes químicos) como hace referencia el apartado de Seguridad.**

#### 1. FILTRADO DE ACEITE

Se recomienda realizarlo al inicio del día o con el aceite a una temperatura inferior a 40°C, se debe seguir los siguientes pasos para el filtrado del aceite:

##### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre el mantenimiento diario



- Abrir puerta del mueble.
- Quitar el tapón de seguridad del grifo de la freidora.
- Colocar la manguera de silicona en el grifo.
- Colocar el cubo en el suelo y dentro de éste poner el embudo con el filtro.
- Abrir la llave roja del grifo de seguridad.
- Verificar el nivel del aceite filtrado y, de ser necesario, completar hasta 5,5 litros, con aceite nuevo.
- Para verter el aceite en la freidora, deberá encender la máquina. Se abrirá la trampilla automáticamente si tiene habilitado el sensor o flotador; si no, deberá pulsar el botón "open". Una vez esté seguro de que la trampilla está abierta, se colocará el embudo en la tolva de entrada de producto. A continuación, volcar el cubo graduado por el lado del pico para que el aceite caiga en la freidora.

## 2. LIMPIEZA DEL MUEBLE, TOLVA DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTO

Tras haber realizado el paso anterior (filtrado de aceite), para la limpieza exterior e interior de la freidora, se pueden seguir los siguientes pasos:

- Limpiar el mueble por fuera y en el interior.
- Limpiar la tolva de entrada del producto a freír. Para mayor comodidad, éste se puede desmontar empujando hacia la derecha y luego tirando hacia arriba.
- Limpiar la bandeja de salida del producto frito.

Se puede limpiar con bayeta o papel de cocina y, usando un detergente neutro o un poco de desengrasante, luego aclarar con agua.

VÍDEO EXPLICATIVO  
Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre el mantenimiento diario.



## 3. VACIADO DEPÓSITO DE CONDENSACIÓN

Para el vaciado del depósito de condensación, se deben seguir los siguientes pasos:

- Se recomienda hacer el vaciado del depósito de condensación semanalmente o cuando este esté lleno.
- Se debe girar la llave para abrir y vaciar el bidón.
- En el display también puede aparecer el mensaje de bidón lleno, por lo cual se debe repetir el paso anterior para su vaciado.



## Semanal o cada 200 raciones de producto

En todas las fases de mantenimiento utilice un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa y guantes o utensilios de protección contra agentes químicos) como hace referencia en el apartado de Seguridad.

### 1. LAVADO CUBA FREIDORA

Para el lavado de la cuba, se deben repetir los pasos del filtrado del aceite explicados en el capítulo “Diario”, sin verter el aceite de nuevo en la cuba y seguir los siguientes pasos:

- Abrir puerta del mueble y desenroscar el conector, luego tirar de él con cuidado.
- Aflojar el volante del acople de extracción, levantando después el acople y ajustar nuevamente el volante para que se mantenga levantado.
- Tirar de la chapa de desbloqueo situada en la parte inferior izquierda del mueble para liberar el maletín de fritura y poder extraerlo del mueble.
- Levantar la tapa de la freidora retirando los cuatro (4) cierres ubicados en la parte superior del maletín.
- Desenroscar los tres (3) volantes que ajustan la rampa de salida; después, tirar hacia fuera para extraer la rampa de la cuba de fritura.
- Girar la pala hacia arriba y tirar de ella para extraerla.
- Desmontar el disco de la pala, tirando de él hacia el interior de la cuba de fritura.
- Coger el cestillo por ambos extremos y tirar hacia arriba para sacarlo de la cuba de fritura.
- Tirar hacia arriba, con cuidado, para extraer el conjunto calefactor.\*

**\* Lavar solo la resistencia, se debe hacer con cuidado de no doblar o modificar la posición de la sonda de temperatura, el flotador ni del termostato. No meter al lavavajillas.**

**\*\* Todas las piezas se pueden lavar en el fregadero o en el lavavajillas. (Menos el conjunto calefactor).**

## 2. LAVADO CONJUNTO ENTRADA PRODUCTO

Para el lavado de conjunto de entrada se deben seguir los siguientes pasos:

- Empujar a la derecha y luego tirar hacia arriba para sacar la tolva o carrusel.
- Tirar hacia arriba de la trampilla de abertura.
- Es importante que al colocar las piezas en su lugar, el tornillo ingrese en el orificio para que el motor pueda abrir la trampilla.

**Todas las piezas se pueden lavar en el fregadero o en el lavavajillas.**

### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al video explicativo sobre el mantenimiento semanal.





**En todas las fases de mantenimiento utilice un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa y guantes o utensilios de protección contra agentes químicos) como hace referencia en el apartado de Seguridad.**

### 1. LAVADO DE FILTRO METÁLICO

La limpieza bimestral debe coincidir con la limpieza interior de la freidora y con el cambio de aceite completo. Se deberá repetir los pasos anteriormente explicados más los siguientes:

- Desmontar la freidora del mueble como se explicó en los apartados anteriores.
- Para tener acceso al filtro metálico se deben abrir los dos cangrejos, ubicados en la caja metálica de la parte derecha del mueble. Esta pieza se puede lavar en el fregadero o en el lavavajillas.
- Una vez abiertos los cangrejos, tirar hacia afuera de la puerta.
- Únicamente extraer el filtro metálico para su limpieza. El filtro de carbón activo no se debe desencajar de su sitio ni lavar, ni mojar pero puede ser limpiado exteriormente con papel de cocina o con una bayeta seca.
- Una vez limpio el filtro metálico, volver a colocarlo en su lugar con los agujeros hacia abajo.

### 2. LIMPIEZA CODO DE EXTRACCIÓN DE GASES

Para la limpieza del codo de extracción de gases, se deben seguir los siguientes pasos:

- Desmontar la freidora del mueble como se explicó en los pasos anteriores.
- El codo de extracción se encuentra ubicado en la parte superior izquierda del mueble. Para extraerlo, desenroscar los dos volantes de sujeción y luego tirar hacia afuera.
- Una vez limpio el codo de extracción de gases, volver a colocarlo en su lugar y ajustarlo con los dos volantes. Esta pieza se puede lavar en el fregadero o en el lavavajillas.

#### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre el mantenimiento bimestral.





## Semestral o anual

En todas las fases de mantenimiento utilice un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa y guantes o utensilios de protección contra agentes químicos) como hace referencia en el apartado de Seguridad.

### 1. LAVADO DEL SERPENTÍN DECA NTADOR

Se recomienda realizar este mantenimiento cuando coincida con el mantenimiento bimestral, ya que se debe extraer primero el "codo extracción de gases" y después, retirar el racor de una (1") pulgada donde se encontraba colocado el codo de extracción.

- Retirar la tapa lateral izquierda de atrás de la máquina, el cual está sujeto por tornillos para cubrir el serpentín.
- Después, desconectar la conexión del serpentín hacia el bidón de condensación; una vez retirada esta conexión, quitar la tuerca de sujeción del serpentín.
- Una vez desconectados todas las conexiones hacia el serpentín y sin la tapa que lo protege, retirar el serpentín del interior de la máquina para su limpieza.

### 2. LAVADO DEL BIDÓN DE CONDENSACIÓN

Una vez retirado la cuba de fritura, se deberá retirar el soporte metálico del bidón, seguidamente se desconectarán las dos (2) conexiones de los racores hacia el bidón de condensación sin olvidar el conector del sensor o boyo que se encuentra en el interior de este.

### 3. SUSTITUCIÓN DE JUNTAS DE SELLADO

Se recomienda contactar con su proveedor para efectuar y solicitar las juntas de sellado. Estas juntas se pueden reemplazar cuando realice el mantenimiento semanal o la limpieza de la cuba de fritura. (Apartado "Lavado Cuba Freidora").

### 4. REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN ACTIVADO

Se recomienda contactar a su proveedor para efectuar y solicitar el nuevo filtro de carbón.

#### VÍDEO EXPLICATIVO

Este QR le lleva al vídeo explicativo sobre el mantenimiento semestral/anual.



# DETECCIÓN DE AVERÍAS Y SOLUCIONES

## Sin mensajes en la pantalla

AVERÍA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
LA MÁQUINA NO ENCIENDE	La máquina está desenchufada.	Enchufar la máquina a la red eléctrica.
	No hay tensión o corriente en el enchufe donde está conectada la máquina.	Compruebe el correcto funcionamiento del enchufe o el interruptor general del establecimiento.
	Sigue sin encender la máquina.	Contacte con el Servicio Técnico.
LA MÁQUINA SOLICITA ACEITE (Realizar el procedimiento con el aceite frío)	No se colocó suficiente cantidad de aceite en la máquina.	Asegúrese de haber introducido 5,5 litros de aceite.
	Suciedad en el conjunto calefactor	Limpie completamente el conjunto calefactor y la resistencia, en especial el flotador.
	Mala conexión entre el cable acodado y la resistencia.	Verifique que el grupo calefactor tiene la junta negra en el interior del conector.
	El flotador no funciona.	Contacte con el Servicio Técnico.
EL ACEITE SE DES-BORDA DE LA CUBA	Se ha depositado una cantidad excesiva de aceite en el interior de la máquina.	Retire el exceso de aceite hasta que el nivel llegue a los 5,5 litros. Atención: Realice este proceso con el aceite en frío.
	No se ha colocado la junta redonda en la rampa de salida de la freidora.	Coloque la junta y apriete los volantes negros que sujetan la rampa de salida.
	La junta redonda está rota o tiene deformación.	Sustituya la junta.
	Los volantes que sujetan la rampa de salida de la freidora están mal apretados.	Apriete los volantes correctamente.
	El grifo para el vaciado de la freidora está mal cerrado o está abierto. (Grifo Rojo).	Cierre correctamente el grifo del vaciado de aceite. (Grifo Rojo).
	La máquina tiene muchos posos o restos de alimentos en el interior de la cuba.	Realice el mantenimiento de limpieza completo del maletín de fritura. Tras la limpieza, introduzca 5,5 litros de aceite en la freidora.
SE QUEDA PRODUCTO DENTRO DE LA CUBA	Se ha colocado mucha cantidad de producto en el modo de trabajo "raciones pequeñas".	Coloque la cantidad adecuada de producto a freír teniendo cuidado de que no sobrepase el marcador de la tolva. Cantidades recomendadas: 250-300 gramos en raciones pequeñas y 500-600 gramos en raciones grandes.
	La pala de la freidora tiene suciedad.	Limpie la pala y el cestillo de la freidora.
	La pala está mal colocada.	Retire la tapa de la freidora y la rampa de salida, coloque la pala dentro de los pivotes que la sujetan y vuelva a montar la cuba. Realice este procedimiento con el equipo en frío y sin aceite en la cuba.
EL PRODUCTO QUEDA "POCO FRITO"	El tiempo y/o la temperatura del programa de fritura elegido no es el correcto.	Seleccione el tiempo y/o la temperatura de fritura adecuado para el producto a freír.
	La cantidad de producto es superior al sugerido en raciones pequeñas.	Coloque la cantidad de producto recomendado en cada modo de trabajo de la máquina. Raciones pequeñas: 250-300 gramos; Raciones grandes: 500-600 gramos.
EL PRODUCTO QUEDA "MUY FRITO"	El tiempo y/o la temperatura del programa de fritura elegido no es el correcto.	Seleccione el tiempo y/o la temperatura de fritura adecuado para el producto a freír.
AL ABRIR EL "GRIFO ROJO" PARA HACER EL FILTRADO DE ACEITE DIARIO, NO SALE EL ACEITE.	Los residuos resultantes de las frituras han obstruido la llave.	Introduzca por el "grifo rojo" un elemento rígido y/o punzante para romper la capa de residuos. Lave el maletín de fritura completo. Realice este procedimiento con el aceite en frío.

## Con mensajes en la pantalla

AVERÍA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
<b>"ERROR TRAMPILLA"</b>	La trampilla está mal colocada.	Revise el conjunto entrada y coloque correctamente la trampilla.
	El conjunto de entrada tiene suciedad.	Limpie el conjunto de entrada ya que está impidiendo que el motor funcione correctamente.
	El carrousel está mal colocado.	Apague la máquina, retire y coloque el carrousel correctamente. Encienda la máquina.
	El carrousel no se mueve.	Retire el carrousel. Gire el piñón negro del motor carrousel 3 veces en ambos sentidos. Vuelva a colocar el carrousel y encienda la máquina.
	El motor del carrousel está averiado.	Contacte con el Servicio Técnico.
	El motor de la trampilla está averiado.	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>ICONO EN LA PANTALLA "VENTILADOR 1"</b>	El ventilador situado en el lado superior izquierdo de la máquina está bloqueado (no expulsa aire).	Limpie el ventilador y revise las conexiones del extractor.
	El extractor no expulsa aire.	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>ICONO EN LA PANTALLA "VENTILADOR 2"</b>	El ventilador situado en el lado superior derecho de la máquina está bloqueado (no expulsa aire).	Limpie el ventilador y revise las conexiones del extractor.
	El extractor no expulsa aire.	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>"BIDÓN DE CONDENSACIÓN LLENO"</b>	Nivel del bidón de desagüe lleno.	Vacie el bidón de desagüe.
	El sensor de llenado del bidón está averiado	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>"ERROR PALA"</b>	La cuba o freidora no está encajada correctamente en el mueble.	Retire el maletín de fritura y vuelva a colocarlo en su sitio hasta que escuche un "click".
	El conector acodado está desconectado.	Revise el conector acodado y las conexiones del motor.
	El sensor de pala está averiado	Contacte con el Servicio Técnico.
	El motor de pala está averiado	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>"VER TERMOSTATO"</b>	Conector acodado desconectado.	Revise el conector acodado y las conexiones de la resistencia.
	El nivel de aceite no es el adecuado.	Rellene la cuba con exactamente 5,5 litros de aceite.
	El termostato está desconectado.	Rearme el termostato pulsando el botón situado en el lateral derecho de la resistencia.
	Mala conexión entre el cable acodado y la resistencia.	Revise que el grupo calefactor tiene la junta negra en el interior.
	Resistencia averiada.	Contacte con el Servicio Técnico.
<b>"ERROR SONDA 1"</b>	El nivel de aceite no es el adecuado.	Rellene la cuba con exactamente 5,5 litros de aceite.
	Conector acodado desconectado.	Revise el conector acodado y las conexiones de la resistencia.
	Mala conexión entre el cable acodado y la resistencia.	Revise que el grupo calefactor tiene la junta negra en el inferior.
	Sonda de temperatura (S1) averiada.	Contacte con el Servicio Técnico.
	Resistencia averiada.	Contacte con el Servicio Técnico.

# DETECCIÓN DE AVERÍAS Y SOLUCIONES

“ERROR SONDA 2”	El nivel de aceite no es el adecuado.	Rellene la cuba con exactamente 5,5 litros de aceite.
	Conector acodado desconectado.	Revise el conector acodado y las conexiones de la resistencia.
	Mala conexión entre el cable acodado y la resistencia.	Revise que el grupo calefactor tiene la junta negra en el interior del conector.
	Sonda de nivel de aceite (S2) averiada.	Contacte con el Servicio Técnico.
	Resistencia averiada.	Contacte con el Servicio Técnico..
“NIVEL DE ACEITE BAJO”	Parte del aceite se ha consumido tras haber cocinado determinado número de raciones.	Añada 0,5 litros de aceite y espere 2 minutos a que se caliente.
	Mala conexión entre el cable acodado y la resistencia.	Revise que el grupo calefactor tiene la junta negra en el interior del conector.
	Sonda de nivel averiada	Contacte con el Servicio Técnico.
“CAMBIO DE FILTRO”	Se necesita sustituir el filtro de carbono.	Realice el mantenimiento semestral/anual tal y como se indica en la página 43. Tras realizar el mantenimiento, acceda al Menú Técnico y pulse Menú – Configuración – Habilitar sensores – encender y apagar seis (6) veces el botón de pitido hasta dejarlo encendido. Pulse Enter.
	No se ha desactivado correctamente el aviso de cambio de filtro	Asegúrese de haber realizado el mantenimiento semestral / anual del equipo. De ser así, acceda al Menú Técnico y pulse Menú – Configuración – Habilitar sensores – encender y apagar seis (6) veces el botón de pitido hasta dejarlo encendido. Pulse enter.

Para realizar cualquier manipulación por avería debe haberse leído el manual y utilizar un equipo de protección personal (guantes anticorte de protección para trabajos con acero o chapa; guantes o utensilios de protección contra agentes químicos; o, guantes de protección térmica resistentes al calor para trabajos con freidoras y hornos industriales).



## DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

Nosotros, QualityFry, S.L., declaramos, que las freidoras automáticas de QualityFry cumplen con todos los requisitos esenciales para la salud y seguridad de las Directivas "CE"

Directivas "CE":

- Directivas "CE" de máquinas 2006/42/EC y sus modificaciones.
- Directivas "CE" de baja tensión 2014/35/EU y sus modificaciones.
- Directivas "CE" de compatibilidad electromagnética Directive 2014/30/EU y sus modificaciones.

Normas armonizadas aplicadas:

- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

El nivel de emisión e inmunidad a radiaciones electromagnéticas es inferior a los niveles indicados en las normas:

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 55014-1:2015
- EN 55014-2:2017

Este documento contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual.

Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna de este documento sin el consentimiento previo por escrito de QualityFry S.L.

QualityFry S.L. se reserva el derecho de introducir las mejoras derivadas de su constante investigación en el presente modelo, sin previo aviso. © 2021 QualityFry S.L., RESERVADOS todos los derechos.

QualityFry, S.L., se reserva el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en este manual.

Firma Distribuidor o Instalador

Firma Cliente

Fecha de instalación

Fecha de instalación

Número de serie del equipo

Número de serie del equipo

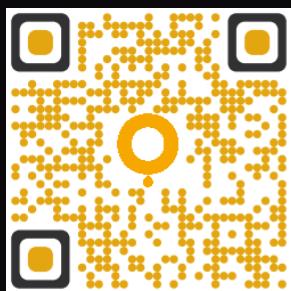


ENGLISH

# ENGLISH

## Welcome to QualityFry

Thank you for your trust in QualityFry. Your opinion is very important to us. This is why, in order to keep improving and to offer you the highest quality products we request you to share your experience with us by answering our survey.



# USER MANUAL

THIS MANUAL REFERS  
TO THE FOLLOWING  
MODELS:

iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET  
iQ 620 BASIC CARROUSEL  
iQ 630 CARROUSEL

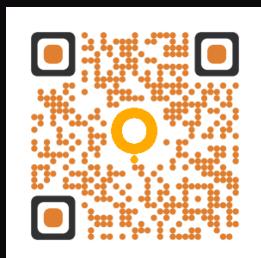
PLEASE CAREFULLY READ  
THESE INSTRUCTIONS  
FOR THE BEST  
PERFORMANCE FROM  
YOUR QUALITYFRY  
EQUIPMENT.

ENGLISH

# AUDIOVISUAL USER MANUAL

**20 VIDEOS**

FIND ALL THE EXPLANATORY VIDEOS ON OUR YOUTUBE CHANNEL AND REFER TO IT AS OFTEN AS NECESSARY.



## IMAGE

Open view

iQ600 - iQ 610 GOURMET models



This document contains private property information protected by intellectual property legislation.

All rights reserved. Photocopying, reproducing or translating to another language any part whatsoever of this document without the prior written consent of QualityFry S.L. is prohibited.

QualityFry S.L. reserves the right to include the improvements resulting from its ongoing research on this model, without prior notice.

© 2021 QualityFry S.L., all rights RESERVED.

# GENERAL INDEX ▶



IMPORTANT INFORMATION



WARRANTY, SAFETY OF INSTALLATION



EQUIPMENT DESCRIPTION



HANDLING AND SETTING



PRODUCT INPUTS



PRODUCT OUTPUTS



M AINTENANCE



FINDING FAULTS AND SOLUTIONS



DECLARATION OF CONFORMITY



This instruction manual for iQ 600 Basic Gourmet, iQ610 Gourmet, iQ 620 Basic Carrousel, iQ 630 Carrousel Automatic Fryers has been designed for you to be aware of the operations that you should perform while the machine is in your possession.

The situations that you may encounter have been described for its optimal operation.

The contents of this instruction manual must be known by all the people in charge of its operation. This manual must be kept in a safe place and only be available to authorised personnel and to the technical personnel who may request it.

Failure to follow the information provided in this document entails the risk of material damage and potentially serious or fatal injuries to employees or operators.

## Regarding equipment safety and responsibilities

This chapter contains all the information you need to use the QualityFry fryer safely, without endangering yourself or others.

This appliance cannot be used by children or people with limited physical, sensory or mental capacity, or those lacking experience and/or knowledge.

Cleaning and maintaining the equipment must not be performed by children, not even while under adult supervision.

Users are warned that technical maintenance and repairs must be performed by a technical servicing agent authorized by QualityFry, using original QualityFry spare parts.

QualityFry is not responsible for any products that have not been installed, adjusted or handled correctly, without following the instructions provided with the product.

QualityFry has no obligation with respect to any products whose serial number has been worn away, scratched or removed, or products that have been changed or repaired using unauthorised parts or by technical service agents who are not authorised by QualityFry. To obtain a list of authorised technical service agents, please consult your supplier.

QualityFry fryers must only be handled by hand. If the equipment is damaged by using pointed, sharp, or similar objects, you will lose the right to a warranty.

To prevent accidents or damage to the equipment, it is essential that operating staff attend a tutorial and receive instructions on safety periodically, or as appropriate; these should be given by qualified staff who are endorsed by QualityFry.

An incorrect installation, maintenance or cleaning, as well as cleaning or modifications to the equipment, can cause damage, wounds or fatal injuries. Read the instruction manual thoroughly before operating the equipment.

Cleaning products, as well as matching accessories, can only be used for the purposes described in this manual. Any other use is considered incorrect and may be dangerous.

## WARRANTY CONDITIONS

Thank you for purchasing a QualityFry product. We hope our product will provide you with an excellent service. QualityFry has in place stringent controls for all its equipment and spare parts to ensure the quality and safety of its products and to meet the requirements of the strictest regulations.

If you require information, usage tips, technical support and/or spare parts, both within the warranty period and once it has ended, we are happy to help you at [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com)

Below, you will find the warranty conditions for your QualityFry product.

### WARRANTY CONDITIONS

For a period of one (1) year following purchase, QualityFry guarantees the excellent quality and proper operation of the new product you have just purchased.

This warranty offered by QualityFry as the manufacturer is separate from the rights you have against the seller, which are derived from the contract of sale of your new equipment.

Please carefully read this document and get in touch with us at [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com) if you have any questions.

### WARRANTY COVERAGE

This warranty includes the right to free replacement of any component of the new product you purchased if it shows any manufacturing or assembly defect or operation fault, as long as this is due to a manufacturing fault that results in poor operation.

To make this QualityFry warranty effective, you must provide the corresponding purchase receipt to prove the date of purchase of the equipment, the model and the serial number.

QualityFry may, at any time, require you to send the defective part for which you are requesting a replacement in order to verify the defect. You must provide it in order for this warranty to be valid.

## WHAT DOES THIS WARRANTY NOT COVER?

As the product manufacturer, QualityFry cannot accept responsibility for certain aspects concerning its machinery that are not related to its activities, therefore, some faults and damages are not covered by this warranty.

This User Manual explains all the recommendations for installation and use, as well as how to ensure maximum performance. Please carry out all checks indicated in this Manual. Any imperfection, damage or operational failure caused by poor installation or misuse will be excluded from this warranty. For this reason, it is very important that you carefully read this User Manual.

In any case, the following are not covered by this warranty:

1. Service provision items (travel), labour and transportation.
2. Repairing damage which is not due to the design or manufacture of the machine (for example, power cuts) or which is due to improper use.
3. Repairing defects in the equipment caused by damage which may not be attributed to the manufacturer due to external conditions, imperfections caused by knocks or impact, damage due to weather conditions or other natural phenomena, as well as external influences such as power surges.
4. Repairs required due to having used the equipment for a purpose other than the one set out by the manufacturer, as well as improper handling or force, use of unsuitable washing products or chemical agents, damage caused by chemical or electrochemical effects of water, as well as due to incorrect installation or assembly, inappropriate general environmental conditions or poor maintenance of the equipment due to the failure to carry out cleaning and maintenance activities according to the instructions for use.
5. The replacement or repair of parts affected by wear, included in the usual cleaning and maintenance of the product, and parts that the manufacturer recommends replacing after a given period of time or number of work cycles.
6. The replacement or repair of fragile parts (for example, carousel, glass, tray, etc.) where defects or breakage cannot be attributed to a manufacturing defect.
7. The warranty will be void if the QualityFry installation checklist and installation manual are not followed. It will also be void if the recommended timescales for revision and maintenance of the equipment are not observed.

8. Lastly, the QualityFry warranty will become void if the machine is opened or handled by persons not authorised by QualityFry.

## BEAR IN MIND

In order to be entitled to this warranty, it is essential to confirm before QualityFry, S.L. the date you received the new product by providing the purchase receipt. Please keep your receipt.

This warranty is international and is applicable to all products located in any country where there is an authorised QualityFry, S.L. distributor who offers the guarantees contained in this document.

With the exception of the express warranties detailed above, QualityFry does not offer any other express or implicit warranty, of any form, relating to the product, its adaptation for another purpose or any other type of warranty. To the extent that it is permitted by local laws, QualityFry shall not be responsible for any defect, inconvenience, restriction or inability to use this product, nor for the failure to fulfil any express or implicit warranty.



## HOW TO OBTAIN SERVICE

Get in touch with our authorised technical service to obtain warranty service or call your supplier. You can also visit our website <https://www.qualityfry.com/>, click on contact and fill out the form or by email to [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com). It is important that you provide the model, serial number of the machine and a description of the problem. Once sent, the technical service will be in touch with you as soon as possible. You must keep your sales receipt as proof of the purchase date.

## Types of warnings

Warnings are categorised according to the following levels of danger:



DANGER/WARNING:  
Death / serious injury  
(irreversible). Imminent/  
potential danger.



RISK OF BURNS: Serious  
injury (reversible). Potential  
danger.



ATTENTION: Minor injury  
(reversible). Potential danger.



NOTICE: Property damage.  
Potential danger



## WARNING

Installation must comply with all national and regional laws and regulations and meet the local standards of the corresponding service companies and local authorities, and other relevant requirements. Give the user manuals included in the client documentation with the QualityFry fryer, if this changes owner.



## DANGER/WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours near this or any other appliances.



## ATTENTION

### Source of danger: when moving heavy loads

Risk of injury due to heavy lifting when loading and unloading the appliance onto and from transport equipment.

Use a fork-lift truck or a pallet truck. Do not exceed safety limits to lift and load the appliance. Use personal protection equipment. Carefully remove the straps and lid from the fryer's box.

Once the lid has been removed, remove the polystyrene and the parts located on top of the fryer (Filter kit - Bucket, funnel, filter and hose) (see Figure 1).

Once the above-mentioned parts have been removed, remove the outer box to access the machine (see figure 2). Open the door of the fryer unit and remove the polystyrene positioners found inside.

Next, remove the fryer case by disconnecting the fryer's power cable (black angled plug), loosen the black wheel on the extractor dock located at the top left of the frying case, then lift the dock and readjust the wheel so that it stays upright.

Once disconnected and with the extractor dock upright, pull the handle

positioned beneath the unit on the bottom left, and once it has been pulled, remove the fryer from inside the unit.

Once the fryer case is out of the unit, remove the polystyrene positioners which are located behind the fryer. Also remove the additional polystyrene found in the filter box, doing so by opening the clasps or the two latches located on the metal box on the right-hand side of the unit; once open, pull off the door, where you will find the filters; remove the polystyrene and close the filter box.

Immediately lift the fryer unit onto the work surface where it will be installed. This should be done by two (2) people, so that the base of the machine is exposed, allowing it to be worked on easily.

Once the fryer unit is on the work surface, insert the fryer, and lower the extractor dock over the case so that fumes do not escape while frying. Connect the QualityFry machine to a single phase 16 or 20 A plug so that you can turn it on and insert 5.5 liters of oil.

You can also see this whole procedure in the following video by scanning the following QR code "Unpacking and setting-up the machine".



Fig. 1

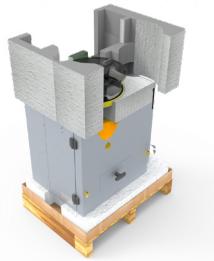
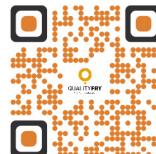


Fig. 2

► EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about turn on the machine.



## Source of danger: mechanical parts of the fryer

When installing and using your QualityFry fryer, you must take the following precautions:

- Risk of crushing body parts if the machine falls.
  - When moving or installing it.

To prevent that, use suitable handling equipment. Move the appliance slowly and carefully and ensure it does not tip over.

Finally, ensure that your centre of gravity is balanced.

- When placing the appliance on the supporting surface, you should ensure the following.

That the supporting surface is flat and level.



That the supporting surface is able to support the weight of the equipment when in use, as well as the weight of the structure that supports the machine.

That the structure which supports the equipment (work surface or bottom frame) is able to support the weight of the appliance when in use.

- Risk of suffering cuts from sharp edges

When handling sheet metal for use or cleaning, use personal protection equipment (protective gloves for working with steel or sheet metal or utensils for protection against chemical agents).

- When opening or closing the door

Use the handle and stay away from the hinges.





## DANGER OF BURNS

**Source of danger: heat, hot surfaces and/or hot liquid.**

- Risk of burns from hot surfaces

Inside the entire unit, including all internal parts while the fryer is in operation, such as the fryer case and the elements that are part of it. Therefore, you must not open or touch until the interior has decreased in temperature

Outside the unit, the door of the appliance and the upper part of the unit can get hot while the fryer is in operation. Therefore, care should be taken.

Wearing specific protective clothing is always recommended, particularly heat-resistant gloves for work with fryers and industrial ovens.

- Risk of burns from hot liquids:

While the fryer is in operation, the oil is hot, therefore it should not be removed until it reaches an appropriate temperature for it to be handled (less than  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  or  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ ).

Care should be taken when removing the product output tray, since this can have juices inside, which may cause burns if they come in contact with skin.

Do not open the fryer door while in operation, since internal steam can cause skin burns.

Wearing specific protective clothing is always recommended, particularly heat-resistant gloves for work with fryers and industrial ovens.



## Source of danger while cleaning: hot oil or Chemical cleaning products.

For all cleaning activities, specific protective clothing should be worn; heat-resistant gloves, cut-resistant gloves and protective gloves against chemical agents:

When performing the daily oil filtering, you must be sure that the oil temperature is below  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  or  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ . Otherwise it can cause serious burns to the skin.

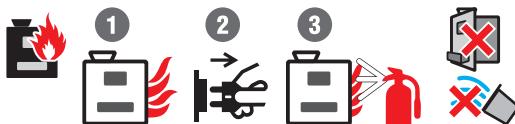
Risk of chemical burns or irritation to skin, eyes and the respiratory system due to contact with chemical cleaning products and their fumes. Do not heat the appliance if there are chemical cleaning products inside it.



- Risk of food contamination by chemical cleaning agents: If the chamber has not been rinsed properly after cleaning: Wash the chamber using a clean cloth and plenty of clean warm water, then clean it with a soft cloth or paper towel.

## If the equipment is rarely cleaned, or not cleaned at all, fat build-up can ignite. Fire hazard!

- If you see smoke coming out from inside the fryer, switch off the appliance, unplug the appliance from the power supply and keep the door closed, so that the fire extinguishes. In the event of additional fire-fighting methods being necessary, use a fire extinguisher\*. Do NOT extinguish an oil fire with water!



- Do not treat the equipment with acids or expose it to acid vapours, otherwise you can damage the outer layer of steel and end up discolouring the equipment.
- To prevent corrosion or excess grease inside the fryer, the equipment has to be cleaned daily, or at the very least, once a week, even if it is only used for a few servings.

- The equipment cannot be cleaned with high pressure water cleaners. It should be cleaned with hot tap water or in the dishwasher, placing each part separately and without putting the heating or resistor unit inside the dishwasher.
- To clean the exterior cladding, only use cleaning products suitable for domestic and gentle use, for example dishwasher detergent or a degreaser on a soft and damp cloth. Do not use any kind of corrosive or irritating substances.
- Do not use abrasive products or detergents. Otherwise you may lose your equipment's warranty. Specific protective clothing should be worn for all cleaning operation: cut-resistant and chemical-resistant gloves.



\* According to standard UNE-EN 3-7: 2004+A1:2007, a class F fire extinguisher must be used to put out oil fires in kitchen appliances.



## DANGER/WARNING

Never operate this appliance without first filling up with oil in the fryer case (5.5 liters). The fryer must be with 5.5 liters of cooking oil before turning on the resistor. Otherwise, it will damage the equipment and may cause a fire.

Measurement level elements included with the equipment (float) are informative. They can be damaged by poor handling or lack of cleaning. For this reason, be sure the oil level is correct (5.5 liters) by using other systems such as a manual measuring implement.

# DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

## DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

iQ 600 Basic Gourmet - iQ 610 Gourmet



iQ 620 Basic Carrousel - iQ 630 Carrousel



The QualityFry equipment is an automatic fryer that fries any kind of fresh or frozen food in less time thanks to its design that keeps the inside temperature and because the foods do not absorb the frying oil.

The machine has been designed and built to be fitted indoors, although it can also be used outdoors as long as certain precautions are taken against weather factors such as rain, wind and direct sunlight.

#### iQ 610 GOURMET - iQ 630 CARROUSEL

---

**Electricity:** 4.6 kW / 230V 50/60Hz / Single phase 20 A

---

#### iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 620 BASIC CARROUSEL

---

**Electricity:** 3.5 kW / 230V 50/60Hz / Single phase 16 A

---

#### COMMON CHARACTERISTICS

---

**Carrousel (Height X Width X Depth):** 856 x 670 x 630mm

**Hopper:** 92 x 132 x 368 mm (250g small portions - 600g large portions).

---

**Gourmet (Height X Width X Depth):** 770 x 670 x 500mm

**Hopper:** 37 x 334 x 471 mm (250g small portions - 600g large portions).

---

**Oil capacity:** 5,5 liters

---

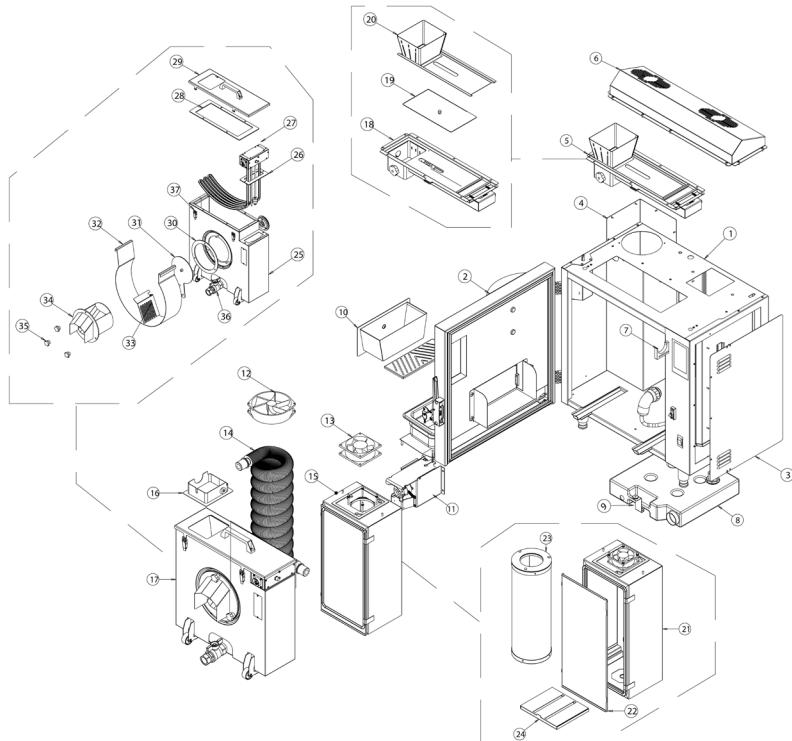
**Electronic programming:** Micro SD

---

**Construction:** Stainless steel AISI 304 L y 430

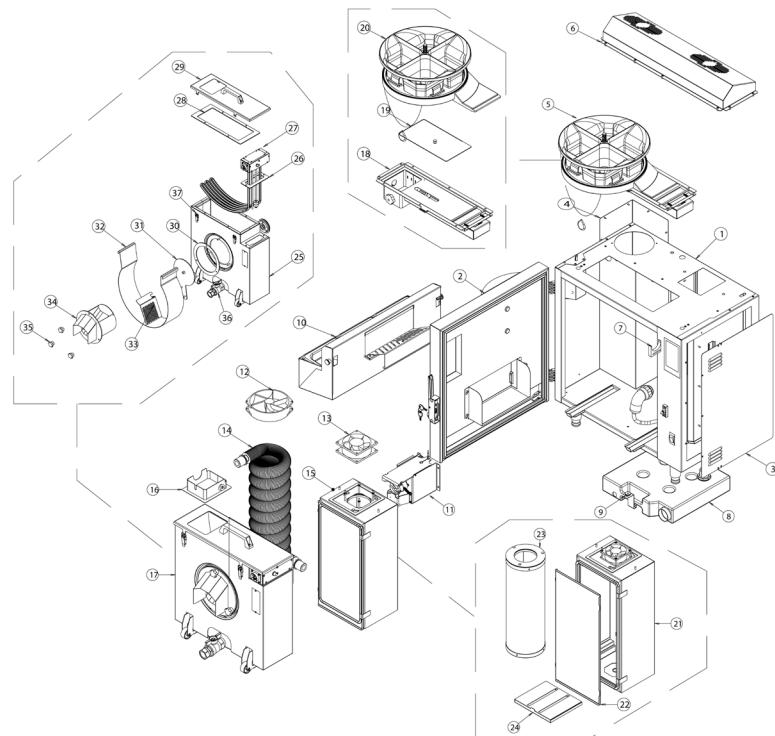
---

# DIAGRAM



## PARTS DIAGRAM: iQ 600 BASIC GOURMET iQ 610 GOURMET

1. CABINET	13. FUME VENTER	25. FRYER VAT
2. DOOR	14. HEATING COIL	26. HEATER JOINT
3. ELECTRIC BOX COVER	15. FILTER BOX	27. HEATER BOX
4. DECANTER LID	16. VENTER COUPLING	28. COVER JOINT
5. AUTOMATED PRODUCT INPUT	17. FRYER	29. FRYER COVER
6. FANS COVER	18. PRODUCT INPUT SUPPORT + HATCH MOTOR	30. OUTPUT JOINT
7. CABLE FASTENERS	19. HATCH	31. DRAG PLATE
8. DRAINAGE DRUM	20. GOURMET PRODUCT INPUT	32. BASKET
9. UNBLOCK DRUM	21. FILTER BOX	33. SCOOP
10. PRODUCT TRAY	22. FILTER BOX DOOR	34. OUTPUT RAMP
11. FRYER MOTOR	23. CHARCOAL FILTER	35. FLYWHEELS
12. FAN	24. METALLIC FILTER	36. FAUCET
		37. FASTENERS



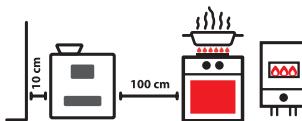
**PARTS DIAGRAM:**  
**iQ 620 BASIC CARROUSEL**  
**iQ 630 CARROUSEL**

1. CABINET	14. HEATING COIL	25. FRYER VAT
2. DOOR	15. FILTER BOX	26. HEATER JOINT
3. ELECTRIC BOX COVER	16. VENTER COUPLING	27. HEATER BOX
4. DECANTER LID	17. FRYER	28. COVER JOINT
5. AUTOMATED PRODUCT INPUT	18. PRODUCT ENTRY SUPPORT + HATCH MOTOR	29. FRYER COVER
6. FANS COVER	19. HATCH	30. OUTPUT JOINT
7. CABLE FASTENERS	20. CARROUSEL PRODUCT INPUT	31. DRAG PLATE
8. DRAINAGE DRUM	21. FILTER BOX	32. BASKET
9. UNBLOCK DRUM	22. FILTER BOX DOOR	33. SCOOP
10. PRODUCT TRAY	23. CHARCOAL FILTER	34. OUTPUT RAMP
11. FRYER MOTOR	24. METALLIC FILTER	35. FLYWHEELS
12. FAN		36. FAUCET
13. FUME VENTER		37. FASTENERS

## Electric installation and connection

The machine is fitted with a flexible electric cable with a length of two [2] meters to connect it to the electric power grid. This network must be single-phase and must withstand a power voltage of 20A, 230V and a frequency of 50/60 Hz. In addition it must have an effective grounding connection and a protection system against power surges and derivations. For optimal performance, two important factors are recommended:

- (1) Place the machine as far away as possible from heat sources, such as: ovens, irons, air outlets for air conditioning equipment.



- (2) The countertop or furnishing where the machine is to be installed must be completely horizontal. If the machine is not in this position, its operation may be affected and oil spills may occur.



The machine includes a potential equalisation connector on the lower part of the floor of the machine in order to connect grounding connections serially.

## Components that comprise the equipment

- Unit
- Fryer
- Product input hopper
- Product output tray
- Extraction coupling
- Support feet (adjustable)
- Hatch motor assembly
- Electric and electronic box
- Condense assembly
- Filter box
- Scoop motor assembly
- Fryer scoop motor coupling unblocking
- Condensation drum

## Components that comprise the fryer or frying vat

- Vat
- Output ramp
- Extraction scoop
- Scoop drag plate
- Basket
- Heater assembly



## Keyboard

The QualityFry equipment has a touchscreen with which you can intuitively control the temperature, the number of portions, the language, the refilling of oil and many other options that will make your life much easier. In the image below we will show you the related keyboard that will assist you in navigating the system.

### 1. ESCAPE / CANCEL (ESC) KEY

This key can be used on the screen or the keyboard and with it you can discard any kind of change made in the machine's parameters.

### 2. UP OR DOWN KEY

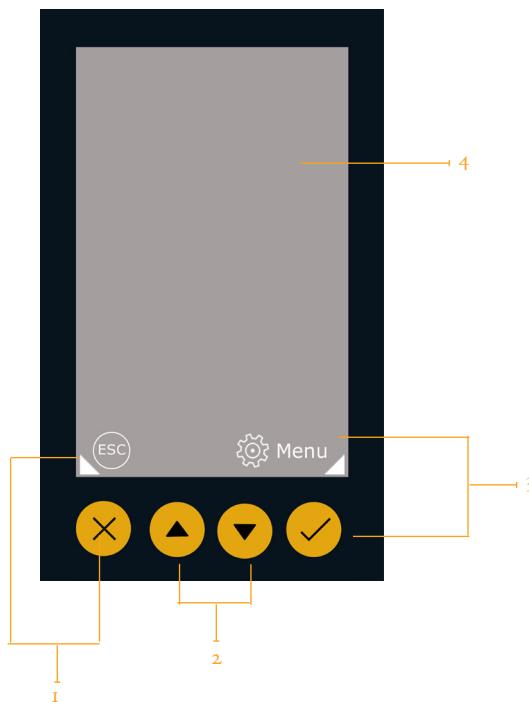
This key is used to raise or lower the parameters on the fryer's menu.

### 3. MENU/CHECK KEY

This key can be used on the screen or the keyboard and with it you can access the fryer's menu or accept any kind of change made in its parameters.

### 4. DISPLAY

This is a touchscreen and on it you can select the different programs and functions you can do with the fryer.



## Screen icons

### 1. HATCH OPEN

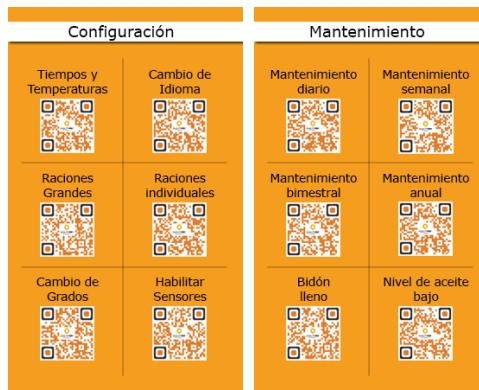
Pressing the “Open” button will open the entry hatch.

### 3. BUTTON

Pressing the “Power” button once you have filled up with the 5.5 liters of oil, will activate the heating element so that the oil is heated.

### 2. BUTTON

By pressing the button “i” for information, you will be able to access the QR codes and see the help videos for staff on how to set and/or carry out maintenance of your QualityFry fryer.



# DESCRIPTION OF THE EQUIPMENT

## Start screen

### 1. FRYING PROGRAMS

It indicates the eight (8) programmed frying programs.

### 2. TEMPERATURE

Temperature programmed.

### 3. OIL LEVEL

If this icon appears, there is a low oil level. Add 0.5 liters and wait 2 to 3 minutes.

### 4. FANS

If you see this icon, you should check the fryer fans, which are located at the top of the fryer.

### 5. CONDENSATION CHAMBER FULL

Indicates the condensation canister is full and needs emptying.

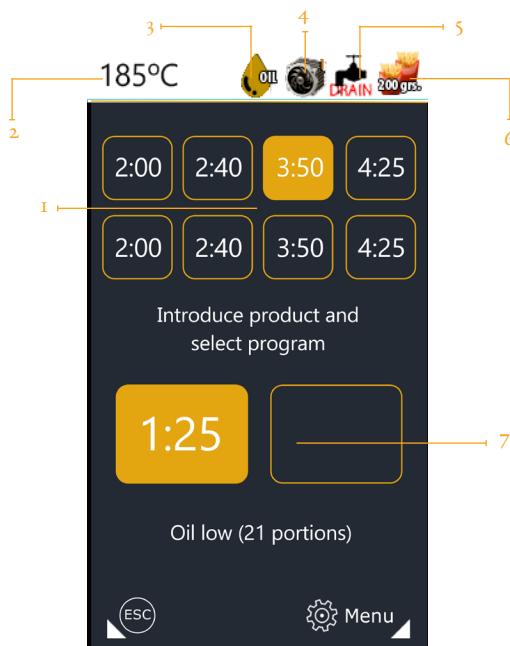
### 6. SMALL OR LARGE PORTIONS

In this icon, you can view the type of production in which the fryer is set. Small Portion 250-300g /Large Portion 500-600g.

### 7. TIMER

Timer for the frying time remaining for the portion.

When frying is not taking place and this box is pressed, the hatch will open.



## HANDLING AND SETTINGS

Turn on the machine using the switch located on the lower right-hand part of the cabinet and then fill the fryer with 5.5 liters of oil. It is advised to use oils recommended by QualityFry.

After pouring the oil into the fryer, we then press the ON button on the screen.

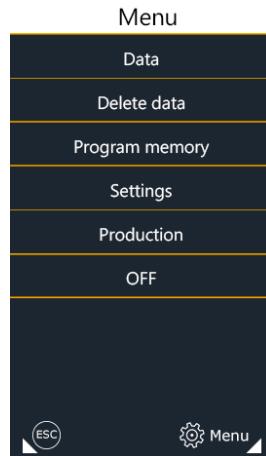
The iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel y Gourmet) models have a 5" touchscreen, which allows for simpler and more intuitive control of the cooking programs and quick monitoring of the entire equipment.

### Configuration

The machine can be set with eight (8) different frying programs, which allow us to intuitively control the number of portions, languages, oil filler and temperatures to adapt it to your needs.

To set the fryer, on the main screen of the display we will find the "Menu" button, where we will find the following options: Data, Delete data, Programs memory, Settings, Production and Off (electronic shutdown).

Next, we will explain each of the functions mentioned before:



## Data

It displays the amount of the frying portions and instant temperature values of the oil. It also gives the software version to which the machine is connected.

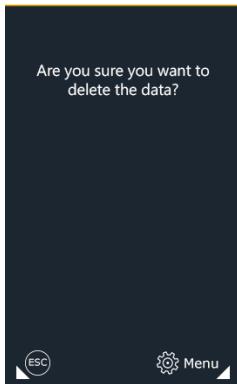
To access this function, we must press on the "Menu" screen, and then press "Data".

It shows the temperature of the two [2] probes, one for the temperature and the other for the oil level; it also displays the partial and total portions of the fryer. To exit this option, press the "Esc" key.

Presentation of data

Temp. 191°C	193°C
Partial: 235	
Total: 743	
V-2.06.05	06-2017

Delete data menu



It allows us to reset the partial counter of portions processed. To access this function we must press on the "Menu" screen, and then press "Delete data".

If you press the "Menu" button on the screen the delete confirmation panel will appear. Only the partial counter will be reset.

If we press "Esc", we return to the working screen without deleting any data.

## Programs memory

With this option we can program the weight of the product to be fried in continuous mode, the frying quality, the temperature and the frying time of the different programs.

One accesses this function by pressing on "Menu" and then pressing "Programs memory".

On this screen we can set the following: Excellent quality, Temperature, Program and Time, Portion Weight, Temperature.

### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about programming the screen .



### 1. EXCELLENT QUALITY

When enabled the machine will not start heating again until it reaches 25°C. When it is disabled it will heat the oil when there is a difference of 45°C.

### 2. TEMPERATURE

Here we can select the fryer's working temperature, from 100°C up to 195°C or from 212°F up to 383°F. We press on the “-” or “+” symbols to increase or decrease the desired temperature.

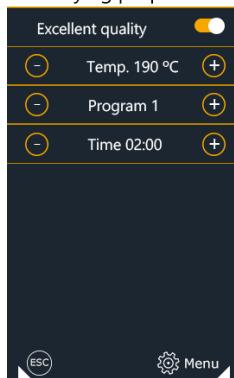
### 3. PROGRAM

It shows us the program for which we wish to change the frying time (from 1 up to 8). We press the “-” or “+” symbols to select the program we wish to change.

### 4. TIME

Individualised frying time for each program (from 00:20 secs. up to 30:00 min). We press the “-” or “+” symbols to increase or decrease the time. The time increases or decreases by 5 sec. values. We press on the “-” or “+” symbols to increase or decrease the desired temperature.

#### Frying properties



## Settings

From "Settings" we access the submenus in which we can set the temperature format ( $^{\circ}\text{C}$  or  $^{\circ}\text{F}$ ), the language messages will be displayed in or the acoustic warning while the scoop is rotating. We can also enable or disable some of the machine's probes.

To access we must press "Menu" and then press "Settings" on the screen. Here we will have the following options:

### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about language settings.



### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about change degrees.



### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about enable probes.



### 1. LANGUAGE

We can change the language in which the different messages are displayed (spanish, english, german, french, netherlands, among others).

### 3. ENABLE PROBES

In this section we can enable or disable the machine's main probes, which are: Beep (acoustic warning that product is coming out), Drum (condensation drum), Oil float (oil level indicator when cold), Hatch (fryer product input hatch), Level probe (probe 2 indicates the oil level when it is hot).

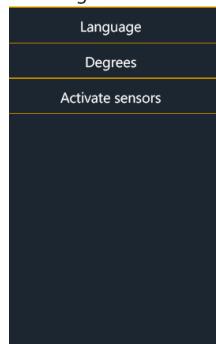
### 2. DEGREES

Changes the scale in which the program displays the temperature ( $^{\circ}\text{C}$  or  $^{\circ}\text{F}$ ).

### 4. RUN TEST

Its function is mainly used to assess each of the components that make up the fryer (scoop motor, hatch motor, probes and counters, among others).

Configuration menu



# Production

To select the different types of production in the fryer, press “Menu” and then “Production”.

Once in this option we can select the desired production type for the fryer: Individual, Large 1 Scoop rotation (1SR), Large 2 Scoop rotation (2SR) and Continuous.

## EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about the settings for large portions.



## EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about the settings for small portions.



## 1. INDIVIDUAL

Also known as small portions, it allows two (2) different products to be fried at the same time and leave a third product waiting in the input hopper. When it is selected, the display will show two (2) portions of 200 g.

## 2. LARGE 1 SR

The meaning of “1SR” is “1 Scoop Rotation”, which indicates the number of rotations made by the product extraction scoop.

## 3. LARGE 2 SR

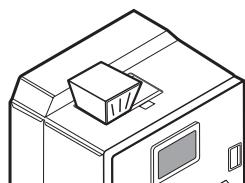
The same as the 1 Scoop Rotation except here the product makes two rotations to extract the fried products.



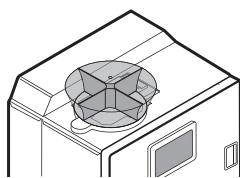
## PRODUCT INPUTS

The new iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel y Gourmet) models have two (2) options of input. One is the standard hopper, which is pyramid shaped and is optimal for small or large portions. The second is the continuous production hopper, which is ideal for frying products on high demand, as for example potato chips.

Below we will describe the two (2) options in greater detail:



Standard hopper  
iQ 600 Basic Gourmet  
iQ 610 Gourmet

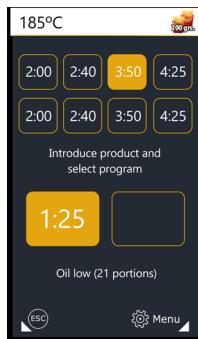


Continuous hopper  
iQ 620 Basic Carrousel  
iQ 630 Carrousel

## Standard hopper iQ 600 - iQ 610 GOURMET

Located on the upper left hand part of the cabinet, it has the shape of an inverted pyramid. The product to be fried is placed inside of the hopper. It has sufficient capacity to take the maximum amount of food that can be fried at one time, depending on the selected production mode (individual production, large 1SR or 2SR).

The standard hopper has slits so that it can be easily seen that contains product on it. This part can easily be dismantled from the cabinet and easy to wash and clean.



**EXPLANATORY VIDEO**  
This QR code takes you to the explanatory video about changing to the standard input hopper.



## Continuous production hopper iQ 620 - iQ 630 Carousel

It is located on the upper part of the cabinet. It has four (4) inputs to optimize the operator's work, being able to program 6 products at a time: 2 in the frying chamber and 4 in the carousel hopper.

Its large capacity for high demand products facilitates the operator's work, as you only have to insert in each compartment the product to be fried. Next, you need to specify the required frying time for each product on the screen.



**EXPLANATORY VIDEO**  
This QR code takes you to the explanatory video about programming the continuous input hopper.



## PRODUCT OUTPUTS

The QualityFry product range has two (2) types of outputs trays.

- One is the traditional output tray, which is shaped like a drawer and is optimal for taking out of the fryer to serve directly on the plate or board.
- The second output tray is a bigger chest of drawers that is ideal so that the different products can fall out and you can take them as you wish, with a food scoop, tongs or simply with the hands.

Below we will describe the two (2) inputs in detail:

- Standard output
- Large single product output

### Standard output

It is fitted to the door; it was designed to serve products from the drawer directly onto the plate. It is ideal for establishments that want to provide personalised service.

### Large or single product output

It is fitted to the door; it was designed to store continuous productions, which makes it ideal for having ready-made fried products for serving several orders. Its size allows you to pick up the food in a simple manner, using the kitchen implement you wish.

Standard output



Large output



## MAINTENANCE

For an optimal operation of the iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 [Gourmet and Carrousel] models, we recommend the following daily, weekly, bi-monthly and annual maintenance plan.



Daily

Use personal protection equipment (anti-cut gloves for work with steel or sheet metal and protective gloves or utensils against chemical agents) as mentioned in the Safety section.

### 1. OIL FILTERING

It is recommended at the beginning of the day or with an oil temperature of less than 40°C. The following steps must be followed for filtering the oil:

#### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about daily maintenance.



- Open the appliance door.
- Remove the safety plug from the fryer tap.
- Place the silicone hose on the tap.
- Place the bucket on the ground and place the funnel with the filter inside it.
- Open the tap's red safety key.
- Check the level of the filtered oil and, if necessary, fill up to 5.5 liters, with new oil.
- To see the oil in the fryer, turn on the machine. The hatch will open automatically if you have enabled the sensor or float. If not, you must press the "open" button. Once you are sure that the hatch is open, place the funnel in the product entry hopper, then attach the bucket to the side of the spout so that the oil will fall into the fryer.

## 2. CLEANING OF THE CABINET, INPUT HOPPER AND PRODUCT OUT PUT

After having performed the previous step (oil filtering), to clean the outside and inside of the fryer, follow the following steps:

- Clean the exterior and interior of the appliance.
- Clean the product input hopper. This part can be removed to facilitate cleaning by pushing it to the right and then pulling upwards.
- Clean the fried product output tray.

It can be cleaned with a dishcloth or kitchen paper, using a neutral detergent or a small amount of degreaser, then rinse with water.

### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about daily maintenance.



## 3. EMPTYING CONDENSATION TANK

To empty the condensation tank, follow these steps:

- It is recommended to empty the condensation chamber daily or when it is full.
- Turn the tap to open and empty the drum.
- The full canister message may also appear on the display, in which case repeat the previous step.



## Weekly or every 200 product portions

Use personal protection equipment (anti-cut gloves for work with steel or sheet metal and protective gloves or utensils against chemical agents) as mentioned in the Safety section.

### 1. WASHING FRYER VAT

To wash the vat, one must follow the oil filtering steps explained in the "Daily" chapter, without pouring the oil into the vat once again.

- Open the appliance door.
- Unscrew the connector, then pull it carefully.
- Loosen the wheel of the extraction coupling, raise the coupling and tighten the wheel again so that it stays up.
- Pull the handle, located in the lower left part of the appliance, to release the fryer case and to remove it from the machine.
- Remove the fryer cover by removing the four (4) latches located on the top of the basket.
- Unscrew the three (3) flywheels that adjust the output ramp, then pull outward to remove the ramp from the frying basket.
- Turn the paddle upwards and pull to remove it.
- Remove the blade from the bucket by pulling it towards the inside of the fryer vat.
- Take the basket at both ends and pull upward to remove it from the fryer vat.
- Carefully pull the heating unit upwards to take it out of the tank.

**\*\* Wash only the resistance, being careful not to bend or modify the position of the temperature probe, the float or the thermostat. Do not put in the dishwasher.**

**\*\* All the parts can be washed in the sink or in the dishwasher. (Except for the heating unit).**

## 2. WASHING PRODUCT INPUT ASSEMBLY

To wash the product input assembly, follow these steps:

- Push right and then pull upwards to remove the hopper or carousel.
- Pull up on the opening hatch.
- It is important when reassembling the pieces that the screw enters the hole so that the motor can open the hatch.

**All the parts can be washed in the sink or in the dishwasher.**

### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about weekly maintenance





## Bimonthly

Use personal protection equipment (anti-cut gloves for work with steel or sheet metal and protective gloves or utensils against chemical agents) as mentioned in the Safety section.

### 1. WASHING METALLIC FILTER

The bimonthly process must coincide with the cleaning of the inside of the fryer and coincide with the full oil change. One must repeat the steps previously explained plus the following additional ones.

- To clean the metal filter, remove the fryer from the appliance as explained in the above steps.
- To gain access to the metal filter, open the two clips located on the metal box in the right-hand part of the unit. \* This part can be washed in the sink or in the dishwasher.
- With the clips open, pull the door to the filters outwards.

The metal filter should only be removed for washing as the active charcoal filter should not be disengaged from its site, be washed or get wet, although it can be cleaned externally with kitchen paper or a dry cloth.

- Once the metal filter is clean, it should be inserted into place with the holes facing down.

### 2. CLEANING OF THE GAS EXTRACTION ELBOW

The following steps must be followed to clean the gas extraction pipe.

- To clean the gas extraction pipe, remove the fryer from the appliance as explained in the above steps.
- Once the gas extraction pipe has been cleaned, it must be inserted into place and re-tightened with the two flywheels.

This part can be washed in the sink or in the dishwasher.

#### EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about bimonthly maintenance





## Biannual or Annual

**Use personal protection equipment (anti-cut gloves for work with steel or sheet metal and protective gloves or utensils against chemical agents) as mentioned in the Safety section.**

### 1. CLEANING THE DECANTER HEATING COIL

It is recommended to perform this maintenance at the same time with one of the bimonthly maintenance, as the "gas extraction elbow" must be removed first. Then remove the 1" fitting into which the extraction elbow is inserted.

- Remove the left side cover behind the machine fastened with screws to cover the coil.
- Then disconnect the coil connection to the condensation drum. After removing this connection, remove the retaining nut from the coil.
- Once all the connections to the coil have been disconnected, lift the protective cover and remove the coil from inside the machine for cleaning.
- Remove the coil from inside the machine for cleaning.

### 2. CLEANING THE CONDENSATION DRUM

After removing the frying vat, remove the metallic support to the drum. Then disconnect the two (2) fitting connections to the condensation drum without forgetting the probe connector inside the drum.

### 3. REPLACEMENT OF GASKET SEALS

It is recommended to contact your supplier to perform and order the sealing joints. These joints can be replaced when performing weekly maintenance or when cleaning the frying vat. ("Washing Frying Vat" Section).

### 4. REPLACING THE ACTIVE CARBON FILTER

It is recommended to contact your supplier to perform and order the sealing joints.

#### ► EXPLANATORY VIDEO

This QR code takes you to the explanatory video about weekly/annual maintenance.



# FINDING FAULTS AND BASIC SOLUTIONS

## WITHOUT MESSAGES ON THE SCREEN

FAULT	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
THE MACHINE DOES NOT TURN ON	The machine is unplugged.	Plug the machine into the mains.
	There is no electricity or current in the plug socket where it is connected.	Check that the mains plug socket or switch works correctly.
	The machine still doesn't turn on.	Contact Technical Support
THE MACHINE ASKS FOR MORE OIL (Perform this process when the oil is cold)	Not enough oil was added to the machine	Make sure you have added 5.5 liters of oil.
	The machine continues to request for oil.	Clean the heating element and the resistor, especially the float.
	Bad connection between the angled cable and the resistor.	Check that the black gasket is inside the heating unit.
	The float is not working.	Contact Technical Support
THE OIL OVERFLOWS FROM THE VAT	Too much oil has been added to the machine.	Remove the excess oil until you reach 5.5 liters. Warning: Perform this process when the oil is not hot.
	The round gasket has not been placed on the fryer's outlet ramp.	Place the gasket and tighten the black flywheels that fasten the outlet ramp.
	The round gasket is broken or warped.	Change the gasket
	The flywheels that fasten the exit ramp of the fryer are incorrectly tightened.	Correctly tighten the flywheels.
	The tap for draining the fryer is open or is not closed correctly. (Red Tap).	Close the oil drain tap correctly. (Red Tap).
	There are too much sediment or food debris inside the machine.	Completely clean the fryer case. After cleaning, add 5.5 liters of oil to the fryer.
FOOD REMAINS IN THE FRYER	You have added too much food while in "small portions" mode.	Add the correct amount of food to the fryer and take care to not exceed the marker in the hopper. Recommended amounts: 250-300 grammes in "small portions" mode, 500-600 grammes in "large portions" mode.
	The fryer's blade is dirty.	Clean the fryer's blade and basket..
	The blade is fitted incorrectly.	Remove the fryer cover and the output ramp, place the blade inside the pivots that fasten it and put the vat back in place. Perform this procedure when the machine is cool and there is no oil inside.
THE FOOD IS NOT VERY FRIED	The time and/or temperature of the frying programme are not correct.	Select the suitable frying time and/or temperature for the food that you are going to fry.
	There are a greater amount of food than recommended for the "small portions" mode.	Add the amount of food recommended for each of the machine's modes. Small portions: 250-300 grammes; Large portions: 500-600 grammes.
THE FOOD IS VERY FRIED	The time and/or temperature of the frying programme are not correct.	Select the suitable frying time and/or temperature for the food that you are going to fry.
WHEN OPENING THE RED TAP TO PERFORM THE DAILY OIL FILTRATION, NO OIL COMES OUT	Residues from frying have blocked the key.	Insert a rigid and/or sharp item into the red tap to unblock the layer of waste. Wash the whole frying case. Perform this process when the oil is cold.

## WITH MESSAGES ON THE SCREEN

FAULT	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
<b>"FLAP ERROR"</b>	The hatch is fitted incorrectly.	Check the input unit and correctly place the hatch.
	The input unit is dirty.	Clean the input unit as it may be preventing the motor from functioning correctly.
	The carousel is fitted incorrectly.	Switch off the machine, remove the carousel and put it back in correctly.
	The carousel does not move.	Remove the carousel. Turn the black pinion of the carousel motor 3 times in both directions. Put the carousel back in its place and turn on the machine.
	The carousel still does not turn.	Contact Technical Support
	The input hatch does not open.	Contact Technical Support
<b>"FAN 1" ICON ON THE SCREEN</b>	The fan located on the top left of the machine is blocked and does not extract any air.	Clean the fan and check the extractor's connections.
	The fan does not extract air.	Contact Technical Support
<b>"FAN 2" ICON ON THE SCREEN</b>	The fan located on the top right of the machine is blocked and does not extract any air.	Clean the fan and check the extractor's connections.
	The fan does not extract air.	Contact Technical Support
<b>"CONDENSATION DRUM FULL"</b>	Drain drum is full.	Empty the condensation drum.
	The drum sensor is damaged.	Contact Technical Support
<b>"SPATULA ERROR"</b>	The vat or fryer is not correctly placed in the machine.	Remove the fryer case and put it back in, making sure you hear a "click".
	The angled plug is disconnected.	Check the angled plug and motor connections.
	The blade motor turns and still shows the error.	Contact Technical Support
	The blade motor does not turn and still shows the error.	Contact Technical Support
<b>"SEE THERMOSTAT"</b>	Elbow plug disconnected.	Check the elbow plug and resistor connections.
	There is not enough oil.	Fill the vat with exactly 5.5 liters of oil.
	The thermostat is disconnected.	Reset the thermostat by pressing the button located on the right side of the resistor.
	Bad connection between the angled cable and the resistor.	Check that the black gasket is inside the heating unit.
	Resistor damaged.	Contact Technical Support.
<b>"ERROR PROBE 1"</b>	The oil level is incorrect.	Fill the vat with exactly 5.5 liters of oil.
	Elbow plug disconnected	Check the elbow plug and resistor connections.
	Bad connection between the angled cable and the resistor.	Check that the black gasket is inside the heating unit.
	Temperature Probe (S1) faulty.	Contact Technical Support
	Resistor damaged.	Contact Technical Support

# FINDING FAULTS AND BASIC SOLUTIONS

“PROBE 2 ERROR”	The oil level is incorrect.	Fill the vat with exactly 5.5 liters of oil.
	Elbow plug disconnected.	Check the elbow plug and resistor connections.
	Bad connection between the angled cable and the resistor.	Check that the black gasket is inside the heating unit.
	Oil level Probe (S2) faulty.	Contact Technical Support.
	Resistor damaged.	Contact Technical Support.
“OIL LEVEL LOW”	Part of the oil has been consumed after having cooked several portions.	Add 0,5 liters of oil and wait 2 minutes for the oil to heat up..
	Bad connection between the angled cable and the resistor.	Check that the black gasket is inside the heating unit.
	I have already added 0,5 liters of oil, waited the suggested time and the low oil level message is still displayed.	Contact Technical Support.
“CHANGE FILTER”	The carbon filter needs to be changed.	Perform weekly/yearly maintenance, including cleaning the coil, condensation drum, metal filter, extraction elbow, hatch motor support and the fans. After performing maintenance, go to Technical Menu and press Menu – Configuration – Enable Sensors, and turn the flashing button on and off six (6) times to leave it on. Press Enter.
	The change filter icon still appears.	Make sure that you have performed the weekly/yearly maintenance of the machine. Then go to Technical Menu and press Menu – Configuration – Enable Sensors, and turn the flashing button on and off six (6) times to leave it on. Press Enter.

When handling the appliance due to fault make sure you have read the manual first. Use personal protective equipment (anti-gloves for work with steel and sheet metal; protective gloves or utensils against chemical agents; or heat-resistant gloves for work with fryers and industrial ovens).



## **DECLARATION OF CONFORMITY**

We, QualityFry, S.L., declare that the QualityFry automated fryer complies with all the essential health and safety requirements of the "EC" Directives.

"EC" Directives:

- "EC" Machinery Directive 2006/42/EC and its amendments.
- "EC" Low Voltage Directive 2014/35/EC and its amendments.
- "EC" Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and its amendments.

Applied harmonised standards:

- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

The level of emission and immunity to electromagnetic radiation is lower than the levels indicated in the standards:

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 55014-1:2015
- EN 55014-2:2017

This document contains privately owned information protected under intellectual property laws.

All rights reserved. Photocopying, reproducing or translating into another language any part of this document is prohibited without the written consent of QualityFry S.L.

QualityFry S.L. reserves the right to include the improvements resulting from its continuous research in connection with this model, without notice. © 2021 QualityFry S.L., All rights RESERVED.

QualityFry S.L. reserves the right to change the information contained in this manual without prior notice.

Supplier or Installer Signature

Customer Signature

Installation date

Installation date

Equipment serial number

Equipment serial number



FRANÇAIS

# FRANÇAIS

## Bienvenue dans le monde de QualityFry

Votre opinion est très importante pour nous. Par conséquent, afin de continuer à nous améliorer et à vous offrir des produits de la plus haute qualité, nous aimerions que vous partagiez votre expérience en répondant à cette enquête.



# **MANUEL D'UTILISATEUR**

CE MANUEL FAIT  
RÉFÉRENCE AUX  
MODÈLES :

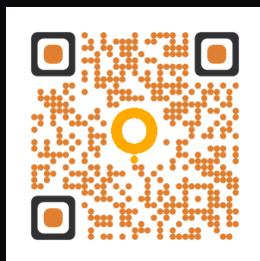
iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET  
iQ 620 BASIC CARROUSEL  
iQ 630 CARROUSEL

VEUILLEZ LIRE  
ATTENTIVEMENT  
LES INSTRUCTIONS POUR  
TIRER LE MEILLEUR  
PROFIT DE VOTRE  
QUALITYFRY.

# MANUEL D'UTILISATEUR AUDIOVISUEL

**20 VIDÉOS**

RETRouve  
TOUTES  
LES VIDÉOS  
EXPLICATIVES  
SUR  
NOTRE CANAL  
YOUTUBE  
CONSULTEZ-LES  
AUTANT DE FOIS  
QUE NÉCESSAIRE.



FRANÇAIS

## IMAGE

Vue de iQ600 - iQ 610 GOURMET  
ouverte.



Ce document contient des informations privées protégées par le droit de la propriété intellectuelle.

Tous droits réservés. Aucune partie de ce document ne peut être photocopieré, reproduite ou traduite dans une autre langue sans l'accord écrit préalable de QualityFry S.L.

QualityFry S.L. se réserve le droit d'introduire des améliorations dérivées de sa recherche constante sur le présent modèle, sans préavis.

© 2021 QualityFry S.L., tous droits réservés.

# SOMMAIRE

▶



INFORMATIONS  
IMPORTANTES



GARANTIE, SÉCURITÉ  
D'INSTALLATION



DESCRIPTION DE  
L'APPAREIL



MANIPULATION  
ET CONFIGURATION



ENTRÉES DE  
PRODUIT



SORTIES DE  
PRODUIT



MAINTENANCE



DÉTECTION DE  
PANNES ET SOLUTIONS



DECLARATION DE  
CONFORMITÉ



Ce mode d'emploi de la Friteuse Automatique iQ 600 Basic Gourmet, iQ 610 Gourmet, iQ 620 Basic Carrousel, iQ 630 Carrousel, a été conçu pour vous informer sur les opérations à réaliser lorsque vous utilisez l'appareil. Les situations dans lesquelles vous pouvez vous trouver ont été décrites pour son fonctionnement optimal.

Toutes les personnes chargées du fonctionnement doivent connaître le contenu de ce mode d'emploi. Le présent manuel Devrait être rangé dans un lieu sûr, sec et accessible à toute personne autorisée et au personnel technique qui le demande.

Si les informations fournies dans le présent document ne sont pas respectées, cela peut entraîner des dommages matériels et des blessures potentiellement graves, voire mortelles pour le personnel ou l'opérateur.

## À propos de la sécurité et des responsabilités relatives à l'appareil

Le présent chapitre vous offre toutes les informations nécessaires pour utiliser de manière sûre la friteuse QualityFry sans que personne ne coure de danger.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou psychiques réduites, ou sans expérience et/ou connaissances.

Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devront pas être réalisés par des enfants, ni même sous la supervision d'un adulte.

Les utilisateurs sont informés que la maintenance technique et les réparations doivent être réalisées par un agent de service technique autorisé par QualityFry en utilisant des pièces de rechange originales de QUALITIFRY.

QualityFry n'aura aucune obligation concernant un produit qui n'aura pas été installé, réglé ou manipulé correctement et lorsque l'installation n'est pas conforme aux consignes d'installation fournies avec l'appareil.

QualityFry n'a aucune obligation concernant tout produit ayant son numéro de série usé, effacé ou éliminé, ou bien modifié ou réparé en utilisant des pièces non autorisées, ou par des agents de services techniques non autorisés par QualityFry. Pour obtenir une liste des agents de services techniques autorisés, consultez votre distributeur.

Les friteuses QualityFry ne peuvent être manipulées qu'avec les mains. Si l'appareil est abîmé en raison de l'utilisation d'objets pointus, coupants ou similaires, le droit de garantie ne pourra pas être exercé.

Pour éviter les accidents ou les dommages à la machine, il est impératif que le personnel d'exploitation reçoive une formation et des instructions de sécurité périodiquement ou lorsque cela est jugé approprié. Cette formation doit être effectuée par un personnel qualifié et agréé par QualityFry.

L'installation, la maintenance ou le nettoyage incorrects, ainsi que le nettoyage ou les modifications sur l'appareil peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des lésions mortelles. Lire ce mode d'emploi attentivement avant de mettre l'appareil en marche.

Les produits de nettoyage, ainsi que les accessoires correspondants, ne peuvent être utilisés qu'aux fins décrites dans ce guide. Toute autre utilisation est incorrecte et peut être dangereuse.

## CONDITIONS DE GARANTIE

Merci d'avoir acheté un produit QualityFry. Nous espérons que notre produit vous apportera une grande satisfaction. À cette fin, QualityFry soumet tous ses équipements et pièces détachées à des contrôles rigoureux afin de garantir la qualité et la sécurité de ses produits, répondant aux exigences des réglementations les plus strictes.

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, de conseils d'utilisation, d'une assistance technique et/ou de pièces de rechange, durant et en dehors de la période de garantie, veuillez consulter notre site Internet à l'adresse [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com).

Vous trouverez ci-dessous les conditions de la garantie à laquelle vous avez droit lorsque vous achetez un produit QualityFry.

## CONDITIONS DE GARANTIE

QualityFry garantit pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, l'excellente qualité et le bon fonctionnement du produit que vous venez d'acheter neuf.

Cette garantie qui vous est offerte par QualityFry en tant que fabricant est indépendante des droits que vous avez par rapport au vendeur résultant de l'achat et de la vente de votre nouvel équipement.

Veuillez lire attentivement ce document et, si vous avez des questions, veuillez nous contacter à l'adresse [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com)

## COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cette garantie comprend le droit au remplacement gratuit de tout composant du nouveau produit que vous venez d'acheter qui présente un défaut de fabrication ou d'assemblage ou un dysfonctionnement, à condition qu'il soit dû à un défaut de fabrication entraînant une défaillance de son fonctionnement normal.

Pour que cette garantie QualityFry soit effective, vous devez prouver, au moyen de la facture d'achat correspondante, la date d'achat de l'équipement, le modèle et le numéro de série.

QualityFry peut à tout moment vous demander d'envoyer la pièce défectueuse dont vous demandez le remplacement afin de vérifier le défaut en question. La remise de cette pièce sera une condition obligatoire pour vérifier la validité de cette garantie.

## CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Étant donné que QualityFry, en tant que fabricant du produit, ne peut être responsable de certains aspects de votre équipement qui sont hors de son contrôle, certains dysfonctionnements et dommages ne peuvent être couverts par cette garantie.

Toutes les recommandations relatives à l'installation et à l'utilisation du produit, ainsi qu'à l'obtention de performances maximales, sont expliquées dans le manuel de l'utilisateur du produit. Veuillez effectuer les étapes qui y sont indiquées. Tout défaut, dommage ou dysfonctionnement causé par une installation ou une utilisation incorrecte sera exclu de cette garantie. Pour cette raison, il est très important que vous lisiez attentivement le manuel de l'utilisateur.

### DANS TOUS LES CAS, SONT EXCLUS DE LA COUVERTURE DE LA PRÉSENTE GARANTIE :

1. Les concepts de disponibilité du service (déplacement), de main-d'œuvre et de transport.
2. La résolution des pannes produites par des causes extérieures à la conception ou à la fabrication de la machine (par exemple, des défaillances dans l'alimentation électrique), ou qui sont dues à une utilisation inappropriée.
3. La réparation des défauts de l'appareil causés par des dommages non imputables au fabricant dus à des conditions extérieures, des dommages dus à des coups ou des impacts, des dommages dus aux conditions météorologiques ou à d'autres phénomènes naturels, ainsi que des influences extérieures telles que des surtensions.
4. La réparation due à une utilisation contraire à l'objectif défini par le fabricant, ainsi qu'à une manipulation ou à une sollicitation inadéquate, à l'utilisation de produits de lavage ou de produits chimiques inadaptés, à des dommages causés par les effets chimiques ou électrochimiques de l'eau, ainsi qu'à une installation ou un montage incorrect, en raison de conditions environnementales générales anormales ou d'un entretien inadéquat de l'appareil en raison du non-respect des normes d'entretien et de nettoyage conformément aux instructions d'utilisation.
5. Le remplacement ou la réparation des pièces affectées par l'usure, incluses dans l'entretien régulier et le nettoyage du produit ; et celles dont le fabricant

recommande le remplacement après une certaine période ou un certain nombre de cycles de fonctionnement.

6. Le remplacement ou la réparation de pièces fragiles (par exemple, carrousel, verre, plateau, etc.), lorsque leur défaillance ou leur casse n'est pas attribuable à un défaut de fabrication.

7. La garantie sera annulée si la liste des vérifications à effectuer et le manuel d'installation de QualityFry ne sont pas respectés. Elle sera également nulle si les intervalles recommandés pour l'entretien et la maintenance de l'équipement ne sont pas respectés.

8. Enfin, la garantie QualityFry sera annulée si l'équipement est démonté ou altéré par des personnes non autorisées par QualityFry.

## À PRENDRE EN COMPTE

Pour avoir droit à cette garantie, il vous sera indispensable de prouver à QualityFry, S.L. la date de réception de votre produit, au moyen de la facture d'achat. Veuillez donc conserver la facture d'achat.

Cette garantie est internationale et sera applicable à tous les produits situés dans tout pays où il existe un distributeur agréé QualityFry, S.L. qui offre les garanties contenues dans le présent document.

À l'exception des garanties expresses énoncées ci-dessus, QualityFry n'offre aucune autre garantie, expresse ou implicite, concernant le produit, son aptitude à tout autre usage ou autre. Dans la mesure où la loi locale le permet, QualityFry ne peut être tenu responsable de tout défaut, inconvénient, restriction ou incapacité à utiliser ce produit, ou de la violation de toute garantie expresse ou implicite.



## COMMENT OBTENIR CE SERVICE:

Contactez notre service technique autorisé de l'usine pour obtenir le service de garantie ou appelez votre distributeur. Vous pouvez également vous rendre sur le site Internet de QualityFry, <https://www.qualityfry.com/>, cliquez sur contact et remplissez le formulaire ou par email à [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com). Pour ce faire, il est important que vous fournissiez le modèle, le numéro de série de la machine et une description du problème. Une fois la demande envoyée, le service technique vous contactera dans les plus brefs délais. Vous devez conserver le ticket comme justificatif de la date d'achat.

## Formes d'avertissemens

Les avertissements sont classés conformément aux niveaux de dangerosité suivants :



DANGER/AVERTISSEMENT: Mort/  
blessure grave (irréversible). Danger  
imminent/potentiel.



DANGER DE BRÛLURES: Blessure  
grave (réversible). Danger potentiel.



ATTENTION: Blessure mineure  
(réversible). Danger potentiel.



AVERTISSEMENT: Dommages  
matériels. Danger potentiel.



## AVERTISSEMENT

L'installation doit respecter toutes les lois et normes nationales et régionales, et satisfaire les normes locales des entreprises de services et autorités locales correspondantes, et les autres conditions pertinentes.

Remettre les guides de l'utilisateur compris dans la documentation du client avec la friteuse QUALITIFRY, si le propriétaire change.



## DANGER/AVERTISSEMENT

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce dispositif ou de tout autre appareil.



## ATTENTION

### Source de danger en déplaçant des charges lourdes

Danger de blessures par surcharge en chargeant l'appareil dans le véhicule de transport et en le retirant. Utilisez un chariot élévateur à fourche ou un transpalette. Ne pas dépasser les limites de sécurité pour éléver et charger l'appareil. Utilisez un appareil de protection personnelle.

Retirer les feuillards avec le plus grand soin et le couvercle supérieur de la friteuse.

Après avoir retiré le couvercle, enlever le polystyrène expansé et les pièces qui se trouvent sur la partie supérieure de la friteuse (Kit de filtrage - Cuve, entonnoir, filtre et tuyau) (voir Figure 1)

Après avoir enlevé les pièces mentionnées dans le point précédent, retirer la caisse latérale pour avoir accès à la machine (voir figure 2).

Ouvrir la porte du meuble de la friteuse et retirer les positionneurs en polystyrène expansé qui se trouvent à l'intérieur. Ensuite, enlever le bac de friture en débranchant le câble d'alimentation de la friteuse (connecteur coudé couleur noire), desserrer le volant noir du raccord de l'extracteur placé sur la partie supérieure gauche du bac de friture, soulever ensuite le raccord et régler à nouveau le volant pour le maintenir en position relevée. Une fois déconnectée et avec le raccord d'extraction relevé, tirer sur la poignée placée sur la partie inférieure gauche sous le meuble. Après avoir tiré dessus, vous devez retirer la structure de friture dans le meuble.

Lorsque vous sortez le bac à friture du meuble, vous devez retirer les positionneurs en polystyrène qui se trouvaient derrière la caisse de friture. Après, vous devez enlever un autre polystyrène expansé situé dans la boîte à filtres, vous devez donc ouvrir les fermetures ou les deux pinces, situés dans la boîte en métal sur le côté droit du meuble; une fois les pinces ouvertes, il faut ensuite ouvrir vers l'extérieur la porte où se trouvent les filtres, enlever le polystyrène expansé et refermer la boîte à filtres.

Il faut ensuite monter le meuble de la friteuse sur le plan de travail où elle sera installée. Cette opération doit être réalisée par deux (2) personnes, de manière à ce que la base de la machine soit visible, afin de pouvoir travailler facilement.

Lorsque la friteuse est sur le plan de travail, insérer le corps de la friteuse et brancher le connecteur coudé. Le raccord d'extraction doit ensuite être abaissé sur le bac à friture afin que les vapeurs ne s'échappent pas pendant la friture. Puis, brancher la friteuse sur la prise monophasée de 20 Ampères pour pouvoir mettre en marche la machine QualityFry et mettre les 5,5 litres d'huile. Lorsque la friteuse est sur le plan de travail, insérer le corps de la friteuse et brancher le connecteur coudé.

Vous pouvez voir également toute la procédure à suivre dans la vidéo suivante en scannant le code QR suivant « Déballage et installation de la machine ».



Fig. 1



Fig. 2

►  
**TUTORIEL VIDÉO**  
Ce code QR vous mène à un tutoriel vidéo  
sur la façon de démarrer la friteuse.



## Source de danger : pièces mécaniques de l'appareil

Au moment d'installer et d'utiliser votre friteuse QualityFry, vous devez prendre les précautions suivantes:

- Danger d'écrasement de parties du corps si la machine tombe.
  - En la changeant de place ou en l'installant.

Pour éviter cela, utilisez un appareil de manutention adéquat. Déplacez la machine lentement et prudemment, en la préservant des chutes.

Enfin, vérifiez que le centre de gravité est équilibré.

- Lorsque vous placez l'appareil sur la surface de support, vous devez respecter les conditions suivantes.

La surface de support doit être plate et nivélée.



La surface de support doit être capable de supporter le poids de la machine lorsqu'elle est en cours d'utilisation, plus le poids de la structure qui supporte la machine.

La structure qui supporte l'appareil (plan de travail ou châssis intérieur) doit pouvoir supporter le poids de la machine lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

- Danger de coupures en raison des arêtes vives.

Lors de la manipulation de pièces en tôle pour l'utilisation ou le nettoyage, porter un équipement de protection individuelle (gants de protection pour le travail avec l'acier ou la tôle et gants ou ustensiles de protection chimique).



- En ouvrant ou en fermant la porte.

Utilisez la poignée et restez éloigné des charnières.



## DANGER DE BRÛLURES

**Source de danger : chaleur, surfaces chaudes et/ou liquide chaud.**

- Danger de brûlure à cause des surfaces chaudes :

À l'intérieur du meuble complet, y compris toutes les pièces qui sont à l'intérieur pendant le fonctionnement de la friteuse telles que : le bac à friture et les éléments qui la composent. Il ne faut donc pas l'ouvrir ni la toucher jusqu'à ce que la température de l'intérieur ait baissé.

À l'extérieur du meuble, la porte de l'appareil, la partie supérieure du meuble, pendant le fonctionnement de la friteuse, peuvent être chaudes, il convient donc de faire attention.

Il est toujours recommandé d'utiliser des vêtements de protection spécifiques ; en particulier, des gants de protection thermique résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec des friteuses et des fours industriels.

- Danger de brûlure à cause du liquide chaud:

Pendant le fonctionnement de la friteuse, l'huile est chaude. Il ne faut donc pas la retirer jusqu'à ce qu'elle ait atteint une température appropriée pour sa manipulation (inférieure à -40 °C ou -104 °F).

Veuillez faire très attention en retirant le plateau de sortie du produit en raison de potentiels jus intérieurs pouvant provoquer des brûlures au contact de la peau.

Ne pas ouvrir la porte de la friteuse pendant son fonctionnement en raison des vapeurs internes pouvant produire une brûlure sur la peau.

Il est recommandé de toujours utiliser des vêtements de protection spécifiques, en particulier, des gants de protection thermique résistants à la chaleur lorsque vous travaillez avec des friteuses et des fours industriels.



## Source de danger pendant le nettoyage : huile chaude ou produits chimiques de nettoyage.

Pour toutes les opérations, il est impératif d'utiliser des vêtements de protection spécifiques; des gants résistants à la chaleur, aux coupures ou aux produits chimiques:

Lorsque vous effectuez le filtrage d'huile quotidien, assurez-vous que la température de l'huile est inférieure à  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  ou  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ . Dans le cas contraire, des brûlures graves peuvent se produire sur la peau.

Danger de brûlures chimiques ou d'irritation sur la peau, les yeux et le système respiratoire à la suite d'un contact avec les produits chimiques de nettoyage et leurs vapeurs.

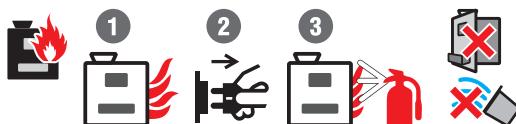
Ne chauffez pas l'appareil si des produits chimiques de nettoyage se trouvent à l'intérieur de celui-ci.



- Danger de contamination des aliments par des produits chimiques de nettoyage: Si l'intérieur n'a pas été rincé correctement après le nettoyage. Lavez-le à l'aide d'un chiffon propre et humide, de l'eau chaude et propre, puis essuyez-le avec un chiffon doux ou du papier.

## Si la machine est rarement ou jamais nettoyée, la graisse accumulée est inflammable. Risque d'incendie!

- Si vous voyez de la fumée s'échapper de la machine, éteignez-la et débranchez-la, gardez la porte fermée pour que le feu s'éteigne. Si d'autres mesures contre des incendies sont nécessaires, débranchez la machine et utilisez un extincteur\*. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre un feu avec de la graisse!



- Ne pas traiter la machine avec des acides ni l'exposer à des vapeurs acides, cela pourrait abîmer la couche passive de l'acier et finir par décolorer la machine.
- Pour éviter la corrosion ou l'excès de graisse dans le corps de friture, la machine doit être nettoyée quotidiennement ou au moins une fois par semaine,

même si elle n'est utilisée que pour quelques rations.

- La machine ne peut pas être nettoyée avec des équipements d'eau à haute pression. Elle doit être lavée à l'eau chaude du robinet ou dans un lave-vaisselle, en plaçant chacune des pièces séparément et sans introduire le groupe chauffant ou la résistance dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le revêtement extérieur, utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés à un usage domestique et doux, par exemple, le détergent pour lave-vaisselle ou un dégraissant sur un chiffon doux et humide. Vous ne devez utiliser aucun type de substance corrosive ou irritante.

- Ne pas utiliser de produits ou détergents abrasifs. Dans le cas contraire, vous pouvez perdre la garantie de la machine.

Pour toutes les opérations de nettoyage, il est impératif de toujours porter des vêtements de protection spécifiques, des gants de protection contre les coupures et des gants résistant aux produits chimiques.



\* Selon la norme UNE-EN 3-7 : 2004+A1:2007, un extincteur de classe F doit être utilisé pour les incendies causés par l'utilisation de graisses et d'huiles dans les appareils de cuisine.

## DANGER/AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la machine sans avoir versé d'huile dans le bac à friture (5,5 litres). La structure de friture doit être remplie d'huile de cuisine avant d'allumer la résistance. Sinon, l'appareil s'abîmera et cela peut provoquer un incendie.

Les éléments de mesure de niveau compris dans l'équipement (flotteur) sont informatifs. Ils peuvent être endommagés par une mauvaise manipulation ou un manque de nettoyage. Il est donc essentiel de s'assurer que le niveau d'huile est correct (5,5 litres) au moyen d'autres systèmes tels qu'une jauge manuelle.

## DESCRIPTION DE LA MACHINE

iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 610 GOURMET



iQ 620 BASIC CARROUSEL - iQ 630 CARROUSEL



QualityFry est une friteuse automatique qui frit tous types d'aliments, frais ou surgelés, en peu de temps, grâce à sa conception qui conserve la température intérieure, et les aliments n'absorbent pas l'huile dans laquelle ils sont frits.

La machine a été conçue et fabriquée pour être placée à l'intérieur des locaux, elle peut être aussi utilisée à l'extérieur, tant que les précautions nécessaires sont prises concernant les facteurs météorologiques, comme la pluie, le vent ou l'insolation.

## iQ 610 GOURMET - iQ 630 CARROUSEL

---

**Électricité:** 4.6 kW / 230V 50/60Hz / Monophasée 20 A

---

## iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 620 BASIC CARROUSEL

---

**Électricité:** 3.5 kW / 230V 50/60Hz / Monophasée16 A

---

### CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

---

**Carrousel (Hauteur X Largeur X Profondeur):** 856 x 670 x 630mm

**Trémie:** 137 x 471 x 132 mm (Petites rations 250 grammes, grandes rations 600 grammes).

---

**Gourmet (Hauteur X Largeur X Profondeur):** 770 x 670 x 500mm

**Trémie:** 37 x 334 x 471 mm (Petites rations 250 grammes, grandes rations 600 grammes).

---

**Capacité d'huile:** 5,5 litres

---

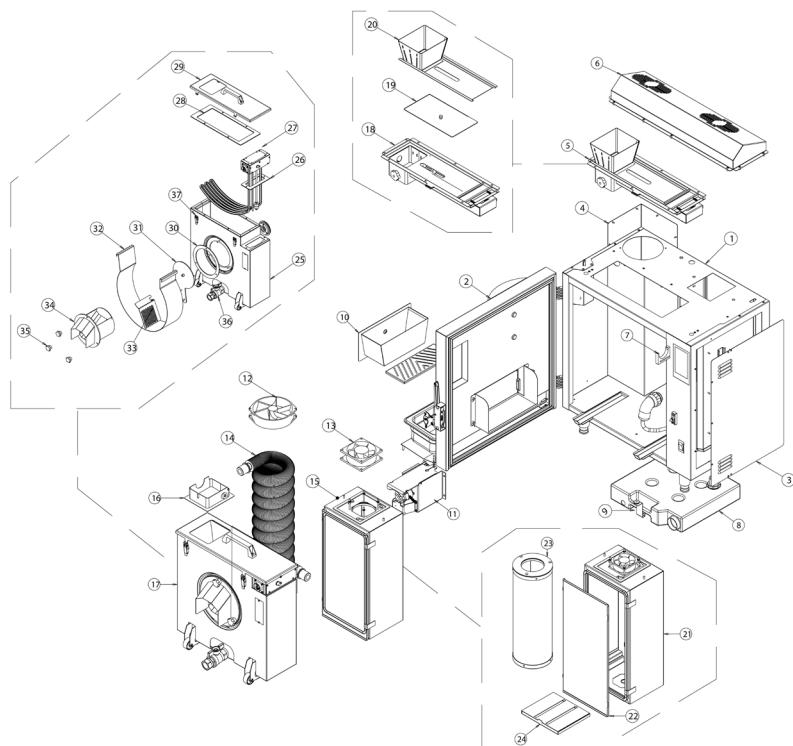
**Programmation électronique:** Micro SD

---

**Fabrication:** Acier inoxydable AISI 304 L y 430

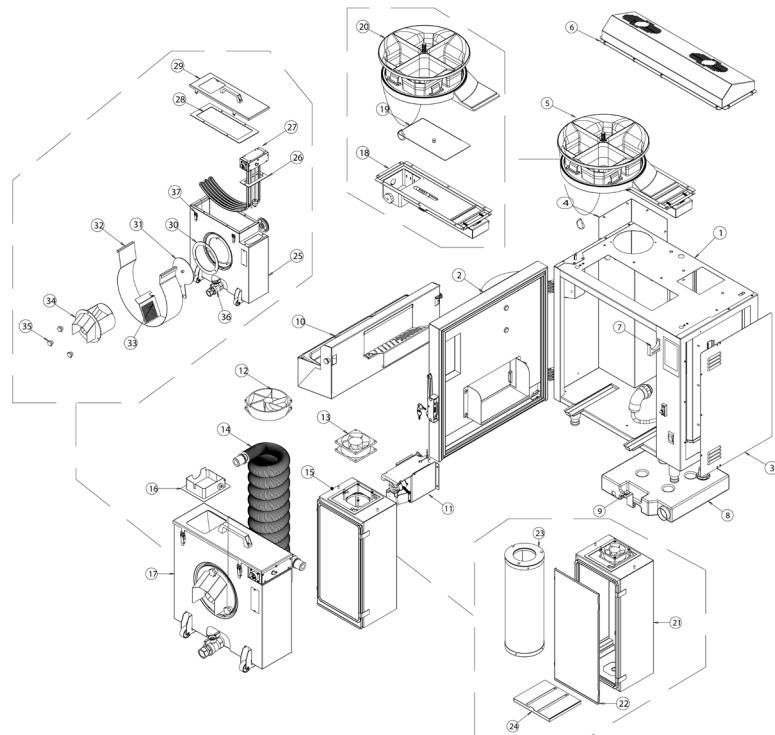
---

# DIAGRAMMES



## DIAGRAMME PIÈCE PAR PIÈCE : iQ 600 BASIC GOURMET iQ 610 GOURMET

- |                                  |   |                               |
|----------------------------------|---|-------------------------------|
| 1. MEUBLE                        | 13. EXTRACTEUR                                    | 26. JOINT ÉLÉMENT CHAUFFANT   |
| 2. PORTE                         | 14. SERPENTIN                                     | 27. BOÎTIER ÉLÉMENT CHAUFFANT |
| 3. COUVERCLE BOÎTIER ÉLECTRIQUE  | 15. BOÎTIER DES FILTRES                           | 28. JOINT COUVERCLE           |
| 4. COUVERCLE DÉCANTEUR           | 16. RACCORD D'EXTRACTION                          | 29. COUVERCLE FRITEUSE        |
| 5. ENTRÉE AUTOMATISÉE DU PRODUIT | 17. FRITEUSE                                      | 30. JOINT SORTIE              |
| 6. PROTECTION VENTILATEURS       | 18. SUPPORT D'ENTRÉE DES PRODUITS + MOTEUR TRAPPE | 31. DISQUE À AVANCEMENT       |
| 7. SERRE-CÂBLES                  | 19. TRAPPE  | 32. PANIER                    |
| 8. BIDON ÉVACUATION              | 20. ENTRÉE PRODUIT GOURMET                        | 33. PÂLE EN TÉFLON            |
| 9. DÉBLOCAGE BIDON               | 21. BOÎTIER DES FILTRES                           | 34. RAMPE DE SORTIE           |
| 10. PLATEAU À PRODUIT            | 22. PORTE BOÎTIER DES FILTRES                     | 35. VOLANTS                   |
| 11. MOTEUR FRITEUSE.             | 23. FILTRE À CHARBON                              | 36. ROBINET                   |
| 12. VENTILATEUR                  | 24. FILTRE MÉTALLIQUE                             | 37. PINCES                    |
|                                  | 25. CUVE FRITEUSE                                 |                               |



**DIAGRAMME PIÈCE PAR PIÈCE :**  
**iQ 620 BASIC CARROUSEL**  
**iQ 630 CARROUSEL**

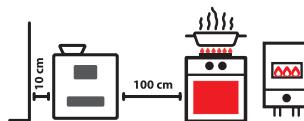
- |                                  |   |                               |
|----------------------------------|---|-------------------------------|
| 1. MEUBLE                        | 13. EXTRACTEUR                                    | 25. CUVE FRITEUSE             |
| 2. PORTE                         | 14. SERPENTIN                                     | 26. JOINT ÉLÉMENT CHAUFFANT   |
| 3. COUVERCLE BOÎTIER ÉLECTRIQUE  | 15. BOÎTIER DES FILTRES                           | 27. BOÎTIER ÉLÉMENT CHAUFFANT |
| 4. COUVERCLE DÉCANTEUR           | 16. RACCORD D'EXTRACTION                          | 28. JOINT COUVERCLE           |
| 5. ENTRÉE AUTOMATISÉE DU PRODUIT | 17. FRITEUSE                                      | 29. COUVERCLE FRITEUSE        |
| 6. PROTECTION VENTILATEURS       | 18. SUPPORT D'ENTRÉE DES PRODUITS + MOTEUR TRAPPE | 30. JOINT SORTIE              |
| 7. SERRE-CÂBLES                  | 19. TRAPPE  | 31. DISQUE À AVANCEMENT       |
| 8. BIDON ÉVACUATION              | 20. ENTRÉE PRODUIT CARROUSEL                      | 32. PANIER                    |
| 9. DÉBLOCAGE BIDON               | 21. BOÎTIER DES FILTRES                           | 33. PÂLE EN TÉFLON            |
| 10. PLATEAU À PRODUIT            | 22. PORTE BOÎTIER DES FILTRES                     | 34. RAMPE DE SORTIE           |
| 11. MOTEUR FRITEUSE 12V          | 23. FILTRE DE CHARBON                             | 35. VOLANTS                   |
| VENTILATEUR                      | 24. FILTRE MÉTALLIQUE                             | 36. ROBINET                   |
|                                  |   | 37. PINCES                    |

## Installation et branchement électrique

La machine est équipée d'un câble flexible d'une longueur de deux (2) mètres pour son branchement au réseau électrique du local. Ce réseau doit être monophasé et devra supporter une tension de 20A, 230V et une fréquence de 50/60 Hz. De plus, elle doit disposer d'une prise de terre efficace et d'un système de protection contre les surtensions et les dérivations.

Pour une performance optimale, il est recommandé :

(1) De placer la machine le plus loin possible des sources de chaleur telles que : fours, fers à repasser ou sorties d'air des équipements de refroidissement.



(2). Le plan de travail ou le meuble sur lequel la machine est placée doit être complètement horizontal. Si la machine n'est pas placée dans cette position, cela peut affecter son fonctionnement et provoquer des fuites d'huile.



La machine comprend une borne équipotentielle sur la partie inférieure de son socle afin de pouvoir brancher les prises de terre en série.

## Éléments qui composent

- Meuble
- Friteuse
- Trémie d'entrée du produit
- Plateau de sortie du produit
- Raccord d'extraction
- Pieds de support (ajustables)
- Ensemble moteur trappe
- Boîtier électrique et électronique
- Ensemble condensateur
- Boîtier des filtres
- Ensemble moteur pale
- Déblocage raccord moteur pale friteuse

## Éléments qui composent la friteuse ou cuve de friture

- Cuve
- Rampe de sortie
- Pale à extraction
- Disque à avancement de la pale
- Panier
- Ensemble élément chauffant



## Clavier

QualityFry dispose d'un Display ou écran tactile avec lequel vous pourrez contrôler de manière intuitive la température, le nombre de rations, la langue, le remplissage d'huile et de nombreuses autres options qui rendront votre travail plus facile. Sur l'image ci-dessous, vous verrez les boutons correspondant au clavier qui vous aideront à la navigation.

### 1. TOUCHE ÉCHAP/CANCEL (ESC)

Cette touche peut être utilisée sur le Display ou sur le clavier, et elle permet d'éliminer tout type de changement dans les paramètres de la machine.

### 2. TOUCHE DE MONTÉE OU DESCENTE

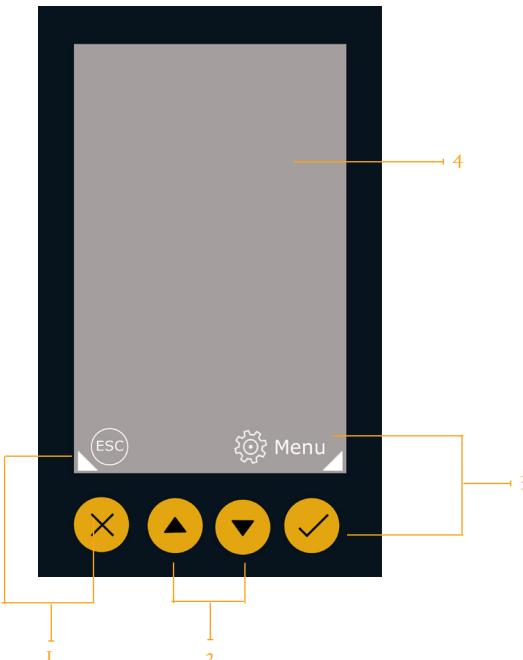
Cette touche est utilisée pour monter ou descendre dans les paramètres du menu de la friteuse.

### 3. TOUCHE MENU/ CHECK

Cette touche peut être utilisée sur le Display ou sur le clavier, et elle permet d'accéder au menu de la friteuse ou d'accepter un changement effectué dans ses paramètres.

### 4. DISPLAY

Cet écran est tactile et il permet de sélectionner différents programmes et fonctions que vous pouvez réaliser dans la friteuse.



## Icônes sur l'écran

### 1. TRAPPE OUVERTE

En appuyant sur le bouton «Open», la trappe d'entrée s'ouvre.

### 2. BOUTON

En appuyant sur le bouton d'information «i», vous pouvez accéder aux codes QR pour visionner des vidéos afin d'aider le personnel à installer et/ou à entretenir la friteuse.

### 3. BOUTON

En appuyant sur le bouton «Allumer» une fois que vous avez placé les 5,5 litres d'huile, cela activera la résistance pour chauffer l'huile.

Paramètres		Entretien	
Temps et températures	Changer de langue	Maintenance quotidienne	Maintenance hebdomadaire
			
Grandes portions	Rations individuelles	Maintenance bimestriel	Maintenance annuel
			
Changement de degrés	Activer les capteurs	Tambour plein	Niveau d'huile bas
			



## Écran d'accueil

### 1. PROGRAMMES DE FRITURE

Affiche les huit (8) programmes de friture programmés.

### 2. TEMPÉRATURE

Température programmée actuelle.

### 3. NIVEAU D'HUILE

Si cette icône apparaît, le niveau d'huile est bas. Compléter avec 0,5 litres et attendre 2 à 3 minutes.

### 4. VENTILATEURS

Si cette icône apparaît, les ventilateurs de la friteuse placés sur sa partie supérieure doivent être examinés.

### 5. BIDON DE CONDENSATION PLEIN

Indique que le bidon de condensation est plein et doit être vidé.

### 6. PETITES OU GRANDES RATIONS

Cette icône, affiche le type de production programmée pour votre friteuse. Petite ration de 250 g. /Grande ration de 600 g.

### 7. COMPTEUR

Compteur du temps restant de friture de la ration.

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la trappe quand la friteuse n'est pas en service.



## MANIPULATION ET CONFIGURATION

Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur situé en bas à droite de l'armoire, puis remplissez la friteuse avec 5,5 litres d'huile. Il est conseillé d'utiliser des huiles recommandées par QualityFry.

Après avoir versé l'huile dans la friteuse, appuyez sur le bouton de mise en marche sur le display (écran tactile)

Le QualityFry dispose d'un écran tactile de 5" qui permet un contrôle intuitif des programmes de cuisson et un suivi rapide de l'ensemble de la machine.

### Programmation

La machine peut être configurée selon huit (8) programmes de friture différents vous permettant de contrôler intuitivement le nombre de rations, la langue, le remplissage d'huile et le contrôle de la température en fonction de vos besoins.

Pour programmer la friteuse, appuyez sur la touche « menu » de l'écran principal du display pour accéder aux options suivantes : Données, Effacer données, Mémoire de Programmes, Configuration, Production et Off (arrêt électronique).

Nous allons maintenant expliquer chacune de fonctions de ces options:



## Données

Affiche les compteurs des rations frites et les valeurs instantanées de température de l'huile. Donne également des informations sur l'adresse IP à laquelle la machine est connectée.

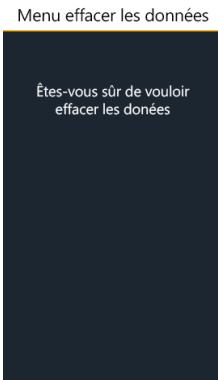
Pour accéder à cette fonction, appuyez sur « Menu » sur le display (écran tactile) et ensuite sur « Données ».

Cette fonction affiche deux (2) sondes, l'une de température, l'autre de niveau d'huile, ainsi que les rations partielles et totales de la friteuse. Pour quitter cette option, il suffit d'appuyer sur la touche « Esc ».

Présentation de données



## Effacer les données



Cette fonction permet d'effacer le compteur partiel de rations réalisées. Pour accéder à cette fonction, appuyez sur "Menu" sur le display, puis sur "Effacer données".

Si vous appuyez sur la touche "Menu" sur le display, vous verrez apparaître la confirmation de la suppression. Seul le compteur partiel est supprimé.

Si vous appuyez sur "Esc", vous retourerez à l'écran de travail sans effacer aucune des données.

## Mémoire programmes

Dans cette option, vous pouvez programmer le poids du produit à frire en mode continu, la qualité de la friture, la température et le temps de friture des différents programmes.

Vous pouvez accéder à cette fonction en appuyant sur "Menu", puis sur "Mémoire Programmes".

Sur cet écran, vous pouvez configurer les données suivantes : Qualité Excellent, Poids Ration, Température, Programme et Temps.

### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la programmation du display (écran tactile)



### 1. QUALITÉ EXCELLENTE

Lorsqu'elle est activée, la machine ne recommence pas à chauffer avant d'avoir atteint 25°C. Lorsqu'elle est désactivée, elle chauffe l'huile lorsqu'il y a une différence de 45°C.

### 2. TEMPÉRATURE

Cette fonction vous permet de sélectionner la température de travail de la friteuse, de 100°C à 195°C ou de 212°F à 383°F. Appuyez sur les symboles "-" ou "+" pour augmenter ou diminuer la température désirée.

### 3. PROGRAMME

Cette fonction affiche le programme dans lequel vous souhaitez modifier le temps de friture (de 1 à 8). Appuyez sur les symboles "-" ou "+" pour sélectionner le programme que vous souhaitez modifier.

### 4. TEMPS

Temps de friture en fonction de chaque programme (de 00:20 sec. à 30:00 min.) Appuyez sur les symboles "-" ou "+" pour augmenter ou diminuer le temps. Le temps augmentera ou diminuera dans des proportions allant de 5 s. en 5 s.

#### Propriétés de friture

Qualité première	<input checked="" type="checkbox"/>
(-) Temp. 190 °C	(+)
(-) Programme 1	(+)
(-) Temps 02:00	(+)

## Configuration

Depuis "Configuration", vous pouvez accéder aux sous-menus permettant de régler le format de la température ( $^{\circ}\text{C}$  ou  $^{\circ}\text{F}$ ), la langue dans laquelle apparaîtront les messages ou le signal sonore indiquant que la pale tourne. Cette fonction permet aussi d'activer ou de désactiver certains capteurs de la machine.

Pour y accéder, appuyez sur "Menu" et ensuite sur "Configuration" sur l'écran. Les options suivantes vous seront accessibles:

### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la Configuration de la langue.



### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la Configuration degrés.



### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la activation des capteurs.



### 1. LANGUE

Vous pourrez changer la langue dans laquelle les différents messages sont affichés (espagnol, anglais, allemand, français, néerlandais, entre autres).

### 3. ACTIVER LES CAPTEURS

Dans ce paragraphe, vous apprendrez à activer ou désactiver les capteurs principaux de la machine suivants : signal sonore (avertisseur acoustique de sortie du produit), bidon (bidon de condensation), flotteur (indicateur du niveau d'huile quand elle est froide), trappe (trappe d'entrée du produit dans la friteuse), sonde de niveau (sonde 2 indiquant le niveau d'huile quand elle est chaude).

### 2. DEGRÉS

Modifier l'échelle de mesure sur laquelle la température du programme est affichée ( $^{\circ}\text{C}$  ou  $^{\circ}\text{F}$ ).

### 4. EFFECTUER TEST

Sa fonction est principalement utilisée pour évaluer chacun des composants se trouvant dans la friteuse (pale de moteur, trappe moteur, capteurs, compteurs entre autres).

Menu de configuration

Langue
Type de degré
Activer les capteurs

# Production

Pour sélectionner les divers types de production dans la friteuse, appuyez sur "Menu" puis sur "Production".

Une fois dans cette option, vous pouvez sélectionner le type de production disponible dans la friteuse, tel que : Individuelles, Grandes 1 Tour de pale (1TP), Grandes 2 Tour de pale (2TP) et en continu.

## TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la Configuration de grandes rations.



## TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la Configuration de petits rations.



### 1. INDIVIDUELLES

Connues également comme les petites rations, cette fonction permet de faire frire deux (2) produits différents en même temps et d'en laisser un troisième en attente dans la trémie d'entrée. Une fois sélectionnée, la figure avec deux (2) rations de 200g s'affichera sur le display.

### 2. GRANDES 1 TP

La signification de « 1TP » est « Un tour de la pale » indiquant la quantité de tours de la pale d'extraction du produit.

### 3. GRANDES 2 TP

Comme au point précédent, la différence se trouve dans les deux (2) « Tours de pale » qu'elle effectue pour extraire les produits frits.

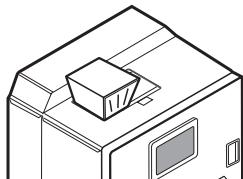
#### Sélectionner le mode

Individuelles	<input checked="" type="checkbox"/>
Grandes 1 TP	<input checked="" type="checkbox"/>
Grandes 2 TP	<input checked="" type="checkbox"/>

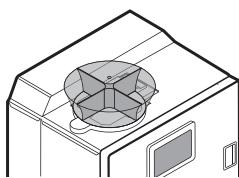
## ENTRÉES DE PRODUIT

La nouvelle iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel y Gourmet) dispose de deux (2) types d'entrée. L'une est la trémie standard de forme pyramidale, idéale pour les petites ou grandes rations. La seconde est la trémie de production en continu, idéale pour frire les produits très demandés, tels que les frites, par exemple.

Voir ci-après la description détaillée de ces deux (2) entrées :



Trémie standard  
iQ 600 Basic Gourmet  
iQ 610 Gourmet



Trémie en continu  
iQ 620 Basic Carrousel  
iQ 630 Carrousel

## Trémie standard iQ 600 - iQ 610 Gourmet

Située sur la partie supérieure gauche du meuble, elle a une forme de tronc pyramidal inversé dans lequel le produit à frire est introduit. Elle a la capacité suffisante pour contenir la quantité maximale d'aliments pouvant être frits en une seule fois, selon le mode de production choisi (individuelle, grande production 1TP ou 2TP).

Les fentes sur sa partie frontale permettent d'observer la charge contenue avant de commencer une friture. Facilement démontable du meuble, cet élément peut être lavé en suivant les procédures habituelles de nettoyage d'une cuisine.



### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la programmation avec trémie à entrée standard



## Trémie à production continue iQ 620 - iQ 630 Carrousel

Elle se positionne sur la partie supérieure du meuble. Elle dispose de quatre (4) entrées pour optimiser le travail de l'opérateur qui peut programmer 6 produits en même temps : 2 dans la chambre de friture et 4 dans la trémie carrousel.

Sa grande capacité pour les produits très demandés facilite le travail de l'opérateur puisqu'il n'a qu'à insérer le produit à frire dans chacun des compartiments. Ensuite, il suffit d'appuyer sur le display (écran tactile) le temps nécessaire pour chacun des aliments.



### VÍDEO EXPLICATIVA

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la programmation avec trémie à entrée standard



## SORTIES DE PRODUIT

La gamme de machines QualityFry dispose de deux [2] types de sorties :

- Une sortie traditionnelle en forme de tiroir, idéale pour servir les produits directement du tiroir à l'assiette.

- Une grande sortie en forme de grand plateau tiroir, idéale pour servir les divers produits avec une spatule, une pince ou tout simplement à la main.

Voir ci-après la description détaillée de ces deux [2] sorties:

- Sortie standard
- Grande sortie ou d'un seul produit

### Sortie standard

Insérée dans la porte du meuble, elle a été conçue pour servir les produits du tiroir et les mettre directement dans l'assiette. Idéale pour les endroits qui veulent offrir un traitement personnalisé.

### Grande sortie ou un seul produit

Elle s'adapte sur la porte et a été conçue pour stocker des productions continues, ce qui la rend idéale pour servir des produits frits et plusieurs commandes. Sa grandeur permet de prendre les aliments facilement, en utilisant l'instrument de cuisine de votre choix.

**Sortie standard —**



**Grande sortie —**



## MAINTENANCE

Pour un fonctionnement optimal du iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Gourmet et Carrousel), nous recommandons un plan de maintenance quotidien, hebdomadaire, bimestriel et annuel.



### Quotidienne

**Porter un équipement de protection individuelle (gants anticoupures de protection pour le travail de l'acier ou de la tôle et gants ou matériels de protection contre les produits chimiques) pendant toutes les phases de maintenance, comme indiqué dans le chapitre Sécurité.**

#### 1. FILTRAGE DE L'HUILE

Au début de la journée, lorsque l'huile est à une température inférieure à 40°C, il est recommandé de suivre les étapes suivantes pour le filtrage de l'huile :

▶  
**TUTORIEL VIDÉO**  
Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo  
sur la maintenance quotidienne.



- Ouvrir la porte du meuble.
- Ôter le bouchon de sécurité du robinet de la friteuse.
- Placer le tuyau en silicone sur le robinet.
- Placer la cuve sur le sol et mettre l'entonnoir dans celle-ci avec le filtre.
- Tourner la clé rouge du robinet de sécurité.
- Vérifier le niveau d'huile filtré et, si nécessaire, compléter avec de l'huile neuve jusqu'à 5,5 litres.
- Éteindre la machine avant de verser l'huile dans la friteuse. La trappe s'ouvrira automatiquement si le capteur ou le flotteur sont activés ; sinon, il faut appuyer sur le bouton « ouvrir ». Après avoir vérifié que la trappe est bien ouverte, placer l'entonnoir dans la trémie d'entrée du produit. Puis, pencher le seau gradué côté bec verseur au dessus de la friteuse pour y verser l'huile.

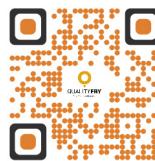
## 2.NETTOYAGE DU MEUBLE, DE LA TRÉMIE D'ENTRÉE ET LA SORTIE DE PRODUIT

Après réalisation de l'étape précédente (filtrage de l'huile), il est recommandé, pour le nettoyage extérieur et intérieur de la friteuse, de suivre les phases suivantes :

- Nettoyer le meuble à l'extérieur et à l'intérieur.
- Nettoyer la trémie d'entrée du produit à frire. Pour plus de facilité, il est possible de démonter cet élément en poussant vers la droite puis en tirant vers le haut.
- Nettoyer le plateau de sortie du produit frit.

Il est possible de nettoyer avec un chiffon ou du papier essuie-tout, en utilisant un détergent neutre ou un peu de produit dégraissant, puis rincer à l'eau.

▶  
TUTORIEL VIDÉO  
Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la maintenance quotidienne



## 3.VIDANGE DU RÉSERVOIR DE CONDENSATION

Pour la vidange du réservoir de condensation, suivre les étapes suivantes :

- Il est recommandé de faire la vidange du réservoir de condensation toutes les semaines ou quand il est plein.
- Tourner le robinet pour ouvrir et vider le bidon.
- Sur le display, le message « bidon plein » peut apparaître, il faudra donc recommencer l'étape précédente pour effectuer sa vidange.



## Hebdomadaire ou toutes les 200 rations de produits

Porter un équipement de protection individuelle (gants anticoupures de protection pour le travail de l'acier ou de la tôle et gants ou matériels de protection contre les produits chimiques) pendant toutes les phases de maintenance, comme indiqué dans le chapitre Sécurité.

### 1. LAVAGE CUVE FRITEUSE

Pour le lavage de la cuve, il faut recommencer les étapes de filtrage de l'huile expliquées dans le paragraphe « Quotidienne » sans verser à nouveau de l'huile dans la cuve et suivre les étapes suivantes :

- Ouvrir la porte du meuble.
  - Dévisser le connecteur, puis le retirer avec précaution.
  - Dévisser le volant du raccord d'extraction, en soulevant le raccord et en réajustant le volant afin qu'il reste relevé.
- Tirer sur la poignée placée sur la partie inférieure gauche du meuble afin de libérer le bac de friture et pouvoir le retirer du meuble.
- Retirer le couvercle de la friteuse en ôtant les quatre (4) fermetures placées sur la partie supérieure du bac.
  - Dévisser les trois (3) volants qui ajustent la rampe de sortie, puis, tirer vers l'extérieur pour enlever la rampe de la cuve de la friteuse.
  - Tourner la pale vers le haut et tirer dessus pour l'extraire.
  - Démonter le disque de la pale, en tirant dessus vers l'intérieur de la cuve de friture.
  - Prendre le panier par les deux extrémités et tirer vers le haut pour le retirer de la cuve de friture.
  - Tirer vers le haut avec précaution, pour retirer l'ensemble chauffant.\*

\* Laver seulement la résistance en faisant attention de ne pas plier ou modifier la position de la sonde de température, du flotteur ni celle du thermostat. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

\*\* Toutes les pièces peuvent être lavées dans l'évier ou au lave-vaisselle. (Sauf l'ensemble chauffant).

## **2. LAVAGE ENSEMBLE ENTRÉE PRODUIT**

Pour le lavage de l'ensemble d'entrée, suivre les étapes suivantes :

- Pousser à droite puis tirer vers le haut pour retirer la trémie ou le carrousel.
- Tirer vers le haut la trappe d'ouverture.
- Il est important qu'en replaçant les pièces, la vis soit bien introduite dans son orifice pour que le moteur puisse ouvrir la trappe.

**Toutes les pièces peuvent être lavées dans l'évier ou au lave-vaisselle.**

### **TUTORIEL VIDÉO**

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la maintenance hebdomadaire.



**FRANÇAIS**



Porter un équipement de protection individuelle (gants anticoupures de protection pour le travail de l'acier ou de la tôle et gants ou matériels de protection contre les produits chimiques) pendant toutes les phases de maintenance, comme indiqué dans le chapitre Sécurité.

## 1. LAVAGE DU FILTRE MÉTALLIQUE

Le nettoyage bimestriel doit coïncider avec le nettoyage intérieur de la friteuse ainsi qu'avec le changement d'huile complet. Recomencer les étapes expliquées précédemment et effectuer les suivantes.

- Pour procéder au nettoyage du filtre métallique, démonter la friteuse du meuble en suivant les explications fournies précédemment.
- Pour accéder au filtre métallique, débloquer les deux pinces placées sur la boîte métallique de la partie droite du meuble. \*Cette pièce peut être lavée dans l'évier ou au lave-vaisselle.
- Une fois les pinces débloquées, tirer vers l'extérieur de la porte où les filtres se trouvent.
- Seul le filtre métallique doit être retiré pour être lavé. Le filtre de charbon actif ne doit pas être démonté de son emplacement ni être lavé, ni mouillé, même s'il peut être nettoyé de l'extérieur avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.
- Une fois propre, le filtre métallique doit être repositionné les trous vers le bas.

## 2. NETTOYAGE DU COUDE D'EXTRACTION DE GAZ

Pour le nettoyage du coude d'extraction de gaz, suivre les étapes suivantes :

- Pour le nettoyage du coude d'extraction, démonter la friteuse du meuble comme expliqué dans les paragraphes précédents.
- Pour ce faire, dévisser les deux volants de fixation et ensuite tirer vers l'extérieur le coude d'extraction.
- Une fois le coude d'extraction de gaz nettoyé, le remettre à sa place et resserrer avec les deux volants.

Cette pièce peut être lavée dans l'évier ou au lave-vaisselle.

### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la maintenance bimestrielle.





## Semestrielle ou annuelle

Porter un équipement de protection individuelle (gants anticoupures de protection pour le travail de l'acier ou de la tôle et gants ou matériels de protection contre les produits chimiques) pendant toutes les phases de maintenance, comme indiqué dans le chapitre Sécurité.

### 1. LAVAGE DU SERPENTIN DÉCANTEUR

Il est recommandé d'effectuer ce nettoyage en même temps que la maintenance bimestrielle puisque qu'il faut extraire en premier le « coude d'extraction de gaz ». Ensuite, retirer le raccord d'un (1) pouce à l'endroit où se trouve inséré le coude d'extraction.

- Enlever le cache latéral gauche à l'arrière de la machine, maintenu par des vis pour couvrir le serpentin.
- Puis, débrancher le serpentin allant vers le bidon de condensation, et une fois cette déconnexion réalisée, ôter l'écrou de serrage du serpentin.
- Après avoir effectué toutes les déconnexions allant vers le serpentin et retiré le cache qui le protège, enlever le serpentin de l'intérieur de la machine pour le nettoyer.
- Le serpentin est enlevé de l'intérieur de la machine pour être nettoyé.

### 2. LAVAGE DU BIDON DE CONDENSATION

Une fois la cuve de friture retirée, enlever le support métallique du bidon, puis déconnecter les deux (2) connexions des raccords allant au bidon de condensation, sans oublier le connecteur du capteur ou du flotteur à l'intérieur.

### 3. REMPLACEMENT DES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ

Il est recommandé de contacter le fournisseur pour effectuer et demander les joints d'étanchéité. Ces joints peuvent être remplacés lorsque vous effectuez l'entretien hebdomadaire ou le nettoyage de la cuve de friture. (Paragraphe « Lavage cuve friteuse »).

### 4. REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON ACTIF

Il est recommandé de contacter le fournisseur pour effectuer et demander les joints d'étanchéité.

#### TUTORIEL VIDÉO

Ce code QR vous mène au tutoriel vidéo sur la maintenance semestrielle/annuelle



# DÉTECTION DES PANNES ET SOLUTIONS

## Sans messages sur l'écran

PANNE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
LA MACHINE NE S'ALLUME PAS	La machine est débranchée.	Branchez la machine sur le courant.
	Il n'y a pas de tension ou de courant dans la prise où la machine est branchée.	Vérifiez le fonctionnement correct de la prise ou l'interrupteur général de l'établissement.
	La machine ne s'allume toujours pas.	Contactez le service technique
LA MACHINE SIGNALÉ QU'IL MANQUE DE L'HUILE <i>(Réaliser le procédé avec de l'huile froide)</i>	La quantité d'huile contenue dans la machine est insuffisante.	Vérifiez que vous avez versé 5,5 litres d'huile.
	La machine signale qu'il manque toujours de l'huile.	Nettoyez entièrement l'ensemble chauffant et la résistance, en particulier le flotteur.
	Mauvaise connexion entre le câble coudé et la résistance.	Vérifiez que le groupe chauffant présente le joint noir à l'intérieur.
	Le flotteur ne fonctionne pas.	Contactez le service technique.
L'HUILE DÉBORDE DE LA CUVE	Une quantité d'huile excessive a été déposée à l'intérieur de la machine.	Retirez l'excès d'huile jusqu'à ce que le niveau atteigne les 5,5 litres. Attention: Réalisez ce processus avec l'huile froide.
	Le joint rond n'a pas été placé sur la rampe de sortie de la friteuse.	Placez le joint et serrez les volants noirs qui fixent la rampe de sortie.
	Le joint rond est cassé ou déformé.	Remplacez le joint.
	Les volants qui fixent la rampe de sortie de la friteuse sont mal serrés.	Serrez les volants correctement.
	Le robinet pour la vidange de la friteuse est mal fermé ou bien il est ouvert. (Robinet rouge).	Fermez correctement le robinet de vidange d'huile. (Robinet rouge).
	La machine présente du dépôt ou des restes d'aliments à l'intérieur de la cuve.	Réalisez les tâches complètes de nettoyage du bac de friture. Après le nettoyage, versez 5,5 litres d'huile dans la friteuse.
IL RESTE DES PRODUITS DANS LA CUVE	Une grande quantité de produits a été déposée en mode de travail « petites rations ».	Déposez la quantité appropriée de produit à frire en faisant attention de ne pas dépasser le marqueur de la trémie. Quantités recommandées : 250 grammes en petites rations et 600 grammes en grandes rations.
	La pale de la friteuse est sale.	Nettoyez la pale et le panier de la friteuse.
	La pale est mal placée.	Retirez le couvercle de la friteuse et la rampe de sortie, placez la pale dans les pivots qui la fixent et remontez la cuve. Réalisez ce procédé avec l'appareil à froid et sans huile dans la cuve.
LE PRODUIT EST « PEU FRIT »	Le temps et/ou la température du programme de friture choisi est incorrect.	Sélectionnez le temps et/ou la température de friture adéquat pour le produit à frire.
	La quantité de produit est supérieure à celle suggérée en petites rations.	Placez la quantité de produit recommandée dans chaque mode de travail de la machine. Petites rations : 250 grammes ; Grandes rations : 600 grammes.
LE PRODUIT EST « TRÈS FRIT »	Le temps et/ou la température du programme de friture choisi est incorrect.	Sélectionnez le temps et/ou la température de friture adéquat pour le produit à frire.
EN OUVRANT LE « ROBINET ROUGE » POUR FAIRE LE FILTRAGE D'HUILE QUOTIDIEN, L'HUILE NE SORT PAS.	Les résidus provenant des fritures ont obstrué le robinet.	Introduisez un élément rigide et/ou pointu dans le « robinet rouge » pour briser la couche de résidus. Lavez le bac à friture totalement. Réalisez ce procédé avec l'huile froide.

# Avec messages sur l'écran

PANNE	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>« ERREUR TRAPPE »</b>	La trappe est mal placée.	Vérifiez l'ensemble de l'entrée et placez la trappe correctement.
	L'ensemble d'entrée est sale.	Nettoyez l'ensemble d'entrée car il empêche le moteur de fonctionner correctement.
	Le carrousel est mal posé.	Éteignez la machine, retirez et placez le carrousel correctement. Allumez la machine.
	Le carrousel ne bouge pas.	Retirez le carrousel. Tournez le pignon noir du moteur carrousel 3 fois dans les deux sens. Remettez le carrousel et allumez la machine.
	Le carrousel ne tourne toujours pas.	Contactez le service technique.
<b>ICÔNE SUR L'ÉCRAN « VENTILATEUR 1 »</b>	La trappe d'entrée ne s'ouvre pas.	Contactez le service technique.
	Le ventilateur situé sur le côté supérieur gauche de la machine est bloqué [il n'expulse pas d'air].	Nettoyez le ventilateur et vérifiez les connexions de la hotte.
	La hotte ne produit pas d'air.	Contactez le service technique.
<b>ICÔNE SUR L'ÉCRAN « VENTILATEUR 2 »</b>	Le ventilateur situé sur le côté supérieur droite de la machine est bloqué [il n'expulse pas d'air].	Nettoyez le ventilateur et vérifiez les connexions de la hotte.
	La hotte ne produit pas d'air.	Contactez le service technique.
	Niveau du bidon de vidange plein.	Videz le bidon de vidange.
<b>« BIDON DE CONDENSATION PLEIN »</b>	Le bidon de vidange est vide.	Contactez le service technique.
<b>« ERREUR PALE »</b>	La cuve ou la friteuse n'est pas emboîtée correctement dans le meuble.	Retirez le bac de friture et remettez-le à sa place jusqu'à entendre un « clic ».
	Le connecteur coudé est déconnecté.	Vérifiez le connecteur coudé et les connexions du moteur.
	Le moteur de la pale tourne et continue de marquer erreur.	Contactez le service technique.
	Le moteur de la pale ne tourne pas et continue de marquer erreur.	Contactez le service technique.
<b>« VOIR THERMOS-TAT »</b>	Connecteur coudé déconnecté.	Vérifiez le connecteur coudé et les connexions de la résistance.
	Le niveau d'huile est incorrect.	Remplissez la cuve avec exactement 5,5 litres d'huile.
	Le thermostat est déconnecté.	Redémarrez le thermostat en appuyant sur le bouton situé sur le côté droit de la résistance.
	Mauvaise connexion entre le câble coudé et la résistance.	Vérifiez que le groupe chauffant présente le joint noir à l'intérieur.
	Résistance en panne.	Contactez le service technique.
<b>« ERREUR SONDES 1 »</b>	Le niveau d'huile est incorrect.	Remplissez la cuve avec exactement 5,5 litres d'huile.
	Connecteur coudé déconnecté.	Vérifiez le connecteur coudé et les connexions de la résistance.
	Mauvaise connexion entre le câble coudé et la résistance.	Vérifiez que le groupe chauffant présente le joint noir à l'intérieur.
	Sonde de température (S1) en panne.	Contactez le service technique.
	Résistance en panne.	Contactez le service technique.

# DÉTECTION DES PANNES ET SOLUTIONS

« ERREUR SONDES 2 »	Le niveau d'huile est incorrect.	Remplissez la cuve avec exactement 5,5 litres d'huile.
	Connecteur coudé déconnecté.	Vérifiez le connecteur coudé et les connexions de la résistance.
	Mauvaise connexion entre le câble coudé et la résistance.	Vérifiez que le groupe chauffant présente le joint noir à l'intérieur.
	Sonde de niveau d'huile (S2) en panne.	Contactez le service technique.
	Résistance en panne.	Contactez le service technique.
« NIVEAU D'HUILE BAS »	Une partie de l'huile s'est consommée après avoir cuit un certain nombre de rations.	Ajoutez 0,5 litre d'huile et attendez 2 minutes qu'elle chauffe.
	Mauvaise connexion entre le câble coudé et la résistance.	Vérifiez que le groupe chauffant présente le joint noir à l'intérieur.
	Après avoir ajouté 0,5 litre d'huile, le temps suggéré s'est écoulé et elle indique encore niveau d'huile bas.	Contactez le service technique.
CHANGEMENT DE FILTRE	Il est nécessaire de remplacer le filtre de carbone.	Réalisez les tâches de maintenance semestrielle/annuelle comprenant le nettoyage de : serpentin, bidon de condensation, filtre métallique, coude d'extraction, support moteur de trappe et nettoyage des ventilateurs. Après avoir effectué les tâches de maintenance, accédez au menu technique et appuyez sur Menu - Configuration - Activer les capteurs - allumer et éteindre six (6) fois le bouton d'avertissement et le laisser allumé. Appuyez sur Entrée.
	L'icône de changement de filtre apparaît toujours.	Veillez à bien avoir effectué la maintenance semestrielle / annuelle de l'appareil. Sinon, accédez au menu technique et appuyez sur Menu - Configuration - Activer les capteurs - allumer et éteindre six (6) fois le bouton d'avertissement et le laisser allumé. Appuyez sur Entrée.

Pour effectuer toute manipulation due à une panne, vous devez avoir lu le manuel d'utilisation de QualityFry et utiliser un équipement de protection individuelle (gants de protection anti-coups pour travailler avec l'acier ou la tôle ; gants ou ustensiles de protection contre les agents chimiques ; ou, gants de protection thermique résistants à la chaleur pour travailler avec des friteuses et des fours industriels).



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous, QualityFry, S.L., déclarons que la friteuse automatique « QualityFry » est conforme à toutes les exigences essentielles de santé et de sécurité des directives de la « CE ».

Directives « CE » :

Directives « CE » relative aux machines 2006/42/CE et ses modifications.

Directives « CE » relative aux machines 2014/35/CE et ses modifications.

Directives « CE » sur la compatibilité électromagnétique Directive 2014/30/UE et leurs modifications.

Application de normes harmonisées :

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Le niveau d'émission et d'immunité aux rayonnements électromagnétiques est inférieur aux niveaux indiqués dans les normes :

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-1:2015

EN 55014-2:2017

Le présent document contient des informations privées protégées par le droit de la propriété intellectuelle.

Tous droits réservés. Aucune partie de ce document ne peut être photocopierée, reproduite ou traduite dans une autre langue sans l'accord écrit préalable de QualityFry S.L.

QualityFry S.L. se réserve le droit d'introduire des améliorations dérivées de sa recherche constante sur le présent modèle, sans préavis. 2021 QualityFry S.L., tous droits réservés.

QualityFry, S.L., se réserve le droit de modifier sans préavis les informations contenues dans ce guide d'utilisateur.

Signature Distributeur  
ou Installateur

Signature Client

Date d'installation

Numéro de série de l'équipement

Date d'installation

Numéro de série de l'équipement



# ITALIANO

## Benvenuto al mondo QualityFry

Grazie per la fiducia accordataci. Con l'obiettivo di continuare a migliorare e offrirti prodotti di qualità, in QualityFry la tua opinione è la cosa più importante. Condividi con noi la tua esperienza rispondendo a questo sondaggio.



ITALIANO

# **MANUALE DELL'UTENTE**

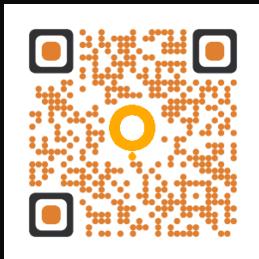
IL PRESENTE MANUALE  
FA RIFERIMENTO AI  
MODELLI:  
iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET  
iQ 620 BASIC CARROUSEL  
iQ 630 CARROUSEL

SI PREGA DI LEGGERE  
ATTENTAMENTE  
LE ISTRUZIONI PER  
OTTENERE IL MASSIMO  
RENDIMENTO DELLA  
SU ATTREZZATURA  
QUALITYFRY.

# MANUALE AUDIOVISIVO DELL'UTENTE

## 20 VIDEO

TROVA  
TUTTI I VIDEO  
ESPLICATIVI SUL  
NOSTRO CANALE  
DI YOUTUBE E  
CONSULTALI  
ALL'OCCORRENZA



ITALIANO

## IMMAGINE

Vista di iQ600 - iQ 610 GOURMET  
aperta.



Il presente documento contiene informazioni sulla proprietà privata protetta dalla legislazione sulla proprietà intellettuale.

Tutti i diritti riservati. Non è consentito fotocopiare, riprodurre o tradurre in un'altra lingua nessuna parte del presente documento senza il previo consenso scritto di QualityFry S.L.

QualityFry S.L. si riserva il diritto di applicare senza preavviso i miglioramenti risultanti dalla ricerca costante sul presente modello.

© 2021 QualityFry S.L., tutti i diritti RISERVATI.

# INDICE GENERALE ▶



INFORMAZIONI  
IMPORTANTI

156



GARANZIA, SICUREZZA E  
INSTALLAZIONE

158



DESCRIZIONE DELLA  
MACCHINA

168



MANIPOLAZIONE E  
IMPOSTAZIONI

177



IMBOCCATURE DEL  
PRODOTTO

182



USCITE DEL  
PRODOTTO

184



MANUTENZIONE

186



RILEVAMENTO DI  
GUASTI E SOLUZIONI

192



DICHIARAZIONE DI  
CONFORMITÀ

195



I presenti manuali d'istruzioni delle friggitrici automatiche iQ 600 Basic Gourmet, iQ610 Gourmet, iQ 620 Basic Carrousel, iQ 630 Carrousel sono stati pensati per mostrare i procedimenti da eseguire quando la macchina è in suo possesso. Sono state descritte le eventuali situazioni in cui è possibile trovarsi per garantire l'ottimo funzionamento dell'apparecchio.

Il contenuto del presente manuale d'istruzioni deve essere messo a conoscenza di tutte le persone incaricate del funzionamento. Il presente manuale deve essere conservato in un luogo sicuro, asciutto e a disposizione delle persone autorizzate e del personale tecnico qualora lo richieda.

Qualora le informazioni riportate nel presente documento fossero ignorate, esiste la possibilità di subire danni materiali e lesioni potenzialmente gravi o mortali per il personale o il tecnico.

## Sicurezza e responsabilità della macchina

Il presente capitolo riporta tutte le informazioni necessarie all'utilizzo sicuro della friggitrice QualityFry, senza correre alcun pericolo.

L'uso dell'apparecchio è vietato da parte di bambini o persone con una minorazione fisica, sensoriale o psichica o senza esperienza e/o conoscenza.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non dovranno essere eseguite da bambini, nemmeno sotto la sorveglianza di un adulto.

Si informano gli operatori che la manutenzione tecnica e le riparazioni devono essere eseguite dal personale del servizio tecnico autorizzato da QualityFry, utilizzando i pezzi di ricambio originali di QualityFry.

QualityFry non avrà alcun obbligo sui prodotti erroneamente installati, riparati o manipolati, senza seguire le istruzioni di montaggio fornite con il prodotto.

QualityFry non avrà alcun obbligo sui prodotti con il numero di serie consumato, cancellato o eliminato o che sia stato modificato o riparato utilizzando dei pezzi non autorizzati o da parte del personale del servizio tecnico non autorizzato da QualityFry. Per consultare l'elenco degli agenti del servizio tecnico autorizzato, rivolgersi al proprio distributore.

Le friggitrici QualityFry possono essere utilizzate soltanto con le mani. La garanzia non copre i danni arrecati da oggetti appuntiti, affilati o simili. La mancata osservanza determinerà la perdita del diritto di garanzia.

Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, è imprescindibile che il personale riceva periodicamente o all'occorrenza, una formazione e le opportune indicazioni sulla sicurezza. La formazione dovrà essere impartita dal personale qualificato e avallato da QualityFry.

L'installazione, la manutenzione, le modifiche o una pulizia inadeguata possono arrecare danni, ferite o lesioni mortali. Leggere scrupolosamente le istruzioni prima di azionare l'apparecchio.

I prodotti di pulizia e gli accessori possono essere utilizzati esclusivamente con il fine descritto nel presente manuale. Qualsiasi altro utilizzo è erroneo e può essere pericoloso.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto QualityFry, speriamo che il nostro prodotto le fornisca un servizio eccellente. Per questo, QualityFry sottopone tutte le attrezzature e i pezzi di ricambio a controlli rigorosi per assicurare la qualità e la sicurezza dei propri prodotti, soddisfacendo i requisiti delle norme più rigide.

Nel caso in cui si avesse bisogno di informazioni aggiuntive, consigli sull'utilizzo e/o pezzi di ricambio, sia durante che dopo il periodo di garanzia, la preghiamo di visitare il nostro sito web [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com).

Qui di seguito, troverà le condizioni di garanzia a disposizione dopo l'acquisto di un prodotto QualityFry.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

QualityFry garantisce, per una durata di un (1) anno dall'acquisto, l'eccellente qualità e il perfetto funzionamento del nuovo prodotto che ha appena acquistato.

La presente garanzia, che QualityFry le offre come produttore, è indipendente dai diritti che presenta nei confronti del venditore, derivati dalla compravendita del suo nuovo apparecchio.

La preghiamo di leggere attentamente questo documento e, in caso di dubbi, di mettersi in contatto con noi all'indirizzo [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com).

## COPERTURA DELLA GARANZIA

La presente garanzia comprende il diritto alla sostituzione gratuita di un componente del nuovo prodotto, da Lei acquistato, che presenta un qualsiasi difetto di fabbrica o montaggio oppure un malfunzionamento, sempre che questo sia dovuto a un difetto di fabbrica che comporti una mancanza rispetto al suo funzionamento normale.

Affinché la presente garanzia QualityFry sia effettiva, dovrà dimostrare, attraverso la fattura d'acquisto corrispondente, la data di acquisto dell'apparecchio, il modello e il numero di serie.

QualityFry potrà richiederle, in qualsiasi momento, l'invio del componente difettoso di cui sta richiedendo la sostituzione, con lo scopo di controllo del difetto. La spedizione sarà un requisito obbligatorio per la validità di questa garanzia.

## COSA NON COPRE LA GARANZIA

Visto che QualityFry, come produttore del prodotto, non può farsi responsabile di determinati aspetti del proprio apparecchio estranei alla nostra attività, ci sono determinati malfunzionamenti e danni che questa garanzia non può coprire.

Nel Manuale dell'utente del prodotto verranno spiegati tutti i consigli per l'installazione e l'uso, così come per il conseguimento delle massime prestazioni. La preghiamo di realizzare i controlli ivi indicati. Qualsiasi guasto, danno o malfunzionamento provocato da un'installazione errata o da un uso inadeguato sarà escluso da questa garanzia. Per questa ragione, è molto importante leggere attentamente il Manuale dell'utente.

### IN OGNI CASO, SARANNO ESCLUSI DALLA COPERTURA DELLA PRESENTE GARANZIA:

1. I termini di predisposizione del servizio (spostamento), manodopera e trasporto.
2. La risoluzione di quei malfunzionamenti prodotti da cause estranee alla progettazione o alla produzione dell'apparecchio (ad esempio, difetti nell'alimentazione elettrica), o che siano originati da un uso improprio.
3. La riparazione dei difetti nell'apparecchio causati da danni non attribuibili al produttore a seguito di condizioni esterne, danni da urti o da impatti, danni da condizioni climatiche o altri fenomeni naturali, così come fattori esterni tali come sbalzi di tensione.
4. La riparazione da uso contrario al fine definito dal produttore, così come manipolazione o interventi inappropriati, utilizzo di prodotti di lavaggio o agenti chimici inadatti, danni causati da effetti chimici o elettrochimici dell'acqua, così come da installazioni o montaggi errati, a seguito di condizioni generali ambientali anomale o da una cattiva conservazione dell'apparecchio a causa del mancato rispetto delle cure di manutenzione e della pulizia secondo quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.
5. Il ripristino o la riparazione di elementi colpiti da usura, inclusi nella manutenzione e nella pulizia abituale del prodotto, e quelli che il produttore consiglia di sostituire dopo un periodo di tempo o numero di cicli di lavoro determinati.
6. Il ripristino o la riparazione di componenti fragili (ad esempio cestello rotante,

recipiente, vassoio ecc.) quando il danno o la rottura non sono attribuibili a un difetto di fabbrica.

7. La garanzia sarà annullata se non si rispetta la lista di controllo per l'installazione del prodotto QualityFry né del manuale per l'installazione. Inoltre, sarà annullata se non si rispettano i tempi consigliati per la revisione e manutenzione dell'apparecchio.

8. Infine, la garanzia QualityFry non sarà valida se l'apparecchio è aperto o manipolato da persone non autorizzate da QualityFry.

## DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE

Per avere il diritto a questa garanzia, è necessario dimostrare a QualityFry, S.L. la data di ricezione del suo nuovo prodotto attraverso l'esibizione della fattura d'acquisto. La preghiamo di conservare la fattura d'acquisto.

Questa garanzia è internazionale e sarà applicabile a tutti i prodotti presenti in qualsiasi Paese in cui è presente un distributore autorizzato di QualityFry, S.L. che offre le garanzie contenute all'interno del presente documento.

A eccezione delle garanzie esplicite approfondite precedentemente, QualityFry non offre nessuna altra garanzia, esplicita o implicita, o di qualsiasi altra forma, relativa al prodotto, all'adeguatezza per qualsiasi altro fine o di qualsiasi altro tipo. Nella misura in cui le leggi locali lo consentono, QualityFry non sarà responsabile di eventuali difetti, inconvenienti, restrizioni o incapacità di usare questo prodotto, né per inosservanza di qualsiasi garanzia esplicita o implicita.



## COME RICHIEDERE IL SERVIZIO:

Per richiedere la garanzia rivolgersi al nostro servizio tecnico autorizzato o contattare il rivenditore. È possibile inoltre consultare il sito web di QualityFry, <https://www.qualityfry.com/>, cliccare sul contatto e compilare il modulo o via e-mail a [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com). Sarà richiesto il modello e il numero di serie della macchina e la descrizione del problema. Dopo l'invio della richiesta, il servizio tecnico la contatterà nel più breve tempo possibile. Conservare lo scontrino come prova della data di acquisto.

## Segnali di avvertimento

Gli avvertimenti sono classificati in base ai livelli di pericolo seguenti:



PERICOLO/AVVERTIMENTO: Morte/  
Lesione grave (irreversibile). Pericolo  
imminente/potenziale.



RISCHIO DI USTIONI:  
Lesione grave (reversibile). Pericolo  
potenziale.



ATTENZIONE: Lesione minore  
(reversibile). Pericolo potenziale.



AVVISO: Danni materiali. Pericolo  
potenziale.



## AVVISO

- L'installazione deve rispettare qualsiasi legge e norma nazionale e regionale, e soddisfare le norme locali delle aziende di servizio e delle autorità locali e qualsiasi altro requisito pertinente.

In caso di cambio di proprietario, consegnare i manuali dell'utente inclusi nella documentazione del cliente insieme alla friggitrice QualityFry.



## PERICOLO / AVVERTIMENTO

Non conservare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità della macchina o di qualsiasi altro apparecchio.



## ATTENZIONE

### Fonte di pericolo: spostamento di carichi pesanti

Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo, collocando o rimuovendo l'apparecchio dal mezzo di trasporto. Utilizzare un carrello elevatore a forche o un transpallet. Non superare i limiti di sicurezza per sollevare e caricare l'apparecchio. Utilizzare i dispositivi di protezione individuale. Rimuovere accuratamente i nastri e il coperchio superiore della friggitrice.

Dopo la rimozione del coperchio, procedere alla rimozione del polistirolo e dei pezzi situati nella parte superiore della friggitrice (kit di filtraggio - vaschetta, imbuto, filtro e tubo) (vedi Figura 1). Dopo aver rimosso i pezzi sopra indicati, rimuovere la cassetta laterale per accedere alla macchina (Vedi figura 2).

Aprire lo sportello del mobile della friggitrice e rimuovere i posizionatori in polistirolo situati all'interno. Successivamente, rimuovere il contenitore della friggitrice scollegando il cavo di alimentazione della macchina (giunto angolare di colore nero), allentando la manopola nera del giunto di estrazione, situata in alto a sinistra della vaschetta di frittura. Sollevare il giunto e regolare nuovamente la manopola perché resti sollevato. Dopo averla scollegata e con il giunto di estrazione sollevato, tirare la maniglia posizionata in basso a sinistra

del mobile, poi rimuovere il corpo principale dall'interno del mobile. Dopo aver rimosso il contenitore della friggitrice dal mobile, rimuovere i posizionatori in polistirolo situati nella parte posteriore del corpo principale. Rimuovere allo stesso tempo il polistirolo aggiuntivo, situato nella cassetta dei filtri: aprire le chiusure o i due ganci situati nella cassetta in metallo della parte destra del mobile, tirare fuori dallo sportello dove si trovano i filtri, rimuovere il polistirolo e richiudere la cassetta dei filtri.

Subito dopo, posizionare il mobile della friggitrice sul tavolo da lavoro predisposto. Questa operazione deve essere eseguita da due (2) persone, in modo che la base della macchina sia visibile e permetta di lavorare più facilmente.

Dopo aver posizionato la friggitrice sul tavolo da lavoro, inserire il corpo principale e collegare il giunto angolare. Ora abbassare il giunto di estrazione sul contenitore per non far fuoriuscire il vapore durante il processo di frittura. Accendere la macchina collegandola alla presa monofase da 20 ampere e versare 5,5 litri di olio.

Il procedimento può essere visto nel seguente video scansionando il codice QR "Disimballaggio della macchina e avvio".



Fig. 1



Fig. 2

▶  
**VIDEO ESPPLICATIVO**  
Questo QR conduce al video esplicativo su come azionare la friggitrice.



## Fonte di pericolo: pezzi meccanici della macchina

Prima di installare la friggitrice QualityFry, è importante seguire le seguenti indicazioni:

- Rischio di schiacciamento da caduta della macchina.

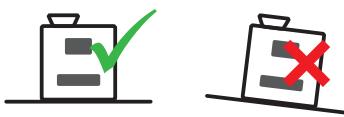
- Durante uno spostamento o l'installazione.

Per evitarlo, utilizzare adeguate attrezature di movimentazione. Spostare la macchina lentamente e accuratamente ed evitare un eventuale ribaltamento.

Assicurarsi che il centro di gravità sia equilibrato.

- La superficie di appoggio su cui sarà posizionata la macchina, deve avere i seguenti requisiti.

La superficie di appoggio deve essere piatta e livellata.



La superficie di appoggio deve poter sostenere il peso della macchina in funzionamento e il peso della struttura che sostiene la macchina. La struttura che sostiene la macchina (piano di lavoro o struttura inferiore) deve poter sostenere il peso della macchina in funzionamento.

- Rischio di tagli provocati da spigoli vivi.

Durante il maneggio e la pulizia della lamiera, utilizzare i dispositivi di protezione individuale (guanti antitaglio di protezione per lavori con acciaio o lamiera e guanti o attrezzi di protezione contro gli agenti chimici).



- Durante l'apertura o la chiusura della porta.

Utilizzare la maniglia e allontanarsi dai cardini.



## RISCHIO DI USTIONI

### Fonte di pericolo: calore, superfici calde e/o liquido caldo.

- Rischio di ustioni provocate da superfici calde:

All'interno del mobile, inclusi tutti i pezzi presenti durante il funzionamento della friggitrice, quali: contenitore della friggitrice e gli elementi di cui è composto. Non aprire o toccare fino a che la temperatura all'interno non si sia abbassata.

Nella parte esterna del mobile, lo sportello della macchina e la parte superiore del mobile possono essere caldi durante il funzionamento della friggitrice. Maneggiare con cura.

Si raccomanda di utilizzare sempre gli appositi indumenti di protezione, in particolare i guanti di protezione termica resistenti al calore per lavori con friggitrici e forni industriali.

- Rischio di ustioni provocate da liquido caldo:

Durante il funzionamento della friggitrice, l'olio è caldo. Pertanto non deve essere rimosso fino a che la temperatura sia minore di  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  o  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ .

Fare attenzione durante la rimozione della vaschetta di uscita del prodotto, il liquido all'interno può provocare un'ustione a contatto con la pelle.

Non aprire lo sportello della friggitrice durante il funzionamento, poiché il vapore interno può causare un'ustione sulla pelle.

Si raccomanda di utilizzare sempre gli appositi indumenti di protezione, in particolare i guanti di protezione termica resistenti al calore per lavori con friggitrici e forni industriali.



## Fonti di pericolo durante la pulizia: olio caldo o prodotti chimici per la pulizia.

Per tutte le operazioni è necessario utilizzare sempre gli appositi indumenti di protezione e i guanti di protezione termica resistenti al calore, di protezione da tagli o dagli agenti chimici:

Durante il filtraggio quotidiano dell'olio, assicurarsi che la temperatura dell'olio sia inferiore a  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  o  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$  per evitare un'ustione grave sulla pelle.

Rischio di ustioni chimiche o di irritazione della pelle, degli occhi e del sistema respiratorio a causa del contatto con i prodotti chimici della pulizia e le loro esalazioni.

Non riscaldare la macchina qualora siano presenti all'interno dei prodotti chimici della pulizia.

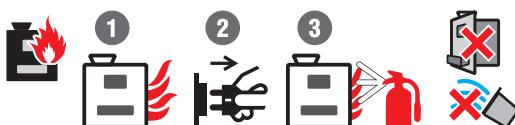


- Rischio di contaminazione degli alimenti provocata dai prodotti chimici della pulizia:

Se la vaschetta non è stata risciacquata correttamente dopo la pulizia, lavare la vaschetta con un panno pulito e abbondante acqua tiepida e pulita, poi passare un panno morbido o carta da cucina.

## Se la macchina non viene pulita regolarmente o in modo adeguato, il grasso accumulato può infiammarsi. Pericolo di incendio!

- Non trattare la macchina con acidi e non esporla a vapori acidi, per evitare di danneggiare lo strato passivo dell'acciaio e di scolorire la macchina.
- Per evitare la corrosione o il grasso in eccesso nella vaschetta di frittura, pulire la macchina quotidianamente o almeno una volta a settimana, anche se utilizzata per poche porzioni.



- La macchina non può essere pulita con un dispositivo di acqua ad alta pressione. Lavare con l'acqua calda del rubinetto o in lavastoviglie, collocando ogni pezzo separatamente e senza inserire il riscaldatore o la resistenza nella lavastoviglie.

- Per la pulizia del rivestimento esterno, utilizzare soltanto prodotti della pulizia delicati, adatti all'uso domestico, quali, ad esempio, sapone per lavastoviglie o sgrassatore su un panno morbido e leggermente bagnato. Non utilizzare alcuna sostanza corrosiva o irritante.
- Non utilizzare prodotti o saponi abrasivi. La mancata osservanza, potrebbe determinare la perdita della garanzia della macchina.

Per tutte le operazioni di pulizia, utilizzare sempre gli appositi indumenti di protezione e i guanti di protezione da tagli o dagli agenti chimici.



\* Secondo la norma UNE-EN 3-7: 2004+A1:2007, si deve utilizzare un estintore della classe F per fuochi generati dall'utilizzo di grasso e olio in apparecchi di cottura.



## PERICOLO / AVVERTIMENTO

Non accendere la macchina senza aver versato prima l'olio nel contenitore della friggitrice (5,5 litri). Il corpo della friggitrice deve essere pieno di olio da cucina prima di accendere la resistenza, per evitare di danneggiare la macchina e causare un incendio.

Gli elementi di misurazione del livello di cui dispone la macchina (valvola galleggiante) sono informativi. Un maneggio erroneo e la scarsa igiene possono danneggiarli. È importante, quindi, assicurarsi che il livello di olio sia corretto (5,5 litri) mediante altri sistemi come un misuratore manuale.

# DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

## DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 610 GOURMET



iQ 620 BASIC CARROUSEL - iQ 630 CARROUSEL



Friggitrice automatica che frigge qualsiasi tipo di cibo, sia fresco che congelato, in tempi ridotti, grazie al suo design che consente di mantenere la temperatura interna. I cibi non assorbono l'olio in cui si frigge.

La macchina è stata progettata e costruita per essere collocata all'interno dei locali. Può essere utilizzata anche all'esterno purché vengano adottate le opportune precauzioni rispetto a fattori meteorologici come la pioggia, il vento e l'insolazione.

#### iQ 610 GOURMET - iQ 630 CARROUSEL

---

**Elettricità:** 4.6 kW / 230V 50/60Hz / Monofase 20 A

---

#### iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 620 BASIC CARROUSEL

---

**Elettricità** 3.5 kW / 230V 50/60Hz / Monofase 16 A

---

#### SPECIFICHE COMUNI

---

**Carrousel (Altezza X Larghezza X Profondità):** 856 x 670 x 630mm

**Tramoggia:** 92 x 132 x 368 mm (250g Porzioni piccole - 600g Porzioni Grandi).

---

**Gourmet (Altezza X Larghezza X Profondità):** 770 x 670 x 500mm

**Tramoggia:** 37 x 334 x 471 mm (250g Porzioni piccole - 600g Porzioni Grandi).

---

**Capacità dell'olio:** 5,5 litri

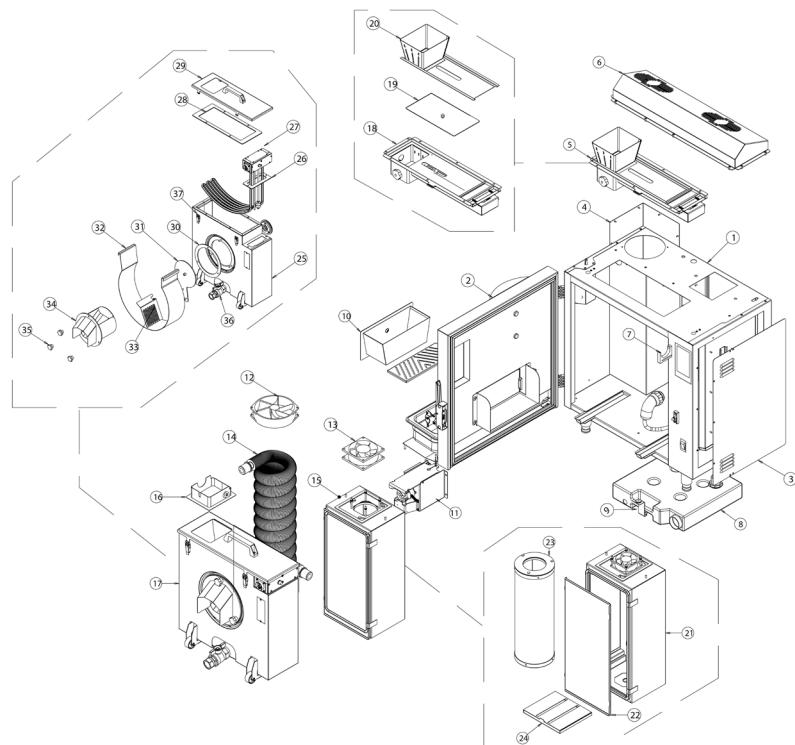
---

**Programmazione elettronica:** Micro SD

---

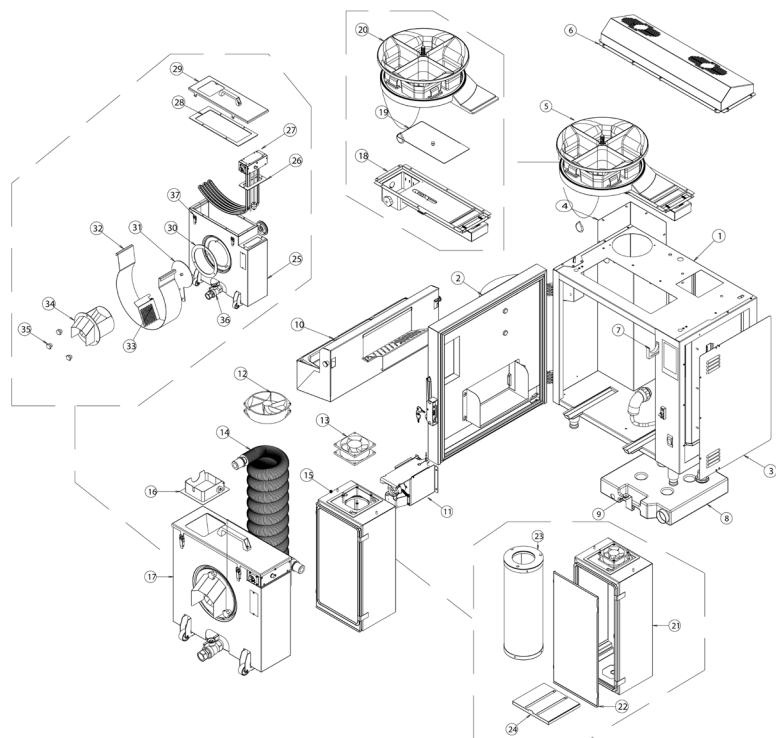
**Costruzione:** Acciaio inossidabile AISI 304 L y 430

---



## GRAFICO DEI COMPONENTI: iQ 600 BASIC GOURMET iQ 610 GOURMET

- |                            |                          |                           |
|----------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 1. MOBILE                  | 14. SERPENTINO           | 25. VASCHETTA             |
| 2. SPORTELLO               | 15. CASSETTA DEI FILTRI  | 26. GIUNTO RISCALDATORE   |
| 3. COPERCHIO CASSETTA      | 16. GIUNTO DI ESTRAZIONE | 27. CASSETTA RISCALDATORE |
| ELETTRICA                  | 17. FRIGGITRICE          | 28. GIUNTO COPERCHIO      |
| 4. COPERCHIO DECANTATORE   | 18. SUPPORTO IMBOCCATURA | 29. COPERCHIO FRIGGITRICE |
| 5. IMBOCCATURA PRODOTTO    | PRODOTTO + MOTORE SPOR-  | 30. GIUNTO USCITA         |
| AUTOMATIZZATA              | TELLO                    | 31. VASCHETTA TRASPORTA-  |
| 6. COPRIVENTOLE            | 19. SPORTELLO            | TRICE                     |
| 7. FERMACAVI               | 20. IMBOCCATURA PRODOTTO | 32. CESTELLO              |
| 8. SERBATOIO SCARICO       | GOURMET                  | 33. PALA TEFLON           |
| 9. SBLOCCO SERBATOIO       | 21. CASSETTA FILTRI      | 34. RAMPOLE DI USCITA     |
| 10. VASCHETTA DEL PRODOTTO | 22. SPORTELLO CASSETTA   | 35. MANOPOLE              |
| 11. MOTORE FRIGGITRICE     | FILTRI                   | 36. RUBINETTO             |
| 12. VENTOLA                | 23. FILTRO A CARBONE     | 37. GANCI                 |
| 13. CAPPA                  | 24. FILTRO IN METALLO    |                           |



## GRAFICO DEI COMPONENTI: iQ 620 BASIC CARROUSEL iQ 630 CARROUSEL

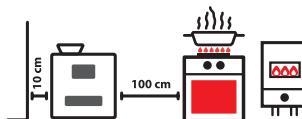
- |                                       |  |                              |
|---------------------------------------|--|------------------------------|
| 1. STRUTTURA                          | 13.CAPPA                                   | 24. FILTRO IN METALLO        |
| 2. SPORTELLO                          | 14. SERPENTINO                             | 25. VASCHETTA                |
| 3. COPERCHIO CASSETTA ELETTRICA       | 15. CASSETTA DEI FILTRI                    | 26. GIUNTO RISCALDATORE      |
| 4. COPERCHIO DECANTATORE              | 16. GIUNTO DI ESTRAZIONE                   | 27. CASSETTA RISCALDATORE    |
| 5. IMBOCCATURA PRODOTTO AUTOMATIZZATA | 17. FRIGGITRICE                            | 28. GIUNTO COPERCHIO         |
| 6. COPRIVENTOLE                       | 18. SUPPORTO IMBOCCATURA PRODOTTO + MOTORE | 29. COPERCHIO FRIGGITRICE    |
| 7. FERMACAVI                          | 19. SPORTELLO                              | 30. GIUNTO USCITA            |
| 8. SERBATOIO SCARICO                  | 20. IMBOCCATURA PRODOTTO CARROUSEL         | 31. VASCHETTA TRASPORTATRICE |
| 9. SBLOCCO SERBATOIO                  | 21. CASSETTA FILTRI                        | 32. CESTELLO                 |
| 10. VASCHETTA DEL PRODOTTO            | 22. SPORTELLO CASSETTA FILTRI              | 33. PALA TEFLON              |
| 11. MOTORE FRIGGITRICE 12. VENTOLA    | 23. FILTRO A CARBONE                       | 34. RAMPA DI USCITA          |
|                                       |  | 35. MANOPOLE                 |
|                                       |  | 36. RUBINETTO                |
|                                       |  | 37. GANCI                    |

## Installazione e collegamento elettrico

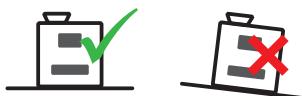
La macchina è dotata di un cavo flessibile di 2 (due) metri per il collegamento alla rete elettrica locale. La rete deve essere monofase e sopportare una tensione di 20A, 230V e una frequenza di 50/60Hz; deve disporre, inoltre, di una messa a terra efficace e di un sistema di protezione contro le sovratensioni e le derivazioni.

Per un funzionamento ottimale, si raccomanda:

(1) Posizionare la macchina lontano da fonti di calore quali forno, ferro e sistema di aerazione delle apparecchiature di refrigerazione



(2). Collegare la macchina su un ripiano o mobile completamente orizzontale, onde evitare di compromettere il funzionamento e generare fuoriuscite di olio.



La macchina include un morsetto equipotenziale nella parte inferiore della base per collegare le messe a terra in serie.

## Elementi addizionali

- Mobile
- Friggitrice
- Tramoggia di ingresso del prodotto
- Vaschetta di uscita del prodotto
- Giunto di accoppiamento di estrazione
- Piedini di sostegno (regolabili)
- Set motore sportello
- Cassetta elettrica ed elettronica
- Set condensatore
- Cassetta dei filtri
- Set motore pala
- Sblocco giunto di accoppiamento motore pala friggitrice
- Vaschetta della condensa

## Elementi addizionali della friggitrice o della vaschetta

- Vaschetta
- Rampa di uscita
- Pala di estrazione
- Vaschetta trasportatrice della pala
- Cestello
- Riscaldatore



ITALIANO

## Tastiera

QualityFry dispone di uno schermo touchscreen che consente di controllare in modo intuitivo la temperatura, la quantità di cibo, la lingua, la quantità di olio e altre opzioni che agevoleranno il procedimento. Nella figura in basso sono indicati i pulsanti del display che la aiuteranno durante l'uso.

### 1. TASTO ESCAPE / CANCEL (ESC)

Il tasto può essere usato sul display o sulla tastiera e consente di annullare qualsiasi modifica effettuata dei parametri della macchina.

### 2. TASTO DI SALITA O DISCESA

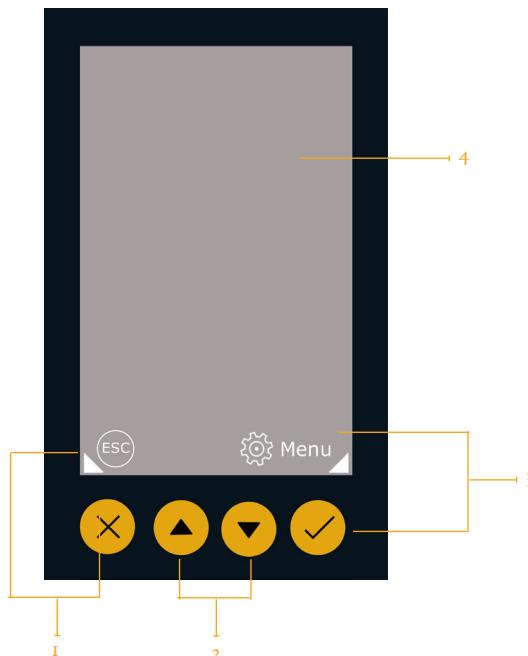
Il tasto serve a salire o a scendere nei parametri del menu della friggitrice.

### 3. TASTO MENU / CHECK

Il tasto può essere usato sul display o sulla tastiera e consente di accedere al menu della friggitrice o di accettare qualsiasi modifica effettuata dei parametri della macchina.

### 4. DISPLAY

È uno schermo tattile che consente di selezionare i diversi programmi e le funzioni che è possibile realizzare con la friggitrice.



## Icône sullo schermo

### 1. SPORTELLO APERTO

Premendo il pulsante “Open” si aprirà lo sportello di ingresso.

### 2. Pulsante

Premendo il pulsante “i” di informazione, si accede ai codici QR per vedere i video di ausilio al personale su come configurare e/o eseguire la manutenzione della friggitrice QualityFry.

### 3. Pulsante

Premendo il pulsante di “Accensione” dopo aver versato 5,5 litri di olio, viene attivata la resistenza e il processo di riscaldamento dell’olio.

Impostazioni		Manutenzione	
Tempi e temperatura		Cambio di lingua	
Grandi porzioni		Razioni individuali	
Cambio di gradi		Attiva sensori	
Manutenzione giornaliera		Manutenzione settimanale	
Manutenzione bimestrale		Manutenzione annuale	
Tamburo completo		Basso livello dell'olio	



ITALIANO

## Schermata iniziale

### 1. PROGRAMMI DI FRITTURA

Indica gli otto (8) programmi di frittura impostati.

### 2. TEMPERATURA

Temperatura attuale programmata.

### 3. LIVELLO DELL'OLIO

Questa icona indica un basso Livello dell'olio. Aggiungere 0,5 litri e attendere 2-3 minuti.

### 4. VENTOLE

L'icona indica che è necessario controllare le ventole della friggitrice, situate nella parte superiore della macchina.

### 5. VASCHETTA DELLA CONDENSA PIENA

Indica che la vaschetta della condensa è piena e deve essere svuotata.

### 6. PORZIONI GRANDI O PICCOLE

L'icona indica il tipo di programmazione impostato nella friggitrice. Porzione piccola 250-300 g. / Porzione grande 500-600 g.

### 7. CONTATORE

Contatore del tempo di frittura che manca per la porzione.

Se non si sta friggendo e si preme il riquadro, si aprirà lo sportello.



## MANIPOLAZIONE E IMPOSTAZIONI

Accendere la macchina mediante l'interruttore situato sulla parte inferiore destra del mobile e riempire la friggitrice con 5,5 litri di olio. Si raccomanda l'uso di oli consigliati da QualityFry.

Dopo aver versato l'olio nella friggitrice, premere il pulsante di accensione sul display.

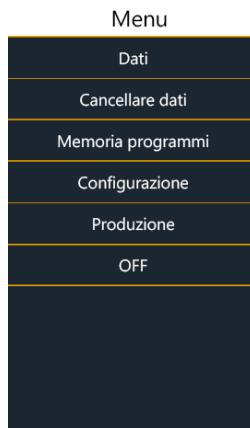
Dispone di uno schermo touchscreen da 5" che assicura un controllo intuitivo dei programmi di cottura e un monitoraggio veloce della macchina.

### Programmazione

La macchina può essere impostata con otto (8) programmi diversi di frittura, consentendo di controllare in modo intuitivo il numero di porzioni, la lingua, la quantità di olio e la temperatura per adattarla alle sue necessità.

Per impostare la friggitrice, usare il pulsante "Menu" situato sullo schermo principale del display, che contiene le opzioni seguenti: Dati, Cancellare Dati, Memoria Programmi, Configurazione, Produzione e Off (arresto elettronico).

Di seguito, forniremo una spiegazione di ciascuna funzione delle suddette opzioni:



## Dati

Mostra le misurazioni delle porzioni fritte e i valori istantanei di temperatura dell'olio. Mostra anche la versione del software installato nella macchina.

Per accedere a questa funzione, premere il pulsante “Menu” sul display e, successivamente, il pulsante “Dati”.

La funzione mostra la temperatura delle 2 (due) sonde, una della temperatura e l'altra del livello dell'olio, oltre alle porzioni parziali e totali della friggitrice. Per uscire dall'opzione, premere “Esc”.



## Cancellare dati



Consente di cancellare il contatore parziale delle porzioni. Per accedere alla funzione, premere il pulsante “Menu” sul display e, successivamente, il pulsante “Cancellare Dati”.

Premendo il pulsante “Menu” sul display, si visualizzerà la conferma di cancellazione. Verrà cancellato esclusivamente il contatore parziale.

Premendo il pulsante “Esc” si torna allo schermo principale senza cancellare nessun dato.

## Memoria programmi

Questa opzione ci consente di impostare il peso del prodotto da friggere nella modalità continua, la qualità di frittura, la temperatura e il tempo di frittura dei diversi programmi.

Per accedere alla funzione, premere "Menu" e, successivamente, "Memoria Programmi".

Su questo schermo è possibile impostare i dati seguenti: Qualità Eccellente, Peso Porzione, Temperatura, Programma e Tempo.

### VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulla programmazione del display



### 1. QUALITÀ ECCELLENTE

Se la funzione è attivata, la macchina non inizierà a scaldare nuovamente fino a che non abbia raggiunto 25°C. Se è disattivata, la macchina inizierà a scaldare l'olio quando ci siano 45°C di differenza.

### 2. TEMPERATURA

Qui è possibile selezionare la temperatura di funzionamento della friggitrice, da 100°C fino a 195°C o da 212°F fino a 383°F. Premere i simboli “-” o “+” per aumentare o diminuire la temperatura desiderata

### 3. PROGRAMMA

Mostra il programma per modificare il tempo di frittura (da 1 a 8). Premere i simboli “-” o “+” per selezionare il programma da modificare.

### 4. TEMPO

Tempo di frittura personalizzato per ogni programma (da 00:20 sec. fino a 30:00 min.). Premere i simboli “-” o “+” per aumentare o diminuire il tempo. Il tempo aumenta o diminuisce di 5s in 5s.

#### Proprietà frittura

Qualità eccellente	<input checked="" type="checkbox"/>
Temp. 190 °C	<input type="button" value="-"/> <input type="button" value="+"/>
Programma 1	<input type="button" value="-"/> <input type="button" value="+"/>
Tempo 02:00	<input type="button" value="-"/> <input type="button" value="+"/>

ITALIANO

## Configurazione

Da "Configurazione" si può accedere ai sottomenu dove è possibile impostare il formato della temperatura ( $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$ ), la lingua in cui verranno visualizzati i messaggi e il segnale acustico durante le rivoluzioni della pala. È possibile, inoltre, attivare o disattivare alcuni dei sensori della macchina.

Per accedere a questa funzione, premere il pulsante "menu" sul display e, successivamente, "Configurazione". Qui è possibile accedere alle opzioni seguenti:

### ▼ VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR conduce al video esplicativo sulle impostazioni della lingua.



### ▼ VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR conduce al video esplicativo sulle impostazioni di i gradi..



### ▼ VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR conduce al video esplicativo sulle impostazioni di attivare i sensori.



### 1. LINGUA

È possibile modificare la lingua in cui verranno visualizzati i messaggi (spagnolo, inglese, tedesco, francese, olandese, ecc.).

### 3. ABILITARE SENSORI

Questa funzione permette di attivare o disattivare i sensori principali della macchina, ossia: Bip (segnale acustico di uscita del prodotto), Contenitore (contenitore della condensa), Valvola galleggiante (indicatore del livello di olio quando è freddo), Sportello (sportello di ingresso del prodotto nella friggitrice), Sonda di livello (sonda 2, indica il livello di olio quando è caldo).

### 2. GRADI

Modificare la scala in cui si presenta la temperatura del programma ( $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$ ).

### 4. ESEGUIRE IL TEST

Questa funzione viene utilizzata soprattutto per valutare ciascun componente che si trova nella friggitrice (motore pala, motore sportello, sensori, contatori, ecc.).

#### Menu di configurazione

Lingua

Gradi

Abilitare sensori

# Produzione

Per selezionare i diversi tipi di produzione della friggitrice, premere “Menu” e, successivamente, “Produzione”.

A questo punto è possibile selezionare il tipo di produzione della friggitrice: Individuali, Grandi 1 Giro di Pala (1 G.P.), Grandi 2 Giri di Pala (2 G.P.).

## VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulle impostazioni delle porzioni grandi.



## VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulle impostazioni delle porzioni piccole.



### 1. INDIVIDUALI

Nota anche come porzioni piccole, consente di friggere contemporaneamente due (2) prodotti diversi e di lasciare un terzo prodotto in attesa nel canale di ingresso. Al momento di selezionare questa funzione, si visualizza sul display la figura con due (2) porzioni da 200 g.

### 2. GRANDI 1 G.P.

“1 G.P.” significa “Giri di Pala”, che indica la quantità di giri della pala di estrazione del prodotto.

### 3. GRANDI 2 GP

È uguale al punto precedente. L'unica differenza risiede nel numero di “Giri di Pala”, che saranno due (2) per estrarre il prodotto una volta fritto.

#### Selezione modalità

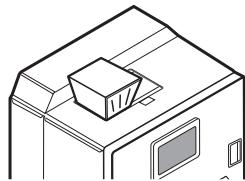
Individuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Grandi 1 G.P.	<input type="checkbox"/>
Grandi 2 G.P.	<input type="checkbox"/>

ITALIANO

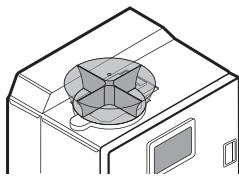
## IMBOCCATURE DEL PRODOTTO

La gamma iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel e Gourmet) dispone di due (2) tipi di imboccature: una è la tramoggia standard, a forma piramidale, ideale per le porzioni piccole o grandi; l'altra è la tramoggia a produzione continua, ideale per friggere i prodotti molto richiesti, come, ad esempio, le patate fritte.

Di seguito, scopriremo dettagliatamente ciascuna delle due (2) imboccature:



Tramoggia standard  
iQ 600 Basic Gourmet  
iQ 610 Gourmet



Tramoggia a produzione continua  
iQ 620 Basic Carrousel  
iQ 630 Carrousel

## Tramoggia standard iQ 600 - iQ 610 GOURMET

Situata in alto a sinistra del mobile, è a forma di tronco di piramide capovolto. Il cibo da friggere viene collocato nell'imboccatura della tramoggia. Ha una capacità sufficiente per contenere la quantità massima di cibi che è possibile friggere in una sola volta, in base alla modalità di produzione selezionata (produzione individuali, grandi 1 G.P. o grandi 2 G.P.).

Sulla parte anteriore esistono fessure che consentono di vedere a occhio nudo il carico da friggere della macchina. Questo elemento è facilmente estraibile dal mobile, per essere lavato secondo le procedure ordinarie di pulizia di una cucina.



### VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR ci conduce al video esplicativo sulla programmazione con la tramoggia.



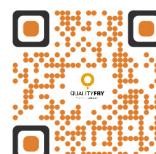
## Tramoggia a produzione continua iQ 620 - iQ 630 Carousel

Viene posizionata sulla parte superiore del mobile. Dispone di quattro (4) imboccature che consentono di ottimizzare il lavoro dell'operatore, potendo programmare fino a 6 prodotti allo stesso tempo: 2 nella camera di frittura e 4 nella tramoggia Carousel. L'elevata capacità di prodotti altamente richiesti facilita il lavoro dell'operatore, che dovrà provvedere esclusivamente a versare il prodotto da friggere in ogni cestello e a programmare sul display il tempo necessario alla cottura di ciascun alimento.



### VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR ci conduce al video esplicativo sulla programmazione con la tramoggia.



ITALIANO

## USCITE DEL PRODOTTO

La gamma delle macchine QualityFry dispone di due (2) tipi di uscite:

- La prima è l'uscita standard, a forma di cassetto, ideale per essere estratta dalla friggitrice e servire direttamente su un piatto o un vassoio.
- La seconda uscita è quella grande, a forma di cassetto di maggiori dimensioni, ideale per inserire i vari alimenti e prenderli come si desidera, con l'aiuto di una pala e delle pinze.

Di seguito, scopriremo dettagliatamente ciascuna delle due (2) uscite:

- Uscita standard
- Uscita grande o monoprodotto

### **Uscita standard**

È inserita nello sportello del mobile. È stata progettata per servire i prodotti del cassetto direttamente sul piatto. Ideale per i locali che vogliono prestare un servizio personalizzato.

### **Uscita grande o monoprodotto**

È collegata allo sportello. È stata progettata per raccogliere produzioni continue. È ideale per conservare cibi fritti e servire diverse ordinazioni. La sua ampiezza consente di prendere i cibi in modo semplice, usando l'utensile di cucina desiderato.

**USCITA STANDARD —**



**USCITA GRANDE —**



ITALIANO

## MANUTENZIONE

Per un funzionamento ottimale della macchina QualityFry, si raccomanda di eseguire un piano di manutenzione quotidiano, settimanale, bimestrale e annuale.



### Manutenzione quotidiana

Utilizzare gli appositi dispositivi di protezione individuale per tutte le fasi di manutenzione (guanti antitaglio di protezione per lavori con acciaio o lamiera e guanti o attrezzature di protezione contro gli agenti chimici), come indicato nel capitolo sulla Sicurezza.

#### 1. FILTRAGGIO DELL'OLIO

Si raccomanda all'inizio della giornata o con l'olio a una temperatura inferiore a 40°C. Per l'operazione seguire i passi seguenti:

##### VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulla manutenzione quotidiana.



- Aprire lo sportello del mobile
- Togliere il tappo di sicurezza del rubinetto della friggitrice.
- Collocare il tubo in silicone al rubinetto.
- Collocare la vaschetta sul pavimento e inserire all'interno l'imbuto con il filtro.
- Aprire la valvola rossa del rubinetto di sicurezza.
- Controllare il livello dell'olio filtrato e, se necessario, completare fino a 5,5 litri, con l'olio nuovo.
- Per versare l'olio nella friggitrice, accendere la macchina. Se il sensore o la valvola galleggiante sono attivati, lo sportello si aprirà automaticamente. In caso contrario, premere il pulsante "Open". Quando lo sportello è aperto, collocare l'imbuto nella trasmoglia di ingresso del prodotto. Successivamente, rovesciare la vaschetta graduata dal lato del beccuccio attraverso il quale l'olio viene versato nella friggitrice.

## **2. PULIZIA DEL MOBILE E DELLA TRAMOGGIA DI INGRESSO E DI USCITA DEL PRODOTTO**

Dopo aver eseguito il passo precedente (filtraggio dell'olio), procedere con i passi seguenti per la pulizia esterna e interna della friggitrice:

- Pulire il mobile all'esterno e all'interno.
- Pulire la tramoggia di ingresso del prodotto. Per una maggiore comodità, la tramoggia può essere smontata spingendo verso destra, poi tirando verso l'alto.
- Pulire la vaschetta di uscita del prodotto.

La macchina può essere pulita con una spugna o la carta da cucina, utilizzando un sapone neutro o una piccola quantità di sgrassatore, poi risciacquare.

▶  
**VIDEO ESPLICATIVO**  
Questo QR conduce al video esplicativo  
sulla manutenzione quotidiana



## **3. SVUOTAMENTO DEL DEPOSITO DELLA CONDENSA**

Per lo svuotamento della vaschetta della condensa è necessario seguire i passi seguenti:

- Si raccomanda di svuotare la vaschetta della condensa una volta a settimana o quando sia piena.
- Aprire la vaschetta mediante la valvola e svuotarla.
- Sul display può essere visualizzato il messaggio della vaschetta piena. Ripetere il passo sopra indicato per l'operazione di svuotamento.



## Manutenzione settimanale o ogni 200 porzioni di prodotto.

Utilizzare gli appositi dispositivi di protezione individuale per tutte le fasi di manutenzione (guanti antitaglio di protezione per lavori con acciaio o lamiera e guanti o attrezzature di protezione contro gli agenti chimici), come indicato nel capitolo sulla Sicurezza.

### 1. PULIZIA DELLA VASCHETTA DELLA FRIGGITRICE

Per lavare la vaschetta, ripetere i passi del filtraggio dell'olio spiegati nel paragrafo "Manutenzione Quotidiana", senza versare nuovamente l'olio nella vaschetta e seguire i passi seguenti:

- Aprire lo sportello del mobile.
- Svitare il giunto e tirarlo delicatamente.
- Allentare la manopola del giunto di estrazione, sollevando poi il giunto e regolare nuovamente la manopola perché resti sollevata.
- Tirare la maniglia, posizionata in basso a sinistra del mobile, per rimuovere il contenitore della friggitrice.
- Rimuovere il coperchio della friggitrice, togliendo le quattro (4) chiusure situate sulla parte superiore del corpo principale.
- Svitare le tre (3) manopole che regolano la rampa di uscita, poi tirare verso l'esterno per rimuovere la vaschetta di frittura.
- Girare la pala verso l'alto e tirare per rimuoverla.
- Smontare il disco della pala, tirando verso l'interno della vaschetta di frittura.
- Prendere il cestello da entrambe le estremità e tirare verso l'alto per farlo uscire dalla vaschetta di frittura.
- Tirare delicatamente verso l'alto per rimuovere il riscaldatore.\*

\* Lavare solo la resistenza, facendo attenzione a non piegare o modificare la posizione della sonda di temperatura, della valvola galleggiante e del termostato. Non lavare in lavastoviglie.

\*\* Tutti i pezzi possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. (Tranne il riscaldatore).

## 2. PULIZIA DEL SET DI IMBOCCATURA DEL PRODOTTO

Per la pulizia del set di imboccatura è necessario seguire i passi seguenti:

- Spingere a destra e tirare verso l'alto per rimuovere la tramoggia o il cestello rotante.
- Tirare verso l'alto dello sportello di apertura.
- Al momento di ricollocare i pezzi al loro posto, assicurarsi che la vite entri nel foro perché il motore possa aprire lo sportello.

**Tutti i pezzi possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.**

### VÍDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo  
sulla manutenzione settimanale.



ITALIANO



## Manutenzione bimestrale

Utilizzare gli appositi dispositivi di protezione individuale per tutte le fasi di manutenzione (guanti antitagliio di protezione per lavori con acciaio o lamiera e guanti o attrezzature di protezione contro gli agenti chimici), come indicato nel capitolo sulla Sicurezza.

### 1. PULIZIA DEL FILTRO IN METALLO

La pulizia bimestrale deve coincidere con la pulizia interna della friggitrice e con il cambio totale dell'olio. È necessario seguire i passi precedentemente indicati e quelli riportati di seguito.

- Per la pulizia del filtro in metallo, è necessario smontare la friggitrice dal mobile, come indicato nei paragrafi precedenti.
- Per accedere al filtro in metallo, aprire i due ganci, situati sulla cassetta in metallo della parte destra del mobile. \*\* Questo pezzo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.
- Dopo aver aperto i ganci, tirare verso l'esterno dello sportello dove sono disposti i filtri.
- Rimuovere per la pulizia soltanto il filtro in metallo. Il filtro a carbone attivo non deve essere rimosso, lavato o bagnato. Pulire soltanto esternamente con la carta da cucina o una spugna asciutta. Dopo la pulizia del filtro in metallo, ricollocarlo con i fori rivolti verso il basso.

### 2. PULIZIA DEL GOMITO DI ESTRAZIONE DEI GAS

Per la pulizia del gomito di estrazione dei gas è necessario seguire i passi seguenti:

- Smontare la friggitrice dal mobile, come indicato nei passi precedenti.
- Svitare le due manopole di sostegno e tirare verso l'esterno del gomito di estrazione.
- Dopo la pulizia, riporre al suo posto e stringere con le due manopole.

Questo pezzo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

#### ▶ VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulla manutenzione bimestrale





## Manutenzione semestrale o annuale

Utilizzare gli appositi dispositivi di protezione individuale per tutte le fasi di manutenzione (guanti antitaglio di protezione per lavori con acciaio o lamiera e guanti o attrezzature di protezione contro gli agenti chimici), come indicato nel capitolo sulla Sicurezza.

### 1. PULIZIA DEL SERPENTINO DECANTATORE

Si raccomanda di eseguire questa manutenzione quando coincide con la manutenzione bimestrale, poiché è necessario rimuovere prima il gomito di estrazione dei gas. Successivamente rimuovere il raccordo di un (1) pollice dove era inserito il gomito di estrazione.

- Rimuovere il coperchio laterale sinistro del retro della macchina, fissato mediante le viti per coprire il serpentino.
- Scollegare il collegamento del serpentino verso la vaschetta della condensa e rimuovere il bullone di fissaggio del serpentino.
- Rimuovere il coperchio di protezione e successivamente il serpentino per la pulizia.

### 2. PULIZIA DELLA VASCHETTA DELLA CONDENSA

Dopo aver rimosso la vaschetta della frittura, rimuovere il supporto in metallo del contenitore della condensa. Scollegare i due (2) collegamenti dei raccordi verso la vaschetta della condensa, senza dimenticare il giunto del sensore situato al suo interno.

### 3. SOSTITUZIONE DEI GIUNTI BLOCCAGGIO

Per eseguire la sostituzione e richiedere i giunti di bloccaggio, si raccomanda di contattare il rivenditore. I giunti possono essere sostituiti durante la manutenzione settimanale o la pulizia della vaschetta di frittura. (Paragrafo "Pulizia della vaschetta della friggitrice").

### 4. SOSTITUZIONE DEL FILTRO A CARBONE ATTIVO

Contattare con il rivenditore per richiedere la sostituzione del filtro a carbone attivo.

ITALIANO

#### VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR codice conduce al video esplicativo sulla manutenzione semestrale/annuale



# Nessun messaggio sul display

GUASTO	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
LA MACCHINA NON SI ACCENDE	La macchina non è collegata.	Collegare la macchina alla presa elettrica.
	La presa a cui è collegata la macchina è priva del segnale di tensione o corrente.	Controllare il corretto funzionamento della presa o dell'interruttore generale della locale.
	La macchina continua a non accendersi.	Contattare il Servizio tecnico.
LA MACCHINA NECESSITA DI OLIO (Eseguire la procedura con l'olio a freddo)	Non è stata versata la quantità di olio sufficiente nella macchina.	Assicurarsi di aver inserito 5,5 litri di olio.
	La macchina continua a perdere olio.	Pulire completamente il riscaldatore e la resistenza, soprattutto la valvola galleggiante.
	Collegamento erroneo tra il cavo angolare e la resistenza.	Verificare che il gruppo riscaldatore abbia il giunto nero all'interno.
	La valvola galleggiante non funziona.	Contattare il Servizio tecnico.
L'OLIO FUORIESCE DALLA VASCHETTA	È stata versata una quantità eccessiva di olio all'interno della macchina.	Rimuovere l'olio in eccesso fino a raggiungere 5,5 litri. Attenzione: eseguire la procedura con l'olio a freddo.
	Il giunto ad anello non è stato posto nella rampa di sbocco della friggitrice.	Collocare il giunto e stringere le manopole nere che sostengono la rampa di sbocco.
	Il giunto ad anello è rotto o guasto.	Sostituire il giunto.
	Le manopole che sostengono la rampa di sbocco della friggitrice non sono avvitate correttamente.	Stringere correttamente le manopole.
	Il rubinetto per lo svuotamento della friggitrice non è chiuso correttamente o è aperto. (Rubinetto Rosso).	Chiudere correttamente il rubinetto per lo svuotamento dell'olio. (Rubinetto Rosso).
	La macchina accumula sedimenti o residui di cibo all'interno della vaschetta.	Eseguire la pulizia completa della vaschetta di frittura. Dopo la pulizia versare nella friggitrice 5,5 litri di olio.
IL PRODOTTO RIMANE BLOCCATO ALL'INTERNO DELLA VASCHETTA	È stata collocata una quantità eccessiva di prodotto nella modalità "porzioni piccole".	Collocare attentamente la giusta quantità di prodotto da friggere senza superare l'indicatore della tramoggia. Quantità raccomandate: 250-300 grammi per le porzioni piccole 500-600 grammi per le porzioni grandi.
	La pala della friggitrice è sporca.	Pulire la pala e il cestello della friggitrice.
	La pala non è posizionata correttamente.	Rimuovere il coperchio della friggitrice e la rampa di sbocco e posizionare la pala nei perni di sostegno, poi rimontare la vaschetta. Eseguire la procedura con la macchina a freddo e priva di olio all'interno della vaschetta.
IL PRODOTTO RIMANE "POCO FRITTO"	Il tempo e/o la temperatura di frittura impostati non sono corretti.	Selezionare il tempo e/o la temperatura di frittura adeguati in base al cibo da friggere.
	La quantità di prodotto è superiore a quella raccomandata per le porzioni piccole.	Collocare la quantità di prodotto raccomandata in ciascuna modalità di funzionamento della macchina. Porzioni piccole: 250-300 grammi; Porzioni grandi: 500-600 grammi.
IL PRODOTTO RIMANE "TROPPO FRITTO"	Il tempo e/o la temperatura di frittura impostati non sono corretti.	Selezionare il tempo e/o la temperatura di frittura adeguati in base al cibo da friggere.
QUANDO SI APRE IL "RUBINETTO ROSSO" PER IL FILTRAGGIO QUOTIDIANO DELL'OLIO, L'OLIO NON ESCE.	I residui della frittura hanno ostruito la valvola.	Inserire un elemento rigido e/o appuntito nel "rubinetto rosso" per rompere lo strato di residui. Lavare la vaschetta di frittura. Eseguire la procedura con l'olio a freddo.

## Con messaggio sul display

GUASTO	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
<b>"ERRORE SPORTELLO"</b>	Lo sportello non è posizionato correttamente.	Controllare l'imboccatura e collocare lo sportello correttamente.
	L'imboccatura è sporca.	Pulire l'imboccatura che impedisce il corretto funzionamento del motore.
	Il cestello rotante non è posizionato correttamente.	Spegnere la macchina, rimuovere il cestello rotante e riposizionarlo correttamente. Accendere la macchina.
	Il cestello rotante non si muove.	Rimuovere il cestello. Ruotare 3 volte in entrambi i sensi il pignone nero del motore del cestello rotante. Collocare il cestello rotante e accendere la macchina.
	Il cestello rotante continua a non girare.	Contattare il Servizio Tecnico.
	Lo sportello dell'imboccatura non si apre.	Contattare il Servizio Tecnico.
<b>ICONA SUL DISPLAY "VENTOLA 1"</b>	La ventola situata sul lato superiore sinistro della macchina è bloccata [non espelle l'aria].	Pulire la ventola e controllare i collegamenti della cappa.
	La ventola non espelle l'aria.	Contattare il Servizio Tecnico.
<b>ICONA SUL DISPLAY "VENTOLA 2"</b>	La cappa situata sul lato superiore destro della macchina è bloccata [non espelle l'aria].	Pulire la ventola e controllare i collegamenti della cappa
	La cappa non espelle l'aria.	Contattare il Servizio Tecnico.
<b>"VASCHETTA DELLA CONDENSA PIENA"</b>	Livello della vaschetta di scarico pieno.	Svuotare la vaschetta di scarico.
	La vaschetta di scarico è vuota.	Contattare il Servizio Tecnico
<b>"ERRORE PALA"</b>	La vaschetta o friggitrice non è fissata correttamente al mobile.	Rimuovere il contenitore della friggitrice e riposizionarlo fino a sentire lo scatto.
	Il giunto angolare è scollegato.	Controllare il giunto angolare e i collegamenti del motore.
	Il motore della pala gira ma continua a dare errore.	Contattare il Servizio Tecnico.
	Il motore della pala non gira e continua a dare errore.	Contattare il Servizio Tecnico.
<b>"VEDI TERMOSTATO"</b>	Giunto angolare scollegato.	Controllare il giunto angolare e i collegamenti della resistenza.
	Il livello di olio non è adeguato.	Riempire la friggitrice con 5,5 litri di olio.
	Il termostato è scollegato.	Riavviare il termostato premendo sul pulsante situato sul lato destro della resistenza.
	Collegamento erroneo tra il cavo angolare e la resistenza.	Verificare che il gruppo riscaldatore abbia il giunto nero all'interno.
	Resistenza guasta.	Contattare il Servizio Tecnico.
<b>"ERRORE SONDE 1"</b>	Il livello di olio non è adeguato.	Riempire la friggitrice con 5,5 litri di olio.
	Giunto angolare scollegato.	Controllare il giunto angolare e i collegamenti della resistenza
	Collegamento erroneo tra il cavo angolare e la resistenza.	Verificare che il gruppo riscaldatore abbia il giunto nero all'interno.
	Sonda di temperatura (S1) guasta.	Contattare il Servizio Tecnico.
	Resistenza guasta.	Contattare il Servizio Tecnico.

# RILEVAMENTO GUASTI E SOLUZIONE

“ERRORE SONDE 2”	Il livello di olio non è adeguato.	Riempire la friggitrice con 5,5 litri di olio.
	Giunto angolare scollegato.	Controllare il giunto angolare e i collegamenti della resistenza.
	Collegamento erroneo tra il cavo angolare e la resistenza.	Verificare che il gruppo riscaldatore abbia il giunto nero all'interno.
	Sonda del livello di olio (S2) guasta.	Contattare il Servizio Tecnico.
	Resistenza guasta.	Contattare il Servizio Tecnico.
“LIVELLO DI OLIO BASSO”	Una parte dell'olio si è consumata dopo aver cucinato un certo numero di porzioni.	Versare 0,5 litri di olio e attendere 2 minuti che l'olio si riscaldi.
	Collegamento erroneo tra il cavo angolare e la resistenza.	Verificare che il gruppo riscaldatore abbia il giunto nero all'interno.
	Ho versato 0,5 litri di olio, ho atteso il tempo indicato, ma la friggitrice continua a richiedere una maggiore quantità di olio.	Contattare il Servizio Tecnico.
“SOSTITUZIONE DEL FILTRO”	È necessario sostituire il filtro a carbone.	Effettuare la manutenzione settimanale/annuale, procedendo alla pulizia di: serpantino, vaschetta della condensa, filtro in metallo, gomito di aspirazione, supporto motore dello sportello e ventole. Dopo le operazioni di manutenzione, accedere al Menu tecnico e premere Menu – Configurazione – Abilita sensori – accendere e spegnere sei (6) volte il pulsante del segnale acustico per accenderlo. Premere Enter.
	Si continua a visualizzare l'icona della sostituzione del filtro.	Assicurarsi di aver eseguito la manutenzione semestrale / annuale della macchina. In caso affermativo, accedere al Menu tecnico e premere Menu – Configurazione – Abilita sensori – accendere e spegnere sei (6) volte il pulsante del segnale acustico per accenderlo. Premere Enter.

**Prima di eseguire qualsiasi operazione a seguito di un guasto, è necessario leggere il Manuale per l'utente di QualityFry e utilizzare i dispositivi di protezione individuale (guanti antitaglio di protezione per lavori con acciaio o lamiera, guanti o attrezzature di protezione contro gli agenti chimici o guanti di protezione termica resistenti al calore per lavori con friggitrici e forni industriali).**



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi di QualityFry, S.L., dichiariamo che la friggitrice automatica QualityFry soddisfa tutti i requisiti necessari a garantire la salute e la sicurezza delle Direttive "CE"

Direttive "CE":

Direttive "CE" sulle macchine 2006/42/EC e relative modifiche

Direttive "CE" sulla bassa tensione 2014/35/EU e relative modifiche

Direttive "CE" sulla compatibilità elettromagnetica Direttiva 2014/30/EU e relative modifiche

Norme armonizzate applicate:

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Il livello di emissione e l'immunità alle radiazioni elettromagnetiche è inferiore ai livelli indicati dalle norme.

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-1:2015

EN 55014-2:2017

Il presente documento contiene informazioni sulla proprietà privata protetta dalla normativa sulla proprietà intellettuale.

Tutti i diritti riservati. Non è consentito fotocopiare, riprodurre o tradurre in un'altra lingua nessuna parte del presente documento senza il previo consenso scritto di QualityFry S.L.

QualityFry S.L. si riserva il diritto di applicare senza preavviso i miglioramenti risultanti dalla ricerca costante sul presente modello. © 2021 QualityFry S.L., tutti i diritti RISERVATI.

QualityFry, S.L., si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni riportate nel presente manuale.

Firma Rivenditore o Tecnico

Firma Cliente

Data di installazione

Data di installazione

Numero di serie della macchina

Numero di serie della macchina



# DEUTSCH

## Willkommen in der QualityFry-Welt

Ihre Meinung ist uns das Wichtigste. Mit dem Ziel, uns ständig zu verbessern und Ihnen Produkte von höchster Qualität anzubieten, möchten wir Sie daher bitten, Ihre Erfahrungen mit der Beantwortung dieser Umfrage zu teilen.



DEUTSCH

# BENUTZER- HANDBUCH

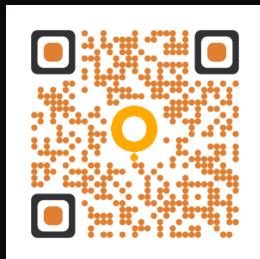
DIESES HANDBUCH  
BEZIEHT SICH AUF  
FOLGENDE MODELLE:  
iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET  
iQ 620 BASIC CARROUSEL  
iQ 630 CARROUSEL

BITTE LESEN SIE SICH  
DIESE ANWEISUNGEN  
GRÜNDLICH DURCH,  
UM IHRE QUALITYFRY  
FRITTEUSE BESTMÖGLICH  
ZU NUTZEN.

AUDIOVISUELLES  
BENUTZERHANDBUCH

## 20 VIDEOS

ALLE UNSERE  
INFORMATION-  
VIDEOS  
FINDEN SIE IN  
UNSEREM  
YOUTUBE-KANAL,  
UM SIE SICH  
BELIEBIG OFT  
ANSEHEN ZU  
KÖNNEN



DEUTSCH

## ABBILDUNG

Ansicht der geöffneten  
iQ600 - iQ 610 GOURMET



**D**ieses Dokument enthält Informationen, die durch das Gesetz über geistiges Eigentum geschützt sind.

Alle Rechte vorbehalten. Ohne eine vorherige schriftliche Zustimmung von QualityFry S.L. darf kein Teil dieses Dokuments in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise kopiert, reproduziert oder in eine andere Sprache übersetzt werden.

QualityFry S.L. behält sich das Recht vor, die Verbesserungen, die sich aufgrund fortwährender Forschung bei diesem Modell ergeben können, ohne vorherige Ankündigung einzuführen.

© 2021 QualityFry S.L., ALLE RECHTE VORBEHALTEN.

# INHALTSVERZEICHNIS ▶



WICHTIGE  
INFORMATIONEN



GARANTIE, SICHERHEIT  
UND INSTALLATION



BESCHREIBUNG DES  
GERÄTS



BEDIENUNG UND  
KONFIGURATION



PRODUKTEINGÄNGE



PRODUKTAUSGÄNGE



WARTUNG



FEHLERBESTIMMUNG  
UND LÖSUNGEN



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Diese Bedienungsanleitung für die automatische Fritteuse QualityFry hilft Ihnen dabei, die Vorgänge zu verstehen, die Sie befolgen sollten, wenn Sie für das Gerät verantwortlich sind. Es werden dabei die Situation beschrieben, die Sie antreffen können, um die optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten.

Der Inhalt dieser Bedienungsanleitung muss allen Personen, die das Gerät bedienen und für das Gerät verantwortlich sind, bekannt sein. Die vorliegende Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und im Bedarfsfall autorisierten Personen und Fachpersonal zur Verfügung stehen.

Die Nichtbeachtung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen kann zu Sachschäden und möglicherweise zu schweren oder tödlichen Verletzungen des Personals oder der Bediener führen.

## Sicherheit und Verantwortung für das Gerät

In diesem Kapitel finden Sie alle Informationen, die Sie benötigen, um die QualityFry Fritteuse sicher zu benutzen, ohne sich selbst oder andere zu gefährden. Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, auch nicht unter Aufsicht von Erwachsenen.

Die Benutzer werden darauf hingewiesen, dass Wartungs- und Reparaturarbeiten von Servicepartnern durchzuführen sind, die von QualityFry autorisiert wurden und Originalersatzteile von QualityFry verwenden.

QualityFry haftet nicht für Produkte, die unsachgemäß installiert, eingestellt oder betrieben wurden, ohne die mit dem Produkt mitgelieferte Installationsanleitung zu befolgen.

QualityFry hat keinerlei Verpflichtung in Bezug auf Produkte, deren Seriennummer abgenutzt ist, gelöscht oder entfernt wurde, oder die unter Verwendung nicht autorisierter Teile bzw. durch Servicepartner, die nicht von QualityFry autorisiert wurden, verändert oder repariert wurden. Eine Liste der autorisierten Servicepartner erhalten Sie bei Ihrem Händler.

Fritteusen vom Typ QualityFry dürfen nur mit den Händen bedient werden. Wird das Gerät durch die Verwendung von spitzen, scharfen oder ähnlichen Gegenständen beschädigt, geht der Garantieanspruch verloren.

Zur Vermeidung von Unfällen oder Schäden am Gerät muss das Bedienungspersonal regelmäßig bzw. bei Bedarf in Bezug auf die Sicherheit geschult und eingewiesen werden. Diese Schulungen müssen von qualifiziertem und von QualityFry zugelassenem Personal durchgeführt werden.

Unsachgemäße Installation, Wartung oder Reinigung sowie Änderungen an den Geräten können zu Sach- oder Personenschäden bis hin zu tödlichen Verletzungen führen. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Reinigungsprodukte und entsprechendes Zubehör dürfen nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und kann gefährlich sein.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Vielen Dank, dass Sie sich für ein QualityFry-Produkt entschieden haben. Wir hoffen, dass unser Produkt Ihnen einen hervorragenden Service bietet. Aus diesem Grund unterzieht QualityFry alle seine Geräte und Ersatzteile strengen Kontrollen, um die Qualität und Sicherheit seiner Produkte zu gewährleisten und die Anforderungen der strengsten Normen zu erfüllen.

Wenn Sie zusätzliche Informationen, Anwendungstipps, technische Unterstützung und/oder Ersatzteile benötigen, sowohl innerhalb als auch außerhalb der Garantiezeit, besuchen Sie bitte unsere Website [www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com).

Im Folgenden finden Sie die Garantiebedingungen, die Ihnen beim Kauf eines QualityFry-Produkts zustehen.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

QualityFry gewährleistet für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem Kaufdatum die ausgezeichnete Qualität und die einwandfreie Funktion des Produkts, das Sie gerade neu gekauft haben.

Diese von QualityFry als Hersteller angebotene Garantie ist unabhängig von den Rechten, die Sie gegenüber dem Verkäufer aus dem Verkauf Ihres neuen Geräts haben.

Bitte lesen Sie dieses Dokument sorgfältig durch und wenden Sie sich bei Fragen bitte an [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com).

## GARANTIELEISTUNGEN

Im Rahmen dieser Garantie haben Sie das Recht auf den kostenlosen Ersatz aller Komponenten des von Ihnen erworbenen neuen Produkts, die einen Herstellungs- oder Montagefehler oder eine Funktionsstörung aufweisen, sofern es sich um einen Herstellungsfehler handelt, der eine Beeinträchtigung des normalen Betriebs zur Folge hat.

Um diese QualityFry-Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie anhand der entsprechenden Kaufrechnung das Kaufdatum des Geräts, das Modell und die Seriennummer nachweisen.

QualityFry kann Sie zu jeder Zeit auffordern, das defekte Teil, für das Sie einen Ersatz anfordern, einzusenden, um den Defekt zu überprüfen. Ihre Lieferung ist

eine zwingende Voraussetzung für die Gültigkeit dieser Garantie.

## **WAS DECKT MEINE GARANTIE NICHT AB**

Da QualityFry als Produkthersteller nicht für bestimmte Aspekte Ihres Geräts haftbar zu machen ist, die sich unserer Kontrolle entziehen, gibt es bestimmte Fehler und Schäden, die nicht von dieser Garantie abgedeckt werden können.

Alle Empfehlungen für den Aufbau und die Verwendung sowie für die Erzielung einer maximalen Leistung werden in der Bedienungsanleitung des Produkts erläutert. Bitte führen Sie die dort angegebenen Kontrollen durch. Fehlfunktionen, Schäden oder Störungen, die durch unsachgemäße Installation oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, dass Sie das Benutzerhandbuch sorgfältig lesen.

## **AUSGESCHLOSSEN VON DER GARANTIE SIND IN JEDEM FALL:**

1. Die Konzepte der Dienstleistungserbringung (Fahrplatzdistanz), Arbeit und Verkehr.
2. Beseitigung von Störungen, die auf Ursachen zurückzuführen sind, die außerhalb der Konstruktion oder Herstellung der Maschine liegen (z. B. Störungen in der elektrischen Versorgung), oder die durch unsachgemäße Anwendung verursacht werden.
3. Die Instandsetzung von Defekten am Gerät, die durch nicht vom Hersteller verschuldete Schäden durch äußere Einflüsse, Schäden durch Stöße oder Schläge, Schäden durch Witterungseinflüsse oder andere Naturereignisse sowie durch äußere Einflüsse wie z.B. Überspannungen verursacht wurden.
4. Reparaturen durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, sowie unsachgemäße Behandlung oder Beanspruchung, Verwendung ungeeigneter Waschmittel oder Chemikalien, Beschädigungen durch chemische oder elektrochemische Einwirkungen von Wasser, sowie unsachgemäße Aufstellung oder Montage, infolge anormaler allgemeiner Umweltbedingungen oder mangelhafte Wartung des Gerätes durch Nichtbeachtung der Pflege- und Reinigungsarbeiten gemäß der Bedienungsanleitung.
5. Der Ersatz oder die Reparatur von Verschleißteilen, die zur regelmäßigen Wartung und Reinigung des Produkts zählen, sowie von Teilen, deren Austausch der Hersteller nach einer bestimmten Zeit oder Anzahl von Arbeitszyklen empfiehlt.

6. Der Ersatz oder die Reparatur von zerbrechlichen Teilen (z. B. Karussell, Becher, Tablett usw.), wenn ihr Versagen oder Defekt nicht auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen ist.
7. Die Nichtbeachtung der QualityFry Installations-Checkliste und des Installationshandbuchs führt zum Erlöschen der Garantie. Sie erlischt auch, wenn die empfohlenen Intervalle für die Wartung und Instandhaltung der Geräte nicht befolgt werden.
8. Darüber hinaus erlischt die QualityFry-Garantie, wenn das Gerät durch nicht von QualityFry autorisierte Personen geöffnet oder manipuliert wird.

## GUT ZU WISSEN

Um den Anspruch auf diese Garantie geltend machen zu können, müssen Sie QualityFry, S.L. das Datum des Erhalts des neuen Produkts durch Sie anhand der Kaufrechnung belegen. Bitte bewahren Sie die Kaufrechnung auf.

Dies ist eine internationale Garantie und gilt für alle Produkte, die sich in einem Land befinden, in dem es einen autorisierten QualityFry, S.L. Händler gibt, der die Garantien in diesem Dokument anbietet.

Abgesehen von den oben genannten ausdrücklichen Garantien übernimmt QualityFry keine weiteren ausdrücklichen oder stillschweigenden oder anderweitigen Garantien in Bezug auf das Produkt, die Eignung für einen anderen Zweck oder anderes. Im Rahmen des gesetzlich zulässigen Umfangs haftet QualityFry weder für Defekte, Unannehmlichkeiten, Einschränkungen oder die Unfähigkeit, dieses Produkt zu verwenden, noch für die Verletzung einer ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantie.



## WIE KÖNNEN SIE SERVICE ANFORDERN?:

Wenden Sie sich für Garantieleistungen an unser vom Werk autorisiertes Servicezentrum oder rufen Sie Ihren Händler an. Sie können auch unsere Website <https://www.qualityfry.com> besuchen, „Contacto“ (dt. Kontakt) anklicken, und das Formular ausfüllen oder per E-Mail an [sat@qualityfry.com](mailto:sat@qualityfry.com). Es ist wichtig, dass Sie das Modell, die Seriennummer des Geräts und eine Beschreibung des Problems angeben. Nachdem Sie den Antrag abgesendet haben, wird sich der technische Kundendienst so schnell wie möglich mit Ihnen in Verbindung setzen. Behalten Sie die Quittung des Kaufs als Beleg für das Kaufdatum.

## Warnhinweise

Die Warnungen werden in folgende Gefahrenstufen eingeteilt:



GEFAHR/WARNHINWEIS: Tod/  
schwere (permanente) Verletzung.  
Unmittelbare/potenzielle Gefahr.



VERBRENNUNGSGEFAHR: Schwere  
(nicht permanente) Verletzung.  
Potenzielle Gefahr.



ACHTUNG: Leichte (nicht permanente)  
Verletzung. Potenzielle Gefahr.



HINWEIS: Sachschäden. Potenzielle  
Gefahr.



## HINWEIS

Die Installation muss alle nationalen und regionalen Gesetze und Vorschriften, die lokalen Standards der entsprechenden Dienstleistungsunternehmen und regionalen Behörden sowie alle anderen relevanten Anforderungen erfüllen.

Geben Sie die Benutzerhandbücher, die der Kundendokumentation beiliegen, gemeinsam mit der Fritteuse von QualityFry weiter, wenn diese den Besitzer wechselt.



## GEFAHR/WARNHINWEIS

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



## ACHTUNG

### Gefahrenquelle: beim Bewegen schwerer Lasten

Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers beim Be- und Entladen des Geräts zum Transport. Verwenden Sie einen Gabelstapler oder einen Hubwagen. Überschreiten Sie nicht die Sicherheitsgrenzen für das Heben und Laden des Geräts. Verwenden sie persönliche Schutzausrüstung. Entfernen Sie vorsichtig die Riemen und die obere Abdeckung der Fritteuse.

Nachdem die Abdeckung entfernt wurde, werden das Polystyrol und die Teile auf der Oberseite der Fritteuse (Filterkit-Eimer, Mulde, Filter und Schlauch) entfernt (siehe Abbildung 1).

Nachdem die im vorigen Punkt erwähnten Teile entfernt wurden, muss der seitliche Karton entfernt werden, um Zugang zum Gerät zu erhalten (siehe Abbildung 2).

Sie müssen die Tür des Gehäuses der Fritteuse öffnen und die Polystyrol-Positionierer entfernen, die sich im Inneren befinden. Danach muss der Frittiergehäler entnommen werden, wozu das Netzkabel (schwarzer Winkelstecker) von der Fritteuse zu trennen ist. Lösen Sie das schwarze Handrad am Anschluss des Abzugs oben links am Frittiergehäler, heben Sie den Anschluss danach an und stellen Sie das Handrad so ein, dass der Anschluss oben bleibt. Nachdem die Verbindung getrennt wurde und der Anschluss des Abzugs oben ist, ziehen Sie am Griff an der linken unteren Seite unter dem Gehäuse. Danach muss der

Frittierbehälter aus dem Gehäuse entnommen werden.

Sobald der Frittierbehälter aus dem Gehäuse entnommen wurde, entnehmen Sie die Polystyrol-Positionierer hinter dem Frittierbehälter. Zudem müssen Sie ein weiteres Polystyrol-Teil entfernen, das sich in der Filterbox befindet. Dazu müssen Sie die Verschlüsse bzw. die beiden Klemmen öffnen, die sich am Metallkasten auf der rechten Seite des Gehäuses befinden. Nachdem die Klemmen geöffnet wurden, müssen Sie die Tür, in der sich die Filter befinden, herausziehen, das Polystyrol-Teil entfernen und den Filterbox wieder schließen. Unmittelbar danach müssen wir das Gehäuse der Fritteuse auf den Arbeitstisch heben, wo sie installiert werden soll.

Dieser Vorgang muss von zwei (2) Personen ausgeführt werden, sodass die Basis des Geräts sichtbar bleibt und ein leichtes Arbeiten möglich ist.

Wenn sich das Gehäuse der Fritteuse auf dem Arbeitstisch befindet, müssen der Frittierbehälter eingeführt und der Winkelstecker angeschlossen werden. Danach muss der Anschluss des Abzugs auf den Behälter abgesenkt werden, damit keine Dämpfe während des Frittievorgangs austreten können. Die QualityFry Fritteuse wird an den einphasigen 20-A-Stecker angeschlossen, um das Gerät einschalten und die 5,5 Liter Öl einzufüllen zu können.

Sie können das gesamte Verfahren auch im folgenden Video sehen. Scannen Sie dazu den folgenden QR-Code „Auspicken und Inbetriebnahme des Geräts“.



Fig. 1

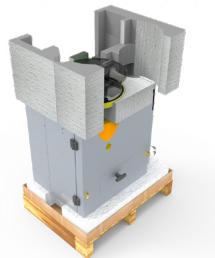


Fig. 2

▶  
**VIDEO-TUTORIAL**

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial, in dem die Inbetriebnahme der Fritteuse erklärt wird.



## Gefahrenquellen: mechanische Teile des Geräts

Bei der Installation und Verwendung Ihrer QualityFry Fritteuse sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu berücksichtigen:

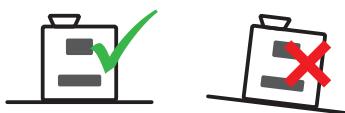
- Gefahr des Quetschens von Körperteilen beim Herunterfallen des Geräts.
  - Beim Transport oder bei der Installation.

Verwenden Sie, um dies zu vermeiden, geeignete Geräte zur Handhabung. Bewegen Sie das Gerät langsam und vorsichtig und achten Sie darauf, dass es nicht umkippt.

Vergewissern Sie sich, dass der Schwerpunkt ausbalanciert ist.

- Bei der Aufstellung des Geräts auf seiner Standfläche, müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

Die Standfläche muss flach und in Waage sein. Die Standfläche muss in der Lage sein, gleichzeitig das Gewicht des Geräts im Betrieb und das Gewicht der Stützstruktur des Geräts zu tragen.



Die Stützstruktur des Geräts (Arbeitsfläche oder unterer Rahmen) muss das Gewicht des Geräts während seiner Benutzung tragen können.

- Gefahr durch Schnitte von scharfen Kanten.

Tragen Sie bei der Verwendung oder Reinigung von Blechteilen persönliche Schutzausrüstung (Schnittschutzhandschuhe für Arbeiten mit Stahl oder Blech und Chemikalienschutzhandschuhe oder -ausrüstung).



- Beim Öffnen oder Schließen der Tür.

Benutzen Sie den Griff und meiden Sie die Scharniere.



## VERBRENNUNGSGEFAHR

### Gefahrenquelle: Hitze, heiße Oberflächen und/oder heiße Flüssigkeiten.

- Gefahr von Verbrennungen durch heiße Oberflächen

Im Inneren des gesamten Gehäuses, einschließlich aller Teile, die sich während des Betriebs der Fritteuse im Inneren befinden, wie z. B.: Frittiergehäler und alle zugehörigen Elemente. Aus diesem Grund sind das Öffnen und Berührungen zu vermeiden, bis sich das Innere abgekühlt hat.

Die Außenseite des Gehäuses, die Tür des Geräts und die Oberseite des Gehäuses können während des Betriebs der Fritteuse heiß werden, weswegen Sie vorsichtig sein müssen.

Es wird empfohlen, immer spezielle Schutzkleidung zu verwenden; insbesondere hitzebeständige Wärmeschutzhandschuhe bei der Arbeit an gewerblichen Fritteusen und Öfen.

- Gefahr von Verbrennungen durch heiße Flüssigkeiten:

Während des Betriebs der Fritteuse ist das Öl heiß, daher sollte es nicht abgelassen werden, bis es eine für die Handhabung geeignete Temperatur erreicht hat (weniger als  $\leftarrow 40^{\circ}\text{C}$  bzw.  $\leftarrow 104^{\circ}\text{F}$ ).

Beim Entfernen des Produktausgabefachs ist Vorsicht geboten, da das Produkt möglicherweise Flüssigkeit absondert, die beim Kontakt mit der Haut zu Verbrennungen führen kann.

Öffnen Sie die Tür der Fritteuse nicht während des Betriebs, da die internen Dämpfe zu Hautverbrennungen führen können.

Es wird empfohlen, immer spezielle Schutzkleidung zu verwenden; insbesondere hitzebeständige Wärmeschutzhandschuhe bei der Arbeit an gewerblichen Fritteusen und Öfen.



## Gefahrenquelle bei der Reinigung: heißes Öl oder chemische Reinigungsprodukte.

Bei allen Vorgängen sollte stets spezifische Schutzkleidung verwendet werden; hitzebeständige, vor Schnitten schützende oder chemikalienbeständige Handschuhe:

Bei der täglichen Ölfilterung muss sichergestellt werden, dass die Öltemperatur unter  $\leftarrow 40\text{ }^{\circ}\text{C}$  bzw.  $\leftarrow 104\text{ }^{\circ}\text{F}$  liegt. Andernfalls kann es zu schweren Hautverbrennungen kommen.

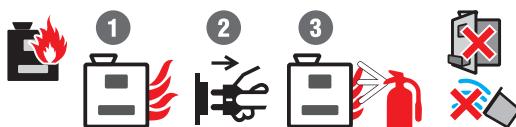
Gefahr von Verätzungen oder Reizungen der Haut, der Augen und Atemwege durch Kontakt mit chemischen Reinigungsprodukten und deren Dämpfen. Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn chemische Reinigungsprodukte im Inneren vorhanden sind.



- Gefahr der Lebensmittelkontamination durch chemische Reinigungsprodukte:  
Wenn der Hohlraum nach der Reinigung nicht ordnungsgemäß gespült wurde. Waschen Sie den Hohlraum mit einem sauberen, feuchten Tuch und reichlich warmem, sauberem Wasser und wischen Sie ihn danach mit einem weichen Tuch oder Papier aus.

## Wird das Gerät wenig oder gar nicht gereinigt, kann sich angesammeltes Fett entzünden. Brandgefahr!

- Wenn Sie Rauch aus dem Gerät kommen sehen, schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker heraus und halten Sie die Tür geschlossen, damit das Feuer ersticken wird. Wenn weitere Maßnahmen zur Brandbekämpfung erforderlich sind, verwenden Sie einen Feuerlöscher\*. Verwenden Sie KEIN Wasser, um brennendes Fett zu löschen!



- Behandeln Sie das Gerät nicht mit Säuren bzw. setzen Sie es keinen Säuredämpfen aus, da sonst die Passivschicht des Stahls beschädigt werden kann und das Gerät sich möglicherweise verfärbt.

- Zur Vermeidung von Korrosion oder überschüssigem Fett im Frittierbehälter muss das Gerät täglich oder mindestens zweimal pro Woche gereinigt werden, selbst wenn es nur für wenige Rationen verwendet wird.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckwasser gereinigt werden.  
Es sollte mit warmem Wasser aus dem Wasserhahn oder in der Spülmaschine gereinigt werden, wobei jedes Teil mit Ausnahme der Heizeinheit bzw. des Heizwiderstands separat einzuführen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenverkleidung nur milde Haushaltsreinigungsmittel wie Geschirrspülmittel oder Entfettungsmittel auf einem weichen, feuchten Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder korrosiven Substanzen verwendet werden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Produkte oder Reinigungsmittel. Andernfalls kann die Garantie des Geräts verloren gehen.



Bei allen Reinigungsarbeiten ist stets spezifische Schutzkleidung zu verwenden; gegen Schnitte schützende und chemikalienbeständige Handschuhe



## GEFAHR/WARNHINWEIS

Schalten Sie dieses Gerät niemals ein, ohne vorher Öl in den Frittierbehälter (5,5 Liter) gegeben zu haben. Der Frittierbehälter muss mit Speiseöl gefüllt werden, bevor der Heizwiderstand eingeschaltet wird. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und Feuer entstehen.

Die in das Gerät eingebauten Füllstandsmesselemente (Schwimmer) dienen zu Informationszwecken. Sie können durch schlechte Handhabung oder mangelnde Reinigung beschädigt werden. Daher ist es wichtig, den korrekten Ölstand (5,5 Liter) mithilfe anderer Systeme, wie z. B. einer manuellen Anzeige, sicherzustellen.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 610 GOURMET



iQ 620 BASIC CARROUSEL - iQ 630 CARROUSEL



QualityFry ist eine automatische Fritteuse, die alle Arten von Lebensmitteln, ob frisch oder gefroren, in kürzerer Zeit frittiert. Dank ihres Designs bleibt die Innentemperatur konstant und das zubereitete Essen saugt während des Frittierens kein Öl auf.

Das Gerät wurde für die Platzierung in Innenräumen konzipiert und gebaut. Es kann jedoch auch im Freien verwendet werden, solange die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen hinsichtlich der meteorologischen Faktoren wie Regen, Wind und Sonnenstrahlung getroffen werden.

#### iQ 610 GOURMET - iQ 630 CARROUSEL

---

**Elektrizität:** 4.6 kW / 230V 50/60Hz / 20 A

---

#### iQ 600 BASIC GOURMET - iQ 620 BASIC CARROUSEL

---

**Elektrizität:** 3.5 kW / 230V 50/60Hz / 16 A

---

#### GEMEINSAME MERKMALE

---

**Carrousel (Höhe X Breite X Tiefe):** 856 x 670 x 630mm

**Mulde:** 137 x 471 x 132 mm (250 Gramm für kleine Portionen 600 Gramm für große Portionen).

---

**Gourmet (Höhe X Breite X Tiefe):** 770 x 670 x 500mm

**Mulde:** 90 x 370 x 132 mm (250 Gramm für kleine Portionen 600 Gramm für große Portionen).

---

**Öl-Füllmenge:** 5,5 liter

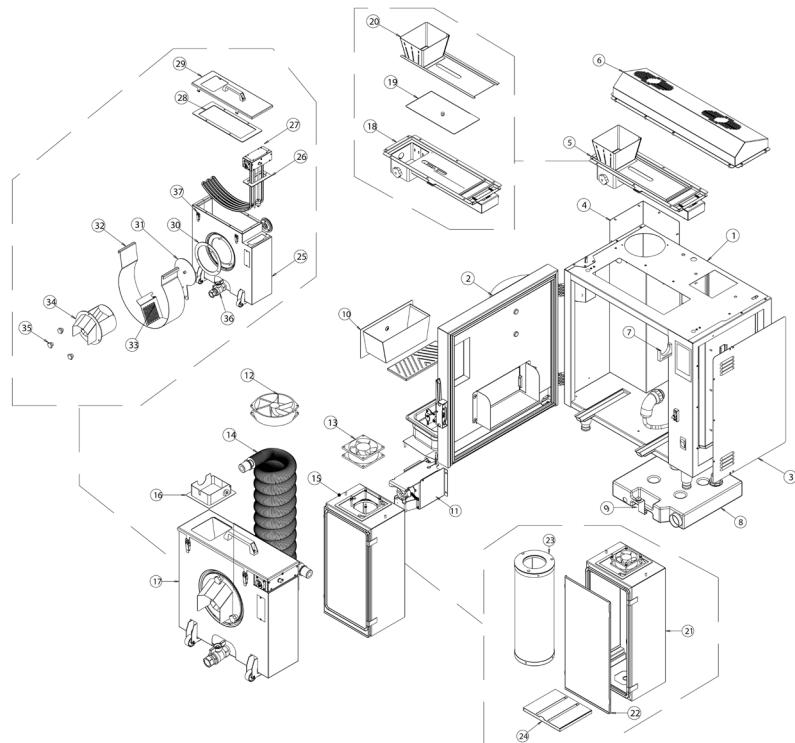
---

**Programmierung der Elektronik:** Micro SD

---

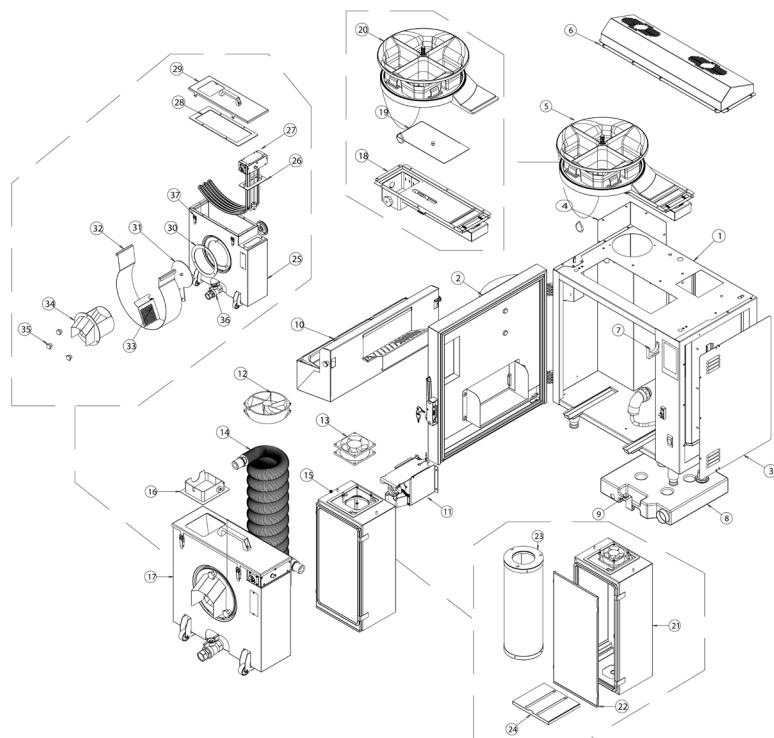
**Konstruktion:** Edelstahl AISI 304 L y 430

---



**ZEICHNUNG DER BAUTEILE:  
iQ 600 BASIC GOURMET  
iQ 610 GOURMET**

- |                                |  |                      |
|--------------------------------|--|----------------------|
| 1. GEHÄUSE                     | 13. ABZUGSHAUBE                            | 25. FRITTIERBEHÄLTER |
| 2. TÜR                         | 14. ROHRSCHLANGE                           | 26. HEIZDICHTUNG     |
| 3. SCHALTKASTEN-ABDEC-KUNG     | 15. FILTERBOX                              | 27. HEIZUNGSKASTEN   |
| 4. DEKANTER-ABDECKUNG          | 16. ANSCHLUSS DES ABZUGS                   | 28. DECKELDICHTUNG   |
| 5. AUTOMATISCHE PRODUKTEINGABE | 17. FRITTEUSE                              | 29. FRITTEUSENDECKEL |
| 6. VENTILATORBDECKUNGEN        | 18. HALTERUNG PRODUKTEINGABE + MOTORKLAPPE | 30. AUSGABEDICHTUNG  |
| 7. KABELKLEMME                 | 19. Klappe                                 | 31. MITNEHMERSCHEIBE |
| 8. ABLAßKANISTER               | 20. PRODUKTEINGABE GOURMET                 | 32. KORB             |
| 9. KANISTERFREIGABE            | 21. FILTERBOX                              | 33. TEFLONSCHAUFEL   |
| 10. PRODUKTFACH                | 22. FILTERBOXTÜR                           | 34. AUSGANGSRAMPE    |
| 11. MOTOR FRITTEUSE            | 23. KOHLEFILTER                            | 35. HANDRÄDER        |
| 12. VENTILATOR                 | 24. METALLFILTER                           | 36. HAHN             |
|                                |  | 37. KLEMMEN          |



**ZEICHNUNG DER BAUTEILE:**  
**iQ 620 BASIC CARROUSEL**  
**iQ 630 CARROUSEL**

1. GEHÄUSE

2. TÜR

3. SCHALTKASTEN-ABDEC-KUNG

4. DEKANTER-ABDECKUNG

5. AUTOMATISCHE PRODUKTEINGABE

6. VENTILATORBDECKUNGEN

7. KABELKLEMME

8. ABLASSKANISTER

9. KANISTERFREIGABE

10. PRODUKTFACH

11. MOTOR FRITTEUSE

12. VENTILATOR

13. ABZUGSHAUBE

14. ROHRSCHLANGE

15. FILTERBOX

16. ANSCHLUSS DES ABZUGS

17. FRITTEUSE

18. HALTERUNG PRODUKTEINGABE + MOTORKLAPPE

19. KLAFFE

20. PRODUKTEINGANG CARROUSEL

21. FILTERBOX

22. FILTERBOXTÜR

23. KOHLEFILTER

24. METALLFILTER

25. FRITTIERBEHÄLTER

26. HEIDICHTUNG

27. HEIZUNGSKASTEN

28. DECKELDICHTUNG

29. FRITTEUSENDECKEL

30. AUSGABEDICHTUNG

31. MITNEHMERSCHEIBE

32. KORB

33. TEFLONSCHAUFEL

34. AUSGANGSRAMPE

35. HANDRÄDER

36. HAHN

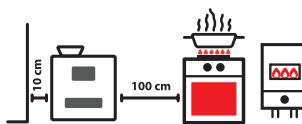
37. KLEMKEN

## Installation und elektrische Verbindungen

Das Gerät ist mit einem flexiblen Kabel mit einer Länge von zwei (2) Metern für den Anschluss an das Stromnetz im Gebäude ausgestattet. Das Stromnetz muss einphasig sein und einer Spannung von 20 A, 230 V und einer Frequenz von 50/60 Hz standhalten und über einen Erder und ein Schutzsystem gegen.

Netzüberspannung und Stromableitungen verfügen. Für einen optimalen Betrieb wird Folgendes empfohlen:

(1) Stellen Sie das Gerät in möglichst großem Abstand zu Wärmequellen wie Öfen, Bügeleisen oder Luftauslässen von Kühlgeräten auf.



(2). Arbeitsplatten oder Möbel, auf denen das Gerät aufgestellt wird, müssen vollständig waagerecht sein. Eine unebene Unterlage kann den Betrieb beeinträchtigen und zum Ölverlust führen.



Das Gerät verfügt über eine Potentialausgleichsklemme im unteren Teil des Gerätebodens, um Erdungsbuchsen in Reihe anschließen zu können.

## Bestandteile des

- Gehäuse
- Fritteuse
- Produkteingabe-Mulde
- Produktausgabefach
- Anschluss des Abzugs
- Stützbeine (verstellbar)
- Motor mit Klappe
- Elektrischer und elektronischer Kasten
- Kondensator
- Filterbox
- Motor mit Schaufel
- Entriegelung, Verbinder, Motor, Schaufel, Fritteuse
- Kondensatbehälter

## Bestandteile der Fritteuse bzw. des Frittierbehälter

- Frittierbehälter
- Ausgangsramppe
- Ausziehbare Schaufel
- Schaufel-Mitnehmerscheibe
- Korb
- Heizgruppe



## Tastenfeld

QualityFry verfügt über einen Touchscreen, mit dem Sie intuitiv die Temperatur, die Anzahl der Portionen, die Sprache, das Einfüllen von Öl und viele andere Optionen, welche Ihnen die Arbeit erleichtern, steuern können. In der Abbildung unten zeigen wir Ihnen die Navigationstasten auf dem Touchscreen.

### 1. TASTE VERLASSEN / ABBRECHEN (ESC)

Diese Taste kann auf dem Display oder auf der Tastatur verwendet werden und jede Art von Änderung in den Parametern des Geräts verwerfen.

### 2. PFEILTASTE OBEN / UNTEN

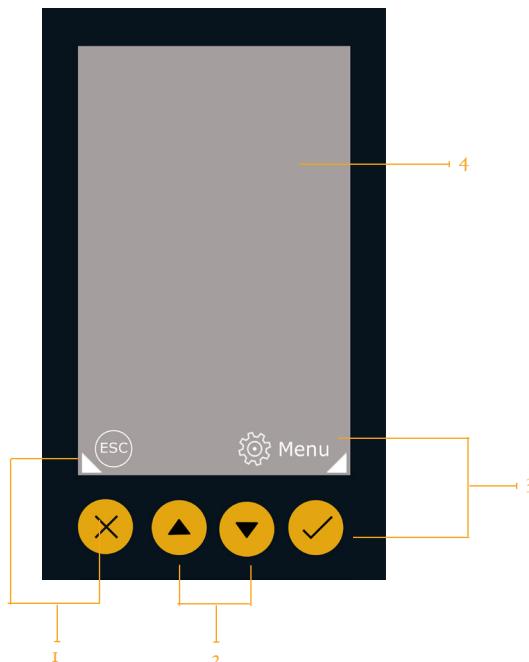
Mit dieser Taste können die Parameter des Fritteuse- Menüs erhöht oder verringert werden.

### 3. TASTE MENU / HÄKCHEN

Diese Taste kann auf dem Display oder auf der Tastatur verwendet werden. Durch diese Taste gelangt man direkt zum Fritteuse-Menü oder man kann diverse Änderungen an den Parametern vornehmen.

### 4. DISPLAY

Dieser Bildschirm ist ein Touchscreen, über den man verschiedene Programme und Funktionen auswählen kann.



## Bildschirmsymbole

### 1. Klappe geöffnet

Durch Drücken der Taste „Open“ öffnet sich die Eingangsklappe.

### 2. Taste



Durch Drücken der Informationstaste „i“ gelangen Sie zu den QR-Codes, mit deren Hilfe Sie die Video-Tutorials zur Konfiguration und/oder Wartung der QualityFry Fritteuse abrufen können.

### 3. Taste



Durch Drücken der Taste „Einschalten“, nachdem die 5,5 Liter Öl eingefüllt wurden, aktiviert sich der Heizwiderstand zur Erwärmung des Öls.

Wartung		Einstellungen	
Tägliche Wartung	Wöchentliche Wartung	Zeiten und Temperaturen	Sprache ändern
Zweimonatliche Wartung	Jährliche Wartung	Große Portionen	Individuelle Rationen
Volle Trommel	Niedriger Ölstand	Änderung des Grades	Sensoren aktivieren



# BESCHREIBUNG DES GERÄTS

## Startbildschirm

### 1. FRITTIERPROGRAMME

Es werden acht (8) einprogrammierte Frittierprogramme angezeigt.

### 2. TEMPERATUR

Aktuell einprogrammierte Temperatur.

### 3. ÖLSTAND

Wenn dieses Symbol angezeigt wird, ist der Ölstand niedrig. Fügen Sie 0,5 Liter hinzu und warten Sie 2 bis 3 Minuten.

### 5. VENTILATOREN

Wenn dieses Symbol angezeigt wird, müssen die Ventilatoren an der Oberseite der Fritteuse überprüft werden.

### 4. KONDENSATBEHÄLTER VOLLM

Dieses Symbol zeigt an, dass der Kondensatbehälter voll ist und geleert werden muss.

### 6. KLEINE ODER GROSSE PORTIONEN

Anhand dieses Symbols lässt sich erkennen, welche Art von Produktion in der Fritteuse programmiert ist. Kleine Portion 250 g. Große Portion 600 g.

### 7. ZÄHLER

Zähler der verbleibenden Frittierzeit für die Portion.

Wenn nicht frittiert wird, öffnet sich beim Drücken dieses Felds die Klappe.



## BEDIENUNG UND KONFIGURATION

Schalten Sie das Gerät am Schalter unten rechts am Gehäuse ein und füllen Sie die Fritteuse dann mit 5,5 Litern Öl. Es wird angeraten, die von QualityFry empfohlenen Öle zu verwenden (E900).

Nachdem Sie das Öl in die Fritteuse gegossen haben, drücken Sie die Einschalttaste auf dem Display.

Die QualityFry Fritteuse hat einen 5" Touchscreen für eine intuitive Steuerung der Garprogramme und eine schnelle Überwachung des gesamten Geräts.

### Programmierung

Gerät erlaubt die Konfiguration von acht [8] verschiedenen Frittierprogrammen, sodass Sie die Anzahl der Portionen, die Sprache, das Nachfüllen des Öls und die Temperatur intuitiv nach Ihren Bedürfnissen einstellen können.

Zur Konfiguration der Fritteuse finden Sie auf dem Hauptbildschirm die Menü-Taste, die Ihnen Zugang zu den folgenden Optionen gibt: Daten, Daten löschen, Programmspeicher, Konfiguration, Produktion und Off (elektronische Abschaltung).

Im Folgenden werden alle Funktionen der oben genannten Optionen erklärt:



## Daten

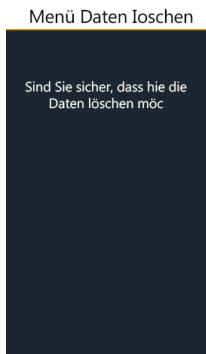
Unter dieser Option werden die Anzahl der frittierten Portionen, der aktuelle Öltemperaturwert sowie die Software Version des Gerätes angezeigt.

Zum Aufrufen dieser Funktion muss auf dem Display zuerst die „Menü“-Taste und danach die Option „Daten“ ausgewählt werden.

Unter dieser Option werden die Werte zweier (2) Sonden, nämlich die Öltemperatur und der Ölstand sowie die Anzahl von Teil- und Gesamtportionen der Fritteuse angezeigt. Um diese Option zu verlassen, muss man die Option „Esc“ bestätigen.



## Daten löschen



Unter dieser Option kann der Teiltäler der gemachten Portionen gelöscht werden. Zum Aufrufen dieser Funktion muss auf dem Display zuerst die „Menü“-Taste und danach die Option „Daten löschen“ ausgewählt werden.

Wenn auf dem Display die „Menü“-Taste gedrückt wird, erscheint der Hinweis zur Bestätigung der Löschung. Es wird nur der Teiltäler gelöscht.

Wenn die Option „Esc“ bestätigt wird, gelangt man zurück zum Arbeitsbildschirm und die Daten werden nicht gelöscht.

# Programmspeicher

Bei dieser Option können wir das Gewicht der zu frittierenden Speise im kontinuierlichen Modus, die Frittierqualität, die Temperatur und die Frittierzeit der verschiedenen Programme einstellen.

Zum Aufrufen dieser Funktion muss auf dem Display zuerst die „Menü“- Taste und danach die Option „Programmspeicher“ ausgewählt werden.

Unter dieser Option können folgende Parameter konfiguriert werden: Exzellente Qualität, Portionsgewicht, Temperatur, Programm und Zeit.

## VIDEO ESPLICATIVO

Questo QR conduce al video esplicativo sulla programmazione del display



## 1. EXZELLENTE QUALITÄT

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, beginnt die erneute Aufheizung erst, nachdem ein Temperaturwert von 25 °C erreicht wurde. Wenn das Gerät deaktiviert ist, wird das Öl erst bei einem Temperaturunterschied von 45 °C erneut erhitzt.

## 2. TEMPERATUR

Hier kann man die Arbeitstemperatur der Fritteuse auf der Skala von 100 °C bis 195 °C oder von 212 °F bis 383 °F wählen. Um die gewünschte Temperatur auszuwählen, drückt man auf die Symbole „-“ oder „+“.

## 3. PROGRAMM

Es wird das Programm (von 1 bis 8), für das man die Frittierzeit ändern möchte, angezeigt. Um das gewünschte Programm auszuwählen, drückt man auf die Symbole „-“ oder „+“.

## 4. ZEIT

Individuell bestimmte Frittierzeit pro Programm (von 00:20 Sek. bis 30:00 Min.). Um die gewünschte Zeitspanne auszuwählen, drückt man auf die Symbole „-“ oder „+“. Die Zeitwerte ändern sich in einem Intervall von 5 Sek.

### Eigenschaften der Fritture

Hervorragende Qualität	
-	Temp. 190 °C
-	Programm 1
-	Zeit 02:00

## Programmspeicher

In dieser Option befinden sich einige Untermenüs, in denen man das Temperaturformat ( $^{\circ}\text{C}$  oder  $^{\circ}\text{F}$ ), die Sprache der Meldungen, das akustische Warnsignal bei Schaufeldrehung und die Aktivierung oder Deaktivierung einiger Gerätesensoren konfigurieren kann.

Zum Aufrufen dieser Funktion muss auf dem Display zuerst die „Menü“- Taste und danach die Option „Bildschirmkonfiguration“ ausgewählt werden. Folgende Optionen stehen zur Auswahl:

### ▼ VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Konfiguration der Sprachen



### ▼ VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Konfiguration der Gradangabe.



### ▼ VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Konfiguration der Sensoren.



### 1. SPRACHE

Man kann die Sprache der Meldungen beliebig festlegen (Spanisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Niederländisch u. a.).

### 3. SENSOREN AKTIVIEREN

In diesem Untermenü kann man folgende HauptSENSOREN des Gerätes aktivieren oder deaktivieren: Signalton (Warnton für Produktausgabe), Kanister (Kondensatbehälter), Schwimmer (Ölstandsanzeige des kalten Öls), Öffnungsklappe (Produkteingang in die Fritteuse), Füllstandsonde (Sonde 2, zeigt an Ölstand des heißen Öls an).

### 2. GRADANGABE

Erlaubt die Festlegung der Gradangabe für die Temperaturanzeige ( $^{\circ}\text{C}$  oder  $^{\circ}\text{F}$ ).

### 4. TEST DURCHFÜHREN

Diese Option wird hauptsächlich für die Funktionalitäts-Kontrolle der in der Fritteuse eingebauten Komponenten verwendet (Motorschaufel, Motor Klappe, Sensoren, Zähler u. a.).

#### Einstellungsmenü

Sprache

Grad

Sensoren aktivieren

# Produktion

Zum Aufrufen diverser Produktionsmodi muss auf dem Display zuerst die „Menü“-Taste und danach die Option „Produktion“ ausgewählt werden.

Innerhalb dieser Option kann man unter folgenden Produktionsarten auswählen: Einzeln, Groß 1 Schaufelumdrehung (1VP), Groß 2 Schaufelumdrehungen (2VP) und Kontinuierlich.

## ▼ VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Konfiguration großer Rationen



## ▼ VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Konfiguration einzeln Rationen



## 1. EINZELN

Für kleine Portionen. Ermöglicht zwei (2) verschiedene Produkte gleichzeitig zu frittieren und ein drittes Produkt im Eingangstrichter / in der Produkt eingabe-Mulde warten zu lassen.

Wenn ausgewählt, erscheint auf dem Display eine Abbildung mit zwei (2) Portionen à 200 g.

## 2. GROSS 1 VOLL SCHAUFELUMDREHUNGEN

„1VP“ steht für 1 „Schaufelumdrehung“ und gibt die Anzahl der Schaufelumdrehungen bei der Produktentnahme an.

## 3. GROSS 2 VOLL SCHAUFELUMDREHUNGEN

Gleiche Bedeutung wie bei 1VP. Bei dieser Produktionsart gibt es aber 2 Schaufelumdrehungen bei der Produktentnahme.

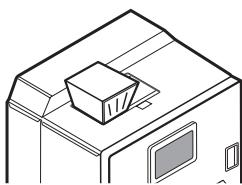
Auswahl Modus

Individuelle	<input checked="" type="checkbox"/>
Grosse 1 VOLL	<input checked="" type="checkbox"/>
Grosse 2 VOLL	<input checked="" type="checkbox"/>

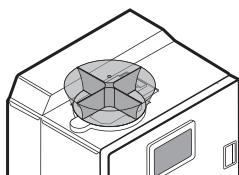
## PRODUKTEINGABE

Das neue Q 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 (Carrousel y Gourmet) Frittiergerät verfügt über zwei (2) Produkteingabe-Modelle. Die pyramidenförmige Standardmulde ist ideal für kleine oder große Portionen. Die zweite Ausführung ist ideal für die kontinuierliche Produktion und bestens geeignet zum Frittieren von Produkten mit starker Nachfrage, wie z. B. Pommes.

Im Folgenden werden diese zwei Produkteingabe-Modellausführungen im Detail beschrieben:



Standardmulde  
iQ 600 Basic Gourmet  
iQ 610 Gourmet



Mulde für kontinuierliche Produktion  
iQ 620 Basic Carrousel  
iQ 630 Carrousel

## Standardmulde iQ 600 - iQ 610 Gourmet

Die Standardmulde befindet sich im oberen linken Teil des Gehäuses und hat die Form einer Pyramide, welche auf dem Gerät in umgedrehter Richtung platziert ist. Das zu frittierende Produkt wird in die Mulden-Öffnung geschüttet. Ihr Volumen reicht völlig aus, um die maximale Produktmenge aufzunehmen, die gemäß dem ausgewählten Modus (einzel, groß 1VP, groß 2VP) auf einmal frittiert werden soll. Dank kleinen Öffnungen auf der Vorderseite kann problemlos überprüft werden, ob die Mulde mit dem gewünschten Produkt zum Frittieren beladen ist. Dieses Element kann zur Reinigung gemäß den üblichen Verfahren zur Reinigung einer Küche mühelos vom Gerät abgenommen werden.



### VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Programmierung mit der Standardeingabemulde.



## Mulde für kontinuierliche Produktion iQ 620 - iQ 630 Carousel

Die Mulde befindet sich im oberen Teil des Gehäuses. Sie hat vier (4) Eingänge zur Optimierung der Arbeit des Bedieners, wobei 6 Produkte gleichzeitig programmiert werden können: 2 in der Frittierkammer und 4 in der Mulde des Carrousel. Das große Fassungsvermögens für stark nachgefragte Produkte erleichtert die Arbeit des Bedieners, da das zu frittierende Produkt einfach nur in das jeweilige Abteil gelegt werden muss. Anschließend muss auf dem Display die für das jeweilige Lebensmittel erforderliche Zeit eingegeben werden.



### VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur Programmierung mit der Standardeingabemulde..



## PRODUKTAUSGABE

QualityFry Frittiergeräte verfügen über zwei (2) Produktausgabe-Modelle.

- Eine klassische schubladenförmige Ausführung zur Optimierung der Entnahme aus der Fritteuse und zum direkten Servieren auf dem Teller oder der Servierplatte.
- Bei der zweiten Ausführung ist die Schublade größer. Sie ist ideal für unterschiedliche Produktformen. Die frittierten Produkte können leicht mit einer Küchenzange, Küchenschaufel oder einfach mit bloßen Händen entnommen werden.

Im Folgenden werden diese zwei Produktausgabe-Modellausführungen im Detail beschrieben:

- Standard-Produktausgabe
- Groß- oder Einzelproduktausgabe

### Standard-Produktausgabe

Die Standard-Produktausgabe befindet sich in der Gerätetur und wurde für das Servieren direkt auf den Teller konzipiert. Ideal für Gastrolokale, die eine persönliche Bedienung anbieten möchten.

### Groß- oder Einzelproduktausgabe

Diese Ausführung wird direkt an der Tür befestigt und erlaubt die Aufbewahrung des Produkts bei kontinuierlicher Produktion, sodass mehrere Bestellungen gleichzeitig ausgeliefert werden können. Die Größe erleichtert die Produktentnahme mit einem beliebigen Küchengerät.

**STANDARD-PRODUKTAUSGABE –**



**GROSSE PRODUKTAUSGABE –**



## WARTUNG

Für einen optimalen Betrieb des iQ 600 - iQ 610 - iQ 620 - iQ 630 [Gourmet und Carrousel] Frittiergeräts empfehlen wir folgenden täglichen, wöchentlichen, halbjährlichen und jährlichen Wartungsplan.



### Täglich

**Verwenden Sie in allen Phasen der Wartungsarbeiten persönliche Schutzausrüstung (Schnittschutzhandschuhe für die Arbeit mit Stahl oder Blech und Handschuhe oder Utensilien zum Schutz vor chemischen Stoffen) entsprechend den Angaben im Abschnitt Sicherheit.**

#### 1. ÖLFILTERUNG

Es wird empfohlen, das Öl zu Beginn des Tages bzw. bei einer Öltemperatur von weniger als 40 °C unter Befolgung der nachstehenden Schritte zu filtern:

VIDEO ESPLICATIVO  
Questo QR codice conduce al video esplicativo sulla manutenzione quotidiana.



- Öffnen Sie die Tür des Gehäuses.
- Entfernen Sie den Sicherheitsstopfen vom Auslass der Fritteuse.
- Schließen Sie den Silikonschlauch am Auslasshahn an.
- Stellen Sie den Behälter auf den Boden und den Trichter mit Filter in den Behälter.
- Öffnen Sie den roten Hebel des Sicherheitshahns.
- Überprüfen Sie den Füllstand des gefilterten Öls und füllen Sie ggf. neues Öl bis zum Erreichen einer Gesamtmenge von 5,5 Litern auf.
- Um das Öl in der Fritteuse zu schütten, müssen Sie das Gerät einschalten. Wenn der Sensor oder der Schwimmer aktiviert ist, öffnet sich die Klappe automatisch. Wenn nicht, müssen Sie die Taste „Open“ drücken und den Trichter auf der Produkteingabe-Mulde anbringen, sobald Sie sich vergewissert haben, dass die Klappe offen ist. Kippen Sie dann den Eimer, sodass das Öl über den Ausschank in die Fritteuse läuft.

## **2. REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DER PRODUKTEINGABE-MULDE**

Sobald der vorherige Schritt (Ölfilterung) abgeschlossen ist, können Sie für die Außen- und Innenreinigung der Fritteuse die nachstehenden Schritte befolgen:

- Reinigen Sie das Gehäuse von außen und innen.
- Reinigen Sie die Mulde für die Eingabe der zu frittierenden Produkte. Sie kann der Einfachheit halber durch Drücken nach rechts und anschließendes Hochziehen abgenommen werden.
- Reinigen Sie das Produktausgabefach.

Es kann mit einem Tuch oder mit Küchenpapier unter Verwendung eines neutralen Reinigungsmittels oder einer kleinen Menge von Entfettungsmittel gereinigt werden. Spülen Sie es anschließend mit Wasser ab.

►  
**VIDEO-TUTORIAL**  
Über diesen QR-Code gelangt man zum  
Video-Tutorial zur tägliche Wartung



## **3. ENTLEEREN DES KONDENSATBEHÄLTERS**

Zum Entleeren des Kondensatbehälters sind folgende Schritte auszuführen:

- Es wird empfohlen, den Kondensatbehälter wöchentlich zu entleeren oder wenn er voll ist.
- Der Schlüssel muss gedreht werden, um den Kanister zu öffnen und zu entleeren.
- Wenn auf dem Display eine Meldung anzeigt, dass der Kanister voll ist, muss der zuvor genannte Schritt ebenfalls ausgeführt werden.



## Wöchentlich oder jeweils nach 200 Portionen

Verwenden Sie in allen Phasen der Wartungsarbeiten persönliche Schutzausrüstung (Schnittschutzhandschuhe für die Arbeit mit Stahl oder Blech und Handschuhe oder Utensilien zum Schutz vor chemischen Stoffen) entsprechend den Angaben im Abschnitt Sicherheit.

### 1. REINIGUNG DES FRITTIERBEHÄLTERS

Für die Reinigung des Frittierbehälters müssen die im Abschnitt „täglich“ erläuterten Schritte für die Filterung des Öls ausgeführt werden, ohne das Öl erneut einzufüllen. Befolgen Sie anschließend die nachstehenden Schritte:

- Öffnen Sie die Tür des Gehäuses.
- Schrauben Sie den Anschluss ab und ziehen Sie danach vorsichtig daran. Lösen Sie das Handrad des Anschlusses des Abzugs, heben Sie danach den Anschluss an und ziehen Sie das Handrad wieder fest, damit der Anschluss oben bleibt. Ziehen Sie an dem Griff, der sich an der linken unteren Seite des Gehäuses befindet, um den Frittierbehälter freizugeben und aus dem Gehäuse nehmen zu können.
- Nehmen Sie den Deckel der Fritteuse ab, indem Sie die vier (4) Verriegelungen an der Oberseite des Frittierbehälters entfernen.
- Lösen Sie die drei (3) Handräder, mit denen die Ausgaberampe eingestellt wird. Ziehen Sie die Rampe danach aus dem Frittierbehälter.
- Drehen Sie die Schaufel nach oben, um sie heraus ziehen zu können.
- Nehmen Sie die Scheibe durch Ziehen zur Innenseite des Frittierbehälters von der Schaufel ab.
- Ergreifen Sie den Korb an beiden Enden und ziehen Sie ihn nach oben aus dem Frittierbehälter.
- Entnehmen Sie die Heizeinheit durch vorsichtiges Ziehen nach oben.\*

**\*Reinigen Sie nur den Heizwiderstand. Achten Sie dabei darauf, weder die Temperatursonde, noch den Schwimmer oder das Thermostat zu verbiegen oder zu verschieben. Dieses Teil darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**

**\*\* Alle Teile können im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden. (mit Ausnahme der Heizeinheit).**

## **2. REINIGUNG DER PRODUKTEINGABE-EINHEIT**

Zum Waschen der Eingabeeinheit sind folgende Schritte auszuführen:

- Zur Entnahme der Mulde bzw. des Karussells müssen Sie nach rechts drücken und nach oben ziehen.
- Ziehen Sie die Klappe nach oben.
- Achten Sie darauf, dass beim Zusammenbauen die Schraube in das Loch eingeführt wird, damit der Motor die Klappe öffnen kann.

**Alle Teile können im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.**

### **VIDEO-TUTORIAL**

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur wöchentlichen Wartung.





## Alle 2 Monate

Verwenden Sie in allen Phasen der Wartungsarbeiten persönliche Schutzausrüstung (Schnittschutzhandschuhe für die Arbeit mit Stahl oder Blech und Handschuhe oder Utensilien zum Schutz vor chemischen Stoffen) entsprechend den Angaben im Abschnitt Sicherheit.

### 1. REINIGUNG DES METALLFILTER

Die zweimonatliche Reinigung muss mit der Innenreinigung der Fritteuse zusammenfallen und wird gleichzeitig mit dem vollständigen Ölwechsel durchgeführt. Es ist notwendig die bisher beschriebenen Schritte zu wiederholen sowie die folgenden zusätzlichen Schritte auszuführen.

- Zur Reinigung des Metallfilters muss die Fritteuse gemäß den Anweisungen in den vorherigen Abschnitten demontiert und aus dem Gehäuse werden.
- Um an den Metallfilter zu gelangen, müssen die beiden Klemmen im Metallkasten an der rechten Seite des Gehäuses geöffnet werden.\* Dieses Teil kann im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nachdem die Klemmen geöffnet sind, muss die Tür, hinter der sich die Filter befinden, nach außen gezogen werden. Nur der Metallfilter darf zur Reinigung entnommen werden. Der Aktivkohlefilter darf weder entnommen, gewaschen noch benetzt werden. Er kann jedoch von außen mit Küchenpapier oder einem trockenen Lappen abgewischt werden.
- Nachdem der Metallfilter gereinigt wurde, muss er mit den Löchern nach unten wieder eingebaut werden.

### 2. REINIGUNG DES ABGASKRÜMMERS

Bei der Reinigung des Abgaskrümmers sind folgende Schritte auszuführen:

- Zur Reinigung des Abgaskrümmers muss die Fritteuse gemäß den Anweisungen in den vorherigen Schritten demontiert werden.
- Lösen Sie hierfür die beiden Befestigungs-Handräder und ziehen Sie danach den Abgaskrümmer nach außen.
- Sobald er sauber ist, setzen Sie den Abgaskrümmer wieder ein und befestigen Sie ihn mit den beiden zuvor gelösten Handrädern.

Teil kann im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden

►  
VIDEO-TUTORIAL  
Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur zweimonatlichen Wartung





## Halbjährlich oder jährlich

**Verwenden Sie in allen Phasen der Wartungsarbeiten persönliche Schutzausrüstung (Schnittschutzhandschuhe für die Arbeit mit Stahl oder Blech und Handschuhe oder Utensilien zum Schutz vor chemischen Stoffen) entsprechend den Angaben im Abschnitt Sicherheit.**

### 1. REINIGUNG DER DEKANTER-ROHRSCHLANGE

Es wird empfohlen, diese Reinigung im Rahmen der zweimonatlichen Wartung durchzuführen, da zunächst der Abgaskrümmer entnommen werden muss. Entfernen Sie dann das 1-Zoll-Anschlussstück, das mit dem Abgaskrümmer verbunden war.

- Entfernen Sie die linke Seitenabdeckung an der Rückseite des Geräts, die mit Schrauben befestigt ist und die Rohrschlange abdeckt.
- Danach muss die Verbindung der Rohrschlange zum Kondensatbehälter entfernt werden, woraufhin die Befestigungsmutter der Rohrschlange gelöst werden kann.
- Nachdem alle Verbindungen zur Rohrschlange getrennt sind und ihre Schutzabdeckung entfernt wurde, kann die Rohrschlange zur Reinigung aus dem Inneren des Geräts entnommen werden.

### 2. ENTEILEERN DER DEKANTER-ROHRSCHLANGE

Nachdem der Frittierbehälter entnommen wurde, muss die Metallstütze aus dem Kanister entfernt werden. Danach müssen die beiden (2) Verbindungen der Anschlussstücke zum Kondensatbehälter gelöst werden. Dabei dürfen Sie nicht den Anschluss des Sensors bzw. Schwimmers im Kanister vergessen.

### 3. AUSTAUSCH VON DICHTUNGEN

Für die Lieferung der benötigten Dichtungen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten. Diese Dichtungen können bei der wöchentlichen Wartung oder Reinigung des Frittierbehälters ausgetauscht werden. (Abschnitt „Reinigung des Frittierbehälters“).

### 4. AUSTAUSCH DES AKTIVKOHLEFILTERS

Für die Lieferung der benötigten Dichtungen wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

#### VIDEO-TUTORIAL

Über diesen QR-Code gelangt man zum Video-Tutorial zur halbjährlichen/jährlichen Wartung



# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

## OHNE MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
DAS GERÄT LÄSST SICH NICHT EIN-SCHALTEN	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, führt keine Spannung bzw. keinen Strom.	Überprüfen Sie den ordnungsgemäßen Zustand der Steckdose bzw. den Hauptschalter der Hausinstallation.
	Das Gerät lässt sich weiterhin nicht einschalten.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
DAS GERÄT FORDERT ÖL AN <i>(Führen Sie den Vorgang mit kaltem Öl durch)</i>	Es wurde keine ausreichende Ölmenge eingefüllt.	Überprüfen Sie, ob 5,5 Liter Öl in das Gerät eingefüllt wurden.
	Das Gerät fordert weiter Öl an.	Reinigen Sie die gesamte Heizungs- und Heizelemente-Einheit, insbesondere den Schwimmer.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen dem abgewinkelten Kabel und dem Heizelement.	Überprüfen Sie, ob im Innern der Heizungsgruppe eine schwarze Dichtung vorhanden ist.
	Der Schwimmer funktioniert nicht.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
DAS ÖL LÄUFT AUS DEM BEHÄLTER ÜBER	Es befindet sich eine übermäßige Ölmenge im Gerät.	Lassen Sie das überschüssige Öl bis zum Füllstand von 5,5 Liter ab. Achtung: Führen Sie den Vorgang mit kaltem Öl durch.
	Die runde Dichtung wurde nicht an der Auslassrampe der Fritteuse angebracht.	Montieren Sie die Dichtung und schrauben Sie die schwarzen Räder zur Fixierung der Ausgaberampe fest.
	Die runde Dichtung ist beschädigt oder verformt.	Tauschen Sie die Dichtung aus.
	Die Räder zur Fixierung der Auslassrampe der Fritteuse würden nicht ordnungsgemäß festgeschräubt.	Schrauben Sie die Räder ordnungsgemäß fest.
	Der Hahn zum Entleeren der Fritteuse wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen oder ist offen. (Roter Hahn).	Schließen Sie den Ölentleerungshahn ordnungsgemäß. (Roter Hahn).
	Im Inneren des Behälters des Geräts hat sich eine große Menge Lebensmittelrückstände oder -reste angesammelt.	Führen Sie eine vollständige Reinigung des Frittierbehälters durch. Füllen Sie nach der Reinigung 5,5 Liter Öl in die Fritteuse.
ES BEFINDEN SICH NOCH PRODUKTE IM BEHÄLTER	Es wurde eine große Menge Produkt im Modus „Kleine Portionen“ eingefüllt.	Füllen Sie eine angemessene Produktmenge zum Frittieren ein und achten Sie darauf, dass die Trichtermarkierung nicht überschritten wird. Empfohlene Produktmengen: 250 Gramm für kleine Portionen 600 Gramm für große Portionen.
	Die Schaufel der Fritteuse ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Schaufel und den Korb der Fritteuse.
	Die Schaufel ist nicht richtig montiert.	Entfernen Sie den Deckel der Fritteuse und die Auslassrampe, montieren Sie die Schaufel in den Haltestiften und montieren Sie den Behälter wieder. Führen Sie diesen Vorgang im kalten Gerät Zustand und ohne Öl im Behälter durch.
DAS PRODUKT IST NICHT „UNZUREICHEND FRITTIERT“	Falsche Einstellung der Zeit bzw. Temperatur des gewählten Frittierprogramms.	Stellen Sie die richtige Zeit bzw. Temperatur für das Frittiergeflügel ein.
	Die Produktmenge ist größer als für den Modus „Kleine Portionen“ empfohlen.	Füllen Sie die für den Frittiermodus empfohlene Produktmenge ein. Kleine Portionen: 250 Gramm; Große Portionen: 600 Gramm.
DAS PRODUKT IST „ZU STARK FRITTIERT“	Falsche Einstellung der Zeit bzw. Temperatur des gewählten Frittierprogramms.	Stellen Sie die richtige Zeit bzw. Temperatur für das Frittiergeflügel ein.
BEIM ÖFFNEN DES „ROten HAHNS“ FÜR DIE TÄGLICHE ÖLFILTERUNG FLEISTET KEIN ÖL AB.	Der Hahn ist durch Frittierreste verstopft.	Führen Sie einen festen bzw. spitzen Gegenstand in den „Roten Hahn“ ein, um die Verstopfung zu lösen. Reinigen Sie den gesamten Frittierbehälter. Führen Sie den Vorgang mit kaltem Öl durch.

# MIT MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
„FEHLER Klappe“	Die Klappe ist nicht richtig montiert.	Überprüfen Sie die Eingabeeinheit und montieren Sie die Klappe richtig.
	Die Eingabeeinheit ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Eingabeeinheit, da diese im verschmutzten Zustand die ordnungsgemäße Funktion des Motors beeinträchtigt.
	Das Karrousell wurde falsch montiert.	Schalten Sie das Gerät aus, entfernen Sie das Karussell und montieren Sie es ordnungsgemäß. Schalten Sie das Gerät ein.
	Das Karussell bewegt sich nicht.	Entnehmen Sie das Karussell. Drehen Sie das schwarze Ritzel des Karusselmotors 3 mal in beide Richtungen.
	Das Karussell bewegt sich weiterhin nicht.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
SYMBOL AUF DEM DISPLAY: „LÜFTER 1“	Das Gebläse oben links am Gerät ist blockiert (bläst keine Luft aus).	Reinigen Sie das Gebläse und überprüfen Sie die Anschlüsse des Abluftgebläses.
	Das Abluftgebläses bläst keine Luft aus.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
SYMBOL AUF BILDSCHIRM: „LÜFTER 2“	Das Gebläse oben rechts am Gerät ist blockiert (bläst keine Luft aus).	Reinigen Sie das Gebläse und überprüfen Sie die Anschlüsse des Abluftgebläses.
	Das Abluftgebläses bläst keine Luft aus.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
„KONDENSATBEHALTER VOLL“	Der Ablaufbehälter ist voll.	Entleeren Sie den Abflussbehälter.
	Der Abflussbehälter ist leer.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
„FEHLER SCHAUFEI“	Der Behälter oder die Fritteuse sitzen nicht ordnungsgemäß im Gehäusekörpus.	Entfernen Sie den Frittierbehälter und setzen Sie ihn wieder ein, bis Sie ein Klicken hören.
	Der Winkelstecker ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Winkelstecker und die Anschlüsse des Motors.
	Der Schaufelmotor dreht sich, der Fehler besteht jedoch weiterhin.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
	Der Schaufelmotor dreht sich nicht und der Fehler besteht weiterhin.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
THERMOSTAT PRÜFEN“	Der Winkelstecker ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Winkelstecker und die Anschlüsse des Heizelements.
	Der Ölstand ist nicht korrekt.	Füllen Sie exakt 5,5 Liter Öl in den Behälter.
	Das Thermostat ist nicht angeschlossen.	Drücken Sie zum Rücksetzen des Thermostats die Taste auf der rechten Seite des Heizelements.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen dem abgewinkelten Kabel und dem Heizelement.	Überprüfen Sie, ob im Innern der Heizungsgruppe eine schwarze Dichtung vorhanden ist.
	Heizelement defekt.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
„FEHLER SONDE 1“	Der Ölstand ist nicht korrekt.	Füllen Sie exakt 5,5 Liter Öl in den Behälter.
	Der Winkelstecker ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Winkelstecker und die Anschlüsse des Heizelements.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen dem abgewinkelten Kabel und dem Heizelement.	Überprüfen Sie, ob im Innern der Heizungsgruppe eine schwarze Dichtung vorhanden ist.
	Temperatursonde (S1) defekt.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
	Heizelement defekt.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

# RILEVAMENTO GUASTI E SOLUZIONE

„FEHLER SONDE 2“	Der Ölstand ist nicht korrekt.	Füllen Sie exakt 5,5 Liter Öl in den Behälter.
	Der Winkelstecker ist nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie den Winkelstecker und die Anschlüsse des Heizelements.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen dem abgewinkelten Kabel und dem Heizelement.	Überprüfen Sie, ob im Innern der Heizungsgruppe eine schwarze Dichtung vorhanden ist.
	Ölstandssonde (S2) defekt.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
	Heizelement defekt.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
„GERINGER ÖLFÜLLSTAND“	Ein Teil des Öls wurde aufgrund der Zubereitung einer bestimmten Anzahl von Portionen verbraucht.	Füllen Sie 0,5 Liter Öl ein und warten Sie 2 Minuten zum Erhitzen des Ols.
	Fehlerhafte Verbindung zwischen dem abgewinkelten Kabel und dem Heizelement.	Überprüfen Sie, ob im Innern der Heizungsgruppe eine schwarze Dichtung vorhanden ist.
	Ich habe bereits 0,5 Liter Öl eingefüllt und die empfohlene Zeit abgewartet, das Gerät fordert jedoch weiterhin Öl an.	Benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.
„FILTERWECHSEL“	Der Aktivkohlefilter muss getauscht werden.	Führen Sie die halbjährliche/jährliche Wartung durch, einschließlich der Reinigung folgender Teile: Heizschlange, Kondensatbehälter, Metallfilter, Absaugkrümmer, Halterung des Klappenmotors und Reinigung der Gebläse.
	Es erscheint weiterhin das Symbol für den Ölwechsel.	Überprüfen Sie, ob die halbjährliche / jährliche Wartung des Geräts durchgeführt wurde. Sofern dies der Fall ist, rufen Sie das Technikmenü auf und drücken Sie auf Menü-Einstellungen – Sensoren aktivieren. Pfeiltaste sechs (6) mal ein- und ausschalten, bis sie eingeschaltet ist. Drücken Sie Enter.

**Um einen Fehler beheben zu können, müssen Sie das Handbuch gelesen haben und persönliche Schutzausrüstung verwenden (Schnittschutzhandschuhe für die Arbeit mit Stahl oder Blech, Handschuhe oder Utensilien zum Schutz vor chemischen Stoffen oder hitzebeständige Wärmeschutzhandschuhe für die Arbeit mit industriellen Fritteusen und Öfen).**



## KONFORMITÄTserklärung

QualityFry, S.L. erklärt, dass die automatische Fritteuse „QualityFry“ alle wesentlichen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen der CE-Richtlinien erfüllt

CE-Richtlinien:

- CE-Richtlinien 2006/42/EG (Maschinen) und ihre Änderungen.
- CE-Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und ihre Änderungen.
- CE-Richtlinien 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit:) und ihre Änderungen.

Anwendbare harmonisierte Normen:

- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013

Das Emissionsniveau und die Immunität gegen elektromagnetische Strahlung ist niedriger als die in den folgenden Normen angegebenen Werte:

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 55014-1:2015
- EN 55014-2:2017

Dieses Dokument enthält Informationen, die durch das Gesetz über geistiges Eigentum geschützt sind.

Alle Rechte vorbehalten. Ohne eine vorherige schriftliche Zustimmung von QualityFry S.L. darf kein Teil dieses Dokuments in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise kopiert, reproduziert oder in eine andere Sprache übersetzt werden.

QualityFry S.L. behält sich das Recht vor, die Verbesserungen, die sich aufgrund fortwährender Forschung bei diesem Modell ergeben können, ohne vorherige Ankündigung einzuführen. © 2021 QualityFry S.L., ALLE RECHTE VORBEHALTEN.

QualityFry, S.L., behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen zu ändern.

Unterschrift des Händlers oder  
Installateurs

Unterschrift des Kunden

Installationsdatum

Installationsdatum

Seriennummer des Geräts

Seriennummer des Geräts

W W W . Q U A L I T Y F R Y . C O M





[www.qualityfry.com](http://www.qualityfry.com)

C/ Albasanz, 12 - Planta 1<sup>a</sup>  
28037 - Madrid - Spain . (+34) 913 759 567