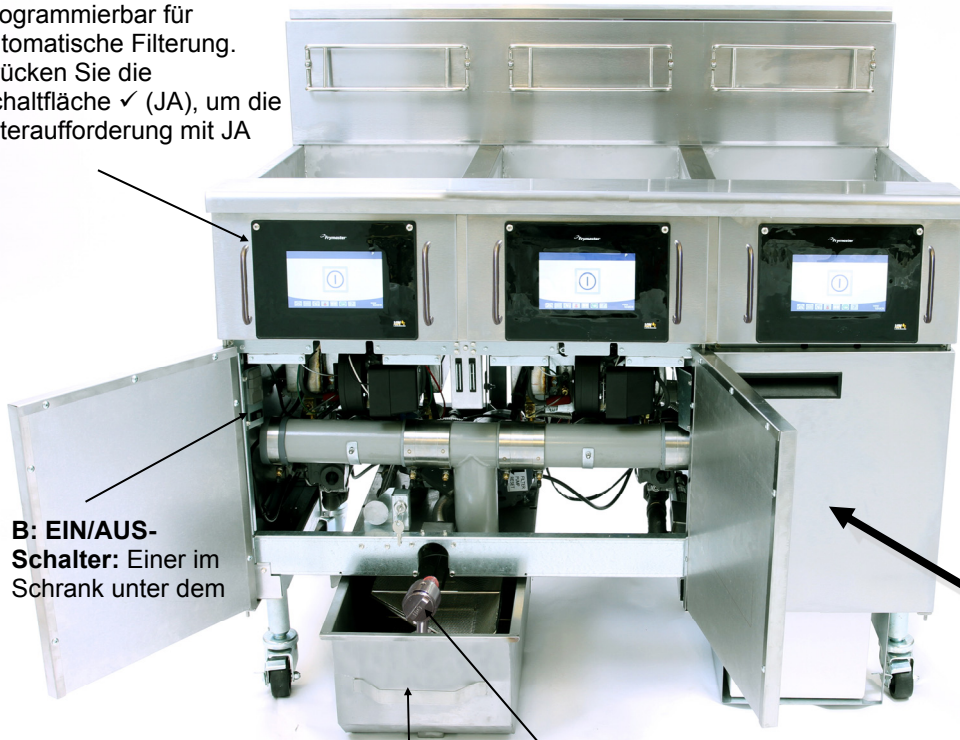


FilterQuick™-T Kurzanleitung

A: FQ4000:


Programmierbar für automatische Filterung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (JA), um die Filteraufforderung mit JA



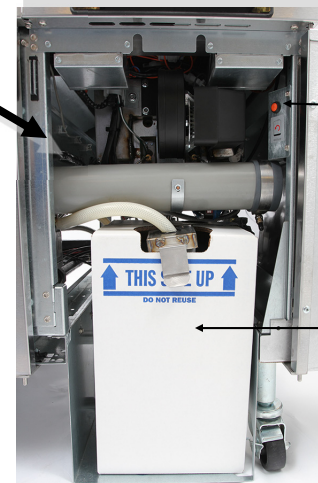
B: EIN/AUS-Schalter: Einer im Schrank unter dem

C: Filterwanne

F: Filtervorsieb

1. Füllen Sie die Frittierbecken bis zur unteren Fülllinie mit Fett.
2. Schalten Sie die EIN/AUS-Schalter ein, falls erforderlich (B).
3. Schalten Sie die Steuerungen ein, indem Sie den Schalter  zwei Sekunden lang gedrückt gehalten.
4. Auf der Steuerung (A) erscheint „FILTERPAD WECHSELN? JA/NEIN“.
5. Drücken Sie ✓ (JA) und auf der Steuerung erscheint „WANNE ENTFERNEN“.
6. Entfernen Sie die Filterwanne (C) und auf der Steuerung erscheint „FILTERPAD WECHSELN“.
7. Wechseln Sie den Filter und bauen Sie die Filterwanne wieder zusammen. Achten Sie darauf, dass die Wanne 30 Sekunden lang entnommen ist. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein.
8. Stellen Sie den Fettbehälter in den rechten Schrank und platzieren Sie die Aufnahmeleitung in den offenen Behälter (E).
9. Halten Sie den Nachfüll-Rücksetzschalter gedrückt, bis der JIB gefüllt ist oder die Nachfüllen-Anzeige auf der Steuerung erlischt (D).
10. Ein „P“ zeigt an, dass die Filterwanne nicht korrekt eingesetzt ist. Setzen Sie die Filterwanne nach Bedarf neu ein, bis das „P“ nicht mehr angezeigt wird.
11. Beantworten Sie die Aufforderung JETZT FRITTIEREN auf der Anzeige (A) während des Frittierens mit JA, indem Sie die Schaltfläche ✓ (JA) und die BLAUE Filterschaltfläche drücken.
12. Reagieren Sie auf die Benachrichtigung, dass der leere Fettbehälter nachgefüllt werden muss, indem Sie den Fettbehälter (E) austauschen und den Nachfüll-

D: Schaltfläche für „Nachfüllen rücksetzen“: Halten Sie diese Schaltfläche nach dem Nachfüllen von Fett gedrückt, bis die zugehörige



E: Fettbehälter: Enthält Fett für automatisches/manuelles Nachfüllsystem. Dient nicht zum Füllen der Becken, nur zum Aufrechterhalten des Fettfüllstands. Verwenden Sie im Nachfüllsystem nur frisches Fett.

 **FRYMASTER®**

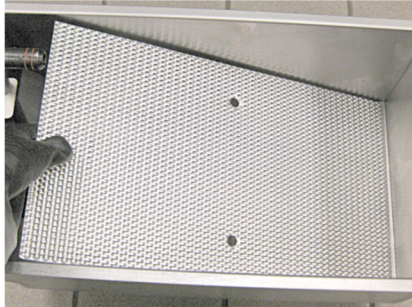
HINWEIS: Die Frymaster FilterQuick™ - T Friteuse erfordert eine Inbetriebnahme, Demonstration und Schulung, bevor der normale Betrieb des Restaurants beginnen kann.



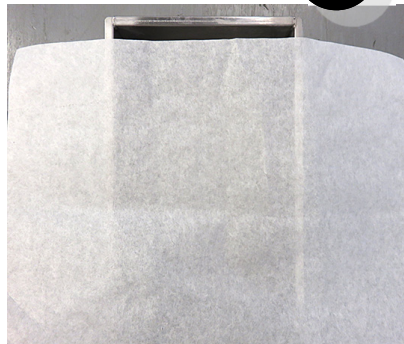
FRY_QR_8197560 09/2017
German / Deutsch

Tägliche Filterwannenreinigung und -vorbereitung

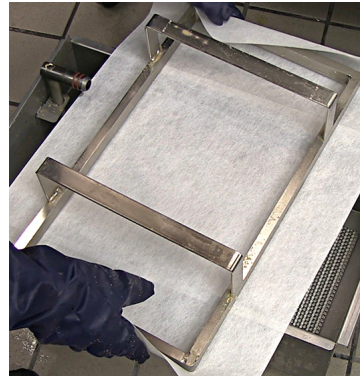
Das Filterpapier in einer Frittiermaschine FilterQuick™ muss mindestens einmal pro Tag ausgewechselt werden. In Restaurants mit großem Besucherverkehr sollte er öfter ersetzt werden. Verwenden Sie Filterpapier Frymaster Teile-Nr. 8030445 16,5x25,5 Zoll.



1



2



3



4



5

O-Ringe müssen alle 90 Tage ausgetauscht werden.

Die Filterwanne muss täglich gereinigt und das Filterpapier muss täglich gewechselt werden. Die Filterwanne wird wie folgt vorbereitet:

Entfernen Sie die Wanne und bauen Sie sie auseinander. Entsorgen Sie altes Filterpapier. Gründlich reinigen. **Lassen Sie KEIN Wasser in der Wanne.**

Setzen Sie die Wanne in folgender Reihenfolge wieder zusammen:

1. Bringen Sie das Innensieb an.
2. Setzen Sie das Filterpapier in die Wanne.
3. Setzen Sie den Niederhalter auf das Filterpapier und senken Sie ihn in die Wanne ab.
4. Stellen Sie sicher, dass das Papier rund um den Niederhalter nach oben gefaltet ist.

5. Setzen Sie das Krümelblech ein.
6. Schieben Sie die Filterwanne fest in die Frittiermaschine, bis sie sitzt. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung **NICHT** den Buchstaben **P** anzeigt. does **NOT** display **P**.