

FilterQuick™ FQE30

Elektrische friteuse

Installatie-, bedienings- en onderhoudshandleiding

Aangezien er nieuwe informatie en nieuwe modellen zijn vrijgegeven werd deze handleiding geactualiseerd. Bezoek onze website voor de laatste versie van de handleiding.



VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit of andere toestellen.

 **OPGEPAST**

**LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE FRITEUSE
GEBRUIKT.**



8 1 9 7 2 8 6

Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197286 04/2015
Dutch/Nederland

⚠ AANDACHT

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT MANITOWOC FOOD SERVICE-TOESTEL ANDERE ONDERDELEN GEBRUIKT DAN NIET-AANGEPASTE NIEUWE OF GEREVISEERDE ONDERDELEN DIE RECHTSTREEKS ZIJN AANGEKOCHT BIJ FRYMASTER DEAN OF EEN VAN DE GEMACHTIGDE SERVICECENTRA, OF WANNEER HET GEBRUIKTE ONDERDEEL IS AANGEPAST TEN OPZICHTE VAN DE OORSPRONKELIJKE CONFIGURATIE, IS DEZE GARANTIE NIET MEER GELDIG. FRYMASTER/DEAN EN DE AANGESLOTEN MAATSCHAPPIJEN KUNNEN VERDER NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ALLE EVENTUELE VORDERINGEN, SCHADE OF ONKOSTEN DIE DE KLANT HEEFT OPGELOPEN EN DIE GEHEEL OF GEDEELTELIJK RECHTSTREEKS OF ONRECHTSTREEKS VOORTVLOEIEN UIT DE INSTALLATIE VAN EEN AANGEPAST ONDERDEEL EN/OF ONDERDEEL DAT BIJ EEN NIET GEMACHTIGD SERVICECENTER IS GEKOCHT.

⚠ AANDACHT

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en herstelwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Frymaster Factory Authorized Servicer (FAS) of een andere bevoegde technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of de reparaties uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.

⚠ AANDACHT

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de CE, nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

⚠ AANDACHT

Wanneer dit toestel wordt geïnstalleerd, moet het elektrisch geaard worden in overeenstemming met de lokale voorschriften, of indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, in overeenstemming met de nationale elektrische voorschriften, ANSI/NFPA 70, de Canadese elektrische voorschriften, CSA C22.2, of de overeenkomstige nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.

⚠ KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE V.S.

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterwerk van de building officials and code administrators international, inc. (BOCA) en de Amerikaanse Food Service Sanitation Manual. Amerikaanse Food en Drug Administration.

⚠ AANDACHT

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

⚠ WAARSCHUWING

Dit toestel is enkel bedoeld voor gebruik binnenshuis. Installeer of gebruik dit toestel niet buiten.

⚠ AANDACHT

Het toestel moet worden geïnstalleerd en gebruikt op een manier dat er geen contact mogelijk is tussen het vet of de olie en water.

⚠ AANDACHT

De tekeningen en foto's in deze handleiding zijn bedoeld om de bediening, het schoonmaken en technische procedures te illustreren en zijn mogelijk niet in overeenstemming met de specifieke procedures die u ter plaatse dient te volgen.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN REGELAAR VS

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

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

 **WAARSCHUWING**

Gebruik geen waterstraal om het toestel te kuisen.

 **GEVAAR**

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegestane wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijk letsel of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt.

 **GEVAAR**

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster op het nummer +1-800-551-8633.

 **GEVAAR**

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.

 **AANDACHT**

Alle friteuses die zonder inde fabriek voorziene snoeren en stekkers worden verscheept dienen buigzame leidingen voorzien te worden naar de terminalblok aan de achterkant van de friteuse. Deze friteuses moeten bedraad worden naargelang de NEC-specificaties. Toestellen met bedrading moeten geïnstalleerd worden met verankeringsmechanismen.

 **OPGEPAST**

Er wordt geen garantie gegeven op Frymaster friteuses die worden gebruikt in een rijdend voertuig, een constructie op zee of concessie. Garantiebescherming wordt alleen geboden voor friteuses die zijn geïnstalleerd overeenkomstig de procedures die in deze handleiding worden beschreven. Verrijdbare, zee- en concessieomstandigheden moeten voor deze friteuse vermeden worden om optimaal functioneren te kunnen garanderen.

 **GEVAAR**

De vooruitspringende rand aan de voorkant van de friteuse is geen trede! Ga niet op de friteuse staan. Uitglijden of contact met hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.

 **GEVAAR**

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en gassen in de buurt van dit of een ander toestel.

 **GEVAAR**

Gebruik geen spuitbus in de buurt van dit toestel terwijl het in bedrijf is.

 **GEVAAR**

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuators kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

 **GEVAAR**

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

 **WAARSCHUWING**

Klop nooit met de frituurmand of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

 **GEVAAR**

Elke vetpan van deze friteuse heeft een netsnoer (driefasig). Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u ALLE stroomsnoeren van de stroomtoevoer naar uw friteuse volledig verbreken.

 **GEVAAR**

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

 **WAARSCHUWING**

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met de bedradingsschema's die samen met het toestel meegeleverd werden. Raadpleeg de bedradingsschema(s) achteraan deze handleiding wanneer u het toestel installeert of onderhoudt.

 **WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig en draag geschikt veiligheidsmateriaal om contact te voorkomen met hete olie of hete oppervlakken die ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

 **GEVAAR**

Deze friteuse mag niet gewijzigd worden om te dienen als water-bad-eenheid. Dit is vooral gevaarlijk als aangrenzende vetpannen gebruikt worden voor het normaal bakken. Water dat in hete olie spet of valt kan gevaarlijke oliespatten veroorzaken. Het personeel dat zich dichtbij de friteuse bevindt kan zich ernstig verwonden.

 **GEVAAR**

Gebruik dit toestel niet tenzij alle covers en panelen op veilig op zijn plaats zitten.

 **WAARSCHUWING**

Als het stroomsnoer beschadigd is moet die vervangen worden door een Frymaster Factory Authorized Servicer - technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om zo ongevallen te vermijden.

 **GEVAAR**

Volgens de bouwvoorschriften is het verboden om een friteuse met een open tank met hete olie te installeren naast een open vlam van welk type dan ook, met inbegrip van de vlammen van grillen en fornuizen.

 **GEVAAR**

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. Probeer nooit om de frituurolie van een recipiënt naar een ander over te brengen. De friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op hun plaats bevestigd zijn.

 **WAARSCHUWING**

Vul altijd beide zijden van een onderverdeeld vat wanneer u ze opwarmt om te testen, te bakken of het vat uit te koken.

 **GEVAAR**

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. Probeer nooit om de frituurolie van een recipiënt naar een ander over te brengen. De friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op hun plaats bevestigd zijn.

 **GEVAAR**

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of frituurolie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

 **AANDACHT**

Als dit toestel direct met de stroomtoevoer verbonden is moet er een manier om deze stroomtoevoer te onderbreken geïnstalleerd worden met een contactscheiding van ten minste 3-mm bij alle polen.

 **AANDACHT**

Dit toestel moet zo gepositioneerd worden dat de stekker bereikbaar is, tenzij er andere manieren zijn om de stroomtoevoer te onderbreken (bv.: een uitschakelinrichting).

 **AANDACHT**

Als dit toestel permanent met een vaste bedrading verbonden is moet het verbonden worden met koperen bedrading die een temperatuurgebied hebben van niet minder dan 75°C.

 **GEVAAR**

Plaats NOOIT een volledig blok niet-vloeibaar bakvet op de verwarmingselementen. Anders zullen de elementen beschadigd worden en de mogelijkheid op vlampunttemperaturen verhogen, wat kan leiden tot brand.



FilterQuick™ elektrische friteseuses modelreeks FQE30
Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1: Inleiding

1.1	Algemeen	1-1
1.2	Veiligheidsinformatie.....	1-1
1.3	Computerinformatie	1-2
1.4	Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)	1-2
1.5	Personeel voor installatie, bediening en onderhoud.....	1-2
1.6	Definities.....	1-2
1.7	Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport	1-3
1.8	De modelnummers lezen.....	1-4
1.9	Servicedienst	1-4

HOOFDSTUK 2: Installatie-instructies

2.1	Algemene installatievereisten	2-1
2.1.1	Vrije ruimte en ventilatie	2-2
2.1.2	Elektrische aardingsvereisten.....	2-2
2.1.3	Vereisten voor Australië	2-3
2.2	Stroomvereisten	2-3
2.3	De friteseuse plaatsen.....	2-3
2.4	De JIB-stellage installeren	2-4

HOOFDSTUK 3: Bedieningsvoorschriften

3.1	Procedures voor ingebruikneming en opstarten.....	3-2
3.2	Bediening	3-2
3.3	Oil Attendant® Automatic Top-Off.....	3-3
3.3.1	Installeer het oliereservoir.....	3-3
3.3.2	Routine olievervangingen	3-4

HOOFDSTUK 4: Filterinstructies

4.1	Inleiding	4-1
4.2	Klaarmaken voor gebruik van filter met filterpapier of filterkussen	4-1
4.3	FilterQuick™ met Fingertip-filtering	4-2
4.4	Probleemoplossing FilterQuick™ met Fingertip-filtering.....	4-3
4.4.1	Onvolledigefiltratie	4-3
4.5	Filter Bezig.....	4-4
4.6	Vuile olie laten wegvloeien en weggooien	4-5

HOOFDSTUK 5: Preventief onderhoud

5.1	De friteseuse schoonmaken	5-1
5.2	Dagelijkse controles en taken	5-1
5.2.1	Friteseuse op schade inspecteren.....	5-1
5.2.2	Maak de binnen- en buitenkant van de behuizing schoon	5-1
5.2.3	Het FilterQuick filtersysteem schoonmaken.....	5-1
5.2.4	Maak de verwijderbare onderdelen en accessoires schoon.....	5-2
5.3	Wekelijkse controles en taken.....	5-2
5.3.1	De vetpan en verwarmingselementen schoonmaken	5-2
5.3.2	De vetpan uitkoken	5-2

5.4	Maandelijkse controles en taken.....	5-3
5.4.1	Controleer de accuraatheid van het instelpunt op de FilterQuick™-regelaar.....	5-3
5.5	Driemaandelijkse controles en taken	5-4
5.5.1	de O-ringen vervangen.....	5-4
5.6	Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem.....	5-4
5.6.1	Friteuse	5-4
5.6.2	FilterQuick™ Filtersysteem.....	5-5

HOOFDSTUK 6: Probleemoplossing door gebruiker

6.1	Inleiding.....	6-1
6.2	Probleemoplossing.....	6-2
6.2.1	Regelaar- en verwarmingsproblemen	6-2
6.2.2	Foutmeldingen en problemen met het display	6-2
6.2.3	Filterproblemen.....	6-4
6.2.4	Mandliftproblemen	6-5
6.2.5	Auto Top Off problemen	6-5
6.2.6	Foutcodes	6-6
6.2.7	Bovenlimiettest	6-7

APPENDIX A: Instructies bulkoliesysteem

APPENDIX B: Instructies voor voorbereiding van niet-vloeibaar bakvet voor JIB

APPENDIX C: Instructies voor gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: De Frymaster FilterQuick™ FQE30 friteuse moet eerst worden opgestart en er moet een demonstratie en training gegeven worden voordat u hem in een restaurant kunt gebruiken.

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. In deze handleiding komen alle configuraties voor van de FilterQuick™ elektrische friteuses van modelreeks FQE30. De friteuses van de beide modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen en wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer FilterQuick™ FQE30 friteuses.

De FilterQuick™ FQE30 friteuses hebben een laag olievolume vetpanm automatische bijvulling en semi-automatische fingertip-filtering. Kenmerkend voor het Euro-Look design zijn afgeronde afdekkingen en grote ronde afvoeren waardoor friet en ander afvalmateriaal gegarandeerd in de filterpan worden gespoeld. De FilterQuick™ gasfriteuses van modelreeks FQE30 worden geregeld met een FilterQuick™-regelaar. De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met of zonder onderverdeling van het vat, en kunnen in groep van maximaal vijf eenheden worden aangekocht.


1.2 Veiligheidsinformatie


Vóór u uw toestel begint te gebruiken, leest u grondig de instructies in deze handleiding.


In de handleiding vindt u belangrijke aanwijzingen in tekstkaders met dubbele rand zoals hieronder.

GEVAAR

Hete frituurolie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om een friteuse met hete frituurolie te verplaatsen of de frituurolie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

 In kaders met de kop **OPGEPAST** staat informatie over acties of omstandigheden die kunnen leiden tot of resulteren in het langer correct werken van uw toestel.

 In kaders met de kop **WAARSCHUWING** staat informatie over acties of omstandigheden die kunnen leiden tot of resulteren in beschadiging van uw toestel, en waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

 In kaders met de kop **GEVAAR** staat informatie over acties of omstandigheden die kunnen leiden tot of resulteren in verwondingen van personeelsleden, en waardoor uw toestel mogelijk beschadigd kan worden en/of waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

De FilterQuick™ FQE30 friteuses hebben een detectiefunctie voor hoge temperaturen die de stroom naar de elementen afsluit als de temperatuurbedieningen niet meer werken.

1.3 Regelaarinformatie

Aan de hand van testen is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig hoofdstuk 15 van de FCC voorschriften. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B. Die grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel is een bron van en maakt gebruik van radiofrequentie-energie en kan die energie ook uitstralen, en indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

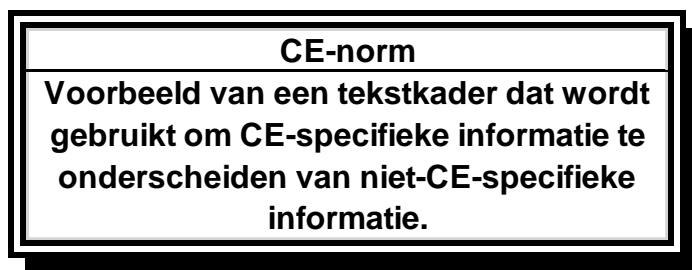
Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk werd goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor bijkomende suggesties.

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Dit boekje is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stocknr. 004-000-00345-4.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

In de Europese Gemeenschap (CE) zijn bepaalde specifieke normen vastgelegd met betrekking tot dit type toestellen. Wanneer de CE en niet-CE normen niet dezelfde zijn, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduw effect zoals hieronder afgebeeld.



1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster toestellen is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, getesteerd en/of bevoegd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6.**

1.6 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

Bevoegd/gemachtigd bedieningspersoneel betekent die personen die de informatie in deze handleiding zorgvuldig hebben gelezen en die zich vertrouwd hebben gemaakt met de functies van

het toestel of die eerder al ervaring hebben opgedaan met de bediening van toestellen zoals beschreven in deze handleiding.

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

Bevoegd installatiepersoneel zijn personen, firma's, vennootschappen en/of ondernemingen die hetzij persoonlijk hetzij via een vertegenwoordiger instaan voor of verantwoordelijk zijn voor de installatie van toestellen die op elektriciteit werken. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met elektriciteit en moeten voldoen aan alle vereisten van de geldende nationale en plaatselijke voorschriften.

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

Bevoegd onderhoudspersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met Frymaster toestellen en die door Frymaster L.L.C. zijn gemachtigd om de dienst na verkoop te verzorgen voor de toestellen. Het bevoegde onderhoudspersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen in stock hebben. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com. *Het niet inschakelen van bevoegd onderhoudspersoneel doet de Frymaster garantie voor uw toestel vervallen.*

1.7 Vorderingprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

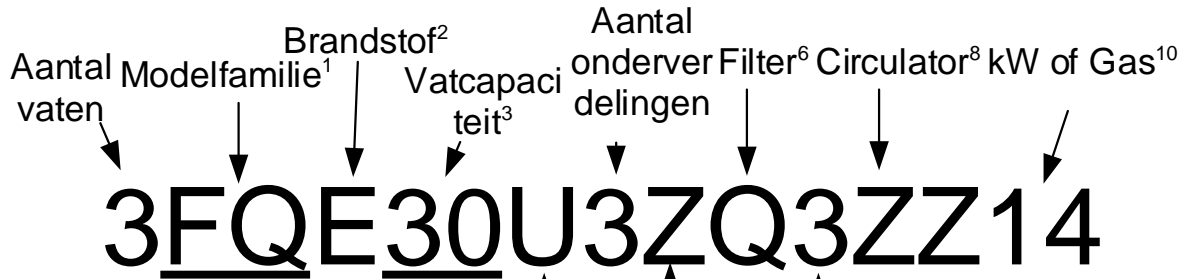
Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

Merk op dat dit toestel zorgvuldig geïnspecteerd en ingepakt werd door bekwaam personeel voordat het de fabriek verliet. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het voor transport aanvaardt.

1. **Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in** - ongeacht de ernst van de schade.
2. **Controleer het toestel meteen op zichtbare schade of beschadiging** en noteer de bevindingen, en zorg ervoor dat de informatie op de vrachtbrief of de ontvangstbevestiging wordt genoteerd en wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. **Verborgene schade of beschadiging** - Indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur **onmiddellijk** op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgene schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar de doos voor inspectie.

***Frymaster* KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR SCHADE OF VERLIES
OPGELOPEN TIJDENS HET TRANSPORT.**

1.8 De modelnummers lezen



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-elektrisch of G-gas
- 3 = 13,6 kg
- 4 = U voor open
- 5 = L-links van filter; R-rechts van filter; M-midden; X-gemengd; Z-allemaal
- 6 = Q-semi-automatisch met ATO
- 7 = FilterQuick 3000
- 8 = S-circulator; Z-geen
- 9 = B-mandlift; Z-geen
- 10 = KiloWatt - 14, 17, 22 kW; Gas-NG (aardgas), PG (Propaan), BG (Butaan), LG (LP-mengeling)

1.9 Servicedienst

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Servicer (FAS). Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Servicer (FAS) of de vertegenwoordiger van de afdeling Dienst na verkoop bepaalde gegevens over uw toestel nodig. De meeste van die gegevens staan vermeld op de typeplaat die op de binnenkant van de deur van de friteuse is aangebracht. De onderdeelnummers vindt u in de handleiding voor onderhoud en onderdelen. Onderdelen kan u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk FAS of uw plaatselijke verdeler. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com. Als u die lijst niet heeft, kunt u contact opnemen met de afdeling Dienst na verkoop van Frymaster op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711 of per e-mail: service@frymaster.com.

Om u efficiënt te kunnen helpen hebben wij de volgende informatie nodig:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Voltage _____

Aard van het probleem _____

BEWAAR DEZE HANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS OM ZE IN DE TOEKOMST NOG TE KUNNEN RAADPLEGEN.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

CHAPTER 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Het is uiterst belangrijk dat dit toestel goed geïnstalleerd wordt zodat het veilig, efficiënt en zonder problemen werkt.

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding) wordt ingeschakeld voor de installatie of onderhoud van dit toestel vervalt de Frymaster garantie, en kan het toestel beschadigd worden en kunnen personen gewond raken.

Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemmen met de plaatselijke en nationale voorschriften, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de voorschriften of bepalingen die van kracht zijn in het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.

U kunt een onderhoudsbeurt bestellen bij uw plaatselijke Frymaster Authorized Service.

AANDACHT

Alle friteuses die zonder inde fabriek voorziene snoeren en stekkers worden verscheept dienen buigzame leidingen voorzien te worden naar de terminalblok aan de achterkant van de friteuse. Deze friteuses moeten bedraad worden naargelang de NEC-specificaties. Toestellen met bedrading moeten geïnstalleerd worden met verankeringsmechanismen.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als de set met verankeringsmateriaal ontbreekt, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Authorized Service (FAS).

AANDACHT

Als dit toestel direct met de stroomtoevoer verbonden is moet er een manier om deze stroomtoevoer te onderbreken geïnstalleerd worden met een contactscheiding van ten minste 3-mm bij alle polen.

AANDACHT

Dit toestel moet zo gepositioneerd worden dat de stekker bereikbaar is, tenzij er andere manieren zijn om de stroomtoevoer te onderbreken (bv.: een uitschakelinrichting).

AANDACHT

Als dit toestel permanent met een vaste bedrading verbonden is moet het verbonden worden met koperen bedrading die een temperatuurgebied hebben van niet minder dan 75°C.

AANDACHT

Als het stroomsnoer beschadigd is moet die vervangen worden door een Frymaster Authorized Servicer -technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om zo ongevallen te vermijden.

⚠ GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

⚠ GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met de bedradingsschema's die samen met het toestel meegeleverd werden. Raadpleeg de bedradingsschema's aan de binnenkant van de friteusedeur wanneer u het toestel installeert of onderhoudt.

⚠ GEVAAR

Bevestig geen afdruiptank op een enkelvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

⚠ GEVAAR

Volgens de bouwvoorschriften is het verboden om een friteuse met een open tank met hete olie te installeren naast een open vlam van welk type dan ook, met inbegrip van de vlammen van grillen en fornuizen.

In geval van een stroomdefect zullen de friteuses automatisch uitgeschakeld worden. Zet in dit geval de stroomschakelaar op UIT. Probeer de friteuses niet opnieuw op te starten totdat de stroom terug is.

2.1.1 Vrije ruimte en ventilatie

Dit toestel moet vrij verwijderd van brandbaar materiaal staan, tenzij als het geïnstalleerd is op brandbare vloeren.

Het toestel moet langs beide zijden en langs de achterkant 15 cm verwijderd staan van brandbare constructies. Aan de voorkant moet er minimum 61 cm plaats zijn om het toestel te onderhouden en goed te kunnen bedienen.

⚠ WAARSCHUWING

Blokkeer het gebied rond de basis of onder de vetpannen niet.

2.1.2 Elektrische aardingsvereisten

Alle toestellen die op elektriciteit werken, moeten worden geaard overeenkomstig alle van toepassing zijnde nationale en plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE-voorschriften. Alle toestellen (verbonden met stroomsnoer of permanent verbonden) moeten met een geaard stroomtoevoersysteem verbonden zijn. Op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt zich een bedradingsschema. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor het correcte voltage.

De equipotentiaal aardklem laat het toe om alle apparatuur op dezelfde locatie elektrisch te verbinden om er zo voor te zorgen dat er geen elektrische



potentiaalverschil is tussen de eenheden, want dat kan gevaarlijk zijn.

2.1.3 Vereisten in Australië

Dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de voorschriften van AS 5601 en AS/NZS 3000:2007, de plaatselijke overheid, en de bepalingen inzake gas en elektriciteit en andere van toepassing zijnde wettelijke bepalingen.

Als er zwenkwielen zijn gemonteerd, moet de installatie voldoen aan de voorschriften van AS5601 en AS1869.

2.2 Stroomvereisten

De optionele driefasige stekker voor 208V en 240V delta configuratie friteuses zijn afgesteld op 60 ampère, 250 V wisselstroom en is NEMA-configuratie 15-60P.

Drie (3) fasige vereisten						
MODEL	kW	VOLTAGE	BEDRADING SERVICE	MINIMUM BEDRADINGAGMETING AWG (mm)		AMP. (per poot)
FQEL14	14	208	3	6	(4,11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4,11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2,59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4,11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4,11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4,11)	20

Een- (1) fasige vereisten						
MODEL	kW	VOLTAGE	BEDRADING SERVICE	MINIMUM BEDRADINGAGMETING AWG (mm)		AMP. (per poot)
FQEL14	14	208	2	3	(5,83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5,83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5,19)	58

AANDACHT

Als dit toestel permanent met een vaste bedrading verbonden is moet het verbonden worden met koperen bedrading die een temperatuurgebied hebben van niet minder dan 75°C.

GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met de bedradingsschema's die samen met het toestel meegeleverd werden. Raadpleeg de bedradingsschema's aan de binnenkant van de friteusedeur wanneer u het toestel installeert of onderhoudt.

2.3 De friteuse plaatsen

⚠ GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-800-551-8633.

1. Eens de friteuse geplaatst werd op het friteusestation, gebruik een een waterpas op de bovenkant van de friteuse om te verifiëren of de friteuse waterpas staat, zowel van zijde tot zijde als van voren naar achteren.

Om de friteuse(s) waterpas te zetten past u de zwenkwielen voorzichtig aan om ervoor te zorgen dat de friteuses op de gewenste hoogte staan in het friteusestation.

Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de stroomtoevoer gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering omwille van onderhoud of welke reden dan ook losgemaakt werd moet ze opnieuw vastgemaakt worden voordat de friteuse terug gebruikt wordt.

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.

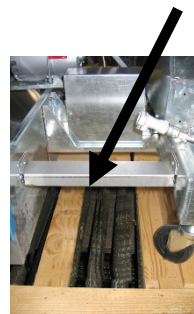
⚠ GEVAAR

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. Deze friteuse kan omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op haar plaats is bevestigd.

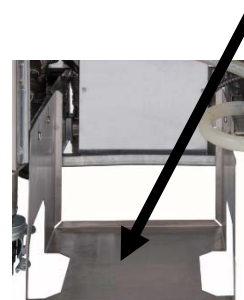
2. Sluit de afvoerlep(pen) van de friteuse.
3. Reinig en vul de vetpan(nen) met frituurolie tot aan de onderste "Oil level" markering. (Zie **Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel** in hoofdstuk 3).

2.4 De JIB-stellage installeren

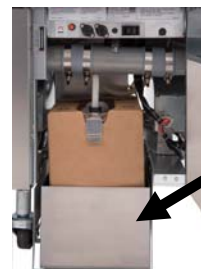
Open de friteusedeur (normaal gezien de meest rechtse deur) en verwijder de kruisbeugel die gebruikt wordt om het toestel tijdens de verzending te ondersteunen door de vier schroeven te verwijderen (zie Afbeelding 1). Installeer de in de accessoirepak meegeleverde JIB-stellage met de schroeven die u verwijderd hebt toen u de kruisbeugel losmaakte (zie Afbeelding 2). Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage A achterin deze handleiding voor installatie-instructies. Installeer het optionele JIB-spatscherm om de bodem van de JIB te beschermen (zie Afbeelding 3).



Afbeelding 1



Afbeelding 2

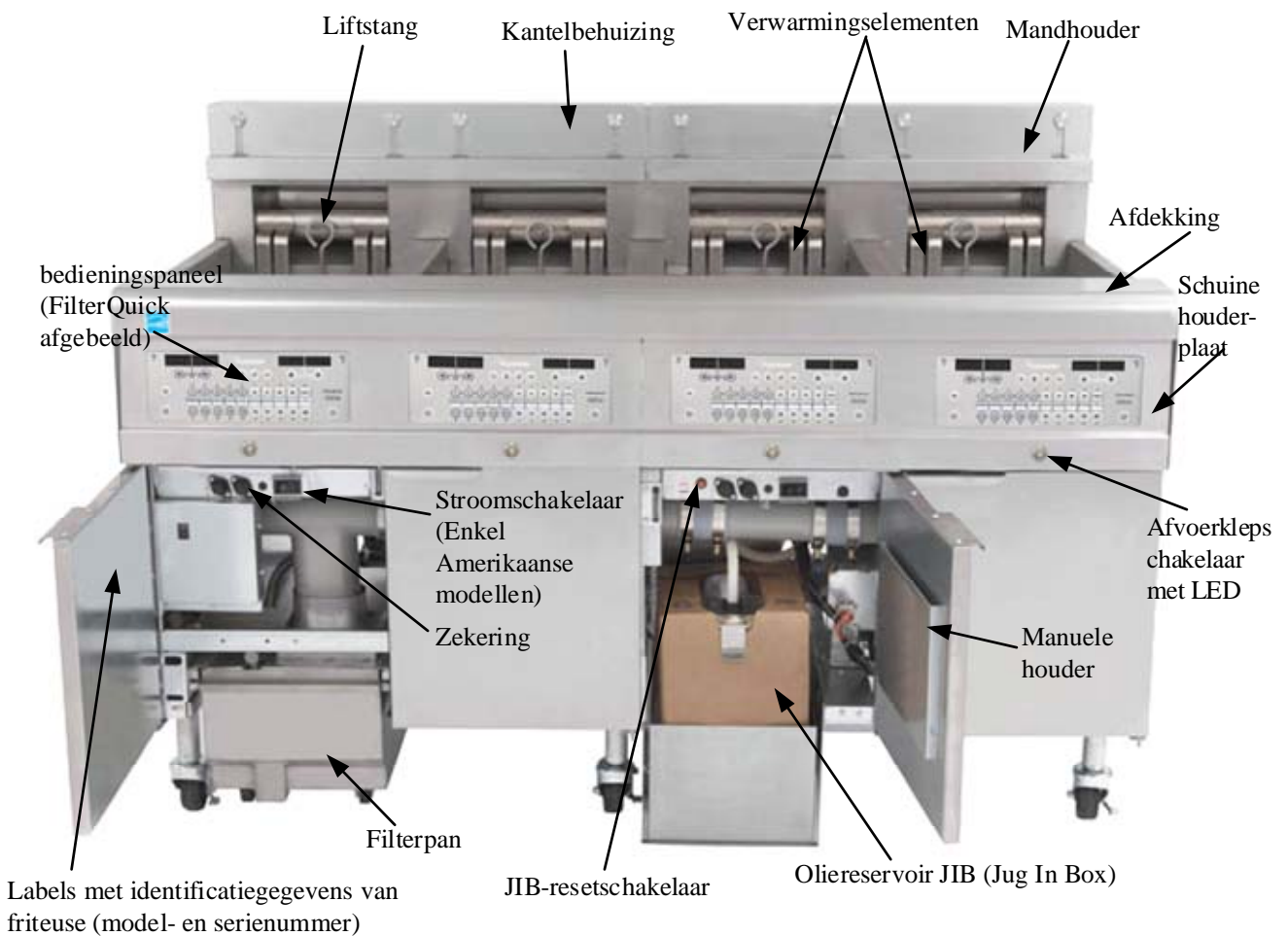


Afbeelding 3

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREEKS FQE30



TYPISCHE CONFIGURATIE (FILTERQUICK™ FQE ELEKTRISCH MODEL 330 AFGEBEELD)

NB: Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien afhankelijk van de configuratie en de productiedatum.

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen

Ingebruikneming

GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of olie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

GEVAAR

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met olie. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

WAARSCHUWING

De FilterQuick™ is niet bedoeld om gebruikt te worden met vast vet zonder dat er een kit voor vast vet geïnstalleerd is. Gebruik alleen vloeibaar vet in deze friteuse als er geen kit voor vast vet in is geïnstalleerd. Het gebruik van niet-vloeibaar bakvet zonder kit voor vast vet doet de olieleidingen verstopen. De oliecapaciteit van de FilterQuick™ friteuse is 31 liter (14 liter) voor een vol vat van 7 kg. (7 liter) voor een dubbel vat aan 21°C.

WAARSCHUWING

Vul altijd beide zijden van een onderverdeeld vat wanneer u ze opwarmt om te testen, te bakken of het vat uit te koken.

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Voor bulkoliesystemen, zie Rubriek 1.9.8 op pagina 1-16 in de FilterQuick™-besturingshandleiding 8197285 voor instructies om het vat vanaf de bulk bij te vullen.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten) en (indien van toepassing) met een slot vastzitten. Controleer of de voorkant van de stekker perfect tegen het raakvlak van het stopcontact zit, en de stekkerpoten dus ook niet gedeeltelijk zichtbaar zijn.
3. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is ingeschakeld. Sommige modellen zijn uitgerust met een hoofdschakelaar die zich achter de deur van de friteusebehuizing bevindt, op de voorkant van de componentkast, naast de zekering.
4. Zorg ervoor dat de regelaar is ingeschakeld (ON). Als de regelaar aan staat zal de friteuse beginnen de olie op te warmen en **SMELT-CYCL** afwisselend weergeven met de friteusetemperatuur totdat de temperatuur van 82°C bereikt is. De friteusetemperatuur wordt weergegeven tot 2°F van het instelpunt. De display van de besturing wijzigt naar **GEREED** zodra de friteuse het instelpunt bereikt en dan is de friteuse klaar voor gebruik. Om de smeltcyclus te verlaten drukt u op de knop AFKOELEN VERLATEN. Beantwoord SMELTEN VERLATEN met JA.
5. Zorg ervoor dat de olie tot aan de bovenste OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie op bereidingstemperatuur is.
6. De maximale lading voor frieten in olie of vet bedraagt niet meer dan 0,7 kilogram.

Uitschakelen

1. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 5 en 6).
2. Zet de friteuse uit.
3. Zet de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bediening

Deze fritese is uitgerust met de FilterQuick™-besturing (hieronder afgebeeld). Raadpleeg de *FilterQuick™ bedieningshandleiding van de regelaar 8197285* voor de programmeer- en bedieningsprocedures.



FILTERQUICK-REGELAAR

Zie hoofdstuk 5 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

3.3 Oil Attendant® Automatic Top-Off

Wanneer het Oil Attendant® top-off oliesysteem op zijn plaats zit in de fritese, wordt de olie voortdurend afgeschraapt vanuit een reservoir in de behuizing. Het reservoir bevat een olievat van 16 kg. Bij normaal gebruik gaat dit reservoir ongeveer twee dagen mee voordat het vervest moet worden.

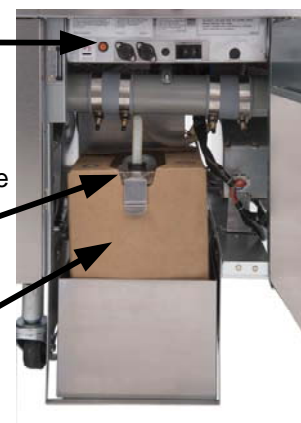
De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie afbeelding 1).

NB: Het bijvulstelsel is bedoeld om de vetpannen bij te vullen, niet om ze volledig te vullen. De vetpannen zullen manueel gevuld moeten worden bij begin en nadat ze leeggegooid zijn.

JIB (Jug In Box) Lage resetschakelaar: Reset na het verversen van olie het ATO-systeem.

Speciale afdekking: bevat speciale afvoerbuizen om olie vanuit het reservoir naar de braadvaten te brengen.

Jug In Box (JIB): Het JIB is het reservoir voor de olie.



Afbeelding 1

3.3.1 Installeer het oliereservoir

Verwijder het originele deksel van de oliecontainer en de folie. Vervang met het voorziene deksel dat een verbinding heeft met het zuigmecanisme. Zorg ervoor dat de toevoerkabel tot op de bodem van de oliecontainer komt.

Plaats de oliecontainer binnenin de behuizing en glijd hem op zijn plaats (zoals afgebeeld op de volgende pagina). Probeer de zuigmontage binnenin de behuizing niet aan te raken wanneer u de container in de fritese plaatst.

Het toestel is nu klaar voor gebruik. Terwijl de fritese tot de vooraf geprogrammeerde temperatuur opgewarmd wordt zal er stroom naar de fritese stromen en zal er olie aan de vetpan worden toegevoegd totdat het bovenste niveau bereikt wordt.

3.3.2 Routine olievervangingen

Als het niveau in het oliereservoir te laag is, toont de besturing **BIJVULLEN OLIE LEEG** in de linkerdisplay en **BEVESTIGEN** in de rechterdisplay. Druk op **▲ (BEVESTIGEN)**. Sommige procedures kunnen afwijken van getoonde afbeeldingen. Volg de instructies van de fabrikant voor het vervangen van de JIB. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage C achterin deze handleiding voor instructies.

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 2).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 3).



Afbeelding 2



Afbeelding 3

3. Verwijder de dop en folie terwijl u de kan rechtop houdt (zie Afbeelding 4).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 5).



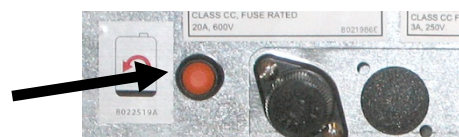
Afbeelding 4



Afbeelding 5

WAARSCHUWING:
Voeg geen **HETE** of
GEBRUIKTE olie toe
aan een JIB.

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in Afbeelding 2).
7. Druk de oranje resetschakelaar van de JIB in en houd **tien (10) seconden** vast om het top-offsysteem te resetten. (Zie Afbeelding 6).



Afbeelding 6

3.3.2 Bulkoliesystemen

Instructies voor de installatie en het gebruik van de bulkoliesystemen kunt u vinden in Appendix A, achteraan deze handleiding.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

4.1 Inleiding

Het FilterQuick™ met Fingertip-filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpotten van diezelfde groep in gebruik blijven.

Rubriek 4.2 gaat over de voorbereiding van het filtersysteem. De werking van dit systeem staat uitgelegd in rubriek 4.3

⚠ WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

⚠ WAARSCHUWING

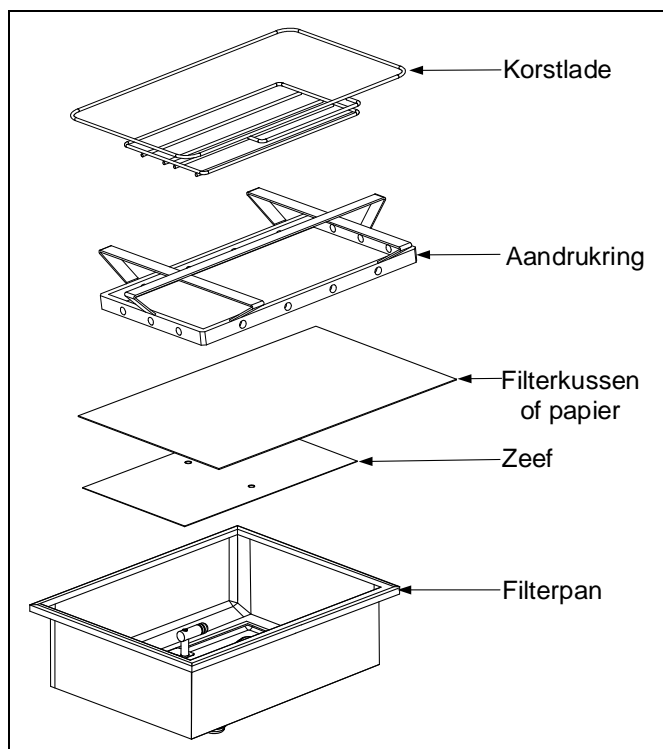
Het filterkussen of filterpapier **MOET** dagelijks worden vervangen, of eerder als het sedimentniveau de hoogte van de aandrukking bereikt.

4.2 Klaarmaken voor gebruik van het FilterQuick™ with Fingertip-filtersysteem met filterpapier of filterkussen

Het FilterQuick™ met Fingertip-filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpotten van diezelfde groep in gebruik blijven. Het FilterQuick™-filtersysteem maakt gebruik van een filterpapierconfiguratie met een korstlade, grote aandrukking en metalen filterzeef.

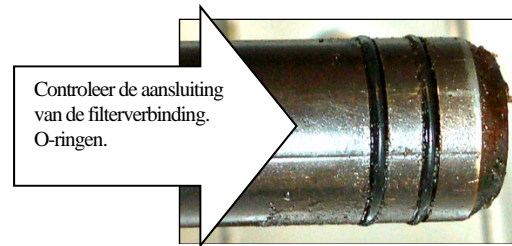
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterpapier en de filterzeef (zie afbeelding 1). Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvaleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU), gebouwd voor januari 2004. Afvoerinstructies zijn te vinden in de besturingshandleiding 8197281.



Afbeelding 1

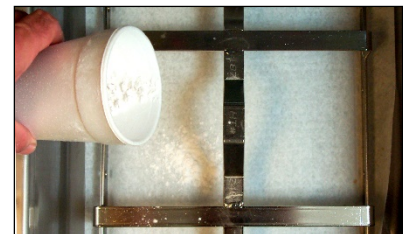
2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie afbeelding 2).
3. In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een blad filterpapier zo boven op de zeef legt dat het de zeef aan alle kanten overlapt (zie afbeelding 1). Als u een filterkussen gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht en legt u het kussen zo op de zeef dat het zich tussen de gewelfde ringen van de filterpan bevindt.
4. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier op de zijkanten van de filterpan laat rusten (zie afbeelding 3).
5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit en u filterpapier gebruikt, strooit u gelijkmatig een pak filterpoeder over het papier. (Zie afbeelding 4)
6. Plaats de korstlade terug in de filterpan, druk dan de filterpan terug in de friteuse, onder de afvoer.



Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT.

7. Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Controleer of “**R**” wordt weergegeven op de MIB-plaat. Het filtersysteem is nu klaar voor gebruik.

⚠ GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

⚠ GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

⚠ WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurmand of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

4.3 FilterQuick™ met Fingertip-filtering

De FilterQuick™-regelaar bevat een functie die de gebruiker aanspoort om na een vooraf ingesteld aantal bakcycli het semi-automatische filterproces te starten.

Een FilterQuick™-regelaar regelt het semi-automatische filtersysteem van de FilterQuick™ friteuse. Na een vooraf ingestelde hoeveelheid bakcycli zal de regelaar automatisch wisselend **NU FILTEREN?** en **JA NEE** weergeven. Als u **NEE** selecteert, of wanneer een bakcyclus begonnen is, zal de regelaar de normale werking voor een aantal bakcycli hervatten en vervolgens opnieuw aansporen om te filteren. Het **NU FILTEREN** bericht wordt weergegeven eens de aftelling van bakcycli tot filtering gehaald is. Raadpleeg de FilterQuick™-regelaarhandleiding voor de te volgen filterstappen. Alle berichten op alle regelaars moeten worden bevestigd of gewist voordat u het filterproces begint.

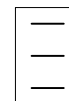
4.4 Probleemoplossing FilterQuick™ met Fingertip-filtering

4.4.1 Onvolledige filtratie

Als de filterprocedure mislukt nadat het filterkussen of het filterpapier werd vervangen, dan wordt er een foutmelding weergegeven.

De regelaar geeft afwisselend **IS VAT VOL?** en **JA NEE WEER**.

De MIB-kaart geeft drie horizontale lijnen weer.



1. Als het vat vol is, drukt u op de **▲ (JA)** knop om door te gaan. De regelaar gaat naar stationair of **UIT**.

Als de pot niet volledig gevuld is gaat u naar de volgende stap.

2. Druk op **▼ NEE** als de pan niet volledig gevuld is.

De regelaar geeft **VULLEN** weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de regelaar opnieuw afwisselend **IS VAT VOL? EN JA NEE WEER**. Ga naar stap 1 als het vat vol is. Vul het vat verder als het nog niet volledig vol is.

3. Druk op **▼ NEE** als de pan niet volledig gevuld is.

De regelaar geeft **VULLEN** weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de regelaar opnieuw afwisselend **IS VAT VOL? EN JA NEE WEER**. Ga naar stap 1 als het vat vol is. Vul het vat verder als het nog niet volledig vol is.

4. Druk op **▼ NEE** als de pan niet volledig gevuld is. Als dit de zesde opeenvolgende sequentie van onvolledige filtratie is gaat u naar stap 8.

De regelaar geeft wisselend **VERVANG FILTERPAPIER?** en **JA NEE** weer, en er is een alarm te horen.

5. Druk op **▲ JA** om verder te gaan.

Als u op **▼ NEE** drukt kan de friteuse in de meeste gevallen voor vier of 15 minuten terug naar de bakmodus gaan als het filterkussen vervallen is*, waarna het scherm wisselend **VERVANG FILTERPAPIER?** en **JA NEE** weergeeft. Dit gebeurt totdat **JA** gekozen wordt.

De regelaar geeft **VERWIDJER PAN** weer.

*NB: Als de houdbaarheid van het filterpapier vervallen is, normaal gezien iedere 25 uur, dan wordt het bericht **VERVANG FILTERPAPIER?**

iedere

15 minuten in plaats van iedere 4 minuten weergegeven.

6. Verwijder de pan. De weergave van de computer wijzigt in **VERWISSEL PAPIER**.

Vervang het filterpapier en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voor getrokken werd, uit de friteusekast. Zodra de filterpan 30 seconden uit de kast geweest is geeft de regelaar **UIT** weer. Controleer of de pan droog is en plaats hem terug. Duw de filterpan terug in de friteuse. Controleer of “**A**” wordt weergegeven op de MIB-plaat.

7. Zet de regelaar aan. De regelaar geeft de friteusetemperatuur weer totdat de friteuse het instelpunt bereikt.

8. Als er zich zes opeenvolgende keren een filterfout voordoet, sluit de retourklep en geeft de regelaar wisselend **ONDERHOUD VEREIST** en **JA** weer, samen met een alarmsignaal.

9. Druk op **▲ JA** om het alarm te stoppen en verder te gaan.

De regelaar geeft **SYSTEEMFOUT** weer en het foutbericht gedurende 15 seconden, waarna het verandert in **SYSTEEMFOUT HERSTELD?** en afwisselend **JA NEE**.

10. Druk op **▼ NEE** om verder te gaan met bakken. Bel uw FAS om de friteuse te herstellen en te resetten. De fout zal elke 15 minuten opnieuw tevoorschijn komen totdat het probleem hersteld is. Semi-automatische filtering en auto-bijvullen worden gedeactiveerd totdat de friteuse hersteld is.

4.5 Filter Bezig

Wanneer **FILTER BEZIG** wordt weergegeven is het systeem aan het wachten om een ander vat te filteren of aan het wachten totdat een ander probleem wordt opgelost. Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

GEVAAR

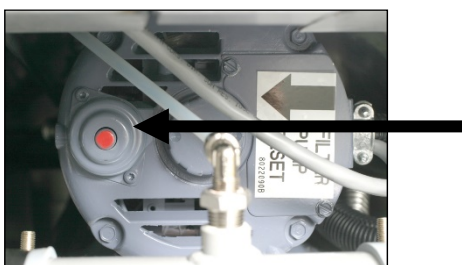
Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

WAARSCHUWING

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als deze schakelaar overgaat, schakelt u de stroomtoevoer naar het filtersysteem uit en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert om de schakelaar te resetten (zie de foto op de volgende pagina).

WAARSCHUWING

Let goed op en gebruik geschikte veiligheidskleding wanneer u de resetschakelaar van de filterpomp reset. U moet erg opletten bij het resetten van de resetschakelaar om zo ernstige brandwonden door onvoorzichtig handelen rond de afvoerpijp en vetpan te voorkomen.



Resetschakelaar van filterpomp

4.6 Afvoeren en bijvullen van de vaten en laten wegvloeien van olie

Wanneer de frituurolie ververst moet worden laat u de olie in een geschikt recipiënt vloeien voor transport naar de afvalcontainer. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("Frymaster Shortening Disposal Unit" of SDU) voor JIB-systemen. De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.) **Laat geen spoel- (uitgekookte) oplossing in de SDU afvloeien.** NB: Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd moet het deksel van de filterpan worden verwijderd om de SDU onder de afvoer te kunnen plaatsen. Om het deksel te verwijderen, tilt u de voorste rand en de oliebeveiliging op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als er geen afvloeieenheid voor bakvet beschikbaar is laat u de olie afkoelen tot 38°C en laat u de olie dan in een METALEN recipiënt wegvloeien met een capaciteit van 15 liter (4 gallon) of meer, om zo te voorkomen dat er olie gemorst wordt. Als u een bulkoliesysteem gebruikt, volgt u de afvoer- en hervulinstructies voor bulkolie in de FilterQuick handleiding 8197281.

GEVAAR

Wanneer u olie in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

GEVAAR

Laat de olie afkoelen tot 38°C alvorens u ze in een geschikt METALEN recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

GEVAAR

Wanneer u olie in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u de recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van de recipiënt vullen.

GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden door onvoorzichtige handelingen te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 177°C (350°F). Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie laat wegvloeien en filtert.

⚠ WAARSCHUWING

Laat NOOIT spoel- (uitgekookte) oplossing in de SDU afvloeien. Uitgekookte oplossingen kunnen de SDU beschadigen.

1. Zet de stroomschakelaar van de computer in de **UIT**-stand.
2. Verwijder de filterpan, plaats de SDU of METALEN recipiënt en laat de olie afvloeien uit de friteuse met een capaciteit van VIJFTIEN liter of meer. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie en hete vloeistoffen kunnen bevatten.
3. Volg de instructies voor het afvoeren van de olie in de FilterQuick™ besturingshandleiding en volg de afvoer- en wegvloeistappen. Als de afvoerkraan verstopt raakt met voedselresten, gebruikt u de "Fryer's Friend" (een kachelpookachtig instrument) om de verstopping te verwijderen.

⚠ GEVAAR

Klop NOOIT met de schoonmaakpook of andere voorwerpen op de afvoerkraan. Beschadiging van de kogel aan de binnenkant resulteert immers in lekken en doet de Frymaster garantie vervallen.

4. Nadat u de olie hebt laten wegvloeien, verwijdert u alle etensresten en olieresten uit de vetpan. OPGEPAST: dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.
5. Van zodra de afvoerkraan goed is afgesloten, vult u de vetpan met schoon, gefilterd of verse frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 De friteuse schoonmaken

GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

GEVAAR

Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie. Als water in contact komt met olie die tot het kookpunt is verhit, zal dat de olie doen spatten wat tot ernstige brandwonden kan leiden bij de personen in de buurt van de friteuse.

WAARSCHUWING

Gebruik een commercieel schoonmaakmiddel dat specifiek is bedoeld voor het doeltreffend schoonmaken en reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen. Lees de gebruiksaanwijzing en de te nemen voorzorgsmaatregelen vóór u het product gebruikt. Er dient specifiek aandacht te worden geschonken aan de concentratie van het schoonmaakmiddel en de tijd dat het schoonmaakmiddel op de oppervlakken blijft die in contact komen met levensmiddelen.

5.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.2.1 Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging- Dagelijks

Kijk of er geen losse, of gerafelde kabels en draden zijn, en controleer op lekken, vreemd materiaal in de vetpan of in de behuizing en alle andere mogelijke aanwijzingen dat de friteuse en accessoires niet klaar of veilig zijn voor gebruik.

5.2.2 Maak de binnen- en buitenkant van de friteusebehuizing schoon – Dagelijks

Maak de binnenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een droog, schoon doek. Wrijf alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de friteusebehuizing schoon met een propere vochtige doek en detergent. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

5.2.3 Het FilterQuick filtersysteem schoonmaken Dagelijks

WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.

WAARSCHUWING

Gebruik de filterpan nooit om oude olie naar de afvalcontainer te brengen.

WAARSCHUWING

Laat nooit water in de filterpan lopen. Water beschadigt de filterpomp.

Uw FilterQuick™ Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan en zijn onderdelen met een oplossing van warm water en detergent.

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier bovenop de zeef. Controleer of de twee O-ringen op de aansluiting aan de rechter voorkant van de filterpan op hun plaats zitten en in goede staat verkeren.

5.2.4 Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon

Op de filterpan, de verwijderbare onderdelen en op accessoires zoals manden, afzettingen van lasplaten zal zich een afzetting van verkoolde frituurolie vormen.

Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een doek dat met een detergentoplossing werd bevochtigd (of was de onderdelen in een vaatwasmachine). Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af. Gebruik GEEN staalwol of schuursponzen om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

5.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.3.1 De vetpan en verwarmingselementen schoonmaken

GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of olie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zoniet zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.

Raadpleeg de instructies voor de schoonmaak- en filterprocedure in de FilterQuick™ besturingshandleiding om de vetpan schoon te maken.

5.3.2 De vetpan schoonmaken met heet schoonmaken (uitkoken) of koud schoonmaken (koud weken)

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie vormen op de binnenkant van de vetpan. Deze laag moet periodiek worden verwijderd door de procedure voor heet schoonmaken (uitkoken) of koud schoonmaken (koud weken) te volgen. Volg de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding om de vetpan schoon te maken.

WAARSCHUWING

Om persoonlijk letsel te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat de aangrenzende vaten die olie bevatten UIT staan en dat het deksel ervan dicht is voordat u heet schoonmaken (uitkoken) of koud schoonmaken (koud weken) uitvoert.

Om alle vetpannen tegelijkertijd schoon te maken dient u de olie van alle pannen te verwijderen door de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding te volgen. Als de olie is verwijderd volgt u onderstaande procedure:

1. Programmeer een productknop voor 90°C (195°F) en volg de instructies op de verpakking van de detergent.

2. Schakel de regelaar uit wanneer de oplossing klaar is met sudderen.
3. Verwijder de filterpan, plaats een METALEN recipiënt met een verzegelbaar deksel en een capaciteit van 15 liter /vier gallon) of meer en laat de uitkookvloeistof afvloeien uit de friteuse. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte de hete vloeistoffen.
4. Laat de oplossing wegvloeien volgens de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding en maak de vetpan(nen) grondig schoon.

⚠ WAARSCHUWING

Laat de friteuse tijdens dit proces nooit onbewaakt achter. Als de oplossing overloopt drukt u de AAN/UIT-schakelaar onmiddellijk in de stand UIT.

⚠ WAARSCHUWING

Laat de schoonmaakoplossing NOOIT wegvloeien in een afvaleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid of een draagbare filtereenheid. Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof.

⚠ GEVAAR

Wanneer u de hete schoonmaakoplossing in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete/koude vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

5. Hervul de vetpan(nen) opnieuw met proper water. Spoel de vetpan(nen) tweemaal, laat het water wegvloeien en droog met een prope handdoek. Verwijder al het water grondig uit de vetpan en van de elementen voordat u de vetpan met olie vult tot aan het onderste OLIEPEIL.

⚠ GEVAAR

Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan bevindt voor u de vetpan met frituurolie vult. Wanneer de olie of het bakvet tot de bereidingstemperatuur wordt verhit veroorzaakt water in de vetpan spatten.

5.4 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.4.1 Controleer de accuraatheid van het instelpunt op de FilterQuick™-regelaar

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer READY op het het regelaarsdisplay verschijnt (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpot een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de schakelaar om de temperatuur van de frituurolie weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten. Het instelpunt wordt weergegeven in een temperatuur met een gradensymbool.
3. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De werkelijke temperatuur en de waarde gemeten door de pyrometer moeten binnen een bereik van 3° C uit elkaar liggen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.

5.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.5.1 Plaats de O-ringen terug

Raadpleeg pagina 4-2 voor instructies over de inspectie van de O-ringen.

5.6 JAARLIJKSE/PERIODIEKE INSPECTIE VAN HET SYSTEEM

Dit toestel moet periodiek worden gecontroleerd en afgesteld door bevoegd servicepersoneel als onderdeel van het regelmatige programma voor onderhoud van de keuken.

Frymaster beveelt aan om het toestel op de volgende manier ten minste een keer per jaar te laten controleren door een door de fabrikant erkende servicetechnicus:

5.6.1 Friteuse

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en er geen kabels zijn die rafelen of waarvan de isolatie beschadigd is en vrij zijn van oliesporen.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.
- Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.
- Vergewis u ervan dat de ampère-opname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de voelerbescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast en contactgeverkast (d.w.z. regelaar/sturing, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, contactgevers, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en afzettingen van afvalstoffen.
- Controleer of de bedradingaansluitingen van de componentkast en de contactgeverkast goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. bescherming van contactgevers, veiligheidsschakelaar van afvoer, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.

- Controleer of alle bedradingbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

5.6.2 FilterQuick™ Filtersysteem

- Inspecteer alle oliertour- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich veel korsten in de kruimelvangervinder, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvangervinder dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of alle O-ringen en afdichtingen (met inbegrip van die op de snelkoppelingen) aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:
 - Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is aangebracht.
 - Als de filterpan leeg is, selecteert u voor ieder vat één voor één "vul vat uit pan" (zie pagina 1-15 van de FilterQuick besturingshandleiding). Controleer of iedere oliertourkraan goed werkt door de filterpomp te activeren met keuze vul vat uit pan. Ga na of de pomp begint te werken en zich alleen bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
 - Controleer of de filterpan goed voorbereid is voor het filteren. Laat vervolgens een vetpan met olie van 149°C wegvloeien in de filterpan met de keuze afvoeren naar pan (zie de FilterQuick™ besturingshandleiding). Selecteer nu vul vat uit afvoerpan (zie de FilterQuick™ besturingshandleiding) en laat de olie terug in de vetpan lopen (er komen bubbels tevoorschijn in de frituurolie). Druk op depijltjes knop naar boven wanneer alle olie teruggekeerd is. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

HOOFDSTUK 6: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

6.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van een aantal van de meest voorkomende problemen die zich kunnen voordoen bij de bediening van dit toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om problemen met dit toestel te helpen oplossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Zie nooit het voor de hand liggende over het hoofd – een stekker vergeten in te steken of een kraan niet volledig dichtdraaien is iets wat iedereen kan overkomen. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van elke corrigerende aanpak bestaat uit het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Voor u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-24-FRYER) belt:

- **Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers stroom doorlaten.**
- **Controleert u of de afvoerkransen van de vetpannen volledig gesloten zijn.**
- **Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van uw friteuse bij de hand hebt om door te geven aan de technicus die u helpt.**

 **GEVAAR**

Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie erin te verplaatsen of de olie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

 **GEVAAR**

Wanneer u aan dit toestel werkt, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken, behalve wanneer testen van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke testen uitvoert.

Dit toestel kan meer dan een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u aan het toestel werkt.

De inspectie, het testen en de reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

6.2 Probleemoplossing

6.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Geen weergave op het display van de regelaar.	A. Sturing staat niet aan.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de sturing aan te zetten.
	B. Geen stroomtoevoer naar friteuse.	B. Controleer of de stekker van de regelaar in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	C. Defecte regelaar of andere onderdelen.	C. Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt 15 HET VAT VOL ? JA NEE na filtratie.	A. Normaal na filteren. B. Olie mag in de pan blijven.	A. Druk op ▲ JA als het vat vol is, anders drukt u op ▼ NEE. B. Volg de regelaarmeldingen om het bericht te wissen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Op de regelaardisplay verschijnt (VERVANG FILTERPAPIER?) .	Er heeft zich een melding voorgedaan dat het filterpapier dagelijks vervangen moet worden.	Druk op ▲ (JA), volg de instructies en vervang het filterpapier.
De friteuse warmt niet op.	A. Stekker van de hoofdstroomtoevoer zit niet in stopcontact.	A. Controleer of zowel het hoofdstroomsnoer als het snoer van 120V met hun stekker in het stopcontact zitten en of de stroomverbreker niet is geactiveerd.
	B. Regelaar is defect.	B. Bel uw FAS voor hulp.
	C. Een of meerdere andere onderdelen zijn defect	C. Bel uw FAS voor hulp.
De friteuse wordt wisselend aan en uitgezet als u hem voor het eerst aanzet.	De friteuse bevindt zich in de smeltcyclus.	Dit is de normale werking. Dit gaat door tot de friteuse een temperatuur bereikt van 82°C.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt.	Temperatuurvoeler of regelaar is defect.	Bel uw FAS voor hulp.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje brandt niet.	Contactgever of regelaar is defect.	Bel uw FAS voor hulp.

6.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Regelaar geeft LAGE TEMP weer.	De temperatuur van de vetpan is meer dan 17°C onder het instelpunt in de stationaire modus of onder 25°C in de bakmodus gezakt.	Het is normaal dat deze melding kortdurend verschijnt als een grote hoeveelheid diepgevroren producten in de vetpan wordt gebracht of als de friteuse niet goed opwarmt. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Het regelaardisplay geeft de verkeerde temperatuurschaal weer (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	Friteuses die gebruik maken van de FilterQuick-regelaar kunnen schakelen van F° naar C° door op de ✓-knop te drukken totdat Productinstelling wordt weergegeven. Druk op ► om te bladeren naar de Techmodus en druk op ✓. Geef 1658 in. Druk op de scanknop. De regelaar geeft UIT weer. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
Regelaar geeft <i>HOGE TEMP</i> weer.	Temperatuur van de vetpan is hoger dan 4°C.	Druk op de stroomschakelaar om de friteuse uit te zetten en laat afkoelen voordat u de friteuse weer aanzet. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Op het regelaardisplay verschijnt <i>HEET-HOOG-1</i>.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
Op het regelaardisplay verschijnt <i>DEFECT BOVENLIMIET SCHAKEL STROON UIT</i>.	Defecte bovenlimiet.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
Op het regelaardisplay verschijnt <i>DEFECTE TEMPERATUURVOELER</i>.	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuurvoeler of een beschadigde regelaar bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw FAS.
Op het regelaardisplay verschijnt <i>STORING IN OPWARMEN</i>.	Defecte regelaar, defecte interfacekaart, open bovenlimietthermostaat.	Bel uw FAS voor hulp.
Het verwarmingslampje brandt, maar de friteuse warmt niet op.	Het hoofddraaistroomsnoer is uitgetrokken of de stroomverbreker is geactiveerd.	Controleer of het hoofdstroomsnoer met de stekker in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. Als het probleem zich blijft voordoen belt u uw FAS.
Regelaar geeft <i>HERSTELFOUT/JA</i> weer en er klinkt een alarm.	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en annuleer het alarm door op de ▲ (JA)-knop te drukken. De maximale hersteltijd voor het elektrisch model is 1:40. Als deze fout aanhoudt belt u uw FAS.
Regelaar blijft hangen.	Regelaarfout.	Bel uw FAS voor hulp.
Op regelaardisplay verschijnt <i>ONDERHOUD VEREIST</i>, gevolgd door een foutbericht.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk op de ▲ (JA)-knop als het probleem is opgelost of druk op de ▼ (NEE)-knop om door te gaan met bakken en bel uw FAS voor assistentie. In sommige gevallen kunt u niet meer verder bakken.

6.2.3 Problemen bij het filteren

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De friteuse filtert na elke kookcyclus.	Filterwaarschuwingsinstelling onjuist.	Wijzig de filterwaarschuwingsinstelling.
De filtermenufuncties starten niet of het display van de regelaar geeft WACHTEN OP FILTER weer.	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperatuur is te laag of de regelaar geeft UIT weer. B. Er is een andere functie aan de gang. C. MIB heeft het controlesysteem niet gewist. D. Berichten of foutmeldingen op andere regelaars. E. Filterpan zit niet volledig in het toestel. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Zorg ervoor dat de friteuse zich op de ingestelde waarde bevindt voordat deze wordt opgestart; zorg ervoor dat de regelaar AAN staat. B. Wacht tot de vorige functie beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. C. Wacht een minuut en probeer opnieuw. D. Verwijder de berichten of fouten op andere regelaars. E. Controleer of de filterpan op zijn plaats zit, helemaal is ingebracht in de friteuse en dat „A“ wordt weergegeven op de MIB-plaat.
Regelaar geeft FLT DYLD OF POL DLYD WEER.	Er is een andere functie bezig of er werd niet gefilterd.	Wacht totdat de vorig functie is voltooid om een nieuwe filtercyclus te beginnen of selecteer JA bij het bericht NU FILTEREN? wanneer dit bericht op een andere regelaar verschijnt.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	<ul style="list-style-type: none"> A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd. B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd. C. Blokkering in filterpomp. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. B. Als de motor te warm is om langer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de motor (zie pagina 4-3). C. Bel uw FAS voor hulp.
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen of koude olie.	A. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het papier. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Regelaar geeft OLIE IN AFVOERPAN/BEVESTIGEN weer.	Afvoerklep open of mogelijkheid dat er olie in de afvoerpan zit.	Druk op ▲ BEVESTIGEN en volg de instructies voor VAT VULLEN UIT AFVOERPAN.
De afvoer- of retourkraan blijft open.	A. AIF-interfaceplaat werkt niet. B. Actuator is defect.	Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt PAN PLAATSEN.	A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.	A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zijn en vervang indien afwezig. C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft PAN PLAATSEN weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
De semi-automatische filtering wil niet starten.	A. Olieniveau te laag. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat niet in manuele modus zit. C. Controleer of de MIB-cover niet beschadigd is of knoppen indrukt. D. Defect aan filterrelais.	A. Zorg ervoor dat het olieniveau zich boven de bovenste oliesensor bevindt. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat in "A" (A) automatische modus staat. Schakel de friteuse aan. C. Verwijder en vervang de afdekplaat en kijk of het filteren start. D. Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt FILTER BEZIG.	Er is nog een ander filtercyclus of vervanging van een filterpapier aan de gang.	Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterpapier indien hierom gevraagd wordt.

6.2.4 Mandliftproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De mandlift beweegt met schokken en/of maakt lawaai.	De stangen van de mandlift moeten worden gesmeerd.	Breng een lichtgewicht smeermiddel van Lubriplate™ of gelijkaardig wit vet aan de stang en aansluitbuizen.

6.2.5 Auto Top Off problemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
-----------------	---------------------------------	------------------

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De vetpannen willen niet bijvullen.	<p>A. De temperatuur is te laag. B. Olie is te koud. C. Geen olie in JIB D. Het is mogelijk dat de stekker van een friteuse uit het stopcontact is gehaald of dat er geen stroom is naar de ATO-kast. E. Fout die met onderhoud moet worden opgelost</p>	<p>A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan. B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur in de JIB hoger is dan 21°C. C. Zorg ervoor dat er voldoende olie in de JIB zit en dat de toevoerlijn in de JIB ligt. Vervang de JIB en druk op de ▲ knop wanneer daarom gevraagd wordt en houd de ORANJE resetknop gedurende tien (10) seconden ingedrukt om het top-offstelsel te resetten. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. D. Controleer de stekkers, zekeringen en Schakelaars. E. Bel uw FAS voor hulp.</p>
Eén vat wil niet bijvullen.	<p>A. Er is een filterfout. B. Fout die met onderhoud moet worden opgelost C. Magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO probleem</p>	<p>A. Wis de filterfout. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. B. Bel uw FAS voor hulp. C. Bel uw FAS voor hulp.</p>
Regelaar geeft TOPOFF OLIE LEEG/BEVESTIGEN WEER.	Het top off-systeem heeft geen olie meer.	Het het top off-systeem met olie en druk op de ▲-knop (BEVESTIGEN). Als de JIB is vervangen, houdt u de ORANJE resetknop gedurende tien (10) seconden ingedrukt om het top-offstelsel te resetten.

6.2.6 Foutcodes (Alleen voor de FilterQuick™-regelaar)

Code	Foutmelding	Verklaring
E03	FOUT TEMPERATUURVOELERSTORING	Temp-voelerwaarde buiten bereik
E03	FOUT TEMPERATUURVOELERSTORING	Bovenlimietwaarde buiten bereik.
E04	HI 2 SLECHT	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210 °C, of in CE-landen 202 °C.
E05	HEET HOOG 1	Een component werkt niet naar behoren, zoals de regelaar, interfaceplaat, gasklep, ontstekingsmodule of de open-bovenlimiet.
E06	VERWARMINGSPROBLEEM	Interne MIB softwarefout
E07	ERROR MIB SOFTWAREFOUT	Verbinding met ATO-plaat verbroken; defect ATO-plaat
E08	ERROR ATO-KAARTFOUT	Vuil filterkussen/-papier dat moet worden vervangen of filterpompprobleem.
E09	ERROR POMP NIET VULLEN	De afvoerkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.

Code	Foutmelding	Verklaring
E10	ERROR AFVOERKRAAN STAAT OPENEN	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E11	ERROR AFVOERKRAAN STAAT GESLOTEN	De retourkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E12	ERROR RETOURKLEP STAAT OPEN	De retourkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E13	ERROR RETOURKLEP STAAT GESLOTEN	MIB detecteert ontbrekende AIF; AIF-plaatdefect
E14	ERROR AIF-PLAAT	De regelaar detecteert verbroken MIB-verbindingen; controleer de softwareversie op elke regelaar. Als er versies ontbreken, controleer dan de CAN-aansluitingen tussen elke regelaar; MIB-plaatdefect
E15	ERROR MIB-PLAAT	AIF RTD waarde buiten bereik
E16	ERROR AIF-VOELE	ATO RTD waarde buiten bereik
E17	ERROR ATO-VOELE	SD-kaart verwijderd tijdens update
E20	ONGELDIGE CODELOCATIE	Timer van 25 uur verlopen of een vies filter kunnen de oorzaak zijn van incomplete filtratie.
E21	FOUT FILTERPAPIERPROCEDURE (vervang filterkussen)	Olie mag in de pan blijven.
E22	STORING OLIE IN PAN	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet. Hersteltijd mag de 2:25 niet overschrijden voor gas.
E23	VERSTOPTE AFVOER (GAS)	De olietemperatuur zakte 17°C onder de ingestelde waarde in de wachtmodus of 25°C in de bakmodus. (Deze melding kan verschijnen als een product is neergelaten en de startknop om te bakken niet onmiddellijk wordt ingedrukt of als er teveel bakproducten worden neergelaten).
E24	DEFECTE OLIE NIVEAUSENSOR (GAS)	Olietemperatuur is 22,2°C hoger dan het instelpunt. als de temperatuur blijft stijgen, zal de bovenlimiet de brander uitschakelen wanneer de temperatuur 218°C bereikt voor Niet-CE of 202°C voor CE.
E25	HERSTELFOUT	
E27	LAGE TEMP ALARM	
E28	LAGE TEMP ALARM	

6.2.7 Bovenlimiettestmodus

De bovenlimiettestmodus wordt gebruikt om het bovenlimietcircuit te testen. De bovenlimiettest zal de olie onbruikbaar maken. Deze test mag dan ook alleen met oude olie worden uitgevoerd. Zet de frituse uit en bel onmiddellijk voor onderhoud als de temperatuur 238°C bereikt zonder dat de tweede bovenlimiet tript en de computer wisselend **STORING BOVENLIMIET** en **STROOM AFZETTEN** weergeeft, samen met een alarmtoon.

De test kan steeds geannuleerd worden door de friteuse uit te zetten. Wanneer u de friteuse terug aanzet gaat hij terug naar de bedieningsmodus en geeft het scherm het product weer.

1. Houd de knop met het vinkje (✓) ingedrukt totdat **HOOFDMENU** afgewisseld met **PRODUCTINSTELLING** wordt weergegeven.
2. Druk op de linker pijltjesknop (◀) totdat **TECHMODUS** wordt weergegeven.
3. Druk op de knop met het vinkje (✓).
4. Voer 3000 in.
5. Druk op de linker pijltoets (◀) totdat **BOVENLIMIETTEST** wordt weergegeven.
6. Druk op de knop met het vinkje (✓).

Regelaar geeft **BOVENLIMIET JA/NEE** weer.

7. Druk op de pijltjestoets naar boven (▲).
8. De computer geeft **HOUD CHECK INGEDRUKT** weer.
9. Houd de (✓) knop ingedrukt om met de bovenlimiettest te beginnen.

Het vat begint op te warmen. Tijdens de test geeft de computer de werkelijke vatttemperatuur weer. De friteuse blijft verwarmen tot aan de bovenlimiettrap. Dit gebeurt meestal wanneer de olie een temperatuur bereikt van 217°C tot 231°C voor niet-CE bovenlimieten en 207°C tot 219°C voor CE-bovenlimieten.

Zodra de bovenlimiet opent geeft de computer wisselend **HELP BOVEN 2** en de werkelijke temperatuur weer (bijv. 221C).

10. Laat de (✓)-knop los.

Als de bovenlimiet niet meer werkt geeft de computer wisselend **DEFECT BOVENLIMIET** en **STROOM AFZETTEN** weer. Als dit gebeurt, onderbreekt u de stroom naar de friteuse en belt u onmiddellijk iemand voor onderhoud.

Het vat stopt met verhitten en de computer geeft de huidige temperatuurinstelling weer, afgewisseld met de werkelijke temperatuur (bijv. **221C**) totdat de temperatuur onder 204°C zakt.

11. Druk op de zachte stroomschakelaar om het alarm te annuleren en **UIT** te schakelen.
12. Volg de procedures om de olie te verwijderen.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

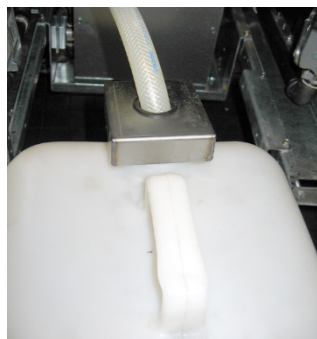
APPENDIX A: INSTRUCTIES BULKOLIE

A.1.1 Bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen hebben grote olie-opslag tanks, meestal achterin het restaurant, die zijn aangesloten op een verdeelstuk aan de achterkant van de fritese. Afvalolie wordt via de leiding die aan de achterkant zit en het label AFVOEREN (zie Afbeelding 1) uit de fritese gepompt. Het gaat naar afvaltanks en nieuwe olie wordt vanuit de tanks door de leiding die aan de achterkant zit en waar het label VULLEN staat naar de fritese gepompt (zie Afbeelding 2). Verbind de bulkolieverbindingen met de plug aan de achterkant van de fritese (zie Afbeelding 3). Het bedradingschema staat op de volgende pagina.

Het is noodzakelijk dat het fritesesysteem volledig stroom krijgt na een instellingswijziging van verse of gebruikte olie.

De FilterQuick™-friteses, uitgerust voor gebruik met bulkoliesystemen, maken gebruik van een ingebouwd vat met verse olie, meestal geleverd door de distributeur van de bulkolie. Verwijder de dop en steek de standaardleiding in het vat, waarbij de metalen dop op de rand van het vat rust. De olie wordt door dezelfde leiding in en uit het vat gepompt (zie Afbeelding 4).



Afbeelding 4



WAARSCHUWING:
Voeg geen HETE of GEBRUIKTE olie toe aan een JIB.

De momentane schakelaar die gebruikt wordt om het ATO-systeem te resetten wordt ook gebruikt om de jug te vullen in een vers bulkoliesysteem. Nadat u het BIJVULLEN LEEG display hebt gewist, houdt u de momentane schakelaar, die zich boven de JIB bevindt, ingedrukt om de jug vanuit de bulkolieopslag te vullen (zie Afbeelding 5).

Om de jug te vullen, houdt u de JIB-resetknop ingedrukt totdat de JIB vol is, waarna u de knop los laat.*

NB: Laat NIET teveel olie in de jug lopen.

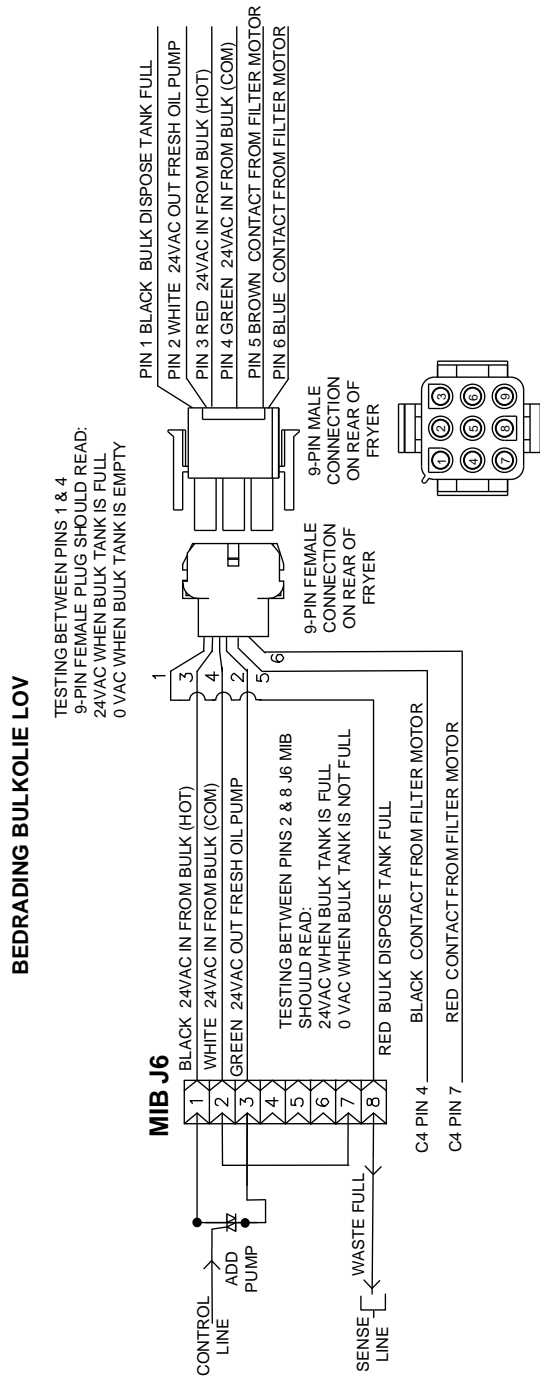
Zie voor instructies om het vat te vullen vanaf de bulk de FilterQuick besturingshandleiding, rubriek 1.9.8 pagina 1-16.



Afbeelding 5

* **NB:** Tussen het indrukken van de JIB-vulknop en het starten van pompen van verse bulkolie zit ongeveer twaalf seconden. Het duurt ongeveer 20 seconden voordat het niveau in de JIB begint te stijgen. Het duurt normaal gezien ongeveer drie minuten om de JIB te vullen. Het duurt ongeveer één minuut om een onderverdeeld vat te vullen en twee minuten om een volledig vat te vullen.

A.1.2 Bedrading bulkolie



⚠ WAARSCHUWING

De FilterQuick™ friteuse werkt **ALLEEN** met bulkoliesystemen die een driepolige vlotterschakelaar hebben. Bel de bulkolieleverancier als u nog een oudere tweepolige vlotterschakelaar heeft. Deze vlotterschakelaars zijn polariteitsspecifiek en ze kunnen een MIB-plaat kortsluiten en beschadigen.

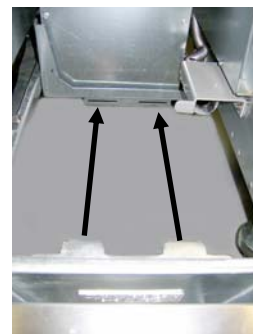
FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

APPENDIX B: JIB bereiden met niet-vloeibaar bakvet

1. Open de rechterdeur van de friteuse en verwijder de beugel in de JIB-behuizing.
2. Bevestig de linieerbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel met de meegeleverde moeren. Zie afbeelding 1.
3. Positioneer de smelter voor de behuizing.
4. Schuif de tabs van de smelter in de linieergleuven. Zie afbeelding 2.
5. Plaats de binnenoliereservoirpan in de lade met de smelter in de linieerbeugel. Zie afbeelding 3.
6. Plaats het deksel van de smelter op zijn plaats en schuif de olieslangnippel in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger. Zie afbeelding 4.
7. Gebruik de meegeleverde schroeven om de smelter aan beide zijden in de bodem van de onderste rails te bevestigen door gebruik te maken van de bestaande gaten. Zie afbeelding 5.
8. Maak aan de achterzijde van de smelter de witte twee-pens-aansluitingen vast en steek de zwarte aansluiting in het stopcontact, zoals afgebeeld in afbeelding 6.
9. Controleer of de stroomschakelaar van de smelter in de AAN-stand staat. Zie afbeelding 7.



Afbeelding 1: Bevestig de linieerbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel.



Afbeelding 2: Plaats de smelter in de kast en steek de tabs in de linieergleuven.



Afbeelding 3: Plaats de binnenste oliereservoirpan in de smelter.



Afbeelding 4: Plaats het deksel op de pan en schuif de olieslang in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger.



Afbeelding 5: Bevestig de smelter aan beide zijden op de rails.

Oranje knop reset het systeem na een melding van laag oliepeil.



Afbeelding 7: De gemonteerde smelter wordt op zijn plaats getoond.



Afbeelding 6: Bevestig de twee-pens witte aansluitingen en steek de zwarte aansluiting in de doos zoals aangegeven. * Merk op dat de positie van de zwarte connector kan verschillen van de positie op de foto.



FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30

APPENDIX C: Gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

Reset het oliereservoirsysteem

- Zorg ervoor dat de smelter voor niet-vloeibaar bakvet aan staat.
- Vul de smelter met bakvet.
- Laat het niet-vloeibare bakvet in 2-3 uur smelten. Probeer het top off-systeem **NIET** te gebruiken als er niet gesmolten olie in het top off-systeem zit. De melding laag oliepeil in het reservoir wordt gegeven als de friteuse vraagt om olie voordat het bakvet in de smelter vloeibaar is.
- Zodra het bakvet volledig gesmolten is, drukt u op de oranje resetknop en houdt deze vast om het top off-systeem te resetten.
- **VOEG GEEN** hete olie toe aan de bakvetsmelter. De temperatuur van het oliereservoir mag niet meer dan 60°C bedragen. Voeg kleine hoeveelheden niet-vloeibaar bakvet toe aan het reservoir om ervoor te zorgen dat het voldoende olie heeft om het top off-systeem in werking te stellen.
- Om het beste resultaat te behalen zet u de smelter voor niet-vloeibaar bakvet 's nachts **NIET UIT**.
- De stroomschakelaar van de smelter wordt ook gebruikt als resetschakelaar als de bovenlimiettemperatuur van het systeem wordt bereikt.



WAARSCHUWING

De oppervlakken van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet zijn heet. Niet aanraken met de blote hand. Draag beschermende kledij wanneer u vet aan de smelter toevoegt.



Elk nieuw Manitowoc Foodservice toestel wordt geleverd met KitchenCare™ en u kiest aan welk serviceniveau het moet voldoen.
Serviceniveaus van één restaurant tot meerdere locaties.

StarCare – Garantie & levenslange service, gecertificeerde OEM-onderdelen, een wereldwijde onderdeleninventaris



ExtraCare – CareCode, 24/7 ondersteuning, online/mobiele productinformatie

LifeCare – Installatie- & toestelinformatie, gepland onderhoud, KitchenConnect™, MenuConnect

Spreek met KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencares.com

Om meer te weten over de toestellen van Manitowoc Foodservice en haar wereldleidende merken, bezoek:
www.manitowocfoodservice.com en kom te weten welke regionale of lokale toestellen er beschikbaar zijn.

