

FilterQuick™ FQE30

Electrisk fritös

Bruksanvisning för installation, användning och underhåll

Denna bruksanvisning uppdateras då ny information och nya modeller släpps. Gå till vår webbplats för den senaste bruksanvisningen.



SÄKERHETSANVISNINGAR

Förvara eller använd inte bensen eller andra lättantändliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan maskin.

 **VARNING**

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER FRITÖSEN.



Artikelnummer: FRY_IOM_8197305 10/2015

Swedish / Svenska

⚠ NOTERA

OM, UNDER GARANTITIDEN, KUNDEN ANVÄNDER NÅGON DEL FÖR DENNA MANITOWOC-UTRUSTNING FÖR MATBEREDNING ANNAT ÄN EN ICKE-MODIFIERAD NY ELLER ÅTERANVÄND DEL SOM KÖPTS DIREKT FRÅN FRYMASTER, ELLER NÅGOT AV DESS AUKTORISERADE SERVICEGIVARE, OCH/ELLER DELEN HAR MODIFIERATS FRÅN DESS URSPRUNGLIGA KONFIGURATION, GÄLLER DENNA GARANTI INTE. DESSUTOM KOMMER FRYMASTER OCH DESS NÄRSTÅENDE BOLAG INTE ATT VARA ANSVARIGA FÖR NÅGRA KRAV, SKADOR ELLER UTGIFTER SOM KUNDEN HAFT SOM UPPSTÅR DIREKT ELLER INDIREKT, HELT ELLER DELVIS, PÅ GRUND AV INSTALLATIONEN AV NÅGON MODIFIERAD DEL OCH/ELLER DEL SOM MOTTAGITS FRÅN EN ICKE-AUKTORISERAT SERVICEGIVARE.

⚠ NOTERA

Denna apparat är avsedd endast för professionell användning och ska skötas endast av kvalificerad personal. En Frymaster-auktoriserad servicegivare (Factory Authorized Servicer, FAS), eller andra kvalificerade professionella tekniker bör utföra installation, underhåll och reparationer. Installation, underhåll, eller reparationer av icke-kvalificerad personal kan häva tillverkarens garanti. Se Kapitel 1 i denna bruksanvisning för definitioner av kvalificerad personal.

⚠ NOTERA

Denna utrustning måste installeras i enlighet med lämpliga nationella och lokala förordningar som gäller för det land och/eller region där apparaten installeras. Se KRAV FÖR NATIONELLA FÖRORDNINGAR i Kapitel 2 i denna bruksanvisning beträffande detaljer.

⚠ NOTERA

När den är installerad måste enheten vara elektriskt jordad i enlighet med lokala regler, eller om lokala regler inte finns, i enlighet med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, Canadian Electrical Code, CSA C22.2 eller lämpliga nationella lagar i det land den installeras.

⚠ NOTIERING FÖR USA- KUNDER

Denna utrustning ska installeras enligt den grundläggande rörmokarförordningen (basic plumbing code) utgiven av Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) samt Food Service Sanitation Manual utgiven av Food and Drug Administration.

⚠ NOTERA

Apparaten är avsedd för kommersiell användning, t.ex. i restaurang- och kantinkök, sjukhus och på kommersiella anrättningar såsom bagerier, slakterier, m.fl. men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

⚠ VARNING

Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk. Installera och använd inte denna apparat utomhus.

⚠ NOTERA

Apparaten måste installeras och användas på ett sådant sätt att vatten inte kan komma i kontakt med fett eller olja.

⚠ NOTERA

Ritningar och fotografier som används i denna bruksanvisning är avsedda att illustrera drift, rengöring och tekniska förfaranden och överensstämmer kanske inte med platsens driftförfaranden.

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED STYRENHETER

USA

Denna apparat uppfyller Del 15 av FCC:s regler. Drift förutsätter följande två förhållanden: 1) Denna apparat får inte orsaka skadlig störning, och 2) denna apparat måste acceptera alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B.

KANADA

Denna digitala apparat överstiger inte Klass A eller B gränser för radiostörningar enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard ICES-003.

Cet appareil numérique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ VARNING

Använd inte vattenstrålar för att rengöra denna apparat.

**FARA**

Felaktig installation, justering, underhåll eller service, och icke-auktoriserad ändring eller modifikationer kan orsaka skada på egendom, personskada eller död. Läs installations-, drifts- och serviceanvisningarna grundligt innan du installerar eller utför service på denna utrustning.

**FARA**

Inget strukturellt material på friteren får ändras eller tas bort för att underlätta placering av friteren under en kupa. Frågor? Ring Frymasters servicetelefon +1-800-551-8633.

**FARA**

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer friteren. Om satsen som håller fast friteren saknas, kontakta den lokala KES.

**NOTERA**

Alla fritere som levereras utan nätsladd och stickkontakt måste kopplas direkt med flexibelt skyddsror till kopplingsplinten som finns baktill på friteren. Dessa fritere ska anslutas enligt gällande specifikationer. Enheter som är fast kopplade måste förses med beslag som håller fast dem.

**VARNING**

Ingen garanti tillhandahålls för en Frymaster-fritös som används i en mobil eller marin installation eller koncession. Garantiskydd erbjuds endast för fritöser som installeras i enlighet med de tillvägagångssätt som beskrivs i denna handbok. Mobila, marina eller koncessionsförhållanden ska undvikas för denna fritös för att säkerställa optimal prestanda.

**FARA**

Framkanten på denna fritös är inte ett steg! Stå inte på fritösen. Allvarlig personskada kan orsakas om du slinter eller kommer i kontakt med den heta oljan.

**FARA**

Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

**FARA**

Spraya inte aerosoler i närheten av denna apparat då den är i drift.

**FARA**

Håll alla delar borta från avlopp. Om du stänger aktuatorer kan du orsaka maskin- eller personskada.

**FARA**

Smultallriken i frityren är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker kontainer vid slutet av frityranvändning varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i olja.

**VARNING**

Slå inte frityrkorgarna eller andra bestick på frityrens anslutningstripp. Strippen är som en stoppning mellan grytornas anslutningar. Att slå frityrkorgarna på strippen för att slå loss olja kan skada strippen. Den är utformad för en tight design och skall endast tas bort för rengöring.

**FARA**

Denna fritös har en nätsladd (trefas) för varje frityrkar. Innan du flyttar, testar, underhåller, eller reparerar din Frymaster fritere ska du koppla bort ALLA elektriska nätsladdar från elkraftförsörjningen.

**FARA**

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

**VARNING**

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet längst bak i denna handbok vid installation eller service av denna utrustning.

 **VARNING**

Var försiktig och bär lämplig skyddsutrustning för att undvika kontakt med het olja eller ytor som kan orsaka allvarliga brännskador eller andra skador.

 **FARA**

Denna fritös får inte modifieras eller användas som en vattenbadsenhet. Detta är speciellt farligt om intelligande frityrkar används till vanlig fritering. Vatten som skvätter ner eller hamnar i het olja kan orsaka farliga utbrott i oljan. Personal i närheten av fritösen kan skadas allvarligt.

 **FARA**

Använd inte denna utrustning om inte alla lock och serviceluckor är på plats och fastsatta.

 **VARNING**

Om nätsladden är skadad, måste den bytas ut av en Frymaster fabriksauktorerad tekniker eller liknande kvalificerad person så att fara undviks.

 **FARA**

Byggnadsnormer förbjuder att en friterare med en öppen tank med het olja installeras bredvid en öppen låga av någon som helst typ, inklusive lågor i grillar och spisar.

 **FARA**

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från friteraren innan du försöker att flytta den så att du undviker spill, fall och allvarliga brännskador. Försök aldrig att överföra het olja från en behållare till en annan. Friterare kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

 **VARNING**

Fyll alltid båda sidorna i enheter med delat kar vid uppvärmning i något syfte, test, tillagning eller urkokning av karet.

 **FARA**

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från friteraren innan du försöker att flytta den så att du undviker spill, fall och allvarliga brännskador. Försök aldrig att överföra het olja från en behållare till en annan. Friterare kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

 **FARA**

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgräta. Frityrgrätan måste vara fylld till fyllinjen med vatten eller matolja innan elementen slås på. Om den inte är det så kan elementen skadas och det är risk för brandfara.

 **NOTERA**

Om denna utrustning är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att koppla bort den med en separation av minst 3 mm för alla poler som är en del av anslutningen.

 **NOTERA**

Denna utrustning måste placeras så att väggkontakten är tillgänglig om det inte finns andra sätt att koppla bort den från kraftenheten (t.ex. ett överspänningsskydd).

 **NOTERA**

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledning som har en temperaturklassificering på minst 75 °C.

 **FARA**

Placera aldrig ett helt block av fast matfett ovanpå värmeelementen. Att göra så kan skada elementen och öka risken för att fettets flampunkttemperatur uppnås och att brand uppstår.



FilterQuick™ FQE30-serien elektriska fritöser
Installations- och Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

KAPITEL 1: Introduktion

1.1	Allmänt	1-1
1.2	Säkerhetsinformation	1-1
1.3	Datorinformation.....	1-2
1.4	Information specifik för Europeiska gemenskapen (CE).....	1-2
1.5	Installation, drift och servicepersonal	1-2
1.6	Definitioner	1-2
1.7	Förfarande för krav på grund av fraktskada.....	1-3
1.8	Läsa modellnummer.....	1-4
1.9	Serviceinformation.....	1-4

KAPITEL 2: Installationsanvisningar

2.1	Allmänna installationskrav	2-1
2.1.1	Avstånd och ventilation	2-2
2.1.2	Jordningskrav	2-2
2.1.3	Australiska krav	2-3
2.2	Kraftbehov	2-3
2.3	Rengöra fritös.....	2-3
2.4	Installera dunk i låda.....	2-4

KAPITEL 3: Användningsinstruktioner

3.1	Förfaranden för iordningställande och uppstart av utrustning	3-2
3.2	Användning.....	3-2
3.3	Oil Attendant® Automatisk påfyllning	3-3
3.3.1	Installera oljebehållare	3-3
3.3.2	Rutinbyte av olja.....	3-4

KAPITEL 4: Filtreringsinstruktioner

4.1	Introduktion.....	4-1
4.2	Beredning för användning med filterpapper eller filterblock	4-1
4.3	FilterQuick™ med fingertoppsfiltrering	4-2
4.4	Felsöka FilterQuick™ med fingertoppsfiltrering	4-3
4.4.1	Ofärdig filtrering	4-3
4.5	Filter upptaget	4-4
4.6	Tömning och bortskaffande av avfallsolja.....	4-5

KAPITEL 5: Förebyggande underhåll

5.1	Rengöra friteraren	5-1
5.2	Dagliga kontroller och service	5-1
5.2.1	Inspektera fritösen efter skador.....	5-1
5.2.2	Rengör fritösens skåp inuti och utanpå.....	5-1
5.2.3	Rengör filtreringssystemet FilterQuick™	5-1
5.2.4	Rengör borttagbara delar och tillbehör	5-2
5.3	Veckovisa kontroller och service.....	5-2
5.3.1	Töm, rengör frityrgrytan och värmeelement.....	5-2

5.3.2	Koka ur frityrgrutan	5-2
5.4	Månatliga kontroller och service	5-3
5.4.1	Kontrollera exaktheten hos kontroll-inställningspunkten för FilterQuick™	5-3
5.5	Kvartalsvisa kontroller och service.....	5-4
5.5.1	Byt ut O-ringar.....	5-4
5.6	Årlig/regelbunden inspektion av systemet.....	5-4
5.6.1	Fritös	5-4
5.6.2	Filtreringssystemet FilterQuick™	5-5
KAPITEL 6: Felsökning för användare		
6.1	Introduktion	6-1
6.2	Felsökning.....	6-2
6.2.1	Problem med styrning och uppvärmning.....	6-2
6.2.2	Felmeddelanden och visningsproblem.....	6-2
6.2.3	Problem med filtrering.....	6-4
6.2.4	Problem med att lyfta korgen.....	6-5
6.2.5	Problem med automatisk påfyllning	6-5
6.2.6	Fellogg, koder	6-6
6.2.7	Högtemperaturtest.....	6-7
6.2.8	OQS (OLJEKVALITETSSENSOR) Felsökning	6-9
BILAGA A: Bulkoljeinstruktioner		
BILAGA B: Förberedelseinstruktioner för dunk i låda med fast matfett		
BILAGA C: Användarinstruktioner för smältning av fast matfett		

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 1: INLEDNING

OBS: Fritösen Frymaster FilterQuick™ FQE30 kräver uppstart, demonstration och träning innan normal användning i restaurang kan ske.

1.1 Allmänt

Läs anvisningarna i denna bruksanvisning grundligt innan du försöker använda denna utrustning. Denna handbok täcker alla konfigurationer av FilterQuick™ FQE30 elektriska modeller. Fritöserna i denna modellfamilj har de flesta delarna gemensamt, och när de diskuteras som en grupp kallas de FilterQuick™ FQE30-fritöser.

FilterQuick™ FQE30-fritöser har frityrgrytor med låg oljevolym, automatisk oljepåfyllning och en halvautomatiskt fingertoppsfiltreringsenhet. Denna Euro-Look utformning har ett rundat topplock och ett stort runt avloppsrör, som säkerställer att pommes frites och annat skräp sköljs in i filterträget. FilterQuick™ FQE30-fritöserna styrs av en FilterQuick™-styrenhet. Fritöser i denna serie finns med hela eller delade bad och kan köpas som batterier med upp till fem fritöser.

1.2 Säkerhetsinformation

Läs noga anvisningarna i denna bruksanvisning innan du försöker köra din enhet.

I denna bruksanvisning finns genomgående notiser omgivna av dubbla rutor liknande den nedan.



FARA

Het olja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta en fritös som innehåller het olja eller att överföra het olja från en behållare till en annan.

VAR FÖRSIKTIG-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i en funktionsstörning för systemet*.

WARNING-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i skada på systemet* och som kan göra att systemet inte fungerar.

FARA-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i personskador* och som kan orsaka skada på systemet och/eller göra att systemet inte fungerar.

FilterQuick™ FQE30-fritöserna har en hög-temperatur avkänningsfunktion som slår av ström till elementen om temperaturreglaget inte fungerar.

1.3 Styrenhetsinformation

Denna utrustning har provats och befunnits uppfylla gränserna för en Klass A digital apparat, enligt Del 15 av FCC:s regler. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning när utrustningen används i en kommersiell miljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvent energi och, om den inte installeras och används i enlighet med bruksanvisningen, kan orsaka skadlig störning för radiokommunikationer. Drift av utrustningen i ett bostadsområde kommer sannolikt att orsaka skadlig störning, i vilket fall användaren kommer att behöva rätta till störningen på egen bekostnad.

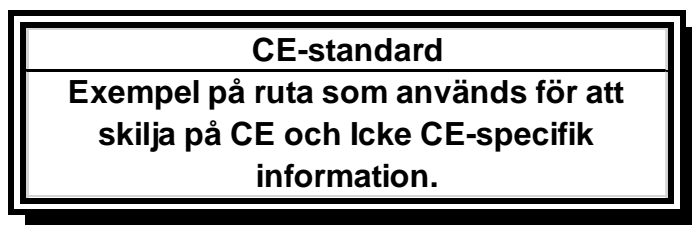
Användaren varnas att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för att uppfylla förordningar kan häva användares tillstånd att köra utrustningen.

Om så behövs ska användaren rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio- och televisionstekniker för ytterligare förslag.

Användaren kanske finner följande häfte från USA:s Federal Communications Commission hjälpsamt: Så här identifierar man och åtgärdar Radio- och TV-störningsproblem. (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Denna broschyr är tillgänglig från USA:s Government Printing Office, Washington, DC 20402, artikelnummer. 004-000-00345-4.

1.4 Information specifik för Europeiska gemenskapen (CE)

Den europeiska gemenskapen (CE) har etablerat vissa specifika standarder beträffande utrustning av denna typ. När det finns någon skillnad mellan CE och icke-CE standarder, identifieras informationen eller anvisningarna ifråga med skuggade rutor liknande den nedan.



1.5 Installation, drift och servicepersonal

Driftsinformation för Frymasterutrustning har iordningställt för användning av kvalificerad och/eller auktoriserad personal enbart, såsom definierats i avsnitt 1.6. **All installation och service på Frymasterutrustning måste utföras av kvalificerad, certifierad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal såsom definierats i avsnitt 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTSPERSONAL

Kvalificerad/auktorerad driftspersonal är de personer som har läst informationen i denna bruksanvisning noggrant och har satt sig in i utrustningens funktioner eller som har tidigare erfarenhet av driften av utrustningen som täcks i denna bruksanvisning.

KVALIFICERAD INSTALLATIONSPERSONAL

Kvalificerad installationspersonal är individer, firmor, bolag och/eller företag som, antingen personligen eller genom en representant, ägnar sig åt och är ansvariga för installation av elektriska apparater. Kvalificerad personal måste ha erfarenhet av sådant arbete, känna till alla elektriska varningar som gäller och uppfylla alla krav i tillämpliga nationella och lokala regler.

KVALIFICERAD SERVICEPERSONAL

Kvalificerad servicepersonal är sådana personer som känner till Frymasterutrustning och som har auktoriserats av Frymaster, L.L.C., att utföra service på utrustningen. Det krävs att all auktoriserad servicepersonal är utrustad med en fullständig uppsättning bruksanvisningar för service och delar och lagerför ett minimalt antal delar för Frymasterutrustning. En lista över av Frymaster Fabriksauktorerade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. *Om kvalificerad servicepersonal inte används blir Frymasters garanti ogiltig för din utrustning*

1.7 Förfarande för krav på grund av fraktskada

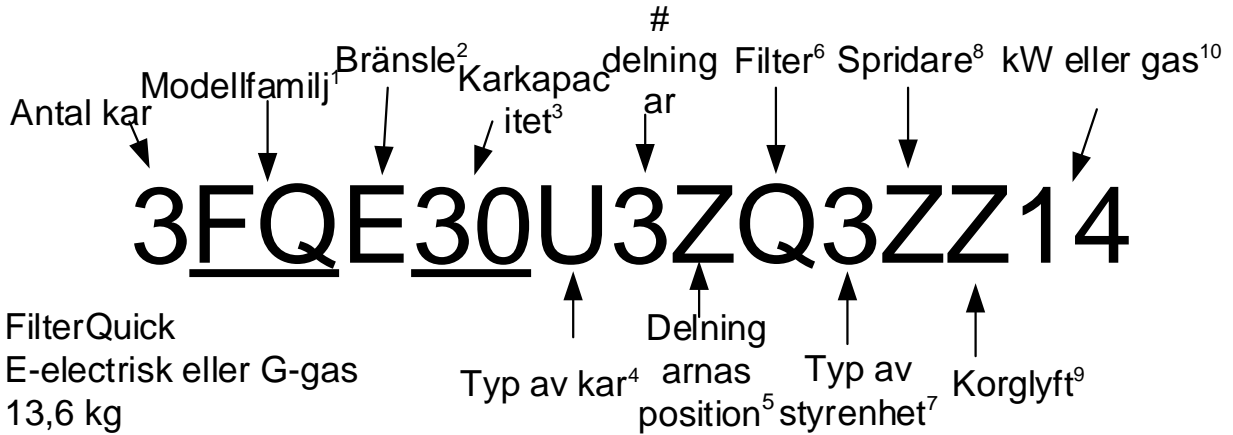
Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

Lägg märke till att denna utrustning inspekterades noga och förpackades av kunnig personal innan den lämnade fabriken. Speditionsfirman har fullt ansvar för säker leverans när den har accepterat utrustningen.

1. **Lämna in begäran om ersättning omedelbart** - oavsett skadans omfattning.
2. **Inspektera och notera all synlig skada eller delar som fattas** och säkerställ att denna information skrivs på fraktsedeln eller expresskvittot och signeras av den person som levererar.
3. **Dold förlust eller skada-** Om skada inte märks förrän utrustning har packats upp, meddela speditören **omedelbart** när skadan upptäckts och lämna in ett krav beträffande dold skada. Detta måste skickas in inom 15 dagar från leveransen. Var noga med att behålla fraktlåren för inspektion.

Frymaster TAR INTE ANSVAR FÖR SKADA ELLER FÖRLUST
SOM INTRÄFFAT UNDER TRANSPORT.

1.8 Läsa modellnummer



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-electrisk eller G-gas
- 3 = 13,6 kg
- 4 = U för öppen
- 5 = L-vänster om filter; R-höger om filter; M-mitten; X-blandat; Z-alla
- 6 = Q-halvauto med ATO
- 7 = FilterQuick 3000
- 8 = S-Spridare; Z-ingen
- 9 = B-korglyft; Z-ingen
- 10 = Kilowatt -14, 17, 22kW; Gas-NG (natur), PG(Propan), BG(Butan), LG(LPMix)

1.9 Serviceinformation

För icke-rutinmässigt underhåll eller reparationer eller för serviceinformation kontakta din lokala av Frymaster auktoriserade servicegivare (FAS). För att snabbt kunna hjälpa dig måste Frymasters fabriksauktoriserade servicegivare (FAS) eller serviceavdelningens representant ha viss information om utrustningen. Det mesta av denna information är tryckt på en märkplåt som sitter på insidan av fritösens dörr. Artikelnummer finns i anvisningarna för service och reservdelar. Reservdelsbeställningar kan göras direkt hos din lokala FAS eller distributör. En lista över av Frymaster Fabriksauktoriserade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. Om du inte kommer åt denna lista, kontakta Frymasters serviceavdelning på telefon +1-800-551-8633 eller +1-318-865-1711 eller via e-post på service@frymaster.com.

Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning _____

Problemet natur _____

DENNA BRUKSANVISNING SKA FÖRVARAS PÅ SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA BRUK.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänna installationskrav

Korrekt installation är väsentlig för säker, effektiv, bekymmersfri drift av denna apparat.

Kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, såsom definierats i avsnitt 1.6 i denna bruksanvisning, bör utföra all installation och service på Frymasterutrustning.

Om kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal (såsom definierats i avsnitt 1.6 i denna bruksanvisning) inte används för att installera eller på annat sätt utföra service på denna utrustning blir Frymasters garanti ogiltig och kan resultera i skada på utrustningen eller personskada.

Där konflikt mellan anvisningar och information i denna bruksanvisning och lokala eller nationella regler eller föreskrifter förekommer, ska installation och drift uppfylla regler eller föreskrifter som gäller i det land där utrustningen installeras.

Service kan erhållas genom att du kontaktar din lokala av Frymaster auktoriserade servicegivare.

NOTERA

Alla fritorer som levereras utan nätsladd och stickkontakt måste kopplas direkt med flexibelt skyddsror till kopplingsplinten som finns baktill på friteraren. Dessa fritöser ska anslutas enligt gällande specifikationer. Enheter som är fast kopplade måste förses med beslag som håller fast dem.

FARA

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer fritösen. Om satsen som håller fast fritösen saknas, kontakta den lokala av Frymaster auktoriserade servicegivaren (FAS).

NOTERA

Om denna utrustning är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att koppla bort den med en separation av minst 3 mm för alla poler som är en del av anslutningen.

NOTERA

Denna utrustning måste placeras så att väggkontakten är tillgänglig om det inte finns andra sätt att koppla bort den från kraftenheten (t.ex. ett överspänningsskydd).

NOTERA

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 75 °C.

NOTERA

Om nätsladden är skadad, måste den bytas ut av en av Frymaster auktoriserad servicegivare eller liknande kvalificerad person så att fara undviks.

⚠ FARA

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

⚠ FARA

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

⚠ FARA

Fäst inte en dräneringsskiva vid en ensam friterare. Friteraren kan bli instabil, tippa och orsaka personskada. Apparats område måste alltid hållas fritt och rent från brännbara material.

⚠ FARA

Byggnadsnormer förbjuder att en friterare med en öppen tank med het olja installeras bredvid en öppen låga av någon som helst typ, inklusive lågor i grillar och spisar.

I händelse av strömavbrott, slås friteraren automatiskt av. Om detta inträffar ska du slå AV strömbrytaren. Försök inte starta friteraren förrän strömmen återställts.

2.1.1 Avstånd och ventilation

Apparaten måste alltid hållas fri och ren från brännbara material, bortsett från att den får installeras på brännbara golv.

En frigång på 15 cm måste finnas på båda sidorna och baktill i närheten av brännbar byggnad. Ett minimum av 61 cm bör finnas framför utrustningen för service och korrekt drift.

⚠ VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under fritösen.

2.1.2 Jordningskrav

Alla elektriska apparater måste jordas i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala regler, och i förekommande fall, CE-regler. Alla enheter (tillfälligt eller permanent monterad sladd) ska anslutas till ett jordat elsystem. Ett kabelschema finns på insidan av fritösens dörr. Korrekta spänningar finns på märkplåten på insidan av fritösens dörr.

Den ekvipotentiella jordningsklacken låter all utrustning på samma plats vara elansluten för att säkerställa att det inte är någon elektrisk potentialskillnad mellan enheterna, vilket kan vara farligt.



2.1.3 Australiska krav

Att installeras i enlighet med AS 5601 och AG 3000:2007, lokala myndigheter och alla andra relevanta lagenliga föreskrifter för gas och elektricitet.

Om den är utrustad med hjul måste den uppfylla kraven från AS5601 och AS1869.

2.2 Kraftbehov

Den valfria trefaskontakten för 208V och 240V deltakonfigurerade fritöser är märkta med 60 amp, 260 VAC och NEMA-konfigurering 15-60P.

Tre(3)faskrav						
MODELL	kW	SPÄNNING	LEDNIN G SERVICE	MINSTA SLADDSTORLEK AWG (mm)		AMPERE (per ben)
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

En(1)faskrav						
MODELL	kW	SPÄNNING	LEDNIN G SERVICE	MINSTA SLADDSTORLEK AWG (mm)		AMPERE (per ben)
FQEL14	14	208	2	3	(5.83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5.83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5.19)	58

NOTERA

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 75 °C.

FARA

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

FARA

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

2.3 Placera fritös



FARA

Inget strukturellt material på fritösen får ändras eller tas bort för att underlätta placering av fritösen under en kåpa. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.

1. När friteraren har placerats på friteringsstationen ska du använda ett vattenpass som är placerat över frityrgrytan för att bekräfta att enheten är nivellerad, både från sida till sida och framifrån och bakåt.

Nivellera friterare genom att justera hjulen och var noga med att säkerställa att friteraren är på korrekt höjd i friteringsstationen.

När friteraren är nivellerad på sin slutliga plats ska man installera beslagen från KES som begränsar dess rörelse så att den inte stressar den elektriska anslutningen. Installera beslagen i enlighet med anvisningarna. Om beslagen kopplas bort för service eller av andra skäl måste de kopplas tillbaka innan friteraren används.



FARA

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer fritösen. Om satsen som håller fast friteraren saknas, kontakta den lokala KES.



FARA

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan vara borttagen från fritösen innan du försöker att flytta den så att du undviker oljespill, fall och allvarliga brännskador. Denna fritös kan tippa och orsaka personskada om den inte hålls fast i ett stationärt läge.

2. Stäng fritösens tömningsventil(er)
3. Rengör och fyll frityrgrytan/grytorna med matolja till nedre oljenivåmarkeringen. (Se *Förfaranden för installation och avstängning av utrustning* i kapitel 3.)

2.4 Installera dunk i låda

Öppna fritösens dörr, vanligen den längst till höger) och ta bort tvärstaget som används som stöd under transport genom att lossa på de fyra skruvarna (se bild 1). Installera dunken i lådan som följde med i tillbehörspaketet med de skruvar som lossades då tvärstaget togs bort (se bild 2). Om fast matfett används, se bilaga A i slutet av denna handbok för installationsinstruktioner. Installera det valfria JIB-stänkskyddet för att skydda botten av JIB:en (se bild 3).

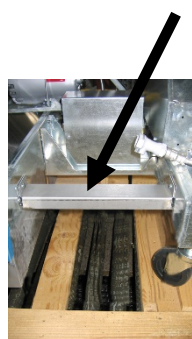


Bild 1

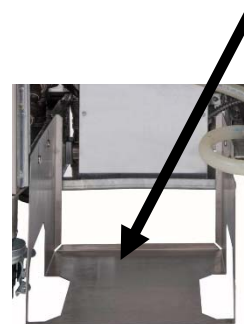


Bild 2

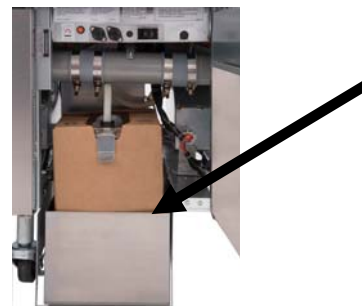
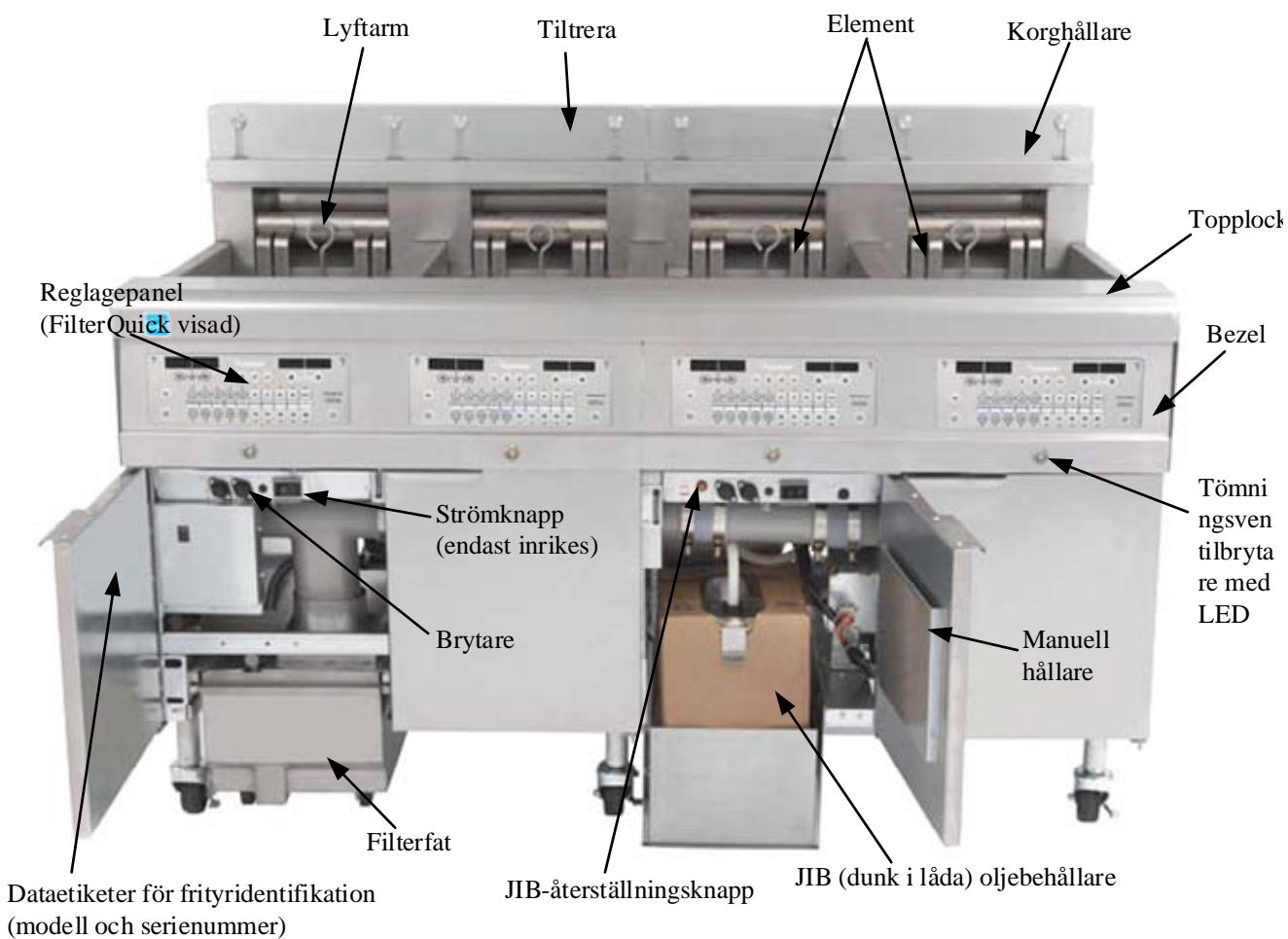


Bild 3

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 3: ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

ATT HITTA RÄTT PÅ DIN ELEKTRISKA FRITÖS FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN



TYPISK KONFIGURERING (FILTERQUICK™ FQE ELEKTRISK 330 VISAS)

OBS: Din frityrmaskin kan se annorlunda ut än den som visas på bilden beroende på inställning on produktionsdatum.

3.1-Inställning av utrustning och procedur för avstängning

Inställning

 **FARA**

Använd aldrig apparaten med en tom frituregryta. Frituregrytan måste vara full upp till minst fyllinjen med vatten eller olja innan elementen sätts på. Om den inte är det så kan elementen skadas och det är risk för brandfara.

 **FARA**

Ta bort allt vatten från frituregrytan innan du fyller på med olja. Om du inte gör detta kan det skvättas hett vätska när oljan värms till tillagningstemperatur.

 **VARNING**

FilterQuick™ är inte avsedd för användning med fast matfett om inte ett kit för fast matfett är installerat. Använd endast flytande matfett med denna fritös om inte ett kit för fast matfett är installerat. Användning av fast matfett kan resultera med att det blir stopp i oljeledningarna. FilterQuick™-fritösen rymmer 14 liter med fullt kar och 7 liter för dubbla kar vid 21°C.

 **VARNING**

Fyll alltid båda sidorna i enheter med delat kar vid uppvärmning i något syfte, test, tillagning eller urkokning av karet.

1. Fyll frituregrytan med matolja till den nedersta markeringen för OLJENIVÅ som finns på bakre delen av grytan. Detta tillåter oljan att expandera när värmen sätts på. Fyll inte på med kal olja över den nedersta linjen. Om du överstiger den linjen kan oljan rinna över när värmen sätts på. För stora oljesystem, se del 1.9.8 på sidorna 1-16 i *handboken för styrenheten FilterQuick™ 8197304* för instruktioner om hur du fyller fatet.
2. Säkerställ att strömsladden(arna) är i och låst(a) (om tillämpligt) i rätt(a) vägguttag. Kontrollera att sladden är ansluten korrekt till vägguttaget och att ingen metall del syns.
3. Säkerställ att strömbrytaren är på. En del modeller är utrustade med en huvudbrytare bredvid säkringen på baksidan av frityrdörren på skåpet på komponentlådans framsida.
4. Säkerställ att styrenheten är PÅ. När styrenheten är på börjar fritösen att värmas upp och visar **MLT-CYCL** alternerande med fritösens temperatur tills den når 82°C. Fritösens temperatur visas tills den är ett par grader från inställningspunkten. När fritösen har nått inställningspunkten ändras styrenhetens display till **KLAR** och fritösen är klar att användas. För att gå ur smältcykeln, tryck på knappen LÄMNA KYL. Svara JA på LÄMNA SMÄLT?
5. Säkerställ att oljenivån är vid den övre OLJENIVÅ-linjen när oljan har tillagningstemperatur.
6. Den maximala mängden pommes frites i olja eller fett ska inte vara mer än 0,7 kg.

Avstängning

1. Filtrera oljan och rengör friterna (se kapitel 5 och 6).
2. Stng av frityren.
3. Placera lock på frituregrytorna.

3.2 Användning

Fritösen är utrustad med FilterQuick™-styrenheter (visas nedan). Se Användarhandboken för styrenheten FilterQuick™ 8197304 för programmerings- och användningsförfaranden.



FILTERQUICK-STYRENHET

Se kapitel 5 i denna handbok för användningsinstruktioner för det inbyggda filtreringssystemet.

3.3 Oil Attendant® Automatisk påfyllning

När systemet Oil Attendant® är på plats på fritösen fylls olja på kontinuerligt i frityrgrytorna från en reservoar i skåpet. Oljereservoaren rymmer cirka 17 kg olja. Vid normal drift räcker det i ungefär två dagar innan den behöver bytas. Systemets komponenter visas till höger (se figur 1).

OBS: Systemet är avsett för att fylla på frityrgrytorna, inte fylla upp helt. Frityrgrytorna behöver manuell påfyllning vid uppstart efter tömning.

**Återställningsknapp
låg JIB (dunk i låda):**
Återställer ATO-systemet efter oljebyte.

Speciell lock: Inkluderar tub för inmatning av olje i reservet från frityrfaten.

Dunk i låda (JIB):
JIB är behållaren för olja.



Figur 1

3.3.1 Installera oljereservoar

Ta bort orginallock från oljekontainern och aluminumstoppningen. Byt ut mot det avsedda locket som har hårdvara för sugkraft. Kontrollera att matarslangen på locket är på botten av oljereservoaren.

Placera oljebehållaren i skåpet och putta in den (som på bilden på nästa sida). Undvik att sugkraftutrustningen inte hackar sig på skåpets interiör när den placeras i frityren.

Systemet är klart för användning. Medan fritösen värms upp till förprogrammerade temperaturer, vaknar systemet och börjar långsamt att lägga till olja till frityrgrytan efter behov, tills oljan når en optimal nivå.

3.3.2 Rutinbyte av olja

När nivån i oljereservoiren är låg visar styrenheten **PÅFYLLNINGOLJA TOM** på vänster display och **BEKRÄFTA** på höger display. Tryck på ▲ (BEKRÄFTA). Vissa steg kan skilja sig från bilderna som visas. Följ tillverkarens instruktioner för byte av JIB. Om fast matfett används, se bilaga C i slutet av denna handbok för instruktioner.

1. Öppna skåpet och dra ut JIB ur skåpet (se bild 2).
2. Ta bort locket och häll olja som är kvar i behållaren jämnt fördelar mellan frityrkaren (se bild 3).



Bild 2



Bild 3

3. Håll flaskan upprätt och ta bort locket och folieförseglingen (se bild 4).
4. Placera tuben i den nya fulla behållaren (se bild 5).



Bild 4



Bild 5

WARNING:
Lägg inte till VÄRM eller
ANVÄND olja i JIB.

5. Placera JIB på hyllan på inuti fritösens skåp (som visas på bild 2).
7. Tryck och håll in den orangefärgade JIB-återställningsknappen i **tio (10) sekunder** för att återställa påfyllningssystemet (se bild 6).



Bild 6

3.3.3 Bulkoljesystem

Instruktioner för installation och användning av bulkoljesystem finns i bilaga A i slutet av denna handbok.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 4: FILTRERINGSINSTRUKTIONER

4.1 Introduktion

Filtreringssystemet FilterQuick™ gör så att oljan i en frityrgräta kan säkert och effektivt filtreras medan andra grytor fortsätter användas.

Avsnitt 4.2 beskriver preparering av filtersystemet för användning. Användning av systemet beskrivs i avsnitt 4.3.

⚠ VARNING

Chefen på plats är ansvarig att säkerställa att alla användare är medvetna om alla faror av att använd filtreringssystemet för varm olja, speciellt vad det gäller oljefiltrering, -spolning och -rengöring.

⚠ VARNING

Filterstopningen eller papperet MÅSTE bytas dagligen eller när avlagringsnivån når upp till hållringens kant.

4.2 Förbereda FilterQuick™ med fingertopps-filtreringssystem för användning med filterpapper eller -stopning

Filtreringssystemet FilterQuick™ gör så att oljan i en frityrgräta kan säkert och effektivt filtreras medan andra grytor fortsätter användas. Filtreringssystemet FilterQuick™ använder en filterpapperkonfigurering som inkluderar en smulbricka, stor nedhållningsring och filterskärm av metall.

1. Dra ut filterfatet från skåpet och ta ur smultallriken. Håll ner ringen, filterpapperet och filterskärmen (se bild 1). Rengör alla komponenter med en lösning av diskmedel och hett vatten, och torka sedan grundligt.

Tråglocket får inte tas bort utom för rengöring, åtkomst till insidan, eller så att en matfettsbortskaffningsenhet (SDU) tillverkad före januari 2004 placeras under dränaget. Avyttringsinstruktioner finns i styrenhetens handbok 8197304.

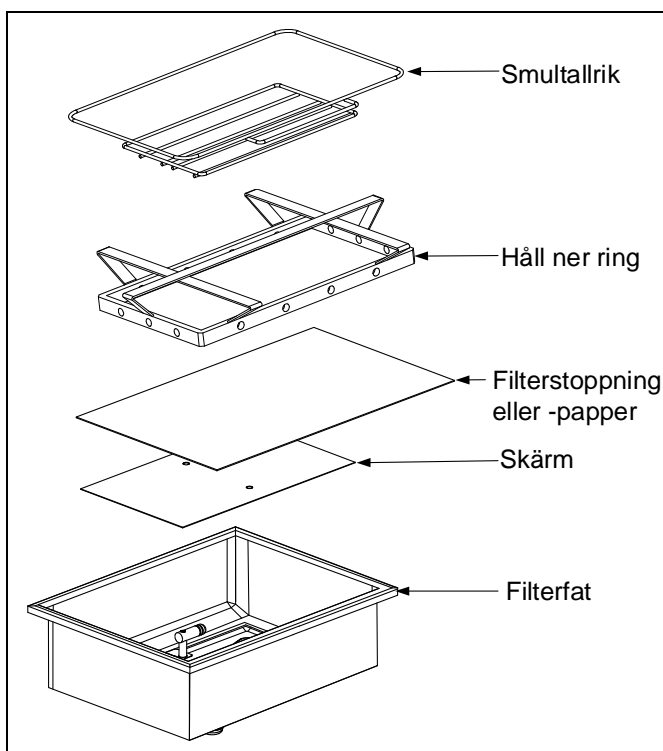


Bild 1

2. Inspektera filtertrågets anslutningsbeslag för att säkerställa att båda o-ringarna är i gott skick (se bild 2).
3. Sedan, i motsatt ordning, placera metallfilterskärmen i mitt i botten av tråget och lägg sedan ett ark filterpapper ovanpå skärmen, så att det täcker alla sidor (se bild 1). Om du använder filterblock, se till att blockets grova sida är uppåt och lägg filterblocket över skärmen och se till att blocket ligger mellan de upphöjda kanterna i filtertråget.
4. Positionera ringen över filterpappret och sänk ner ringen i tråget så att pappret vilar mot båda sidorna på filtertråget (se bild 3).
5. När fasthållningsringen är på plats, om du använder filterpapper, strö ett paket filtreringspulver jämnt över pappret. (Se bild 4)
6. Sätt tillbaka smulbrickan i filtertråget och tryck sedan filtertråget tillbaka in i fritösenså att det hamnar under dränaget.

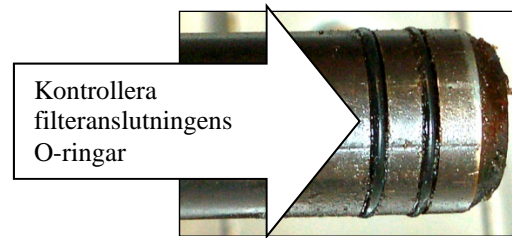


Bild 2



Bild 3

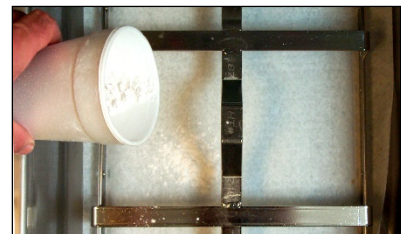


Bild 4

ANVÄND INTE FILTERPULVRET MED STOPPNINGEN!

7. Sätt tillbaka filtertråget i fritösen och positionera det under fritösen. Säkerställ att "A" visas på MIB-brädan. Filtreringssystemet är nu klart att använda.

⚠ FARA

Töm inte mer än en frituregryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten för att undvika överflöde och spilld varm olja vilket kan orsaka allvarlig brännskada eller halka och fall.

⚠ FARA

Smultallriken i fritösen är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker behållare när användningen av fritösen avslutas varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i olja.

⚠ VARNING

Slå inte friturekorgarna eller andra bestick på fritösens skarvplåt. Skarvplåten fungerar som en stoppning mellan kärnen. Att slå friturekorgarna mot skarvplåten för att slå loss olja kan påverka dess passform. Den är utformad för att sitta tätt och skall endast tas bort för rengöring.

4.3 FilterQuick™ med fingertoppsfiltrering

Styrenheten FilterQuick™ har en funktion som uppmanar användaren att starta den halvautomatiska filtreringsprocessen efter ett antal förinställda tillagningscykler.

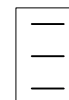
Styrenheten FilterQuick™ kontrollerar det halvautomatiska filtreringssystemet på FilterQuick™-fritösen. Efter ett förinställt antal tillagningscykler visar styrenheten **FILTRERA NUP** alternerande med **JA NEJ**. Om **NEJ** väljs eller en tillagningscykel startas kommer styrenheten att återuppta normal drift under ett visst antal inställda tillagningscykler och sedan uppmana om filtrering igen. Uppmaningen **FILTRERA NU?** visas när det inställda antalet tillagningar är uppnått. Se handboken för styrenheten FilterQuick™ för filtreringssteg. Alla meddelanden måste bekräftas eller rensas på alla styrenheter innan en filtreringsprocess påbörjas.

4.4 Felsöka FilterQuick™ med fingertoppsfiltrering

4.4.1 Ofärdig filtrering

Om filtreringsproceduren misslyckas efter att filterpapper eller block bytts visas ett felmeddelande,

Datorm visar **FATET FULLTP** alternerande med **JA NEJ**. MIB-brädan visar tre horisontella linjer.



1. Om fatet är fullt trycker du på knappen **▲ (JA)** för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller stängs av.

Om grytan inte är helt full fortsätter du till nästa steg.

2. Tryck på **▼ (NEJ)** om grytan inte är helt full.

Datorm visar **FYLLER** medan pumpen pumpar igen. När pumpen stannar visar styrenheten **ÅR FATET FULLTP** alternerande med **JA NEJ** igen. Om fatet är fullt, gå till steg 1. Fortsätt om fatet inte är helt påfyllt.

3. Tryck på **▼ (NEJ)** om grytan inte är helt full.

Datorm visar **FYLLER** medan pumpen pumpar igen. När pumpen stannar visar styrenheten **ÅR FATET FULLTP** alternerande med **JA NEJ** igen. Om fatet är fullt, gå till steg 1. Fortsätt om fatet inte är helt påfyllt.

4. Tryck på **▼ (NEJ)** om grytan inte är helt full. Om detta är den sjätte sekvensen med ofärdig filtrering i rad fortsätter du till steg 8.

Styrenheten visar **BYT FILTERPAPPERP** alternerande med **JA NEJ** och en larmsignal.

5. Tryck på **▲ (JA)** för att fortsätta.

Att trycka på **▼ (NEJ)** gör att fritösen oftast återgår till tillagningsläge i fyra minuter eller 15 minuter om papperet är gammalt* och avslutas med att **BYT FILTERPAPPERP** alternerande med **JA NEJ** visas. Detta fortsätter tills du väljer **JA**.

Styrenheten visar **TA BUT FATET**.

***OBS:** Om filterpapperets bytestid förfallit, vilket oftast är efter 25 timmars

användning så visar meddelandet **BYT FILTERPAPPER** var 15:e minut istället för var fjärde minut.

6. Ta ur fatet. Styrenhetens display ändras till **BYT PAPPER**. Byt filterpapper och säkerställ att filterfatet dragits fram, ut ur skåpet i minst 30 sekunder. När fatet har varit utdraget i 30 sekunder visar datorns display **AV**. Säkerställ att fatet är torrt och att den är hopsatt på korrekt sätt. Tryck in filterfatet i fritösen. Säkerställ att "**A**" visas på MIB-brädan.
7. Starta styrenheten. Styrenheten visar fritösens temperatur tills fritösen når inställningspunkten.
8. Om ett filtreringsfel uppstår sex gånger i rad stängs returventilen och styrenheten visar **SERVICE KRÄVS** alternerande med **JA** och ett larm ljuder.
9. Tryck på **▲ (JA)** för att avbryta larmet och fortsätta.

Styrenheten visar **SYSTEMFEL** och felmeddelandet ändras efter 15 sekunder till **SYSTEMFELET ÅTGÄRDAT** alternerande med **JA NEJ**.

10. Tryck på **▼ (NEJ)** för att fortsätta med tillagning. Ring din FAS för reparation och återställning av fritösen. Ett felmeddelande visar var 15:e minut tills felet åtgärdas. Halv-autofiltrering och autopåfyllning avaktiveras tills fritösen återställs.

4.5 Filter upptaget

När **FILTRET UPPTAGET** visas på styrenheten så väntar ett annat fat på filtrering eller så håller ett annat problem att rättas till. Vänta 15 minuter och se om problemet åtgärdats. Om inte, ring din lokala FAS.

FARA

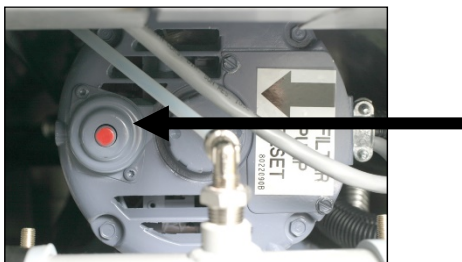
Töm inte mer än en frityrgryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten för att undvika överflöde och spilld varm olja vilket kan orsaka allvarlig brännskada eller halka och fall.

VARNING

Filterpumpen är utrustad med en manuell återställningsknapp som används i fall av att filtermotorn överhettas eller ett elektriskt fel inträffar. Om knappen aktiveras, stäng av filtersystemets ström och tillåt pumpmotorn att svalna i 20 minuter innan du försöker återställa knappen (se bild på nästa sida).

VARNING

Var försiktig och bär rätt säkerhetsutrustning när du återställ filterpumpens återställningsknapp. När du återställer knappen måste du vara försiktig med att undvika brännskada genom att försiktigt röra dig runtomkring spolningsslangen och frityrgrytan.



Filterpumpens återställningsknapp

4.6 Tömma och fylla på kar och avyttra olja

När matoljan behöver bytas, töm oljan i en lämplig behållare för transport till bortskaffningsbehållaren. (För säker och bekväm tömning och avyttring av olja rekommenderar Frymaster att man använder Frymasters fettavyttringsenhet (SDU) för JIBB-system. SDU finns tillgänglig hos din lokala distributör.) **Töm inte lösning för djuprengöring (urkokning) till en SDU-enhet.** **OBS:** Om du använder en SDU-enhet som tillverkades före januari 2004 måste filtertrågets hölje tas bort för att enheten ska kunna placeras under avloppet. Ta bort höljet genom att lyfta upp framkanten och dra det rakt ut ur skåpet. Se den dokumentation som medföljer din bortskaffningsenhet beträffande detaljerade driftsanvisningar. Om en matfettsbortskaffningsenhet inte finns tillgänglig, låt oljan kallna till 38 °C, och töm sedan oljan till en METALLbehållare med FEMTON 15 liters volym eller mer för att förhindra att olja spiller. Om bulkoljesystem används, följ avyttrings- och påfyllningsinstruktionerna för bilolja i handboken för styrenheten FilterQuick 8197304.

⚠ FARA

När du tömmer olja till en lämplig METALLbehållare, se till att behållaren kan innehålla 15 liters eller mer, annars kan het vätska svämma över och orsaka skada.

⚠ FARA

Låt oljan kallna till 38 °C innan du tömmer till en lämplig METALLbehållare för bortskaffande.

⚠ FARA

När du tömmer olja till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför maxlinjen som finns på behållaren.

⚠ FARA

Dränering och filtrering av matolja måste göras försiktigt så att du undviker risken för allvarlig brännskada som orsakats av vårdslös hantering. Oljan ska filtreras vid eller nära 177°C. Ha på dig all lämplig säkerhetsutrustning när du dränerar och filtrerar olja.

⚠ VARNING

Töm ALDRIG lösning för djuprengöring (urkokning) i en SDU-enhet. Lösning för djuprengöring (urkokning) kan skada en SDU-enhet.

1. Vrid styrenhetens strömknapp till **AV**.
2. Ta bort filtertråget och placera fettbortskaffningsenheten (MSDU) eller en METALL behållare med med FEMTON liters volym eller mer under fritösens tömningspip för att tömma oljan. METALL behållaren måste tåla värmen från het olja och vätska.
3. Följ instruktionerna för avyttring och tömning av olja i handboken för styrenheten FilterQuick™
Om dräneringsventilen täpps igen av matpartiklar, använd Fryer's Friend (ett petredskap) för att rensa blockeringen.

⚠ FARA

Hamra INTE på dräneringsventilen med rengöringsstången eller andra föremål. Skada på kulan inuti ger upphov till läckage och gör Frymasters garanti ogiltig.

4. När oljan tömts, rensa bort alla matpartiklar och kvarvarande olja ur frityrgrötan. VAR FÖRSIKTIG, detta material kan fortfarande orsaka allvarliga brännskador om det kommer i kontakt med bar hud.
5. När ventilen är stängd, fyll frityrgrötan med ren, filtrerad eller ny matolja till nedre markeringen för OLJENIVÅ.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 5: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

5.1 Rengöra fritösen

FARA

Smultallriken i frityren är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker kontainer vid slutet av frityranvändning varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i olja.

FARA

Försök aldrig rengöra friteren när den friterar eller när fritygrytan är fylld med het olja. Om vatten kommer i kontakt med olja som är uppvärmd till friteringstemperatur, gör det att oljan skvätter, vilket kan ge allvarliga brännskador på personal i närheten.

VARNING

Använd ett kommersiellt rengöringsmedel som är formulerat att effektivt rengöra och desinficera ytor som soer i kontakt med mat. Läs instruktioner och försiktighetsuppsättningar noga före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som står i kontakt med mat.

5.2 DAGLIGA KONTROLLER OCH SERVICE

5.2.1 Inspektera fritösen och tillbehören för skador - dagligen

Titta efter lösa eller slitna sladdar och ledningar, främmande material i fritösen eller skåpet eller andra tecken på att fritösen och tillbehören inte är i skick och säkra för användning.

5.2.2 Rengör in- och utsida på fritösens skåp – dagligen

Rengör inuti fritösens skåp med en torr, ren trasa. Torka av alla åtkomliga metallytor och komponenter så att du får bort ackumulerad olja och damm.

Rengör utsidan av fritösens skåp, med en ren, fuktig duk som doppats i diskmedel. Torka av med en ren, fuktig trasa.

5.2.3 Rengör filtreringssystemet FilterQuick™ dagligen

VARNING

Använd aldrig filtreringssystemet utan olja i systemet.

VARNING

Använd aldrig filterträget för transport av gammal olja till kasseringsområdet.



VARNING

Håll aldrig vatten i frityrgrytan. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundet förebyggande underhållskontroller och service för FilterQuick™-filtreringssystemet annat än daglig rengöring av filtertråget och tillhörande komponenter med en lösning av hett vatten och diskmedel.

Om du märker att systemet pumpar långsamt eller inte alls, se till att filtertrågets skärm finns i botten av filtertråget med papperet ovanpå skärmen. Se till att de två o-ringarna på fästet längst fram till höger på filtertråget finns där och är i bra skick.

5.2.4 Rengör filtertråget, borttagbara delar och tillbehör

Förkolnad olja byggs upp i filtertråget och på borttagbara delar såsom korgar, smulbrickor eller fisktallrikar.

Torka rent filtertråget och borttagbara delar och tillbehör med en ren trasa fuktad med diskmedelslösning (eller så kan delarna diskas i diskmaskin). Skölj och torka varje del noga. ANVÄND INTE stålull eller skrubbsvampar för att rengöra dessa delar. Reporna som uppstår vid sådan skrubbing gör efterföljande rengöringar svårare.

5.3 VECKOVISA KONTROLLER OCH SERVICE

5.3.1 Töm, rengör frityrgrytan och värmeelement



FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Frityrgrytan måste vara full upp till minst fyllinjen med vatten eller olja innan elementen sätts på. Om den inte är det så kan elementen skadas och det är risk för brandfara.

Dessutom, när fritösen har använts en tid, kommer en film av hårdnad matolja att bildas på frityrgrytans insida. Denna beläggning måste regelbundet tas bort för att bibehålla fritösens effektivitet.

Se tillvägagångssättet för rengöring och filtrering i styrenhetsanvisningarna för FilterQuick™ för rengöring av frityrgrytan.

5.3.2 Rengöra frityrgrytan med varmrengöring (urkokning) eller kallrengöring (blötläggning)

Vid normal användning av din fritös kommer en beläggning av förkolnad olja gradvis att bildas på frityrgrytans insida. Denna film ska tas bort regelbundet genom att förfarandet för varmrengöring (urkokning) eller kallrengöring (blötläggning) följs. Följ instruktionerna i styrenhetsanvisningarna för FilterQuick™ för rengöring av frityrgrytan.



VARNING

För att förhindra skador, se till att intilliggande grytor som innehåller olja är AV och övertäckta innan varmrengöring (urkokning) eller kallrengöring (blötläggning) genomförs.

För att rengöra alla frituregrytorna samtidigt, kassera all olja genom att följa instruktionerna i styrenhetsmanualen för FilterQuick™. När oljan är kasserad, följ nedanstående tillvägagångssätt:

1. Programmera en programknapp till 90°C och följ instruktionerna på rengöringsmedlet.
2. När lösningen har sjudit klart, stäng av styrenheten.
3. Ta bort filtertråget och placera en METALLbehållare med förslutbart lock och FEMTON liters kapacitet eller mer under fritösens tömningspip för att tömma ut lösningen. METALLbehållaren måste tåla värmen från het vätska.
4. Töm lösningen enligt instruktionerna i styrenhetsmanualen för FilterQuick™ och rengör frituregrytorna noga.

 **VARNING**

Lämna aldrig fritösen obevakad under denna process. Om lösningen kokar över, tryck omedelbart PÅ-/AV-knappen till AV.

 **VARNING**

Dränera **ALDRIG** rengöringslösningen till en matfettsbortskaffningsenhet, en inbyggd filtreringsenhet, eller en portabel filterenhet. Dessa enheter är inte avsedda för detta ändamål och skadas av lösningen.

 **FARA**

När du tömmer rengöringslösningen till en lämplig METALL behållare, se till att behållaren rymmer 15 liter eller mer, annars kan het vätska svämma över och orsaka skada.

5. Fyll frituregrytan(orna) igen med rent vatten. Skölj frituregrytan(orna) två gånger, töm och torka med en ren handduk. Var noga med att få bort allt vatten ur frituregrytan och elementen innan du fyller frituregrytan med matolja till den nedre OLJENIVÅLINJEN.

 **FARA**

Se till att frituregrytan är helt fri från vatten innan den fylls med olja. När oljan värms upp till tillagningstemperatur kan vatten i frituregrytan göra att den skvätter.

5.4 MÅNATLIGA KONTROLLER OCH SERVICE

5.4.1 Kontrollera exaktheten hos kontroll-inställningspunkten för FilterQuick™

1. Stick in en bra termometer eller pyrometersond i oljan, så att änden vidrör fritösens temperaturgivare.
2. När styrenhetens display visar REDO (vilket visar att frituregrytans innehåll ligger inom stekintervallet), ska du trycka på temperaturknappen en gång för att visa oljans temperatur så som den anges av temperaturgivaren och inställningspunkten. Inställningspunkten betecknas av temperaturen med en gradsymbol.

3. Skriv ned temperaturen som visas på termometern eller pyrometern. De faktiska temperatur- och pyrometeravläsningarna bör vara inom 3 °C av varandra. Om den inte är det ska du kontakta en av fabriken auktoriserad servicegivare för att få hjälp.

5.5 KVARTALSVISA KONTROLLER OCH SERVICE

5.5.1 Byt ut O-ringarna

Se sid. 4-2 för kontroll av o-ringarna.

5.6 ÅRLIG/REGELBUNDEN INSPEKTION AV SYSTEMET

Denna apparat bör inspekteras och justeras regelbundet av kvalificerad servicepersonal som en del av normalt underhåll av köket.

Frymaster rekommenderar att denna apparat inspekteras minst varje år av en fabriksauktorerad tekniker enligt följande:

5.6.1 Fritös

- Inspektera skåpets in- och utsida, fram och baksida efter spilld olja.
- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från olja.
- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.
- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar och/eller skaver.
- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.
- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.
- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktorlåda (dvs. styrenhet/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda är sitter fast och att ledningar är i gott skick.
- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, säkerhetsbrytare för dränering, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.
- Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.
- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

5.6.2 FilterQuick™ Filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filterträget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen, meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och packningar (inklusive dem på snabbkopplingar) är på plats och i gott skick. Byt ut o-ringar och packningar om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:
 - Bekräfta att filterblockets lock är på plats och korrekt installerat.
 - Med filterblocket tomt, sätt varje kar på valet fyll kar från tråg (se sid. 1-15 i FilterQuick-handboken), ett i taget. Bekräfta att varje oljereturventil fungerar genom att aktivera filtreringspumpen med valet fyll kar från tråg. Bekräfta att pumpen aktiveras och att bubblor endast kommer i matoljan i motsvarande frituregryta.
 - Bekräfta att filterträget är korrekt iordningställt för filtrering, och töm sedan en frituregryta på olja som är uppvärmd till en inställningspunkt över 149 °C till filterträget med valet töm till träget (se styrenhetshandboken för FilterQuick™). Använd nu valet fyll gryta från tråg (se styrenhetshandboken för FilterQuick™), för att återföra all olja till frituregrytan (indikeras av bubblor i matoljan). Tryck på uppåt-pilknappen när alla olja har återförts. Frituregrytan bör ha fyllts igen på ungefär 2 minuter och 30 sekunder.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 6: FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE

6.1 Introduktion

Detta avsnitt är avsedd som en referensguide för vanliga fel som kan uppkomma vid användning av denna utrustning. Felsökningsguiderna som följer är till för att hjälpa dig åtgärda, eller i alla fall fastställa orsaken till, problem som uppstår med utrustningen. Även om detta kapitel täcker de flesta normala problem som rapporterats kan du komma att ha andra problem. Om ett sådant problem inträffar så kommer Frymasters tekniska support göra allt de kan göra att hjälpa dig identifiera och lösa problemet.

När du felsöker efter ett problem skall du alltid använda uteslutningsmetoder och börja med det minst allvarliga problemet och fortsätta uppåt. Glöm aldrig självklara fel. Alla glömmar ibland att hoppla in en sladd eller stänga en ventil. Viktigast av allt är det att fastställa en tydlig orsak till problemet. En del av att åtgärda ett problem är att försäkra att det inte händer igen. Om en controller felfungerar på grund av en dålig anslutning så bör du kontrollera alla andra anslutningar samtidigt. Om det alltid är fel på en viss säkring tar du reda på varför. Kom ihåg att om en liten komponent inte fungerar som den ska så tyder det ofta på en potentiell risk för att större och mer viktiga komponenter eller system inte fungerar som de ska.

Innan du ringer din reparatör eller Frymaster HJÄLPLINJE (+1-800-24-FRYER):

- **Kontrollera att alla elsladdar är i och att strömbrytarna är på.**
- **Kontrollera att frityrkarets avloppsventiler är stängda.**
- **Var beredd på att ange fritösens modell- och serienummer när teknikern frågar dig.**



FARA

Varm olja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta på denna utrustning när den är fylld med olja och försök aldrig att överföra olja från en kontainer till en annan.



FARA

Denna utrustning bör vara urkoppad ur vägguttaget vid reparation förutom när elektriska kretsprov måste göras. Använd extrem försiktighet när du utför sådana prover.

Denna utrustning kan ha fler än en strömkälla eller anslutningspunkt. Koppla bort alla nätsladdar före service.

Kontroll, testning och reparation av elektriska komponenter bör endast utföras av en auktoriserad tekniker.

6.2 Felsökning

6.2.1 Problem med styrning och uppvärmning

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Ingen display på styrenheten.	A. Styrenheten är ej startad.	A. Tryck på PÅ-/AV-knappen för att starta styrenheten.
	B. Frityren får ingen ström.	B. Kontrollera att elsladden är i och att ingen brytare stängts av.
	C. Fel på styrenhet eller annan komponent	C. Ring din FAS för hjälp.
Styrenheten visar KAR FULLT? JA NEJ efter filtrering.	A. Normalt efter filtrering. B. Det kan finnas olja i filterbehållaren.	A. Tryck på ▲ (JA) om karet är fullt, tryck annars på ▼ (NEJ). B. Följ uppmaningarna på styrenheten för att rensa meddelandet. Om problemet fortsätter ringer du din FAS för hjälp.
Styrenheten visar BYT FILTERSTOPPNING?	Uppmaning om dagligt byte av filterstoppling har gjorts.	Tryck på ▲ (JA), följ uppmaningarna och byt filterstoppling.
Frityren värms inte upp	A. En strömsladd är inte inkopplad.	A. Kontrollera att strömsladden är helt inkopplade och att strömbrytaren inte är av.
	B. Styrenheten fungerar inte.	B. Ring din FAS för hjälp.
	C. En eller flera komponenter har felfungerat.	C. Ring din FAS för hjälp.
Fritösen slår av och på upprepade gånger när den startas första gången.	Fritösen står i läget smältcykel.	Detta är normalt. Detta kommer att fortsätta tills fritösens temperatur når 82°C.
Frityren värms till gränstemperaturen nåtts med indikatorn PÅ.	Temperatursonden eller styrenheten fungerar inte.	Ring din FAS för hjälp.
Frityren värms upp till temperatursgränsen utan indikatorn PÅ.	Kontaktorn eller styrenheten fungerar inte	Ring din FAS för hjälp.

6.2.2 Felmeddelanden och displayproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Styrenheten visar LÅG TEMP.	Frityrkarets temperatur har fallit 17°C under inställningspunkten i viloläge och 25°C i tillagningsläge.	Detta är normalt under en kort stund om en stor sats frusen produkt läggs i frityrgrytan eller om fritösen inte värms som den ska. Om problemet fortsätter ringer du din FAS för hjälp.

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Styrenheten visar fel temperaturformat (Fahrenheit eller Celsius).	Felprogrammerat visningsalternativ.	På fritöser som använder styrenheten FilterQuick kan växla mellan F° och C° genom att trycka på knappen ✓ tills Produktinställning visas. Tryck på ► för att bläddra till techfunktionsläge och tryck på ✓. Ange 1658. Tryck på knappen Skanna. Styrenheten visar AV . Starta styrenheten och kontrollera temperaturen. Om önskat format inte visas, repetera stegen.
Styrenheten visar HOG TEMP.	Frityrkarets temperatur är högre än 4°C.	Tryck på strömbrytaren för att stänga av fritösen och låt den svalna innan du återställer strömmen till fritösen. Om problemet kvarstår, ring din ASA för assistans.
Styrenheten visar HOT-HI-1.	Frityrkarets temperatur överstiger 210°C eller, i CE länder, 202°C.	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
Styrenheten visar HÖGGRÄNSFEL KOPPLA BORT STRÖM.	Temperaturgräns fungerar inte	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
Styrenhetens display visar TEMP PROBE FAILURE.	Problem med temperaturmätning, inklusive sonden eller skadade ledningar till styrenhet eller koppling.	Stäng av fritösen och ring din FAS för hjälp.
Styrenhetens display visar HEATING FAILURE.	Felfungerande styrenhet, felfungerade gränssnittbräda, obegränsad termostat.	Ring din FAS för hjälp.
Värmeindikatorn är på men frityren värms inte upp.	3-fasig elsladd urkopplad eller felaktig brytare.	Kontrollera att strömsladden är inkopplad och att brytaren inte är av. Om problemet fortsätter ringer du din FAS för hjälp.
Styrenheten visar ÅTERHÄMTNINGSFEL/JA och larmet ljuder.	Återhämtningstid överskreds.	Åtgärda problemet och avbryt larmet genom att trycka på knappen ▲ (JA). Den maximala återhämtningstiden är 1:40. Om felet kvarstår, ring din FAS för assistans.
Styrenheten låser sig.	Styrenhetsfel.	Ring din FAS för hjälp.
Styrenheten visar SERVICE REQUIRED och ett felmeddelande.	Ett fel har uppstått som kräver en servicetekniker.	Tryck på knappen ▲ (JA) om problemet är åtgärdat eller tryck på knappen ▼ (NEJ) för att fortsätta tillagningen och ring din FAS för assistans. I vissa fall kanske inte tillagningen fungerar.

6.2.3 Filtreringsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
----------------	--------------------------	---------------

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Frityr filtrera efter varje omgång	Inställning för filtreringsuppmanning är fel.	Ändra inställning för filtreringsuppmanning.
Filtermeny funktionerna startar inte eller styrenheten visar VÄNTA PÅ FILTRERING.	<ul style="list-style-type: none"> A. För låg temperatur eller styrenheten visar AV. B. En annan funktion pågår. C. MIB har inte rensat kontrollsystemet. D. Meddelanden eller fel på andra styrenheter. E. Filtertråget är inte fullt fastsatt. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Se till att fritösen är på inställningspunkten innan start; se till att styrenheten är PÅ. B. Vänta till föregående funktion slutar för att börja en annan filtreringsomgång. C. Vänta en minut och försök igen. D. Rensa meddelanden och fel på andra styrenheter. E. Se till att filtertråget är på plats och helt insatt i fritösen och att "A" visas på MIB-brädan.
Styrenheten visar FLT DYLD ELLER POL DLYD.	En annan funktion är igång eller filtreringen har hoppats över.	Vänta tills den föregående funktionen avslutas för att starta en filtreringscykel, eller välj "JA" för att "FILTRERA NU?" om detta visas på en annan styrenhet.
Filterpumpen startar inte eller stannar under filtrering.	<ul style="list-style-type: none"> A. Elsladden är inte inkopplad eller brytaren är av. B. Pumpmotorn har överhettats vilket har medfört för mycket värme till brytaren. C. Stopp i filterpumpen. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Kontrollera att elsladden är inkopplad och att brytaren är på. B. Om motorn är för varm för att vidröra i mer än några sekunder har brytaren för överhettning nog aktiverats. Låt motorn svalna i minst 45 minuter och tryck sen på pumpens återställningsknapp. C. Ring din FAS för hjälp.
Filterpumpen går, men oljeåterföringen är mycket långsam.	A. Felinstallerad eller felförberedd filtertrågskomponenter eller kall olja.	A. Töm filtertråget på olja och byt filterpapper och se till att filterskärmen sitter på plats under papperet. Bekräfta att o-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick.
Styrenheten visar OLJA I TÖMNINGSBEHÅLLARE/BEKRÄFTA	Tömningsventilen är öppen eller så är det olja i tömningsbehållaren.	Tryck på ▲(BEKRÄFTA) och följ instruktionerna för FULL KAR FRÅN TÖMNINGSBEHÅLLARE.

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Spolventil eller återventil är öppen hela tiden	A. AIF-brädan fungerar ej. B. Aktuator felfungerar.	Ring din FAS för hjälp.
Styrenheten visar SÅTT I BEHÅLLARE.	A. Filterfatet är inte helt i frityren. B. Saknad filterfatmagnet C. Felaktig filterfatbrytare.	A. Dra ur och sätt in filterfatet i frityren. B. Kontrollera att filterfatmagneten är i och ersätt om den saknas. C. Om filterfatmagneten är direkt på brytaren och datorn fortsätter att visa SÅTT I BEHÅLLARE , så är brytaren troligt sönder.
Halvautomatisk filtrering startar inte.	A. Oljenivå för låg. B. Kontrollera att MIB-brädan inte är i manuellt läge. C. Kontrollera att MIB-locket inte är skadat eller trycker ner några knappar. D. Filterkretsen har felfungerat.	A. Se till att oljenivån är över den övre oljesensorn. B. Kontrollera att MIB-brädan är i "A" autoläge. Strömför frityren. C. Ta bort och sätt tillbaka locket och se om filtrering startar. D. Ring din FAS för hjälp.
Styrenheten visar visar FILTER UPPTAGET.	En annan filtreringsomgång eller filterbyte pågår.	Vänta till föregående filtreringsomgång slutar för att börja en annan filtreringsomgång. Byt filterstopning om du så uppmanas.

6.2.4 Problem med att lyfta korgen

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Korgens lyftrörelser är ryckiga och/eller låter mycket.	Korglyftstängerna behöver smörjas.	Applicera ett tunt lager Lubriplate™ eller liknande lätt vitt fett på stång och bussningar.

6.2.5 Automatisk uppfyllningsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
<p>Frityrgrötor fylls inte upp</p>	<p>A. Ansamling av smulor runt sensorn. B. Frityrtemperaturen är för låg. C. Oljan är för kall. D. Slut på olja i JIBB E. En fritös kanske är urkopplad eller en fritös med ATO-box kanske inte har ström. F. Fel som kräver service har uppstått</p>	<p>A. Rens öppningen runt sensorn på smulor. B. Frityrtemperaturen måste vara vid inställningstemperaturen. C. Kontrollera att oljan i JIBB är över (21°C). D. Se till att det finns olja i JIBBEN och att matningsledningen är i JIBBEN. Byt JIBB och tryck på knappen ▲ när du uppmanas att göra det och tryck och håll in den ORANGEA återställningsknappen i (10) sekunder för att återställa påfyllningssystemet. Om problemet fortsätter ringer du din FAS för hjälp. E. Kontrollera kontakter, brytare och knappar. F. Ring din FAS för hjälp.</p>
<p>Ett fat fylls inte upp</p>	<p>A. Filterfel. B. Fel som kräver service har uppstått C. Solenoid, pump, pin-fel, RTD- eller ATO-fel.</p>	<p>A. Rensa filterfelet. Om problemet fortsätter ringer du din FAS för hjälp. B. Ring din FAS för hjälp. C. Ring din FAS för hjälp.</p>
<p>Styrenheten visar PÅFYLLNINGOLJ A TOM / BEKRÄFTA</p>	<p>Påfyllningssystemet har slut på olja.</p>	<p>Fyll på systemet med olja och tryck på knappen ▲ (BEKRÄFTA). När JIBBEN är bytt, tryck och håll in den orangea återställningsknappen i (10) sekunder för att återställa påfyllningssystemet.</p>

6.2.6 Fel-loggkoder (endast för FilterQuick™-styrenheter)

Kod	Felmeddelande	Förklaring
E03	FEL TEMPSOND	Temp. sondläsning utanför intervallet
E04	HI-2 BAD	Hög gräns utanför intervallet.
E05	HET HI 1	Hög gränstemperatur är högre än (210°C), eller in CE länder, (202°C)
E06	VÄRMEFEL	En komponent fungerar inte såsom styrenhet, gränssnittskontrollpanel, gasventil, tändningsmodul eller öppen högsta gräns.
E07	FEL MIB PROGRAM	Intern MIB-fel
E08	FEL ATO BOARD	ATO-brädans anslutning hittas inte, ATO-brädfel
E09	FEL PUMP FYLLER INTE PÅ	Smutsig stoppning som behövs bytas eller har åsidosatts, filterpumpproblem.
E10	FEL TÖMNINGSVENTIL EJ ÖPPNAD	Avloppsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E11	FEL TÖMNINGSVENTIL EJ STÄNGD	Avloppsventil försökte stängas och bekräftelse saknas
E12	FEL RETURVENTIL EJ ÖPPNAD	Återföringsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E13	FEL RETURVENTIL EJ STÄNGD	Återföringsventil försökte stänga och bekräftelse saknades
E14	FEL PA AIF BOARD	MIB upptäcker att AIF saknar. AIF-brädfel
E15	FEL PA MIB BOARD	Tillagningsdator upptäckte att MIB-anslutningar tappats. Kontrollera mjukvaruversionen på varje styrenhet. Om det saknas några versioner kan du kontrollera CAN-anslutningarna mellan alla styrenheter. MIB-brädfel
E16	FEL PA AIF SOND	AIF-RTD läsning utom räckhåll
E17	FEL PA ATO SOND	ATO-RTD-läsning utom räckhåll
E20	INVALID CODE LOCATION	SD-minne togs ur under uppdatering
E21	FILTERPROCEDUR FEL (Byt filterstoppning)	25-timmarstimern har förfallit eller ett smutsigt filter orsakar en inkomplett filtrering.
E22	OLJA I BEHÅLLARE FEL	Det kan finnas olja i filterbehållaren.
E25	ÅTERHÄMTNINGSFEL	Återhämtningstid överskreds. Återställningstiden ska inte överskrida 1:40 för elektrisk.
E27	LAG TEMP ALARM	Frityroljans temperatur har fallit 17°C under inställningspunkten i viloläge och 25°C i tillagningsläge. (Detta meddelande kan visas om en produkt läggs i och tillagningsknappen inte trycks in på en gång eller om man lägger i en för stor mängd mat.)
E28	HOG TEMP ALARM	Oljetemperaturen har stigit 4°C över inställningsvärdet. Om temperaturen fortsätter att stiga kommer högtemperatursgränsen att stänga av brännaren när temperaturen når 218°C ej CE eller 202°C CE.
E70	OQS TEMP HÖG	Oljetemperatur är för hög för en giltig OQS läsning.

Kod	Felmeddelande	Förklaring
		Filtrera vid en temperatur mellan 300°F (149°C) och 375°F (191°C).
E71	OQS TEMP LÅG	Oljetemperaturen är för låg för en giltig OQS läsning. Filtrera vid en temperatur mellan 300°F (149°C) och 375°F (191°C).
E72	TPM INTERVALL HÖG	TPM är för låg för en giltig OQS läsning. Den felaktiga olja typ kan väljas i inställningsmenyn . Sensorn kan inte kalibreras för den typ olja. Se oljetyp diagram. Om problemet kvarstår kontakta FAS.
E73	TPM INTERVALL LÅG	TPM behandlingen är för högt för en giltig OQS läsning. Avyttra oljan.
E74	OQS FEL	Den OQS har ett internt fel. Om problemet kvarstår kontakta FAS.
E75	OQS LUFT FEL	Den OQS detekterar luft i oljan. Kontrollera O-ringarna och kontrollera / skärpa prescreen filter för att säkerställa att ingen luft kommer in i OQS sensorn. Om problemet kvarstår kontakta FAS.
E76	OQS FEL	Den OQS sensorn har ett kommunikationsfel. Kontrollera anslutningarna till OQS sensorn. Slå hela fritösen batteri. Om problemet kvarstår kontakta FAS.

6.2.7 Läget pröva hög gräns

Testläget för hög gräns används för att testa höggränskretsen. Provet av den höga gränsen förstör oljan. Det ska endast utföras med gammal olja. Stäng av fritösen och ring genast efter service om temperaturen uppnår 238 °C (460°F) utan att den andra höga gränsen utlöses och datorn alternerande visar **HÖGGRÄNSFEL** och **KOPPLA BORT STRÖMMEN** med en varningssignal under testet.

Provet kan stängas av när som helst genom att slå av fritösen. När fritösen slås på igen återgår den till driftsläget och visar produkten.

1. Tryck och håll in markeringsknappen (✓) tills **HUVUDMENY** visas följt av **PRODUKTINSTÄLLNING**.
2. Tryck på vänster pilknapp (◀) tills **TECHLÅGE** visas.
3. Tryck på markeringsknappen (✓).
4. Ange 3000.
5. Tryck på vänster pilknapp (◀) tills **OVER TEMPERATUR TEST** visas.
6. Tryck på markeringsknappen (✓).

Styrenheten visar **HOG GRANS JA/NEJ**.

7. Tryck på uppåt-pilknappen (▲).
8. Styrenheten visar **TRYCK OCH HALL CHECK**.

9. Tryck på och håll knappen (✓) för att starta höggränsprovet.

Badet börjar värmas. Datorn visar den faktiska temperaturen i badet under provet.

Fritösen fortsätter att värma tills övre temperaturgränsen triggas. Normalt händer detta när temperaturen uppnår 217,22°C till 230,56°C för icke-CE hög gräns och 207,22°C till 218,89°C för CE hög gräns.

Badet värms inte längre och datorn visar **HJALP HI-2** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. 221 °C).

10. Släpp knappen (✓).

Om den höga gränsen inte fungerar, visar datorn **HOGGRANSFEL** alternerande med **KOPPLA BORT STROMMEN..** Om detta inträffar ska du stänga av fritösen och ringa efter service omedelbart.

Badet värms inte längre och datorn visar den aktuella temperaturinställningen som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. 221 °C) tills temperaturen sjunker under 204 °C.

11. Tryck på den mjuka strömbrytarknappen för att avbryta larmet och gå till **AV**.

12. Följ förfarandet för avyttring av olja.

6.2.8 OQS (OLJEKVALITETSSENSOR) Felsökning

Problem	Åtgärd
Inga TPM resultat visas.	Kontrollera följande och utföra en annan OQS filter. <ul style="list-style-type: none">• Se till att karet är börvärdestemperatur.• Kontrollera före nätfilter och se till att den skruvas i ordentligt.• Kontrollera O-ringarna på filterhållaren och se till att de båda är närvarande och att de inte saknas, spruckna eller slitna. Om så är fallet ersätta dem.• Se till att filterpappret inte är igensatt och ren filterpapper används. Har karet fylla första gången för föregående filter? Om inte ändra filterpapper .

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

BILAGA A: BULKOLJEINSTRUKTIONER

A.1.1 Bulkoljesystem

Bulkoljesystem har stora oljeförvaringstankar som vanligen är placerade på restaurangens baksida, som är anslutna till ett bakre förgreningsrör på fritösen. Avfallsolja pumpas från fritösen via en anslutning bak på fritösen, markerad AVYTTRING (se bild 1) till avyttringstanken och färsk olja pumpas från tankarna, genom anslutningen bak på fritösen, markerad FYLL, till fritösen (se bild 2). Anslut bulkoljeanslutningarna som sitter på fritösens baksida (se bild 3). Kabelschemat hittar du på nästa sida.

Det är av största vikt att fritössystemet startas om helt efter alla inställningar för ny eller avyttrad olja.

FilterQuick™-fritöser som är utrustade för användning med bulkoljesystem, har en inbyggd behållare för färsk olja som tillhandahålls av oljeleverantören. Ta bort locket och sätt standardkopplingen i behållaren så att metallocket vilar mot behållarens kant. Oljan pumpas in och ut ur behållaren genom samma anslutning (se bild 4).

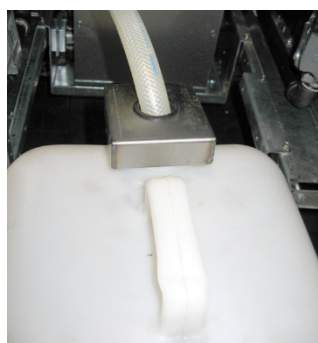
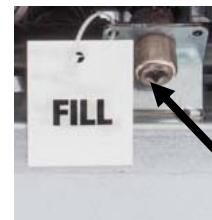


Bild 4



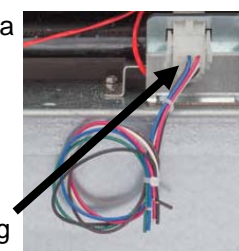
Anslutning för avfallsolja

Bild 1



Anslutning för färsk olja

Bild 2



Bulkoljeanslutning

Bild 3



Knappen för tillfällig användning som används för att återställa ATO-systemet används också för att fylla behållaren i ett nytt bulkoljesystem. Efter att ha rensat PÅFYLLNING TOM från displayen kan operatören trycka på knappen för tillfällig användning som sitter ovanför JIB:en för att fylla behållaren från bulkoljetanken (se bild 5).

För att fylla behållaren, tryck på och håll nere knappen för JIB-återställning tills behållaren är full och släpp den sedan.*

OBS: Överfyll INTE behållaren.

För instruktioner om hur man fyller badet från bulk, se handboken för styrenheten FilterQuick avsnitt 1.9.8 sid. 1-16.

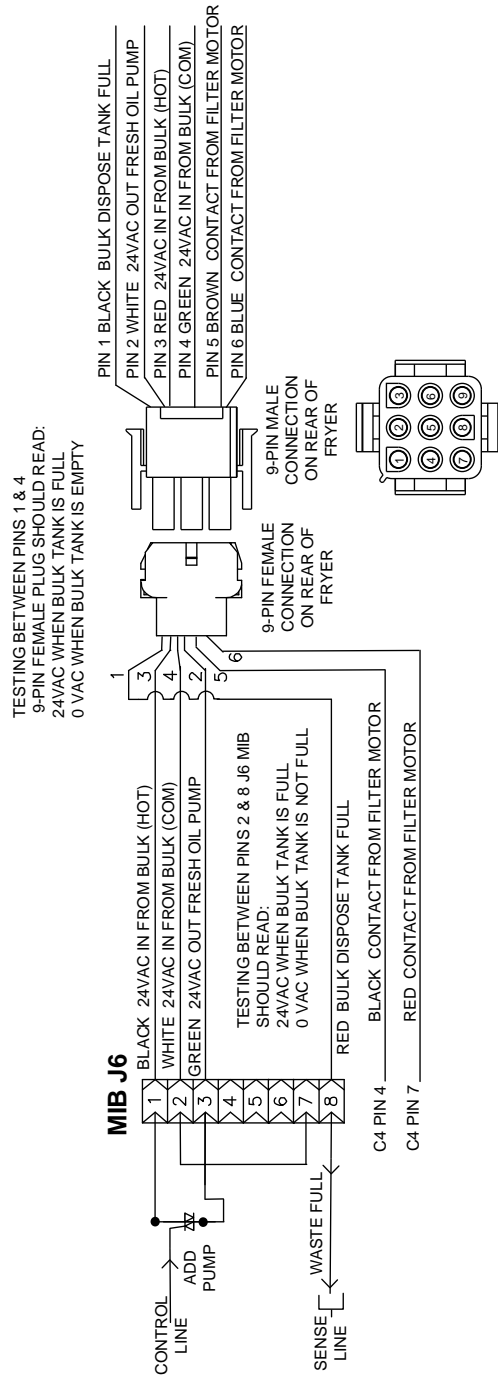


Bild 5

* **OBS:** Det tar ca 12 sekunder från det att knappen för påfyllning av JIB trycks in till dess att ny bulkoljepumpen startas. Det kan dröja upp till 20 sekunder innan nivån i JIB:en börjar stiga. Vanligtvis dröjer det ca tre minuter att fylla JIB:en. Det tar ca en minut att fylla ett delat kar och två minuter för att helt kar.

A.1.2 Bulkoljekablage

BULKOLJEKABLAGE LOV



⚠ VARNING
 Fritösen FilterQuick™ kan ENBART användas med bulkoljesystem som har en trepolig flytbrytare. Om flytbrytaren är den äldre tvåpoliga brytaren, ring leverantören av bulkolja. Dessa flytbrytare är polaritetsspecifika och kan kortsluta till jordningen och skapa en MIB-bräda.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

BILAGA B: Förberedelser för dunk i låda med fast matfett

1. Öppna fritösens dörr och ta bort skenan i JIB-skåpet.
2. Sätt fast inpassningsfästet i botten av ATO-lådans skena med de medföljande skruvarna. (Se bild 1)
3. Placera smältenheten i skåpets främre del.
4. Dra in smältenhetens flikar i skårorna på inpassningsskenan. (Se bild 2)
5. När smältenheten är införd i inpassningsskenan, sätt den inre oljebehållaren i brickan. (Se bild 3)
6. Placera smältenhetens lock på enheten och dra på munstycket till oljeupptagningsslangen på suganslutningen. (Se bild 4)
7. Använd de medföljande skruvarna för att fästa smältenheten vid botten av de inre skenorna med hjälp av de befintliga hålen. (Se bild 5)
8. På smältenhetens baksida, fäst de vita tvåstiftskontaktarna och koppla in den svarta kontakten i uttagslådan som visas på bild 6.
9. Se till att smältenhetens strömbrytare är "PÅ". (Se bild 7)



Bild 1: Sätt fast inpassningsfästet i botten av ATO-lådans skena.

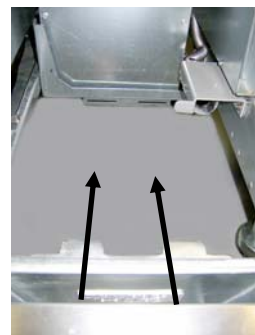


Bild 2: Placera smältenheten i skåpet och för in flikarna i skårorna på inpassningsskenan.



Bild 3: Sätt i den inre oljebehållaren i smältenheten.



Bild 4: Placera locket på behållaren och dra på oljeupptagningsslangen på suganslutningen.

Den orangefärgade knappen återställer systemet efter ett meddelande om låg oljenivå.



Bild 5: Fäst smältenheten i skenorna på båda sidor.



Bild 6 Fäst de vita tvåstiftskontaktarna och koppla in den svarta kontakten i elskåpet såsom visas. * **Notera att placeringen av den svarta kontakten kan skilja sig från den på bilden.**



Bild 7: Den monterade smältenheten visas på sin plats.

FILTERQUICK™ FQE30-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

BILAGA C: Användning av smältenhet för fast matfett

Återställ oljebehållarsystemet

- Se till att smältenheten för fast matfett är på.
- Fyll smältenheten med matfett.
- Tillåt det fasta matfettet att smälta i 2-3 timmar. Försök **INTE** att använda påfyllningssystemet med osmält olja i påfyllningssystemet. Meddelandet om lite olja i oljebehållaren kommer att visas om fritösen behöver olja innan matfettet i smältenheten blivit flytande.
- När matfettet är helt smält, tryck och håll in den orangea återställningsknappen för att återställa påfyllningssystemet.
- **TILLSÄTT INTE** het olja i matfettssmältaren. Temperaturen i oljebehållaren ska inte överstiga 60°C. Tillsätt små mängder fast matfett i behållaren för att säkerställa att det finns tillräckligt med olja för att påfyllningssystemet ska kunna användas.
- För bästa resultat, **STÄNG INTE AV** smältenheten för fast matfett under natten.
- Strömbrytaren till smältenheten används också som en återställningsknapp om systemets högtemperatursgräns uppnås.



Smältenhetens strömbrytare



Lyft försiktigt för att tillsätta matfett.

VARNING

Ytorna på värmaren för fast matfett är heta. Rör dem inte med bara händer. Bär skyddskläder när matfett tillsätts i smältenheten.

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.



Varje ny del av Manitowoc Foodservice-utrustning kommer med KitchenCare™ och du väljer den servicenivå som uppfyller dina användningskrav från en restaurang till flera platser.

StarCare – Garanti & livstidsservice, certifierade OEM-delar, globalt reservdelslager, prestandagranskade

ExtraCare – CareCode, dygnet-runtsupport, online/mobil produktinformation

LifeCare – Installation & utrustningsorientering, planerat underhåll, KitchenConnect™, MenuConnect

Prata med KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



För att få veta mer om hur Manitowoc Foodservice och dess ledande varumärken kan utrusta dig, besök vår globala webbplats på www.manitowocfoodservice.com och få reda på vilka regionala och lokala resurser som finns tillgängliga för dig.

