

FilterQuick™ FQE30

ELEKTRISK FRITUREGRYDE

Installation, betjening og vedligeholdelsesmanual

Denne manual er blevet opdateret efterhånden som der er kommet nye informationer og modeller. Besøg vores website for den nyeste manual.



FOR DIN SIKKERHED

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare dampe eller væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.

 **FORSIGTIG**

LÆS VEJLEDNINGEN INDEN DU TAGER



8 1 9 7 3 5 5

Delnummer: FRY_IOM_8197355 10/2015

Danish

 **MEDDELELSE**

DENNE GARANTI ER IKKE GYLDIG, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN BRUGER EN DEL TIL DETTE MANITOWOC-UDSTYR ANDET END EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER ELLER ETHVERT AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER OG DERES TILKNYTTETE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR NOGEN KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTHORISERET SERVICECENTRE.

 **MEDDELELSE**

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. En Frymaster fabriksautoriseret servicetekniker (FAS) eller anden kvalificeret tekniker skal udføre installation, vedligeholdelse og reparationer. Installation, vedligeholdelse eller reparationer af ukvalificeret personale kan annullere fabrikantens garanti. Der henvises til kapitel 1 i denne vejledning for definitioner på kvalificeret personale.

 **MEDDELELSE**

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de gældende landsdækkende og lokale regler for landet og/eller området, hvor i apparatet skal installeres. Se **NATIONALE LOVKRAV** i kapitel 2 i denne vejledning for specifikke detaljer.

 **MEDDELELSE**

Når apparatet installeres skal det være elektrisk jordforbundet i overensstemmelse med lokale vedtægter eller i tilfælde af manglende vedtægter med de nationale elektriske forskrifter, ANSI/NFPA 70, den canadiske elektriske vedtægt CSA C22.2 eller passende nationale vedtægter i det land hvor det installeres.

 **MEDDELELSE TIL AMERIKANSKE KUNDER**

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de grundlæggende blikkenslagerregler i Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) og Food Service Sanitation Manual of the U.S. Food and Drug Administration.

 **MEDDELELSE**

Dette apparat er beregnet til brug til erhvervsmæssige anvendelser for eksempel i restaurationskøkkener, kantiner, hospitaler og i virksomheder såsom bagerier, slagtere osv. men ikke til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

 **ADVARSEL**

Dette udstyr er udelukkende beregnet til indendørs brug. Du må ikke installere eller benytte udstyret udendørs.

 **MEDDELELSE**

Apparatet skal installeres og betjenes på en sådan måde at fedtstoffet eller olien ikke kommer i kontakt med vand.

 **MEDDELELSE**

Tegninger og fotografier, som er anvendt i denne vejledning er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med betjeningsprocedurer.

MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDSYRET MED KONTROLENHEDER
USA

Denne enhed er i overensstemmelse med Part 15 i FCC-reglerne. Drift er underlagt følgende to betingelser: 1) Denne enhed må ikke forårsage skadelig forstyrrelse, og 2) Denne enhed skal acceptere enhver modtaget forstyrrelse, deriblandt forstyrrelse, som kan forårsage uønsket drift. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne.

CANADA

Dette digitale apparat overskrider ikke Klasse A eller B grænserne for radiostøjdsendelser som fastlagt af ICES-003 standard fra Canadian Department of Communications.

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.

 **ADVARSEL**

Du må ikke benytte højtryksspulere til rengøring af dette udstyr.

**FARE**

Forkert installation, justering, vedligeholdelse eller service samt uautoriserede ændringer eller modifikationer kan medføre tingskade, tilskadekomst eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og serviceinstruktionerne grundigt før dette udstyr installeres eller serviceres.

**FARE**

Intet strukturmateriale på friturestationen bør ændres eller fjernes for at give plads til anbringelse af friturestationen under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymaster servicehotline på 1-800-551-8633.

**FARE**

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Du skal kontakte den lokale KES, hvis fastspændingskittet mangler.

**MEDDELELSE**

Alle frituregryder, som leveres uden ledninger og stiksamlere fra fabrikken skal tilsluttes permanent med fleksibelt kredsløb til klemrækken bag på friturestationen. Disse friturestationer skal tilsluttes iht. NEC-specifikationer. Permanent tilsluttede enheder skal inkludere installation af fastspændingsenheder.

**FORSIGTIG**

Der gives ingen garanti til Frymaster frituregryder der bliver anvendt på mobile eller marineinstallationer eller koncessioner. Garantibeskyttelse omfatter udelukkende frituregryder der er installeret i overensstemmelse med de omtalte procedurer i denne manual. Mobile, marine eller koncessionstilstande i forbindelse med brugen af denne frituregryde skal undgås for at sikre produktets optimale ydelse.

**FARE**

Frontafsatsen på dette apparat er ikke et trin! Stå ikke på apparatet. Glidninger eller kontakt med den varme stegeolie kan resultere i alvorlig tilskadekomst.

**FARE**

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.

**FARE**

Du må ikke bruge aerosoler i nærheden af dette apparat mens det er i drift.

**FARE**

Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktiveringsenheder kan medføre skade eller kvæstelser.

**FARE**

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

**ADVARSEL**

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og påvirke dens tilpasning på en negativ måde. Den er desiginet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

**FARE**

Denne frituregryde er udstyret med en ledning (trefaset) for hver stegegryde. Før bevægelse, testning, vedligeholdelse og reparation af Frymaster friturestationen skal du afbryde ALLE elektriske ledninger fra strømforsyningen.

**FARE**

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

**ADVARSEL**

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som er påsat indvendigt på apparatets dør, når dette udstyr installeres eller serviceres.

⚠ ADVARSEL

Vær forsigtig og anvend passende beskyttelsesudstyr for at undgå kontakt med varm olie eller overflader der kan forårsage alvorlige forbrændinger eller personskade.

⚠ FARE

Denne frituregryde må ikke modificeres eller ændres på nogen måde. Dette er især vigtigt hvis de tilhørende stegegryder anvendes til almindelig stegning. Vandsprøjt eller tab af ting i olien kan forårsage farlige sprøjt med varm olie. Personer i nærheden af frituregryden kan komme alvorligt til skade.

⚠ FARE

Du må ikke betjene dette udstyr medmindre alle service- og adgangspaneler er på plads og sidder forsvarligt fast.

⚠ ADVARSEL

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af en Frymaster fabriksautoriseret servicetekniker eller anden kvalificeret person for at undgå fare.

⚠ FARE

Byggevedtægter forbyder installation af en friturestation med dens åbne tank med varm olie ved siden af nogen som helst form for åben ild, deriblandt ild fra grillelementer og komfurer.

⚠ FARE

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte varm olie fra en beholder til en anden. Friturestationer kan vippe og forårsage personskade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

⚠ ADVARSEL

Fyld altid begge sider af en delt gryde/kar når du opvarmer af hvilken som helst årsag, testning, tilberedning eller udkogning af karret.

⚠ FARE

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte varm olie fra en beholder til en anden. Friturestationer kan vippe og forårsage personskade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

⚠ FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegryde. Stegegryden skal være fyldt til fyldlinien med vand eller stegeolie før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.

⚠ MEDDELELSE

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til den elektriske strømforsyning, skal en metode til afbrydelse fra forsyningen, som har en berøringsadskillelse på mindst 3 mm i alle poler, indarbejdes i den faste installation.

⚠ MEDDELELSE

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. et relæ).

⚠ MEDDELELSE

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturvurdering på mindst 75°C.

⚠ FARE

Du må ALDRIG anbringe en hel pakke fast fedtstof oven på varmelementerne. Hvis du gør dette er der fare for at elementerne bliver beskadigede og det øger risikoen for flammepunkt fedtstoftemperaturer og evt. brand.



FilterQuick™ FQE30 Serien elektrisk frituregryde Installations- og brugsanvisning

INDHOLD

KAPITEL 1: Introduktion

1.1	Generelt.....	1-1
1.2	Sikkerhedsinformation.....	1-1
1.3	Computerinformation.....	1-2
1.4	Specifik information til Det Europæiske Fællesskab (CE).....	1-2
1.5	Installations-, betjenings- og servicepersonale.....	1-2
1.6	Definitioner.....	1-2
1.7	Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade.....	1-3
1.8	Aflæser modelnumre.....	1-4
1.9	Serviceinformation.....	1-4

KAPITEL 2: Installationsvejledning

2.1	Generelle installationskrav.....	2-1
2.1.1	Afstand og ventilation.....	2-2
2.1.2	Elektriske jordforbindelseskrav.....	2-2
2.1.3	Australske krav.....	2-3
2.2	Strømkrav.....	2-3
2.3	Placering af frituregryden.....	2-3
2.4	Installation af JIB-holder.....	2-4

KAPITEL 3: Brugsanvisning

3.1	Opsætning af udstyr og opstartprocedurer.....	3-2
3.2	Betjening.....	3-2
3.3	Oil Attendant® Automatisk efterfyldning.....	3-3
3.3.1	Installation af oliebeholderen.....	3-3
3.3.2	Rutineolieskift.....	3-4

KAPITEL 4: Filtreringsinstruktioner

4.1	Introduktion.....	4-1
4.2	Klargørelse til brug med filterpapir eller filterpude.....	4-1
4.3	FilterQuick™ med fingerspids filtrering.....	4-2
4.4	Fejlfinding af FilterQuick™ med fingerspids filtrering.....	4-3
4.4.1	Ufuldstændig filtrering.....	4-3
4.5	Filter optaget.....	4-4
4.6	Tømning og bortskaffelse af olieaffald.....	4-5

KAPITEL 5: Forebyggende vedligeholdelse

5.1	Rengøring af friturestationen.....	5-1
5.2	Daglige kontroller og service.....	5-1
5.2.1	Kontroller frituregryden for skader.....	5-1
5.2.2	Rengør frituregryden indvendig og udvendig.....	5-1
5.2.3	Rengør FilterQuick™ filtreringssystemet.....	5-1
5.2.4	Rengør aftagelige dele og tilbehør.....	5-2
5.3	Ugentlige kontroller og service.....	5-2
5.3.1	Tøm, rengør stegegryden og varmeelementer.....	5-2

5.3.2.	Udkogning af stegegryden	5-2
5.4	Månedlige kontroller og service	5-3
5.4.1	Kontroller FilterQuick™ kontrolenhedens indstillingsværdi for nøjagtighed.....	5-3
5.5	Kvartalsvise kontroller og service	5-4
5.5.1	Udskiftning af O-ringe.....	5-4
5.6	Årlig/periodevis inspektion af system	5-4
5.6.1	Frituregryden	5-4
5.6.2	FilterQuick™ filtreringssystemet	5-5
KAPITEL 6: Fejlfinding for brugeren		
6.1	Introduktion	6-1
6.2	Fejlfinding.....	6-2
6.2.1	Kontrolenhed- og varmemproblemer	6-2
6.2.2	Fejlmeddelelser og displayproblemer.....	6-2
6.2.3	Filtreringsproblemer	6-4
6.2.4	Basket lift problemer	6-5
6.2.5	Problemer med efterfyldning	6-5
6.2.6	Fejllogkoder	6-6
6.2.7	Øvre grænse testtilstand.....	6-7
6.2.8	OQS (Oliekvalitetsensor).....	6-8
BILAG A: VEJLEDNING TIL MASSEOLIE		
BILAG B: Vejledning til JIB klargørelse med brug af fast fedtstof		
BILAG C: Vejledning til brug af fast fedtstof smelteenhed		

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 1: INTRODUKTION

BEMÆRK: Frymaster FilterQuick™ FQE30 frituregryden kræver en opstart, demonstration and oplæring inden normal restaurationsdrift kan påbegynde.

1.1 Generelt

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før dette udstyr betjenes. Denne manual omhandler konfigurationer af FilterQuick™ FQE30 elektriske modeller. Frituregryderne i denne modelserie er ens, hvad angår de fleste dele, og når de omtales som en gruppe, bliver der henvist til dem som FilterQuick FQE30-frituregryder.

FilterQuick™ FQE30 frituregryder er udstyrede med en stegegryde med lav olievolumen, en automatisk efterfyldning og halvautomatisk fingerspids filtreringsenhed. Euro-Look-designet indarbejder en afrundet topkontakt og et stort rundt afløb, som sikrer, at pommes frites og andre rester vil blive skyllet ind i filterskålen. FilterQuick™ FQE30 frituregryder styres med en FilterQuick™ kontrolenhed. Friturestationer i denne serie leveres i opstillinger med hele eller delte kar, og kan købes i grupper med op til fem friturestationer.

1.2 Sikkerhedsinformation


Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før enheden betjenes.


I denne vejledning vil du se bemærkninger, som er indrammet i kasser med dobbelte rammer, omtrent som kassen nedenfor.




FARE

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte en friturestation, som indeholder varm olie eller at flytte varm olie fra en beholder til en anden.

 **FORSIGTIG** kasser indeholder information om handlinger eller forhold, som **kan forårsage eller resultere i fejlfunktion af systemet.**

 **ADVARSEL** kasser indeholder information om handlinger eller forhold, som **kan forårsage eller resultere i skade af systemet**, og som kan forårsage fejlfunktion af systemet.

 **FARE** kasser indeholder information om handlinger eller forhold, som **kan forårsage eller resultere i tilskadekomst af personalet**, og som kan forårsage skade af systemet og/eller forårsage fejlfunktion af systemet.

FilterQuick™ FQE30 frituregryder anvender en højtemperatur registreringsfunktion der afbryder strømmen til elementerne hvis temperaturstyringen svigter.

1.3 Information om kontrolenhed

Dette udstyr er blevet afprøvet og er i overensstemmelse med grænserne for en Klasse A digital enhed, i henhold til Part 15 i FCC-reglerne. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne. Disse grænser er beregnet til at yde rimelig beskyttelse mod skadelig forstyrrelse, når udstyret betjenes i et kommercielt miljø. Dette udstyr danner, bruger og kan udsende radiofrekvens-energi og, hvis det ikke installeres og bruges i henhold til brugervejledningen, kan det forårsage skadelig forstyrrelse til radiokommunikationer. Betjening af udstyret i et bebygget område vil sandsynligvis forårsage skadelig forstyrrelse. Brugeren skal da korrigere forstyrrelsen for egen bekostning.

Brugeren gøres opmærksom på, at alle ændringer eller modifikationer, som ikke udtrykkeligt er godkendt af instansen, som er ansvarlig for overensstemmelse, kan annullere brugerens autoritet til at bruge udstyret.

Brugeren bør om nødvendigt rådføre med forhandleren eller en erfaren radio- og tvtekniker for yderligere foreslag.

Brugeren kan muligvis have nytte af følgende håndbog, som er udgivet af Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Denne brochure kan rekvireres fra det amerikanske regeringskontor, Washington, DC 20402, ordrenummer 004-000-00345-4.

1.4 Specifik information til Det Europæiske Fællesskab (CE)

Det Europæiske Fællesskab har fastlagt visse specifikke standarder med hensyn til denne slags udstyr. Når der er en forskel mellem CE- og ikke-CE-standarder er de berørte oplysninger eller instruktioner identificeret ved hjælp af gråtonede kasser, identisk med kassen nedenfor.



1.5 Installations-, betjenings- og servicepersonale

Betjeningsinformation for Frymaster-udstyr er kun forberedt til brug af kvalificeret og/eller autoriseret personale, som defineret i afsnit 1.6. **Al installation og service på Frymaster-udstyr skal foretages af kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERET OG/ELLER AUTORISERET BETJENINGSPERSONALE

Kvalificeret/autoriseret betjeningspersonale er de, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de, som har tidligere erfaring med betjeningen af udstyret, som er omtalt i denne vejledning.

KVALIFICERET INSTALLATIONSPERSONALE

Kvalificeret installationspersonale er individuelle personer, firmaer, selskaber og/eller virksomheder som, enten personligt eller gennem en repræsentant, er beskæftiget med og ansvarlig for installationen af elektriske apparater. Kvalificeret personale skal have erfaring i den slags arbejde, være bekendt med alle involverede sikkerhedsforanstaltninger med hensyn til elektricitet og overholde alle krav i gældende landsdækkende og lokale regler.

KVALIFICERET SERVICEPERSONALE

Kvalificeret servicepersonale er de, som er bekendte med Frymaster-udstyr og som er blevet autoriseret af Frymaster L.L.C. til at foretage service på udstyret. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et helt sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum mængde dele til Frymaster-udstyr på lager. Der findes en liste over Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) på hjemmesiden www.frymaster.com. *Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.*

1.7 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

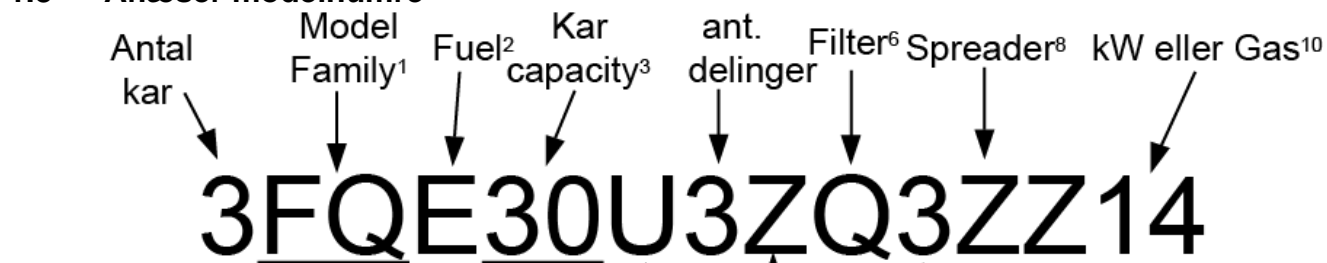
Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved ankomst:

Bemærk, at dette udstyr blev omhyggeligt inspiceret og pakket af faglært personale, før det forlod fabrikken. Fragtfirmaet påtager sig alt ansvar for sikker levering efter accept af udstyret.

1. **Indgiv øjeblikkeligt et erstatningskrav** - uanset skadens omfang.
2. **Se efter og notér al synlig tab eller skade** og sørg for, at disse oplysninger er noteret på fragtbrevet eller ekspreskvitteringen og underskrives af personen, som leverer udstyret.
3. **Skjult tab eller skade-** Hvis skaden ikke blev bemærket, før udstyret er pakket ud, skal fragtfirmaet kontaktes **øjeblikkeligt** efter opdagelse og et krav på skjult skade skal indsendes. Dette skal indsendes inden for 15 dage efter leveringsdatoen. Sørg for at beholde transportbeholderen til inspektion.

Frymaster **PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR SKADE ELLER TAB
SOM FOREKOM UNDER TRANSIT.**

1.8 Aflæser modelnumre



1 = FilterQuick

2 = E-elektrisk eller G-gas

3 = 30 pund

4 = U for åben

5 = V-venstre filter; H-højre filter; M-Mellem; X-blandet; Z-alle

6 = Q-Halvauto m/ ATO

7 = FilterQuick 3000

8 = S-Spreder; Z-ingen

9 = B-Basket Lift; Z-ingen

10 = Kilowatt -14, 17, 22kW; Gas-NG (Natur), PG(Propan), BG(Butan), LG(LPMix)

1.9 Serviceinformation

For vedligeholdelse eller reparationer, som ikke er rutine, eller for serviceinformation, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FASC). Frymaster fabriksautoriseret servicecentrets (FASC) eller serviceafdelingens repræsentant har brug for visse oplysninger om dit udstyr for at hjælpe dig hurtigt. De fleste af disse oplysninger er trykt på en dataplade, der er påsat indvendigt på friturestationens dør. Reservedelsnumre kan findes i service- og reservedelsvejledningen. Reservedelsbestillinger kan afgives direkte ved det lokale FASC eller distributør. Der findes en liste over Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) på hjemmesiden www.frymaster.com. Hvis du ikke har denne liste, kan du kontakte Frymaster Dean serviceafdeling på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711 eller via e-mail på service@frymaster.com.

De følgende oplysninger er nødvendige for at hjælpe dig så effektivt som muligt:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Spænding _____

Problem _____

GEM OG OPBEVAR DENNE VEJLEDNING ET FORSVARLIGT STED TIL FREMTIDIG BRUG.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 2 INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

2.1 Generelle installationskrav

Korrekt installation er afgørende for sikker, effektiv, problemfri drift af dette apparat.

Kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning, skal foretage al installation og service på Frymaster-udstyr.

Hvis kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale (som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning) ikke installerer eller på anden måde servicere dette udstyr, vil det annullere Frymaster-garantien og kan resultere i skade på udstyret eller tilskadecomst af personalet.

Hvis der er konflikter mellem instruktioner og information i denne vejledning og lokale eller landsdækkende regler, skal installation og drift være i overensstemmelse med reglerne, som er gældende for landet, hvor i udstyret er installeret.

Service kan opnås ved at kontakte det lokale Frymaster Authorized Service Center/distributør.

BEMÆRK

Alle frituregryder, som leveres uden ledninger og stiksamlere fra fabrikken skal tilsluttes permanent med fleksibelt kredsløb til klemrækken bag på friturestationen. Disse friturestationer skal tilsluttes iht. NEC-specifikationer. Permanent tilsluttede enheder skal inkludere installation af fastspændingsenheder.

FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Hvis fastspændingskittet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster Dean fabriksautoriseret servicecenter (FASC).

BEMÆRK

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til den elektriske strømforsyning, skal en metode til afbrydelse fra forsyningen, som har en berøringsadskillelse på mindst 3 mm i alle poler, indarbejdes i den faste installation.

BEMÆRK

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. et relæ).

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturvurdering på mindst 75°C.

BEMÆRK

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af en Frymaster Dean fabriksautoriseret servicecenter eller anden kvalificeret person for at undgå fare.

⚠ FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

⚠ FARE

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som er påsat indvendigt på apparatets dør, når dette udstyr installeres eller serviceres.

⚠ FARE

Sæt ikke en plade med afløbsbræt på en enkelt friturestation. Friturestationen kan blive ustabil, vippe og forårsage tilskadekomst. Apparatets område skal på alle tidspunkter holdes fri for brændbart materiale.

⚠ FARE

Byggevedtægter forbyder installation af en friturestation med dens åbne tank med varm olie ved siden af nogen som helst form for åben ild, deriblandt ild fra grillelementer og komfurer.

I tilfælde af et strømsvigt, vil friturestationen(erne) automatisk slukke. Drej strømkontakten til OFF (fra), hvis dette forekommer. Forsøg ikke at starte friturestationen(erne), før der er strøm igen.

2.1.1 Afstand og ventilation

Dette apparat skal holdes fri fra brændbart materiale, med den undtagelse at det må installeres på brændbare gulve.

Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm på begge sider og på bagsiden tilstødende brændbar konstruktion. Der skal være mindst 61 cm foran udstyret til servicering og korrekt drift.

⚠ ADVARSEL

Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.

2.1.2 Elektriske jordforbindelseskrav

Alle elektrisk drevne apparater skal være jordforbundet i overensstemmelse med alle gældende landsdækkende og lokale regler samt CE-regler, hvor det er gældende. Alle enheder (forbundne med ledninger eller permanent tilsluttede) skal forbindes til en jordforbundet strømforsyning. Et ledningsdiagram kan findes på indersiden af friturestationens dør. Der henvises til klassificeringspladen på indersiden af friturestationens dør for korrekte spændinger.



Det ækvipotentiale jordforbindelsesstik muliggør at alt udstyr på samme lokalitet bliver elektrisk forbundet for at sikre at der ikke er nogen elektrisk potentialeforskel mellem enhederne som kunne være farlig.

2.1.3 Australske krav

Skal installeres i overensstemmelse med AS 5601 og AS/NZS 3000:2007, lokale myndigheder, gas-, elektricitets- og andre relevante lovbestemte regler.

Hvis enheden er udstyret med hjul, skal installationen være i overensstemmelse med AS5601 og AS1869 kravene.

2.2 Strømkrav

Det valgfri trefaset strømstik til 208V og 240V deltakonfiguration frituregryder er normeret ved 60A, 250V AC og er NEMA konfiguration 15-60P.

Tre (3) fase krav						
MODEL	kW	SPÆNDING	LEDNIN G SERVICE	MINIMUM LEDNINGSSTØRRELSE 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

Enkel (1) fase krav						
MODEL	kW	SPÆNDING	LEDNIN G SERVICE	MINIMUM LEDNINGSSTØRRELSE 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

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturvurdering på mindst 75°C.

FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

FARE

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som er påsat indvendigt på apparatets dør, når dette udstyr installeres eller serviceres.

2.3 Placering af frituregryden



FARE

Intet strukturmateriale på friturestationen bør ændres eller fjernes for at give plads til anbringelse af friturestationen under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymaster Dean servicehotline på 1-800-551-8633.

1. Når først friturestationen er blevet placeret ved pommes fritesstationen, skal et vaterpas bruges og det skal placeres tværs over stegegrydens top for at bekræfte, at enheden er i vater, både fra side-til-side og for-til-bag.

For at få friturestationerne i vater, skal hjulene justeres, idet der udvises forsigtighed for at sikre, at friturestationerne har den korrekte højde i pommes fritesstationen.

Når frituregryden er i vater i slutposition, skal fastspændingsanordningerne fra KES installeres for at begrænse stationens bevægelse, så den ikke er afhængig af eller overfører belastning til elektrikerret eller forbindelsen. Installer fastspændingsanordningerne i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner. Hvis fastspændingsanordningerne bliver frakoblet for service eller andre årsager, skal de kobles til igen, før friturestationen bliver brugt.



FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Du skal kontakte den lokale KES, hvis fastspændingskittet mangler.



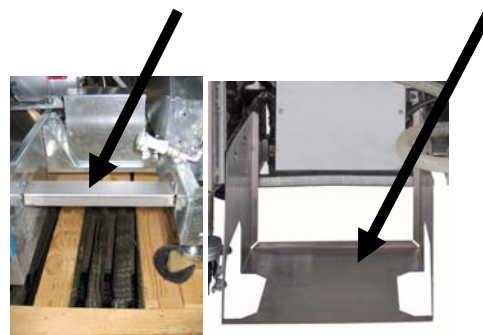
FARE

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Frituregryder kan vippe og forårsage personskade, hvis de ikke er fastgjort i en stationær position.

2. Luk aftapningsventilen.
3. Rengør og fyld stegegryde(r) til det nederste olieniveaumærke med madolie. (Se **Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning** i kapitel 3.)

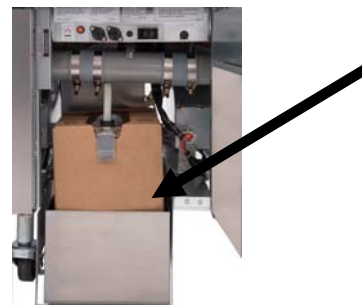
2.4 Installation af JIB-holder

Åbn døren til frituregryden (typisk den dør der er længst til højre) og fjern krydsbeslaget der bruges under forsendelse ved at fjerne de fire skruer (se fig. 1). Installer JIB-holderen der medfølger sammen med det andet tilbehør og isæt skruerne du fjernede fra krydsholderen (se fig. 2). Hvis du bruger valgmuligheden til fast fedtstof, bedes du se Bilag A bagest i denne manual vedrørende installationsvejledning. Installer den valgfri JIB-sprøjteafskærmning til at beskytte bunden af JIB (Se fig. 3).



Figur 1

Figur 2

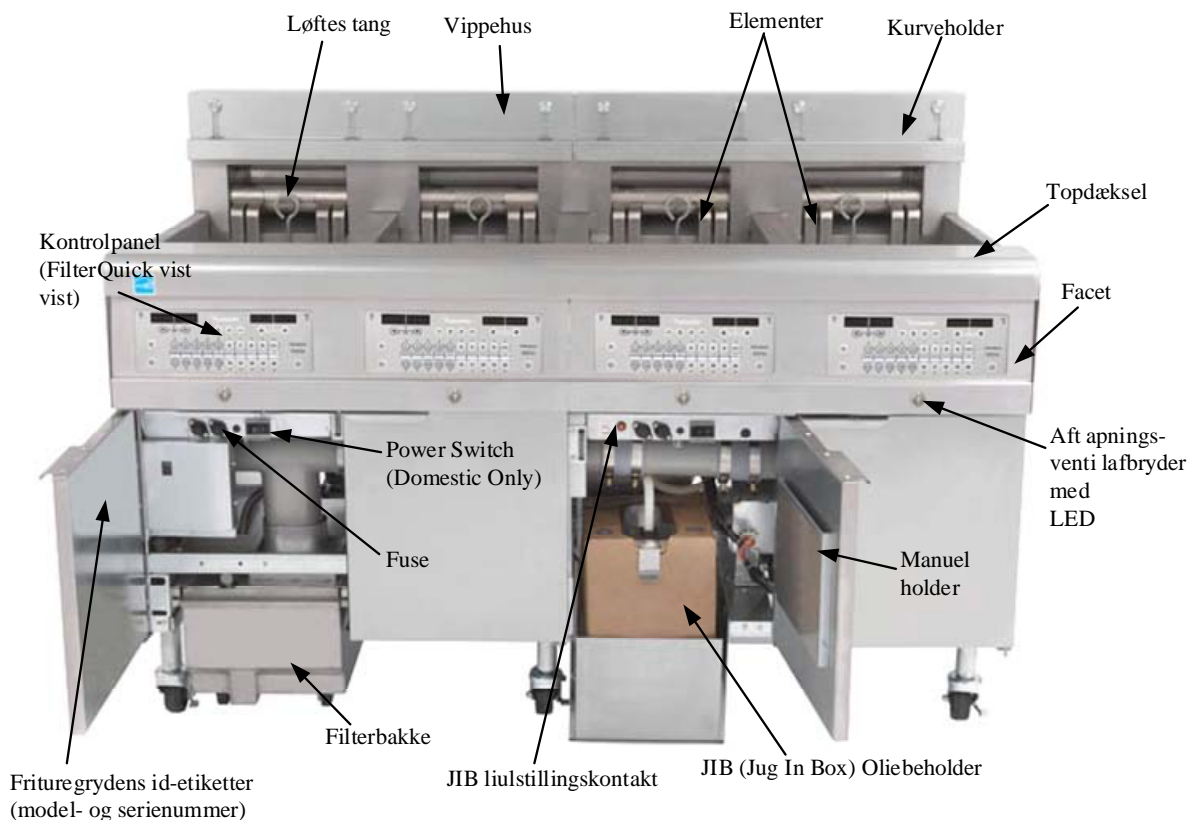


Figur 3

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 3: BRUGSANVISNING

HVORDAN DU FINDER RUNDT I FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE



TYPISK OPSÆTNING (FILTERQUICK™ FQE ELECTRIC 330 VIST)

BEMÆRK: Friturestationens udseende kan variere fra den viste, alt efter konfiguration og produktionsdato.

3.1 Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning

Opsætning



FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegyrde. Stegegyrden skal være fyldt til fyldlinien med vand eller olie før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.



FARE

Fjern alle vanddråber fra stegegyrden før den fyldes med olie. Hvis det ikke gøres, vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til stegetemperatur.



ADVARSEL

FilterQuick™ er ikke beregnet til at bruge fast fedtstof uden at der først bliver installeret et kit til fast fedtstof. Brug kun flydende fedtstof med denne frituregyrde hvis der ikke er installeret et fast fedtstof kit. Brugen af fast fedtstof uden et fast fedtstof kit vil tilstoppe olieslangerne. Oliekapaciteten af FilterQuick™ frituregyrden er 31 pund. (14 liter) for et fuldt kar og 7 kg (7 liter) for et dobbelt kar ved 21°C.



ADVARSEL

Fyld altid begge sider af en delt gryde/kar når du opvarmer af hvilken som helst årsag, testning, tilberedning eller udkogning af karret.

1. Fyld stegegyrden med stegeolie til den nederste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), som er placeret bag på stegegyrden. Dette vil give mulighed for olieudvidelse, efterhånden som den bliver varm. Påfyld ikke kold olie højere end til den nederste streg. Overstrømning kan forekomme, da varme udvider olien. For masseoliesystemer se afsnit 1.9.8 på side 1-16 i *FilterQuick kontrolenheds manualen 8197206* for vejledning om opfyldning af karret fra masse.
2. Sørg for at strømledningen(erne) er sat i den/de rigtige stikkontakt(er). Bekræft at stikkets forside flugter med stikkontaktens plade og at ingen del af benene kan ses.
3. Sørg for, at strømmen er tilsluttet. Nogen modeller er udstyret med en hovedkontakt bag ved friturestationens dør på komponentkassens frontpanel, ved siden af sikringen.
4. Sørg for, at kontrolenheden er TÆNDT. Når kontrolenheden er tændt, vil frituregyrden begynde at opvarme og den viser **MLT-CYCL** skiftevis med frituregyrdens temperatur indtil den opnår en temperatur på 82°C (180°F). Frituregyrdens temperatur vises indtil den er indenfor 2°F fra indstillingsværdien. Når først frituregyrden har opnået indstillingsværdien, ændres kontrolenhedens display og viser **KLAR** hvorefter den er klar til brug. For at forlade smeltecyklussen, skal du trykke på knappen EXIT COOL (FORLAD AFKØLING). Svar YES (JA) for at EXIT MELT?
5. Sørg for at oliestanden er ved den øverste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), når olien har nået sin stegetemperatur.
6. Den maksimale portion pommes frites der tilberedes i olie eller fedt er 0,7 kg eller 1,5 pund.

Nedslukning

1. Olien filtreres, og frituregyrderne rengøres (se kapitlerne 5 og 6).
2. Sluk for friturestationen.
3. Sæt stegegyrdernes låg over stegegyrderne.

3.2 Betjeningt

Denne frituregryde er udstyret med FilterQuick™ kontrolenheder (som vist nedenfor). Se venligst *FilterQuick™ kontrolenhed betjeningsmanualen 8197206* for programmering og betjeningsprocedurer.



FILTERQUICK KONTROLENHED

Der henvises til kapitel 5 i denne vejledning for betjeningsinstruktioner til det indbyggede filtersystem.

3.3 Oil Attendant® Automatisk efterfyldning

Når det valgfrie Oil Attendant (R) efterfyldningssystem er på plads på friturestationen, bliver olien kontinuerligt efterfyldt i stegegryderne fra en beholder i skabet. Beholderen har plads til en kasse med 16 kg olie. Ved typisk drift vil denne mængde vare i ca. to dage, før kassen skal udskiftes.

Systemets komponenter er kommenteret til højre (se figur 1).

BEMÆRK: Systemet er beregnet til at efterfylde stegegryderne, ikke fylde dem. Stegegryderne skal fyldes manuelt, når der startes op og efter udkogning.

JIB (Jug In Box) lav nulstillingskontakt:
Nulstiller ATO-systemet efterolieskift

Speciel hætte: Har rør tilsat til at trække olie fra beholderen til friturestationens kar

Jug In Box (JIB):
JIB er beholderen til olien.

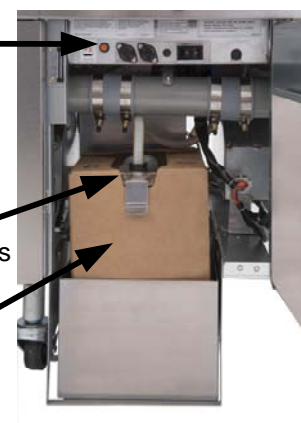


Figure 1

3.3.1 Installation af oliebeholderen

Fjern det originale låg fra oliebeholderen og sølvpapirforingen. Udskift med den medfølgende hætte, som har tilsluttet hardware til sugning. Sørg for, at tilførselsslangen fra hættens når bunden af oliebeholderen.

Oliebeholderen anbringes i skabet, hvor den skubbes på plads (som vist på den følgende side). Undgå at få fat i hardwaren til sugning på skabets inderside, når beholderen anbringes i friturestationen.

Systemet er nu klar til brug. Mens friturestationen varmer op til de forudprogrammerede temperaturer, starter systemet op og tilføjer derefter langsomt olie til stegegryden efter behov, til olien når et optimalt niveau.

3.3.2 Rutineolieskift

Når oliebeholderniveauet er lavt, vil kontrolenheden vise **TOPOFF OIL EMPTY** (Efterfyldningsolien Er Tom) på det venstre display og **CONFIRM** (Bekræft) på det højre display. Tryk på (BEKRÆFT) Visse procedurer kan afvige fra de viste billeder. Følg producentens vejledning i forbindelse med udskiftning af JIB'en. Hvis du bruger fast fedtstof se Bilag C bagest i denne manual for vejledning.

1. Åbn skabet og tag JIB'en ud af skabet (se figur 2).
2. Tag hættten af og hæld al resterende olie i beholderen ligeligt fordelt blandt alle stegekarrene (se figur 3).



Figur 2



Figur 3

3. Fjern hættten og sølvpapirforingen med dunken stående opad (se figur 4).
4. Sæt slangen i den nye fulde beholder (se figur 5).



Figur 4



Figur 5

5. Skub JIB'en på hylden inde i stegestationens skab (som set på figur 2).
7. Tryk og hold den orange JIB nulstillingskontakt i **ti (10) sekunder** for at nulstille efterfyldningssystemet (se figur 6).

ADVARSEL
Tilføj ikke **VARM** eller **BRUGT** olie til en JIB.



Figur 6

3.3.3 Masseoliesystemer

Vejledning til installering og brug af masseoliesystemer findes i Bilag A bagest i denne manual.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 4: FILTRERINGSINSTRUKTIONER

4.1 Introduktion

Med FilterQuick-filtreringssystemet kan olien i en stegegryde sikkert og effektivt filtreres, mens de andre stegegryder i en gruppe forbliver i drift.

Afsnit 4.2 omtaler forberedelse af filtersystemet til brug. Betjening af systemet er omtalt i afsnit 4.3.

⚠ ADVARSEL

Supervisoren på stedet er ansvarlig for at sikre, at brugere er klar over de naturlige farer ved betjening af et filtersystem til varm olie, især aspekterne ved oliefiltrering, tømning og rengøringsprocedurer.

⚠ ADVARSEL

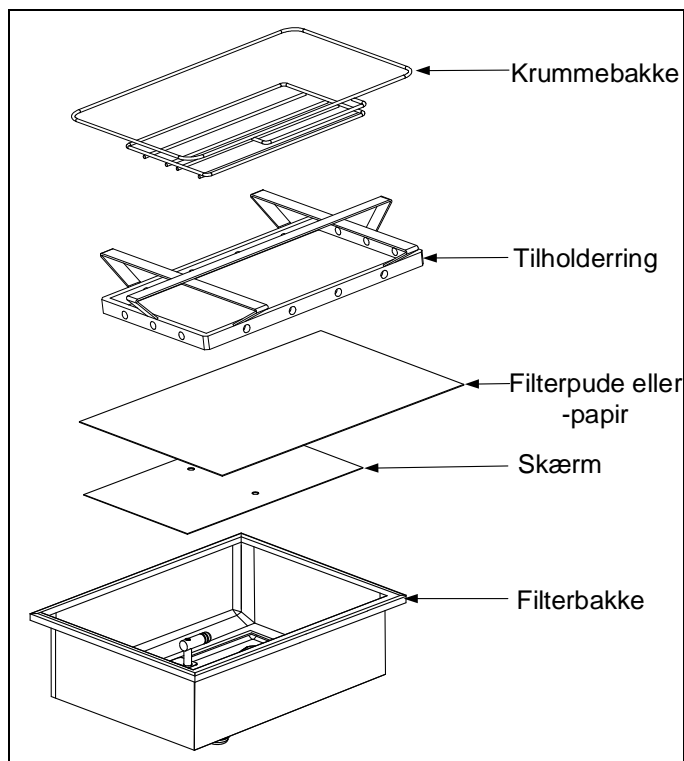
Filterpuden eller -papiret SKAL udskiftes dagligt eller så snart urenhederne overstiger højden på tilholderringen.

4.2 Klargøring af FilterQuick™ med fingerspids filtreringssystemet til brug med filtreringspapir eller filtreringspude

Med FilterQuick-filtreringssystemet kan olien i en stegegryde sikkert og effektivt filtreres, mens de andre stegegryder i en gruppe forbliver i drift. FilterQuick™ filtreringssystemet bruger en filtreringspapiropsætning som omfatter en krummebakke, en stor tilholderring og en metal filtreringsskærm.

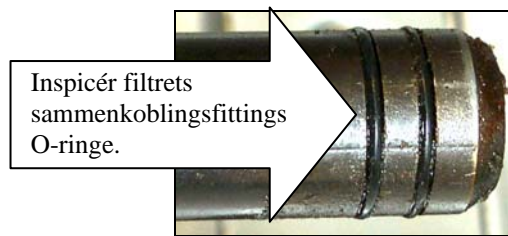
1. Træk filtergryden ud fra kabinettet og fjern krummebakken, tilholderringen, filterpuden (eller papir) og filterskærmen (Se fig. 1). Rengør alle komponenter med et opvaskemiddel og varmt vand og aftør grundigt.

Grydelåget må kun fjernes til rengøring, indvendig adgang eller for at placere en enhed til bortskaffelse af olie (SDU) fra før januar 2004 under afløbet. Der findes bortskaffelsesvejledning i kontrolenhedens manual 8197206.



Figur 1

2. Inspicér filtergrydens sammenkoblingsfitting for at sikre at begge O-ringe er i god stand (Se fig. 2).
3. Derefter skal du i omvendt rækkefølge anbringe metalfilterskærmen i grydens centrum og lægge et lag filterpapir ovenpå toppen af skærmen idet det overlapper på alle sider (Se fig. 1). Hvis du bruger en filterpude, skal du sørge for at den ru side af puden vender opad og læg puden over skærmen, idet du skal sørge for at puden befinder sig ind imellem de mønstrede kanter på filterpuden.
4. Anbring tilholderringen over filterpapiret og sænk ringen ned i gryden, lad papiret hvile på siderne af filtreringsgryden (Se fig. 3).
5. Når tilholderringen er på plads, hvis du bruger filterpapir, skal du strø en pakke med filterpulver jævnt over papiret. (Se figur 4)
6. Erstat krummebakken i filterbakken og skub filterbakken tilbage i frituregryden og anbring den under drænet.



Figur 2



Figur 3



Figur 4

BRUG IKKE FILTERPUDDER MED PUDEN!

7. Skub filtergryden tilbage i friturestationen, idet den placeres under friturestationen. Sørg for at “**A**” vises på displayet på MIB-kortet. Filtersystemet er nu klar til brug.

⚠ FARE

Tøm ikke mere end én stegegryde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger og fald.

⚠ FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

⚠ ADVARSEL

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og påvirke dens tilpasning på en negativ måde. Den er desiginet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

4.3 FilterQuick™ med fingerspids filtrering

FilterQuick™ kontrolenheden har en funktion som vil gøre operatøren opmærksom på at starte den halvautomatiske filtreringsproces efter et antal forudindstillede tilberedningscykluser.

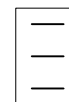
En FilterQuick™ kontrolenhed kontrollerer det halvautomatiske filtreringssystem på FilterQuick™ frituregryden. Efter et forudindstillet antal tilberedningscykluser viser kontrolenheden henholdsvis **FILTER NOW?** (Filtrer nu?) og **YES NO** (Ja Nej). Hvis **NO** (Nej) bliver valgt eller en tilberedningscyklus bliver startet, vil kontrolenheden fortsætte med normal betjening i et begrænset antal tilberedninger og derefter gøre opmærksom på behovet for filtrering igen. **FILTRER NU?** prompten fremkommer på displayet efter tilberedning til filter eller filterprompttælleren er tilfredsstillet. Se FilterQuick™ kontrolenhedsmanualen for filtreringstrin. Alle meddelelser skal bekræftes eller ryddes på alle kontrolenheder inden start af en filtreringsproces.

4.4 Fejlfinding af FilterQuick™ med fingerspids filtrering

4.4.1 Ufuldstændig filtrering

Hvis filtreringsproceduren mislykkes efter filterpapir eller -pude blev skiftet fremkommer der en fejlmeddelelse.

På kontrolenhedens display vises henholdsvis **IS VAT FULL?** (Er Karret Fuld?) og **YES NO** (Ja Nej). MIB-kortet viser tre vandrette linjer.



1. Hvis karret er fuld skal du trykke på **▲(JA)**knappen for at fortsætte. Kontrolenheden vender tilbage til hvile tilberedningsindstilling eller OFF (sluk).

Hvis gryden ikke er helt fuld, skal du fortsætte til næste trin.

2. Tryk på **▼ (NEJ)** hvis gryden ikke er helt fuld.

Kontrolenheden viser **FILLING (Fylder)** mens pumpen kører igen. Når pumpen stopper, viser kontrolenheden henholdsvis **IS VAT FULL?** (Er Karret Fuld?) og **YES NO** (Ja Nej) igen. Hvis karret er fuld gå til trin 1. Hvis karret ikke er helt fuld skal du fortsætte.

3. Tryk på **▼ (NEJ)** hvis gryden ikke er helt fuld.

Kontrolenheden viser **FILLING (Fylder)** mens pumpen kører igen. Når pumpen stopper, viser kontrolenheden henholdsvis **IS VAT FULL?** (Er Karret Fuld?) og **YES NO** (Ja Nej) igen. Hvis karret er fuld gå til trin 1. Hvis karret ikke er helt fuld skal du fortsætte.

4. Tryk på **▼ (NEJ)** hvis gryden ikke er helt fuld. Hvis dette er den sjette sekvens i træk af ufuldstændig filtrering kan du gå videre til trin 8.

Kontrolenheden viser henholdsvis **CHANGE FILTER PAPER?** (Skift Filterpapair?) og **YES NO** (Ja Nej) og en alarm.

5. Tryk på **▲(JA)** for at fortsætte.

Hvis du trykker på **▼ (NEJ)** kan frituregryden i de fleste tilfælde vende tilbage til tilberedningsindstilling i fire minutter eller 15 minutter hvis papiret er udløbet*, slutter med henholdsvis **CHANGE FILTER PAPER?** (Skift Filterpapir?) og **YES NO** (Ja Nej) displayet. Dette bliver gentaget indtil **JA** er blevet valgt.

Kontrolenheden viser **REMOVE PAN** (fjern gryde).

***BEMÆRK:** Hvis filterpapirets udskiftningstidspunkt er udløbet, normalt efter 25 timer, så vil **CHANGE FILTER PAPER?** (Skift Filterpapir?) meddelelsen blive gentaget hvert 15. minut i stedet for hvert 4. minut.

6. Fjern gryden. Kontrolenhedens display skifter til **CHANGE PAPER** (Skift Papir). Udskift filterpapiret og sørg for, at filterbakken er blevet trukket fremad, ud af skabet, i mindst 30 sekunder. Efter at gryden har været udtaget i 30 sekunder viser kontrolenheden **OFF**. Sørg for at gryden er tør og korrekt samlet. Skub filterbakken tilbage ind i frituregryden. Sørg for at "**A**" vises på displayet på MIB-kortet.
7. Tænd for kontrolenheden. Kontrolenheden viser frituregrydens temperatur indtil frituregryden opnår indstillingsværdien.
8. Hvis der opstår en filtreringsfejl seks gange i træk, vil tilbageløbsventilen blive lukket og kontrolenheden vise henholdsvis **SERVICE REQUIRED** (Service Er Påkrævet) og **YES (JA)** og en alarm.
9. Tryk på **▲(JA)** for at afbryde alarmer og fortsætte.

Kontrolenheden viser **SYSTEM ERROR** (Systemfejl) og fejlmeddelelsen i 15 sekunder hvorefter den skifter til henholdsvis **SYSTEM ERROR FIXED** (Systemfejl Er Afhjulpet) og **YES NO** (Ja Nej).

10. Tryk på **▼ (NEJ)** for at fortsætte med tilberedning. Kontakt din FAS mht. reparation og nulstilling af frituregryden. Fejlen vil blive vist igen for hvert 15 minutter indtil problemet er blevet rettet. Halvautomatisk filtrering og automatisk efterfyldning er deaktiveret indtil frituregryden er blevet nulstillet.

4.5 Filter optaget

Når **FILTER BUSY** (Filter Optaget) bliver vist på kontrolenheden, venter systemet på at et andet kar bliver filtreret eller at en anden fejl skal blive rettet. Vent 15 minutter for at se, om problemet blev rettet. Hvis ikke skal du kontakte din lokale FAS.

⚠ FARE

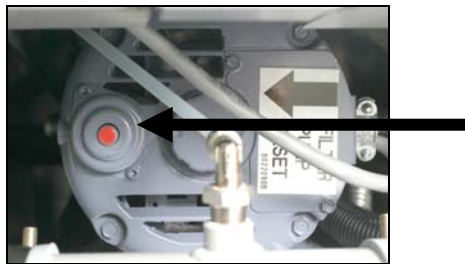
Tøm ikke mere end én stegegryde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger og fald.

⚠ ADVARSEL

Filterpumpen er udstyret med en manuel nulstillingskontakt i det tilfælde at filtermotoren overvarmer eller der forekommer en elektrisk fejl. Hvis denne kontakt slår fra, skal der slukkes for strømmen til filtersystemet og pumpemotoren skal køle af i 20 minutter, før kontakten nulstilles (se næste side).

⚠ ADVARSEL

Vær forsigtig og brug passende sikkerhedsudstyr, når filterpumpens nulstillingskontakt nulstilles. Nulstilling af kontakten skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for alvorlig forbrænding fra uforsvarlig manøvre omkring afløbsslangen og stegegryden.



Nulstillingskontakt til filterpumpe

4.6 Tømning, efterfyldning og bortskaffelse af olie

Når stegeolien skal skiftes, skal den tømmes i en passende beholder til at transportere til bortskaffelsesbeholderen. (For sikker og bekvem tømning og bortskaffelse af brugt olie, anbefaler Frymaster at anvende Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU) til JIB-systemer. SDU'en kan købes hos din lokale forhandler.) **Du må ALDRIG tømme udkøbt opløsning i en SDU.** **BEMÆRK:** Hvis en SDU, som er produceret før januar 2004, anvendes, skal filterskålens dæksel fjernes for at enheden kan placeres under afløbet. For at fjerne dækslet skal du løfte forsigtigt op i den forreste kant og stikke olieafskærmningen op og trække den lige ud af kabinettet. Der henvises til dokumentationen, som fulgte med enheden til bortskaffelse for specifikke brugerinstruktioner. Hvis en enhed til bortskaffelse af olie ikke er til rådighed, skal olien køle ned til 38°C og derefter tømmes ud i en METAL beholder med en kapacitet på 15 liter eller større for at undgå at spilde olien. Hvis du anvender et masseoliesystem, skal du følge bortskaffelses- og genopfyldningsvejledningen for masseolie i FilterQuick kontrolenhedens manual 8197206.

⚠ FARE

Når olien tømmes i en passende METAL-beholder skal det sikres, at beholderen kan rumme mindst 15 liter eller mere - eller kan den varme væske løbe over og forårsage tilskadekomst.

⚠ FARE

Lad olien køle ned til 38°C, før den tømmes ud i en passende **METAL**-beholder til bortskaffelse.

⚠ FARE

Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over maksimum fyldstregen, som er placeret på beholderen.

⚠ FARE

Tømning og filtrering af madolie skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for en alvorlig forbrænding som følge af uforsvarlig håndtering. Oliens, som skal filtreres, er omkring 177°C (350°F) varm. Vær iklædt alt passende sikkerhedsudstyr ved tømning og filtrering af olie.

⚠ ADVARSEL

Du må **ALDRIG** tømme udkogt opløsning i en SDU. Udkogningsblandingen kan beskadige en SDU.

1. Afbryd kontrolenhedens strømkontakt **OFF** position.
2. Fjern filtergryden og anbring SDU'en eller METAL beholderen med en forsegletpakning i låget og en kapacitet på 15 liter (4 gallons) eller større under frituregryden for at tømme olien. METAL beholderen skal kunne modstå varmen fra olien og rumme varme væsker.
3. Følg vejledningen til bortskaffelse af olie i FilterQuick kontrolenhedsmanualen for bortskaffelse eller tømningstrin. Hvis aftapningsventilen bliver tilstoppet med madrester, skal du bruge Fryer's Friend (ildrager agtigt værktøj) til at fjerne blokeringen.

⚠ FARE

Bank IKKE på afløbsventilen med udrensingsrøret eller andre genstande. Skade på kuglen inde i vil resultere i lækager og vil annullere Frymaster-garantien.

4. Efter tømning af olien skal du fjerne alle madrester og overskydende olie fra stegegryden. **VÆR FORSIGTIG**, dette materiale kan stadigvæk forårsage alvorlige forbrændinger hvis det kommer i kontakt med bar hud.
5. Når først aftapningsventilen er lukket, skal du fylde stegegryden med ren, filtreret eller frisk madolie op til det nederste **OLIENIVEAU** mærke.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 5: FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

5.1 Rengøring af friturestationen



FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.



FARE

Forsøg aldrig at rengøre friturestationen under stegeprocessen, eller når stegegyryden er fyldt med varm olie. Hvis vand kommer i kontakt med olie, som er opvarmet til stegetemperatur, vil det medføre sprøjtning af olien, hvilket kan resultere i alvorlige forbrændinger på personale i nærheden.



ADVARSEL

Brug et almindeligt rengøringsmiddel til omhyggelig rengøring af overflader som fødevarer kommer i kontakt med. Læs retningslinierne for anvendelse og sikkerhedserklæringerne før brug. Der skal især udvises opmærksomhed på rengøringsmidlets koncentration samt den tid, hvor rengøringsmidlet forbliver på overflader, der kommer i berøring med mad.

5.2 DAGLIGE KONTROLLER OG SERVICE

5.2.1 Kontroller tilbehør til frituregryde for skader dagligt

Kig efter løse eller flossede ledninger, lækager eller fremmedlegemer i stegegyryden eller indvendigt i kabinettet samt alle andre antydninger på at frituregryden og tilbehøret ikke er klart og sikkert at betjene.

5.2.2 Rengør inde i og uden på friturestationens kabinet – Dagligt

Rengør indersiden af friturestationens kabinet med en tør, ren klud. Tør alle tilgængelige metaloverflader og komponenter for at fjerne ophobet olie og støv.

Rengør den udvendige side af kabinettet med en ren, fugtig klud der er dyppet i et rengøringsmiddel. Aftør med en ren, fugtig klud.

5.2.3 Rengør FilterQuick™ filtreringssystemet dagligt



ADVARSEL

Du må aldrig betjene filtersystemet uden olie i systemet.



ADVARSEL

Du må aldrig anvende filterbakken til at transportere gammel olie til bortskaffelsesstedet.



ADVARSEL

Tøm aldrig vand ind i filtergryden. Vand vil beskadige filterpumpen.

Der er ingen periodevis forebyggende vedligeholdelses eftersyn og services, som er påkrævet for FilterQuick filtersystemet andet end daglig rengøring af filtergryden og tilhørende komponenter med en blanding af varmt vand og et rengøringsmiddel.

Hvis du opdager at systemet pumper langsomt eller slet ikke pumper, skal du kontrollere om filterbakkeskærmen sidder på bunden af filterbakken med papiret øverst på skærmen. Kontroller at de to O-ringe på fittingen på den højre forreste del af filterbakken er tilstede og i god stand.

5.2.4 Rengør filterbakke, aftagelige dele og tilbehør

Karboniseret olie vil samle sig på filterbakken og de aftagelige dele og tilbehør såsom kurve, bundfældningsbakker eller laskeplader.

Aftør filterbakken og alle aftagelige dele samt tilbehør med en ren klud fugtet med et rengøringsmiddel (eller delene kan vaskes i en opvaskemaskine). Skyl og tør hver del omhyggeligt. **DU MÅ IKKE** bruge ståluld eller skuremidler til at rengøre disse dele. De ridser der måtte opstå som et resultat af at skrubbe, gør fremtidig rengøring vanskeligere.

5.3 UGENTLIGE KONTROLLER OG SERVICE

5.3.1 Tøm, rengør stegegryden og varmeelementer



FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegryde. Stegegryden skal være fyldt til fyldlinien med vand eller olie før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.

Efter friturestationen har været i brug i et stykke tid, dannes desuden en hård belægning af karameliseret vegetabilsk olie på stegegrydens inderside. Denne belægning skal fjernes jævnlige for at bevare din frituregryde i god stand.

Se vejledningen til Rengørings- og filterprocedure i FilterQuick kontrolheds manualen for rengøring af stegegryden.

5.3.2 Rengøring af stegegryden med varm rengøring (udkogning) eller kold rengøring (nedsækning)

Under normal brug af din frituregryde, vil der blive dannet et bundfald af karboniseret olie på den indvendige side af stegegryden. Denne belægning skal fjernes jævnlige ved at følge varm rengøring (udkogning) eller kold rengøring (nedsækning) procedurerne. Brug vejledningen i FilterQuick kontrolheds manualen for rengøring af stegegryden.

⚠ ADVARSEL

For at undgå personskade, skal du sørge for at kar i nærheden som indeholder olie er afbrudt og tildækkede inden du udfører varm rengøring (udkogning) eller kold rengøring (nedsækning).

For at rengøre alle stegegyder samtidigt, skal du bortskaffe al olie vha. vejledningen i FilterQuick kontrolenhedsmanualen. Når først olien er bortskaffet skal du følge nedenstående procedurer:

1. Programmer en produktknap til 195°F og følg vejledningen på emballagen til rengøringsmidlet.
2. Når opløsningen stopper med at simre, skal du slukke for kontrolenheden.
3. Fjern filterbakken og anbring METALBEHOLDEREN med en forsegletpakning i låget og en kapacitet på 15 liter (4 gallons) eller større under frituregryden for at tømme olien. METALBEHOLDEREN skal kunne modstå varmen fra olien og rumme varme væsker.
4. Tøm opløsningen vha. dræn til bakke vejledningen i FilterQuick kontrolenhedsmanualen og rengør stegegyden grundigt.

⚠ ADVARSEL

Du må aldrig efterlade frituregryden uden opsyn under denne proces. Hvis opløsningen flyder over, skal du trykke på TÆND/SLUK kontakten omgående.

⚠ ADVARSEL

Du må ALDRIG tømme rengøringsopløsning i en fedtstof bortskaffelsesenhed (SDU), en indbygget filtreringsenhed eller en bærbar filtreringsenhed. Disse enheder er ikke beregnet til dette formål og vil tage skade af opløsningen.

⚠ FARE

Når olien tømmes i en passende METAL-beholder skal det sikres, at beholderen kan rumme mindst 15 liter eller mere - eller kan den varme væske løbe over og forårsage tilskadekomst.

5. Genopfyld stegegyde(r) med rent vand. Skyl stegegyde(r) to gange, tøm og aftør med et rent håndklæde. Sørg for at tørre stegegyden og alle dele grundigt inden genopfyldning med olie op til olieniveauet i bunden.

⚠ FARE

Sørg for at stegegyden er fuldstændig tør inden du påfylder olie. Det vil ellers medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til stegetemperatur.

5.4 MÅNEDLIGE KONTROLLER OG SERVICE

5.4.1 Kontroller FilterQuick™ kontrolenhedens indstillingsværdi for nøjagtighed

1. Indsæt et termometer eller pyrometer ind i olien så enden rører friturestationens temperaturfølede sonde.

2. Når computeren viser KLAR på displayet (som indikerer, at stegegrydens indhold er inden for stegegrænsen), skal du trykke på temperaturkontakten en gang for at vise oliens temperatur, som den blev målt af temperatursonden og indstillingsværdien. Indstillingsværdien bliver angivet af temperaturen med grad-symbolet.
3. Bemærk temperaturen på termometeret eller pyrometeret. Faktiske temperatur- og pyrometeraflæsninger skal være inden for $\pm 3^{\circ}\text{C}$ af hinanden. Hvis ikke, skal du kontakte et fabriksautoriseret servicecenter for assistance.

5.5 KVARTALSVISE KONTROLLER OG SERVICE

5.5.1 Udskiftning af O-ringe

Se side 4-2 i forbindelse med kontrol af O-ringe.

5.6 ÅRLIG/PERIODEVIS INSPEKTION AF SYSTEM

Dette apparat bør periodevis inspiceres og justeres af kvalificeret servicepersonale som en del af et almindeligt køkken-vedligeholdelsessystem.

Frymaster anbefaler at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat på følgende måde mindst årligt:

5.6.1 Frituregryde

- Efterse skabet indvendig og udvendig, for og bag for overskydende olie.
- Bekræft at ledningerne til varmeelementer er i god tilstand, og at de ikke har nogle synlige flosser eller isoleringsskade, og at de er fri for olie.
- Bekræft at varmeelementerne er i god tilstand uden forkullet/karameliseret olieophobning. Inspicér elementerne for tegn på overdreven tørøpstart.
- Bekræft at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når elementerne løftes og sænkes samt at elementets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.
- Bekræft at varmeelementets amperetrækning er indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets klassificeringsplade.
- Bekræft at temperaturen og størstemålssonderne er forsvarligt tilsluttet, strammet og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er tilstede og forsvarligt installeret.
- Bekræft at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolfunktion, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer, osv.) er i god tilstand og uden ophobning af olie og andet materiale.
- Bekræft af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme samt at ledningerne er i god tilstand.

- Bekræft at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, sikkerhedskontakter til afløb, nulstillingskontakter, osv.) er tilstede og fungerer korrekt.
- Bekræft af stegegryden er i god tilstand og uden lækager samt at stegegrydens isolering er i brugbar tilstand.
- Bekræft at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

5.6.2 Rengør FilterQuick™ filtreringssystemet dagligt

- Inspicér alle olietilbageførings- og afløbslinier for lækager, og bekræft at alle forbindelser er stramme.
- Inspicér filtergryden for lækager og renhed. Hvis der er en stor ophobning af krummer i krummekurven, skal ejeren/brugeren gøres opmærksom på, at krummekurven bør tømmes i en brandsikker beholder og rengøres dagligt.
- Kontroller at alle O-ringe og forseglinger (indbefattet dem på lynkoblings fittings) er tilstede og i god stand. Udskift O-ringene og tætningerne, hvis de er slidte eller beskadigede.
- Kontrollér filtersystemets integritet som følger:
 - Bekræft, at filterbakkens låg er på og korrekt installeret.
 - Med tom filterbakke, placeres hvert kar i fyld kar fra bakkeudvalg (se side 1-15 i FilterQuick manualen) en ad gangen. Bekræft tilfredsstillende funktion af hver oliereturlobsventil ved at aktivere filterpumpen vha. filterbakken fra bakkevalg. Bekræft at pumpen går i gang, og at bobler kun fremkommer i stegeolien i den tilhørende stegegryde.
 - Bekræft at filterbakken er gjort korrekt klar til filtrering, og tøm derefter en stegegryde med olie, som er opvarmet til 149 °C ind i filterbakken ved at bruge afløbet til bakkevalg (se FilterQuick kontrolenhedsmanualen). Ved hjælp af fyld kar fra drænbakke fra bakkevalg (se FilterQuick kontrolenhedsmanualen) skal du lade al olien løbe tilbage til stegegryden (angivet af bobler i madolien). Tryk på knappen pil op, når al olie er returneret. Stegegryden burde være fyldt op igen på ca. 2 ½ minut.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

KAPITEL 6: PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN

6.1 Introduktion

Dette afsnit tilbyder en nem referenceguide til nogle af de almindelige problemer, som kan forekomme under brugen af dette udstyr. Problemløsningsguiderne, som følger, er beregnet til at hjælpe med at korrigere problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de mest almindeligt rapporterede problemer, kan der forekomme problemer, som ikke er omtalt. I sådanne tilfælde vil personalet hos Frymaster teknisk service gøre alt for at hjælpe med at identificere og løse problemet.

Når et problem fejlfindes, skal man altid bruge en udelukkelsesproces og starte med den enkleste løsning og arbejde videre til den mest komplekse. Overse aldrig det indlysende – alle kan glemme at sætte et stik i eller ikke lukke en ventil helt. Mere vigtigt er det altid at forsøge at etablere en idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af alle korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolfunktion svigter på grund af dårlig forbindelse, skal alle andre forbindelser også kontrolleres. Hvis en sikring bliver ved med at gå, skal man finde ud af hvorfor. Husk altid at svigt af en lille komponent ofte kan være indikativ på mulig svigt eller forkert funktion af en mere vigtig komponent eller system.

Før der ringes til en servicerepræsentant eller til Frymaster HOTLINE (1-800-24-FRYER):

- Bekræft at de elektriske ledninger er sat i, og at relæerne er slået til.
- Bekræft at stegegrydens afløbsventiler er lukket helt.
- Hav friturestationens model- og serienumre klar til teknikeren, som hjælper dig.

 FARE

Varm olie vil forårsage alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte apparatet, når det er fyldt med varm olie, og forsøg aldrig at flytte varm olie fra en beholder til en anden.

 FARE

Dette udstyr skal være afbrudt under servicering, medmindre testing af det elektriske kredsløb er nødvendigt. Udvis stor forsigtighed når sådanne testinger foretages.

Apparatet kan have mere end et forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Afbryd alle elledninger før servicering.

Inspektion, testing og reparation af elektriske komponenter bør kun udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

6.2 Fejlfinding

6.2.1 Computer- og varmeproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Intet display på computeren.	A. Kontrolenheden er ikke tændt.	A. Tryk på ON/OFF-kontakten for at tænde for computeren.
	B. Ingen strøm til friturestationen.	B. Efterse at kontrolenhedens ledning er sat i, og at afbryderen ikke er slået fra.
	C. Defekt kontrolenhed eller anden komponent	C. Ring til FAS og anmod om assistance.
Kontrolenheden viser IS VAT FULL? (Er Karret Fyldt?) YES NO (Ja Nej) efter filtrering.	A. Normal efter filtrering. B. Der kan forekomme olie i filtreringsbakken.	A. Ellers skal du trykke på (JA) hvis karret er fuldt, ellers (NEJ). B. Følg kontrolenhedens prompter for at slette meddelelse. Kontakt FAS for assistance, hvis problemet fortsætter.
Kontrolenheden viser CHANGE FILTER PAPER? (Skift Filtreringspapir?)	Daglig filterpapir udskiftningsprompten er fremkommet.	Tryk på (JA), følg prompter og skift filterpapir.
Friturestationen varmer ikke.	A. Hoved-elledningen er ikke sat i.	A. Kontroller, at netledningen (e) er helt på plads i holderen, låst fast og at afbryderen ikke er slået fra.
	B. Kontrolenheden svigtede.	B. Ring til FAS og anmod om assistance.
	C. En eller flere af de andre komponenter virker ikke.	C. Ring til FAS og anmod om assistance.
Frituregryden tændes og slukkes skiftevis når den først startes.	Frituregryde er i smeltecyklus.	Dette er normal betjening. Dette vil fortsætte indtil frituregrydens temperatur opnår 82°C (180°F).
Friturestationen varmer, til den øvre grænse slår fra med varmeindikatoren ON.	Temperatursonden eller kontrolenheden virker ikke.	Ring til FAS og anmod om assistance.
Friturestationen varmer, til den øvre grænse slår fra uden varmeindikatoren ON.	Kontakten eller kontrolenheden virker ikke	Ring til FAS og anmod om assistance.

6.2.2 Fejlmeddelelser og displayproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kontrolenheden viser LOW TEMP (lav temp.)	Stegegrydetemperaturen er faldet mere end 17°C (30°F) lavere end indstillingsværdien i hviletilstand eller 25°C (45°F) i tilberedningsindstilling.	Dette display er normalt og det kan ses i en kort tid, hvis en stor portion frosne produkter tilføjes til stegegryden eller hvis frituregryden ikke opvarmer ordentligt. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS for assistance.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kontrolhedsdisplay et er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Displayindstillingen er programmeret forkert.	Frituregryder som anvender FilterQuick kontrolenheder kan skifte mellem F og C ved at trykke på knappen indtil produktopsætningen fremkommer. Tryk for at rulle til Teknisk indstilling og tryk på. Indtast 1658. Tryk på knappen Scan. Kontrolheden viser OFF (sluk) . Tænd for kontrolheden for at kontrollere temperaturen. Gentag, hvis den ønskede skala ikke er vist.
Kontrolheden viser LOW TEMP (Høj temp.)	Stegegrydetemperaturen er mere end 4° (40°F) over indstillingsværdien.	Tryk på tænd/sluk knappen for at afbryde frituregryden og lade den afkøle inden du tilslutter strøm igen. Hvis der fortsat er problemer bedes du kontakte din FAS for assistance.
Kontrolhedens display viser HOT-HI-1	Stegegrydens temperatur er mere end 210°C eller, i CE-lande, 202°C.	Sluk for frituregryden med det samme og ring til FAS.
Kontrolheden viser HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Høj grænse svigt afbryd strømmen).	Høj grænse mislykkedes	Sluk for frituregryden med det samme og ring til FAS.
Kontrolheden viser TEMP PROBE FAILURE. (Tempr Probe Failure).	Problem med temperaturmålekredsløbet herunder sonden eller beskadiget ledningsnetværk eller stikforbindelse til kontrolheden.	Sluk for friturestationen og ring til FAS.
Kontrolheden viser HEATING FAILURE.	Defekt kontrolhede, defekt interfacekort, åben termostat for øvre grænse.	Ring til FAS og anmod om assistance.
Varmeindikatoren er tændt, men friturestationen varmer ikke.	Den trefaset ledning er ikke sat i, eller kredsafløbsafbryderen er slået fra.	Bekræft at både hoved-elledningen og 120V-ledningen sidder forsvarligt i stikkontakten, låst fast og at afbryderen ikke er slået fra. Hvis problemet fortsætter skal du kontakte din FAS for assistance.
Kontrolheden viser RECOVERY FAULT/YES og alarmen lyder.	Genoprettelsestiden overskred maksimum tidsgrænse.	Ryd fejlen og sluk for alarmen ved at trykke på (JA) knappen. Maksimum genoprettelsestid for elektrisk er 1 min. 40 sek. Hvis fejlen fortsætter bedes du kontakte FAS for assistance.
Kontrolheden låses fast.	Kontrolhedsfejl.	Ring til FAS og anmod om assistance.
Kontrolheden viser SERVICE PÅKRÆVET efterfulgt af en fejlmeddelelse.	Der er opstået en fejl som kræver en servicetekniker.	Tryk på (JA) knappen hvis problemet er blevet løst eller tryk på (NEJ) knappen for at fortsætte tilberedning og kontakt din FAS for assistance. I visse tilfælde er tilberedning ikke tilgængelig...

6.2.3 Filterproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Frituregryden filtreres efter hver tilberedningscyklus.	Filterprompt er forkert.	Skift filterpromptindstilling.
Filtermenufunktioner vil ikke starte eller kontrolenheden viser <i>WAIT FOR FILTE</i> (Vent På Filter) eller <i>FILTER BUSY</i> (Filter Er Optaget),	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperaturen er for lav eller kontrolenheden viser OFF (sluk). B. En anden funktion er igangværende. C. MIB har ikke ryddet kontrolsystemet. D. Meddelelser eller fejl på andre kontrolenheder. E. Filterbakke er ikke tilkoblet ordentligt. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Sørg for at frituregrydens temperatur er på indstillingsværdien før start; sørg for at kontrolenheden er ON (tænd). B. Vent, til den forrige filtreringscyklus slutter før en anden filtreringscyklus startes. C. Vent et minut og prøv igen. D. Slet meddelelser og fejl på andre kontrolenheder. E. Sørg for at filterbakken er på plads og er monteret korrekt på frituregryden og at "A" vises på MIB-kortet.
Kontrolenheden viser <i>FLT DYLD OR POL DLYD</i> (Flt Dyld Eller Pol Dlyd).	En anden funktion er igang eller filteret er blevet forbigået.	Vent indtil den forrige funktion slutter med at starte en anden filtreringscyklus eller vælg "JA" til "FILTRER NU?" hvis den er tilstede på en anden kontrolenhed.
Filterpumpen vil ikke starte eller pumpen stopper under filtrering.	<ul style="list-style-type: none"> A. Elledningen er ikke sat i, eller afbryderen er slået fra. B. Pumpens motor er overvarmet, hvilket får den termiske overbelastningskontakt til at slå fra. C. Blokering i filterpumpen. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Efterse at elledningen er sat i, og at afbryderen ikke er slået fra. B. Hvis motoren er for varm at røre ved i mere end nogle få sekunder, er den termiske overbelastningskontakt sikkert slået fra. Lad motoren afkøle i mindst 45 minutter, og tryk derefter på pumpens nulstillingskontakt (se side 4-3). C. Ring til FAS og anmod om assistance.
Filterpumpen kører, men oliereturnering er meget langsom.	A. Ukorrekt installeret eller præpareret filterbakkekomponenter eller kold olie.	A. Fjern olien fra filterbakken og udskift filterpapiret, sørg for at filterskærmen er på plads <i>under</i> papiret. Bekræft at O-ringene er tilstede og i god tilstand på filtergrydens sammenkoblingsfitting.
Kontrolenheden viser <i>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</i> (Olie I Drænbakke / Bekræft)	Aftapningsventilen er åben eller der er evt. olie i drænbakken.	Tryk på (BEKRÆFT) og følg vejledningen for <i>FILL VAT FROM DRAIN PAN (Fyld Kar Fra Drænbakke)</i> .
Afløbsventilen eller tilbagløbsventilen forbliver åben.	<ul style="list-style-type: none"> A. AIF-kort virker ikke. B. Aktivator er defekt. 	Ring til FAS og anmod om assistance.
Kontrolenheden viser <i>INSERT PAN</i> (Isæt Bakke).	<ul style="list-style-type: none"> A. Filterbakken er ikke sat helt i friturestationen. B. Manglende filterbakkemagnet. C. Defekt filterbakkekontakt. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Træk filterbakken ud og sæt den helt i friturestationen igen. B. Sørg for, at filterbakkemagneten er helt på plads og udskift den, hvis den mangler.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
		C. Hvis filterbakkemagneten sidder helt mod kontakten, og computeren fortsætter med at vise INSERT PAN , er kontakten måske defekt.
Automatisk filtrering vil ikke starte.	A. Olieniveauet er for lavt. B. Kontroller, at MIB-kortet ikke er i manuel tilstand. C. Se efter, at MIB-låget ikke er beskadiget og tryk på knapperne. D. Filterrelæ er defekt.	A. Sørg for at olieniveauet er over toppen på niveausensoren. B. Sørg for, at MIB-kortet er i "A" automatisk tilstand. Tilsæt strøm til frituregryden. C. Fjern og monter lågen igen og se, om filtrering vil starte. D. Ring til FAS og anmod om assistance.
Kontrolenheden viser FILTER BUSY (Filter er optaget).	En anden filtreringscyklus eller filterpapirændring er stadig igangværende.	Vent, til den forrige filtreringscyklus slutter før en anden filtreringscyklus startes. Udskift filterpapir hvis du bliver anmodet om det.

6.2.4 Basket lift problemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Basket lift bevægelsen er rykvis og/eller støjende.	Basket lift stænger har behov for smørelse.	Påfør et tyndt lag Lubriplate eller tilsvarende let hvis smørelse på stangen og bøsningerne.

6.2.5 Problemer med efterfyldning

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Stegegryder kan ikke efterfyldes.	A. Ophobning af krummer rundt om sensoren. B. Friturestationens temperatur er for lav. C. Olien er for kold. D. JIB er løbet tør for olie E. En frituregryde kan være afbrudt eller en frituregryde med ATO-kasse er måske uden strøm. F. Der kræves service, der er opstået en fejl	A. Fjern krummer fra åbningen omkring sensoren. B. Frituregrydens temperatur skal være indstillingsværdien. C. Sørg for, at olien i JIB er over 21°C. D. Sørg for at JIB ikke er løbet tør for olie og at tilførselsslangen sidder i JIB. Udskift JIB og tryk på knappen når du bliver anmodet om det og tryk og hold den ORANGE nulstillingsknop i ti (10) sekunder for at nulstille efterfyldningssystemet. Kontakt FAS for assistance, hvis problemet fortsætter. E. Kontroller stik, afbrydere og kontakter. F. Ring til FAS og anmod om assistance.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Et kar bliver ikke efterfyldt.	A. DER ER EN FILTERFEJL B. Der kræves service, der er opstået en fejl C. Magnetventil, Pumpe, problem med stift, RTD eller ATO problem.	A. Ret filterfejl ordentligt. Kontakt FAS for assistance, hvis problemet fortsætter. B. Ring til FAS og anmod om assistance. C. Ring til FAS og anmod om assistance.
Kontrolenheden viser TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM (Efterfyld Olien Er Tom / Confirm Bekræft)	Efterfyld systemet uden olie.	Fyld olie på systemet og tryk på (BEKRÆFT) knappen. Når først JIB er blevet udskiftet skal du trykke og holde den orange nulstillingsknap i ti (10) sekunder for at nulstille efterfyldningssystemet.

6.2.6 Fejllogkoder (Kun til FilterQuick kontrolenheden)

KODE	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E03	FEJL TEMP SONDE DEFEKT	Temp sonde aflæsning er uden for interval
E04	HI 2 BAD	Høj grænse aflæsning er uden for interval.
E05	HOT HI 1	Høj grænsetemperatur er over 210°C (410°F) eller i CE-lande 202°C (395°F)
E06	VARMESVIGT	En komponent har svigtet f.eks. en kontrolenhed, interfacekort, gasventil, tændingsmodul eller åben høj grænse.
E07	FEJL MIB SOFTWARE	Intern MIB software fejl
E08	FEJL ATO-KORT	ATO-kort forbindelse er tabt; ATO-kortfejl
E09	FEJL PUMPE FYLDER IKKE	Snavset papir/pude der trænger til udskiftning eller blev forbigået; problem med filterpumpe
E10	FEJL AFTAPNINGSVENTIL ER IKKE ÅBEN	Aftapningsventil forsøgte at åbne men bekræftelse mangler
E11	FEJL AFTAPNINGSVENTIL ER IKKE LUKKET	Aftapningsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler
E12	FEJL TILBAGELØBSVENTILEN ER IKKE ÅBEN	Tilbageløbsventilen forsøgte at åbne men bekræftelse mangler
E13	FEJL TILBAGELØBSVENTILEN ER IKKE LUKKET	Tilbageløbsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler
E14	FEJL AIF-KORT	MIB registrerer AIF mangler; AIF-kortfejl
E15	FEJL MIB-KORT	Tilberedningskontrolenheden registrerer en mistet MIB-forbindelse; kontroller softwareversion på hver kontrolenhed. Hvis versioner mangler, kontrollerer CAN-tilslutninger mellem hver kontrolenhed; MIB-kort svigt.
E16	FEJL AIF SONDE	AIF RTD aflæsning uden for interval
E17	FEJL ATO SONDE	ATO RTD aflæsning uden for interval

KODE	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E20	UGYLDIG PLACERING AF KODE	SD-kort blev fjernet under opdatering
E21	FILTERPAPIR PROCEDUREFEJL (Skift filterpapir)	Der er gået 25 timer eller et snavset filter forårsager en ufuldstændig filtrering.
E22	OLIE I BAKKE FEJL	Der kan forekomme olie i filtreringsbakken.
E25	GENOPRETTELSESFEJL	Genoprettelsestiden overskred maksimum tidsgrænse. Genoprettelsestiden må ikke overstige 1 min. 40 sek. for elektrisk
E27	LAV TEMPERATURALARM	Olietemperaturen er faldet til 17°C (30°F) lavere end indstillingsværdien i hviletilstand eller 25°C (45°F) i tilberedningsindstilling. (Denne meddelelse kan fremkomme hvis et produkt bliver tabt og starttilberedningsknappen ikke bliver aktiveret omgående eller hvis en for stor portion bliver anvendt.)
E28	HØJ TEMPERATURALARM	Olietemperaturen er steget med 22,2° (40°F) over indstillingsværdien. Hvis temperaturen fortsætter med at stige, vil den øvre grænse afbryde brænderen når temperaturen når 218°C (425°F) ikke-CE eller 202°C (395°F) for CE.
E70	OQS TEMP HØJ	Olietemperaturen er for høj til en gyldig OQS aflæsning. Filtrer ved en temperatur mellem 149°C (300°F) og 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LAV	Olietemperaturen er for lav til en gyldig OQS aflæsning. Filtrer ved en temperatur mellem 149°C (300°F) og 191°C (375°F).
E72	TPM INTERVAL ER LAVT	TPM er for lavt til en gyldig OQS aflæsning. En forkert olietype kan vælges i opsætningsmenuen. Sensoren er evt. ikke kalibreret til denne olietype. Se olietypedagrammet. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E73	TPM INTERVAL ER HØJT	TPM aflæsningen er for høj til en gyldig OQS aflæsning. Bortskaf olien.
E74	OQS FEJL	OQS har en intern fejl. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E75	OQS LUFTFEJL	OQS har fundet luft i olien. Kontroller O-ringene og kontroller/stram forfilteret for at sikre at der ikke trænger luft ind i OQS-sensoren. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E76	OQS FEJL	OQS-sensoren har en kommunikationsfejl. Kontroller tilslutningerne til OQS-sensoren. Tilsæt strøm til hele frituregryde batteriet. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.

6.2.7 Øvre grænse testtilstand

Den øvre grænse testtilstand anvendes til at teste det øvre grænsekredsløb. Den øvre grænse test vil ødelægge olien. Den bør kun foretages med gammel olie. Sluk for friturestationen og kontakt øjeblikkeligt service, hvis temperaturen når 238°C uden at den anden øvre grænse stopper, og kontrolenheden viser henholdsvis **HIGH LIMIT FAILURE (Øvre Grænse Svigt)** og **DISCONNECT POWER (Afbryd Strøm)** med en alarmtone under testing.

Testen bliver annulleret på alle tidspunkter ved at slukke for friturestationen. Når friturestationen tændes igen, går den tilbage til driftstilstand og produktet vises.

1. Tryk og hold kontrol () knappen indtil **MAIN MENU (Hovedmenu)** fremkommer efterfulgt af

PRODUCT SETUP (Produktopsætning).

- Tryk på den venstre pil (◀) knappen indtil **TECH MODE (Teknisk Indstilling)** fremkommer.
- Tryk på kontrol () knappen.
- Indtast 3000.
- Tryk på den venstre pil (◀) knappen indtil **HIGN LIMIT TEST (Øvre Grænse Test)** fremkommer.
- Tryk på kontrol () knappen.

Kontrolenheden viser **HIGH LIMIT YES/NO (Øvre Grænse Ja/Nej)**.

- Tryk på knappen op (▲).
- Kontrolenheden viser **PRESS AND HOLD CHECK (Tryk Og Hold Kontrol)**.
- Tryk og hold på knappen for at starte øvre grænse test.

Karret begynder at varme op. Kontrolenheden viser den faktisk kartemperatur under testen. Frituregryden fortsætter med opvarmning indtil den øvre grænse slår fra. Dette sker generelt, når temperaturen når 217°C til 231°C for ikke-CE øvre grænser og 207°C til 219°C for CE øvre grænser.

Når først den øvre grænse åbnes viser kontrolenheden henholdsvis **HELP HI2 (Hjælp Hi-2)** med den aktuelle temperatur (fx **430F**).

- Slip () knappen.

Hvis den øvre grænse svigter, viser kontrolenheden henholdsvis **HIGH LIMIT FAILURE (Øvre Grænse Svigt)** og **DISCONNECT POWER (Afbryd Strøm)**. Hvis dette sker, skal frituregryden straks slukkes og ring øjeblikkeligt efter service.

Karret holder op med at varme op og kontrolenheden viser henholdsvis den nuværende temperaturindstilling og den aktuelle temperatur (f.eks. **430F**) til temperaturen er under 204°C.

- Tryk og hold tænd/sluk knappen for at annullere alarmen og gå til **OFF**.
- Følg proceduren for at bortskaffe olien.

6.2.8 OQS (Oliekvalitetssensor) Fejlfinding

Problem	Korrigerende handling
Der blev ikke fundet nogen TPM resultater.	Kontroller følgende punkter og udfør endnu en QOS filtrering. <ul style="list-style-type: none">• Sørg for at karret er indstillet på indstillingsværditemperaturen.• Kontroller forfilteret og sørg for at skrueene er forsvarligt strammede.• Kontroller O-ringene på filterbakken og sørg for at de er på plads og at de ikke er behæftede med fejl eller mangler. Hvis dette er tilfældet skal de udskiftes.• Sørg for at filterpapiret ikke er tilstoppet og at der anvendes rent filterpapir. Fyldtes karret den første gang med det forrige filter? Hvis ikke skal de udskifte filterpapiret.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

BILAG A: VEJLEDNING TIL MASSEOLIE

A.1.1 Masseoliesystemer

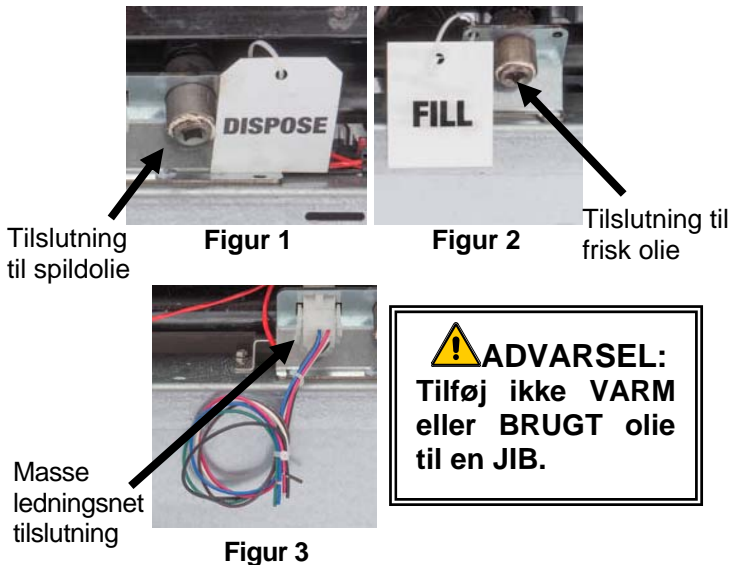
Masseoliesystemer har store opbevaringstanke til olie, og de er typisk anbragt bag i restauranten, og er tilsluttet en manifold bag på frituregryden. Affaldsolie pumpes op fra frituregryden via en fitting der sidder på bagsiden af frituregryden mærket BORTSKAF (Se fig. 1), til bortskaffelsestankene og frisk olie bliver pumpet fra tankene gennem fittingen der sidder på bagsiden af frituregryden mærket FYLD til frituregryden (Se fig. 2). Forbind masse olieforbindelserne til stikket der sidder på bagsiden af frituregryden (Se fig. 3). Ledningsdiagrammet findes på den næste side.

Det er vigtigt at frituregrydesystemet bliver ordentligt cirkuleret efter ændring af indstillingerne for frisk olie eller affaldsolie.

FilterQuick™ frituregryder der er beregnet til brug sammen med masseoliesystemer, er udstyret med en indbygget dunk til frisk olie som leveres af producenten. Afmonter låget og isæt en standardfitting på dunken mens metallåget hviler på dunkens kant. Olien pumpes ind og ud af dunken gennem den samme fitting (Se fig. 4).



Figur 4



Den midlertidige afbryder der anvendes til at nulstille ATO-systemet bruges også til at fylde dunken på et frisk masseoliesystem. Efter at have slettet TOP OFF EMPTY displayet, skal du trykke og holde afbryderen der sidder over JIB midlertidigt, hvilket muliggør at operatøren kan fylde dunken fra masseolie opbevaringsbeholderen (Se fig. 5).

Når du vil fylde dunken, skal du trykke og holde JIB-knappen nede, indtil dunken er fuld, hvorefter du slipper knappen.

BEMÆRK: Undlad at overfylde dunken.

For vejledning om hvordan man fylder karret fra masse, se manualen til FilterQuick kontrolenheden afsnit 1.9.8 på side 1-16.

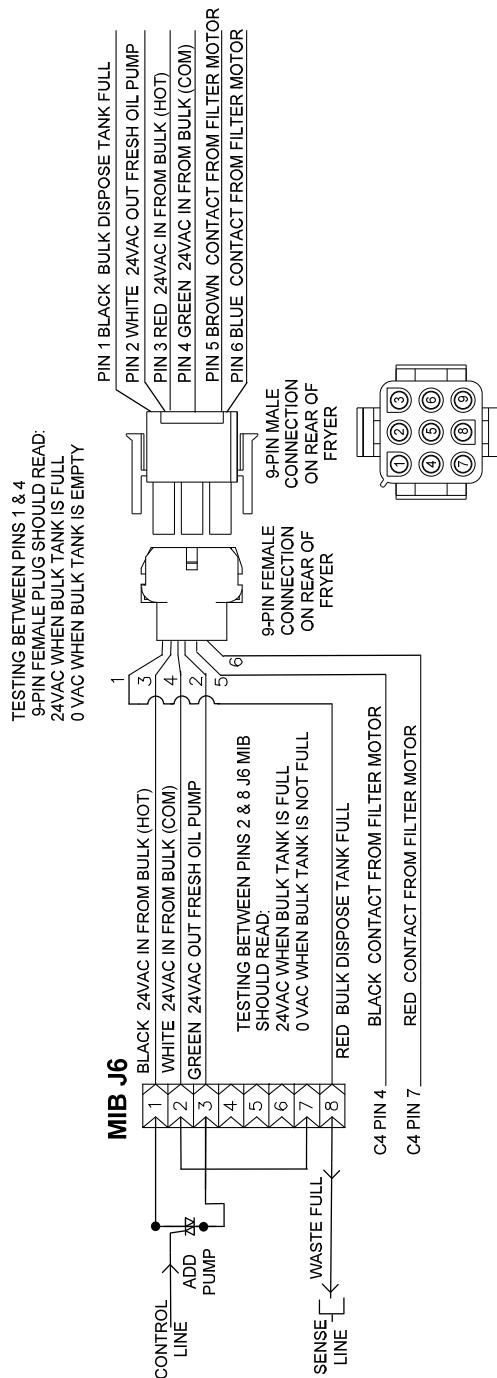


Figur 5

* **BEMÆRK:** Det tager ca. tolv sekunder fra det tidspunkt fyld JIB knappen bliver aktiveret indtil frisk oliemassepumpen starter. Det kan tage op til 20 sekunder inden niveauet i JIB begynder at stige. Det tager typisk tre minutter at fylde JIB. Det tager ca. et minut at fylde et delt kar og to minutter at fylde et helt kar.

A.1.2 Masseolieledningsnet MASSEOLIE LOV LEDNINGSNET

BULK OIL LOV WIRING



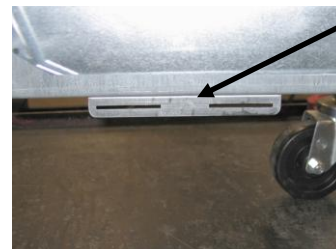
⚠ ADVARSEL

FilterQuick™ frituregryden vil KUN fungere sammen med masseoliesystemer som er udstyret med et trepolet svømmeafbryder. Hvis svømmeafbryderen er den ældre topolet afbrydertype, skal du kontakte producenten af masseolie. Disse svømmeafbrydere er polspecifikke hvilket kan bevirke kortslutninger til jorden og beskadige MIB-kortet.

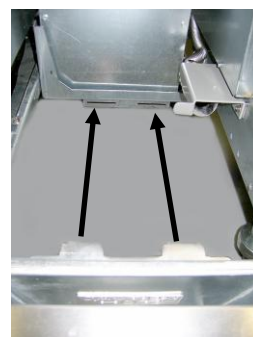
FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRYDE

Bilag B: JIB klargørelse med brug af fast fedtstof

1. Åbn den højre dør på frituregryden og fjern beslaget på JIB kabinettet.
2. Monter justeringsbeslag på bunden af ATO kassebeslaget med de medfølgende møtrikker. Se figur 1.
3. Anbring smelteenheden foran kabinettet.
4. Skyd smelteenhedens flige ind i justeringsguideåbningerne. Se figur 2.
5. Med smelteenheden isat i åbningerne på justeringsbeslaget, isættes den indvendige oliebeholderbakke på bakken. Se figur 3.
6. Anbring smelteenhedens låg på enheden og skyd olieopsamlingsslangen ind i hun sugestikforbindelsen. Se figur 4.
7. Brug de medfølgende skruer til at montere smelteenheden på bunden af de indvendige skinner på begge sider ved hjælp af de eksisterende huller. Se figur 5.
8. På bagsiden af smelteren monteres de hvide tobenede forbindelsesklemmer og stikket på den sorte forbindelsesklemme til stikkontakten som vist på figur 6.
9. Sørg for at afbryderen til smelteenheden er i "ON" (Tændt) position. Se figur 7.



Figur 1: Monter justeringsbeslaget til bunden på ATO kassebeslaget.



Figur 2: Anbring smelteren i kabinettet og isæt fligene i justeringsguideåbningerne.



Figur 3: Isæt den indvendige oliebeholderbakke i smelteenheden.

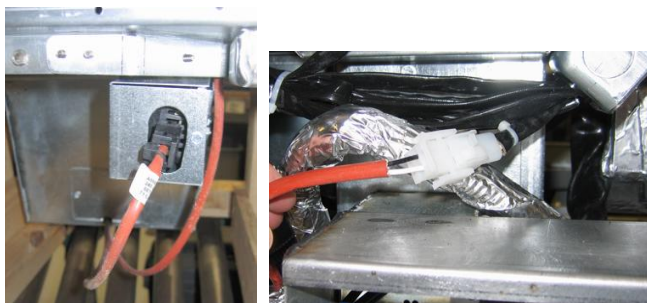


Figur 4: Placer låget på gryden og skyd olieopsamlingsslangen ind i hun sugestikforbindelsen.

Den orange knap nulstiller systemet efter en lav olie



Figur 5: Monter smelteenheden på skinnerne på begge sider.



Figur 6: Forbind de tobenede hvide stikforbindelser og tilslut det sorte stik til stikkontakten som vist. ***Bemærk at placeringen af det sorte stik kan afvige fra billedet.**



Strømafbryder til smelteenhed.

Figur 7: Det samlede smelteenhed er vist på sin plads.

FILTERQUICK™ FQE30 SERIEN ELEKTRISK FRITUREGRUYDE

BILAG C: Brug af fast fedtstof smelteenhed

Nulstil oliebeholdersystem

- Sørg for at fedtstof smelteenheden er tændt.
- Fyld smelteenheden med fedtstof.
- Det tager 2-3 timer før alt fedtstoffet smelter. **DU MÅ IKKE** forsøge at bruge efterfyldningssystemet med usmeltet olie i systemet. Der vil fremkomme en meddelelse om lavt olieniveau hvis frituregryden har behov for mere olie inden fedtstoffet i smelteenheden er flydende.
- Når først fedtstoffet er fuldstændigt smeltet, skal du trykke og holde den orange nulstillingsknap for at nulstille efterfyldningssystemet.
- **DU MÅ IKKE TILSÆTTE** varm olie i fedtstofsmelteren. Temperaturen af oliebeholderen må ikke overstige 60°C (140°F). Tilsæt små mængder af fast fedtstof til beholderen for at sikre den har tilstrækkeligt med olie til at betjene efterfyldningssystemet.
- For det bedste resultat, **UNDLAD AT SLUKKE** for smelteenheden om natten.
- Strømafbryderen på smelteenheden fungerer også som nulstillingskontakt hvis systemets høje temperaturgrænse overstiges.



Strømafbryder til smelteenhed.



Løft forsigtigt for at tilsætte fedtstof.

ADVARSEL

Overfladerne på smelteenheden bliver varme. Undlad kontakt med bare hænder. Brug beskyttelsesudstyr når du skal tilsætte fedtstof på smelteenheden.



Hvert nyt stykke Manitowoc Foodservice udstyr leveres med KitchenCare og du vælger selv et niveau der passer dine behov fra en enkelt restaurant til flere lokaliteter.

StarCare – Garanti og livstidsservice, certificerede OEM-dele, globale inventardele, effektivitetsrevision

ExtraCare – CareCode, 24/7 support, online/mobile produktinformation

LifeCare – Install og udstyrsorientering, planlagt vedligeholdelse, KitchenConnect™, MenuConnect

Kontakt KitchenCare™ på - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Hvis du vil vide hvordan Manitowoc Foodservice og dennes førende brands kan hjælpe dig, kan du besøge vores globale website på www.manitowocfoodservice.com, hvorefter du vil opdage de regionale og lokale ressourcer der findes.

