

FilterQuick™

FQE30U easyTouch® Elektrisk 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.



DIN SÄKERHET

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



SE UPP

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER FRITÖSEN.

Spara dessa anvisningar för framtida referens.



Artikelnummer: FRY_IOM_8197790 10/2022

Original översättningsinstruktioner Swedish / Svenska



WELBILT®

OBS

OM KUNDEN UNDER GARANTITIDEN FÖR DENNA FRYMASTER DEAN-MATBEREDNINGSMASKIN ANVÄNDER NÅGON ANNAN KOMPONENT ÄN EN NY ORIGINALKOMPONENT ELLER RENOVERAD ORIGINALKOMPONENT KÖPT DIREKT FRÅN FRYMASTER DEAN ELLER AUKTORISERAD FRYMASTER DEAN-SERVICEGIVARE, OCH/ELLER OM KOMPONENTEN HAR MODIFIERATS FRÅN SITT URSPRUNGLIGA UTFÖRANDE, UPPHÖR GARANTIN OMEDELBART ATT GÄLLA. DESSUTOM KOMMER FRYMASTER DEAN OCH DESS NÄRSTÄENDE 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-AUKTORISERAD SERVICEGIVARE.

OBS

Denna apparat är endast avsedd för professionell användning och får endast hanteras av kvalificerad personal. En Frymaster-auktoriserad servicegivare (Frymaster Authorized Servicer, FAS), eller annan behörig professionell tekniker ska utföra installation, underhåll och reparationer. Installation, underhåll, eller reparationer utförda av okvalificerad personal kan innebära att tillverkarens garanti upphör att gälla. Se Kapitel 1 den här instruktionsboken för definitioner av kvalificerad och behörig personal.

OBS

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 den här instruktionsboken beträffande detaljer.

OBSERVERA FÖR USA- KUNDER

Den här utrustningen 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.



VARNING

Felaktig installation, justering, underhåll eller service, och obehöriga ändringar eller modifieringar kan orsaka dödsfall, personskada eller skador på egendom. Läs installations-, drifts- och serviceanvisningarna grundligt innan du installerar eller utför service på utrustningen.



FÖR DIN SÄKERHET

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

INFORMATION TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED BERÖRINGSKÄNSLIGA STYRENHETER

USA

Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är beroende av följande två villkor: 1) Enheten får inte orsaka skadliga störningar, och 2) Enheten måste klara alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Enheten har bekräftats uppfylla kraven för Klass A och den har även visat sig uppfylla gränsvärdeskraven för Klass B.

KANADA

Den här digitala apparaturen överskrider inte gränsvärdena för radiostörningar enligt Klass A eller B enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard ICES-003.

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.



FARA

När apparaten är installerad måste den 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.

 VARNING

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

OBS

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.

 FARA

Framkanten på denna apparat är inte ett fotsteg! Stå inte på apparaten. Det finns risk för allvarliga personskador om du halkar eller kommer i kontakt med den heta oljan.

OBS

Ritningar och fotografier som används i denna bruksanvisning är avsedda att illustrera drift, rengöring och tekniska rutiner, och de kanske inte överensstämmer exakt med den enskilda arbetsplatsens driftrutiner.

 FARA

Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.

 VARNING

Slå inte frityrkorgar eller andra bestick mot fritösens skarvplåt. Skarvplåten fungerar som en förseglande fog mellan frityrkärnen. Om frityrkorgarna slås mot skarvplåten för att slå loss matfett kan passformen skadas. De är konstruerade för att sitta tätt och ska endast tas ut vid rengöring.

 FARA

Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta lokal KES.

 FARA

Denna fritös har en strömkabel (trefas) för varje frityrkar. Innan du flyttar, testar, underhåller, eller reparerar din Frymaster-fritös ska du koppla bort ALLA elströmkablar från strömförsörjningen.

 FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Styrdon som stängs kan orsaka personskador eller skador på egendom.

 VARNING

Den här apparaten är inte avsedd att användas av barn under 16 år eller personer med nedsatt fysisk, rörelsemässig eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap. Alla användare måste ha fått handledning/instruktion om hantering av utrustningen från en person som är ansvarig för deras säkerhet. Låt inte barn leka med den här apparaten.

 FARA

Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning med samma spänning och faser som anges på märkskylten som sitter på luckans insida.

**VARNING**

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

**FARA**

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

**FARA**

Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.

**VARNING**

Töm **ALDRIG** rengöringslösningen till en SDU (avyttringsenhet för matfett), inbyggd eller portabel filterenhet, eller OQS (oljekvalitetssensor). Dessa enheter är inte avsedda för detta ändamål och skadas av lösningen vilket gör att garantin upphör att gälla.

**FARA**

Innan du flyttar, testar, underhåller, eller reparerar din Frymaster-fritös ska du koppla bort ALLA elströmkablar från strömförsörjningen.

OBS

Ingen garanti ges 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.

**VARNING**

Blockera inte området runt korgen eller under fritöserna.

**VARNING**

Använd inte vattenstrålar för att rengöra den här utrustningen.

**VARNING**

Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av en fabriksauktoriserad tekniker från Frymaster eller liknande behörig person så att fara undviks.

**VARNING**

Drift, installation och service på den här produkten kan utsätta personer för kemikalier/produkter inklusive BPA (Bisphenol A), glasull eller keramiska fibrer samt kristallin kiseldioxid. Enligt delstaten Kalifornien är dessa kända för att orsaka cancer, fosterskador eller andra fortplantningsskador. Mer information hittar du på www.P65Warnings.ca.gov.

**VARNING**

Lämna aldrig fritösen obevakad under användning.

**VARNING**

Var försiktig när du sänker ned våta livsmedel eller vatten i het olja. Oljan kan skvätta och orsaka allvarliga brännskador

**VARNING**

Frityrgrytan får inte överfyllas – het olja kan rinna över och orsaka allvarliga brännskador, halka och fall.

**VARNING**

Var försiktig och bär lämplig skyddsutrustning när du fyller på olja i fritösen, för att undvika stänk av het olja som kan orsaka allvarliga brännskador.

**VARNING**

Var försiktig när du sänker ned stora mängder livsmedel i het olja. Detta kan orsaka stora mängder skum som kan rinna över och orsaka brännskador.

**VARNING**

Om du öppnar tömningsventilen kommer fritösens heta innehåll att rinna ut vilket kan orsaka personskada.

Innehåll

Avsnitt 1	Introduktion..... 1-1
Avsnitt 2	Installation..... 2-1
Avsnitt 3	Anvisningar för användning..... 3-1
Avsnitt 4	Förebyggande underhåll..... 4-1
Avsnitt 5	Felsökning för användare..... 5-1
Avsnitt A	Anvisningar för bulkoljaA-1
Avsnitt B	Förberedelser för JIB (Jug In Box–dunk i låda) med fast matfettB-1
Avsnitt C	Användarinstruktioner för smältning av fast matfett C-1

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 1: INTRODUKTION

OBS: Fritösen Frymaster FQE30-T kräver drifttagning, demonstrering och utbildning innan den får användas i restauranger.

1.1 Allmänt

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

Fritöser typ FQE30-T har frityrgryta med liten oljevolym, påfyllning (manuell eller auto som tillval), automatisk filtrering och pekskärm. Konstruktionen har ett rundat topplock och ett stort runt avloppsrör som säkerställer att pommes frites och annat skräp sköljs in i filterbehållaren. Fritöser i serien FQE30-T styrs med en styrenhet typ FQ4000 med pekskärm. Fritöser i den här serien finns med hela eller delade kar och kan köpas som fritösgrupper med upp till fem kar.

Varje frityrgryta har en temperatursond för exakt temperaturreglering.

Fritöserna i serien FQE30-T levereras färdigmonterade. Alla fritöser levereras med en uppsättning standardtillbehör. Varje fritös har justerats, testats och besiktigats på fabriken innan den har förpackats för sändning.

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.

SE UPP

SE UPP – Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i ett funktionsfel i systemet.**

VARNING

VARNING – Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i skador på systemet**, och som kan orsaka fel i systemet.



FARA – Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i personskador**, och som kan orsaka skador på systemet och/eller orsaka fel i systemet.

Fritöser typ FQE30-T känner av hög temperatur och stänger av strömmen till elementen om temperaturregleringen inte fungerar.

Styrenheten har ett litiumbatteri. Batteriet måste bytas ut mot litiumbatteri typ Panasonic CR2032 3V, artikelnummer 8074674. Brand- eller explosionsrisk kan uppkomma om något annat batteri används. Batteriet kan köpas från en auktoriserad servicerepresentant.



Batteriet kan explodera om det hanteras på fel sätt. Batteriet får inte återuppladdas, tas isär eller kastas på eld.

1.3 Information för styrenheter typ FQ4000

Den här utrustningen har testats och befunnits överensstämma med gränsvärdena för digitala enheter i klass A, enligt del 15 i FCC-bestämmelserna. Enheten har bekräftats uppfylla kraven för Klass A och den har även visat sig uppfylla gränsvärdeskraven 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.

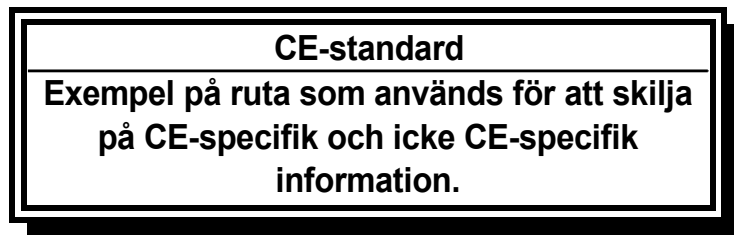
Användaren varnas att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för att uppfylla förordningar kan häva användares tillstånd att köra utrustningen.

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

Användaren kan ha hjälp av följande häfte från Federal Communications Commission i USA: "Så här identifierar man och åtgärdar Radio- och TV-störningsproblem." (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Denna broschyr är tillgänglig från U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, artikelnummer 004-000-00345-4.

1.4 Information (CE) specifik för Europeiska gemenskapen

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 enligt definitionen i avsnitt 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTPERSONAL

Kvalificerad/auktoriserad driftpersonal 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 Fabriksauktoriserade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. ***Underlåtenhet att använda kvalificerad servicepersonal innebär att garantin från Frymaster upphör att gälla för din utrustning***

1.7 Förfarande för krav vid fraktskada

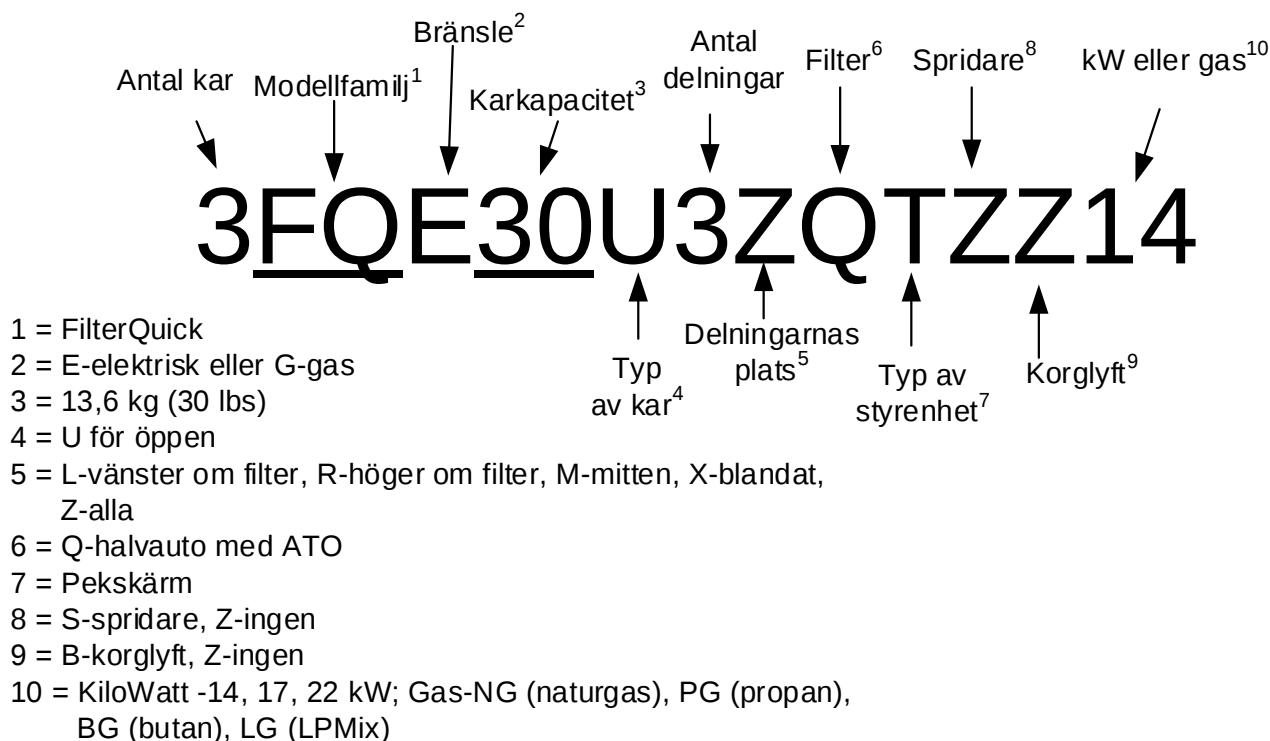
Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

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 krav på ersättning omedelbart** – oavsett hur omfattande skadan är.
2. **Inspektera och notera alla synliga skador eller delar som fattas**, och kontrollera att informationen noteras på fraktsedeln eller expresskvittot och skrivs under av den person som levererar.
3. **Dold förlust eller skada** – Om skadan inte upptäcks förrän utrustningen har packats upp ska du meddela speditören **omedelbart** när skadan upptäcks och lämna in ett krav om dold skada. Detta måste skickas in inom 15 dagar från leveransen. Var noga med att behålla behållaren för inspektion.

Frymaster TAR INGET ANSVAR FÖR SKADOR ELLER FÖRLUSTER SOM UPPSTÅR UNDER TRANSPORT.

1.8 Läsa modellnummer



1.9 Information om service

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 fabriksauktorerade 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 reservdelshandboken. Reservdelsbeställningar kan göras direkt hos din lokala FAS eller distributör. En lista över av Frymaster Fabriksauktorerade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. Om du inte har tillgång till denna lista, kontakta Frymaster Service Department (Frymasters serviceavdelning) genom att ringa +1 800 551 8633 eller +1 318 865 1711 eller via e-post på fryservice@welbilt.com.

Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning _____

Problemets natur _____

**FÖRVARA BRUKSANVISNINGEN EN PÅ SÄKER PLATS FÖR
FRAMTIDA BRUK.**

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänna installationskrav

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

Allt installations- och servicearbete på Frymaster-utrustning måste utföras av kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, enligt definitionen i avsnitt 1.6.

Om kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal (såsom definierats i avsnitt 1.6 i bruksanvisningen) 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.

Du kan beställa service genom att kontakta närmaste servicerepresentant som är auktoriserad av Frymaster.



FARA

Enligt gällande byggnadsnormer är det förbjudet att installera en fritös med öppen tank bredvid en öppen låga av någon som helst typ, inklusive lågor i grillar och spisar.

OBS

Alla fritöser som levereras utan nätkabel och stickkontakt måste kopplas direkt med flexibelt skyddsrör till kopplingsplinten som finns baktill på fritösen. Dessa fritöser ska anslutas enligt gällande specifikationer. Enheter som är fast anslutna måste förses med beslag som håller fast dem.



FARA

Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta Frymasters auktoriserade servicegivare (FAS).

OBS

Om utrustningen är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att fränkoppla den med ett kontaktavstånd på minst 3 mm för alla poler i det fasta kablaget.

OBS

Utrustningen måste placeras så att väggkontakten är lätt åtkomlig om det inte finns andra sätt (t.ex. överspänningsskydd) att koppla bort den från strömförsörjningen.

OBS

Om apparaten ansluts permanent till fasta kablage måste den anslutas med kopparledningar med temperaturmärkning för minst 75°C (167°F).

OBS

Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut. Detta ska göras av Frymasters auktoriserade servicegivare eller behörig elektriker så att fara undviks.



FARA

Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning med samma spänning och faser som anges på märkskylten som sitter på luckans insida.



FARA

Alla kablageanslutningar till apparaten måste göras i enlighet med kopplingsschema(n) som medföljer apparaten. Se kopplingsschema(n) som medföljer apparaten vid installation av eller service på utrustningen.



FARA

Fäst inte någon dräneringsskiva vid en ensam fritös. Fritösen kan bli instabil, tippa och orsaka personskador. Apparatens område måste alltid hållas fritt och rent från brännbara material.

Vid strömavbrott stängs fritösen av automatiskt. Om detta inträffar ska du slå AV strömbrytaren. Försök inte starta fritösen förrän strömmen återställts.

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

2.1.1 Avstånd och ventilation

En frigång på 15 cm (6 tum) måste finnas på båda sidorna och baktill i närheten av brännbar byggnad. Det ska finnas 61 cm (24 tum) utrymme framför utrustningen för service och korrekt drift.



VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under fritöserna.



FARA

Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.

Gällande brandskyddsföreskrifter måste alltid åtföljas vid installation av alla typer av fritöser (NFPA-standard nr 96 för USA).

Kanalsystem, fläktkåpa och filterbank måste rengöras regelbundet och hållas fria från smörjfett i enlighet med NFPA-standard nr 96.

Ett exemplar av standarden kan fås från National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, USA eller www.NFPA.org.

2.1.2 Jordningskrav för elsystem

Alla elektriska apparater måste jordas i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala regler, och i förekommande fall, CE-regler. Om inga lokala föreskrifter finns måste apparaten jordas i enlighet med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, eller Canadian Electrical Code, CSA C22.2, eller andra lämpliga lagar och föreskrifter. Alla enheter (tillfälligt eller permanent monterad kabel) ska anslutas till ett jordat elsystem. Kopplingsscheman levereras med fritösen. Korrekta spänningar finns på märkplåten på insidan av fritösens dörr.

En jordningsklack (se bilden till höger) gör att all utrustning på samma plats kan anslutas utan elektrisk potentialskillnad mellan enheterna, vilket annars kan innebära fara.



FARA

Denna apparat är utrustad med en särskild (jordad) stickkontakt som skyddar mot elchock. Kontakten måste anslutas direkt till ett jordat uttag. Du får aldrig skära, ta bort eller på annat sätt förbikoppla de jordande delarna i kontakten!

2.1.3 Australiska krav

Att installeras i enlighet med AS 5601/AG 601, lokala myndigheter och alla andra relevanta lagenliga föreskrifter för gas och elektricitet.

2.2 Strömförsörjningskrav

Trefaskontakten för element, reglage och filter är märkt för 60 A, 250 V växelström och har NEMA-konfigurationen L15-60P. Varje fritös ska ha anslutningskablar för elementen på separat krets.

SPÄNNING	FAS	KABELSERVICE	MIN.	AWG (mm ²)	AMP PER GREN		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

OBS

Om apparaten ansluts permanent till fasta kablage måste den anslutas med kopparledning med temperaturmärkning för minst 75°C (167°F).



Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning med samma spänning och faser som anges på märkskylten som sitter på luckans insida.



Alla kablageanslutningar till apparaten måste göras i enlighet med kopplingsschema(n) som medföljer apparaten. Se kopplingsschema(n) som medföljer apparaten vid installation av eller service på utrustningen.

2.3 När fritöser har placerats på friteringsstationen



Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymasters servicetelefon +1 800 551 8633.

1. När fritösen har placerats på friteringsstationen ska du ta ett vattenpass, placera det över frityrgrytan, och kontrollera att enheten står plant, både från sida till sida och framifrån och bakåt.

Ställ fritösen plant genom att justera hjulen och var noga med att fritösen står på rätt höjd i friteringsstationen.

Höger framhjul kan låsas med skruvar som kan lossas när enheten behöver flyttas. När den väl är på plats kan hjulets låsskruvar låsas så att hjulet står parallellt med fritösen i fram/back-riktningen. Det går då lätt att dra fritösen in och ut under kupan och hindra styrhjulet från att slå emot oljebehållaren.

När fritösen står plant på sin slutliga plats ska beslagen från KES monteras. Dessa begränsar rörelsen och undviker påkänningar på elkablar och elanslutningar. Installera beslagen i enlighet med anvisningarna. Om beslagen kopplas bort för service eller av andra skäl måste de anslutas på nytt innan fritösen används.



Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta Frymasters auktoriserade servicegivare (FAS).



FARA

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från fritösen innan du försöker flytta den för att undvika spill, fall och allvarliga brännskador. Fritöser kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

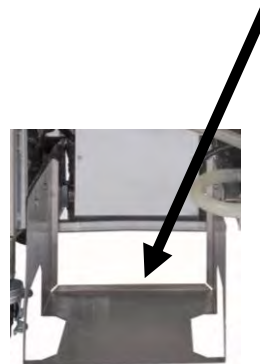
2. Rengör och fyll frityrgrytan/grytorna med matolja till nedre oljenivåmarkeringen. (Se **Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning** i Kapitel 3.)

2.4 Installera JIB-vagga

Öppna fritösens lucka (i regel luckan längst till höger eller den tredje) och ta bort tvärstaget som används som transportstöd genom att ta bort de fyra skruvarna (se Figur 1). Installera JIB-vaggan (dunken i lådan kan se annorlunda ut än den som visas på bilden) i tillbehörspaketet med skruvarna som lossades när tvärstaget togs bort (se Figur 2). I vissa utföranden är vaggan tillvalsutrustning. Installera det valfria JIB-stänkskyddet för att skydda JIB-botten (se Figur 3). Om fast matfett används, se Bilaga A, B, C, D och E i slutet av den här handboken för uppgift om installation.



Figur 1



Figur 2

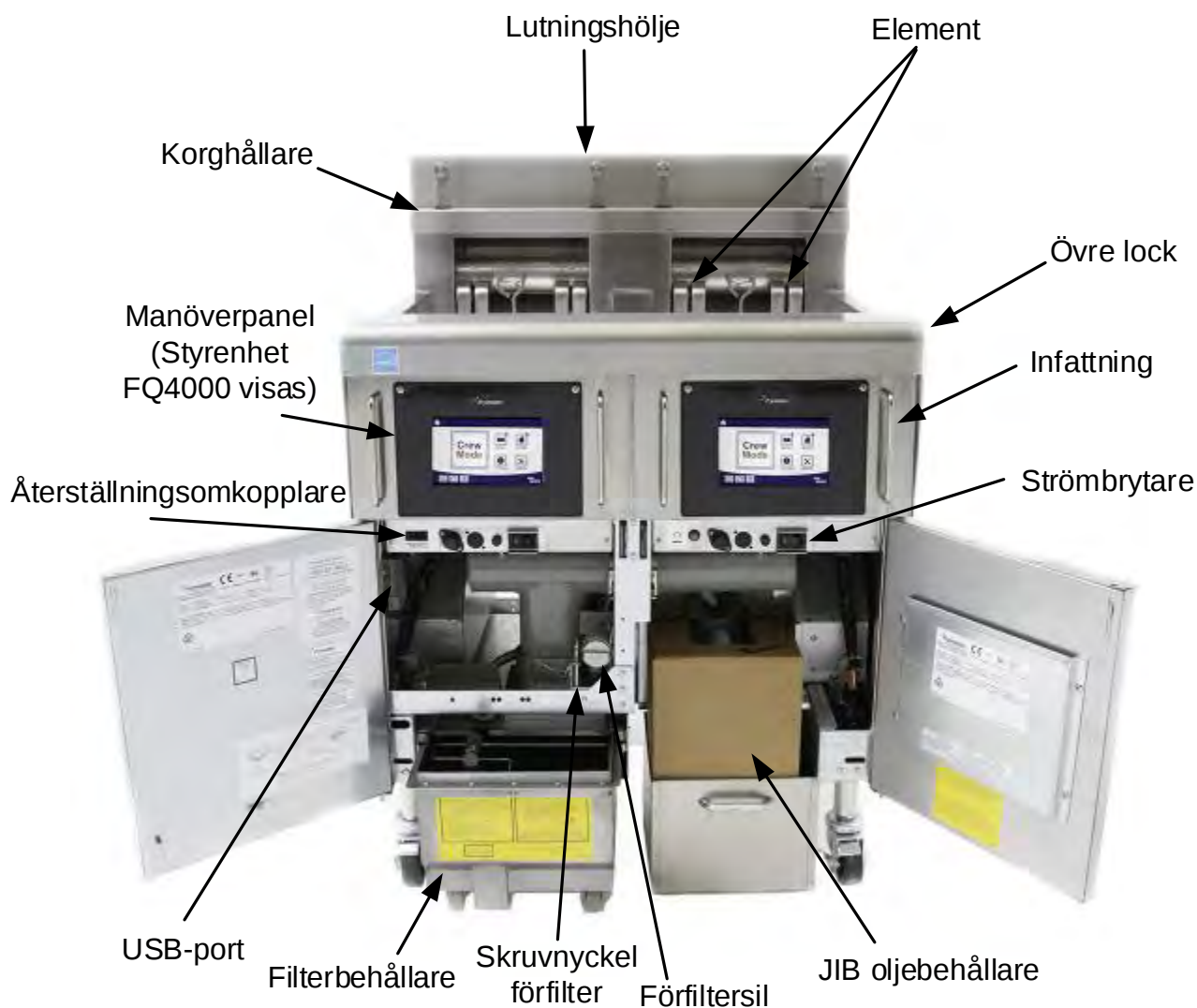


Figur 3

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 3: DRIFTSINSTRUKTIONER

HITTA RÄTT PÅ DEN ELEKTRISKA FRITÖSEN FQE30-T



TYPEXEMPEL (2FQE30-T VISAS)

OBS: Din fritös kan se annorlunda ut än den som visas, beroende på utförande och tillverkningsdatum.

3.1 Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning

VARNING

Arbetsledaren ansvarar för att alla användare informeras om alla faror vid användning av filtreringssystemet för värmning av olja, speciellt vid oljefiltrering, tömning och rengöring.

SE UPP

Innan du startar fritösen måste du kontrollera att det finns ström till fritösen och att alla styrenheter är AV. Kontrollera att frituregrytans avtappningsventiler är stängda. Ta bort korgens stödställ, om sådana finns, och fyll frituregrytan till den nedre OLJENIVÅ-linjen. Om fast matfett används ska du kontrollera att det packas ned i frituregrytans botten.

3.1.1 Inställningar

FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frituregryta. Frituregrytan måste vara full upp till minst den nedre OLJENIVÅ-linjen med vatten eller olja innan elementen startas. Om detta inte görs kommer elementen att skadas permanent och det finns risk för brand.

FARA

Ta bort alla vattendroppar från frituregrytan innan du fyller på olja. Om du inte gör detta kan het vätska skvätta när oljan värms till tillagningstemperatur.

VARNING

FQE30-T är inte avsedd att användas med fast matfett utan att utrustning för fast matfett har installerats. Användning av fast matfett utan specialutrustning kan orsaka stopp i oljeledningarna. Oljekapaciteten i den elektriska fritösen FQE30-T är 14,5 liter (3,8 gallons/32 lbs.) vid 21°C (70°F) för ett fullt kar och 8,33 liters (2,2 gallons/18 lbs.) vid 21°C (70°F) för delade kar.

1. Fyll frituregrytan med matolja till den nedersta OLJENIVÅ-linjen på frituregrytans baksida. Detta tillåter oljan att expandera när värmen sätts på. Fyll inte på med kall olja över den nedersta linjen. Om du fyller över den linjen kan oljan rinna över när värmen sätts på. För bulkoljesystem, se avsnitt 2.1.8 i *Handboken för FQ4000 8197474* där du hittar anvisningar om fyllning av karet från bulk. Om fast matfett används ska du kontrollera att det packas ned i frituregrytans botten.
2. Kontrollera att strömkabeln (kablarna) är anslutna och låsta i rätt vägguttag, i förekommande fall. Kontrollera att kabeln är ansluten korrekt till vägguttaget och att ingen metall del syns.
3. Vissa modeller har en huvudbrytare bakom luckan på komponentlådans framsida, bredvid säkringen.
4. Kontrollera att styrenheten är PÅ. Fritösen går automatiskt till smältläget om frituregrytans temperatur ligger under 82°C (180°F) och visar **SMÄLT CYKEL PÅGÅR**. (OBS: Under smältcykeln kommer elementen att aktiveras under några sekunder varefter de stängs av under en längre period.) Matfettet måste röras om då och då under värmningen så att allt fett verkligen har

vätskeform i alla kar. När frituregrytans temperatur når 82°C (180°F) växlar enheten automatiskt till värmningsläge. Texten **FORVARM** visas tills temperaturen ligger inom 9°C (15°F) från inställningsvärdet. Elementen kommer att vara aktiverade tills att frituregrytans temperatur når den programmerade tillagningstemperaturen. När fritösen har nått inställningspunkten ändras styrenhetens display till **START** och fritösen är klar att användas.

5. Kontrollera att oljenivån är vid den övre OLJENIVÅ-linjen när oljan håller tillagningstemperatur.
6. Den maximala mängden pommes frites i olja eller fett ska inte vara mer än 0,7 kg (1½ lbs).

Avstängning

1. Sätt styrenhetens PÅ/AV-omkopplare i AV-läget för att stänga av fritösen.
2. Filtrera oljan och rengör fritöserna (se kapitel 1 och 2 i *handboken för styrenheten FQ4000*).
3. Rengör filterbehållaren och byt ut filterpapperet eller inlägget. Lämna inte fast matfett i filterbehållaren över natten.
4. Placera lock på frituregrytorna.

3.2 Användning

Den här fritösen har styrenheter typ FQ4000 (visas till höger). Se *Handboken för styrenheten FQ4000 819-7474* för uppgift om programmering, driftanvisningar och hantering av det inbyggda filtersystemet.



STYRENHET FQ4000

3.3 Manuell påfyllning, automatisk påfyllning samt JIB-påfyllning

Fritösen kan konfigureras för manuell eller automatisk påfyllning eller både manuell och automatisk off eller för båda bruksanvisning och automatisk beroende på utförande. När nivån är låg i ett kar trycker du på knappen för manuell påfyllning (oljedroppe) nederst på skärmbilden (se figur 3) för att fylla på karet. Styrenheten visar PAFYLLN KNAPPTRYCK? Tryck på JA (✓). STARTA PAFYLLNING? visas. Tryck och håll in knappen för att starta påfyllningen. Släpp knappen när oljan är vid den övre oljenivålinjen. Tryck på NEJ (X) för att avsluta. Om enheten har automatisk påfyllning kontrollerar den nivåerna i frituregrytorna oavbrutet och fyller på vid behov från en behållare i skåpet.

Behållaren rymmer en oljelåda på cirka 17 kg (35 lbs). Vid normal användning varar denna i cirka två dagar.

Systemets komponenter visas till höger (se figur 1).

OBS: Frituregrytorna måste fyllas på manuellt vid start och efter djuprengöring (utkokning) såvida inte färsk bulkolja används.

**Återställningsknapp
låg JIB (dunk i låda):**

Återställer ATO-systemet efter oljebyte.

Speciallock: Med anslutning för att dra olja från behållaren till fritöskaren.

**Jug In Box (JIB–
dunk i låda):** JIB är oljans behållare eller dunk.



Figur 1

3.3.1 Installera oljebehållare eller dunk (JIB)

Ta bort originallocket och folien från oljebehållaren. Byt ut mot det avsedda locket som har anslutningar för sugning. Kontrollera att matarröret från locket når till botten av oljebehållaren.

Sätt oljebehållaren i skåpet och skjut in den (enligt bilden på nästa sida). Kontrollera att sugutrustningen inte slår emot skåpets insida när den placeras i fritösen.

Systemet är nu klart för drift.

3.3.2 Byta dunken i JIB (Jug In Box)

När nivån i oljebehållaren är låg och meddelandet PAFYLLNINGSOLJA TOM visas (se Figur 2). Tryck på markeringsknappen för att rensa skärmbilden. När behållaren är full igen och/eller har bytts ut håller du in den orange återställningsknappen bredvid oljebehållaren (se Figur 7 på följande sida) tills meddelandet i nedre hörnet inte längre visas. Om du använder fast matfett, se Bilaga B för anvisningar.

1. Öppna skåpet och dra ut JIB ur skåpet (se Figur 3).



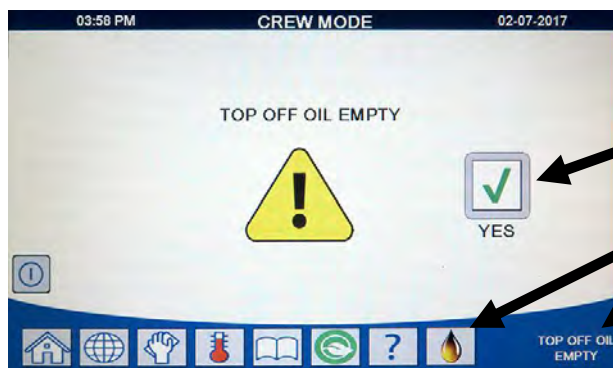
Figur 3

3. Ställ den nya dunken upprätt upp och ta bort locket och folieförseglingen (se Figur 5).



Figur 5

2. Ta bort locket och om det finns olja kvar i behållaren håller du över den i frytyrkaren jämnt fördelad (se Figur 4).



Figur 2

Meddelandet Påfyllningsolja tom betyder att oljebehållaren tom.



Figur 4

4. Sätt röret i den nya fulla behållaren (se Figur 6).



Figur 6



5. Placera JIB på hyllan på inuti fritösens skåp (se Figur 3).
6. Tryck på JIB-återställningen för att nollställa displayen på styrenheten FQ4000 (se Figur 7).



Figur 7

3.3.3 Bulkoljesystem

Anvisningar för installation och användning av bulkoljesystem finns i Bilaga A i slutet av den här instruktionsboken.

3.4 Filtrering

3.4.1 Introduktion

Filtreringssystemet FilterQuick™ gör så att oljan i en frituregryta kan filtreras säkert och effektivt medan andra grytor i systemet används samtidigt.

Avsnitt 3.4.2 beskriver preparering av filtersystemet för användning. Drift av systemet beskrivs i bruksanvisningen för FilterQuick beröringskänslig styrenhet.



3.4.2 Förbereda FilterQuick™ med filtreringssystemet FQ4000 för användning med filterpapper eller filterinlägg

Filtreringssystemet FilterQuick™ har ett system med filterpapper, smultråg, stor nedhållningsring och filterskärm av metall.

1. Dra ut filterbehållaren från skåpet och ta ur smultråget, hållringen, filterpapperet och filterskärmen (se Figur 8). Rengör alla komponenter med en lösning av diskmedel och varmt vatten och torka noggrant.

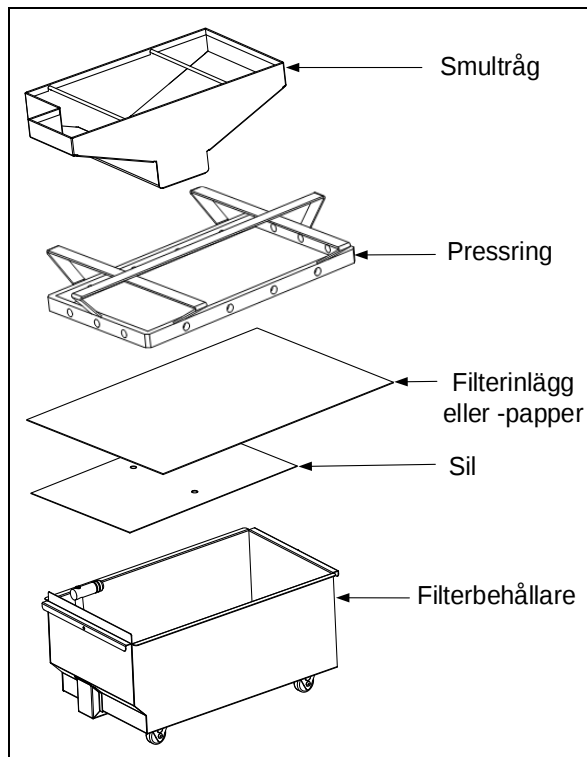
Locket får inte tas bort utom för rengöring, åtkomst till insidan, eller för att placera en SDU (avyttringsenhet för matfett) tillverkad innan januari 2004 under utloppet. Avyttringsinstruktioner finns i handboken för styrenheten FQ4000.

2. Inspektera filterbehållarens kopplingar och kontrollera att båda o-ringarna är i gott skick (se Figur 9).
3. Sätt sedan metallfiltret i mitten på behållarens botten, lägg ett filterpapper ovanpå skärmen och se till att det täcker alla sidor (se Figur 11). Om du använder filterinlägg, se till att den grova sidan är uppåt och placera inlägget över skärmen. Se till att inlägget ligger mellan de upphöjda kanterna i filterbehållaren.
4. Placera ringen över filterpapperet och sänk ner ringen i behållaren så att papperet vilar mot båda sidorna på filterbehållaren (se Figur 10).

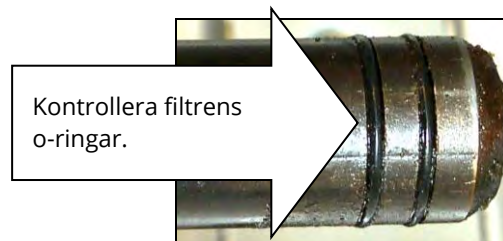
5. När fasthållningsringen är på plats strör du ett paket filtreringspulver jämnt över papperet. (Se Figur 11).
6. Sätt tillbaka smulbrickan i filterbehållaren och tryck sedan tillbaka filterbehållaren i fritösen så att den står under utloppet.

ANVÄND INTE FILTERPULVER PÅ INLÄGGET!

7. Sätt tillbaka filterbehållaren i fritösen och justera den under fritösen. Kontrollera att "P" INTE visas på styrenheten. Filtreringssystemet är nu klart att använda.



Figur 8



Figur 9



Figur 10



Figur 11

 FARA

Töm inte mer än en frituregryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eller spillas ut eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador. Dessutom finns risk för halka och fall.

 FARA

Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.

 VARNING

Slå inte friturekorgar eller andra bestick mot fritösens skarvplåt. Skarvplåten fungerar som en förseglande fog mellan friturekärlen. Om friturekorgarna slås mot skarvplåten för att slå loss matfett kan passformen skadas. De är konstruerade för att sitta tätt och ska endast tas ut vid rengöring.

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 4: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

4.1 Förebyggande underhåll för fritösen – kontroller och service

FARA

Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.

FARA

Försök aldrig rengöra fritösen när den friterar eller när frityrgröten är fylld med het olja. Om vatten kommer i kontakt med olja som är uppvärmd till friteringstemperatur kommer oljan att skvätta vilket kan ge allvarliga brännskador på personer i närheten.

VARNING

Använd universalrengöringsmedel. Läs instruktioner och försiktighetsuppsmaningar noggrant före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som är i kontakt med mat.

4.2 KONTROLLER OCH SERVICE – VARJE DAG

4.2.1 Inspektera fritösen och tillbehören avseende skador

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.

4.2.2 Rengör in- och utsida på fritösens skåp – varje dag

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 fritösskåpet med en ren och fuktig torkduk som doppats i universalrengöringsmedel, och ta bort olja, damm och ludd från fritösskåpet. Torka med en ren, fuktig torkduk.

4.2.3 Rengör det inbyggda filtreringssystemet – varje dag

VARNING

Använd aldrig filtersystemet utan olja i systemet.

VARNING

Använd aldrig filterbehållaren för att flytta gammal olja till avyttringsområdet.



VARNING

Töm aldrig vatten till filterbehållaren. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundet förebyggande underhållskontroller och service för 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 filterbehållaren finns på plats och är i bra skick. Kontrollera att förfiltret är rent och dra åt med skruvnyckeln.

4.2.4 Rengör filterbehållaren, löstagbara detaljer och tillbehör – varje dag

Förkolnad olja byggs upp i filterbehållaren och på löstagbara delar som korgar, smultråg eller fisktallrikar.

Torka av alla löstagbara delar och tillbehör med en ren, torr torkduk. Använd en torkduk fuktad med rätt blandat universalrengöringsmedel. Borttagning av ackumulerad kolhaltig olja. Skölj och torka varje del noggrant. Använd INTE stålull eller skrubbsvampar när du rengör dessa delar. Reporna som uppstår vid sådan skrubbing gör efterföljande rengöringar svårare.

4.2.5 Rengör runt AIF och ATO-sensorer – varje dag

1. Rensa bort avlagringarna från området runt AIF- och ATO-sensorerna vid underhållsfiltrering när oljan töms ut från frityrgrytan.
2. Använd en skruvmejsel eller annat liknande föremål som ger åtkomst runt sonden (se Figur 1). Var försiktig och kontrollera att sonden inte är skadad.
3. Återför oljan så snart rengöring och filtrering har slutförts.



Figur 1

4.2.6 Rengör korglyftstängerna – varje dag

På fritöser med korglyft torkar du av stavarna med en torr och ren torkduk så att du får bort anhopningar av olja och damm.

4.3 KONTROLLER OCH SERVICE – VARJE VECKA

4.3.1 Rengör bakom fritöserna – varje vecka

Rengör bakom fritöserna enligt gällande rutiner. Stäng av fritösen och koppla från strömförsörjningen.

4.4 KONTROLLER OCH SERVICE – VARJE MÅNAD

4.4.1 Djuprengöring (utkokning/kallrengöring) av frityrgrytan – minst varje månad

⚠ FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Frityrgrytan måste vara fylld till fyllningslinjen med vatten eller matolja innan elementen slås på. Om detta inte görs kommer elementen att skadas permanent och det finns risk för brand.

Vid normal användning av fritösen kommer en beläggning av förkolnad olja gradvis att bildas på frityrgrytans insida. Filmen ska tas bort regelbundet genom rengöring (utkokning). Se avsnitt 2.3.10 och 2.3.11 i handboken för styrenheten FQ4000) för specifika uppgifter om inställning av styrenheten för rengöring (utkokning).

⚠ FARA

Låt oljan kallna till 38°C (100°F) innan du tömmer den i en lämplig behållare för avyttring.

⚠ VARNING

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

⚠ FARA

Kontrollera att frityrgrytan är helt fri från vatten innan du fyller på olja. När oljan värms upp till tillagningstemperatur kan vatten i frityrgrytan göra att den skvätter.

4.4.2 Underhåll av förfilter – varje månad

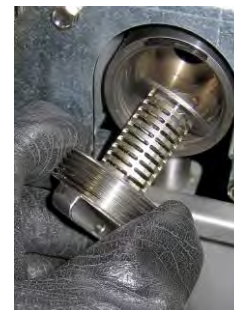
Förfiltret kräver regelbundet underhåll. Med 30 dagars intervall, eller oftare om oljeflödet går långsammare, ska du ta bort locket och rengöra den monterade silen.

⚠ FARA

Använd skyddshandskar när du hanterar förfiltret. Filtret kan vara hett och orsaka allvarliga brännskador.



Figur 2



Figur 3

1. Använd de medföljande skyddshandskarna och skruvnyckeln för att ta bort locket över förfiltret (Figur 2).
2. Använd en liten borste och ta bort skräp från silen (Figur 3).
3. Rengör under en vattenkran och torka noggrant.
4. Sätt tillbaka locket på förfilterhuset och dra åt med den medföljande skruvnyckeln, och kontrollera att förfiltret sitter ordentligt. Om locket inte är tätt kommer luft att läcka ut runt förfiltret och bromsa returneringen.

⚠ VARNING

Ta INTE bort förfilterlocket när en filtreringscykel pågår.
Kör INTE filtersystemet med locket borttaget. Bär skyddshandskar när du hanterar locket. Metallen och den exponerade oljan är heta.

4.4.3 Kontrollera noggrannheten hos FQ4000-styrenhetens inställda värden – varje månad

1. Stick in en bra termometer eller pyrometersond i oljan, så att änden vidrör fritösens temperaturgivare.
2. När styrenheten visar produktikonerna (vilket betyder att frityrgrytans innehåll har rätt tillagningstemperatur) ska du trycka på  en gång. Nu visas inställd temperatur och verklig avläst temperatur.
3. Notera temperaturen på termometern eller pyrometern. De faktiska temperatur- och pyrometeravläsningarna bör vara inom $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) från varandra efter att värmen har slagits till och stängs av tre (3) gånger. Om temperaturen fortfarande ligger utanför tillåtna värden ska du kontakta en fabriksauktoriserad servicerepresentant.

4.5 KONTROLLER OCH SERVICE – VARJE KVARTAL

4.5.1 Byt ut O-ringarna – varje kvartal

Byt ut O-ringarna på filteranslutningen (se Figur 10 i avsnitt 3.4.2).

4.6 ÅRLIG/REGELBUNDEN INSPEKTION AV SYSTEMET

Den här apparaten ska inspekteras och justeras regelbundet av behörig servicepersonal som en del i det normala köksunderhållet.

Frymaster rekommenderar att en fabriksauktoriserad servicetekniker besiktigar apparaten minst en gång om året enligt följande:

4.6.1 Fritös – varje år

- Inspektera skåpet inuti och utanpå, framtill och baktill och se om det finns någon utspilld 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 eller skaver.
- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkskylt.
- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränsvärden 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. dator/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda sitter ordentligt och att kablaget är i gott skick.

- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, 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.

4.6.2 Inbyggt filtreringssystem – varje år

- Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen ska du meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och packningar är på plats och i gott skick. Byt ut O-ringar och packningar om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera att filtersystemet är tätt på följande sätt:
 - Bekräfta att filterbehållarens lock sitter på plats och sitter rätt.
 - Låt filterbehållaren vara tom och placera varje kar i läget "Fyll kar från tömningsbehållare" (se avsnitt 2.3.7 i *handboken för styrenheten FQ4000*), ett åt gången. Bekräfta att varje oljereturventil fungerar genom att aktivera filtreringspumpen med alternativet Fyll kar från tömningsbehållare. Kontrollera att pumpen aktiveras och att bubblor syns i frityrgrytans stekolja.
 - Kontrollera att filterbehållaren är förberedd för filtrering. Töm sedan en frityrgryta på olja som är uppvärmd till 177°C (350°F) till filterbehållaren. Använd alternativet "Töm till behållare" (se avsnitt 2.3.6 i *handboken för styrenheten FQ4000*). Använd nu alternativet Fyll kar från tömningsbehållare (se avsnitt 2.3.7 i *handboken för styrenheten FQ4000*), och låt all olja återföras till frityrgrytan (vilket indikeras av bubblor i matoljan). Tryck på kontrollera knapp när all olja har återförts. Frityrgrytan bör fyllas på ca 2 minuter och 30 sekunder.

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 5: FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE

5.1 Introduktion

Detta avsnitt är avsedd som en referensguide för vanliga fel som kan uppkomma vid användning av denna utrustning. Felsökningsguiderna som följer är avsedda 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 andra problem uppstå. Om ett sådant problem inträffar så kommer Frymasters tekniska support göra allt de kan gör att hjälpa dig identifiera och lösa problemet.

När du felsöker efter ett problem ska du alltid använda uteslutningsmetoden. Börja med de mest sannolika och lättåtgärdade felen och fortsätt till de mer komplexa problemen. Glöm aldrig självklara fel – alla kan glömma att koppla in en sladd eller stänga en ventil. Det viktigaste är att fastställa en tydlig orsak till att problemet har inträffat. En viktig del i felsökningen är att försäkra att det inte händer igen. Om en styrenhet har funktionsstörningar på grund av dålig anslutning bör du kontrollera alla andra anslutningar samtidigt. Om en viss säkring alltid löser ut ska du reda på varför det händer. Kom ihåg att om en liten komponent inte fungerar som den ska tyder det ofta på en risk att större och viktigare komponenter eller system kan drabbas av fel.

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

- **Kontrollera att elkablarna är anslutna in och att strömbrytarna är påslagna.**
- **Var beredd på att ange fritösens modell- och serienummer när teknikern frågar dig.**



FARA

Het olja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta på utrustningen när den är fylld med olja och försök aldrig överföra olja från en behållare till en annan.



FARA

Utrustningen ska kopplas ur innan service, utom vid särskilda elektriska kretsprovningar. Var extremt försiktig vid alla sådana provningar.

Den här apparaten kan ha flera anslutningspunkter för elektrisk strömförsörjning. Koppla från alla strömkablar innan något servicearbete utförs.

Inspektion, tester och reparation av elektriska komponenter måste utföras av auktoriserad servicerepresentant.

5.2 Felsökning

5.2.1 Problem med styrenhet och värmning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Styrenheten visar ingen info.	A. Ingen ström till fritösen. B. Fel på styrenhet eller annan komponent	A. Kontrollera att fritösens strömkabel är ansluten och att ingen strömbrytare har stängts av. B. Ring din FAS för hjälp.
FQ4000 visar KARET FULLT? JA NEJ efter en filtrering.	A. Normal drift under större delen av början eller slutet av de flesta filtreringsfunktioner. B. Om meddelandet visas många gånger under en filtrering kan det tyda på att långsam oljeåterföring.	A. Kontrollera att karet är fullt av olja och tryck på ✓ -knappen. B. Se avsnitt 5.3 i felsökningen – Filterpumpen går, men oljereturen är mycket långsam.
FQ4000 visar UTLOPPET RENSAT?	Utloppet är tilltäppt och oljan kunde inte tappas ut.	Rensa utloppet med Fryers Friend och tryck på ✓ -knappen. Filtreringen fortsätter.
FQ4000 visar BYT FILTERINLÄGG?	Ett filterfel har uppstått, filterinlägg tilltäppt, prompt om byte av filterinlägg inom 25 timmar visas, eller så har uppmaning om byte av filterinlägg ignorerats.	Byt filterinlägget och kontrollera att filterbehållaren har tagits ut ur fritösen i minst 30 sekunder. Ignorera INTE uppmaningar om att BYTA FILTERINLÄGG .
Fritösen värms inte upp.	A. Strömkabeln (kablarna) är inte ansluten.	A. Kontrollera att alla strömkablar är ordentligt anslutna, att brytaren inte är frånslagen och att ingen säkring har löst ut.
	B. Fel på styrenhet eller andra komponenter.	B. Ring din FAS för hjälp.
Fritösen värmer upp tills överhettningsskyddet löser ut medan värmeindikatorn är PÅ.	Temperatursonden eller styrenheten fungerar inte.	Ring din FAS för hjälp.
Fritösen värmer upp tills överhettningsskyddet löser ut men värmeindikatorn är inte PÅ.	Kontaktorn eller styrenheten fungerar inte.	Ring din FAS för hjälp.
FQ4000 visar FELKONFIGURERAD ENERGITYP	Energitypen är felinställd i fritösens inställningar.	Kontrollera att fritösen har konfigurerats korrekt för rätt energityp.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
FQ4000 visar KARETS ID-ANSLUTN EJ ANSLUTEN	Styrenhetens lokaliseringsenhet saknas eller är frånkopplad.	Kontrollera att 6-stiftskontakten är ansluten till styrenhetens baksida och att den är ordentligt jordad i dosan.
Styrenheten låser sig.	Styrenhetsfel.	Stäng av strömmen till styrenheten och starta om den igen. Om problemet fortsätter – ring din FAS för hjälp.

5.2.2 Felmeddelanden och displayproblem

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
FQ4000 visar E19 VÄRMEFEL.	Fel på styrenhet, transformator, SIB-kort, överhettad termostad.	Ring din FAS för hjälp.
FQ4000 visar fel temperaturformat (Fahrenheit eller Celsius).	Felprogrammerat visningsalternativ.	Växla mellan F° och C° genom att gå till inställningar för Hanterare (chef/administratör) och ändra temperaturformat. Starta styrenheten och kontrollera temperaturen. Upprepa om önskat format inte visas.
FQ4000 visar HET-MAX-1.	Frityrkarets temperatur överstiger 210°C (410°F) eller, i CE-länder, 202°C (395°F).	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
FQ4000 visar HJÄLP MAX-2 eller HÖG TEMP FEL STÄNG AV ELEKTRICITET.	Överhettningssfel	Koppla ur strömmen från hela fritösen omedelbart och ring FAS för assistans.
FQ4000 visar FEL PÅ TEMPERATURSOND.	Problem med temperaturmätning, inklusive sonden eller skadade ledningar till styrenhet eller koppling.	Stäng av fritösen och ring FAS för hjälp.
Värmeindikatorn är på, men fritösen värmer inte.	Trefaskabel urkopplad eller krets brytare utlöst.	Kontrollera att alla strömkablar är ordentligt insatta i uttagen, låsta och att ingen krets brytare har löst ut. Ring din FAS för hjälp om problemet kvarstår.
FQ4000 visar ÅTERHAMTNINGSFE L och larmet hörs.	Återhämtningstiden har överskridits.	Återställ felet och avbryt larmet genom att trycka på √ -knappen. Maximal återhämtningstid för elsystemet är 1:40. Ring din FAS för assistans om felet kvarstår.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
FQ4000 visar INGEN MENYGRUPP TILLGÄNGLIG FÖR VAL	Alla menygrupper har tagits bort.	Skapa en ny MENY-grupp. När en ny meny har skapats kan du lägga till recept i gruppen (se avsnitt 1.10 i handboken för FQ4000).
FQ4000 visar SERVICE KRÄVS samt ett felmeddelande.	Ett fel har uppstått och kräver en servicetekniker.	Tryck på X för att fortsätta tillagningen och ring FAS för assistans. I vissa fall kanske tillagningen inte fungerar.

5.3 Felsökning av autofiltrering

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Fritösen filtrerar efter varje tillagning.	Filtrering felinställd.	Ändra eller byt inställning för filtreringen genom att ange värdet under Hanterarinställningar, Filterattribut. Se avsnitt 1.8 i handboken för FQ4000.
Rengöring och filtrering startar inte.	Temperaturen är för låg.	Kontrollera att fritösen håller rätt temperatur innan du startar rengöring och filtrering.
FQ4000 visar FILTER UPPTAGET.	A. En annan filtreringsomgång eller byte av filterinlägg pågår redan. B. Filtrets gränssnittskort har inte godkänts av kontrollsystemet.	A. Vänta tills föregående filtreringsomgång slutar innan du startar nästa filtreringsomgång. Byt filterinlägg om du blir uppmanad. B. Vänta 15 minuter och försök igen.
Filterpumpen startar inte eller stannar under filtrering.	A. Strömkabeln är inte ansluten eller så har kretsbrytaren löst ut. B. Pumpmotorn har överhettats och överhettningsskyddet har löst ut. C. Blockering i filterpumpen.	A. Kontrollera att strömkabeln är ordentligt ansluten och att kretsbrytaren inte har löst ut. B. Om motorn är för varm för att vidröra i mer än några sekunder har överhettningsskyddet antagligen utlöst. Låt motorn svalna i minst 45 minuter och tryck sedan på pumpens återställningsknapp (se avsnitt 2.1.2 i handboken för FQ4000). C. Ring din FAS för hjälp.
Tömningsventilen eller returventilen är öppen hela tiden.	A. VIB-kortet har slutat fungera. B. Manöverdonet har slutat fungera.	Ring din FAS för hjälp.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
FQ4000-displayen visar SÄTT IN BEHÅLLARE.	A. Filterbehållaren är inte ordentligt insatt i fritösen. B. Magnet saknas vid filterbehållare. C. Fel i brytare för filterbehållare.	A. Dra ur och sätt in filterbehållaren i fritösen. Kontrollera att styrenheten inte visar P. B. Kontrollera att filterbehållarens magnet finns på plats och byt ut den om den saknas. C. Om filterbehållarens magnet ligger helt emot brytaren och styrenheten fortsätter visa SÄTT IN BEHÅLLARE kan brytaren vara trasig.
Autofiltrering, OQS-filtrering startar inte.	A. Oljenivå för låg. B. Oljetemperatur för låg. C. Filterbehållaren är ute. D. Filtreringen är inställd på AV i receptinställningarna. E. Filterreläet har slutat fungera.	A. Kontrollera att oljenivån är vid den översta oljepåfyllningslinjen (vid översta oljenivåsensorn). B. Kontrollera att oljetemperaturen motsvarar det inställda värdet. C. Kontrollera att styrenheten inte visar P. Kontrollera att filterbehållaren sitter ordentligt i fritösen. Stäng av fritösen och starta om. D. Ställ in filtreringen i recepten till PÅ. E. Ring din FAS för hjälp.
Filterpumpen går men oljereturen går mycket långsamt.	A. Igensatt filterinlägg/papper. B. Felinstallerade eller felpreparerade komponenter i filterbehållaren. C. Förfiltersilen kan vara igensatt eller inte ordentligt åtdragen.	A. Kontrollera att filtret inte är igensatt. Byt ut filtret i så fall. B. Töm olja från filterpannan och byt ut filterinlägg/papper. Kontrollera att filtersilen finns på plats under inlägget/papperet. Om du använder ett inlägg ska du kontrollera att den grova sidan är vänd uppåt. Bekräfta att O-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick. C. Rengör förfiltret (se avsnitt 4.5.4) och kontrollera att det är åtdraget med den medföljande skruvnyckeln.

5.3.1 Ofullständig filtrering

Om autofiltreringsrutinen misslyckas visas ett felmeddelande. Följ anvisningarna på skärmen för att återföra oljan och återställa felet.

DISPLAY	ÅTGÄRD
KARET FULLT?	1. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller ⑩. Tryck på X om karet inte har fyllts helt.
PÅFYLLNING PÅGÅR	2. Ingen åtgärd krävs medan pumpen körs.
KARET FULLT?	3. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller ⑩. Tryck på X om karet inte har fyllts helt.
PÅFYLLNING PÅGÅR	4. Ingen åtgärd krävs medan pumpen körs.
KARET FULLT?	5. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller ⑩. Tryck på X om karet inte har fyllts helt. Om detta är den sjätte sekvensen i rad med ofullständig filtrering fortsätter du till steg 10.
BYT FILTERPAPPER?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Tryck på X för att gå vidare till ⑩.
TA BORT BEHÅLLARE	7. Ta bort filterbehållaren.
BYT FILTERPAPPER	8. Byt filterpapper/inlägg och kontrollera att filterbehållaren har dragits framåt, ut ur skåpet i minst 30 sekunder. När behållaren har varit utdragen i 30 sekunder återgår styrenheten till vänteläge. Kontrollera att behållaren torr och korrekt monterad. Skjut tillbaka filterbehållaren i fritösen. Kontrollera att "P" inte visas på styrenheten.
KARET FULLT?	9. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge. Tryck på X om karet inte är fullt och styrenheten går vidare till ⑩.
SERVICE KRÄVS	10. Om ett filtreringsfel uppstår sex gånger i rad stängs returventilen. Tryck på ✓ (markering) för att stänga av larmet och fortsätta.
FEL PUMP FYLLER INTE PÅ	11. Systemet har upptäckt att olja inte går tillbaka till karet och service krävs. Ring auktoriserad service.
SYSTEMFEL FIXAT?	12. Tryck på X-knappen för att fortsätta tillagning om detta är möjligt. Ring din FAS för reparation och återställning av fritösen. Felet visas var 15:e minut tills problemet har åtgärdats. Autofiltrering och automatisk påfyllning är inaktiverade tills fritösen är återställd.
ANGE KOD	13. FAS-teknikern anger kod för återställning av fritösen.
FYLL KAR FRÅN TÖMNINGSBEHÅLLARE?	14. Tryck på knappen ✓ (markering) för att fylla karet från filterbehållare och fortsätta. Följ prompterna när karet är fullt. Tryck på X för att hoppa över påfyllning från tömning.
TA BORT BEHÅLLARE	15. Ta bort filterbehållaren.

BEHALLARE TOM?	16. Tryck på knappen √ (markering) om filterbehållaren är tom och fortsätt till nästa steg. Tryck på X för att fortsätta påfyllning av karet. Följ prompterna så snart karet är fullt.
	17. Styrenheten stänger av.

5.3.2 Fel – Igensatt utlopp

Felmeddelande om igensatt utlopp visa under autofiltrering när oljenivåsensorn upptäcker att olja inte har tömts ut helt från frityrgrytan. Detta kan bero på ett blockerat utlopp eller ett oljesensorfel. Följ anvisningarna på styrenhetens display för att återställa felet.

När detta inträffar visar styrenheten **RENSA DRÄN.** i 15 sekunder och därefter **UTLOPPET RENSAT?**

1. Rensa bort skräp utloppet/dräneringen med Fryer's Friend och tryck på √ -knappen för att fortsätta.
2. Styrenheten visar **TÖMMER.** Så snart oljenivåsensorn känner av att oljan har tömts fortsätter normal autofiltrering.

5.3.3 Filter upptaget

När **FILTER UPPTAGET** visas väntar filtergränssnittskortet på att ett annat kar ska bli klart, eller på att en annan funktion ska slutföras. Vänta 15 minuter och se om problemet har åtgärdats. Ring annars din lokala FAS.

5.4 Felsökning av automatisk påfyllning

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
Frityrgrytornas påfyllning är kall.	Felinställt värde.	Kontrollera att det inställda värdet är korrekt.
Ett kar fylls inte upp.	A. Filterfel. B. Service krävs för detta fel C. Solenoid, pump, stiftfel, RTD- eller ATO-fel.	A. Rensa filterfelet ordentligt. Om problemet fortsätter – ring din FAS för hjälp. B. Ring din FAS för hjälp. C. Ring din FAS för hjälp.

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
Frityrgrytor fylls inte.	A. Fritöstemperaturen är för låg. B. Oljan är för kall. C. Meddelande visas att oljan är slut D. Service krävs för detta fel E. Smältenhetens omkopplare är avstängd (endast på enheter med smältning av fast matfett) F. Trasig säkring.	A. Fritöstemperaturen måste vara på inställt värde. B. Kontrollera att oljan i påfyllningsbehållaren är varmare än 21°C (70°F). C. Kontrollera att påfyllningsbehållaren inte har slut på olja. Fyll påfyllningsbehållaren eller fyll från bulksystemet och återställ påfyllningssystemet. Om problemet fortsätter – ring din FAS för hjälp. D. Ring din FAS för hjälp. E. Kontrollera att omkopplaren på smältenheten är PÅ. F. Kontrollera säkringen till vänster om ATO-dosan. Om du använder en enhet med smältning av fast matfett ska du kontrollera säkringen under smältenhetens omkopplare.

5.5 Felsökning av bulkoljesystem

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
Frityrgrytan fylls inte.	A. Inställningsrutinen har inte gjorts rätt. B. Avloppsventilen inte helt stängd. C. Bulkoljetanken är tom. D. Fel på RTI-pump.	A. Stäng av och starta om fritösen genom att koppla från och återansluta bulkoljeregleringens kontakt baktill på fritösen. B. Kontrollera att avyttringsventilens handtag är helt stängt. C. Ring din oljeleverantör. D. Ring lokal FAS för assistans.
Påfyllningsbehållaren fyller inte.	A. Inställningsrutinen har inte gjorts rätt. B. En annan funktion är igång. C. Avloppsventilen inte helt stängd. D. Bulkoljetanken är tom. E. Fel på solenoid, pump eller brytare.	A. Stäng av och starta om fritösen genom att koppla från och återansluta bulkoljeregleringens 5-stiftskabel baktill på fritösen. B. Om filtrering eller annan menyfunktion pågår eller FILTRERA NU? JA/NEJ, BEKRÄFTA JA/NEJ eller SKUMMA KAR visas, vänta tills processen är klar och försök igen. C. Kontrollera att avyttringsventilens handtag är helt stängt. D. Ring din oljeleverantör. E. Ring lokal FAS för assistans.

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
Påfyllningsbehållare eller kar fylls långsamt.	A. Pump- eller slangfel som inte kan åtgärdas utan reparation.	A. Kontakta din oljeleverantör.

5.6 Felloggkoder

Se avsnitt 1.13.2.1 i handboken för FQ4000 för anvisningar om hur du kommer åt felloggen.

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E13	FEL I TEMPERATURSOND	TEMP-sondens läsning utanför tillåtet intervall
E16	HÖGGRÄNS 1 ÖVERSKRIDEN	Hög gränstemperatur är högre än 210°C (410°F), eller i CE-länder, 202°C (395°F)
E17	HÖGGRÄNS 2 ÖVERSKRIDEN	Gränslägesbrytaren för högt värde har slagit ifrån.
E18	HÖG TEMP FEL KOPPLA FRÅN STROM	Kartemperaturen överskrider 238°C (460°F) och högttemperaturskyddet har inte slagit ifrån. Bryt omedelbart strömmen till fritösen och ring service.
E19	VARMEFEL – XXX F eller XXX C	Fel i värmeregleringens spärnkrets. Värmningens kontaktdon spärrade inte.
E25	VÄRMEFEL – BLÅSARE	Lufttrycksomkopplaren (-arna) har inte slutit.
E27	VÄRMEFEL – TRYCKOMKOPPLARE – RING SERVICE	Lufttrycksomkopplaren har slutat fungera i stängt läge.
E28	VARMEFEL – XXX F eller XXX C	Fritösen har slutat tända och har låst tändningsmodulen.
E29	FEL I Fyllningssond – RING SERVICE	Avläst ATO-RTD-värde utanför tillåtet intervall
E32	TÖMNINGSVENTIL INTE ÖPPEN – FILTRERING OCH FyllNING INAKTIVERAD – RING SERVICE	Tömningssventilen försökte öppna och bekräftelse saknas
E33	TÖMNINGSVENTIL INTE STÄNGD – FILTRERING OCH FyllNING INAKTIVERAD – RING SERVICE	Tömningssventilen försökte stänga och bekräftelse saknas
E34	RETURVENTIL INTE ÖPPEN – FILTRERING OCH FyllNING INAKTIVERAD – RING SERVICE	Returventilen försökte öppna och bekräftelse saknas
E35	RETURVENTIL INTE STÄNGD – FILTRERING OCH FyllNING INAKTIVERAD – RING SERVICE	Återföringsventil försökte stänga och bekräftelse saknades
E36	FEL I VENTILGRÄNSSNITTSKORT – FILTRERING OCH FyllNING INAKTIVERAD – RING SERVICE	Ventilgränssnittets kortanslutningar förlorade eller fel på kortet.
E37	FEL I AUTOMATISK PERIODISK FILTRERINGSSOND – FILTRERING INAKTIVERAD – RING SERVICE	AIF-RTD-avläsning utanför tillåtet intervall.
E39	BYT FILTERINLÄGG	25 timmars timer har gått ut eller logik för smutsigt filter har aktiverats.
E41	OLJA I BEHÅLLARE FEL	Systemet upptäcker att det kan finnas olja i filterbehållaren.
E42	IGENSATT UTLOPP (Gas)	Karet tömdes inte under filtreringen

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E43	FEL I OLJESENSOR – RING SERVICE	Oljenivåsensorn kan ha gått sönder.
E44	ÅTERHÄMTNINGSFEL	Återhämtningstiden har överskridits.
E45	ÅTERHÄMTNINGSFEL – RING SERVICE	Återhämtningstid överskred maximal tidsgräns i två eller fler omgångar.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 SAKNAS – RING SERVICE	SIB-kort 1 har förlorat kontakten alternativt fel på kortet.
E51	DUBBELT KORT-ID – RING SERVICE	Två eller flera styrenheter har samma plats-ID.
E52	ANVÄNDARGRÄNSSNITT, STYRFEL – RING SERVICE	Styrenheten har ett okänt fel.
E53	CANBUSS-FEL – RING SERVICE	Kommunikation förlorad mellan kort.
E54	USB-FEL	USB-anslutning förlorad under en uppdatering.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 SAKNAS – RING SERVICE	SIB-kort 2 har förlorat kontakten alternativt fel på kortet.
E61	FELKONFIGURERAD ENERGITYP	Fritösen har konfigurerats för fel energityp.
E62	KAR VÄRMS INTE – KONTROLLERA ENERGIKÄLLA – XXXF ELLER XXXC	Karet värmer inte ordentligt.
E63	ÖKNINGSTAKT	Fel i ökningstakt under återhämtningstest.
E64	FILTRERINGSGRÄNSSN KORTFEL – FILTRERING OCH Fyllning INAKTIVERAD – RING SERVICE	Filtreringsgränssnittets kortanslutningar förlorade eller fel på kortet.
E65	RENGÖR OIB-SENSOR – XXX F ELLER XXX C – RING SERVICE	Gas – Oljesensorn känner inte av någon olja. Rengör oljesensor.
E66	TÖMNINGSVENTIL ÖPPEN – XXXF ELLER XXXC	Tömningsventilen har öppnats under tillagning.
E67	SYSTEMGRÄNSSN KORT EJ KONFIGURERAT – RING SERVICE	Styrenheten har aktiverats men SIB-kortet har inte konfigurerats.
E68	OIB-SÄKRING UTLÖST – RING SERVICE	VIB-kortets OIB-säkring har löst ut och återställdes inte.
E69	RECEPT EJ TILLGÄNGLIGA – RING SERVICE	Styrenheten har inte programmerats med produktrecept. Byt ut styrenheten mot en fabriksprogrammerad styrenhet.
E70	OQS TEMP HÖG	Oljetemperaturen är för hög för en giltig OQS-avläsning. Filtrera vid en temperatur mellan 149°C (300°F) och 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LÅG	Oljetemperaturen är för låg för en giltig OQS-avläsning. Filtrera vid en temperatur mellan 149°C (300°F) och 191°C (375°F).

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E72	TPM INTERVALL LÅG	TPM-värdet är för lågt för en giltig OQS-avläsning. Detta kan också förekomma med ny färsk olja. Fel oljetyp kan väljas i inställningsmenyn. Sensorn kanske inte har kalibrerats för oljetypen. Se diagrammet över oljetyp i instruktionsdokumentet 8197316. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E73	TPM INTERVALL HÖG	TPM-avläsningen är för hög för en giltig OQS-avläsning. Avyttra oljan.
E74	OQS FEL	OQS har ett internt fel. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E75	OQS LUFT FEL	OQS känner av luft i oljan. Kontrollera O-ringarna och kontrollera/dra åt förfiltret och kontrollera att ingen luft kommer in i OQS-sensorn. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E76	OQS FEL	OQS-sensorn har ett kommunikationsfel. Kontrollera anslutningarna till OQS-sensorn. Stäng av och starta om hela fritösbatteriet. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E81	FEL VID SÄKERT LÄGE	Systemet har upptäckt att fritösen inte värmer ordentligt på grund av för låg oljenivå. Kontrollera att fritösen har olja upp till nedre påfyllningslinjen eller högre. Fyll annars på olja upp till den nedre påfyllningslinjen. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.

FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISKA FRITÖSER

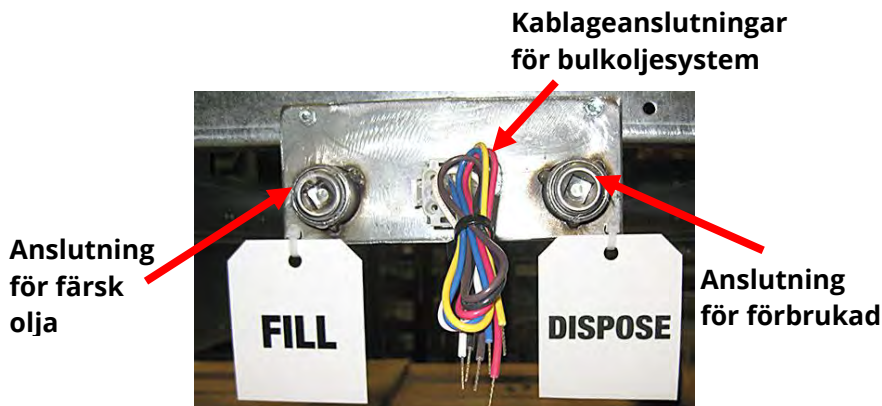
BILAGA A: ANVISNINGAR FÖR BULKOLJEANSLUTNING OCH INSTÄLLNING

OBS: Anvisningarna i den här instruktionsboken avser ett bulkoljesystem för påfyllning och avyttring av olja. Dessa anvisningar kanske inte gäller för vissa bulkoljesystem.

A.1.1 Bulkoljesystem

Bulkoljesystem har stora oljeförvaringstankar som vanligen är placerade på restaurangens baksida. Tankarna är anslutna till ett bakre förgreningsrör på fritösen. Avfallsolja pumpas från fritösen via en anslutning bak på fritösen, till

avyttringstanken och färsk olja pumpas från tankarna, genom anslutningen bak på fritösen, till fritösen (se Figur 1). Kablaget har en kontakt med 9 stift som kan anslutas till diverse bulkoljesystem. Kabelschemat hittar du på baksidan.



Figur 1

Ställ in fritösen på Bulk under Inställningar/Service-läge styrenheten längst till vänster. Alla kar måste vara inaktiva för att inställningarna ska kunna göras.

1. Låt styrenheten stå i mjukt AV-läge och tryck på HEM-knappen.
2. Tryck på knappen Inställningar.
3. Tryck på knappen Service.
4. Ange 3000
5. Tryck på markeringsknappen.
6. Tryck på nedåtpilknappen.
7. Tryck på TYP AV OLJESYSTEM.
8. Tryck på BULK för ny olja i bulksystem. Om ingen ny olja används lämnar du inställningen på JIB. Den valda typen markeras.
9. Styrenheten visar INSTALLNING KLAR STARTA OM SYSTEMET.
10. Tryck på markeringsknappen.
11. Tryck på AVFALLSOLJA.
12. Tryck på knappen Bulk. Den valda typen markeras.
13. Styrenheten visar INSTALLNING KLAR STARTA OM SYSTEMET.
14. Tryck på markeringsknappen.
15. Tryck på Hem-knappen för att avsluta.

Det är av största vikt att fritössystemet startas om helt under minst 60 sekunder efter byte av oljesystemtyp eller typ av avyttrad olja.

FilterQuick™ FQ30-T-fritöser som är avsedda 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 dunkens kant. Oljan pumpas in i och ut ur dunken genom samma anslutning (se Figur 2).



Figur 2

⚠ VARNING
Lägg inte till HET eller ANVÄND olja i en behållare för ny påfyllningsolja.

Den tillfälliga omkopplaren som används för att återställa påfyllningsbehållaren används också för att fylla på dunken i ett bulkoljesystem. Tryck på knappen för att återställa påfyllningssystemet. Operatören kan sedan trycka på knappen för tillfällig användning, ovanför påfyllningsbehållaren. Dunken kan då fyllas från bulkoljetanken (se Figur 3).

Fyll dunken genom att trycka och hålla ned återställningsknappen tills dunken är full, och släpp sedan.*



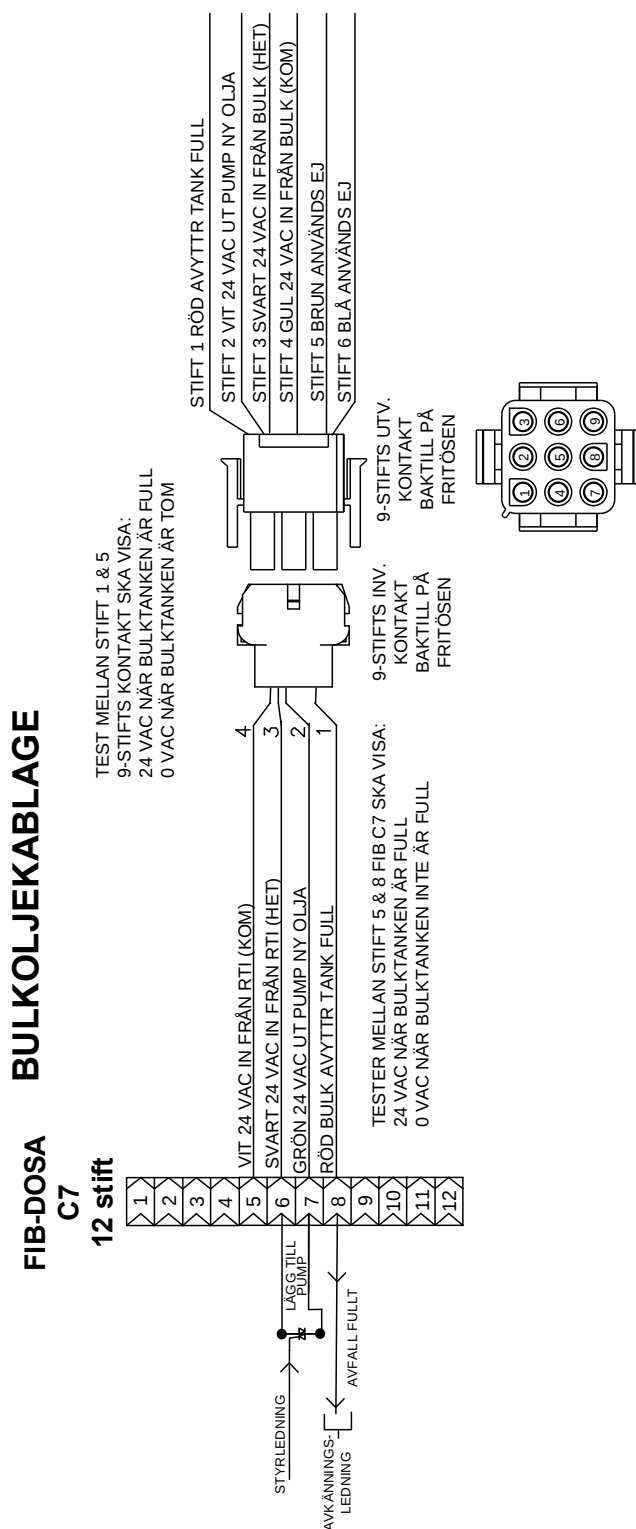
Figur 3

OBS: Överfyll INTE dunken.

Anvisningar om fyllning av karet från bulk hittar du i avsnitt 2.3.8 i handboken för FQ4000. Anvisningar om avyttring av bulk hittar du i avsnitt 2.3.13 i handboken för FQ4000.

*** OBS:** Det tar ca tolv sekunder från att återställningsknappen trycks in tills färskoljepumpen startar. Det kan ta upp till 20 sekunder innan nivån i påfyllningsbehållaren börjar stiga. Det tar i regel ca tre minuter att fylla behållaren. Det tar ca en minut att fylla ett delat kar och två minuter för att helt kar.

A.1.2 Bulkoljekablage



VARNING

Fritösen FQ30-T™ kan ENBART användas med bulkoljesystem som har en trepolig flottörbrytare. Om flottörbrytaren är den äldre tvåpoliga brytaren ska du ringa leverantören av bulkolja. Dessa flottörbrytare är polaritetsspecifika och det finns risk för kortslutning till jordningen vilket kan skada ett FIB-kretskort.

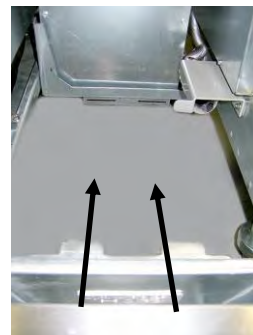
FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISKA FRITÖSER

BILAGA B: Förberedelser för JIB (Jug In Box) med fast matfett

1. Öppna den andra eller tredje luckan från vänster på fritösen och ta bort skenan i JIB-skåpet.
2. Sätt fast inpassningsfästet i botten av ATO-lådans skena med de medföljande muttrarna. Se Figur 1.
3. Placera smältenheten i skåpets främre del.
4. Dra in smältenhetens flikar i skårorna på inpassningsskenan. Se Figur 2.
5. När smältenheten är införd i inpassningsskenan sätter du in den inre oljebehållaren i tråget. Se Figur 3.
6. Placera smältenhetens lock på enheten och dra på munstycket till oljeupptagningsslangen på suganslutningen. Se Figur 4.
7. Använd de medföljande skruvarna för att fästa smältenheten vid botten av de inre skenorerna med hjälp av de befintliga hålen. Se Figur 5.
8. På smältenhetens baksida fäster du de vita tvåstiftskontakterna och ansluter den svarta kontakten i uttagslådan som visas i Figur 6.
9. Kontrollera att smältenhetens strömbrytare är "PÅ". Se Figur 7.



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



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



Figur 3: Sätt i den inre oljebehållaren i smältenheten.



Figur 4: Placera locket på behållaren och skjut fast oljeupptagningsslangen på suganslutningen.



Figur 5: Fäst smältenheten i skenorerna på båda sidor.



Figur 6: Fäst de vita tvåstiftskontakterna och koppla in den svarta kontakten i elskåpet så som visas. * **Observera att placeringen av den svarta kontakten kan avvika från den som visas på bilden.**



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



Smältenhetens strömbrytare.

Figur 7: Den monterade smältenheten visas på sin plats.

FILTERQUICK™ FQE30-T 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.
- Låt det fasta matfettet smälta i 2-3 timmar. Tryck **INTE** på den orange återställningsknappen förrän matfettet har hunnit smälta. Meddelandet om låg oljenivå i oljebehållaren visas om fritösen behöver olja innan matfettet i smältenheten har blivit flytande.
- När matfettet är helt smält, tryck och håll in den orange återställningsknappen för att stänga av lampan och återställa påfyllningssystemet.
- **TILLSÄTT INTE** het olja till matfettssmältaren. Temperaturen i oljebehållaren ska inte överstiga 60°C (140°F). Tillsätt små mängder fast matfett i behållaren. Det måste finnas 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 högtemperaturgräns uppnås.



Smältenhetens strömbrytare



Lyft försiktigt för att tillsätta matfett.

VARNING

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

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197790 10/2022