

# FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

## Elektrisk friturestation

### Installation, betjening og vedligeholdelsesmanual

Denne vejledning er blevet opdateret, da der er kommet nye informationer og modeller. Besøg vores websted for den seneste vejledning.



#### 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 FRITURESTATIONEN I BRUG.

Gem vejledningen til fremtidig reference.



Varenummer: FRY\_IOM\_8197798 09/2022

Original oversættelsesinstruktioner Danish / Dansk



**WELBILT®**

#### **MEDDELELSE**

DENNE GARANTI BORTFALDER, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN ANVENDER EN DEL TIL DETTE FRYMASTER DEAN-UDSTYR, DER IKKE ER EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER DEAN ELLER ET AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER DEAN OG DENNES TILKNYTTETE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR KRAV, SKADER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, SOM FØLGE AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTHORISERET SERVICECENTER.

#### **MEDDELELSE**

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

#### **MEDDELELSE**

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

#### **MEDDELELSE TIL AMERIKANSKE KUNDER**

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de grundlæggende regler for VVS-installationer i Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) og Food Service Sanitation Manual fra USA's Food and Drug Administration.

#### **ADVARSEL**

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.

#### **FOR DIN SIKKERHED**

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

#### **MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER Udstyret med BERØRINGSFØLSOMME KONTROLENHEDER**

##### **USA**

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

##### **CANADA**

Dette digitale apparat overskrider ikke klasse A- eller B-grænserne for radiostøjmissioner som fastlagt af ICES-003-standarden 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.

#### **FARE**

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.

#### **ADVARSEL**

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

#### **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 kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

#### **FARE**

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

#### **MEDDELELSE**

De anvendte tegninger og fotografier i denne vejledning er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med ledelsesmæssige driftsprocedurer på stedet.

#### **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/fedtstoffer.

#### **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/fedtstof, vil det skævvride listen og skade dens pasform. Den er konstrueret til at være tætsiddende og bør kun fjernes ved rengøring.

#### **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 fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale KES.

#### **FARE**

Denne friturestation har en strømledning (trefaset) for hvert friturekar. Før flytning, testning, vedligeholdelse og reparation af Frymaster-friturestationen skal du frakoble ALLE elledninger fra strømforsyningen.

#### **FARE**

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

#### **ADVARSEL**

Dette apparat er ikke beregnet til brug for børn under 16 år eller personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, medmindre de har fået tilsyn med brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med dette apparat.

#### **FARE**

Dette apparat skal tilsluttes en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som angivet på typeskiltet, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

#### **ADVARSEL**

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

**FARE**

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

**FARE**

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

**ADVARSEL**

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

**FARE**

Før flytning, testning, vedligeholdelse og reparation af Frymaster-friturestationen skal du frakoble ALLE elledninger fra strømforsyningen.

**MEDDELELSE**

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

**ADVARSEL**

Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.

**ADVARSEL**

Højtryksspulere må ikke anvendes til rengøring af dette udstyr.

**ADVARSEL**

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

**ADVARSEL**

Betjening, installation og servicering af dette produkt kan udsætte personer for kemikalier/produkter, herunder [bisfenol A (BPA), glasuld eller keramiske fibre og krystallinsk silikatstøv], som i Californien er klassificeret til at være årsag til kræft, fosterskader eller anden reproduktiv skade. Besøg [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov) for at få nærmere oplysninger.

**ADVARSEL**

Efterlad ikke friturestationen uden opsyn under brug.

**ADVARSEL**

Vær forsigtig, når du sætter våde fødevarer eller vand ned i den varme olie. Det kan medføre oliesprøjt, hvilket kan forårsage alvorlige forbrændinger

**ADVARSEL**

Fyld ikke for meget i friturekarret for at undgå, at den varme olie flyder over, hvilket kan forårsage alvorlige forbrændinger, glidning og fald.

**ADVARSEL**

Vær forsigtig og benyt egnet sikkerhedsudstyr ved påfyldning af olie i friturestationen for at undgå sprøjt af varm olie, hvilket kan forårsage alvorlige forbrændinger.

**ADVARSEL**

Vær forsigtig, når du sætter store mængder fødevarer ned i den varme olie. Det kan skabe store mængder skum, som kan løbe over og muligvis forårsage forbrændinger.

**ADVARSEL**

Åbning af afløbsventilen fører til udstrømning af friturestationens varme indhold, hvilket kan forårsage personskader.

# Indhold

---

|                 |                                                                         |            |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Afsnit 1</b> | <b>Introduktion.....</b>                                                | <b>1-1</b> |
| <b>Afsnit 2</b> | <b>Installation.....</b>                                                | <b>2-1</b> |
| <b>Afsnit 3</b> | <b>Brugsvejledning.....</b>                                             | <b>3-1</b> |
| <b>Afsnit 4</b> | <b>Forebyggende vedligeholdelse .....</b>                               | <b>4-1</b> |
| <b>Afsnit 5</b> | <b>Fejlfinding for brugeren.....</b>                                    | <b>5-1</b> |
| <b>Afsnit A</b> | <b>Vejledning til olietanksystem .....</b>                              | <b>A-1</b> |
| <b>Afsnit B</b> | <b>Vejledning til klargøring af JIB til brug af fast fedtstof .....</b> | <b>B-1</b> |
| <b>Afsnit C</b> | <b>Vejledning til smelteenhed ved brug af fast fedtstof .....</b>       | <b>C-1</b> |

---

# FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## KAPITEL 1: INTRODUKTION

**BEMÆRK:** Frymaster FQE30-T-friturestationen kræver en opstart, demonstration og oplæring, før normal restaurantdrift kan begynde.

### 1.1 Generelt

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før dette udstyr betjenes. Denne vejledning dækker alle konfigurationer af FQE30-T-friturestationer. Friturestationerne i denne modelserie er ens, hvad angår de fleste dele, og når de omtales som en gruppe, bliver der henvist til dem som FQE30-T-friturestationer.

FQE30-T-friturestationerne har et friturekar med lavt olieindhold, efterpåfyldning (manuelt eller valgfri automatisk), automatisk filtrering og en touchskærm. Designet har et stort rundt afløb, som sikrer, at pommes frites og andre rester bliver skyllet ind i filterbakken. FQE30-T-friturestationer styres med en FQ4000-kontrolenhed med touchskærm. Friturestationer i denne serie leveres i opstillinger med hele eller delte kar, og kan købes i grupper med op til fem kar.

Hvert kar er udstyret med en temperatursonde for præcis temperaturstyring.

FQE30-T-fiturestationer sendes færdigsamlede. Til alle friturestationer medleveres en pakke indeholdende standardtilbehør. Alle friturestationer justeres, afprøves og inspiceres på fabrik inden forsendelse.

### 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.

#### **FORSIGTIG**

Kasser med teksten **FORSIGTIG** indeholder informationer om handlinger eller forhold, som **kan forårsage eller resultere i fejlfunktion af systemet.**

#### **ADVARSEL**

Kasser med teksten **ADVARSEL** indeholder informationer om handlinger eller forhold, som **kan forårsage eller resultere i skade af systemet**, og som kan forårsage fejlfunktion af systemet.

 **FARE**

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

FQE30-T-friturestationer anvender en registreringsfunktion til høje temperaturer, der afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis temperaturstyringen svigter.

Kontrolenheden har et litiumbatteri. Udskift kun batteriet med Panasonic CR2032 3V-litiumbatteri, varenummer 8074674. Brugen af andre batterier kan give anledning til brand- eller eksplosionsfare. Batteriet kan købes hos den lokale fabriksautoriserede forhandler/serviceværksted.

 **FORSIGTIG**

**Batteriet kan eksplodere, hvis det håndteres forkert. Batteriet må ikke genoplades, adskilles eller bortskaffes ved forbrænding.**

### 1.3 Information om FQ4000-kontrolenheder

Dette udstyr er blevet afprøvet og er i overensstemmelse med grænserne for digitale enheder i klasse i henhold til afsnit 15 i FCC-reglerne. Selv om denne enhed er en godkendt klasse A-enhed, har den vist sig at overholde grænserne for klasse B. 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 radiofrekvensenergi 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 den part, som er ansvarlig for overensstemmelse, kan annullere brugerens autoritet til at bruge udstyret.

Brugeren bør om nødvendigt rådføre sig med forhandleren eller en erfaren radio- og tv-tekniker for yderligere forslag.

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 den amerikanske regerings publikationskontor, Washington, DC 20402, beholdningsnummer 004-000-00345-4.



## 1.4 Specifik information for 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 felter, identisk med feltet nedenfor.

| CE-standard                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Eksempel på kasse, der anvendes til at skelne mellem CE og ikke-CE specifik information. |

## 1.5 Installations-, betjenings- og servicepersonale

Betjeningsinformation for Frymaster-udstyr er kun udarbejdet 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 personer, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de personer, som har tidligere erfaring med betjeningen af det udstyr, der 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 nationale og lokale bestemmelser.

### 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 komplet sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum mængde dele til Frymaster-udstyr på lager. Der findes en liste over Frymasters fabriksautoriserede servicecentre (FAS) på hjemmesiden [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). ***Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.***

## 1.7 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

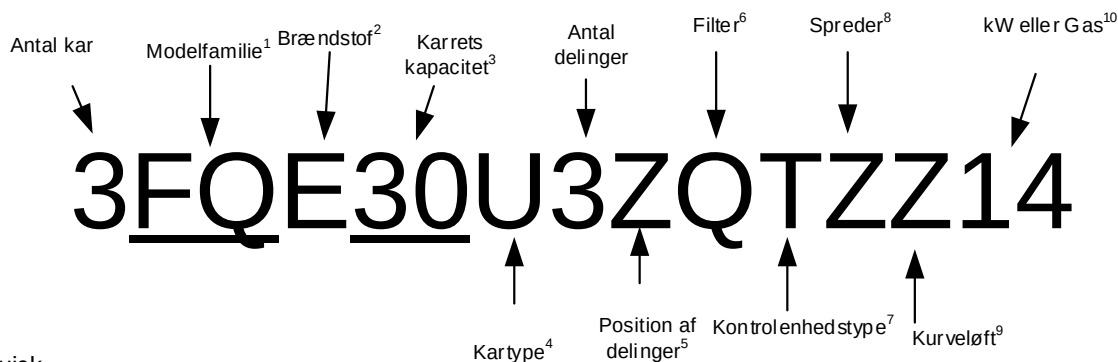
### *Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved ankomst:*

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. **Fremsæt 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 transportemballagen 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 = 13,6 kg (30 lbs)
- 4 = U for åben
- 5 = L-venstre side af filter; R-højre side af filter; M-midt; X-blandet; Z-alle
- 6 = Q-halv aut. m/ ATO
- 7 = Touchskærm
- 8 = S-Spreder; Z-ingen
- 9 = B-kurveløft; Z-ingen
- 10 = Kilowatts -14, 17, 22 kW; Gas-NG (Natur), PG (Propan), BG (Butan), LG (LP-blanding)

## 1.9 Serviceinformation

Kontakt det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS) for ikke-rutinemæssig vedligeholdelse eller reparation eller serviceinformation. Frymasters fabriksautoriserede servicecenter (FAS) 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 reservedelsvejledningen. Reservedelsbestillinger kan afgives direkte ved det lokale FAS eller den lokale distributør. Der findes en liste over Frymasters fabriksautoriserede servicecentre (FAS) på hjemmesiden [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Hvis du ikke har denne liste, kan du kontakte Frymasters serviceafdeling på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711 eller via e-mail på [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.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-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## 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 servicerer dette udstyr, vil det annullere Frymaster-garantien og kan resultere i skade på udstyret eller tilskadekomst 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, hvori udstyret er installeret.

Service kan opnås ved at kontakte det lokale, godkendte Frymaster-servicecenter/distributør.



**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.

#### MEDDELELSE

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



**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 fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS).

#### MEDDELELSE

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til det faste ledningsnet, skal der monteres en afbryderkontakt med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm i alle poler på strømledningen.

#### **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 temperaturklassificering på mindst 75 °C (167 °F).

#### **MEDDELELSE**

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af et Frymaster 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 følger med apparatet, når dette udstyr installeres eller serviceres.

#### **FARE**

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

I tilfælde af et strømsvigt vil friturestationen(erne) automatisk slukke. Sluk for strømmen (OFF), hvis dette forekommer. Forsøg ikke at starte friturestationen(erne), før der er strøm igen.

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

### **2.1.1 Afstand og ventilation**

Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm (6 tommer) på begge sider og på bagsiden til tilstødende brændbar konstruktion. Der skal være et frirum på mindst 61 cm (24 tommer) foran udstyret til servicering og korrekt drift/betjening.



#### ADVARSEL

**Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.**



#### FARE

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

Ved installation af friturestation, uanset type, skal standard nr. 96 i National Fire Protection Association udtrykkeligt følges.

Udsugningssystemet, emhætten og luftfilterbatteriet skal regelmæssigt rengøres og holdes fri for fedt i henhold til standard nr. 96 i NFPA.

En kopi af standarden kan fås hos National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 eller på [www.NFPA.org](http://www.NFPA.org).

### 2.1.2 Krav til jordforbindelse

Alle eldrevne apparater skal være jordforbundet i overensstemmelse med alle gældende landsdækkende og lokale regler samt CE-regler, hvor det er gældende. Hvis der ikke foreligger lokale regler, skal udstyret være jordforbundet i overensstemmelse med National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 eller Canadian Electrical Code, CSA C22.2, hvor det er relevant. Alle enheder (forbundne med ledninger eller permanent tilsluttede) skal forbindes til en jordforbundet strømforsyning. Ledningsdiagrammer leveres med friturestationen. Der henvises til klassificeringspladen på indersiden af friturestationens dør for korrekte spændinger.

Det ækvipotentiale jordforbindelsesstik, som vist i illustrationen (højre), muliggør, at alt udstyr på samme lokalitet bliver elektrisk forbundet for at sikre, at der ikke er nogen elektrisk spændingsforskel mellem enhederne, som kunne være farlig.



#### FARE

**Dette apparat er udstyret med et særligt stik (med jordforbindelse) for at beskytte dig mod elektrisk stød og skal sættes direkte ind i en korrekt jordforbundet stikkontakt. Skær, fjern og omgå på anden måde ikke jordforbindelsesbenet på dette stik!**

### 2.1.3 Australske krav

Skal installeres i overensstemmelse med AS 5601/AG 601, lokale myndigheder, forordninger om el og gas samt andre relevante lovbestemmelser.

## 2.2 Strømkrav

Det trefasede stik til elementerne, kontrolenheder og filter er normeret til 60 amp, 250 V vekselstrøm og er NEMA-konfiguration L15-60P. Hver friturestation skal have sin egen ledning til forsyning af varmelegemet på et individuelt kredsløb.

| SPÆNDING | FASE | LEDNINGS | MIN. | GNS.<br>(mm <sup>2</sup> ) | AMP. PR. BEN |       |       |
|----------|------|----------|------|----------------------------|--------------|-------|-------|
|          |      |          |      |                            | BEN 1        | BEN 2 | BEN 3 |
| 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    |

#### MEDDELELSE

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturklassificering på mindst 75 °C (167 °F).



**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 følger med apparatet, når dette udstyr installeres eller serviceres.

### 2.3 Når friturestationer er placeret ved pommers frites-stationen



**FARE**

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

1. Når først friturestationen er blevet placeret ved pommers frites-stationen, skal der anvendes et vaterpas, som placeres tværs over friturekarrets 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 friturestationen(erne) har den korrekte højde i pommers frites-stationen.

Det højre forhjul kan være låst med sætskruer, der muligvis skal løsnes for at få friturestationen på plads. Når friturestationen er på plads, kan sætskruerne på hjulet låses med hjulet parallelt med friturestationen fra for til bag, så det er nemt at flytte friturestationen ind og ud under emhætten ved rengøring og forhindre hjulet i at ramme oliebeholderen.

Når friturestationen er i vater i slutposition, skal fastspændingsanordningerne fra KES installeres for at begrænse friturestationens bevægelse, så den ikke er afhængig af eller overfører belastning til elledningen 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 fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS).

**⚠ 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. Friturestationen kan vippe og forårsage personskaade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

2. Rengør, og fyld friturekar(ene) til den nederste streg for olieniveau med madolie. (Se **Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning** i kapitel 3.)

## 2.4 Installation af JIB-holder

Åbn døren til friturestationen (typisk den dør, der er længst til højre eller tredje dør), og fjern krydsbeslaget, der bruges under forsendelse ved at fjerne de fire skruer (se figur 1). Installer JIB-holderen (kan se anderledes ud end den viste), der medfølger sammen med det andet tilbehør, og isæt skruerne, du fjernede fra krydsholderen (se figur 2). I nogle konfigurationer er holderen valgfri. Installer den valgfri JIB-sprøjteafskærmning for at beskytte bunden af JIB (se figur 3). Hvis du bruger fast fedtstof, bedes du se bilag A, B, C, D og E bagest i denne vejledning vedrørende installationsinstruktioner.



Figur 1



Figur 2



Figur 3

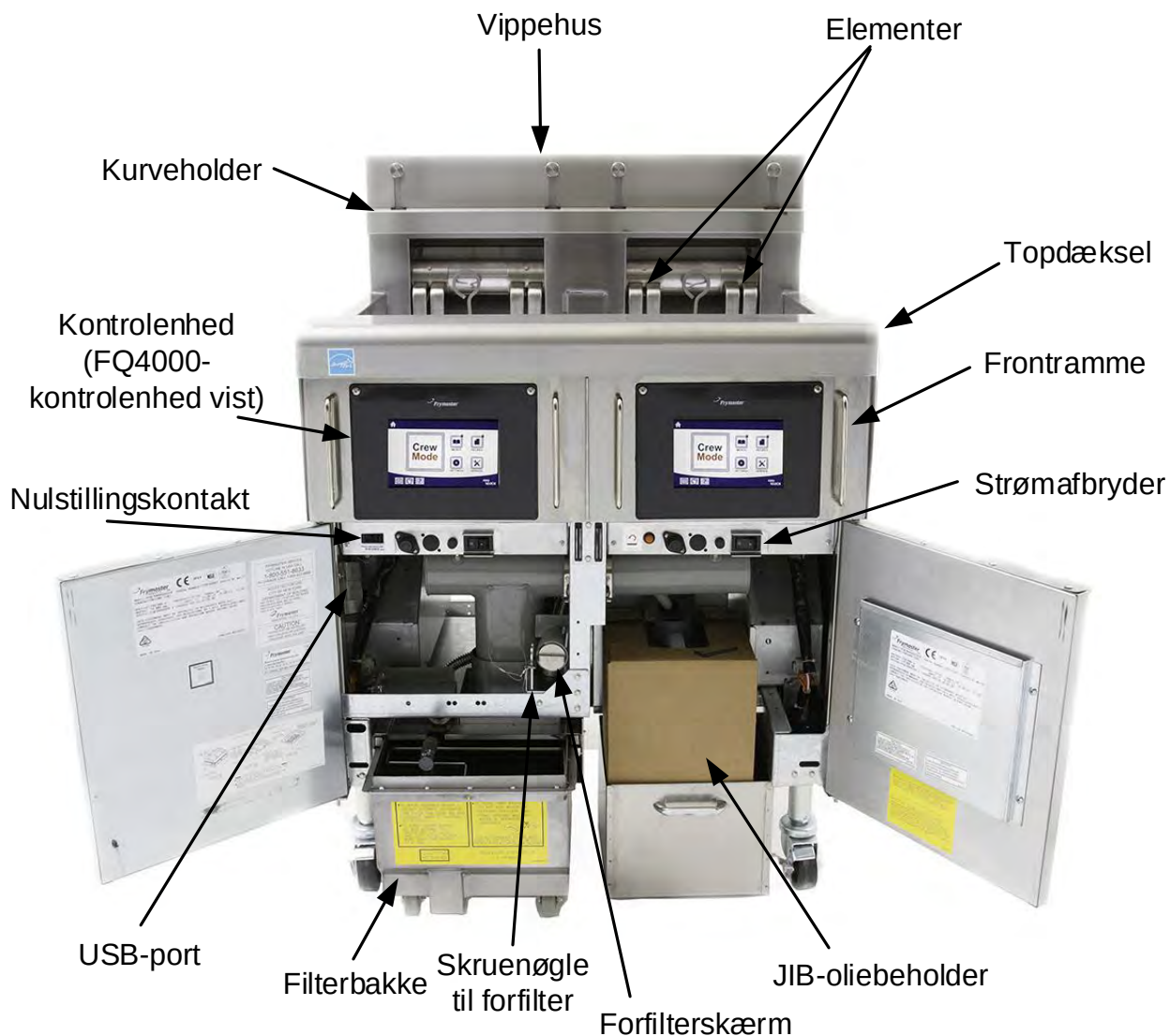


# FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## KAPITEL 3: BRUGSANVISNING

---

### LÆR FQE30-T SERIEN ELEKTRISK FRITURESTATION AT KENDE



#### TYPISK KONFIGURATION (2FQE30-T VIST)

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

### 3.1 Opsætning af udstyr og procedurer til nedlukning

#### ADVARSEL

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

#### FORSIGTIG

Sørg for, at der er strøm til friturestationen og at kontrolenhederne er OFF (SLUKKEDE), før der tændes for friturestationen. Det skal sikres, at friturekarrets aftapningsventiler er lukkede. Fjern kurvens støttestativ(er), hvis monteret, og fyld friturekarret op til nederste PÅFYLDNINGSSTREG. Hvis der anvendes fast fedtstof, skal det sikres, at det er presset ned i bunden af friturekarret.

#### 3.1.1 Opsætning

#### FARE

Anvend aldrig apparatet med et tomt friturekar. Friturekarret skal være fyldt til nederste PÅFYLDNINGSSTREG med vand eller olie, før varmelegemerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på varmelegemerne og kan forårsage brand.

#### FARE

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

#### ADVARSEL

FQE30-T er ikke beregnet til at bruge fast fedtstof, uden at der først bliver installeret et kit til fast fedtstof. Brugen af fast fedtstof uden et kit til fast fedtstof vil tilstoppe olieslangerne til efterfyldning. Oliekapaciteten for FQE30-T-friturestationen er 14,5 liter (3,8 gallons/32 lbs) ved 21 °C (70 °F) for et helt kar og 8,33 liter (2,2 gallons/18 lbs) ved 21 °C (70 °F) for hver halvdel af et dobbelt kar.

1. Fyld friturekarret med madolie til den nederste PÅFYLDNINGSSTREG, som er placeret bag på friturekarret. Dette vil give mulighed for olieudvidelse, efterhånden som den bliver varm. Påfyld ikke kold olie højere end til den nederste påfyldningsstreg. Overstrømning kan forekomme, da varme udvider olien. For olietanksystemer se afsnit 2.1.8 i *betjeningsvejledning 8197474 til FQ4000-kontrolenhed* for vejledning til opfyldning af karret fra olietank. Hvis der anvendes fast fedtstof, skal det sikres, at det er presset ned i bunden af friturekarret.
2. Sørg for, at strømledningen(erne) er sat i den/de rigtige stikkontakt(er). Kontrollér, at fronten af stikket flugter med stikkontaktens plade, så stikkets ben ikke kan ses.
3. Sørg for, at der er tændt for strømmen på hovedkontakten bag ved friturestationens dør på komponentkassens frontpanel, ved siden af sikringen.
4. Sørg for, at kontrolenheden er TÆNDT. Friturestationen vil automatisk gå til tilstanden smeltecyklus, hvis friturekarrets temperatur er under 82 °C (180 °F), og vil vise **MELT CYCLE IN PROGRESS**

**(SMELTECYKLUS I GANG). (BEMÆRK:** Under smeltecyklussen tændes varmelegemerne i nogle få sekunder for derefter at slukke i en længere tidsperiode.) Der skal jævnlgt røres rundt i det faste fedtstof under opvarmningen for at sikre, at det faste fedtstof i karret bliver flydende (smelter). Når friturekarrets temperatur når op på 82 °C (180 °F), skifter enheden automatisk til varmetilstand og **PREHEAT (FORVARME)** vises, indtil temperaturen er inden for 9 °C (15 °F) af den forudindstillede værdi. Varmelegemerne forbliver tændt, indtil friturekarrets temperatur når op på den programmerede tilberedningstemperatur. Når først friturestationen har opnået indstillingsværdien, ændres kontrolenhedens display og viser **START**, hvorefter den er klar til brug.

5. Sørg for, at oliestanden er ved den *øverste* PÅFYLDNINGSSSTREG, når olien *har nået sin tilberedningstemperatur*.
6. Den maksimale portion pommes frites, der kan tilberedes i olie eller fedt, er 0,7 kg eller 1,5 pund.

### Nedlukning

1. Sæt kontrolenhedens ON/OFF-kontakt (TÆND/SLUK-kontakt) i OFF-position (SLUK-position) for at slukke for friturestationen.
2. Filtrer olien og rengør friturestationerne (se afsnit 1 og 2 i brugsvejledningen til FQ4000-kontrolenheden).
3. Rengør filterbakken, og udskift filterpapiret eller -puden. Efterlad ikke fast fedtstof i filterbakken natten over.
4. Sæt lågene på friturekarrene.

### 3.2 Drift

Denne friturestation er udstyret med FQ4000-kontrolenheder (som vist til højre). Vi henviser til brugsvejledningen 819-7474 til FQ4000-kontrolenheden for programmering af kontrolenheden, driftsprocedurer og for brugsanvisninger til det indbyggede filtreringssystem.



**FQ4000-  
KONTROLENHED**

### 3.3 Manuel efterfyldning, automatisk efterfyldning og JIB-påfyldning

Friturestationen kan konfigureres til enten manuel efterfyldning eller til både manuel og automatisk efterfyldning, alt efter hardware. Tryk på knappen manuel efterfyldning (oliedråbe) nederst på skærmen (se figur 3) for at efterfylde karret, når det mangler olie. Kontrolenheden viser PUSH BUTTON TOP OFF? (TRYK PÅ KNAPPEN EFTERFYLDNING?) Tryk på JA (✓)-knappen. START FILLING? (START PÅFYLDNING?) vises. Tryk og hold knappen inde for at starte påfyldningen. Slip knappen, når olien når den øverste påfyldningsstreg for olieniveau. Tryk på knappen NO (NEJ) (X) for at afslutte. Hvis friturestationen har valgfri automatisk efterfyldning, bliver friturekarrets olieniveau kontinuerligt kontrolleret og efterfyldt efter behov fra en beholder i kabinettet.

**Nulstillingskontakt til JIB (Jug In Box):**  
Nulstiller ATO-systemet efter olieskift.

**Speciel hætte:** Har rør monteret til at trække olie fra beholderen til friturestationens kar.

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



**Figur 1**

Beholderen har plads til en kasse med 16 kg (35 lbs) olie. Ved typisk drift vil denne mængde vare i ca. to dage.

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

**BEMÆRK:** Friturekarrene skal fyldes manuelt, når der startes op og efter rengøring (udkogning eller kold rengøring), medmindre der anvendes et olietanksystem.

### 3.3.1 Installation af oliebeholder eller JIB

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

Oliebeholderen anbringes i kabinettet, hvor den skubbes på plads (som vist på den følgende side). Undgå at få fat i udstyret til sugning på kabinettets inderside, når beholderen anbringes i friturestationen. Systemet er nu klar til brug.

### 3.3.2 Udskiftning af JIB (Jug In Box)

Når oliestanden i beholderen er lav og viser TOP OFF OIL EMPTY (OLIE TIL EFTERFYLDNING TOM) (se figur 2). Tryk på kontrolknappen (flueben) for at slette skærmen. Når beholderen er efterfyldt og/eller udskiftet, trykkes og holdes inde den orange nulstillingsknap ved siden af oliebeholderen (se figur 7), indtil meddelelsen i nederste hjørne ikke længere vises. Se bilag B for instruktioner ved brug af fast fedtstof.

1. Åbn kabinettet, og tag JIB'en ud af kabinettet (se figur 3).

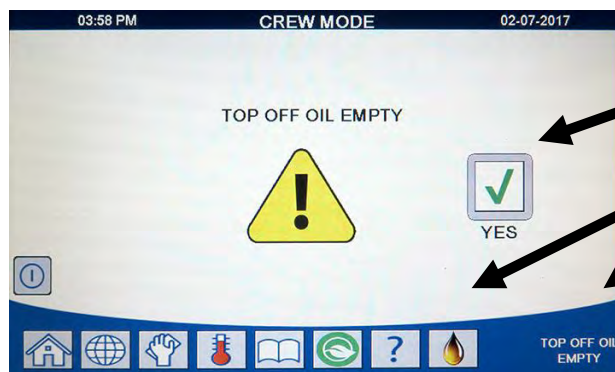


Figur 3

2. Tag hættens af, og hæld al resterende olie i beholderen ligeligt fordelt blandt alle friturekarrene (se figur 4).



Figur 4



Figur 2

**Top Off Oil Empty (Olie til efterfyldning tom) angiver at oliebeholderen er tom.**

3. Fjern hættten og aluminiumsforingen med udskiftningsdunken stående opad (se figur 5).
4. Sæt slangen i den nye fulde beholder (se figur 6).



Figur 5

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



Figur 6

5. Skub JIB'en ind på hylden ind i friturestationens kabinet (som vist på figur 3).
6. Tryk på JIB'ens nulstillingsknap for at slette meddelelsen Top Off Empty (olie til efterfyldning tom) på FQ4000-kontrolheden (se figur 7).



Figur 7

### 3.3.3 Oletanksystemer

Instruktioner til installering og brug af oletanksystemer findes i bilag A bagest i denne vejledning.

## 3.4 Filtrering

### 3.4.1 Introduktion

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

Afsnit 3.4.2 omfatter forberedelse af filtersystemet til brug. Drift af systemet er omhandlet i vejledningen til FilterQuick-kontrolenheden.

#### **⚠ ADVARSEL**

Supervisoren på stedet er ansvarlig for at sikre, at brugere forstår de iboende 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.



### 3.4.2 Klargøring af FilterQuick™ med FQ4000-filtreringssystemet til brug med filtreringspapir eller filtreringspude

FilterQuick™ filtreringssystemet bruger en filterpapirkonfiguration, som omfatter en krummebakke, en stor tilholderring og en metal filtreringsskærm.

1. Træk filterbakken ud fra kabinettet, og fjern krummebakken, tilholderringen, filterpuden (eller papir) og filterskærmen (se figur 8). Rengør alle komponenter med et opvaskemiddel og varmt vand og aftør grundigt.

Låget til bakken må kun fjernes til rengøring, indvendig adgang eller for at placere en enhed til bortskaffelse af olie (SDU) fra før januar 2004 under afløbet. Anvisninger vedrørende bortskaffelse findes i FQ4000-kontrolenhedens vejledning.

2. Inspicér filterbakkens sammenkoblingsrør for at sikre, at begge O-ringe er i god stand (se figur 9).

3. Derefter skal du i omvendt rækkefølge anbringe metalfilterskærmen midt i filterbakken og lægge et lag filterpapir ovenpå toppen af skærmen, idet det overlapper på alle sider (se figur 11). 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 er mellem de mønstrede kanter på filterbakken.

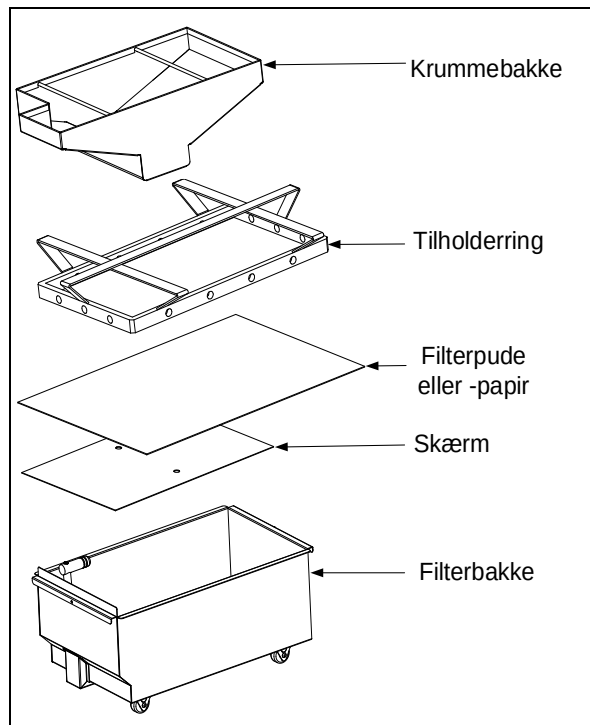
4. Anbring tilholderringen over filterpapiret, og sænk ringen ned i bakken, så papiret hviler på filterbakkens sider (se figur 10).

5. Når tilholderringen er på plads, skal du strø en pakke med filterpulver jævnt fordelt over papiret. (se figur 11).

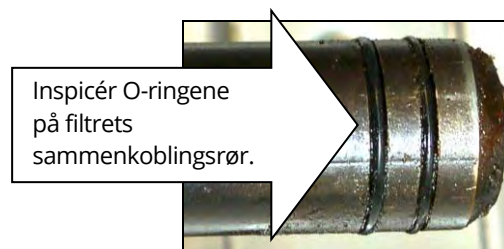
6. Sæt krummebakken i filterbakken igen, skub derefter filterbakken tilbage i friturestationen og anbring den under drænet.

#### **BRUG IKKE FILTERPUDDER MED PUDEN!**

7. Skub filterbakken tilbage i friturestationen, idet den placeres under friturestationen. Det skal sikres, at kontrolenheden IKKE viser "P". Filtreringssystemet er nu klar til brug.



**Figur 8**



**Figur 9**



**Figur 10**



**Figur 11**

 **FARE**

**Tøm ikke mere end ét friturekar ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger, glidning 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/fedtstoffer.**

 **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/fedtstof, vil det skævvride listen og skade dens pasform. Den er konstrueret til at være tætsiddende og bør kun fjernes ved rengøring.**

# **FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION**

## **KAPITEL 4: FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE**

---

### **4.1 Forebyggende vedligeholdelseskontrol og service for friturestation**

#### **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/fedtstoffer.

#### **FARE**

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

#### **ADVARSEL**

Brug et universalrengøringsmiddel. Læs retningslinjerne 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.

### **4.2 DAGLIGE KONTROLLER OG SERVICE**

#### **4.2.1 Kontrollér tilbehør til friturestation for skader**

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

#### **4.2.2 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 ydersiden af friturestationens kabinet med en ren, fugtig klud, der er gennemvædet med et universalrengøringsmiddel, for at fjerne olie, støv og fnug fra friturestationens kabinet. Tør med en ren, fugtig klud.

#### **4.2.3 Rengør det indbyggede filtreringssystem - 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 filterbakken. Vand vil beskadige filterpumpen.**

Der er ingen periodevis forebyggende vedligeholdelsestjeklister og services, som er påkrævet for dit filtreringssystem andet end daglig rengøring af filterbakken med en blanding af varmt vand og et universalrengøringsmiddel.

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

#### **4.2.4 Rengør filterbakke, aftagelige dele og tilbehør - Dagligt**

Som med friturekarret vil aflejringer af karboniseret olie samle sig på filterbakken og de aftagelige dele og tilbehør såsom kurve, bundfaldsbakker eller laskeplader.

Tør filterbakken og alle aftagelige dele og tilbehør med en ren, tør klud. Brug en klud fugtet med en opløsning bestående af et universalrengøringsmiddel. For at fjerne ophobet karboniseret olie. 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.

#### **4.2.5 Rengør rundt om AIF- og ATO-sensorer - Dagligt**

1. Rengør sedimentet rundt om AIF- og ATO-sensorerne under rengøring og filtrering, når friturekarret er tømt for olie.
2. Brug en skruetrækker eller lignende værktøj, som kan komme rundt om sonden (se figur 1). Pas på ikke at beskadige sonden.
3. Tilbagefør olien, når rengøring og filtrering er afsluttet.



**Figur 1**

#### **4.2.6 Rengør kurvens løftestænger - Dagligt**

På friturestationer med kurveløfte tørres stængerne med en ren, tør klud for at fjerne ophobninger af olie og støv.

### **4.3 UGENTLIGE KONTROLLER OG SERVICE**

#### **4.3.1 Rengør bag friturestationer – Ugentligt**

Rengør bag friturestationer i overensstemmelse med restaurantens procedurer. Sluk for friturestationen, og afbryd strømmen.

## 4.4 MÅNEDLIGE KONTROLLER OG SERVICE

### 4.4.1 Grundig rengøring (udkogning/kold rengøring) af friturekarret - Mindst én gang månedligt

#### ⚠ FARE

Anvend aldrig apparatet med et tomt friturekar. Friturekarret skal være fyldt til påfyldningsstregen med vand eller olie, før varmelegemerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på varmelegemerne og kan forårsage brand.

Under normal brug af din friturestation, vil der blive dannet et bundfald af karboniseret olie på den indvendige side af friturekarret. Denne belægning skal fjernes jævnlgt ved at følge rengøringsproceduren (udkogning). Se afsnit 2.3.10 og 2.3.11 i brugsvejledningen til FQ4000-kontrolenhed for specifikke oplysninger om indstilling af kontrolenheden til rengøringsfunktionen (udkogning).

#### ⚠ FARE

Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F) eller lavere, før den tømmes ud i en passende beholder til bortskaffelse.

#### ⚠ ADVARSEL

Efterlad aldrig friturestationen uden opsyn under denne proces. Tryk omgående på TÆND/SLUK-kontakten for at slukke friturestationen, hvis opløsningen flyder over.

#### ⚠ FARE

Sørg for at friturekarret er fuldstændigt tørt, inden du påfylder olie. Det vil ellers medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til tilberedningstemperatur.

### 4.4.2 Vedligeholdelse af forfilter - Månedligt

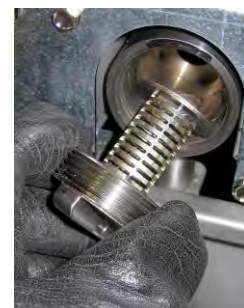
Forfilteret kræver regelmæssig vedligeholdelse. Fjern hættten, og rengør den påsatte skærm hver 30. dag eller oftere, hvis olien flyder langsommere.

#### ⚠ FARE

Brug beskyttelseshandsker, når du fjerner forfilteret. Filteret kan være varmt og forårsage alvorlige forbrændinger.



Figur 2



Figur 3

1. Tag beskyttelseshandsker på, og benyt den medleverede skruenøgle til at fjerne hættten fra forfilteret (figur 2).
2. Brug en lille børste til at fjerne urenheder fra den påsatte skærm (figur 3).
3. Rengør under løbende vand, og tør grundigt.
4. Sæt hættten på forfilteret, og **stram den med den medleverede skruenøgle**. Sørg for, at forfilteret er tætsiddende. Hvis hættten ikke strammes, lækkes der luft rundt om forfilteret, hvilket sløver oliens tilbageløb.

#### ⚠ ADVARSEL

**FJERN IKKE** forfilterhættten, når en filtercyklus er påbegyndt.

**BRUG IKKE** filtersystemet, hvis hættten er fjernet. Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af hættten. Metallet og den eksponerede olie er varme.

### 4.4.3 Kontrollér FQ4000-kontrolenhedens indstillingsværdi for nøjagtighed - Månedligt

1. Indsæt et termometer eller pyrometer ned ind i olien, så enden rører ved friturestationens temperaturfølede sonde.
2. Når kontrolenhedens produktikoner er synlige (som angiver, at friturekarrets indhold er inden for tilberedningsintervallet), skal du trykke på -knappen én gang for at få vist oliens indstillingsværdi og den temperatur, som blev målt af temperatursonden.
3. Bemærk temperaturen på termometeret eller pyrometeret. Faktiske aflæsninger af temperatur og pyrometer skal ligge inden for  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ) af hinanden efter at have gennemført tre (3) varmecycleusser. Hvis temperaturen stadig er uden for tolerance, kontaktes et fabriksautoriseret serviceværksted for hjælp.

## 4.5 KVARTALSVISE KONTROLLER OG SERVICE

### 4.5.1 Udskift O-ringene - Kvartalsvist

Udskift O-ringene på filtertilslutningen (se figur 10 i afsnit 3.4.2).

## 4.6 ÅRLIG/PERIODEVIS INSPEKTION AF SYSTEM

**Dette apparat bør periodevis inspiceres og justeres af kvalificeret servicepersonale som en del af et almindeligt vedligeholdelsesprogram for køkkener.**

**Frymaster anbefaler, at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat på følgende måde mindst én gang årligt:**

### 4.6.1 Friturestation - Årligt

- Efterse skabet indvendigt og udvendigt, for og bag for overskydende olie.
- Kontrollér, at ledningerne til varmelegemet er i god tilstand, og at de ikke har nogle synlige flosser eller isoleringsskade, og at de er fri for olie.
- Kontrollér, at varmelegemerne er i god tilstand uden carbonrester/karameliseret olieophobning. Inspicér varmelegemerne for tegn på overdreven opvarmning uden væske i karret.
- Kontrollér, at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når varmelegemerne løftes og sænkes, samt at varmelegemets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.
- Kontrollér, at varmelegemet bruger ampere indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets typeskilt.
- Kontrollér, at temperatursonder og sonder for varmegrænse er forsvarligt tilsluttet, sidder stramt og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er på plads og forsvarligt installeret.

- Kontrollér, at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolenhed, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer osv.) er i god tilstand og fri for olie og andet materiale.
- Kontrollér, af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme samt at ledningerne er i god tilstand.
- Kontrollér, at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, nulstillingskontakter osv.) er på plads og fungerer korrekt.
- Kontrollér, at friturekarret er i god tilstand og uden lækager samt at friturekarrets isolering er i brugbar tilstand.
- Kontrollér, at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

#### 4.6.2 Indbygget filtreringssystem - Årligt

- Inspicér alle olietilbageførings- og afløbsledninger for lækager og kontrollér, at alle forbindelser er stramme.
- Inspicér filterbakken 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.
- Kontrollér, at alle O-ringe og tætninger er på plads og i god stand. Udskift O-ringene og tætningerne, hvis de er slidte eller beskadigede.
- Kontrollér filtersystemets integritet som følger:
  - Kontrollér, at filterbakkens låg er på og korrekt installeret.
  - Med filterbakken tom placeres hvert kar i valgmuligheden fyld kar fra filterbakke (se afsnit 2.3.7 i *brugsvejledningen til FQ4000-kontrolenhed*), ét ad gangen. Kontrollér korrekt funktion af hver olietilbagefølsventil ved at aktivere filterpumpen ved hjælp af fyld karret fra afløbsbakke-valget. Kontrollér, at pumpen går i gang, og at der kommer bobler til syne i madolien i det tilhørende friturekar.
  - Kontrollér, at filterbakken er gjort korrekt klar til filtrering, og tøm derefter et friturekar med olie, som er opvarmet til 177 °C (350 °F) ind i filterbakken ved at bruge valgmuligheden afløb til bakke (se afsnit 2.3.6 i *brugsvejledningen til FQ4000-kontrolenhed*). Ved hjælp af valgmuligheden fyld kar fra drænbakke (se afsnit 2.3.7 i *brugsvejledningen til FQ4000-kontrolenhed*) skal du lade al olien løbe tilbage til friturekarret (angivet af bobler i madolien). Tryk på fluebensknappen, når al olie er løbet tilbage. Friturekarret burde være fyldt op igen på ca. 2 ½ minut.

# **FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION**

## **KAPITEL 5: FEJLFINDING FOR BRUGEREN**

---

### **5.1 Introduktion**

Dette afsnit tilbyder en nem referencevejledning til nogle af de almindelige problemer, som kan forekomme under brugen af dette udstyr. De medfølgende vejledninger til problemløsning er beregnet til at hjælpe med at rette problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de hyppigst forekommende problemer, kan der forekomme problemer, som ikke er omtalt. I sådanne tilfælde vil det tekniske personale hos Frymaster gøre alt for at hjælpe med at identificere og rette problemet.

Ved fejlfinding af et problem 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 have en klar idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af alle korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolenhed fejler 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. Vær altid opmærksom på, at fejl i en lille komponent ofte kan være tegn på mulig svigt eller forkert funktion af en mere vigtig komponent eller system.

***Før du ringer til en servicerepræsentant eller til Frymasters HOTLINE (1-800-24-FRYER):***

- **Kontrollér, at elledninger er sat i, og at relæerne er slået til.**
- **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 frakoblet fra strømmen under servicering, medmindre det er nødvendigt at teste det elektriske kredsløb og strømledninger. Udvis stor forsigtighed ved udførsel af sådanne tests.**

**Apparatet kan have mere end et forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Frakobl alle strømledninger før servicering.**

**Inspektion, test og reparation af elektriske komponenter bør kun udføres af en autoriseret servicetekniker.**

## 5.2 Fejlfinding

### 5.2.1 Problemer med kontrolenhed og varme

| Problem                                                                                        | Mulige årsager                                                                                                                                                                                            | Korrigerende handling                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Intet display på kontrolenheden.</b>                                                        | A. Ingen strøm til friturestation.<br>B. Defekt kontrolenhed eller anden komponent.                                                                                                                       | A. Kontrollér, at friturestationen er tilsluttet strømforsyningen og at kredsløbsafbryderen ikke er blevet udløst.<br>B. Ring til FAS for at få hjælp.                                            |
| <b>FQ4000 viser IS VAT FULL? (ER FRITUREKARRET FULD?) YES NO (JA NEJ)</b> efter en filtrering. | A. Normal drift under de fleste filtreringsfunktioners start eller afslutning.<br>B. Hvis displayet vises mange gange under en filtrering, kan det tyde på, at tilbageløb af olie foregår meget langsomt. | A. Sørg for, at karret er fuld af olie, og tryk på ✓-knappen.<br>B. Se afsnit 5.3 fejlfinding - Filterpumpen kører, men tilbageløb af olie foregår meget langsomt.                                |
| <b>FQ4000 viser IS DRAIN CLEAR? (ER AFLØBET RENSET?)</b>                                       | Afløbet er blokeret og olien kunne ikke løbe ud.                                                                                                                                                          | Rens afløbet med Fryers Friend, og tryk på ✓-knappen. Filtreringen vil fortsætte.                                                                                                                 |
| <b>FQ4000 viser CHANGE FILTER PAD? (UDSKIFT FILTERPUDE?)</b>                                   | Der er opstået en filterfejl, filterpude er tilstoppet, der er kommet en anmodning om udskiftning af filterpude efter 25 timer eller tidligere anmodning om udskiftning af filterpude blev ignoreret.     | Skift filterpuden, og sørg for, at filterbakken er blevet fjernet fra friturestationen i mindst 30 sekunder. Anmodninger om <b>CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPUDE)</b> må <b>IKKE</b> ignoreres. |
| <b>Friturestationen varmer ikke.</b>                                                           | A. Strømforsyningskablet er ikke sat i.                                                                                                                                                                   | A. Kontrollér, at alle strømforsyningskabler sidder forsvarligt i deres stikkontakter, låst fast og at kredsløbsafbryderen ikke er udløst.                                                        |
|                                                                                                | B. Kontrolenheden eller andre komponenter virker ikke.                                                                                                                                                    | B. Ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                                  |
| <b>Friturestationen varmer, indtil varmegrænsen udløses med varmeindikatoren på ON.</b>        | Temperatursonden eller kontrolenheden virker ikke.                                                                                                                                                        | Ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                                     |
| <b>Friturestationen varmer, indtil varmegrænsen udløses uden varmeindikatoren på ON.</b>       | Kontaktoren eller kontrolenheden virker ikke                                                                                                                                                              | Ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                                     |

| Problem                                                                                     | Mulige årsager                                          | Korrigerende handling                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FQ4000 viser MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FEJLKONFIGURERET STRØMTYPE)</b>                  | Strømtyperen i friturestationens opsætning er forkert.  | Sørg for, at friturestationen er konfigureret til den korrekte strømtype.                                     |
| <b>FQ4000 viser VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (FRITUREKARRETS ID-STIK IKKE TILSLUTTET)</b> | Kontrolenhedens lokalisator mangler eller er frakoblet. | Kontrollér, at 6-bens lokalisatoren er forbundet til kontrolenhedens bagside og korrekt jordet i styreboksen. |
| <b>Kontrolenheden fryser.</b>                                                               | Fejl i kontrolenhed.                                    | Sluk og tænd for strømmen til kontrolenheden. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.               |

### 5.2.2 Fejlmeddelelser og displayproblemer

| Problem                                                                                                                  | Mulige årsager                                                                                      | Korrigerende handling                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FQ4000 viser E19 HEATING FAILURE (E19 VARMESVIGT).</b>                                                                | Defekt kontrolenhed, defekt transformer, defekt SIB-kort, åben termostat i overhedningsafbryder.    | Ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                                                   |
| <b>FQ4000-displayet er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).</b>                                    | Displayindstillingen er programmeret forkert.                                                       | Skift mellem F° og C° ved at angive administrationsindstillinger, temperatur og skifte temperaturskalaen. Tænd for kontrolenheden for at kontrollere temperaturen. Gentag, hvis den ønskede skala ikke er vist. |
| <b>FQ4000 viser HOT-HI-1.</b>                                                                                            | Friturekarrets temperatur er over 210 °C (410 °F) eller, i CE-lande, 202 °C (395 °F).               | Sluk for friturestationen med det samme, og kontakt FAS for hjælp.                                                                                                                                              |
| <b>FQ4000 viser HELP HI-2 eller HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I OVERHEDNINGSAFBRYDER - AFBRYD STRØMMEN).</b> | Defekt overhedningsafbryder.                                                                        | Afbryd straks strømmen til hele friturestationen, og ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                              |
| <b>FQ4000 viser TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEJL I TEMPERATURSONDE).</b>                                                  | Problem med temperaturmålekredsløbet, herunder sonden, eller beskadiget ledningsnetværk eller stik. | Sluk for friturestationen, og kontakt FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                      |

| Problem                                                                                            | Mulige årsager                                                                             | Korrigerende handling                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Varmeindikatoren er tændt, men friturestationen varmer ikke.</b>                                | Det trefaset strømforsyningskabel er ikke sat i, eller kredsafløbsafbryderen er slået fra. | Bekræft at alle strømforsyningskabler sidder forsvarligt i deres stikkontakter, låst fast og at afbryderen ikke er udløst. Hvis problemet fortsætter skal du kontakte FAS for at få hjælp.                |
| <b>FQ4000 viser RECOVERY FAULT (GENVINDINGSFEJL), og alarmen lyder.</b>                            | Genvindingstiden overskred den maksimale tidsbegrænsning.                                  | Slet fejlen, og sluk for alarmen ved at trykke på √-knappen. Den maksimale genvindingstid for elektriske friturestationer er 1 min. 40 sek. Hvis fejlen fortsætter, skal du kontakte FAS for at få hjælp. |
| <b>FQ4000 viser NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DET ER IKKE MULIGT AT VÆLGE MENUGRUPPE)</b> | Alle menugrupper er blevet slettet.                                                        | Opret en ny MENUGRUPPE. Efter oprettelse af ny menugruppe, kan du tilføje opskrifter til gruppen (se afsnit 1.10 i vejledningen til FQ4000-kontrolenhed).                                                 |
| <b>FQ4000 viser SERVICE REQUIRED (SERVICE PÅKRÆVET) efterfulgt af en fejlmeddelelse.</b>           | Der er opstået en fejl, som kræver en servicetekniker.                                     | Tryk på X for at fortsætte med tilberedning, og ring til FAS for at få hjælp. I visse tilfælde er tilberedning ikke tilgængelig.                                                                          |

### 5.3 Fejlfinding vedrørende automatisk filtrering

| Problem                                                           | Mulige årsager                                                                                                                                     | Korrigerende handling                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Friturestationen filtrerer efter hver tilberedningscyklus.</b> | Filter efter indstilling er forkert.                                                                                                               | Skift eller overskriv filteret efter indstilling ved at angive filteret igen efter værdi i Managerindstillinger, filtreringsattributter i afsnit 1.8 i vejledningen til FQ4000-kontrolenhed. |
| <b>Rengøring og filtrering starter ikke.</b>                      | Temperaturen er for lav.                                                                                                                           | Sørg for, at friturestationens temperatur er på indstillingsværdien før start af rengøring og filtrering.                                                                                    |
| <b>FQ4000-display viser FILTER BUSY (FILTER OPTAGET).</b>         | A. En anden filtreringscyklus eller skift af filtreringscyklus er stadig igangværende.<br>B. Filtrets interfacekort har ikke ryddet kontrolsystem. | A. Vent, til den forrige filtreringscyklus slutter før en anden filtreringscyklus startes. Udskift filterpude, hvis du bliver anmodet om det.<br>B. Vent 15 minutter, og prøv igen.          |



| Problem                                                                    | Mulige årsager                                                                                                                                                                                  | Korrigerende handling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Filterpumpen vil ikke starte eller pumpen stopper under filtrering.</b> | A. Elledningen er ikke sat i, eller afbryderen er slået fra.<br>B. Pumpens motor er overvarmet, hvilket får den termiske overbelastningskontakt til at slå fra.<br>C. Blokering i filterpumpen. | A. Kontrollér, at elledningen er sat i, og at afbryderen ikke er slået fra.<br>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 afsnit 2.1.2 i vejledningen til FQ4000-kontrolenhed).<br>C. Ring til FAS for at få hjælp.       |
| <b>Afløbsventil eller tilbageløbsventil forbliver åben.</b>                | A. VIB-kort virker ikke.<br>B. Aktivator er defekt.                                                                                                                                             | Ring til FAS for at få hjælp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>FQ4000 viser INSERT pan (ISÆT bakke).</b>                               | A. Filterbakken er ikke sat helt i friturestationen.<br>B. Mangler filterbakkemagnet.<br>C. Defekt filterbakkekontakt.                                                                          | A. Træk filterbakken ud, og sæt den helt ind i friturestationen igen. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P.<br>B. Sørg for, at filterbakkens magnet er helt på plads, og udskift den, hvis den mangler.<br>C. Hvis filterbakkens magnet sidder helt mod kontakten, og kontrolenheden fortsætter med at vise INSERT PAN (ISÆT BAKKE), er kontakten muligvis defekt.                               |
| <b>Automatisk filtrering, OQS-filtrering starter ikke.</b>                 | A. Olieniveauet er for lavt.<br>B. Olietemperaturen er for lav.<br>C. Filterbakken er ude.<br>D. Filtrering i opskriftsindstillinger er sat til OFF (FRA).<br>E. Filterrelæ er defekt.          | A. Sørg for, at olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg (ved den øverste olieniveausensor).<br>B. Sørg for, at olietemperaturen er på indstillingsværdien.<br>C. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P. Sørg for, at filterbakken er sat helt ind i friturestationen. Genstart friturestationen.<br>D. Indstil filtrering i opskrifter til ON (TIL).<br>E. Ring til FAS for at få hjælp. |

| Problem                                                                   | Mulige årsager                                                                                                                                                                        | Korrigerende handling                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Filterpumpen kører, men tilbageløb af olie foregår meget langsomt.</b> | A. Tilstoppet filterpude/-papir.<br>B. Filterbakkens dele er ikke monteret eller klargjort på korrekt vis.<br>C. Forfilterskærmen kan være tilstoppet eller ikke ordentligt strammet. | A. Sørg for, at filteret ikke er tilstoppet. Hvis dette er tilfældet, skal det udskiftes.<br>B. Fjern olien fra filterbakken, og udskift filterpuden/-papiret, og sørg for, at filterskærmen er på plads <b>under</b> puden/papiret. Hvis der anvendes en filterpude, skal det kontrolleres, om den grove side vender opad. Kontrollér, at O-ringene er på plads og i god tilstand på filterbakkens sammenkoblingsfitting.<br>C. Rengør forfilteret (se afsnit 4.5.4) og sørg for, at det strammes med den medfølgende skruenøgle. |

### 5.3.1 Ufuldstændig filtrering

Der vises en fejlmeddelelse, hvis den automatiske filtreringsprocedure mislykkedes. Følg instruktionerne på skærmen for at tilbageføre olien og rydde fejlen.

| DISPLAY                                   | HANDLING                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)            | 1. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte. Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller ①. Tryk på X, hvis karret ikke er helt fuld.                                                                                                   |
| FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)  | 2. Ingen handling påkrævet, da pumpen kører.                                                                                                                                                                                                                                            |
| IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)            | 3. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte. Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller ①. Tryk på X, hvis karret ikke er helt fuld.                                                                                                   |
| FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)  | 4. Ingen handling påkrævet, da pumpen kører.                                                                                                                                                                                                                                            |
| IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)            | 5. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte. Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller ①. Tryk på X, hvis karret ikke er helt fuld. Hvis dette er den sjette sekvens i træk af ufuldstændig filtrering, kan du gå videre til trin 10. |
| CHANGE FILTER PAPER? (SKIFT FILTERPAPIR?) | 6. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Ved at trykke på X går du videre til ①.                                                                                                                                                                                                |
| REMOVE PAN (FJERN BAKKE)                  | 7. Fjern filterbakken.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHANGE FILTER PAPER<br>(SKIFT FILTERPAPIR)              | 8. Udskift filterpapiret/-puden, og sørg for, at filterbakken er blevet trukket fremad, ud af kabinettet, i mindst 30 sekunder. Når bakken har været udtaget i 30 sekunder, går kontrolenheden tilbage til inaktiv tilberedningstilstand. Sørg for at bakken er tør og korrekt samlet. Skub filterbakken tilbage ind i friturestationen. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser "P". |
| IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)                          | 9. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte. Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand. Tryk på X, hvis karret ikke er fuld, og kontrolenheden fortsætter til ⓘ.                                                                                                                                                                                |
| SERVICE REQUIRED<br>(SERVICE PÅKRÆVET)                  | 10. Hvis en filtreringsfejl opstår seks på hinanden følgende gange, lukker tilbageløbsventilen. Tryk på √-knappen (flueben) for at slukke alarmen og fortsætte.                                                                                                                                                                                                                             |
| ERROR PUMP NOT FILLING<br>(FEJL, PUMPE PÅFYLDER IKKE)   | 11. Systemet registrerer olie, der ikke løber tilbage i karret, og service er påkrævet. Kontakt FAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| SYSTEM ERROR FIXED?<br>(SYSTEMFEJL LØST?)               | 12. Tryk på X-knappen for at fortsætte tilberedningen, hvis det er muligt. Kontakt FAS for reparation og nulstilling af friturestationen. Fejlen vil blive vist igen hver 15. minut, indtil problemet er blevet rettet. Automatisk filtrering og automatisk efterfyldning deaktiveres, indtil friturestationen er blevet nulstillet.                                                        |
| ENTER CODE (INDTAST KODE)                               | 13. FAS-teknikeren indtaster en teknikerkode for at nulstille friturestationen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| FILL VAT FROM DRAIN PAN?<br>(FYLD KAR FRA AFLØBSBAKKE?) | 14. Tryk på √-knappen (flueben) for at fylde karret fra filterbakken for at fortsætte. Følg meddelelserne, når karret er fuld. Tryk på X for at springe påfyldning fra afløbsbakken over.                                                                                                                                                                                                   |
| REMOVE PAN (FJERN BAKKE)                                | 15. Fjern filterbakken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)                          | 16. Tryk på √-knappen (flueben), hvis filterbakken er tom, og fortsæt til næste trin. Tryk på X for at fortsætte med at fylde karret. Følg anmodningerne, når karret er fuld.                                                                                                                                                                                                               |
| ⓘ                                                       | 17. Kontrolenheden slukker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 5.3.2 Fejl pga. tilstoppet afløb

Fejl pga. tilstoppet afløb opstår under automatisk filtrering, når olieniveausensoren registrerer, at olien ikke er fuldstændig løbet ud af friturekarret. Dette kan skyldes et tilstoppet afløb eller en defekt oliesensor. Følg instruktionerne på kontrolenhedens display for at rette fejlen.

Når dette opstår, viser kontrolenheden **CLEAR DRAIN (RENS AFLØB)** i 15 sekunder og skifter til **IS DRAIN CLEAR? (ER AFLØB RENSET?)**.

1. Rens afløbet for rester ved hjælp af fryer's friend, og tryk på √-knappen for at fortsætte.
2. Kontrolenheden viser **DRAINING (TØMNING)**. Når olieniveausensoren registrerer, at olien er løbet ud, genoptages normal automatisk filtrering.

### 5.3.3 Filter optaget

Når **FILTER BUSY (FILTER OPTAGET)** vises, venter filtrets interfacekort på at et andet kar skal blive filtreret, eller det venter på, at en anden funktion skal afslutte. Vent 15 minutter for at se, om problemet bliver rettet. Hvis ikke, skal du kontakte den lokale FAS.

### 5.4 Problemløsning i forbindelse med automatisk efterfyldning

| PROBLEM                                      | MULIGE ÅRSAGER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KORRIGERENDE HANDLING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Friturekarrets efterfyldning er kold.</b> | Forkert indstillingsværdi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sikre, at indstillingsværdien er korrekt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Et kar bliver ikke efterfyldt.</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Der er en filterfejl</li> <li>B. Der kræves service; der er opstået en fejl</li> <li>C. Magnetventil, pumpe, problem med stift, RTD eller ATO.</li> </ul>                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Ret filterfejl ordentligt. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.</li> <li>B. Ring til FAS for at få hjælp.</li> <li>C. Ring til FAS for at få hjælp.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Friturekar kan ikke efterfyldes.</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Friturestationens temperatur er for lav.</li> <li>B. Olien er for kold.</li> <li>C. Efterfyldning tom vises.</li> <li>D. Der kræves service; der er opstået en fejl.</li> <li>E. Smelteenhedens afbryder er slået fra (kun på enheder med fast fedtstof).</li> <li>F. Sikring sprunget.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Friturestationens temperatur skal være indstillingsværdien.</li> <li>B. Sørg for, at olien i efterfyldningsbeholderen er over 21 °C (70 °F).</li> <li>C. Kontrollér, at efterfyldningsbeholderen ikke er løbet tør for olie. Udskift efterfyldningsbeholderen eller påfyld fra olietank, og nulstil efterfyldningssystem. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.</li> <li>D. Ring til FAS for at få hjælp.</li> <li>E. Sørg for, at smelteenhedens afbryder er i "ON" (tændt) position.</li> <li>F. Kontrollér sikringen til venstre for ATO-kassen. Kontrollér sikringen under smelteenhedens afbryder, hvis der anvendes en smelteenhed til fast fedtstof.</li> </ul> |

## 5.5 Problemløsning vedrørende olietanksystemer

| PROBLEM                                                 | MULIGE ÅRSAGER                                                                                                                                                                       | KORRIGERENDE HANDLING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Friturekarret fyldes ikke.</b>                       | A. Forkert opsætningsprocedure.<br>B. Afgangsventil ikke helt lukket.<br>C. Oletanken er tom.<br>D. Problem med RTI-pumpe.                                                           | A. Genstart friturestation ved at frakoble og tilkoble stikket til styring af olietank på bagsiden af friturestationen.<br>B. Det skal sikres, at afgangsventilens håndtag er helt lukket.<br>C. Kontakt din leverandør af olie.<br>D. Kontakt FAS for hjælp.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Efterfyldningsbholderen fyldes ikke op.</b>          | A. Forkert opsætningsprocedure.<br>B. En anden funktion udføres.<br>C. Afgangsventil ikke helt lukket.<br>D. Oletanken er tom.<br>E. Problem med magnetventil, pumpe eller afbryder. | A. Genstart friturestation ved at frakoble og tilkoble 5-bens strømledningen til styring af olietank på bagsiden af friturestationen.<br>B. Hvis en filtrering eller andre filtermenufunktioner udføres eller FILTER NOW? (FILTRER NU?) YES/NO (JA/NEJ), CONFIRM YES/NO (BEKRÆFT JA/NEJ) eller SKIM VAT (SKUM KAR) vises, skal du vente indtil processen er afsluttet og prøve igen.<br>C. Det skal sikres, at afgangsventilens håndtag er helt lukket.<br>D. Kontakt din leverandør af olie.<br>E. Kontakt FAS for hjælp. |
| <b>Efterfyldningsbholder eller kar fyldes langsomt.</b> | A. Problemer med pumpe eller linje, der ligger uden for rammerne af problemløsning for operatør.                                                                                     | A. Kontakt til leverandør af olietanksystemer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 5.6 Fejllogkoder

Se afsnit 1.13.2.1 i vejledningen til FQ4000-kontrolenheden for anvisninger til adgang til fejlloggen.

| Kode | FEJLMEDDELELSE                                                                           | FORKLARING                                                                                                                                                         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E13  | TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEJL I TEMPERATURSONDE)                                       | Temperatursondens aflæsning er uden for område.                                                                                                                    |
| E16  | HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 1 OVERSKREDET)                                        | Temperaturen er over 210 °C (410 °F) eller i CE-lande 202 °C (395 °F)                                                                                              |
| E17  | HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 2 OVERSKREDET)                                        | Overhedningsafbryderen er åbnet.                                                                                                                                   |
| E18  | HIGH LIMIT PROBLEM DISCONNECT POWER (PROBLEM MED OVERHEDNINGSAFBRYDER - AFBRYD STRØMMEN) | Friturekarrets temperatur overskrider 238 °C (460 °F) og overhedningsafbryderen åbnede ikke. Afbryd omgående strømmen til friturestationen, og ring efter service. |

| Kode | FEJLMEDDELELSE                                                                                                                                                                          | FORKLARING                                                                |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| E19  | HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (VARMESVIGT - XXX F eller XXX C)                                                                                                                       | Fejl i varmestyringens selvholdekreds. Varmekontaktor lukkede ikke.       |
| E25  | HEATING FAILURE - BLOWER (VARMESVIGT - BLÆSER)                                                                                                                                          | Luftpressostaten(erne) lukkede ikke.                                      |
| E27  | HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (VARMESVIGT - PRESSOSTAT - RING EFTER SERVICE)                                                                                         | Luftpressostaten lukkede ikke.                                            |
| E28  | HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (VARMESVIGT - XXX F eller XXX C)                                                                                                                       | Friturestationen kunne ikke tænde og har låst for tændingsmodulet.        |
| E29  | TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (FEJL I SONDE TIL EFTERFYLDNING - RING EFTER SERVICE)                                                                                              | ATO RTD-aflæsning uden for område.                                        |
| E32  | DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AFLØBSVENTIL IKKE ÅBEN - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE)                           | Afløbsventilen forsøgte at åbne, men bekræftelse mangler.                 |
| E33  | DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (AFLØBSVENTIL IKKE LUKKET - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE)                       | Afløbsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler.                  |
| E34  | RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (TILBAGELØBSVENTIL IKKE ÅBEN - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE)                     | Tilbageløbsventilen forsøgte at åbne men bekræftelse mangler.             |
| E35  | RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (TILBAGELØBSVENTIL IKKE LUKKET - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE)                 | Tilbageløbsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler.             |
| E36  | VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEJL I INTERFACEKORT TIL VENTIL - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE)         | Forbindelser til interfacekort til ventil afbrudt eller fejl i kortet.    |
| E37  | AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (FEJL I AUTOMATISK INTERMITTERENDE FILTRERINGSSONDE - FILTRERING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE) | AIF RTD-aflæsning uden for område.                                        |
| E39  | CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPUDE)                                                                                                                                                    | 25-timers timer er udløbet eller logik for snavset filter blev aktiveret. |

| Kode | FEJLMEDDELELSE                                                                                                                                                                           | FORKLARING                                                                                                             |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E41  | OLIE I BAKKE-FEJL                                                                                                                                                                        | Systemet registrerer, at der kan forekomme olie i filterbakke.                                                         |
| E42  | CLOGGED DRAIN (TILSTOPPET AFLØB) (gasdreven friturestation)                                                                                                                              | Karret tømtes ikke under filtrering.                                                                                   |
| E43  | OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (FEJL I OLIESENSOR - RING EFTER SERVICE)                                                                                                               | Olieniveausensor kan være defekt.                                                                                      |
| E44  | RECOVERY FAULT (GENVINDINGSFEJL)                                                                                                                                                         | Genvindingstiden overskred den maksimale tidsbegrænsning.                                                              |
| E45  | RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (GENVINDINGSFEJL - RING EFTER SERVICE)                                                                                                                     | Genvindingstiden overskred den maksimale tidsgrænse i to eller flere cyklusser.                                        |
| E46  | SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (SYSTEMETS INTERFACEKORT 1 MANGLER - RING EFTER SERVICE)                                                                                 | Forbindelsen til SIB-kort 1 er afbrudt eller kortet er defekt.                                                         |
| E51  | DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (DOBBELT KORT-ID - RING EFTER SERVICE)                                                                                                                 | To eller flere kontrolenheder har samme lokaliseringskode.                                                             |
| E52  | USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (FEJL I KONTROLENHEDENS BRUGERGRÆNSEFLADE - RING EFTER SERVICE)                                                                           | Kontrolenheden har en ukendt fejl.                                                                                     |
| E53  | CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN BUS-FEJL - RING EFTER SERVICE)                                                                                                                         | Kommunikationen mellem to kort er afbrudt.                                                                             |
| E54  | USB ERROR (USB-FEJL)                                                                                                                                                                     | USB-forbindelsen afbrudt under en opdatering.                                                                          |
| E55  | SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (SYSTEMETS INTERFACEKORT 2 MANGLER - RING EFTER SERVICE)                                                                                 | Forbindelsen til SIB-kort 2 er afbrudt eller kortet er defekt.                                                         |
| E61  | MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FEJLKONFIGURERET ENERGITYPE)                                                                                                                                  | Friturestationen er konfigureret til den forkerte energitype.                                                          |
| E62  | VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (KAR OPVARMES IKKE - KONTROLLÉR ENERGIKILDE - XXXF ELLER XXXC)                                                                      | Karret opvarmes ikke ordentligt.                                                                                       |
| E63  | RATE OF RISE (OPSTIGNINGSTID)                                                                                                                                                            | Der opstod en fejl i opstigningstid under en genvindingstest.                                                          |
| E64  | FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEJL I INTERFACEKORT TIL FILTRERING - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING EFTER SERVICE) | Forbindelsen til interfacekort til filtrering afbrudt eller fejl i kortet.                                             |
| E65  | CLEAN OIB SENSOR - XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (RENGØR OIB-SENSOR - XXX F ELLER XXX C - RING EFTER SERVICE)                                                                            | Gasdrevne friturestationer - Sensor til at registrere, at olie løber tilbage registrerer ikke olie. Rengør oliesensor. |
| E66  | DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC (AFLØBSVENTIL ÅBEN - XXXF ELLER XXXC)                                                                                                                    | Afløbsventilen blev åbnet under tilberedelse.                                                                          |
| E67  | SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (INTERFACEKORT TIL SYSTEM IKKE KONFIGURERET - RING EFTER SERVICE)                                                                   | Kontrolenheden tænder, når SIB-kortet ikke er konfigureret.                                                            |

| Kode | FEJLMEDDELELSE                                                                           | FORKLARING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E68  | OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (OIB-SIKRING UDLØST - RING EFTER SERVICE)                | VIB-kortets OIB-sikring blev udløst og nulstillede ikke.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| E69  | RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (OPSKRIFTER IKKE TILGÆNGELIGE - RING EFTER SERVICE) | Kontrolenheden er ikke blevet programmeret med produktopskrifter. Udskift kontrolenheden med fabriksprogrammeret kontrolenheden.                                                                                                                                                                                          |
| E70  | OQS TEMP HIGH (OQS-TEMPERATUR 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 LOW (OQS-TEMPERATUR 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-OMRÅDEINTERVAL ER LAVT                                                               | TPM er for lavt til en gyldig OQS-aflæsning. Dette kan også forekomme med frisk ny olie. Der er muligvis valgt en forkert olietype i opsætningsmenuen. Sensoren er evt. ikke kalibreret til denne olietype. Se diagrammet over olietyper i vejledningsdokument 8197316. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS. |
| E73  | TPM RANGE HIGH (TPM-INTERVALOMRÅDE ER HØJT)                                              | TPM-aflæsningen er for høj til en gyldig OQS-aflæsning. Bortskaf olien.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| E74  | OQS ERROR (OQS-FEJL)                                                                     | OQS har en intern fejl. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| E75  | OQS AIR ERROR (OQS-LUFTFEJL)                                                             | OQS har fundet luft i olien. Kontrollér O-ringene og kontrollér/stram forfilteret for at sikre, at der ikke trænger luft ind i OQS-sensoren. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.                                                                                                                            |
| E76  | OQS ERROR (OQS-FEJL)                                                                     | OQS-sensoren har en kommunikationsfejl. Kontroller tilslutningerne til OQS-sensoren. Genstart hele gruppen af friturestationer. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.                                                                                                                                         |
| E81  | SAFE MODE FAILURE ERROR (FEJL I FEJLSIKRET TILSTAND)                                     | Systemet har registreret, at friturestationen ikke opvarmer ordentligt på grund af manglende olie. Sørg for, at friturestationen mindst har olie til den nederste påfyldningsstreg. Hvis ikke, skal du fylde olie op til den nederste påfyldningsstreg. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.                 |



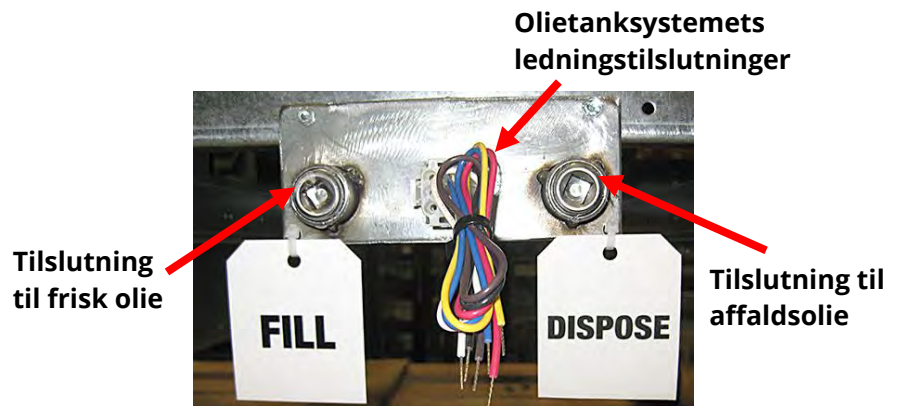
# FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## BILAG A: VEJLEDNING FOR TILSLUTNING OG OPSÆTNING AF OLIENTANK

**BEMÆRK:** Anvisningerne i denne vejledning til brug af et olietanksystem til påfyldning og bortskaffelse af olie er til et olietanksystem. Disse anvisninger er muligvis ikke gældende for nogle olietanksystemer.

### A.1.1 Olietanksystemer

Olietanksystemer har store opbevaringstanke til olie, som typisk er placeret bagerst i restauranten, der er tilsluttet en manifold bag på friturestationen. Affaldsolie pumpes fra friturestationen via forbindelsesstykket, der er placeret på venstre side af manifolden på bagsiden af friturestationen, til bortskaffelsestankene og frisk olie pumpes fra tankene gennem forbindelsesstykket, der er placeret på højre side af manifolden, til friturestationen (se figur 1). Ledningsnettet med 9-ben giver mulighed for tilslutning af forskellige olietanksystemer. Ledningsdiagrammet findes på bagsiden.



Figur 1

Indstil friturestationen til olietanksystem via Settings/Service (indstillings-/servicefunktionen) på kontrolenheden yderst til venstre. Alle kar skal være ude af drift for at angive disse indstillinger.

1. Når kontrolenhedens software er slukket, skal du trykke på HOME-knappen (START).
2. Tryk på knappen Settings (indstillinger).
3. Tryk på knappen Service (service).
4. Indtast 3000.
5. Tryk på knappen med flueben.
6. Tryk på Pil ned-knappen.
7. Tryk på OIL SYSTEM TYPE (TYPE AF OLIESYSTEM).
8. Tryk på knappen BULK (OLIETANK) for frisk olie fra olietank. Hvis der ikke anvendes frisk olie fra olietank, skal friturestationen indstilles til JIB. Den valgte type fremhæves.
9. Kontrolenheden viser SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET).
10. Tryk på knappen med flueben.
11. Tryk på WASTE OIL (AFFALDSOLIE).
12. Tryk på knappen olietank. Den valgte type fremhæves.
13. Kontrolenheden viser SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET).
14. Tryk på knappen med flueben.
15. Tryk på startknappen for at afslutte.

**Det er vigtigt at friturestationens system bliver genstartet i mindst 60 sekunder efter ændring af oliesystemtype eller affaldsolietype.**

FilterQuick™ FQ30-T-friturestationer, der er beregnet til brug sammen med olietanksystemer, har en indbygget beholder med frisk olie, der er leveret af leverandøren af oliesystemet til frisk olie. Fjern låget, og isæt et standard forbindelsesstykke i beholderen med metallåget hvilende på beholderens kant. Olien pumpes ind og ud af beholderen gennem det samme forbindelsesstykke (se figur 2).



**Figur 2**

**⚠ ADVARSEL**  
**Fyld ikke VARM eller BRUGT olie i en efterfyldningsbeholder.**

Den midlertidige afbryder, der anvendes til at nulstille efterfyldningsbeholderens indikator for lavt olieniveau, anvendes også til at fylde beholderen i et olietanksystem til frisk olie. Efter at have trykket på knappen til at nulstille efterfyldningssystemet, skal operatøren trykke og holde nede den midlertidige afbryder, der sidder over efterfyldningsbeholderen, så vedkommende kan fylde beholderen fra olietanken (se figur 3).

For at fylde beholderen skal operatøren trykke og holde nede nulstillingsknappen til efterfyldning, indtil beholderen er fuld, og derefter slippe knappen.\*

**BEMÆRK: Overfyld IKKE beholderen.**

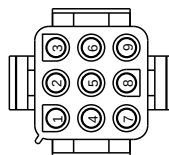
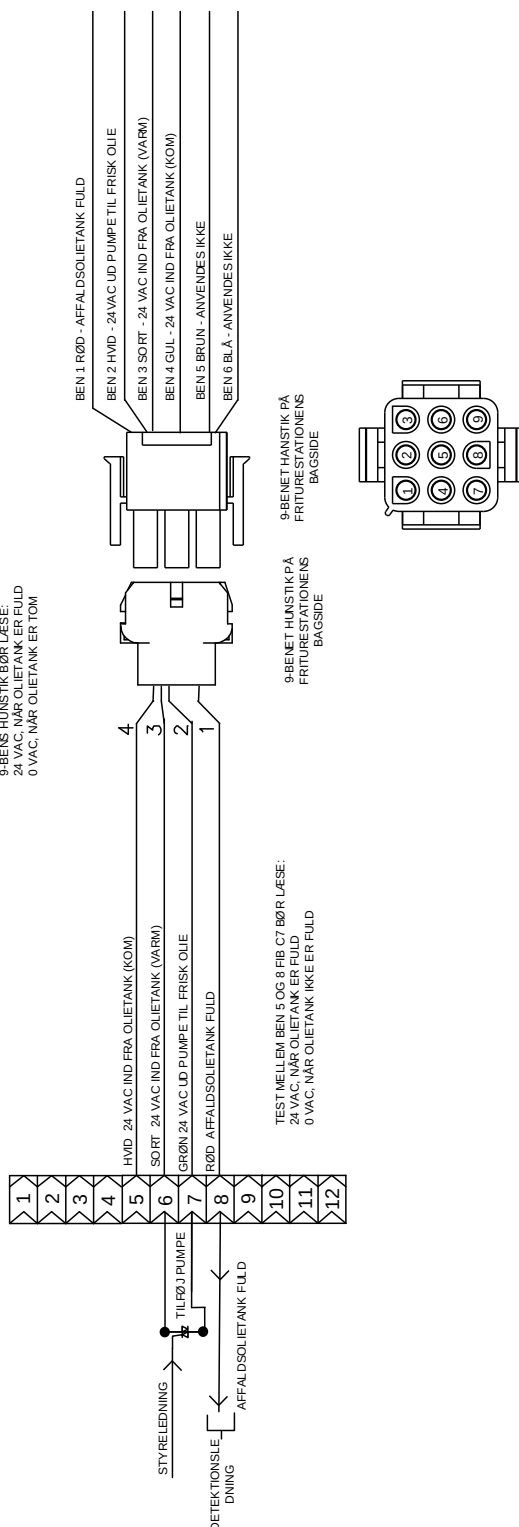
For vejledning om, hvordan man fylder karret fra olietanken, se afsnit 2.3.8 i vejledningen til FQ4000- kontrolenhed. Se afsnit 2.3.13 i vejledningen til FQ4000-kontrolenhed for bortskaffelse til olietank.



**Figur 3**

\* **BEMÆRK:** Det tager ca. tolv sekunder fra det tidspunkt operatøren trykker på nulstillingsknappen til efterfyldning, indtil olietankpumpen starter. Det kan tage op til 20 sekunder inden olieniveauet i efterfyldningsbeholderen begynder at stige. Det tager typisk tre minutter at fylde beholderen. Det tager ca. et minut at fylde et delt kar og to minutter at fylde et helt kar.

## LEDNINGSFORBINDELSER TIL OLJETANK



A-3

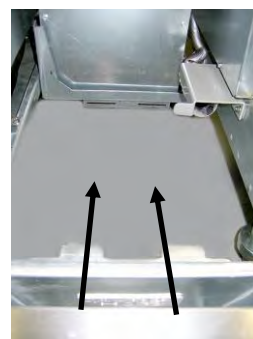
# FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## BILAG B: Klargøring af JIB til brug af fast fedtstof

1. Åbn friturestationens anden eller tredje dør fra venstre, og fjern beslaget i JIB-kabinettet.
2. Montér justeringsbeslag på bunden af ATO-kassebeslaget med de medfølgende møtrikker. Se figur 1.
3. Anbring smelteenheden foran kabinettet.
4. Skub smelteenhedens flige ind i justeringsstyrets åbninger. Se figur 2.
5. Med smelteenheden isat i åbningerne på justeringsstyrets beslag isættes den indvendige oliebeholderbakke i bakken. Se figur 3.
6. Anbring smelteenhedens låg på enheden, og skub olieopsamlingsslangens spids ind i sugeforbindelsen. 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 i den sorte forbindelsesklemme til stikkontakten som vist på figur 6.
9. Sørg for, at afbryderen til smelteenheden er i positionen "ON" (TIL). Se figur 7.



**Figur 1:** Montér justeringsbeslaget til bunden på ATO-kassebeslaget.



**Figur 2:** Anbring smelteren i kabinettet, og isæt fligene i justeringsstyrets åbninger.



**Figur 3:** Isæt den indvendige oliebeholderbakke i smelteenheden.



**Figur 4:** Placér låget på bakken, og skub olieopsamlingsslangen ind i sugeforbindelsen.



**Figur 5:** Montér 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.**



Den orange knap nulstiller systemet efter visning af lavt olieniveau.



Strømafbryder til smelteenheden.

**Figur 7:** Den samlede smelteenhed er vist på sin plads.

# FILTERQUICK™ FQE30-T ELEKTRISK FRITURESTATION

## BILAG C: Brug af smelteenhed til fast fedtstof

### Nulstil oliebeholdersystem

- Sørg for, at smelteenheden til fast fedtstof er tændt.
- Fyld smelteenheden med fast fedtstof.
- Det tager 2-3 timer før alt fedtstof smelter. Tryk **IKKE** på den orange nulstillingsknap, før fedtstoffet har fået tid til at smelte. Der tændes et lys for lavt olieniveau, hvis friturestationen har behov for mere olie, inden fedtstoffet i smelteenheden er flydende.
- Tryk og hold inde den orange nulstillingsknap for at slukke lyset og nulstille efterfyldningssystemet, når fedtstoffet er fuldstændigt smeltet.
- **FYLD IKKE** varm olie i fedtstofsmelteren. Oliebeholderens temperatur må ikke overstige 60 °C (140 °F). Påfyld små mængder af fast fedtstof i beholderen for at sikre, at den har tilstrækkeligt med olie til at drive efterfyldningssystemet.
- For at opnå det bedste resultat, så **SLUK IKKE** for smelteenheden om natten.
- Strømafbryderen på smelteenheden fungerer også som nulstillingskontakt, hvis systemets overhedningsgrænse overskrides.



Strømafbryder til smelteenhed



Løft forsigtigt for at påfylde fedtstof.



### ADVARSEL

Overfladerne på smelteenheden bliver varme. Undlad kontakt med bare hænder. Brug beskyttelsestøj ved påfyldning af fast fedtstof i smelteenheden.





FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711

[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)

EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto: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\_8197798 09/2022