

# FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

## Friggitrice elettrica

### Manuale di installazione, uso e manutenzione

Questo manuale viene aggiornato con il rilascio di nuove informazioni e modelli. Visitate il nostro sito web per scaricare il manuale più aggiornato.



#### INFORMAZIONI DI SICUREZZA

**Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili vicino a questa o a qualunque altra apparecchiatura.**

#### **ATTENZIONE**

**LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE LA FRIGGITRICE.**

**Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.**



8 1 9 7 7 8 0 2

Numero di catalogo: FRY\_IOM\_8197802 09/2022

Istruzioni della traduzione originale Italian / Italiano



**WELBILT®**

#### **AVVISO**

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UN COMPONENTE PER QUESTA APPARECCHIATURA FRYMASTER DEAN DIVERSA DA UN COMPONENTE **NON MODIFICATO NUOVO** O RICICLATO ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA FRYMASTER DEAN O DA QUALSIASI SUO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO E/O NEL CASO IN CUI LA CONFIGURAZIONE ORIGINALE DEL COMPONENTE VENGA MODIFICATA, QUESTA GARANZIA SARÀ NULLA. INOLTRE, FRYMASTER DEAN E LE SUE AFFILIATE DECLINANO OGNI RESPONSABILITÀ PER RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE DERIVANTI DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, INTERAMENTE O PARzialmente, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O FORNITO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

#### **AVVISO**

Questa apparecchiatura è destinata unicamente ad un uso professionale e deve essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o da altro personale qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non qualificato potrebbero invalidare la garanzia del produttore. Vedere il capitolo 1 di questo manuale per le definizioni di personale qualificato.

#### **AVVISO**

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità alle normative nazionali e locali del paese e o regione in cui l'apparecchiatura viene installata. Per ulteriori dettagli, vedere la sezione **REQUISITI DELLE NORME NAZIONALI** nel capitolo 2 di questo manuale.

#### **AVVISO PER I CLIENTI NEGLI U.S.A.**

Questa apparecchiatura deve essere installata in conformità al codice idraulico di base stabilito da BOCA (Building Officials and Code Administrators, Inc.) e dal Food Service Sanitation Manual della FDA (Food and Drug Administration) degli Stati Uniti.

#### **⚠ AVVERTENZA**

L'installazione, la regolazione, la manutenzione o l'assistenza improprie e le alterazioni o modifiche non autorizzate possono causare danni alle cose, lesioni personali o avere conseguenze letali. Leggere attentamente le istruzioni di installazione, uso e assistenza prima di eseguire l'installazione o riparazioni di questa apparecchiatura.

#### **⚠ PER LA VOSTRA SICUREZZA**

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili vicino a questa o qualunque altra apparecchiatura.

#### **AVVISO AI POSSESSORI DI UNITÀ EQUIPAGGiate DI CONTROLLER**

**U.S.A.**

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Normative FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: 1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose 2) Questo dispositivo deve essere in grado di accettare qualsiasi interferenza ricevuta, incluse quelle che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B.

**CANADA**

Questa apparecchiatura digitale non eccede i limiti della Classe A o B relativi alle emissioni di disturbi radio secondo quanto stabilito dalle norme ICES-003 del 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.

#### **⚠ PERICOLO**

Una volta installata, questa apparecchiatura deve essere posta elettricamente a terra secondo le normative locali o, in assenza di normative locali, secondo il Codice elettrico nazionale, ANSI/NFPA 70, Il Codice elettrico canadese, CSA C22.2 o l'appropriato codice nazionale del paese di installazione.

#### **⚠ AVVERTENZA**

Questa apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in modo che in nessun modo l'acqua possa venire a contatto con grasso o olio.

**AVVISO**

Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali quali pasticcerie, panifici, ecc., ma non per la produzione continua e all'ingrosso di cibo.

**⚠ PERICOLO**

Il bordo anteriore di questa apparecchiatura non è un gradino! Non utilizzarlo per salire sull'apparecchiatura. Il contatto con l'olio bollente può provocare ustioni molto gravi.

**AVVISO**

I disegni tecnici e le foto utilizzati in questo manuale sono intesi destinati a illustrare le procedure operative, di pulizia e tecniche e potrebbero non essere conformi alle procedure operative di gestione in loco.

**⚠ PERICOLO**

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

**⚠ AVVERTENZA**

Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione delle vasche di frittura. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra le vasche. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone la tenuta. La fascia è progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.

**⚠ PERICOLO**

È necessario fornire mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Se il kit di immobilizzazione non fosse incluso, richiederlo al fornitore locale di attrezzature per cucina.

**⚠ PERICOLO**

Questa friggitrice è dotata di un cavo di alimentazione (trifase) per ogni vasca di frittura. Prima dello spostamento, del collaudo, della manutenzione e dell'eventuale riparazione della friggitrice Frymaster, scollegare TUTTI i cavi di alimentazione dall'alimentazione elettrica.

**⚠ PERICOLO**

Tenere ogni oggetto lontano dagli scarichi. La chiusura degli attuatori può arrecare danni o ferite.

**⚠ AVVERTENZA**

Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da ragazzi di età inferiore ai 16 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure che non abbiano le necessarie competenze e conoscenze, a meno che tali persone siano sorvegliate durante l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile per la loro sicurezza. Non permettere ai bambini di giocare con questa apparecchiatura.

**⚠ PERICOLO**

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una fonte di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

**⚠ AVVERTENZA ⚠**

Prestare attenzione e indossare dispositivi di sicurezza appropriati per evitare il contatto con l'olio o superfici caldi che possano causare gravi bruciatori o lesioni.

 **PERICOLO**

Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

 **PERICOLO**

Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale della friggitrice al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa. Domande? Chiamare il servizio Hotline Frymaster Dean al numero 1-800-551-8633.

 **AVVERTENZA**

Non scaricare **MAI** la soluzione bollente o di pulizia in un'unità di smaltimento di grassi (SDU), in un'unità di filtraggio integrata, in un'unità di filtraggio portatile o in un OQS (sensore di qualità dell'olio). Queste unità non sono destinate a tale scopo e vengono danneggiate dalla soluzione, annullando la garanzia.

 **PERICOLO**

Prima dello spostamento, del collaudo, della manutenzione e dell'eventuale riparazione della friggitrice Frymaster, scollegare **TUTTI** i cavi di alimentazione dall'alimentazione elettrica.

**AVVISO**

Nessuna garanzia è prevista nel caso in cui una friggitrice Frymaster venga utilizzata in una installazione mobile, marittima o in un chiosco. La copertura della garanzia viene offerta esclusivamente per le friggitrici installate nel rispetto delle procedure descritte in questo manuale. Per garantire prestazioni ottimali dell'apparecchiatura, essa non deve essere utilizzata in installazioni mobili, marittime o in chioschi.

 **AVVERTENZA**

Non ostruire l'area intorno alla base o sotto la friggitrice.

 **AVVERTENZA**

Non utilizzare getti d'acqua per pulire questa apparecchiatura.

 **AVVERTENZA**

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster o da un tecnico ugualmente qualificato per evitare ogni pericolo.

 **AVVERTENZA**

L'uso, l'installazione e l'assistenza di questo prodotto può esporre al contatto con agenti chimici, come [bisfenolo A (BPA), fibre di lana di vetro o ceramiche e silice cristallina], che sono note allo Stato della California essere causa di cancro, difetti di nascita e altri rischi riproduttivi. Per maggiori informazioni, visitare [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

 **AVVERTENZA**

Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante l'uso.

 **AVVERTENZA**

Usare cautela quando si immergono alimenti umidi o acqua nell'olio caldo. Questo potrebbe causare schizzi di olio, che potrebbero determinare gravi ustioni.

 **AVVERTENZA**

Non riempire eccessivamente la vasca di frittura, per evitare che l'olio bollente possa traboccare e possa causare gravi ustioni, scivolamenti e cadute.

 **AVVERTENZA**

Durante il rabbocco di olio nella friggitrice usare cautela e indossare dispositivi di protezione adeguati per prevenire schizzi di olio caldo, che potrebbero causare gravi ustioni.

 **AVVERTENZA**

Usare cautela quando si immergono grandi quantità di alimenti nell'olio caldo. Questo potrebbe creare una grande quantità di schiuma, che potrebbe traboccare e causare gravi ustioni.

 **AVVERTENZA**

L'apertura della valvola di scarico determina l'uscita dalla friggitrice di contenuti caldi, che potrebbero causare lesioni.

# Sommario

---

<b>Sezione 1</b>	<b>Introduzione .....</b>	<b>1-1</b>
<b>Sezione 2</b>	<b>Installazione.....</b>	<b>2-1</b>
<b>Sezione 3</b>	<b>Istruzioni operative.....</b>	<b>3-1</b>
<b>Sezione 4</b>	<b>Manutenzione preventiva .....</b>	<b>4-1</b>
<b>Sezione 5</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>5-1</b>
<b>Sezione A</b>	<b>Istruzioni per olio sfuso .....</b>	<b>A-1</b>
<b>Sezione B</b>	<b>Istruzioni per le preparazione del fusto (JIB) con opzione grasso solido .....</b>	<b>B-1</b>
<b>Sezione C</b>	<b>Istruzioni per l'uso dell'unità di scioglimento del grasso solido .....</b>	<b>C-1</b>

---

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

**NOTA:** La friggitrice Frymaster FQE30-T richiede avviamento, dimostrazione e formazione prima che le attività del ristorante possano iniziare.

### 1.1 Generalità

Leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale prima di azionare questa apparecchiatura. Questo manuale copre tutte le configurazioni delle friggitrici FQE30-T. Le friggitrici di questo modello condividono la maggioranza dei componenti, pertanto quando sono illustrate in gruppo, si farà riferimento alle friggitrici FQE30-T.

Le friggitrici FQE30-T sono dotate di vasche di frittura di basso volume, rabbocco (manuale o, opzionalmente, automatico), filtrazione automatica e un touch screen. Il design incorpora un grande scarico rotondo, che assicura lo scarico di fritti e di altri detriti nella coppa del filtro. Le friggitrici FQE30-T sono controllate da un controller touchscreen FQ4000. Le friggitrici di questa serie vengono fornite con un'unica vasca o con vasca divisa e possono essere acquistate raggruppate in batterie composte al massimo di cinque vasche.

Ogni vasca di frittura è dotata di una sonda di temperatura per un preciso controllo della temperatura.

Le friggitrici FQE30-T sono consegnate completamente assemblate. Tutte le friggitrici sono consegnate con una confezione di accessori standard. Ogni friggitrice viene regolata, collaudata e ispezionata in fabbrica, prima di essere imballata per la spedizione.

### 1.2 Informazioni di sicurezza

Prima di utilizzare l'unità, leggere attentamente le istruzioni riportate in questo manuale.

Nel corso di tutto il manuale, si troveranno avvisi racchiusi in doppi riquadri simili a quello riportato di seguito.

#### **ATTENZIONE**

I riquadri **ATTENZIONE** contengono informazioni su azioni o condizioni che ***potrebbero causare o determinare il malfunzionamento del sistema.***

 **AVVERTENZA**

I riquadri **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che **potrebbero causare o determinare danni al sistema**, che potrebbero causare malfunzionamento dello stesso.

 **PERICOLO**

I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni su azioni o condizioni che **potrebbero causare o determinare lesioni personali** e danneggiare il sistema E/o causarne il malfunzionamento.

Le friggitrici FQE30-T incorporano una funzione di rilevamento di alta temperatura che spegne l'alimentazione degli elementi in caso di guasto ai controlli di temperatura.

Il controller è dotato di una batteria al litio. Sostituire la batteria esclusivamente con una batteria al litio Panasonic CR2032 3V, numero parte 8074674. L'utilizzo di un'altra batteria potrebbe comportare il rischio di incendio o di esplosione. La batteria può essere acquistata dal proprio centro di assistenza autorizzato.

 **ATTENZIONE**

**La batteria potrebbe esplodere se utilizzata in modo improprio. Non ricaricare, smontare o smaltire nel fuoco.**

### 1.3 Informazioni per i controller FQ4000

Questa apparecchiatura è stata collaudata e ritenuta conforme ai limiti di un dispositivo digitale della Classe A, secondo la Parte 15 delle Normative FCC. Sebbene questo dispositivo rientri nella Classe A, soddisfa i limiti imposti dalla Classe B. Tali limiti sono studiati per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose se l'apparecchiatura viene utilizzata in un ambiente commerciale. Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare energia di radiofrequenza e, se non installata secondo il manuale di istruzioni, potrebbe causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. È probabile che l'utilizzo dell'apparecchiatura in un'area residenziale causi interferenze dannose e in questo caso l'utente è tenuto a correggere tale inconveniente a sue spese.

Si rende noto all'utente che qualsiasi variazione o modifica non espressamente approvata dall'ente responsabile della conformità potrebbe annullare l'autorizzazione all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Se necessario, l'utente deve rivolgersi al rivenditore o a un tecnico radio-televisivo con esperienza per ulteriore assistenza.

Per i clienti residenti negli Stati Uniti, può essere utile consultare l'opuscolo seguente redatto dalla Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Come identificare e risolvere i problemi di interferenza radio-TV). Questo opuscolo è disponibile presso il U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, n. di catalogo 004-000-00345-4.

#### **1.4 Informazioni specifiche per la Comunità Europea (CE)**

La Comunità Europea (CE) ha stabilito determinati standard specifici relativi alle attrezzature di questo tipo. Ove esistano differenze tra gli standard CE e non CE, le informazioni o istruzioni pertinenti sono identificate per mezzo di riquadri ombreggiati, simili a quello riportato di seguito.



#### **1.5 Personale di installazione, funzionamento e assistenza**

Le informazioni operative dell'attrezzatura Frymaster sono state redatte ad uso esclusivo di personale autorizzato e/o qualificato, secondo quanto definito nella sezione 1.6. **L'installazione e qualsiasi riparazione sull'apparecchiatura Frymaster deve essere eseguita da personale qualificato, certificato, con licenza e/o da personale di installazione e riparazione autorizzato, secondo quanto definito nella sezione 1.6.**

#### **1.6 Definizioni**

##### **PERSONALE OPERATIVO QUALIFICATO E/O AUTORIZZATO**

Il personale operativo qualificato/autorizzato è costituito da persone che hanno letto attentamente le informazioni riportate nel presente manuale e che hanno familiarità con le funzioni dell'apparecchiatura o che hanno avuto precedenti esperienze con il funzionamento dell'apparecchiatura illustrata in questo manuale.

##### **PERSONALE DI INSTALLAZIONE QUALIFICATO**

Il personale di installazione qualificato è costituito da persone, imprese, aziende e/o società che, personalmente o attraverso un rappresentante, si occupano e sono responsabili dell'installazione di apparecchiature elettriche. Il personale qualificato deve possedere la necessaria esperienza in questo tipo di attività, avere familiarità con tutte le norme elettriche cautelative implicate ed essere conforme a tutti i requisiti pertinenti delle normative nazionali e locali.

## PERSONALE DI MANUTENZIONE QUALIFICATO

Il personale di manutenzione qualificato è costituito da persone che hanno familiarità con le apparecchiature Frymaster e che dispongono dell'autorizzazione di Frymaster, L.L.C. a eseguire la manutenzione su tali apparecchiature. Tutto il personale di manutenzione autorizzato deve disporre di una serie completa di manuali dei componenti e di riparazione e possedere una minima scorta di parti di ricambio delle apparecchiature Frymaster. Un elenco dei Centri assistenza autorizzati (FAS) Frymaster si trova nel sito web di Frymaster, all'indirizzo [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). ***Il mancato utilizzo di personale di manutenzione qualificato invaliderà la garanzia Frymaster per l'apparecchiatura***

### 1.7 Procedura di reclamo per danni intervenuti durante la spedizione

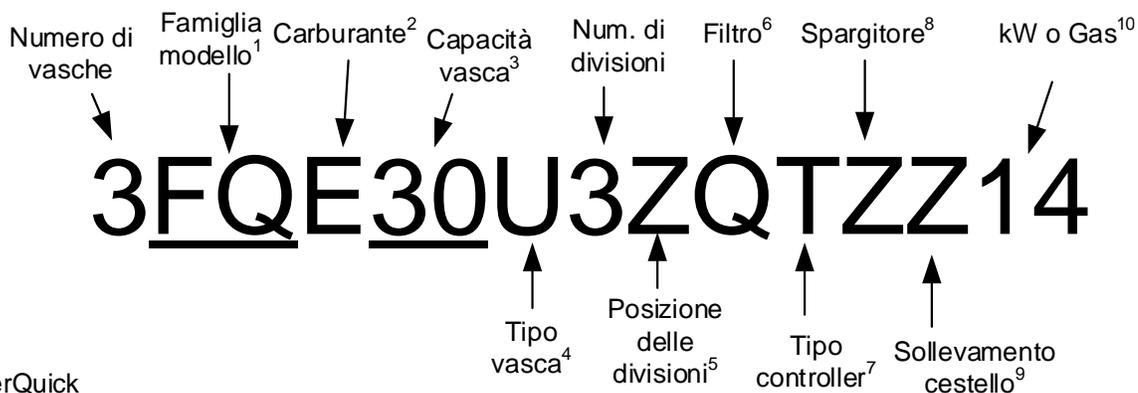
#### ***Che cosa fare se l'apparecchiatura viene consegnata danneggiata:***

Questa apparecchiatura è stata accuratamente ispezionata e imballata da personale esperto prima di lasciare la fabbrica. Il vettore di trasporto si assume la completa responsabilità per la consegna sicura dell'apparecchiatura al momento dell'accettazione dell'incarico.

1. **Presentare immediatamente il reclamo per danni**, a prescindere dall'entità di questi ultimi.
2. **Ispezionare e registrare tutti i danni o le perdite visibili**, accertarsi che ciò venga indicato sulla bolla di consegna o sulla ricevuta e che questa venga firmata dalla persona che ha eseguito la consegna.
3. **Perdite o danni nascosti**: se i danni non risultano evidenti finché l'apparecchiatura non è disimballata, segnalarlo **immediatamente** alla società di spedizioni o al vettore e presentare un reclamo per danni nascosti. Tale segnalazione deve essere inoltrata entro 15 giorni dalla data della consegna. Accertarsi di conservare il contenitore per l'ispezione.

***Frymaster NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE CHE SI VERIFICHINO DURANTE IL TRASPORTO.***

## 1.8 Lettura dei numeri di modello



1 = FilterQuick

2 = E-elettrico o G-gas

3 = 13,6 kg (30 libbre)

4 = U per aperto

5 = L-sinistra o filtro; R-destra o filtro; M-Mezzo; X-Misto; Z-tutto

6 = Q-Semi-Auto con/ ATO

7 = Touch Screen

8 = S-Spargitore; Z-nessuno

9 = B-Sollevatore cestello; Z-nessuno

10 = kilowatt -14, 17, 22 kW; Gas-NG (Naturale), PG (Propano),  
BG (Butano), LG (LPMix)

## 1.9 Informazioni sull'assistenza

Per la manutenzione o le riparazioni non di routine o per informazioni sull'assistenza, rivolgersi al Centro di assistenza Frymaster (FAS) locale autorizzato. Al fine di assistere velocemente il cliente, il Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) o il rappresentante dell'assistenza ha bisogno di alcune informazioni relative all'apparecchiatura. La maggior parte di tali informazioni è stampata su una targhetta affissa all'interno dello sportello della friggitrice. I codici articolo si trovano sul Manuale delle parti di ricambio. È possibile ordinare le parti direttamente al distributore o a un FAS locali. Un elenco dei Centri assistenza autorizzati Frymaster (FAS) si trova nel sito web di Frymaster, all'indirizzo [www.frymaster.com](http://www.frymaster.com). Qualora questo elenco non sia stato ricevuto, contattare l'assistenza Frymaster ai numeri 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711, oppure tramite e-mail all'indirizzo [fryservice@welbilt.com](mailto:fryservice@welbilt.com).

Per fornire assistenza efficiente e tempestiva sono necessarie le seguenti informazioni:

Numero di modello \_\_\_\_\_

Numero di serie \_\_\_\_\_

Tensione \_\_\_\_\_

Natura del problema \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**CUSTODIRE E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE IN UN LUOGO SICURO  
PER UTILIZZO FUTURO.**

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## CAPITOLO 2: ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

### 2.1 Requisiti generali per l'installazione

Un'installazione corretta è essenziale per l'utilizzo sicuro, efficiente e privo di malfunzionamenti di questa apparecchiatura.

L'installazione e qualsiasi tipo di manutenzione sull'attrezzatura Frymaster devono essere eseguite da personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione autorizzato, secondo quanto definito nella sezione 1.6 del presente manuale.

Il mancato utilizzo di personale qualificato, con licenza e/o personale di installazione o manutenzione autorizzato (secondo quanto definito nella sezione 1.6 del presente manuale) per l'installazione o qualsiasi assistenza su questa apparecchiatura invaliderà la garanzia Frymaster e potrebbe causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

Ove esistano conflitti tra istruzioni e informazioni di questo manuale e le normative o regolamenti locali o nazionali, l'installazione e l'utilizzo devono essere conformi alle normative o regolamenti in vigore nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Per l'assistenza rivolgersi al Servizio assistenza Frymaster autorizzato locale.

#### PERICOLO

Le normative di costruzione vietano l'installazione di una friggitrice con serbatoio dell'olio bollente aperto accanto a fiamme libere di qualsiasi tipo, incluse griglie e fornelli.

#### AVVISO

Tutte le friggitrici fornite dalla fabbrica senza cavi e spina devono essere cablate mediante un condotto flessibile alla morsettiera terminale posta sul retro della friggitrice. Queste friggitrici devono essere cablate secondo le specifiche della normativa elettrica nazionale NEC. Le unità cablate devono comprendere l'installazione di dispositivi di immobilizzazione.

#### PERICOLO

È necessario fornire mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Qualora il kit di immobilizzazione sia mancante contattare il proprio Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) locale.

#### AVVISO

Se questa apparecchiatura viene collegata direttamente all'alimentazione elettrica, deve essere incorporato nel cablaggio fisso un mezzo di scollegamento dall'alimentazione con una separazione dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.

#### **AVVISO**

**Questa apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi di disconnessione dall'alimentazione (ad esempio, un interruttore di circuito).**

#### **AVVISO**

**Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75 °C (167 °F).**

#### **AVVISO**

**Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per evitare rischi esso deve essere sostituito da un Centro di assistenza autorizzato Frymaster o da un tecnico ugualmente qualificato.**

#### **PERICOLO**

**Questa apparecchiatura deve essere connessa a una fonte di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.**

#### **PERICOLO**

**Tutti i cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzati secondo gli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o l'assistenza di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura.**

#### **PERICOLO**

**Non fissare alcun piano di gocciolamento su una singola friggitrice. La friggitrice potrebbe diventare instabile, rovesciarsi e causare lesioni personali. L'area dell'apparecchiatura deve sempre essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile.**

In caso di interruzione dell'alimentazione, la friggitrice si spegne automaticamente. Se ciò avviene, portare l'interruttore di alimentazione in posizione OFF. Non tentare di riaccendere la friggitrice finché non è stata ripristinata l'alimentazione.

Questa apparecchiatura deve essere mantenuta libera e priva di materiale combustibile, con l'eccezione di poter essere installata su pavimenti infiammabili.

### **2.1.1 Spazio e ventilazione**

Deve essere previsto uno spazio di 15 cm (6 pollici) su ambo i lati e sul retro se adiacente a una costruzione infiammabile. Prevedere sempre uno spazio minimo di 61 cm (24 pollici) sulla parte anteriore dell'apparecchiatura per assicurare un funzionamento e un'assistenza corretti.

**⚠ AVVERTENZA**

**Non ostruire l'area intorno alla base o sotto la friggitrice.**

**⚠ PERICOLO**

**Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale della friggitrice al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa. Domande? Chiamare il servizio Hotline Frymaster Dean al numero 1-800-551-8633.**

Nell'installazione di qualunque tipo di friggitrice occorre rispettare implicitamente lo Standard num. 96 della National Fire Protection Association.

Le tubazioni, la cappa e il banco del filtro devono essere puliti regolarmente e mantenuti liberi da grasso, secondo lo Standard NFPA num. 96.

È possibile ottenere una copia dello standard dalla National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 o da [www.NFPA.org](http://www.NFPA.org).

### **2.1.2 Requisiti di messa a terra elettrica**

Tutte le apparecchiature con funzionamento elettrico devono essere messe a terra nel rispetto delle norme nazionali e locali vigenti in materia e, ove applicabile, delle normative CE. In assenza di norme locali, l'apparecchiatura deve essere messa a terra secondo le normative National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, o il Codice elettrico canadese, CSA C22.2, per quanto pertinente. Tutte le unità (collegate con cavo di alimentazione o in modo permanente) dovranno essere collegate a un sistema di alimentazione con scarico a terra. Gli schemi elettrici sono forniti con la friggitrice. Fare riferimento alla targa di identificazione posta sullo sportello della friggitrice per le tensioni corrette.

Il capocorda di messa a terra equipotenziale indicato nell'illustrazione (a destra) permette a tutte le apparecchiature presenti nello stesso luogo di essere elettricamente connesse per garantire che non esistano differenze di potenziale elettrico fra le diverse unità, il che potrebbe essere pericoloso.



**⚠ PERICOLO**

**Questa apparecchiatura è dotata di una speciale spina (con messa a terra) per la protezione degli operatori dalle scosse elettriche, che deve essere inserita direttamente in una presa con adeguato collegamento di terra. Non tagliare, rimuovere o in qualunque modo bypassare il polo di terra di questa spina.**

### **2.1.3 Requisiti per l'Australia**

Installazione da eseguire nel rispetto delle normative AS 5601 / AG 601, ente locale, gas, elettricità e di qualsiasi altro requisito statutario pertinente.

## 2.2 Requisiti di alimentazione

La spina trifase del cavo di alimentazione per gli elementi, i controlli e il filtro ha caratteristiche nominali di 60 A, 250 V CA e configurazione conforme a NEMA L15-60P. Ogni friggitrice deve essere munita del proprio cavo di alimentazione su circuito individuale.

TENSIONE	FASE	FILO ASSISTEN	MIN. DIMENS	AWG (mm <sup>2</sup> )	AMP PER GAMBA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

### AVVISO

Se questa apparecchiatura è collegata permanentemente a un cablaggio fisso, deve essere connessa per mezzo di conduttori di rame con classificazione della temperatura non inferiore a 75 °C (167 °F).

### PERICOLO

Questa apparecchiatura deve essere connessa a una fonte di alimentazione con la stessa tensione e fase specificate sulla targa di identificazione posta all'interno dello sportello dell'apparecchiatura.

### PERICOLO

Tutti i cablaggi di questa apparecchiatura devono essere realizzati secondo gli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura. Durante l'installazione o l'assistenza di questa apparecchiatura, fare riferimento agli schemi elettrici forniti con l'apparecchiatura.

## 2.3 Dopo la collocazione delle friggitrici presso la stazione di frittura

### PERICOLO

Non deve essere alterato né rimosso alcun materiale strutturale della friggitrice al fine di poter collocare l'unità sotto una cappa. Domande? Chiamare il servizio Hotline Frymaster al numero 1-800-551-8633.

1. Dopo aver posizionato la friggitrice presso la stazione di frittura, utilizzare una livella a bolla da carpentiere su tutta la parte superiore della vasca per verificare che l'unità sia a livello, sia da lato a lato sia dalla parte anteriore a quella posteriore.

Per mettere a livello la friggitrice, regolare le rotelle in modo tale che l'unità si trovi all'altezza corretta nella stazione di frittura.

La rotella anteriore destra può essere bloccata con delle viti che potrebbe essere necessario allentare per spostare l'apparecchiatura nella posizione desiderata. Una volta il posizione, le viti

della rotella possono essere strette con la rotella parallela alla friggitrice da fronte a retro, in modo che la friggitrice possa essere facilmente spostata dentro e fuori dalla cappa per le operazioni di pulizia e per impedire che la rotella urti il serbatoio dell'olio.

Una volta che la friggitrice sia livellata nella posizione finale, installare gli immobilizzatori forniti dal KES per limitarne i movimenti in modo che non dipenda dal né trasmetta sollecitazioni al cavo o alla connessione elettrica. Installare gli immobilizzatori secondo quanto indicato nelle istruzioni fornite. Se gli immobilizzatori vengono disconnessi per interventi di assistenza o altri motivi, devono essere riapplicati prima dell'utilizzo della friggitrice.

**⚠ PERICOLO**

**È necessario fornire mezzi adeguati per limitare lo spostamento di questa apparecchiatura, senza esercitare sollecitazioni sul collegamento elettrico. Un apposito kit di immobilizzazione è fornito a corredo della friggitrice. Qualora il kit di immobilizzazione sia mancante contattare il proprio Centro assistenza autorizzato Frymaster (FAS) locale.**

**⚠ PERICOLO**

**L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Evitare qualsiasi contatto. In tutti i casi, l'olio deve essere rimosso dalla friggitrice prima di eseguirne lo spostamento onde evitare possibili fuoriuscite, cadute e ustioni gravi. La friggitrice può rovesciarsi e causare lesioni personali se non viene immobilizzata.**

2. Pulire e riempire le vasche fino alla linea di livello dell'olio inferiore con olio da cucina. (Vedere *Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura* nel capitolo 3).

## 2.4 Installazione del telaio del fusto

Aprire lo sportello della friggitrice (solitamente lo sportello più a destra o il terzo) e rimuovere la staffa trasversale utilizzata come supporto di trasporto rimuovendo le quattro viti (Figura 1). Installare il telaio del fusto (potrebbe apparire diverso da quello illustrato) fornito assieme agli accessori con le viti che sono state rimosse durante la fase di rimozione della staffa trasversale (Figura 2). In alcune configurazioni, il telaio è opzionale. Installare il paraschizzi opzionale per proteggere il fondo del fusto (Figura 3). Se si utilizza del grasso solido, vedere le Appendici A, B, C, D ed E alla fine di questo manuale per le istruzioni di installazione.

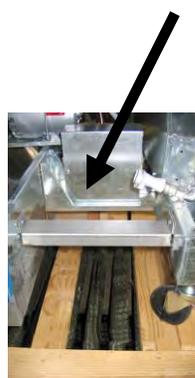


Figura 1

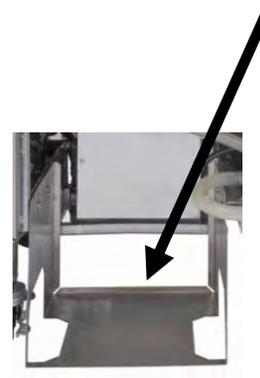


Figura 2

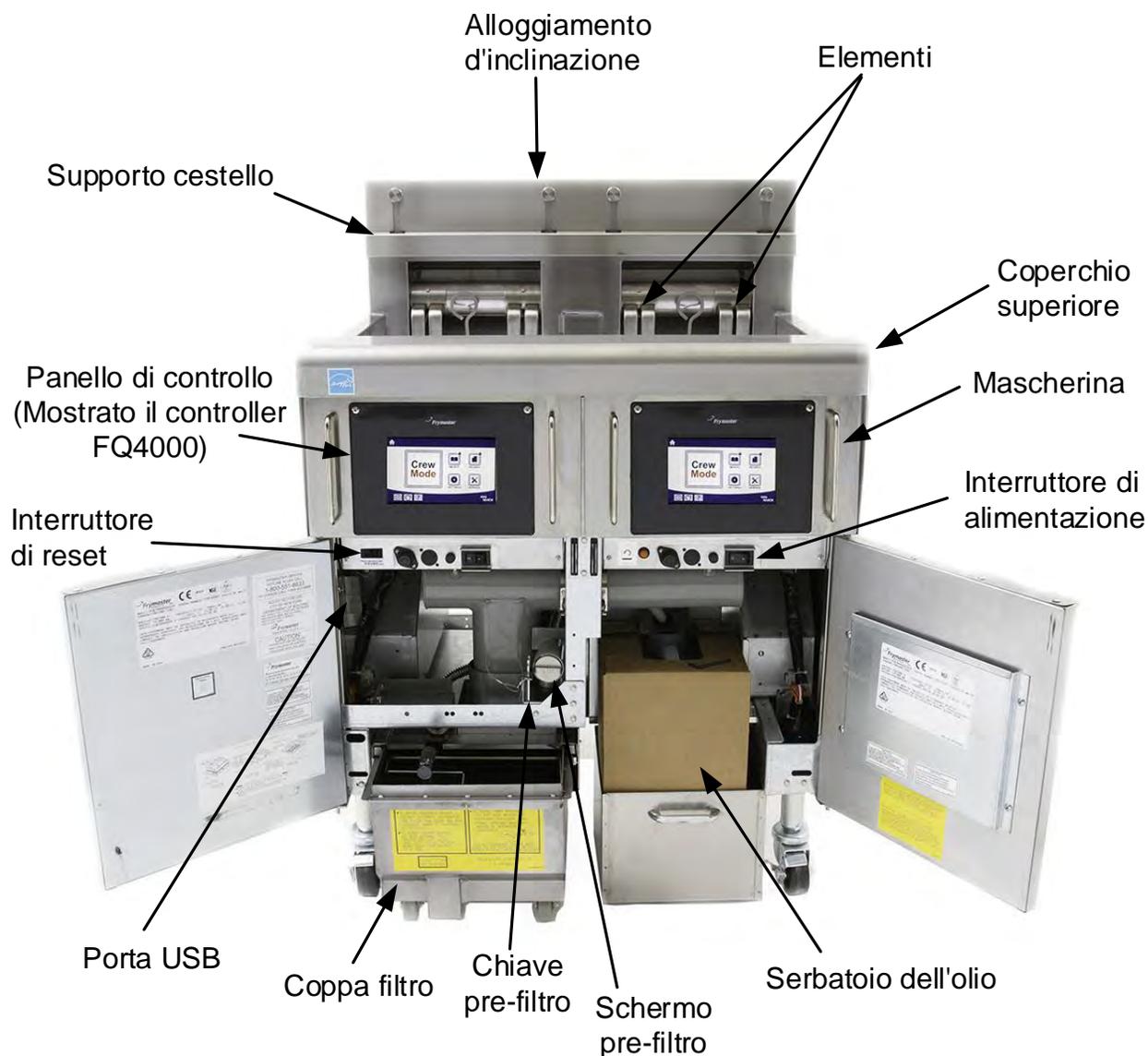


Figura 3

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## CAPITOLO 3: ISTRUZIONI OPERATIVE

### INDICAZIONE DELLE PARTI DELLA FRIGGITRICE ELETTRICA FQE30-T SERIES



#### CONFIGURAZIONE TIPICA (RAFFIGURATA LA 2FQE30-T)

**NOTA:** L'aspetto della friggitrice potrebbe differire leggermente da quello raffigurato in funzione della configurazione e della data di produzione.

### 3.1 Procedure di preparazione e spegnimento dell'apparecchiatura

#### AVVERTENZA

Il supervisore in loco ha la responsabilità di assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei pericoli inerenti alla gestione di un sistema di filtraggio di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtraggio dell'olio, dello scarico e della pulizia.

#### ATTENZIONE

Prima di accendere la friggitrice, accertarsi che sia alimentata e che tutti i controller siano spenti. Assicurarsi che le valvole di scarico delle vasche siano chiuse. Rimuovere il supporto del cestello, se installato, e riempire la vasca di frittura fino alla linea di livello in basso. Qualora si utilizzi grasso solido, accertarsi che sia spinto verso il fondo della vasca di frittura.

#### 3.1.1 Impostazione

#### PERICOLO

Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca di frittura vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento inferiore con acqua oppure olio di cottura prima di erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di questa precauzione determinerà danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.

#### PERICOLO

Rimuovere tutte le gocce d'acqua dalla vasca prima di riempirla d'olio. La mancata osservanza di questa precauzione causerà schizzi di liquido bollente quando l'olio verrà riscaldato alla temperatura di cottura.

#### AVVERTENZA

La FQE30-T non deve essere utilizzata con grasso solido senza che sia installato un kit per grasso solido. L'utilizzo di grasso solido senza un kit per grasso solido ostruirà le linee di rabbocco. La capacità di olio della friggitrice elettrica FQE30-T è di 14,5 litri (3,8 galloni/32 libbre) a 21 °C (70 °F) per una vasca piena e 8,33 litri (2,2 galloni/18 libbre) a 21 °C (70 °F) per ciascuna metà di una vasca doppia.

1. Riempire la vasca di frittura con olio di cottura fino alla linea del LIVELLO OLIO inferiore situata sulla parte posteriore della vasca. In questo modo si terrà conto dell'espansione dell'olio quando viene riscaldato. Non riempire con olio freddo oltre la linea inferiore; potrebbero verificarsi fuoriuscite quando l'olio si espande. Per sistemi a olio sfuso, si veda la Sezione 2.1.8 del *Manuale d'uso del controller FQ4000 8197474* per avere istruzioni su come riempire la vasca con olio sfuso. Qualora si utilizzi grasso solido, accertarsi che sia spinto verso il fondo della vasca di frittura.
2. Accertarsi che i cavi di alimentazione siano collegati e bloccati (se applicabile) nelle prese appropriate. Verificare che la spina sia innestata completamente nella presa in modo che non siano visibili i poli metallici della stessa.

3. Assicurarsi che l'alimentazione sia stata attivata dall'interruttore principale situato sul retro dello sportello dell'armadietto della friggitrice sul pannello frontale della scatola dei componenti, accanto al fusibile.
4. Accertarsi che il controller sia su ON. La friggitrice entrerà automaticamente nel ciclo di fusione qualora la temperatura della vasca di frittura sia inferiore agli 82 °C (180 °F) e visualizzerà **CICLO FUSIONE IN CORSO**. (**NOTA:** durante il ciclo di fusione, gli elementi entreranno in funzione per alcuni secondi, poi si spegneranno per un periodo più lungo). Durante il ciclo di fusione occorrerà mescolare di tanto in tanto il grasso, per fare in modo che tutto il grasso contenuto nella vasca venga liquefatto. Quando la temperatura della vasca di frittura raggiunge gli 82 °C (180 °F), l'unità passerà automaticamente nella modalità di riscaldamento. Verrà visualizzato **PRERISC** fino al raggiungimento di 9°C (15 °F) dalla temperatura impostata. Gli elementi rimarranno in funzione fino a che la temperatura della vasca di frittura raggiungerà la temperatura di cottura programmata. Quando la friggitrice avrà raggiunto la temperatura programmata, il display del controller visualizzerà **INIZIA** e la friggitrice sarà pronta all'uso.
5. Accertarsi che quando l'olio si trova a temperatura di cottura il suo livello raggiunga la linea di livello superiore.
6. La massima quantità di patatine fritte in olio o grasso non deve superare 0,7 kg (1,5 libbre).

### Spegnimento

1. Per spegnere la friggitrice, spostare l'interruttore di accensione del controller in posizione OFF.
2. Filtrazione dell'olio e pulizia delle friggitrici (si vedano i Capitoli 1 e 2 del *Manuale d'uso del controller FQ4000*).
3. Pulire la coppa del filtro e sostituire il tampone o la carta filtro. Non lasciare grasso solido nella coppa del filtro durante la notte.
4. Collocare i coperchi sulle vasche di frittura.

### 3.2 Funzionamento

Questa friggitrice è dotata di controller FQ4000 (illustrato a destra). Fare riferimento al *Manuale d'uso del controller FQ4000 819-7474* per la programmazione del controller, le procedure e le istruzioni operative per il sistema di filtrazione integrato.



**CONTROLLER FQ4000**

### 3.3 Rabbocco manuale, rabbocco automatico e riempimento da JIB

La friggitrice può essere configurata per il rabbocco manuale o per il rabbocco sia manuale che automatico, in funzione dell'hardware. Quando in una vasca l'olio scarseggia, premere il pulsante di rabbocco automatico (rilascio olio) al fondo dello schermo (Figura 3) per rabboccare la vasca. Il controller visualizza **PREMERE PER RABBOCCO?** Premere il pulsante **SÌ (✓)**. Viene visualizzato il messaggio **INIZIA RIEMPIMENTO?**. Premere e tenere premuto il pulsante avviare il riempimento. Rilasciare il pulsante quando l'olio ha raggiunto la linea di livello superiore. Premere il pulsante **NO (X)** per uscire. Se l'unità è dotata di rabbocco automatico opzionale, il livello dell'olio nella vasca viene continuamente

**Interruttore reset livello basso nel Jug In Box (JIB, fusto dell'olio):** reimposta il sistema ATO dopo il cambio dell'olio.

**Cappuccio speciale:** munito di tubazioni per attingere olio dal serbatoio da riversare nelle vasche di frittura.

**Jug In Box (JIB, fusto dell'olio):** il JIB è il serbatoio dell'olio.



**Figura 1**

monitorato e l'olio viene rabboccato in base alla necessità da un serbatoio contenuto nell'armadietto.

Il serbatoio di rabbocco contiene una riserva di 15,9 litri (35 libbre) di olio. In normali condizioni di funzionamento, dovrebbe essere sufficiente per circa due giorni.

I componenti del sistema sono annotati a destra (Figura 1).

**NOTA:** Le vasche devono essere riempite manualmente all'avvio e dopo ogni pulizia (bollitura o pulizia a freddo), a meno che venga utilizzato un sistema per olio sfuso fresco.

### 3.3.1 Installazione del serbatoio dell'olio (JIB)

Rimuovere il coperchio originale dal contenitore dell'olio e la protezione metallica interna. Sostituirli con il cappuccio fornito, munito di dispositivo di aspirazione collegato. Verificare che il tubo di alimentazione dal tappo raggiunga il fondo del contenitore dell'olio.

Introdurre il contenitore dell'olio nell'armadietto, facendolo scorrere in posizione (come indicato nella pagina seguente). Evitare che il dispositivo di aspirazione si impigli all'interno dell'armadietto al momento di sistemare il fusto dell'olio nella friggitrice. Il sistema è ora pronto per l'uso.

### 3.3.2 Sostituzione del JIB (serbatoio dell'olio)

Quando il livello dell'olio nel serbatoio si abbassa, viene visualizzato il messaggio RABBOCCO OLIO VUOTO (Figura 2). Premere il pulsante di spunta per eliminare il messaggio. Quando il serbatoio sia stato riempito e/o sostituito, premere e tenere premuto il tasto arancione di reset vicino al serbatoio dell'olio (si veda la Figura 7 alla pagina successiva) fino a quando il messaggio nell'angolo in basso non venga eliminato. Se si utilizza grasso solido, si veda l'Appendice B per le istruzioni.

3. Aprire l'armadietto e estrarre il fusto dell'olio (Figura 3).



Figura 3

2. Rimuovere il tappo e versare l'olio eventualmente rimasto nel fusto ripartendolo uniformemente fra tutte le vasche di frittura (Figura 4).



Figura 4

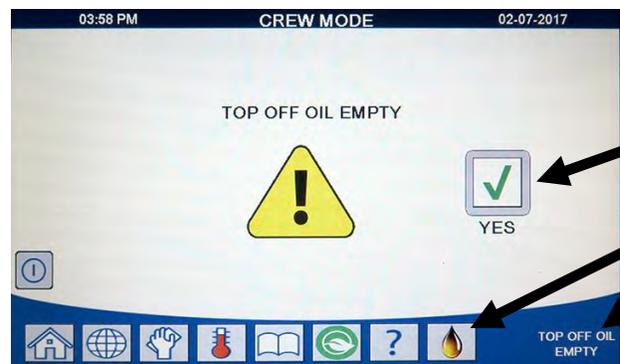


Figura 2

**Il messaggio RABBOCCO OLIO VUOTO indica che il serbatoio di rabbocco dell'olio è vuoto.**

3. Con il nuovo fusto in verticale, rimuovere il tappo e il foglietto di sigillo (Figura 5).



Figura 5

**⚠ AVVERTENZA**  
**Non aggiungere olio CALDO o USATO al JIB.**

4. Introdurre il tubo nel nuovo fusto pieno d'olio (Figura 6).



Figura 6

5. Introdurre il fusto dell'olio sul ripiano all'interno dell'armadietto della friggitrice (Figura 3).
6. Premere il pulsante di reset tanica per eliminare il messaggio RABBOCCO OLIO VUOTO sul controller FQ4000 (Figura 7).



Figura 7

### 3.3.3 Sistemi ad olio sfuso

Le istruzioni per l'installazione e l'utilizzo dei sistemi con olio sfuso sono disponibili nell'Appendice A alla fine di questo manuale.

## 3.4 Filtrazione

### 3.4.1 Introduzione

Il sistema di filtrazione FilterQuick™ consente di filtrare l'olio di una vasca in modo sicuro ed efficiente mentre le altre vasche della batteria rimangono in servizio.

La sezione 3.4.2 illustra la preparazione del sistema filtro per l'uso. Il funzionamento del sistema è descritto nel manuale del controller touchscreen FilterQuick.

### **⚠ AVVERTENZA**

**Il supervisore in loco ha la responsabilità di assicurare che gli operatori siano a conoscenza dei pericoli inerenti alla gestione di un sistema di filtraggio di olio bollente, in particolare degli aspetti delle procedure di filtraggio dell'olio, dello scarico e della pulizia.**

### **⚠ AVVERTENZA**

**Il tampone o la carta filtro DEVONO essere sostituiti quotidianamente o quando il livello dei sedimenti supera l'altezza dell'anello di tenuta.**

### 3.4.2 Preparazione del sistema di filtrazione FilterQuick™ con FQ4000 per l'utilizzo con il tampone o la carta filtro

Il sistema di filtrazione FilterQuick™ utilizza una configurazione con carta filtro che comprende un vassoio raccogli-briciole, un grande anello di tenuta, la carta filtro e lo schermo del filtro metallico.

1. Estrarre il tampone filtro dall'armadietto e rimuovere il vassoio raccogli-briciole, l'anello di tenuta, la carta filtro e lo schermo del filtro (Figura 8). Pulire tutti i componenti con una soluzione di detergente e acqua calda, quindi asciugare accuratamente.

Il coperchio della coppa non deve essere rimosso, tranne che per la pulizia, l'accesso all'interno o per consentire il posizionamento di una unità di smaltimento del grasso di cottura (SDU) realizzata prima del gennaio 2004 sotto lo scarico. Le istruzioni per lo smaltimento sono riportate nel manuale del controller FQ4000.

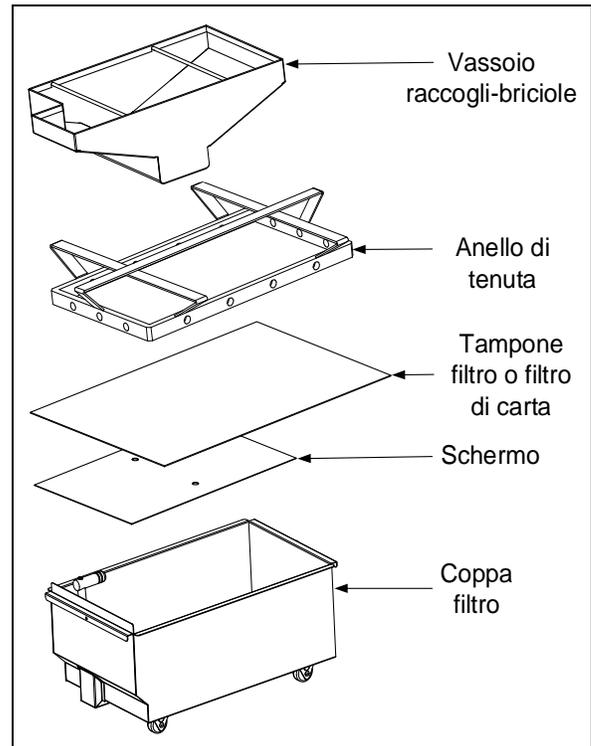


Figura 8

2. Ispezionare il raccordo di connessione della coppa del filtro per accertarsi che entrambi gli O-ring siano in buone condizioni (Figura 9).
3. Quindi in ordine inverso, collocare lo schermo del filtro metallico al centro della parte inferiore della coppa, quindi disporre un foglio di carta filtro sulla parte superiore dello schermo, sovrapponendolo su tutti i lati (Figura 11). Se si utilizza un tampone filtro, accertarsi che il lato ruvido del tampone sia rivolto verso l'alto e disporlo sopra lo schermo, accertandosi che si trovi tra i bordi in rilievo della coppa del filtro.



Figura 9

4. Posizionare l'anello di tenuta sulla carta filtro e abbassare l'anello nella coppa, in modo che la carta appoggi sui lati della coppa del filtro (Figura 10).
5. Quando l'anello di tenuta è in posizione, spargere uniformemente un pacchetto di polvere filtro sulla carta. (Figura 11).
6. Riposizionare il vassoio raccogli-briciole nella coppa del filtro, quindi ricollocare in posizione la coppa del filtro nella friggitrice, posizionandola sotto lo scarico.



Figura 10



Figura 11

**NON UTILIZZARE LA POLVERE FILTRANTE CON IL TAMPONE!**

7. Spingere indietro nella friggitrice la coppa filtro, posizionandola sotto la vasca. Verificare che sul controller NON sia visualizzato "P". Il sistema di filtrazione è pronto per l'uso.

 **PERICOLO**

**Non scaricare più di una vasca alla volta nell'unità di filtrazione integrata, onde evitare traboccamenti e versamenti di olio bollente che potrebbero produrre gravi ustioni, scivolamenti o cadute.**

 **PERICOLO**

**Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.**

 **AVVERTENZA**

**Non battere i cestelli della friggitrice o altri utensili sulla fascia di giunzione delle vasche di frittura. La fascia è presente per sigillare la giunzione tra le vasche. Battere i cestelli della friggitrice sulla fascia per rimuovere il grasso può distorcerla, compromettendone la tenuta. La fascia è progettata per essere a perfetta tenuta e deve essere rimossa esclusivamente per la pulizia.**

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## CAPITOLO 4: MANUTENZIONE PREVENTIVA

---

### 4.1 Controlli per la manutenzione preventiva della friggitrice e assistenza

#### PERICOLO

Il vassoio raccogli-briciole delle friggitrici dotate di sistema di filtraggio deve essere svuotato ogni giorno in un contenitore ignifugo a conclusione della giornata di lavoro. Alcuni detriti alimentari possono incendiarsi spontaneamente se lasciati immersi in certi grassi di cottura.

#### PERICOLO

Non tentare mai di pulire la friggitrice durante il processo di frittura o quando la vasca è piena di olio bollente. Se l'acqua entra in contatto con l'olio bollente, a temperatura di frittura, causa spruzzi che possono determinare gravi ustioni alle persone che si trovano nelle vicinanze.

#### AVVERTENZA

Utilizzare detergente multiuso. Leggere le istruzioni d'uso e le avvertenze precauzionali prima dell'uso. Prestare particolare attenzione alla concentrazione di detergente e alla durata della permanenza dello stesso sulle superfici a contatto degli alimenti.

### 4.2 CONTROLLI GIORNALIERI E SERVIZIO

#### 4.2.1 Ispezionare eventuali danni presenti nella friggitrice e negli accessori

Controllare cavi e fili allentati o usurati, perdite, corpi estranei nella vasca o nell'armadietto e qualsiasi altra indicazione che la friggitrice e gli accessori non siano pronti e sicuri per il funzionamento.

#### 4.2.2 Pulire le parti interne ed esterne dell'armadietto della friggitrice - Quotidianamente

Pulire l'interno dell'armadietto della friggitrice con un panno asciutto e pulito. Strofinare tutte le superfici metalliche e i componenti accessibili per rimuovere l'olio e la polvere di accumulo.

Pulire l'esterno dell'armadietto della friggitrice con un panno pulito e inumidito con un detergente multiuso per rimuovere olio, polvere e lanugine. Strofinare con un panno pulito e umido.

### 4.2.3 Pulire il sistema di filtrazione incorporato - Quotidianamente

**⚠ AVVERTENZA**

**Non utilizzare mai il sistema di filtraggio senza olio nel sistema.**

**⚠ AVVERTENZA**

**Non utilizzare mai la coppa del filtro per il trasporto dell'olio vecchio al punto di smaltimento.**

**⚠ AVVERTENZA**

**Non scaricare mai acqua nella coppa del filtro. L'acqua può danneggiare la pompa del filtro.**

Non sono necessari controlli e manutenzione preventiva periodica per il sistema di filtrazione oltre alla pulizia giornaliera della coppa del filtro mediante una soluzione di acqua calda e detergente multiuso.

Se si nota che il sistema sta pompando lentamente o per niente, verificare che lo schermo della coppa del filtro sia sul fondo della coppa, con la carta o il tampone sopra lo schermo. Verificare che i due O-ring sul raccordo sulla parte anteriore destra della coppa del filtro siano presenti e in buone condizioni. Verificare che il pre-filtro sia pulito e stretto con una chiave.

### 4.2.4 Pulire la coppa del filtro, le parti staccabili e gli accessori - Quotidianamente

Come con la vasca di frittura, un deposito di olio carbonizzato si accumulerà sulla coppa del filtro, sulle parti staccabili e sugli accessori come i cestelli, i vassoi dei sedimenti o del pesce.

Strofinare la coppa del filtro e tutte le parti staccabili e gli accessori con un panno asciutto e pulito. Utilizzare un panno inumidito con una soluzione di detergente multiuso. Per rimuovere l'olio carbonizzato accumulato. Sciacquare e asciugare con cura ogni parte. NON utilizzare lana di acciaio o cuscinetti abrasivi per pulire queste parti. I graffi che ne deriverebbero renderebbero più difficili le pulizie successive.

### 4.2.5 Pulire attorno ai sensori AIF e ATO - Quotidianamente

1. Pulire i sedimenti accumulati attorno ai sensori AIF e ATO durante la pulizia e la filtrazione, quando l'olio viene scaricato dalla vasca di frittura.
2. Utilizzare un cacciavite o un altro oggetto simile che consenta l'accesso attorno alla sonda (Figura 1). Prestare attenzione a non danneggiare la sonda.
3. Ripristinare l'olio al termine della pulizia e della filtrazione.



Figura 1

### 4.2.6 Pulizia delle barre alza cestello - Quotidianamente

Sulle friggitrici dotate di alzacestello, pulire le barre con un panno pulito e asciutto per eliminare gli accumuli di olio e di polvere.

## 4.3 CONTROLLI SETTIMANALI E SERVIZIO

### 4.3.1 Pulizia del retro della friggitrice - Settimanalmente

Pulire dietro la friggitrice secondo le procedure del ristorante. Spegnerla e scollegare l'alimentazione.

## 4.4 CONTROLLI MENSILI E SERVIZIO

### 4.4.1 Pulizia profonda (bollitura/pulizia a freddo) della vasca - Almeno mensilmente

#### PERICOLO

**Non azionare mai l'apparecchiatura con una vasca di frittura vuota. La vasca deve essere riempita fino alla linea di riempimento con acqua oppure olio prima di erogare energia agli elementi. La mancata osservanza di questa precauzione determinerà danni irreparabili agli elementi e può dar luogo a incendi.**

Durante il normale utilizzo della friggitrice, all'interno della vasca di frittura si formerà gradualmente un deposito di olio carbonizzato. Questa pellicola deve essere rimossa periodicamente seguendo la procedura di pulizia (bollitura). *Fare riferimento alle sezioni 2.3.10 e 2.3.11 del Manuale operativo del controller FQ4000 per avere informazioni specifiche sull'impostazione del controller per l'operazione di pulizia (bollitura).*

#### PERICOLO

**Lasciare raffreddare l'olio a non più di 38 °C (100 °F) prima di versarlo in un apposito contenitore per lo smaltimento.**

#### AVVERTENZA

**Non lasciare mai incustodita la friggitrice durante questa procedura. In caso di traboccamento della soluzione, portare immediatamente l'interruttore di accensione in posizione OFF.**

#### PERICOLO

**Accertarsi che vasca di frittura sia completamente asciutta prima di riempire con olio. Quando l'olio sia riscaldato alla temperatura di cottura, l'acqua presente causerà schizzi di liquido bollente.**

### 4.4.2 Manutenzione pre-filtro - Mensilmente

Il pre-filtro richiede una regolare manutenzione. Ogni 30 giorni (o più frequentemente se il flusso dell'olio rallenta), rimuovere il

#### PERICOLO

**Indossare guanti protettivi per rimuovere il pre-filtro. Il filtro potrebbe essere caldo e causare gravi ustioni.**



Figura 2



Figura 3

tappo e pulire lo schermo collegato.

1. **Indossando guanti protettivi**, utilizzare la chiave in dotazione per rimuovere il tappo dal pre-filtro (**Figura 2**).
2. Utilizzare una piccola spazzola per rimuovere i detriti dallo schermo collegato (**Figura 3**).
3. Pulire sotto un rubinetto e asciugare completamente.
4. Rimettere il tappo nella sua sede sul pre-filtro e **stringere con la chiave in dotazione**, assicurandosi che il pre-filtro sia ben stretto. Se il tappo non è ben stretto, l'aria si disperderà attorno al pre-filtro e rallenterà il ripristino.



#### **AVVERTENZA**

**NON rimuovere il tappo del pre-filtro quando sia in corso un ciclo di filtrazione.**

**NON utilizzare il sistema di filtrazione con il tappo rimosso. Indossare guanti protettivi quando si maneggia il tappo. Il metallo e l'olio esposto sono caldi.**

### **4.4.3 Verifica della precisione del punto prestabilito per il controller FQ4000 - Mensilmente**

1. Inserire un termometro di buona qualità o la sonda di un pirometro nell'olio con un'estremità a contatto della sonda di rilevamento della temperatura della friggitrice.
2. Quando sono visibili le icone dei prodotti sul controller (a significare che il contenuto della vasca di frittura è compreso nell'intervallo di cottura), premere una volta il pulsante  per visualizzare la temperatura e il valore prestabilito dell'olio così come sono rilevati dalla sonda della temperatura.
3. Annotare la temperatura del termometro o del pirometro. La temperatura effettiva e la lettura del pirometro devono differire di non più di  $\pm 3$  °C (5 °F) fra loro dopo avere attivato e disattivato il riscaldamento per tre (3) volte. Se la temperatura è ancora fuori tolleranza, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato per avere supporto.

## **4.5 CONTROLLI TRIMESTRALI E SERVIZIO**

### **4.5.1 Sostituire gli O-ring - Ogni trimestre**

Sostituire gli O-ring sulla connessione del filtro (si veda la Figura 10 nella sezione 3.4.2).

## **4.6 ISPEZIONE ANNUALE/PERIODICA DEL SISTEMA**

**Questa apparecchiatura deve essere ispezionata e regolata periodicamente da personale di manutenzione qualificato come parte di un programma regolare di manutenzione della cucina.**

**Frymaster consiglia che questa apparecchiatura venga ispezionata almeno annualmente da un centro di assistenza autorizzato, che deve eseguire i seguenti controlli:**

#### 4.6.1 Friggitrice - Annuale

- Ispezionare l'armadietto internamente ed esternamente, davanti e dietro, per verificare che non presenti olio.
- Verificare che i cavi degli elementi riscaldanti siano in buone condizioni, che non mostrino usura o danni all'isolante e che non presentino tracce d'olio.
- Verificare che gli elementi riscaldanti siano in buone condizioni senza accumulo di olio carbonizzato/bruciato. Ispezionare gli elementi per eventuali segni di prolungata accensione a secco.
- Verificare che il meccanismo di inclinazione funzioni correttamente quando si sollevano e abbassano gli elementi e che i conduttori degli elementi non siano piegati e/o rigati.
- Verificare che l'assorbimento di corrente degli elementi riscaldanti rientri nell'intervallo ammesso e indicato nella targhetta di identificazione dell'apparecchiatura.
- Verificare che le sonde di temperatura e di livello massimo siano connesse in modo appropriato, fissate saldamente e che funzionino correttamente e che il materiale di montaggio e le protezioni delle sonde siano presenti e propriamente installate.
- Verificare che i componenti della scatola dei componenti e della scatola dei contattori (cioè computer/controller, relè, schede di interfaccia, trasformatori, contattori, ecc.) siano in buone condizioni e privi d'olio e di altri detriti.
- Verificare che le connessioni del cablaggio della scatola dei componenti e della scatola dei contattori siano fissate saldamente e che il cablaggio sia in buone condizioni.
- Verificare che tutte le funzioni di sicurezza (cioè schermature dei contatti, interruttori di reset, ecc.) siano presenti e correttamente funzionanti.
- Verificare che la vasca di frittura sia in buone condizioni e priva di perdite e che l'isolamento sia adeguato.
- Verificare che tutti i cavi e le connessioni siano fissate saldamente e in buone condizioni.

#### 4.6.2 Sistema di filtrazione integrato - Annuale

- Ispezionare le linee di ritorno e di scarico dell'olio alla ricerca di eventuali perdite e verificare che tutte le connessioni siano salde.
- Ispezionare la coppa del filtro alla ricerca di perdite e per verificarne la pulizia. Se si sono accumulate molte briciole nel cestello, avvisare il proprietario o l'operatore che il cestello raccogli-briciole deve essere svuotato in un contenitore ignifugo e pulito giornalmente.
- Verificare che tutti gli O-ring e tutte le guarnizioni siano presenti e in buone condizioni. Sostituire gli O-ring e le guarnizioni se usurate o danneggiate.
- Controllare l'integrità del sistema di filtraggio nel modo seguente:
  - Verificare che il coperchio della coppa del filtro sia presente e installato correttamente.
  - Con la coppa del filtro vuota, selezionare Riempi vasca da coppa filtro per ogni vasca (si veda la sezione 2.3.7 del *Manuale d'uso del controller FQ4000*), una per volta. Verificare il corretto funzionamento di ogni valvola di ritorno dell'olio attivando la pompa del filtro utilizzando la selezione Riempi vasca da coppa. Verificare che la pompa si attivi e che appaiano bollicine nell'olio della vasca associata.

- Verificare che la coppa del filtro sia correttamente predisposta per la filtrazione, poi scaricare l'olio di una vasca di frittura riscaldato a 177 °C (350 °F) nella coppa mediante la selezione Scarica a coppa (si veda la sezione 2.3.6 del *Manuale d'uso del controller FQ4000*). Utilizzando la selezione Riempi vasca da coppa (vedere la sezione 2.3.7 del *Manuale d'uso del controller FQ4000*), consentire il ritorno di tutto l'olio nella vasca (come indicato dalla presenza di bollicine nell'olio di frittura). Premere il pulsante di spunta quando tutto l'olio è tornato nella vasca. La vasca deve riempirsi in un tempo di circa 2 minuti e 30 secondi.

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## CAPITOLO 5: RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

---

### 5.1 Introduzione

Questa sezione offre una guida rapida di riferimento per alcuni dei problemi comuni che possono verificarsi durante il funzionamento dell'apparecchiatura. Le istruzioni per la risoluzione dei problemi riportate di seguito sono intese ad agevolare la correzione, o quantomeno a diagnosticare in modo accurato, eventuali problemi dell'apparecchiatura. Nonostante il capitolo tratti dei problemi più comunemente segnalati, si potrebbero riscontrare anomalie non riportate in questa sezione. In questo caso, lo staff del supporto tecnico di Frymaster sarà a disposizione del cliente per identificare e risolvere il problema.

Durante il processo di risoluzione di un problema, iniziare sempre con la soluzione più ovvia proseguendo man mano verso la più complessa. Non trascurare mai gli elementi più ovvi: chiunque può dimenticare di collegare un cavo o di chiudere completamente una valvola. In particolare, è sempre opportuno avere le idee chiare sulla natura del problema verificatosi. Un elemento importante di qualsiasi azione correttiva è intraprendere tutti i passi necessari affinché il problema non si verifichi nuovamente. Se un controller non funziona correttamente a causa di un collegamento scadente, verificare anche tutte le altre connessioni. Se un fusibile continua a bruciarsi, scoprirne la causa. Tenere sempre presente che il guasto di un minuscolo componente potrebbe spesso indicare il potenziale guasto o malfunzionamento di un componente o sistema più importante.

***Prima di rivolgersi a un addetto all'assistenza o alla HOTLINE Frymaster (+1-800-24-FRYER):***

- **Verificare che i cavi elettrici siano collegati e che gli interruttori di circuito siano accesi.**
- **Tenere a portata di mano il numero di modello e il numero di serie da fornire al tecnico del supporto.**

 **PERICOLO**

**L'olio bollente può provocare ustioni molto gravi. Non tentare mai di spostare una friggitrice contenente olio bollente né di trasferire olio bollente da un contenitore a un altro.**

 **PERICOLO**

**Disinserire l'alimentazione dell'unità prima di qualsiasi intervento, tranne nei casi in cui è necessaria per effettuare le verifiche elettriche. Prestare la massima cura durante le verifiche del circuito elettrico.**

**Questa apparecchiatura potrebbe disporre di più punti di collegamento dell'alimentazione. Scollegare tutti i cavi di alimentazione prima di qualsiasi intervento.**

**Le ispezioni, verifiche e riparazioni dei componenti elettrici devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato.**

## 5.2 Risoluzione dei problemi

### 5.2.1 Problemi del controller e di riscaldamento

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
<b>Nessuna visualizzazione sul controller.</b>	A. Nessuna alimentazione alla friggitrice. B. Controller o altro componente guasto	A. Verificare che la friggitrice sia collegata e che l'interruttore di circuito non sia saltato. B. Rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>FQ4000 visualizza LA VASCA E PIENA? SÌ NO</b> dopo una filtrazione.	A. Funzionamento normale all'inizio e alla fine della maggior parte delle filtrazioni. B. Se il messaggio appare molte volte durante una filtrazione, potrebbe trattarsi di una indicazione di lentezza di ritorno dell'olio.	A. Verificare che la vasca sia piena d'olio e premere il pulsante ✓. B. Si veda la sezione 5.3, Risoluzione degli errori: la pompa del filtro funziona ma il ritorno dell'olio è molto lento.
<b>FQ4000 visualizza SCARICO LIBERO?</b>	Lo scarico è otturato e l'olio non riesce ad essere scaricato.	Pulire lo scarico con Fryers Friend e premere il pulsante ✓. La filtrazione riprenderà.
<b>L'FQ4000 visualizza CAMBIA TAMPONE FILTRO?</b>	Si è verificato un errore nel filtro, il tampone del filtro è ostruito, è comparso il prompt di sostituzione del tampone filtro ogni 25 ore, oppure è stato precedentemente ignorato un prompt di sostituzione del tampone filtro.	Sostituire il tampone filtro e verificare che la coppa del filtro sia stato rimossa dalla friggitrice per almeno 30 secondi. <b>NON</b> ignorare la richiesta <b>CAMBIA TAMPONE FILTRO</b> .
<b>La friggitrice non si riscalda.</b>	A. Il cavo di alimentazione non è collegato.	A. Verificare che tutti i cavi di alimentazione siano inseriti saldamente nelle prese, bloccati in posizione, e che l'interruttore di circuito non sia saltato.
	B. Controller o altro componente guasto.	B. Rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>La friggitrice si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore con la spia di temperatura accesa.</b>	La sonda di temperatura o il controller sono guasti.	Rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>La friggitrice si riscalda finché non scatta l'interruttore di limite superiore senza la spia di temperatura accesa.</b>	Contattore o controller guasti	Rivolgersi al FAS per assistenza.

<b>Problema</b>	<b>Probabili cause</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>FQ4000 visualizza CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA.</b>	La tipologia di energia impostata nella friggitrice non è corretta.	Verificare che la friggitrice sia configurata per il corretto tipo di energia.
<b>L'FQ4000 visualizza CONNETTORE ID VASCA NON INSERITO.</b>	Localizzatore del controller mancante o scollegato.	Verificare che il localizzatore a 6 pin sia collegato al retro del controller e adeguatamente messo a terra nella scatola di controllo.
<b>Il controller si blocca.</b>	Errore del controller.	Togliere e ripristinare l'alimentazione del controller. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.

### 5.2.2 Messaggi di errore e problemi del display

<b>Problema</b>	<b>Probabili cause</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>FQ4000 visualizza E19 ERRORE RISCALDAMENTO.</b>	Controller guasto, trasformatore guasto, scheda SIB guasta, termostato di limite superiore aperto.	Rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>Il display dell'FQ4000 è impostato sulla scala di temperatura errata (Fahrenheit o centigradi).</b>	Opzione display programmata erroneamente.	È possibile passare fra °C e °F andando a Impostazioni manager, temperatura e cambiando la scala di temperatura. Accendere il controller per controllare la temperatura. Se non si visualizza la scala desiderata, ripetere la procedura.
<b>L'FQ4000 visualizza CALDO HI-1.</b>	La temperatura della vasca è superiore a 210 °C (410 °F) oppure, nei paesi UE, 202 °C (395 °F).	Spegnere immediatamente la friggitrice e rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>FQ4000 visualizza GUIDA HI-2 o ERRORE LIMITE SUP TOGLI TENSIONE.</b>	Limite superiore errato.	Scollegare immediatamente l'alimentazione di tutta la friggitrice e chiamare il FAS per avere assistenza.
<b>L'FQ4000 visualizza ERRORE SONDA TEMPERATURA.</b>	Problema con i circuiti di misurazione della temperatura, inclusa la sonda o cablaggio del controller o del connettore danneggiato.	Spegnere immediatamente l'unità e rivolgersi al FAS per assistenza.

<b>Problema</b>	<b>Probabili cause</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>La spia di riscaldamento è accesa ma la friggitrice non si scalda.</b>	Il cavo di alimentazione trifase non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.	Verificare che entrambi i cavi siano inseriti saldamente nelle prese, bloccati in posizione e che l'interruttore di circuito non sia saltato. Se il problema persiste rivolgersi al FAS per ricevere assistenza.
<b>FQ4000 visualizza GUASTO DI RECUPERO e si avverte un segnale acustico.</b>	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.	Azzerare l'errore e tacitare l'allarme premendo il pulsante √. Il tempo di recupero <b>massimo</b> dell'elettricità è di 1:40. Se l'errore persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.
<b>FQ4000 visualizza NESSUN GRUPPO MENU DISP PER SELEZIONE.</b>	Tutti i gruppi di menu sono stati cancellati.	Creare un nuovo gruppo MENU. Una volta creato un nuovo menu, aggiungere delle ricette al gruppo (si veda la sezione 1.10 del manuale del controller FQ4000).
<b>FQ4000 visualizza RICHIEDERE ASSISTENZA</b> seguito da un messaggio di errore.	Si è verificato un errore che richiede l'intervento del supporto tecnico.	Premere X per continuare la cottura e rivolgersi al FAS per ricevere assistenza. In alcuni casi, la funzione di cottura potrebbe non essere disponibile.

### 5.3 Risoluzione dei problemi dell'autofiltrazione

<b>Problema</b>	<b>Probabili cause</b>	<b>Azione correttiva</b>
<b>La friggitrice effettua il filtraggio dopo ogni ciclo di cottura.</b>	Impostazione errata del parametro "Filtro dopo".	Modificare o sovrascrivere le impostazioni di "Filtro dopo" inserendo nuovamente il valore di "Filtro dopo" in Impostazioni manager, Attributi filtro nella sezione 1.8 del manuale del controller FQ4000.
<b>Pulire e filtrare non si avvia.</b>	Temperatura troppo bassa.	Assicurarsi che la friggitrice sia al livello di temperatura prestabilito prima di avviare Pulire e filtrare.
<b>FQ4000 visualizza FILTRO OCCUPATO.</b>	A. Un altro ciclo di filtrazione o una sostituzione del tampone filtro sono ancora in corso. B. La scheda di interfaccia del filtro non ha azzerato il sistema di controllo.	A. Attendere la fine del ciclo di filtrazione precedente prima di avviarne un altro. Sostituire tampone filtro se richiesto. B. Attendere 15 minuti e riprovare.

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
<p><b>La pompa del filtro non si avvia o si blocca durante la filtrazione.</b></p>	<p>A. Il cavo di alimentazione non è collegato o l'interruttore di circuito è saltato.            B. Il motore della pompa si è surriscaldato determinando l'intervento dell'interruttore di sovraccarico.            C. Ostruzione nella pompa del filtro.</p>	<p>A. Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato che l'interruttore di circuito non sia saltato.            B. Se il motore risulta troppo caldo per essere toccato per più di alcuni secondi, l'interruttore termico di sovraccarico è probabilmente saltato. Lasciare raffreddare il motore per almeno 45 minuti, quindi premere l'interruttore di reset della pompa (si veda la sezione 2.1.2 del manuale del controller FQ4000).            C. Rivolgersi al FAS per assistenza.</p>
<p><b>La valvola di scarico o della linea di ritorno resta aperta.</b></p>	<p>A. Scheda VIB guasta.            B. Attuatore guasto.</p>	<p>Rivolgersi al FAS per assistenza.</p>
<p><b>L'FQ4000 visualizza INSERIRE COPPA.</b></p>	<p>A. La coppa del filtro non è inserita completamente nella friggitrice.            B. Magnete della coppa del filtro assente.            C. Interruttore coppa del filtro difettoso.</p>	<p>A. Estrarre la coppa del filtro e reinserirla nella friggitrice. Verificare che sul controller non appaia P.            B. Verificare che il magnete della coppa del filtro sia correttamente posizionato e sostituirlo se mancante.            C. Se il magnete della coppa del filtro è completamente attaccato all'interruttore e il controller continua a mostrare il messaggio INSERIRE COPPA, l'interruttore potrebbe essere difettoso.</p>

Problema	Probabili cause	Azione correttiva
<p><b>Autofiltrazione, filtro OQS non si avvia.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Livello dell'olio troppo basso.</li> <li>B. Temperatura dell'olio troppo bassa.</li> <li>C. Coppa filtro estratta.</li> <li>D. Nelle impostazioni della ricetta la filtrazione è impostata a OFF.</li> <li>E. Relé del filtro guasto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Verificare che il livello dell'olio raggiunga la linea superiore (in cima al sensore dell'olio).</li> <li>B. Verificare che la temperatura dell'olio sia quella configurata.</li> <li>C. Verificare che il controller non visualizzi P. Verificare che la coppa dell'olio sia correttamente inserita nella friggitrice. Avviare la friggitrice.</li> <li>D. Impostare la filtrazione nelle ricette a ON.</li> <li>E. Rivolgersi al FAS per assistenza.</li> </ul>
<p><b>La pompa del filtro funziona, ma l'olio ritorna molto lentamente.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Ostruzione del tampone/carta del filtro.</li> <li>B. Componenti della coppa del filtro preparati o installati in modo errato.</li> <li>C. Lo schermo pre-filtro potrebbe essere ostruito o non stretto correttamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Verificare che il filtro non sia ostruito. In tal caso, sostituirlo.</li> <li>B. Rimuovere l'olio dalla coppa del filtro e sostituire il tampone o la carta filtro, assicurandosi che lo schermo del filtro sia in posizione <b>sotto</b> il tampone o la carta. Se si utilizza un tampone, verificare che il lato ruvido sia rivolto verso l'alto. Verificare che gli O-ring siano presenti e in buone condizioni sul raccordo di collegamento della coppa del filtro.</li> <li>C. Pulire il pre-filtro (si veda la sezione 4.5.4) e verificare che sia stretto con la chiave in dotazione.</li> </ul>

### 5.3.1 Filtrazione incompleta

Qualora la procedura di autofiltrazione dovesse fallire verrebbe generato un messaggio di errore. Seguire le istruzioni a video per effettuare il ritorno dell'olio e azzerare l'errore.

VISUALIZZAZIONE	AZIONE
LA VASCA È PIENA?	1. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ①. Premere X se la vasca non è completamente piena.
RIEMPIMENTO IN CORSO	2. Durante il funzionamento della pompa non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	3. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ①. Premere X se la vasca non è completamente piena.
RIEMPIMENTO IN CORSO	4. Durante il funzionamento della pompa non è richiesta alcuna azione.
LA VASCA È PIENA?	5. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura normale o su ①. Premere X se la vasca non è completamente piena. Se questa è la sesta sequenza consecutiva di filtrazioni incomplete, proseguire al passo 10.
CAMBIA FILTRO IN CARTA?	6. Premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Premendo X si procede a ①.
RIMUOVERE COPPA	7. Rimuovere la coppa del filtro.
CAMBIA FILTRO IN CARTA	8. Sostituire il tampone/la carta del filtro e verificare che la coppa del filtro sia stata sospinta in avanti, fuori dall'armadietto per almeno 30 secondi. Una volta che la coppa sia stata fuori per 30 secondi, il controller torna al regime di cottura inattiva. Assicurarsi che la coppa sia asciutta e montata correttamente. Spingere la coppa del filtro nella friggitrice. Verificare che sul controller non sia visualizzato "P".
LA VASCA È PIENA?	9. Se la vasca è vuota, premere il pulsante √ (spunta) per continuare. Il controller torna al regime di cottura inattivo. Premere X se la vasca non è piena: il controller procede a ①.
RICHIEDERE ASSISTENZA	10. Se un errore di filtrazione si verifica per sei volte consecutive, la valvola di ritorno si chiude. Premere il pulsante √ (spunta) per azzerare l'allarme e continuare.
GUASTO RIEMPIMENTO POMPA	11. Il sistema rileva che l'olio non ritorna alla vasca ed è necessaria una chiamata all'assistenza. Rivolgersi al proprio FAS.

ERRORE SISTEMA CORRETTO?	12. Premere il pulsante X per continuare la cottura, se possibile. Rivolgersi al proprio FAS per riparare e reimpostare la friggitrice. L'errore verrà visualizzato di nuovo ogni 15 minuti finché non il guasto non sarà riparato. L'autofiltrazione e il rabbocco automatico sono disattivati finché la friggitrice non viene resettata.
INSERIRE CODICE	13. Il tecnico del FAS inserisce il codice del tecnico per resettare la friggitrice.
RIEMPI VASCA DA COPPA?	14. Premere il pulsante √ (spunta) per riempire la vasca dalla coppa del filtro per continuare. Seguire le indicazioni una volta che la vasca sia piena. Premere X per saltare il riempimento dalla coppa del filtro.
RIMUOVERE COPPA	15. Rimuovere la coppa del filtro.
LA COPPA È VUOTA?	16. Se la coppa del filtro è vuota, premere il pulsante √ (spunta) e procedere al passo successivo. Premere X per continuare a riempire la vasca. Seguire le indicazioni una volta che la vasca sia piena.
	17. Il controller si spegne.

### 5.3.2 Ostruzione sistema di drenaggio

L'errore di Ostruzione sistema di drenaggio si verifica durante l'autofiltrazione quando il sensore del livello dell'olio rileva che l'olio non si scaricato completamente dalla vasca di frittura. Questo potrebbe essere dovuto a un'ostruzione dello scarico o a un guasto del sensore dell'olio. Seguire le istruzioni sul display del controller per azzerare l'errore.

Quando questo si verifica, il controller visualizza **SVUOTA SCARICO** per 15 secondi, seguito da **SCARICO LIBERO?**

1. Eliminare i detriti dallo scarico utilizzando il Frier's friend, poi premere il pulsante √ per continuare.
2. Il controller visualizza **IN SCARICO**. Quando il sensore del livello dell'olio abbia rilevato che l'olio è stato scaricato, riprenderà il normale funzionamento in autofiltrazione.

### 5.3.3 Filtro occupato

Quando si visualizza **FILTRO OCCUPATO**, la scheda di interfaccia del filtro è in attesa della filtrazione di un'altra vasca o del completamento di un'altra funzione. Attendere 15 minuti per vedere se il problema sia corretto. In caso contrario, rivolgersi al proprio FAS locale.

## 5.4 Correzione dei problemi del rabbocco automatico

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
<b>Le vasche di frittura si riempiono fredde.</b>	Punto di regolazione errato.	Verificare che il punto di regolazione sia esatto.
<b>Una vasca di frittura non si riempie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Errore filtro.</li> <li>B. L'errore richiede la richiesta di assistenza.</li> <li>C. Problemi al solenoide, alla pompa, al perno, all'RDT o all'ATO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Cancellare l'errore filtro. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.</li> <li>B. Rivolgersi al FAS per assistenza.</li> <li>C. Rivolgersi al FAS per assistenza.</li> </ul>
<b>Le vasche di frittura non si riempiono.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. La temperatura di frittura è troppo bassa.</li> <li>B. L'olio è troppo freddo.</li> <li>C. Viene visualizzato Olio rabbocco vuoto.</li> <li>D. L'errore richiede la richiesta di assistenza.</li> <li>E. L'interruttore dell'unità di scioglimento è spento (solo per le unità con grasso solido).</li> <li>F. Fusibile bruciato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. La temperatura della friggitrice deve essere quello configurato.</li> <li>B. Verificare che l'olio nel serbatoio di rabbocco sia a una temperatura superiore a 21 °C (70 °F).</li> <li>C. Verificare che vi sia ancora olio nel serbatoio di rabbocco. Sostituire il serbatoio di rabbocco, oppure riempire da sfuso e resettare il sistema di rabbocco. Se il problema persiste, rivolgersi al FAS per assistenza.</li> <li>D. Rivolgersi al FAS per assistenza.</li> <li>E. Verificare che l'interruttore dell'unità di scioglimento sia in posizione ON.</li> <li>F. Controllare il fusibile a sinistra della scatola ATO. Se si utilizza un'unità di scioglimento per grasso solido, controllare il fusibile sotto l'interruttore dell'unità di fusione.</li> </ul>

## 5.5 Risoluzione dei problemi dell'impianto olio sfuso

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	AZIONE CORRETTIVA
<b>La friggitrice non si riempie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procedura di impostazione scorretta.</li> <li>B. Valvola di scarico non completamente chiusa.</li> <li>C. Serbatoio di olio sfuso vuoto.</li> <li>D. Problema della pompa RTI.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Spegner e riaccendere la friggitrice scollegando e ricollegando il connettore di controllo dell'olio sfuso retro della friggitrice.</li> <li>B. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa.</li> <li>C. Rivolgersi al proprio fornitore dell'olio sfuso.</li> <li>D. Rivolgersi al proprio FAS per assistenza.</li> </ul>
<b>Il serbatoio di rabbocco non si riempie.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Procedura di impostazione scorretta.</li> <li>B. Altra funzione attivata.</li> <li>C. Valvola di scarico non completamente chiusa.</li> <li>D. Serbatoio di olio sfuso vuoto.</li> <li>E. Problemi al solenoide, alla pompa o all'interruttore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Spegner e riaccendere la friggitrice scollegando e ricollegando il cavo di alimentazione del controllo dell'olio sfuso a 5 pin sul retro della friggitrice.</li> <li>B. Se filtraggio o qualsiasi altra funzione del menu di filtraggio è in atto o se viene visualizzato FILTRA ADESSO? SÌ/NO, CONFERMA SÌ/NO, o SCREMA VASCA, aspettare finché il processo non sia completato e riprovare.</li> <li>C. Accertarsi che la maniglia della valvola di scarico sia completamente chiusa.</li> <li>D. Rivolgersi al proprio fornitore dell'olio sfuso.</li> <li>E. Rivolgersi al proprio FAS per assistenza.</li> </ul>
<b>Il serbatoio di rabbocco o la vasca si riempiono lentamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. La determinazione del problema specifico della pompa o della linea non rientra nell'ambito della risoluzione dei problemi dell'operatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Rivolgersi al fornitore dell'olio sfuso.</li> </ul>

## 5.6 Codici del log degli errori

Per istruzioni su come accedere al log degli errori, si veda la sezione 1.13.2.1 nel manuale del controller FQ4000.

<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
E13	ERRORE SONDA TEMPERATURA	Letture sonda temperatura al di fuori del range.
E16	LIMITE SUPERIORE 1 SUPERATO	Il limite superiore di temperatura supera 210 °C (410 °F) o, nei paesi europei, 202 °C (395 °F).
E17	LIMITE SUPERIORE 2 SUPERATO	Si è aperto l'interruttore di limite superiore.
E18	PROBLEMA LIMITE SUP TOGLI TENSIONE	La temperatura della vasca ha superato i 238 °C (460 °F) e il limite superiore non si è aperto. Scollegare immediatamente l'alimentazione dalla friggitrice e richiedere assistenza.
E19	ERRORE RISCALDAMENTO - XXX F o XXX C	Guasto nel circuito di chiusura del controllo del riscaldamento. Mancata chiusura del contattore di riscaldamento.
E25	ERRORE RISCALDAMENTO - VENTOLA	L'interruttore della pressione dell'aria non si è chiuso.
E27	ERRORE RISCALDAMENTO - INTERRUOTTORE PRESSIONE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	L'interruttore della pressione dell'aria non si è chiuso.
E28	ERRORE RISCALDAMENTO - XXX F o XXX C	La friggitrice non si è accesa e ha bloccato il modulo di accensione.
E29	GUASTO SONDA RABBOCCO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Letture ATO RTD al di fuori del range.
E32	VALVOLA DI SCARICO NON APERTA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata apertura della valvola di scarico e mancata conferma.
E33	VALVOLA DI SCARICO NON CHIUSA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata chiusura della valvola di drenaggio, mancata conferma.
E34	VALVOLA DI RITORNO NON APERTA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata apertura della valvola di ritorno, mancata conferma.
E35	VALVOLA DI RITORNO NON CHIUSA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Tentata chiusura della valvola di ritorno, mancata conferma.
E36	GUASTO SCHEDA INTERF VALVOLA - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Persa la connessione con la scheda di interfaccia della valvola, oppure guasto della scheda.
E37	GUASTO SONDA AUTOMATICA INTERMITTENTE DI FILTRAZIONE - FILTRAZIONE DISABILITATA - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Letture AIF RTD al di fuori del limite.

<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
E39	CAMBIA TAMPONE FILTRO	Il tempo limite di 25 ore è scaduto oppure si è attivato un sistema di rilevamento filtro sporco.
E41	ERRORE OLIO NELLA COPPA	Il sistema rileva che è possibile la presenza di olio nella coppa.
E42	OSTRUZIONE SISTEMA DI DRENAGGIO (Gas)	La vasca non si è svuotata durante l'operazione di filtraggio.
E43	GUASTO SENSORE OLIO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il sensore del livello dell'olio potrebbe essere guasto.
E44	GUASTO DI RECUPERO	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo.
E45	GUASTO DI RECUPERO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il tempo di recupero ha superato il limite di tempo massimo per due o più cicli.
E46	SCHEDA INTERFACCIA DI SISTEMA 1 MANCANTE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Perso il collegamento con la scheda SIB 1, oppure scheda guasta.
E51	ID SCHEDA DUPLICATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Due o più controller hanno lo stesso ID posizione.
E52	ERRORE CONTROLLER UI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller ha un errore sconosciuto.
E53	ERRORE BUS CAN - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Sono state perse le comunicazioni fra le schede.
E54	ERRORE USB	Connessione USB persa durante un aggiornamento.
E55	SCHEDA INTERFACCIA DI SISTEMA 2 MANCANTE - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Perso il collegamento con la scheda SIB 2, oppure scheda guasta.
E61	CONFIGURAZIONE ERRATA DELLA TIPOLOGIA DI ENERGIA	La friggitrice è configurata per un tipo di energia errato.
E62	VASCA NON SI RISCALDA - CONTROLLARE FONTE DI ENERGIA - XXXF O XXXC	La vasca non si riscalda correttamente.
E63	TASSO DI SALITA	Si è verificato un errore di tasso di salita durante un test di recupero.
E64	GUASTO SCHEDA INTERF FILTRAZIONE - FILTRAZIONE E RABBOCCO DISABILITATI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Persa la connessione con la scheda di interfaccia della filtrazione, oppure guasto della scheda.
E65	PULIRE SENSORE OIB - XXX F O XXX C - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Gas - L'olio torna indietro e il sensore non lo rileva. Pulire il sensore dell'olio.
E66	VALV SCARICO APERTA - XXXF O XXXC	La valvola di scarico è aperta durante la cottura.
E67	SCHEDA INTERFACCIA SISTEMA NON CONFIGURATA - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller è stato attivato mentre la scheda SIB non era configurata.
E68	FUSIBILE OIB SALTATO - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il fusibile OIB della scheda VIB è saltato e non è stato ripristinato.

<b>Codice</b>	<b>MESSAGGIO DI ERRORE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
E69	RICETTE NON DISPONIBILI - CHIAMARE L'ASSISTENZA	Il controller non è stato programmato con le ricette dei prodotti. Sostituire il controller con uno programmato in fabbrica.
E70	ALTA TEMP OQS	La temperatura dell'olio è troppo alta per una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa fra i 149 °C (300 °F) e i 191 °C (375 °F).
E71	BASSA TEMP OQS	La temperatura dell'olio è troppo bassa per una lettura OQS valida. Filtrare a una temperatura compresa fra i 149 °C (300 °F) e i 191 °C (375 °F).
E72	INT TPM BASSO	Il TPM è troppo basso per una lettura OQS valida. Questo può anche succedere con olio fresco. È possibile che nel menu impostazioni sia stato selezionato il tipo di olio non corretto. È possibile che il sensore non sia calibrato per quel tipo di olio. Si veda lo schema dei tipi di olio nel documento didattico 8197316. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E73	INT TPM ALTO	La lettura TPM è troppo alta per una lettura OQS valida. Smaltire l'olio.
E74	ERRORE OQS	L'OQS ha un errore interno. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E75	ERRORE ARIA OQS	L'OQS ha rilevato aria nell'olio. Controllare gli O-ring e controllare/stringere il filtro pre-schermo per fare in modo che non vi sia infiltrazione di aria nel sensore OQS. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E76	ERRORE OQS	Il sensore OQS ha comunicato un errore. Controllare le connessioni al sensore OQS. Spegner e riaccendere l'intera batteria di frittura. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.
E81	ERRORE MODO SICURO	Il sistema ha rilevato che la friggitrice non si riscalda adeguatamente perché l'olio è troppo basso. Verificare che il livello dell'olio nella friggitrice raggiunga almeno la riga di livello inferiore. In caso contrario, aggiungere olio fino a raggiungere tale linea di livello. Se il problema persiste, rivolgersi a un FAS.

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## APPENDICE A: OLIO SFUSO: ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO E L'INSTALLAZIONE

**NOTA:** Le istruzioni riportate in questo manuale circa l'utilizzo di un sistema a olio sfuso per caricare e scaricare olio sono relative a un sistema a olio sfuso. Queste istruzioni potrebbero non essere applicabili ad alcuni sistemi per olio sfuso.

### A.1.1 Sistemi per olio sfuso

I sistemi per olio sfuso dispongono di grandi serbatoi, ubicati di regola sul retro di un ristorante e collegati al collettore posto sul retro della friggitrice. L'olio usato è pompato dalla friggitrice, attraverso il raccordo collocato a sinistra del collettore, sul

retro della friggitrice, fino ai serbatoi di smaltimento; l'olio nuovo è pompato dai serbatoi, attraverso il raccordo collocato a destra del collettore, fino alla friggitrice (Figura 1). Il cablaggio a 9 pin consente il collegamento di vari sistemi ad olio sfuso. Lo schema del cablaggio si trova sulla pagina posteriore.

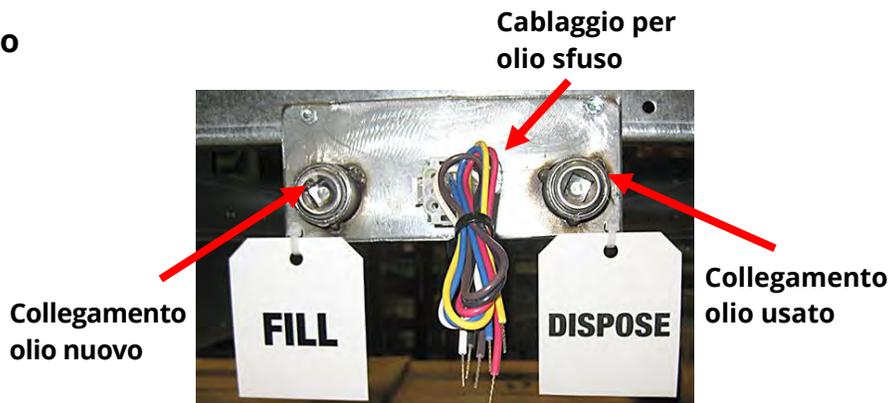


Figura 1

Impostare la friggitrice su sfuso mediante la modalità di configurazione Impostazioni/Servizio sul controller più a sinistra. Per poter inserire queste impostazioni è necessario che tutte le vasche siano spente.

1. Con il controller in spegnimento soft, premere il pulsante HOME.
2. Premere il pulsante Impostazioni.
3. Premere il pulsante Servizio.
4. Inserire 3000.
5. Premere il pulsante di spunta.
6. Premere il pulsante con la freccia in giù.
7. Premere TIPO SISTEMA OLIO.
8. Premere il pulsante SFUSO per l'olio fresco sfuso; qualora non si utilizzi olio fresco sfuso, lasciare l'impostazione su JIB. Il tipo selezionato viene evidenziato.
9. Il controller visualizza IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA.
10. Premere il pulsante di spunta.
11. Premere OLIO USATO.
12. Premere il pulsante Sfuso. Il tipo selezionato viene evidenziato.
13. Il controller visualizza IMPOSTAZ COMPLETATA RIAVVIO SISTEMA.
14. Premere il pulsante di spunta.
15. Pulsante il pulsante Home per uscire.

**È essenziale che la friggitrice sia spenta completamente per almeno 60 secondi dopo la modifica del tipo di olio o del tipo di olio usato.**

Le friggitrici FilterQuick™ FQ30-T dotate di sistemi a olio sfuso, dispongono di un contenitore interno per l'olio nuovo fornito dal fornitore dell'olio fresco sfuso. Rimuovere il tappo e inserire il raccordo standard nel contenitore con il tappo metallico riposto sul bordo del contenitore. L'olio è pompato dentro e fuori dal contenitore mediante lo stesso raccordo (Figura 2).



**Figura 2**

**⚠ AVVERTENZA**  
**Non aggiungere olio CALDO o USATO al serbatoio di rabbocco.**

L'interruttore temporaneo utilizzato per resettare l'indicatore di basso livello del serbatoio di rabbocco viene anche utilizzato per riempire il contenitore in un sistema con olio fresco sfuso. Dopo aver premuto l'interruttore per resettare il sistema di rabbocco, premere e tenere premuto l'interruttore temporaneo, collocato sopra il serbatoio di rabbocco; questo permette all'operatore di riempire il contenitore dal serbatoio dell'olio sfuso (Figura 3).

Per riempire il serbatoio, premere e tenere premuto il pulsante di reset del rabbocco fino al completo riempimento del contenitore, quindi rilasciare.\*



**Figura 3**

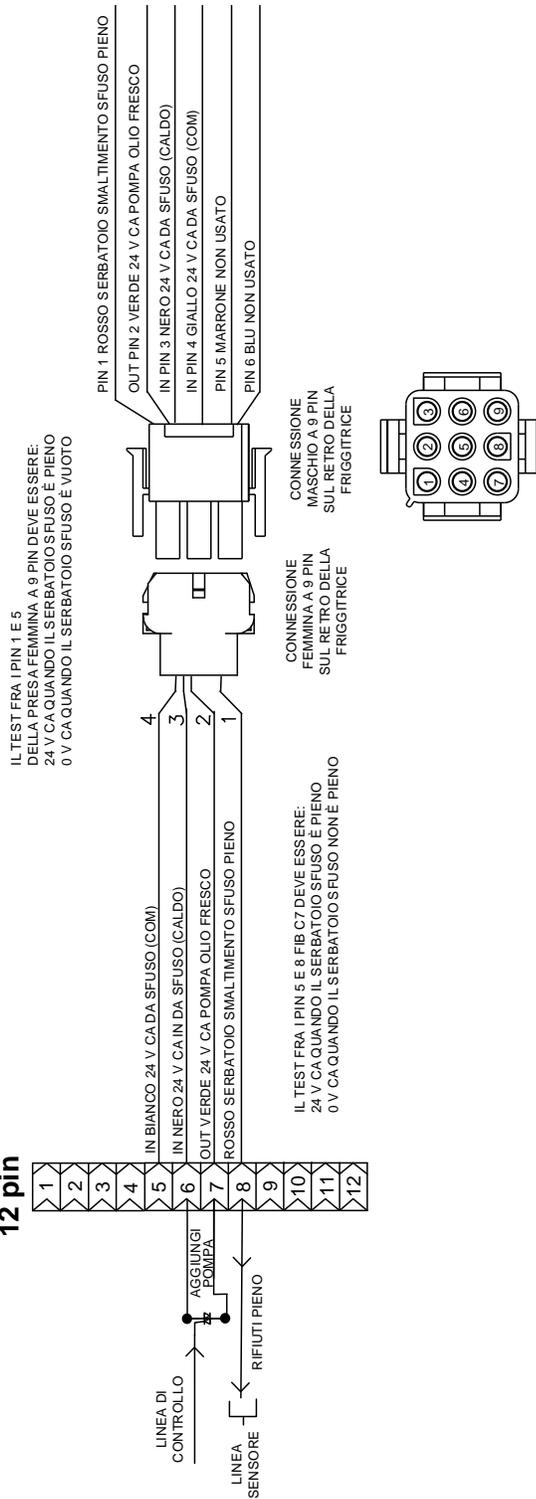
**NOTA: NON riempire eccessivamente il contenitore.**

Per istruzioni su come riempire la vasca di olio sfuso, si veda la Sezione 2.3.8 nel manuale del controller FQ4000. Per smaltire l'olio sfuso, si veda la Sezione 2.3.13 del manuale del controller FQ4000.

**\* NOTA:** sono necessari circa 12 secondi dal momento in cui è premuto il pulsante di reset del rabbocco fino all'avvio della pompa dell'olio sfuso fresco. Possono essere necessari fino a 20 secondi prima che il livello del serbatoio di rabbocco inizi a salire. Tipicamente, sono necessari circa tre minuti per riempire il serbatoio. È necessario circa un minuto per riempire una vasca suddivisa e due minuti per riempire una vasca intera.

## A.1.2 Cablaggio olio sfuso

### SCATOLA CABLAGGIO OLIO SFUSO FIB C7 12 pin



### AVVERTENZA

La friggitrice FQ30-T™ funzionerà SOLO con sistemi per olio sfuso che siano dotati di un interruttore galleggiante a tre poli. Se l'interruttore galleggiante è quello vecchio a due poli, contattare il fornitore dell'olio sfuso. Questi interruttori galleggianti hanno una polarità specifica che potrebbe cortocircuitare a terra e danneggiare una scheda FIB.

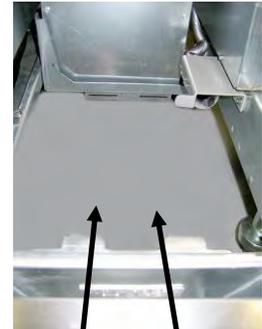
# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## APPENDICE B: Preparazione fusto con opzione grasso solido

1. Aprire il secondo o il terzo sportello da sinistra della friggitrice e rimuovere il supporto nell'armadietto del fusto.
2. Collegare la staffa di allineamento al fondo del supporto della scatola ATO con i dadi in dotazione. Figura 1.
3. Posizionare l'unità di scioglimento davanti all'armadietto.
4. Inserire le alette dell'unità di scioglimento nelle fessure di guida per l'allineamento. Figura 2.
5. Prima di inserire l'unità di scioglimento nella staffa guida di allineamento, inserire la coppa dell'olio interna nel vassoio. Figura 3.
6. Collocare il coperchio dell'unità di scioglimento sull'unità e inserire il nipplo del tubo di aspirazione dell'olio nella presa di aspirazione femmina. Figura 4.
7. Utilizzare le viti fornite per fissare l'unità di scioglimento al fondo binari interni su entrambi i lati, mediante i fori esistenti. Figura 5.
8. Sul lato posteriore dello scioglitore, collegare i connettori bianchi a due pin e inserire il connettore nero nella scatola della presa mostrata nella Figura 6.
9. Verificare che l'interruttore di accensione dell'unità di scioglimento sia in posizione "ON". Figura 7.



**Figura 1:** Collegare la staffa di allineamento al fondo del supporto della scatola ATO.



**Figura 2:** Posizionare lo scioglitore nell'armadietto e inserire le alette nelle fessure guida per l'allineamento.



**Figura 3:** Inserire la coppa interna dell'olio nell'unità di aspirazione.



**Figura 4:** Collocare il coperchio sulla coppa e inserire il tubo di aspirazione dell'olio nella presa di aspirazione femmina.



**Figura 5:** Collegare l'unità di scioglimento alle rotaie su entrambi i lati.

Il pulsante arancione resetta il sistema dopo l'indicazione di livello dell'olio basso.



**Figura 6:** Collegare i connettori bianchi a due pin e collegare il connettore nero alla scatola di servizio, come mostrato. **\* Si noti che la posizione del connettore nero potrebbe essere diversa da quella nella foto.**



Interruttore di accensione dell'unità di scioglimento.

**Figura 7:** L'unità di scioglimento è mostrata in posizione.

# FRIGGITRICE ELETTRICA FILTERQUICK™ FQE30-T

## APPENDICE C: Utilizzo dell'unità di scioglimento del grasso solido

### Reset del sistema del serbatoio dell'olio

- Assicurarsi che l'unità di scioglimento del grasso sia accesa.
- Riempire di grasso l'unità di scioglimento.
- Prevedere 2-3 ore per lo scioglimento del grasso solido. **NON** premere il pulsante di reset arancione fino a che il grasso non sia sciolto. La spia di livello di olio basso nel serbatoio si accende se la friggitrice richiede olio prima che il grasso nell'unità di scioglimento diventi liquido.
- Una volta che il grasso di cottura è completamente sciolto, premere e tenere premuto il pulsante arancione di reset per spegnere la spia e resettare il sistema di rabbocco.
- **NON AGGIUNGERE** olio caldo allo scioglitore del grasso. La temperatura dell'olio nel serbatoio non deve superare i 60 °C (140 °F). Aggiungere piccole quantità di grasso solido al serbatoio per garantire che disponga di olio sufficiente per far funzionare il sistema di rabbocco.
- Per i migliori risultati, **NON SPEGNERE** l'unità di scioglimento del grasso solido durante la notte.
- L'interruttore di accensione dell'unità di scioglimento è anche utilizzato come interruttore di reset, qualora si raggiunga il limite di temperatura elevata.



Interruttore di accensione dell'unità di scioglimento



Sollevare con attenzione per aggiungere grasso.

### AVVERTENZA

Le superfici del riscaldatore del grasso solido sono calde. Non toccare a mani nude. Indossare abbigliamento protettivo quando si aggiunge grasso all'unità di scioglimento.

**QUESTA PAGINA È STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA.**



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

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.com](http://welbilt.com)