

FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

Elektrische friteuse

Installatie-, bedienings- en onderhoudshandleiding

Aangezien er nieuwe informatie en nieuwe modellen zijn vrijgegeven werd deze handleiding geactualiseerd.
Bezoek onze website voor de laatste versie van de handleiding.



VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare gassen en vloeistoffen in de buurt van dit of andere toestellen.



OPGEPAST

LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE FRITEUSE GEBRUIKT.

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197819 10/2022

Oorspronkelijke vertaalinstructies Dutch/Nederland



WELBILT®

OPMERKING

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT FRYMASTER DEAN-TOESTEL ANDERE ONDERDELEN GEBRUIKT DAN NIET-AANGEPASTE NIEUWE OF GEREVISEERDE ONDERDELEN DIE RECHTSTREEKS ZIJN AANGEKOCHT BIJ FRYMASTER DEAN OF EEN DOOR DE FABRIEK GEMACHTIGDE SERVICEVERLENER EN/OF WANNEER HET GEBRUIKTE ONDERDEEL IS AANGEPAST TEN OPZICHTE VAN DE OORSPRONKELIJKE CONFIGURATIE, IS DEZE GARANTIE NIET MEER GELDIG. FRYMASTER DEAN EN DE AANGESLOTEN MAATSCHAPPIJEN KUNNEN VERDER NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ALLE EVENTUELE VORDERINGEN, SCHADE OF ONKOSTEN DIE DE KLANT HEEFT OPGELOPEN EN DIE GEHEEL OF GEDEELTELIJK RECHTSTREEKS OF ONRECHTSTREEKS VOORTVLOEIEN UIT DE INSTALLATIE VAN EEN AANGEPAST ONDERDEEL EN/OF ONDERDEEL DAT BIJ EEN NIET-GEMACHTIGD SERVICECENTER IS GEKOCHT.

OPMERKING

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en herstelwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het FRYMASTER DEAN Authorized Service Agency (FAS) of een andere bevoegde technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of de reparaties uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen. In hoofdstuk 1 van deze handleiding wordt gedefinieerd wie precies een bevoegd persoon is.

OPMERKING

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de CE, nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE VS

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterswerk van de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) en de Amerikaanse Food Service Sanitation Manual. Amerikaanse Food en Drug Administration.

WAARSCHUWING

Wanneer de installatie, de afstelling, het onderhoud of reparaties niet volgens de vereisten worden uitgevoerd en niet-toegestane wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht, kan dat leiden tot beschadiging van het toestel, lichamelijk letsel of de dood. Lees de instructies voor het installeren, bedienen en onderhouden/herstellen van het toestel grondig vóór u het toestel installeert of eraan werkt.

VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen en gassen in de buurt van dit of een ander toestel.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN REGELAAR MET AANRAAKSCHERM VS

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

CANADA

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

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.

 GEVAAR

Wanneer dit toestel wordt geïnstalleerd, moet het elektrisch geaard worden in overeenstemming met de lokale voorschriften, of indien er geen plaatselijke voorschriften zijn, in overeenstemming met de nationale elektrische voorschriften, ANSI/NFPA 70, de Canadese elektrische voorschriften, CSA C22.2, of de overeenkomstige nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.

 WAARSCHUWING

Het toestel moet worden geïnstalleerd en gebruikt op een manier dat er geen contact mogelijk is tussen het vet of de olie en water.

OPMERKING

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

 GEVAAR

De vooruitspringende rand aan de voorkant van dit toestel is geen trede! Ga niet op het toestel staan. Uitglijden of contact met hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.

OPMERKING

De tekeningen en foto's in deze handleiding zijn bedoeld om de bediening, het schoonmaken en technische procedures te illustreren en zijn mogelijk niet in overeenstemming met de specifieke procedures die u ter plaatse dient te volgen.

 GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

 WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurmand of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

 GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als u deze set met verankeringsmateriaal niet gekregen hebt, contacteer dan uw plaatselijke KES.

 GEVAAR

Elke vetpan van deze friteuse heeft een netsnoer (driefasig). Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u ALLE stroomsnoeren van de stroomtoevoer naar uw friteuse volledig verbreken.

 GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

 WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen van jonger dan 16 jaar of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet spelen met dit apparaat.

 GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

 WAARSCHUWING

Wees voorzichtig en draag geschikt veiligheidsmateriaal om contact te voorkomen met hete olie of hete oppervlakken die ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

 GEVAAR

Gebruik geen spuitbus in de buurt van dit toestel terwijl het in bedrijf is.

 GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-800-551-8633.

 WAARSCHUWING

Laat de uitkook- of reinigungsoplossing NOOIT wegvloeien in een afvalleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid, een draagbare filtereenheid of een OQS (oliekwaliteitssensor). Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof; hierdoor komt de garantie te vervallen.

 GEVAAR

Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u ALLE stroomsnoeren van de stroomtoevoer naar uw friteuse volledig verbreken.

OPMERKING

Er wordt geen garantie gegeven op Frymaster friteuses die worden gebruikt in een rijdend voertuig, een constructie op zee of concessie. Garantiebescherming wordt alleen geboden voor friteuses die zijn geïnstalleerd overeenkomstig de procedures die in deze handleiding worden beschreven. Verrijdbare, zee- en concessieomstandigheden moeten voor deze friteuse vermeden worden om optimaal functioneren te kunnen garanderen.

 WAARSCHUWING

Blokkeer het gebied rond de basis of onder de vetpannen niet.

 WAARSCHUWING

Gebruik geen waterstraal om het toestel te kuisen.

 WAARSCHUWING

Als het stroomsnoer beschadigd is moet die vervangen worden door een Frymaster Factory Authorized Servicer-technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om zo ongevallen te vermijden.

**WAARSCHUWING**

Gebruik, installatie en onderhoud van dit product kunnen u blootstellen aan chemicaliën/producten zoals [Bisfenol A (BPA), glaswol of keramische vezels en kristallijne silica], waarvan bekend is bij de Staat Californië dat deze kanker, geboortefwijkingen of andere reproductieve schade kunnen veroorzaken. Ga voor meer informatie naar www.P65Warnings.ca.gov.

**WAARSCHUWING**

Laat de friteuse tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.

**WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig wanneer u nat voedsel of water in de hete olie laat vallen. Dit kan spatten van de olie veroorzaken, wat ernstige brandwonden kan veroorzaken

**WAARSCHUWING**

Vul de vetpan niet teveel om overloop van hete olie te voorkomen die ernstige brandwonden, uitglijden en vallen kan veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig en draag geschikte veiligheidsuitrusting wanneer u olie in de friteuse laat vloeien om spatten van hete olie te voorkomen, wat ernstige brandwonden kan veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

Wees voorzichtig wanneer u grote hoeveelheden voedsel in de hete olie laat vallen. Het kan veel schuimvorming veroorzaken, die kan overlopen en brandwonden kan veroorzaken.

**WAARSCHUWING**

Het openen van de aftapkraan leidt tot de uitstroom van de hete inhoud van de friteuse die letsel kan veroorzaken.

Inhoudsopgave

Hoofdstuk 1	Inleiding..... 1-1
Hoofdstuk 2	Installatie 2-1
Hoofdstuk 3	Bedieningsinstructies 3-1
Hoofdstuk 4	Preventief onderhoud..... 4-1
Hoofdstuk 5	Probleemoplossing door gebruiker 5-1
Sectie A	Instructies bulkoliesysteem..... A-1
Sectie B	JIB-bereiding met niet-vloeibaar bakvet B-1
Sectie C	Instructies voor gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet C-1

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30-T

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: De Frymaster FQE30-T friteuse moet eerst worden opgestart en er moet een demonstratie en training gegeven worden voordat de normale restaurantwerk kan beginnen.

1.1 Algemeen

Lees aandachtig de instructies in deze handleiding voor u het toestel begint te gebruiken. Deze handleiding geldt voor alle modelconfiguraties van de FQE30-T friteuses. De friteuses van deze modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen. Wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer FQE30-T friteuses.

De FQE30-T friteuses hebben een vetpan met een laag olievolume, (handmatige of optioneel automatische) bijvulling, automatische filtratie en een aanraakscherm. Kenmerkend voor het design is een grote ronde afvoer waardoor friet en andere restjes gegarandeerd in de filterpan worden gespoeld. De FQE30-T friteuses worden bediend met een FQ4000 aanraakschermaansturing. De friteuses van deze modelreeks zijn leverbaar als opstellingen met of zonder onderverdeling van het vat en kunnen in groep van maximaal vijf vaten worden aangekocht.

Elke vetpan is uitgerust met een temperatuursonde voor een nauwkeurige temperatuurregeling.

Friteuses van de modelreeks FQE30-T verlaten de fabriek volledig geassembleerd. Alle friteuses worden verscheept met een pakket standaardaccessoires. Elke friteuse wordt in de fabriek afgeregeld, getest en geïnspecteerd alvorens ze wordt verpakt om te worden verscheept.

1.2 Veiligheidsinformatie

Vóór u uw toestel begint te gebruiken, leest u grondig de instructies in deze handleiding.

In de handleiding vindt u belangrijke aanwijzingen in tekstkaders met dubbele rand zoals hieronder.

OPGEPAST

In kaders met de kop **OPGEPAST** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in het langer correct werken van uw toestel.***

 WAARSCHUWING

In kaders met de kop **WAARSCHUWING** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in beschadiging van uw toestel***, en waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

 GEVAAR

In kaders met de kop **GEVAAR** staat informatie over acties of omstandigheden die ***kunnen leiden tot of resulteren in verwondingen van personeelsleden***, en waardoor uw toestel mogelijk beschadigd kan worden en/of waardoor uw toestel mogelijk niet correct meer zal werken.

De FQE30-T friteuses hebben een detectiefunctie voor hoge temperaturen die de stroom naar de elementen afsluit als de temperatuurbedieningen niet meer werken.

De regelaar is uitgerust met een lithiumbatterij. Vervang de batterij alleen door een Panasonic CR2032 3V lithiumbatterij, onderdeelnummer 8074674. Het gebruik van een andere batterij kan brand- of explosiegevaar veroorzaken. De batterij kan worden gekocht bij een door de fabriek geautoriseerd servicecenter.

 OPGEPAST

De batterij kan exploderen bij verkeerde behandeling. Niet opladen, demonteren of in vuur gooien.

1.3 Informatie voor de FQ4000-regelaars

Aan de hand van testen is aangetoond dat dit toestel voldoet aan de grenswaarden voor een digitaal toestel van Klasse A, overeenkomstig hoofdstuk 15 van de FCC-voorschriften. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B. Die grenswaarden zijn opgesteld om redelijke bescherming te bieden tegen nadelige interferentie wanneer het toestel wordt gebruikt in een commerciële omgeving. Dit toestel genereert, maakt gebruik van en straalt radiogolven uit, en indien het toestel niet wordt geïnstalleerd en gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, kan het nadelige interferentie veroorzaken voor radiocommunicatie. Het gebruik van het toestel in een residentiële omgeving zal waarschijnlijk nadelige interferentie veroorzaken. In dat geval dient de gebruiker de interferentie op eigen kosten te verhelpen.

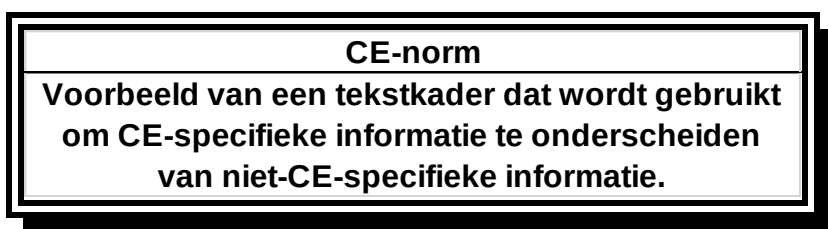
Wij wijzen de gebruiker er hierbij op dat elke mogelijke wijziging of aanpassing die niet uitdrukkelijk is goedgekeurd door de verantwoordelijken voor de naleving, de machtiging van de gebruiker om het toestel te gebruiken, ongeldig kan maken.

Indien nodig moet de gebruiker de dealer of een ervaren radio- en televisietechnicus raadplegen voor aanvullende suggesties.

De volgende brochure die door de Amerikaanse Federal Communications Commission is opgesteld, kan nuttig zijn voor de gebruiker: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Dit boekje is verkrijgbaar bij de U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stocknr. 004-000-00345-4.

1.4 Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE)

De Europese Gemeenschap (CE) heeft bepaalde specifieke normen vastgelegd met betrekking tot dit soort apparatuur. Wanneer de CE- en niet-CE-normen niet dezelfde zijn, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduw effect zoals hieronder afgebeeld.



1.5 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster-apparatuur is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6.

1.6. Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster-apparatuur moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, gecertificeerd, bevoegd en/of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6.

1.6 Definities

BEVOEGD EN/OF GEMACHTIGD BEDIENINGSPERSONEEL

Bevoegd/gemachtigd bedieningspersoneel betekent die personen die de informatie in deze handleiding zorgvuldig hebben gelezen en die zich vertrouwd hebben gemaakt met de functies van het toestel of die eerder al ervaring hebben opgedaan met de bediening van toestellen zoals beschreven in deze handleiding.

BEVOEGD INSTALLATIEPERSONEEL

Bevoegd installatiepersoneel zijn personen, firma's, vennootschappen en/of ondernemingen die hetzij persoonlijk hetzij via een vertegenwoordiger instaan voor of verantwoordelijk zijn voor de installatie van toestellen die op elektriciteit werken. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met elektriciteit en moeten voldoen aan alle vereisten van de geldende nationale en lokale voorschriften.

BEVOEGD ONDERHOUDSPERSONEEL

Bevoegd onderhoudspersoneel betekent die personen die vertrouwd zijn met Frymaster toestellen en die door Frymaster L.L.C. zijn gemachtigd om de dienst na verkoop te verzorgen voor de toestellen. Het bevoegde onderhoudspersoneel dient te beschikken over een volledige set van handleidingen voor onderhoud en reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen op voorraad hebben. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com. **Het niet inschakelen van bevoegd onderhoudspersoneel doet de Frymaster-garantie voor uw toestel vervallen.**

1.7 Claimprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

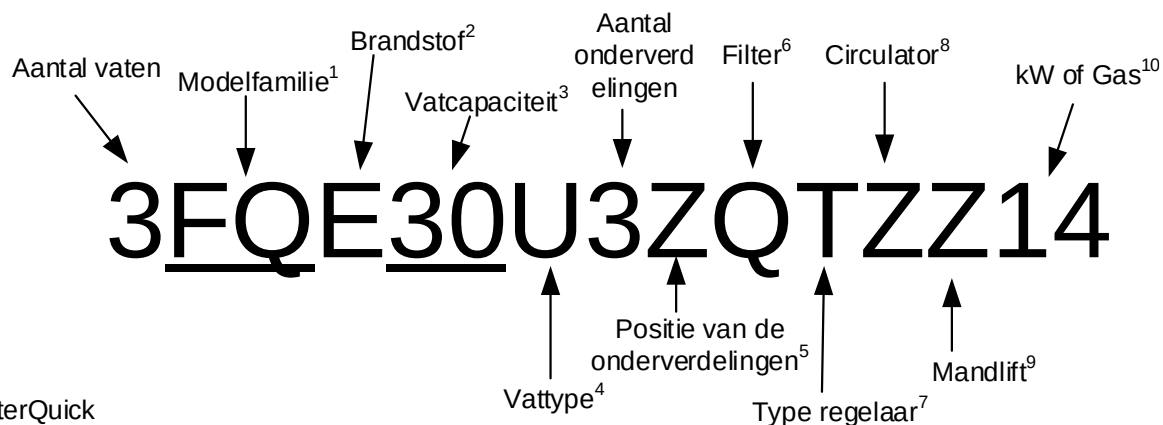
Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

Merk op dat dit toestel zorgvuldig geïnspecteerd en ingepakt is door bekwaam personeel voordat het de fabriek verlaten heeft. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het voor transport aanvaardt.

1. **Dien onmiddellijk een vordering voor schadeloosstelling in** - ongeacht de ernst van de schade.
2. **Controleer het toestel meteen op zichtbare schade of beschadiging** en noteer de bevindingen, en zorg ervoor dat de informatie op de vrachtbrief of de ontvangstbevestiging wordt genoteerd en wordt ondertekend door de persoon die de levering doet.
3. **Verborgene schade of beschadiging** - Indien de schade niet wordt opgemerkt tot het toestel is uitgepakt, brengt u de transportmaatschappij of de transporteur **onmiddellijk** op de hoogte en dient u een vordering in voor verborgen schade. Dat dient te gebeuren binnen de 15 dagen na de leveringsdatum. Bewaar de doos voor inspectie.

Frymaster KAN NIET VERANTWOORDELIJK WORDEN GESTELD VOOR BESCHADIGING OF VERLIES TIJDENS TRANSPORT.

1.8 De modelnummers lezen



1 = FilterQuick

2 = E-elektrisch of G-gas

3 = 13,6 kg (30 lbs)

4 = U voor open

5 = L-links van filter; R-rechts van filter; M-midden;

X-gemengd; Z-allemaal

6 = Q-semi-automatisch met ATO

7 = Touchscreen

8 = S-circulator; Z-geen

9 = B-mandlift; Z-geen

10 = Kilowatt -14, 17, 22kW; Gas-NG (natuurlijk),

PG (propaan), BG (butaan), LG(LPMix)

1.9 Informatie over Service

Voor niet-routinematige onderhoudswerkzaamheden of reparaties of voor servicedienstinformatie neemt u contact op met uw plaatselijke Frymaster Authorized Servicer (FAS). Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Servicer (FAS) of de vertegenwoordiger van de afdeling Dienst na verkoop bepaalde gegevens over uw toestel nodig. De meeste van die gegevens staan vermeld op de typeplaat die op de binnenkant van de deur van de friteuse is aangebracht. Nummers van onderdelen zijn te vinden in het Onderdelenhandboek. Onderdelen kan u rechtstreeks bestellen bij uw plaatselijk FAS of uw plaatselijke verdeler. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com. Als u geen toegang heeft tot deze lijst, kunt u contact opnemen met de afdeling Frymaster Service Department op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711 of per e-mail op fryservice@welbilt.com.

Om u efficiënt te kunnen helpen hebben wij de volgende informatie nodig:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Voltage _____

Aard van het probleem _____

BEWAAR DEZE HANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS OM ZE IN DE TOEKOMST NOG TE KUNNEN RAADPLEGEN.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30-T

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Het is uiterst belangrijk dat dit toestel goed geïnstalleerd wordt zodat het veilig, efficiënt en zonder problemen werkt.

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.6 van deze handleiding) wordt ingeschakeld voor de installatie of onderhoud van dit toestel, vervalt de Frymaster-garantie en kan het toestel beschadigd en personen gewond raken.

Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemmen met de bij u geldende plaatselijke en nationale voorschriften, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de voorschriften of bepalingen die van kracht zijn in het land waar het toestel wordt geïnstalleerd.

Voor service kunt u contact opnemen met uw lokale Frymaster Authorized Service.

GEVAAR

Volgens de bouwvoorschriften is het verboden om een friteuse met een open tank met hete olie te installeren naast een open vlam van welk type dan ook, met inbegrip van de vlammen van grills en fornuizen.

OPMERKING

Alle friteuses die worden verscheept zonder de door de fabriek voorziene snoeren en stekkers dienen met vaste bedrading worden verbonden door middel van een buigzame leiding naar het terminalblok aan de achterkant van de friteuse. Deze friteuses moeten bedraad worden volgens de NEC-specificaties. Voorbekabelde toestellen moeten met verankeringsmechanismen worden geïnstalleerd.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als de set met verankeringsmateriaal ontbreekt, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Authorized Service (FAS).

OPMERKING

Als dit toestel direct op de stroomtoevoer wordt aangesloten, moet er een middel om deze van de stroomtoevoer af te koppelen worden geïnstalleerd op de vaste bedrading, met een contactscheiding van ten minste 3-mm op alle polen.

OPMERKING

Dit toestel moet zo gepositioneerd worden dat de stekker bereikbaar is, tenzij er in andere manieren wordt voorzien om de stroomtoevoer te onderbreken (bijv. een stroomonderbreker).

OPMERKING

Als dit toestel permanent aan de vaste stroom wordt verbonden, moet dat met koperen bedrading gebeuren die bestand is tegen hoge temperaturen van tenminste 75 °C (167 °F).

OPMERKING

Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het, om gevaar vermijden, worden vervangen door een monteur van de Frymaster Authorized Servicer, of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon.

 GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

 GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met het/de bedradingsschema/'s dat/die samen met het toestel is/zijn meegeleverd. Raadpleeg voor installatie of onderhoud van dit toestel het/de bedradingsschema/'s die met dit toestel zijn meegeleverd.

 GEVAAR

Bevestig geen afdruiptank op een enkelvoudige friteuse. De friteuse kan onstabiel worden, omkantelen en verwondingen veroorzaken. In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

In geval van een stroomdefect zal/zullen de friteuse/s automatisch uitgeschakeld worden. Zet in dit geval de stroomschakelaar op OFF (uit). Probeer de friteuse/s niet opnieuw op te starten voordat de stroom terug is.

Dit toestel moet vrij en uit de buurt van brandbaar materiaal worden gehouden, met de uitzondering dat het op een brandbare vloer kan worden geïnstalleerd.

2.1.1 Vrije ruimte en ventilatie

Het toestel moet langs beide zijden en langs de achterkant 15 cm (6 inches) verwijderd staan van brandbare constructies. Aan de voorkant moet er minimum 61 cm (24 inches) plaats zijn om het toestel te onderhouden en goed te kunnen bedienen.



WAARSCHUWING

Blokkeer het gebied rond de basis of onder de vetpannen niet.



GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de dienst na verkoop van Frymaster Dean op het nummer +1-800-551-8633.

Bij het installeren van elk type friteuse moet Norm 96 van de National Fire Protection Association (NFPA) impliciet worden gevolgd.

De gootconstructie, de afzuigkap en de filters moeten regelmatig schoon worden gemaakt en vetvrij worden gehouden volgens Norm 96 van de NFPA.

Een exemplaar van die norm is verkrijgbaar bij de National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 of via www.NFPA.org.

2.1.2 Elektrische aardingsvereisten

Alle toestellen die op elektriciteit werken, moeten worden geaard overeenkomstig alle van toepassing zijnde nationale en lokale voorschriften, en waar van toepassing de CE-voorschriften. Indien er geen lokale voorschriften zijn, moet het toestel worden geaard in overeenstemming met de nationale elektriciteitscode ANSI/NFPA 70, of de Canadese elektriciteitscode CSA C22.2, waar van toepassing. Alle toestellen (verbonden met stroomsnoer of permanent verbonden) moeten met een geaard stroomtoevoersysteem verbonden zijn. De bedradingsschema's worden bij de friteuse geleverd. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor het correcte voltage.

Met de equipotentiaal-aardingsaansluiting kan alle apparatuur op dezelfde locatie elektrisch worden verbonden om er zo voor te zorgen dat er geen elektrische potentiaalverschil is tussen de eenheden, want dat kan gevaarlijk zijn.



8021852A



GEVAAR

Dit toestel is uitgerust met een speciale stekker (een aarding) als bescherming tegen elektrische schokken en de stekker moet rechtstreeks in een contactdoos worden gestoken die correct geaard is. De aardingspen van de stekker mag niet worden afgesneden, verwijderd of op een andere manier overbrugd!

2.1.3 Vereisten in Australië

Te installeren in overeenstemming met AS 5601 / AG 601, plaatselijke voorschriften van lokale autoriteiten, voor gas, elektriciteit en overige relevante wettelijke voorschriften.

2.2 Stroomvereisten

De driefasige voedingsplug voor de elementen heeft een vermogen van 60 ampère, 250 VAC en heeft de NEMA-configuratie L15-60P. Iedere friteuse moet een eigen stroomsnoer voor voeding van het element op een afzonderlijk circuit.

VOLTAGE	FASE	BEDRADING	MIN.	AWG (mm ²)	AMPÈRE PER LEIDING		
					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

OPMERKING

Als dit toestel permanent aan de vaste stroom wordt verbonden, moet dat met koperen bedrading gebeuren die bestand is tegen hoge temperaturen van tenminste 75 °C (167 °F).

GEVAAR

Dit toestel moet verbonden worden met een stroomtoevoer van hetzelfde voltage en dezelfde fase, zoals gespecificeerd op de typeplaat aan de binnenkant van de friteusedeur.

GEVAAR

Alle bedradingen voor dit toestel moeten verbonden worden in overeenstemming met het/de bedradingsschema/'s dat/die samen met het toestel is/zijn meegeleverd. Raadpleeg voor installatie of onderhoud van dit toestel het/de bedradingsschema/'s die met dit toestel zijn meegeleverd.

2.3 Nadat de friteuses geplaatst zijn aan het bakstation

GEVAAR

Er mogen geen structurele onderdelen van de friteuse worden aangepast of verwijderd om de friteuse onder een afzuigkap te kunnen plaatsen. Hebt u vragen? Bel de Frymaster Service Hotline op het nummer +1-800-551-8633.

1. Nadat de friteuse op het friteusestation is geplaatst, gebruikt u een waterpas op de bovenkant van de friteuse om te verifiëren of de friteuse waterpas staat, zowel van zijde tot zijde als van voren naar achteren.

Om de friteuse(s) waterpas te zetten past u de zwenkwielen voorzichtig aan om ervoor te zorgen dat de friteuses op de gewenste hoogte staan in het friteusestation.

Het rechterzwenkwiel voor kan worden vastgezet met stelschroeven die mogelijk moeten worden losgedraaid om hem op de plaats te zetten. Eenmaal op zijn plaats kunnen de stelschroeven van het zwenkwiel van voor naar achter parallel aan de friteuse worden vastgezet om het in en uit de kap verplaatsen van de friteuse te vergemakkelijken en te voorkomen dat het zwenkwiel tegen het oliereservoir botst.

Wanneer een friteuse waterpas in zijn uiteindelijke positie staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de stroomtoevoer gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering omwille van onderhoud of welke reden dan ook losgemaakt werd moet ze opnieuw vastgemaakt worden voordat de friteuse terug gebruikt wordt.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan of druk wordt uitgeoefend op de elektriciteitskabels. Er wordt een set met verankeringsmateriaal meegeleverd met de friteuse. Als de set met verankeringsmateriaal ontbreekt, neem dan contact op met uw lokale Frymaster Authorized Service (FAS).

GEVAAR

Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken. Vermijd elk contact. Vóór de friteuse wordt verplaatst, moet de olie steeds uit de friteuse worden verwijderd om te vermijden dat olie zou worden gemorst met mogelijk vallen en ernstige brandwonden tot gevolg. De friteuses kunnen omkantelen en lichamelijke letsels veroorzaken als zij niet stevig op hun plaats verankerd zijn.

2. Reinig en vul de vetpan(nen) met frituurolie tot aan de onderste "Oil level"-markering. (Zie *Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel* in hoofdstuk 3.)

2.4 De JIB-stellage installeren

Open de friteusedeur (normaal gezien de meest rechtse deur of derde deur) en verwijder de kruisbeugel die gebruikt wordt om het toestel tijdens de verzending te ondersteunen door de vier schroeven te verwijderen (zie Afbeelding 1). Installeer de in het accessoirepakket meegeleverde JIB-stellage (kan er anders uitzien dan het getoonde model) met de schroeven die u verwijderd hebt toen u de kruisbeugel losmaakte (zie Afbeelding 2). Binnen sommige opstellingen is de stellage optioneel. Installeer het optionele JIB-spatscherm om de bodem van de JIB te beschermen (zie Afbeelding 3). Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage B en C achterin deze handleiding voor installatie-instructies.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

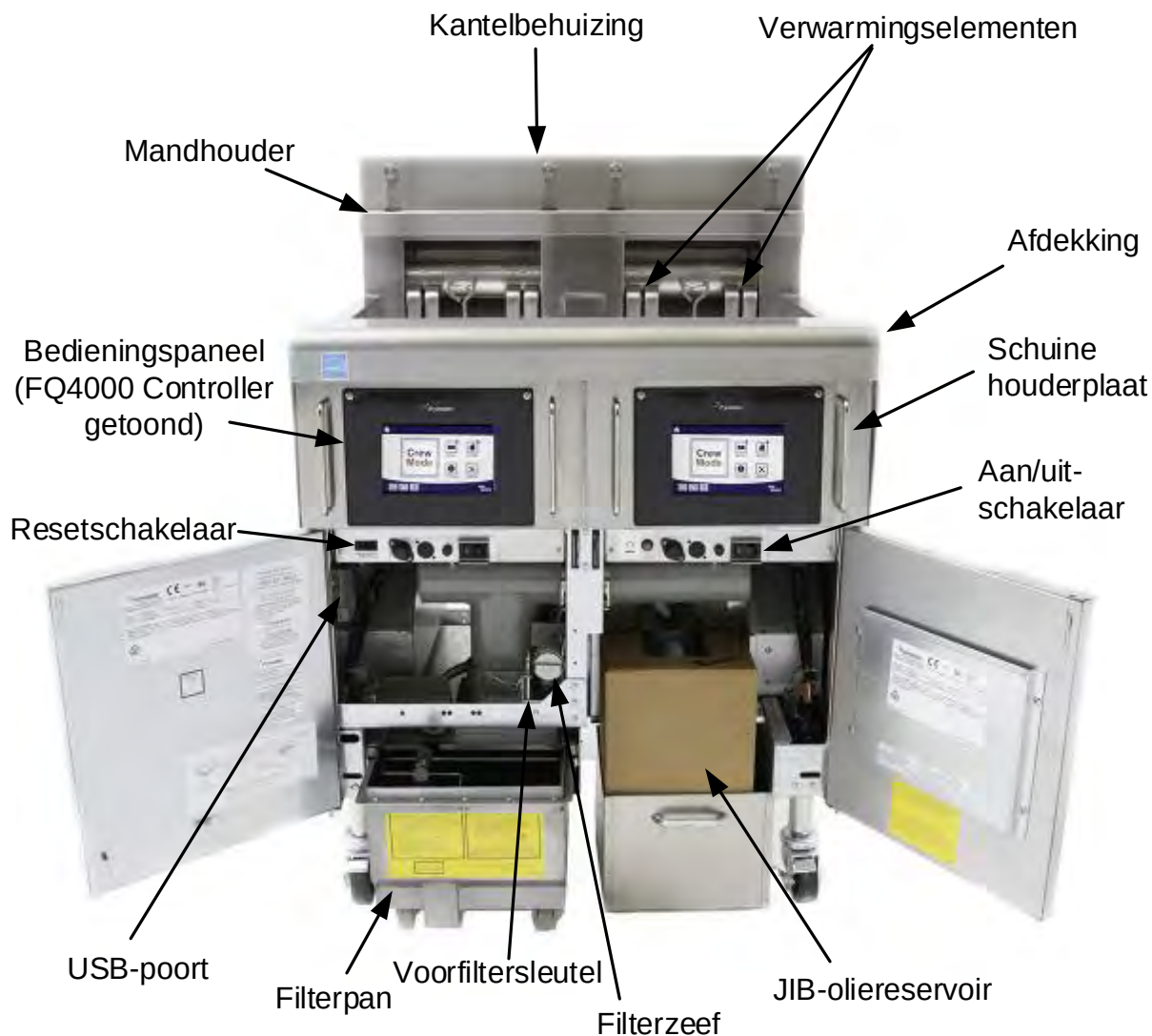


Afbeelding 3

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREKS FQE30-T

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE ELEKTRISCHE FRITEUSE VAN MODELREKS FQE30



TYPISCHE CONFIGURATIE (2FQE30-T AFGEBEELD)

NB: Het uiterlijk van uw friteuse kan licht verschillen van de afgebeelde friteuse, afhankelijk van configuratie en productiedatum.

3.1 Procedures voor ingebruikneming en uitschakelen van de toestellen

WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

OPGEPAST

Voordat u de friteuse inschakelt, moet u controleren of de friteuse stroom heeft en of de controllers UIT staan. Zorg ervoor dat alle aftapkranen van de friteuse gesloten zijn. Verwijder het/de mandsteunrek/ken, indien geïnstalleerd, en vul de vetpan tot de onderste OIL-LEVEL (Oliepeil)-lijn. Als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.

3.1.1 Opstelling

GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de onderste OIL-LEVEL (Oliepeil) markering met water of olie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zo niet, dan zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

GEVAAR

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met olie. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

WAARSCHUWING

De FQE30-T is niet bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar bakvet zonder dat er een kit voor niet-vloeibaar bakvet geïnstalleerd is. Het gebruik van niet-vloeibaar bakvet zonder kit voor niet-vloeibaar bakvet doet de oliebijvulleidingen verstopen. De oliecapaciteit van de FQE30-T elektrische friteuse is 14,5 liter (3,8 gallon/32 lbs) bij 21 °C (70 °F) voor een volledig vat en 8,33 liter (2,2 gallon/18 lbs) bij 21 °C (70 °F) voor elke helft van een tweeledig vat.

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OIL-LEVEL (Oliepeil)-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmarkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Voor bulkoliesystemen, zie Rubriek 2.1.8 op van de *FQ4000-besturingshandleiding 8197474* voor instructies om het vat vanaf de bulk bij te vullen. Als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.
2. Zorg ervoor dat de stekker/s in het/de geschikt(e) stopcontact/en zit/ten, en, indien van toepassing, vergrendeld zijn. Controleer of de voorkant van de stekker gelijk ligt met de uitgangsplaat, zonder dat er een deel van de pinnen zichtbaar is.

3. Zorg ervoor dat de stroom is aangesloten met de hoofdschakelaar die zich achter de deur van de friteusebehuizing bevindt, op de voorkant van de componentkast, naast de zekering.
4. Zorg ervoor dat de regelaar is ingeschakeld. De friteuse kiest automatisch de smeltcyclusmodus wanneer de temperatuur van de vetpan lager is dan 82 °C (180 °F) en toont **MELT CYCLUS IN PROGRESS** (Smeltcyclus bezig). (**NB:** Tijdens de smeltcyclus worden de elementen een paar seconden van energie voorzien en gaan dan weer uit voor een langere periode.) Tijdens het verwarmingsproces moet het bakvet af en toe worden geroerd om ervoor te zorgen dat alle bakvet in het vat vloeibaar wordt. Wanneer de temperatuur van de vetpan 82 °C (180 °F) bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de verwarmingsmodus en wordt **PREHEAT** (Voorverwarmen) weergegeven totdat hij binnen 9 °C (15 °F) van de ingestelde waarde komt. De elementen blijven geactiveerd totdat de temperatuur van de vetpan de ingestelde baktemperatuur bereikt. Het regelaarscherm wijzigt naar **START** zodra de friteuse het de ingestelde waarde bereikt waarna de friteuse klaar is voor gebruik.
5. Zorg ervoor dat de olie tot aan de bovenste OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie op baktemperatuur is.
6. Voor French Fries mag de maximale lading in olie of vet niet meer bedragen dan 0,7 kilogram of 1½ pound.

Uitschakelen

1. Druk AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand UIT (OFF) om de friteuse UIT te zetten.
2. Filter de olie en reinig de friteuses (zie hoofdstuk 1 en 2 van de *bedieningshandleiding van de FQ4000-controller*).
3. Reinig de filterpan en vervang het filterpapier of -kussen. Laat 's nachts geen niet-vloeibaar bakvet in de filterpan achter.
4. Plaats de vetpandeksels op de vetpannen.

3.2 Bediening

Deze friteuse is uitgerust met de FQ4000-regelaars (rechts afgebeeld). Raadpleeg de *bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar 819-7474* voor de programmering van de regelaar, de bedieningsprocedures en de bedieningsinstructies voor het ingebouwde filtersysteem.



FQ4000-REGELAAR

3.3 Handmatig bijvullen, automatisch bijvullen en JIB-bijvullen

De friteuse kan worden geconfigureerd voor handmatig bijvullen of voor zowel handmatig als automatisch, afhankelijk van de hardware. Wanneer een vat bijna leeg is, drukt u op de knop handmatig bijvullen (oliedruppel) onderaan het scherm (zie Afbeelding 3) om het vat af te vullen. Op de regelaar verschijnt PUSH BUTTON TOP OFF? (Druk op knop bijvullen)? Druk op de ✓-knop (vinkje - JA). START FILLING? (Begin met vullen?) wordt weergegeven. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. Laat de knop los wanneer de olie zich op de bovenste oliepeilijn bevindt. Druk op de NO (X)-knop om af te sluiten.

JIB (Jug In Box) Lage resetschakelaar: Reset na het verversen van olie het ATO-systeem.

Speciale afdekking: Bevat speciale afvoerbuizen om olie vanuit het reservoir naar de braadvaten te brengen.

Jug In Box (JIB): Het JIB is het reservoir voor de olie.



Afbeelding 1

Wanneer het optionele automatische bijvullen in de friteuse is geplaatst, worden de oliepeilen van de vetpan ononderbroken gecontroleerd en indien nodig bijgevuld vanuit een reservoir in het kastje.

Het reservoir bevat een olievat van 16 kg (35 pound). Bij normaal gebruik gaat dit reservoir ongeveer twee dagen mee.

De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie Afbeelding 1).

NB: De vetpannen zullen bij het opstarten en na grondig reinigen (uitkoken of koud reinigen) handmatig gevuld moeten worden, tenzij er een bulksysteem voor verse olie wordt gebruikt.

3.3.1 Installeren van het oliereservoir of kan (JIB)

Verwijder het originele deksel van de oliecontainer en de folie. Vervang met het bijgeleverde deksel dat een verbinding heeft met het zuigmechanisme. Zorg ervoor dat de toevoerkabel tot op de bodem van de oliecontainer komt.

Plaats de oliecontainer binnenin de behuizing en schuif hem op zijn plaats (zoals afgebeeld op de volgende pagina). Voorkom dat u de aanzuigapparatuur binnenin de behuizing beetpakt als u de container in de friteuse plaatst. Het toestel is nu klaar voor gebruik.

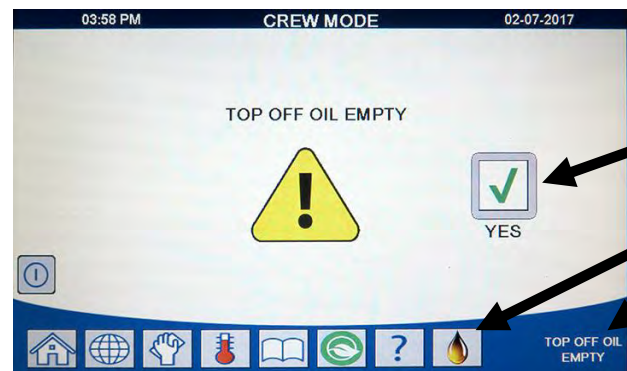
3.3.2 Het JIB (Jug In Box)-oliereservoir vervangen

Als het peil van het oliereservoir te laag is, wordt TOP OFF OIL EMPTY (Bijvullen olie leeg) getoond (zie Afbeelding 2). Druk op de knop met het vinkje om het scherm leeg te maken. Nadat het reservoir is bijgevuld en/of de olie erin is vervangen, houdt u de oranje resetknop naast het oliereservoir (zie Afbeelding 7 op de volgende pagina) ingedrukt totdat de melding niet langer wordt getoond in de onderste hoek. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage B voor instructies.

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 3).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 4).



Afbeelding 3



Afbeelding 2

Top Off Oil Empty (Bijvullen olie leeg) geeft aan dat het oliereservoir leeg is.



Afbeelding 4

3. Verwijder de dop en folie terwijl u de vervangkan rechtop houdt (zie Afbeelding 5).



Afbeelding 5



WAARSCHUWING
Voeg geen HETE of
GEBRUIKTE olie toe aan
een JIB.

4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 6).



Afbeelding 6

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in Afbeelding 3).
6. Druk op de JIB-resetschakelaar om het display Top Off Empty op de FQ4000-regelaar uit te schakelen (zie Afbeelding 7).



Afbeelding 7

3.3.3 Bulkoliesystemen

Instructies voor de installatie en het gebruik van de bulkoliesystemen kunt u vinden in Appendix A, achterin deze handleiding.

3.4 Filtratie

3.4.1 Inleiding

Het FilterQuick™ met fingertip-filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpotten van diezelfde groep in gebruik blijven.

Rubriek 3.4.2 gaat over de voorbereiding van het filtersysteem vóór gebruik. De bediening van het systeem wordt behandeld in de handleiding FilterQuick Touch Controller.



WAARSCHUWING

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.



WAARSCHUWING

Het filterkussen of filterpapier MOET dagelijks worden vervangen, of eerder als het sedimentniveau de hoogte van de aandrukkring bereikt.

3.4.2 Klaarmaken voor gebruik van het FilterQuick™ Filtersysteem met filterpapier of filterkussen

Het FilterQuick™-filtersysteem maakt gebruik van een filterpapierconfiguratie met een korstlade, grote aandrukking en metalen filterzeef.

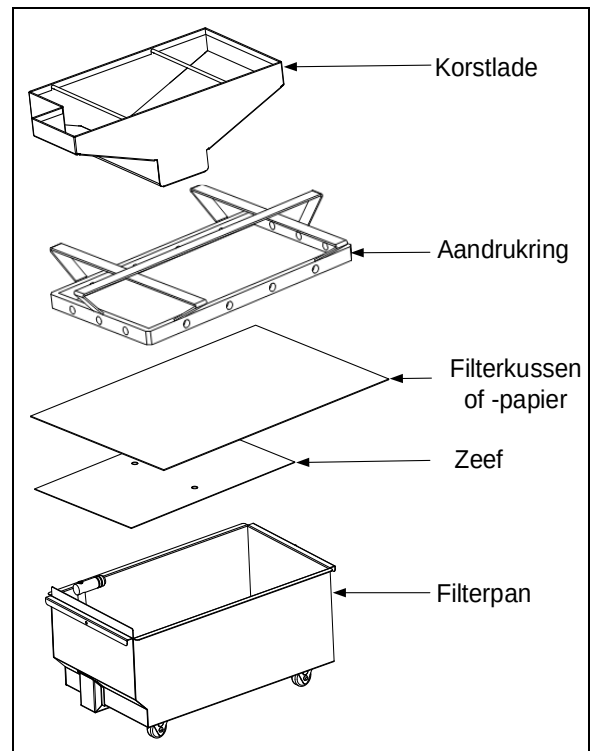
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterpapier en de filterzeef (zie Afbeelding 1). Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afvalleenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU), gebouwd voor januari 2004.. Afvoerinstruaties zijn te vinden in de FQ4000 besturingshandleiding 8197206.

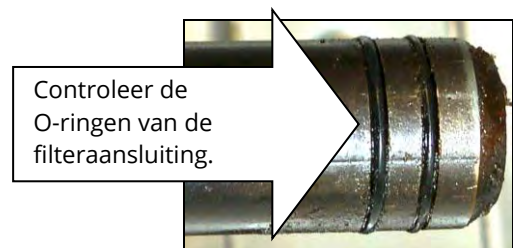
2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie Afbeelding 9).
3. In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een blad filterpapier zo boven op de zeef legt dat het de zeef aan alle kanten overlapt (zie Afbeelding 11). Als u een filterkussen gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht en legt u het kussen zo op de zeef dat het zich tussen de gewelfde ringen van de filterpan bevindt.

4. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier op de zijkanten van de filterpan laat rusten (zie Afbeelding 10).
5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit, strooit u gelijkmatig één pak filterpoeder over het papier. (Zie Afbeelding 11).
6. Plaats de korstlade terug in de filterpan, druk dan de filterpan terug in de friteuse, onder de afvoer.

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT!



Afbeelding 8



Afbeelding 9



Afbeelding 10



Afbeelding 11

7. Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Controleer of er geen “P” wordt weergegeven op de regelaar. Het filtersysteem is nu klaar voor gebruik.

 GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

 GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

 WAARSCHUWING

Klop nooit met de frituurmand of andere voorwerpen op de voegstrip van de friteuse. Die strip is de afdichting van de voeg tussen de vetpannen. Door met de korf op de strip te kloppen om bakvet los te maken, wordt de strip beschadigd, waardoor ze minder goed begint te passen. De strip is ontworpen om precies aan te sluiten en mag alleen worden verwijderd voor het schoonmaken.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30-T

HOOFDSTUK 4: PREVENTIEF ONDERHOUD

4.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

GEVAAR

Na het gebruik van de friteuse moet de korstlade van toestellen die zijn uitgerust met een filtersysteem elke dag leeg worden gemaakt in een vuurvast recipiënt. Er zijn deeltjes die spontaan kunnen ontbranden wanneer zij blijven weken in bepaalde bakvetproducten.

GEVAAR

Probeer de friteuse nooit schoon te maken tijdens het bereidingsproces of wanneer de vetpan gevuld is met hete olie. Als water in contact komt met olie die tot het kookpunt is verhit, zal dat de olie doen spatten, wat tot ernstige brandwonden kan leiden bij de personen in de buurt van de friteuse.

WAARSCHUWING

Gebruik een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor meerdere doeleinden. Lees de gebruiksaanwijzing en de te nemen voorzorgsmaatregelen vóór u het product gebruikt. Er dient specifiek aandacht te worden geschonken aan de concentratie van het schoonmaakmiddel en de tijd dat het schoonmaakmiddel op de oppervlakken blijft die in contact komen met levensmiddelen.

4.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

4.2.1 Controleer de friteuse en accessoires op beschadiging

Kijk of er geen losse, of gerafelde kabels en draden zijn, en controleer op lekken, vreemd materiaal in de vetpan of in de behuizing en alle andere mogelijke aanwijzingen dat de friteuse en accessoires niet klaar of veilig zijn voor gebruik.

4.2.2 Maak de binnen- en buitenkant van de friteusebehuizing schoon – Dagelijks

Maak de binnenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een droge, schone doek. Wrijf alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schone, vochtige doek die in schoonmaakmiddel voor meerdere doeleinden is gedrenkt om olie, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone, vochtige doek.

4.2.3 Maak het ingebouwde filtersysteem schoon – Dagelijks



WAARSCHUWING

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.



WAARSCHUWING

Gebruik de filterpan nooit om oude olie naar de afvalcontainer te brengen.



WAARSCHUWING

Laat nooit water in de filterpan lopen. Water beschadigt de filterpomp.

Uw filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan met een oplossing van warm water en een schoonmaakmiddel voor meerdere doeleinden.

Als u merkt dat het systeem traag of helemaal niet pompt, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het filterpapier of filterkussen bovenop de zeef. Controleer of de twee O-ringen op de aansluiting aan de rechter voorkant van de filterpan op hun plaats zitten en in goede staat verkeren. Controleer of het voorfilter schoon en vastgedraaid is met de sleutel.

4.2.4 Filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires dagelijks schoonmaken

Net als op de vetpan zal zich ook op de filterpan, op de verwijderbare onderdelen en op accessoires zoals manden, afzettingsladen of lasplaten een afzetting van verkoolde frituurolie vormen.

Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een schone, droge doek. Gebruik een doek die is bevochtigd met een oplossing van een schoonmaakmiddel voor meerdere doeleinden. Om opgehoopte verbrande olie te verwijderen. Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af. GEBRUIK GEEN staalwol of schuursponzen om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

4.2.5 Maak dagelijks rondom de AIF- en ATO-sensors schoon

1. Reinig de vuilafzetting rondom de AIF- en ATO-sensoren tijdens reinigen en filteren wanneer de olie uit de vetpan is afgetapt.
2. Gebruik een schroevendraaier of ander soortgelijk voorwerp dat toegang tot de sonde mogelijk maakt (zie Afbeelding 1). Wees voorzichtig om ervoor te zorgen dat de sonde niet wordt beschadigd.
3. Retourneer de olie zodra het reinigen en filteren voltooid is.



Afbeelding 1

4.2.6 Reinig dagelijks de mandstangen

Veeg bij friteuses uitgerust met mandliften de staven af met een droge, schone doek om ophopingen van olie en stof te verwijderen.

4.3 WEKELIJKE CONTROLES EN ONDERHOUD

4.3.1 Maak wekelijks de ruimtes achter de friteuses schoon

Reinig achter de friteuses volgens de winkelprocedures. Schakel de friteuse uit en koppel de stroom los.

4.4 MAANDELIJKE CONTROLES EN TAKEN

4.4.1 Maak de vetpan door middel van diepe reiniging (uitkoken/koude reiniging) minimaal één keer per maand schoon

GEVAAR

Gebruik het toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet tot de vullijn met water of frituurolie zijn gevuld voor de verwarmingselementen worden geactiveerd. Zo niet, dan zullen de verwarmingselementen onherstelbaar worden beschadigd en kan er brand ontstaan.

Tijdens het normale gebruik van uw friteuse zal zich geleidelijk een afzetting van verkoolde frituurolie vormen op de binnenkant van de vetpan. Deze laag moet periodiek worden verwijderd door de reinigingsprocedure voor uitkoken te volgen. *Raadpleeg secties 2.3.10 en 2.3.11 van de bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar voor specifieke details over het instellen van de regelaar voor het reinigen (uitkoken).*

GEVAAR

Laat de olie afkoelen tot 38 °C (100 °F) of minder alvorens u de olie in een geschikt recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

WAARSCHUWING

Laat de friteuse tijdens dit proces nooit onbewaakt achter. Als de oplossing overloopt drukt u de AAN/UIT-schakelaar onmiddellijk in de stand OFF (uit).

GEVAAR

Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan bevindt voor u de vetpan met frituurolie vult. Wanneer de olie of het bakvet tot de bereidingstemperatuur wordt verhit, veroorzaakt water in de vetpan spatten.

4.4.2 Maandelijkse onderhoud voorfilter

Het voorfilter vraagt om regelmatig onderhoud. Verwijder elke 30 dagen, of vaker indien de oliestroom vertraagt, de dop en maak de aangesloten zeef schoon.

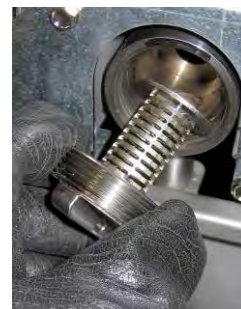


GEVAAR

Draag beschermende handschoenen bij het verwijderen van het voorfilter. Het filter kan heet zijn en ernstige brandwonden



Afbeelding 2



Afbeelding 3

1. **Draag beschermende handschoenen** en gebruik meegeleverde sleutel om de dop van het voorfilter te verwijderen (**Afbeelding 2**).
2. Gebruik een kleine borstel om vuil van de aangesloten zeef te verwijderen (**Afbeelding 3**).
3. Onder de kraan schoonmaken en grondig afdrogen.
4. Plaats de dop terug op het voorfilterhuis, **draai deze vast met de bijgevoegde sleutel** en zorg ervoor dat het voorfilter goed vastzit. Als de dop niet goed vastzit, zal er lucht rond het voorfilter lekken en de terugkeer vertragen.



WAARSCHUWING

Verwijder de voorfilterdop NIET terwijl er een filtercyclus bezig is.

Zet het filtersysteem NIET in werking als de dop is verwijderd. Draag beschermende handschoenen als u de dop hanteert. Het metaal en de open olie zijn heet.

4.4.3 Controleer maandelijks de accuraatheid van de ingestelde waarden van de FQ4000-regelaar

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometersonde in de olie waarbij het uiteinde de temperatuursonde van de friteuse raakt.
2. Wanneer de productpictogrammen van de regelaar zichtbaar zijn (wat aangeeft dat de inhoud van de vetpan binnen het bakbereik valt), drukt u eenmaal op de -knop om de temperatuur en de ingestelde waarde van de olie weer te geven, zoals waargenomen door de temperatuursonde.
3. Controleer de door de thermometer of pyrometer gemeten temperatuur. De werkelijke temperatuur en de waarde gemeten door de pyrometer moeten binnen een bereik van $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) uit elkaar liggen nadat u de warmtecyclus drie (3) keer heeft laten opkomen en zakken. Als de temperatuur nog steeds buiten het tolerantiebereik valt, neemt u contact op met de Factory Authorized Servicer voor ondersteuning.

4.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

4.5.1 Vervang de O-ringen iedere drie maanden

Vervang de O-ringen op de filteraansluiting (zie Afbeelding 10 in sectie 3.4.2).

4.6 JAARLIJKSE/PERIODIEKE INSPECTIE VAN HET SYSTEEM

Dit toestel moet periodiek worden gecontroleerd en afgesteld door bevoegd onderhoudspersoneel als onderdeel van het regelmatige programma voor onderhoud van de keuken.

Frymaster beveelt aan dat een door de fabrikant erkend onderhoudstechnicus (Factory Authorized Servicer, FAS) uw toestel minstens één keer per jaar als volgt nakijkt:

4.6.1 Friteuse - Jaarlijks

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en er geen kabels zijn die rafelen of waarvan de isolatie beschadigd is en dat ze vrij zijn van oliesporen.
- Controleer of de verwarmingselementen in goede staat verkeren en vrij zijn van afzettingen van verkoolde/gekarameliseerde olie. Controleer de elementen op tekenen van activatie zonder voldoende vloeistof.
- Controleer of het kantelmechanisme naar behoren werkt wanneer u de elementen optilt en laat zakken en de kabels van de elementen niet vastzitten en/of schuren.
- Controleer of de ampère-opname door de verwarmingselementen binnen het toegelaten bereik ligt dat op de typeplaat van het toestel wordt vermeld.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietsondes naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of het bevestigingsmateriaal en de sondebescherming wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentenkast en contactgeverkast (d.w.z. computer/regelaar, relais, interfaceprintplaten, transformatoren, schakelaars, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en vuilafzettingen.
- Controleer of de bedradingaansluitingen van de componentenkast en de schakelkast goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer dat alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. beschermingen van schakelaars, resetschakelaars, enz.) zijn aangebracht en naar behoren werken.
- Controleer of de vetpan nog in goede staat verkeert en niet lekt en of de isolatie van de vetpan in bruikbare staat verkeert.
- Controleer of alle bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

4.6.2 Ingebouwd filtersysteem - jaarlijks

- Inspecteer alle olieretour- en aftapleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en hygiëne. Als er zich veel korsten in de kruimelvanger bevinden, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvanger dagelijks leeg te maken in een brandveilig recipiënt en ook dagelijks schoon te maken.
- Controleer of de O-ringen en de afdichtingen zijn aangebracht en in goede staat verkeren. Vervang de O-ringen en afdichtingen die versleten of beschadigd zijn.
- Controleer als volgt de integriteit van het filtersysteem:
 - Controleer of het deksel van de filterpan op zijn plaats zit en correct is geïnstalleerd.
 - Plaats, terwijl de filterpan leeg is, elk vat één voor één in het vulvat uit de selectie van de filterpan (zie sectie 2.3.7 van de *Bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar*). Controleer of iedere olieretourklep goed werkt door de filterpomp te activeren met keuze vul vat uit afvoerpan. Controleer of de pomp begint te werken en zich bellen vormen in de frituurolie van de gerelateerde vetpan.
 - Controleer of de filterpan goed voorbereid is voor het filteren. Laat vervolgens een vetpan met olie van 177 °C (350 °F) wegvloeien in de filterpan met de keuze afvoeren naar pan (zie sectie 2.3.6 van de *Bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar*). Selecteer nu Vul Vat Uit Afvoerpan (zie sectie 2.3.7 van de *Bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar*) en laat de olie teruglopen in de vetpan (er komen bubbels tevoorschijn in de frituurolie). Druk op de knop met vinkje wanneer alle olie is geretourneerd. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30-T

HOOFDSTUK 5: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

5.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van een aantal van de meest voorkomende problemen die zich kunnen voordoen bij de bediening van dit toestel. De volgende richtsnoeren voor het oplossen van problemen zijn bedoeld om problemen met dit toestel te helpen oplossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Zie nooit het voor de hand liggende over het hoofd – een stekker vergeten in te steken of een kraan niet volledig dichtdraaien is iets wat iedereen kan overkomen. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van elke corrigerende aanpak bestaat uit het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een regelaar niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorbranden, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Voordat u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-24-FRYER) belt:

- **Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers zijn ingeschakeld.**
- **Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van uw friteuse bij de hand hebt om door te geven aan de technicus die u helpt.**



Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie erin te verplaatsen of de olie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

**GEVAAR**

Wanneer u onderhoud uitvoert aan dit toestel, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken, behalve wanneer testen van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke testen uitvoert.

Dit toestel kan meer dan één aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers eruit voor u onderhoud uitvoert.

Inspectie, testen en reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

5.2 Probleemoplossing

5.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Geen weergave op de regelaar.	A. Geen stroomtoevoer naar friteuse. B. Defecte regelaar of andere onderdelen.	A. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd. B. Bel uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 toont IS VAT FULL? (Is vat vol?) YES NO (ja nee) na filtratie.	A. Normale werking tijdens het begin of het einde van de meeste filtratiefuncties. B. Als het display tijdens het filteren vaak verschijnt, kan dit een indicatie zijn van een langzame terugvoer van olie.	A. Zorg ervoor dat het vat gevuld is met olie en druk op de ✓-knop. B. Zie sectie 5.3 Probleemoplossing – Filterpomp draait, maar terugvoer van olie gaat erg langzaam.
FQ4000 toont IS DRAIN CLEAR? (Is afvoer ontstopt?)	Afvoer is verstopt en olie kon niet worden afgetapt.	Ontstop de afvoer met Fryers Friend en druk op de ✓-knop. Filtratie wordt uitgesteld.
FQ4000 toont CHANGE FILTER PAD? (Filterkussen verwisselen?)	Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterkussen is verstopt, het verschijnen van de 25-uurswaarschuwing voor filterkussen vervangen is verschenen of het bericht om het filterkussen te vervangen werd bij een eerdere waarschuwing genegeerd.	Vervang het filterkussen en let erop dat de filterpan tenminste 30 seconden uit de friteuse werd verwijderd. Negeer NOOIT de waarschuwing CHANGE FILTER PAD (filterkussen vervangen) .
De friteuse warmt niet op.	A. Stekker van de stroomtoevoer zit niet in stopcontact.	A. Controleer of de stroomtoevoer goed in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd.
	B. Regelaar of andere onderdelen zijn defect.	B. Bel uw FAS voor ondersteuning.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd en het verwarmingslampje ON brandt.	Temperatuurvoeler of regelaar is defect.	Bel uw FAS voor ondersteuning.
Friteuse warmt op tot bovenlimiet wordt geactiveerd maar het verwarmingslampje ON brandt niet.	Contactgever of regelaar is defect	Bel uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 toont MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Foute configuratie energietype)	Ingesteld energietype in frituurinstallatie is fout.	Zorg ervoor dat de friteuse correct is geconfigureerd voor het juiste energietype.
FQ4000 toont VAT-ID-CONNECTOR NOT CONNECTED (Vat-ID niet aangesloten)	Zoeker van de regelaar ontbreekt of is losgekoppeld.	Zorg ervoor dat de 6-pins-locators aangesloten op de achterkant van de regelaar en correct is geaard in de schakelkast.
Controller blijft hangen.	Regelaarfout.	De stroomtoevoer naar de regelaar uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.

5.2.2 Foutmeldingen en problemen met het weergavescherm

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
FQ4000 toont E19 HEATING FAILURE (E19 Storing verwarming).	Defecte regelaar, defecte transformator, defecte SIB-plaat, open bovenlimiet thermostaat.	Bel uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 is op verkeerde temperatuurschaal ingesteld (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde weergave-optie geprogrammeerd.	Wissel van F° naar C° door te gaan naar manager-instellingen -> temperatuur, om daar te wisselen van temperatuurschaal. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
FQ4000 toont HOT-HI-1 (Heet hoog 1).	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210 °C (410 °F) of, in CE landen, 202 °C (395 °F).	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS voor ondersteuning.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
FQ4000 toont HELP HI-2 or HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Help hoog-2 of fout bovenlimiet, ontkoppel stroom).	Defecte bovenlimiet.	Koppel de stroom van de friteuse onmiddellijk los en bel uw FAS voor hulp.
FQ4000 toont TEMPERATURE PROBE FAILURE. (Fout temperatuursonde).	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuursonde of een beschadigde regelaar bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw FAS voor ondersteuning.
Het verwarmingslampje brandt, maar de friteuse warmt niet op.	Driefasig netsnoer niet aangesloten of stroomonderbreker is geactiveerd.	Controleer of het hoofdstroomsnoer met de stekker in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. Als het probleem zich blijft voordoen belt u uw FAS.
FQ4000 toont RECOVERY FAULT (Herstelfout) en het alarm klinkt.	Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en stop het alarm door op de √-knop (vinkje) te drukken. De maximale hersteltijd voor het elektrisch model is 1:40. Als deze fout aanhoudt belt u uw FAS.
Op de FQ4000 verschijnt NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Geen menugroep beschikbaar voor selectie)	Alle menugroepen zijn verwijderd.	Maak een nieuwe MENU-groep. Nadat een nieuw menu is aangemaakt, voegt u recepten toe aan de groep (zie sectie 1.10 van de FQ4000-besturingshandleiding).
FQ4000 toont SERVICE REQUIRED (onderhoud vereist), gevolgd door een foutmelding.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk op X om verder te gaan met bakken en bel uw FAS voor ondersteuning. In sommige gevallen kunt u niet meer verder bakken.

5.3 Problemen met de automatische filtratie oplossen

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
De friteuse filtert na elke frituurcyclus.	Filter na-instelling onjuist.	Wijzig of overschrijf het filter na het instellen door het filter opnieuw in te voeren na de waarde in Managerinstellingen, Filterattributen in sectie 1.8 van de FQ4000-besturingshandleiding.
CLEAN AND FILTER (Reinigen en filteren) start niet.	De temperatuur is te laag.	Controleer of de friteuse op de ingestelde waarde staat voor het starten van Clean and Filter (Reinigen en filteren).
FQ4000-scherm toont FILTER BUSY (Filtratie bezig).	A. Er is nog een ander filtercyclus of vervanging van een filterkussen aan de gang. B. Filter interface board heeft het controlesysteem niet gewist.	A. Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterkussen indien gevraagd. B. Wacht 15 minuten en probeer het opnieuw.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	A. Stekker zit niet in stopcontact of stroomverbreker is geactiveerd. B. De pompmotor is oververhit waardoor de thermische overbelastingsschakelaar werd geactiveerd. C. Blokkering in filterpomp.	A. Controleer of de stekker van de computer in het stopcontact zit en of de stroomverbreker niet is geactiveerd. B. Als de motor te warm is om langer dan een paar seconden aan te raken is de thermische overbelastingsschakelaar waarschijnlijk geactiveerd. Laat de motor ten minste 45 minuten afkoelen en druk dan op de resetschakelaar van de pomp (zie sectie 2.1.2 van de FQ4000-besturingshandleiding). C. Bel uw FAS voor ondersteuning.
De afvoer- of retourklep blijft open.	A. VIB-plaat heeft een fout. B. Actuator is defect.	Bel uw FAS voor ondersteuning.

Probleem	Waarschijnlijke oorzaken	Oplossing
FQ4000-scherm toont INSERT PAN (Plaats pan).	A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.	A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zit en vervang hem indien hij afwijkt. C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft INSERT PAN (pan plaatsen) weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
Automatische filtratie, OQS-filter start niet.	A. Olieniveau te laag. B. Olietemperatuur te laag. C. Filterpan uit. D. Filtratie in receptinstellingen is ingesteld op OFF (uit). E. Defect filterrelais.	A. Zorg dat het oliepeil zich bovenaan de olieafvullijn bevindt (bij de bovenste oliepeilsensor). B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur de ingestelde waarde heeft. C. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. controleer of de filterpan volledig in de friteuse is geplaatst. Schakel de friteuse uit en weer aan. D. Zet filtratie in recepten op AAN. E. Bel uw FAS voor ondersteuning.
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Verstopt filterkussen/filterpapier. B. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen. C. Het voorfilterscherm is mogelijk verstopt of niet volledig vastgedraaid.	A. Zorg ervoor dat het filter niet verstopt is. Zo ja, vervang het filter. B. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het filterkussen/papier, waarbij u erop let dat de filterzeef correct is geïnstalleerd onder het kussen/papier. Als u een filterkussen gebruikt, controleert u of de ruwe kant naar boven is gericht. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren. C. Reinig het voorfilter (zie sectie 4.5.4) en zorg ervoor dat het wordt vastgedraaid met de bijgevoegde sleutel.

5.3.1 Onvolledige filtratie

Als het autofiltratieproces mislukt, wordt er een foutmelding weergegeven. Volg de instructies op het scherm om de olie terug te sturen en fout op te lossen.

SCHERM	ACTIE
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	1. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by kookmodus of ①. Druk op X als het vat niet volledig gevuld is.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	2. Geen actie nodig terwijl de pomp werkt.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	3. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by kookmodus of ①. Druk op X als het vat niet volledig gevuld is.
FILLING IN PROGRESS (Vullen bezig)	4. Geen actie nodig terwijl de pomp werkt.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	5. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar gaat naar stand-by kookmodus of ①. Druk op X als het vat niet volledig gevuld is. Als dit de zesde opeenvolgende onvolledige filtratie is gaat u naar stap 10.
FILTERKUSSEN VERVANGEN? (Filterkussen vervangen?)	6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Door op X te drukken gaat u verder naar ①.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	7. Verwijder de filterpan.
CHANGE FILTER PAPER (Filterkussen vervangen)	8. Vervang het filterpapier/-kussen en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voren, uit de friteusekast getrokken wordt. Zodra de filterpan 30 seconden uit de kast is geweest, gaat de regelaar terug naar de stand-by-modus. Controleer of de pan droog is en plaats hem terug. Duw de filterpan terug in de friteuse. Controleer of er geen "P" wordt weergegeven op de regelaar.
IS VAT FULL? (Is vat vol?)	9. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat vol is om verder te gaan. De regelaar keert terug naar de stand-by kookmodus. Druk op X als het vat niet vol is en de regelaar verder gaat naar ②.
SERVICE REQUIRED (Onderhoud vereist)	10. Als er zes opeenvolgende keren een filterfout optreedt, sluit de terugslagklep. Druk op de √-knop (vinkje) om het alarm te stoppen en verder te gaan.
ERROR PUMP NOT FILLING (Fout pomp vult niet)	11. Het systeem detecteert dat olie niet terugkeert naar het vat en dat onderhoud vereist is. Bel uw FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (Systeemfout opgelost?)	12. Druk op de X-knop om verder te gaan met bakken indien mogelijk. Bel uw FAS om de friteuse te herstellen en te resetten. De fout zal elke 15 minuten opnieuw worden getoond totdat het probleem hersteld is. Autofiltratie en auto-bijvullen worden gedeactiveerd totdat de friteuse gereset is.

ENTER CODE (Code invoeren)	13. FAS-technische dienst voert de technische code in om de friteuse opnieuw in te stellen.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (Vat vullen uit aftappan?)	14. Druk op de √-knop (vinkje) om het vat vanuit de filterpan te vullen om verder te gaan. Volg de scherm aanwijzingen nadat het vat vol is. Druk op X om het vullen uit de afvoerpan over te slaan.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	15. Verwijder de filterpan.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg?)	16. Druk op de √-knop (vinkje) als het vat leeg is en ga verder naar de volgende stap. Druk op X om verder te gaan met vullen van het vat. Volg de scherm aanwijzingen nadat het vat vol is.
	17. De regelaar wordt uitgeschakeld.

5.3.2 Foutmelding verstopte afvoer

De foutmelding verstopte afvoer treedt op tijdens autofiltratie als de oliepeilsensor detecteert dat de olie niet geheel wordt afgevoerd uit de vetpan. Dit kan het gevolg zijn van een verstopte afvoer of een defecte oliesensor. Volg de instructies op het regelaarscherm om de fout op te lossen.

Wanneer dit gebeurt, toont de controller **CLEAR DRAIN** (Afvoer ontstoppen) gedurende 15 seconden, en verandert dan naar **IS DRAIN CLEAR?** (Is afvoer ontstopt?).

1. Haal het vuil uit de afvoer met behulp van de 'fryer's friend' en de √-knop om verder te gaan.
2. De regelaar geeft **DRAINING** (afvoeren) weer. Zodra de olieniveausensor detecteert dat de olie is afgevoerd, wordt de normale autofiltratie hervat.

5.3.3 Filteren bezig

Wanneer **FILTER BUSY** (filteren bezig) wordt weergegeven wacht de filter-interfaceplaat op een ander vat dat gefilterd moet worden of wacht totdat een andere functie is voltooid. Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

5.4 Probleemoplossing bij automatisch bijvullen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Vetpannen vullen koud bij.	Ingestelde temperatuur niet correct.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat.
Eén vat wil niet bijvullen.	A. Er is een filterfout. B. Fout die via onderhoudsservice moet worden opgelost. C. Probleem met magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO.	A. Wis de filterfout. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. B. Bel uw FAS voor ondersteuning. C. Bel uw FAS voor ondersteuning.
De vetpannen willen niet bijvullen.	A. De temperatuur is te laag. B. Olie is te koud. C. TOP OIL EMPTY (Bijvulolie leeg) aangegeven. D. Fout die via onderhoudsservice moet worden opgelost. E. De schakelaar van de smelter is uitgeschakeld (alleen op toestellen voor niet-vloeibaar vet). F. Zekering gesprongen.	A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan. B. Zorg ervoor dat de olie in het top-offreservoir warmer dan 21 °C (70 °F) is. C. Controleer of het top-offreservoir niet leeg is. Vervang het top-offreservoir of vul het vanuit bulk en reset het top-offsysteem. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. D. Bel uw FAS voor ondersteuning. E. Controleer of de stroomschakelaar van de smelter in de AAN-stand staat. F. Controleer de zekering aan de linkerkant van het ATO-vak. Als u een smelter gebruikt voor niet-vloeibaar bakvet, controleer dan de zekering onder de schakelaar van de smelter.

5.5 Probleemoplossing bij problemen met bulkoliesysteem

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Vetpan wordt niet gevuld.	A. Onjuiste instelprocedure. B. De aftapklep is niet volledig gesloten. C. De bulkolietank is leeg. D. Probleem met RTI-pomp.	A. Schakel de friteuse uit door de ontkoppelingsconnector voor bulkolie aan de achterkant van de friteuse los te koppelen en opnieuw aan te sluiten. B. Controleer of de hendel van de aftapkraan volledig is afgesloten. C. Bel uw bulkolieleverancier. D. Bel uw FAS voor ondersteuning.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Top-offreservoir vult niet op.	A. Onjuiste instelprocedure. B. Er is een andere functie bezig. C. De aftapklep is niet volledig gesloten. D. De bulkolietank is leeg. E. Problemen met solenoïde, pomp of schakelaar.	A. Friteuse uit- en weer inschakelen door het loskoppelen en opnieuw aansluiten van 5-pins bulkolievoedingskabel aan de achterkant van de friteuse. B. Als een filtratie of een andere functie uit het filtermenu gaande is, of FILTER NOW (nu filteren)? YES/NO (JA/NEE), CONFIRM YES/NO (BEVESTIGEN JA/NEE), of SKIM VAT (VAT AFSCHUIMEN) wordt weergegeven, wacht u totdat dit proces voltooid is en probeert u daarna opnieuw. C. Controleer of de hendel van de aftapkraan volledig is afgesloten. D. Bel uw bulkolieleverancier. E. Bel uw FAS voor ondersteuning.
Top-off-reservoir of -vat vult langzaam.	A. Problemen met de pomp of leidingen die de bediener van de friteuse niet kan oplossen.	A. Contacteer uw bulkolieleverancier.

5.6 Foutcodes

Zie voor instructies om het vat te vullen vanaf de bulk de sectie 1.13.2.1 van de FQ4000-besturingshandleiding.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Fout temperatuursonde)	TEMP-sondewaarde buiten bereik.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Bovenlimiet 1 overschreden)	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210 °C (410 °F) of in CE-landen 202 °C (395 °F).
E17	BOVENLIMIET 2 OVERSCHREDEN	Bovenlimietschakelaar is geopend.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Probleem bovenlimiet) DISCONNECT POWER (Schakel de stroom UIT)	Vattemperatuur overschrijdt de 238 °C (460 °F) en de bovenlimiet kon niet worden geactiveerd. Schakel de stroom naar de friteuse onmiddellijk uit en bel de onderhoudsdienst.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Verwarmingsstoring - xxx f of xxx c)	Storing circuitvergrendeling warmtebeheersing. Warmtecontactor kon niet worden vergrendeld.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Verwarmingsstoring - blazer)	De luchtdrukschakelaar(s) konden niet sluiten.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Storing verwarming - drukschakelaar - bel onderhoud)	De luchtdrukschakelaar kon niet sluiten.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Verwarmingsstoring - xxx f of xxx c)	De friteuse kon niet worden aangestoken en heeft de ontstekingsmodule vergrendeld.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Fout top-offsonde - bel onderhoud)	ATO RTD waarde buiten bereik.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Aftapklep niet open - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De afvoerkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Aftapklep niet gesloten - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Retourklep niet open - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	De retourkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Retourklep niet gesloten - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel service)	De retourklep wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Klepinterface-plaatstoring - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	Klepinterface-plaatverbindingen verloren of plaatstoring.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Automatische intermitterende filtratie storing - filtratie uitgeschakeld - bel onderhoud)	AIF RTD-waarde buiten bereik.
E39	CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen)	Timer van 25 uur verlopen of logische schakeling voor vuile filter geactiveerd.
E41	OIL IN PAN ERROR (Storing olie in pan)	Het systeem detecteert dat er olie in de filterpan aanwezig kan zijn.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Verstopte afvoer)	Vat leegde niet tijdens filtratie.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Fout oliesensor - bel service)	Oliepeilsensor is mogelijk defect.
E44	RECOVERY FAULT (Herstelfout)	Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (Herstelfout - bel onderhoud)	De recuperatietijd overschreed de tijdslimiet voor twee of meer cycli.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat 1 ontbreekt - bel onderhoud)	Verbinding SIB-Plaat 1 verbroken of plaat defect.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Duplicaat plaat-ID - bel onderhoud)	Twee of meer controllers hebben dezelfde locatie-ID.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Fout gebruikersinterface regelaar - bel onderhoud)	De controller heeft een onbekende fout.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN-busfout - bel onderhoud)	Communicatie tussen de platen verbroken.
E54	USB ERROR (USB-fout)	USB-verbinding verbroken tijdens een update.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat 2 ontbreekt - bel onderhoud)	Verbinding SIB-plaat 2 verbroken or plaat defect.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Verkeerd ingesteld energietype)	De friteuse is voor het verkeerde type energie geconfigureerd.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (Vat warmt niet op – controleer energiebron – XXXF of XXXC)	Het vat verwarmt niet correct.
E63	RATE OF RISE (stijgingspercentage)	Stijgingspercentagefout opgetreden tijdens een hersteltest.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (filtratie-interfaceplaatstoring - filtratie en top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	Filtratie-interfaceplaatverbindingen verloren of plaatstoring.
E65	OIB-SENSOR REINIGEN – XXX F OF XXX C - BEL ONDERHOUD	Gas - De “Olie-is-terug”-sensor detecteert geen olie Oliesensor reinigen.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Aftapklep staat open – XXXF of XXXC)	Aftapklep staat open tijdens het bakken.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat niet geconfigureerd - bel de service)	Controller is ingeschakeld terwijl de SIB-plaat niet is geconfigureerd.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (OIB-zekering geactiveerd – bel onderhoud)	De OIB-zekering van de VIB-plaat werd geactiveerd en is niet gereset.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recepten niet beschikbaar – bel de service)	De regelaar is niet met de productrecepten geprogrammeerd. Vervang de regelaar door een in de fabriek geprogrammeerde regelaar.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-Temp hoog)	Olietemperatuur is te hoog voor een geldige OQS-meting. Filter op een temperatuur tussen de 149 °C (300 °F) en 191 °C (375 °F).

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E71	OQS-TEMP LOW (OQS-Temp laag)	Olietemperatuur is te laag voor een geldige OQS-meting. Filter op een temperatuur tussen de 149 °C (300 °F) en 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM-bereik laag)	De TPM is te laag voor een geldige OQS-meting. Dit kan ook worden gezien met verse nieuwe olie. Het kan zijn dat het verkeerde olietype is geselecteerd in het instellingenmenu. De sensor is mogelijk niet voor het olietype gekalibreerd. Zie tabel Olietype in instructiedocument 8197316. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-bereik hoog)	De TPM-meting is te hoog voor een geldige OQS-meting. Olie weggooien.
E74	OQS-ERROR (OQS-fout)	De OQS heeft een interne fout. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E75	OQS AIR ERROR (OQS-Luchtfout)	De OQS detecteert lucht in de olie. O-ringen controleren en de voorfilterzeef controleren/vastzetten om ervoor te zorgen dat er geen lucht binnenkomt in de OQS-sensor. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E76	OQS-ERROR (OQS-fout)	De OQS-sensor heeft een communicatiefout. Controleer de aansluitingen naar de OQS-sensor. De hele friteuse uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (Fout in de veilige modus)	Het systeem heeft gedetecteerd dat de friteuse niet goed opwarmt vanwege lage condities van de olie. Zorg ervoor dat de friteuse met olie gevuld is tot de onderste vullijn of hoger. Zo niet, voeg olie toe tot aan de onderste vullijn. Als het probleem aanhoudt, contact opnemen met een FAS.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES

MODELREEKS FQE30-T

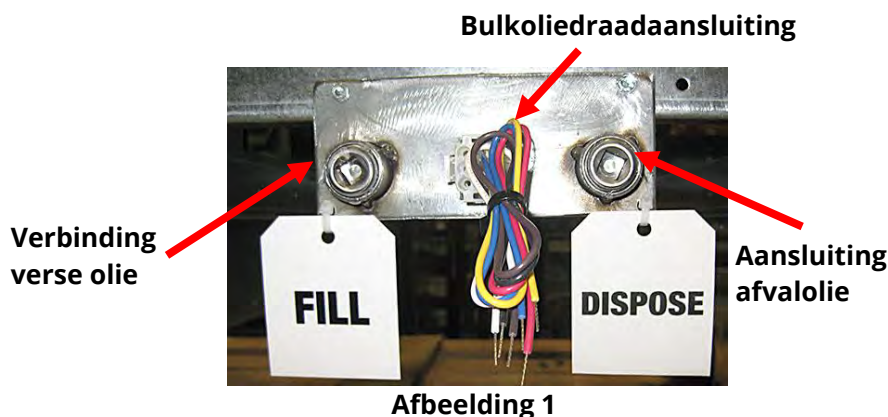
APPENDIX A: BULKOLIEVERBINDING EN INSTRUCTIE VOOR INSTELLEN

NB: De instructies in deze handleiding voor gebruik van een bulkoliesysteem en voor het vullen en weggooien van olie is enkel voor bulkoliesystemen. Deze instructies zijn misschien niet van toepassing voor sommige bulkoliesystemen.

A.1.1 Bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen hebben grote olie-opslagtanks, meestal achterin het restaurant, die zijn aangesloten op een verdeelstuk aan de achterkant van de friteuse. Afvalolie wordt via de leiding die aan de linkerkant van het verdeelstuk aan de achterkant van de friteuse zit. Het gaat naar afvaltanks en

verse olie wordt vanuit de tanks door de leiding die aan de rechterkant van het verdeelstuk zit naar de friteuse gepompt (zie Afbeelding 1). Met de 9-pens bedradingsboom kunnen meerdere bulkoliesystemen aangesloten worden. Het bedradingsschema staat op de volgende pagina.



Stel de friteuse in op bulk via de instellings-/onderhoudsmodus voor het vat op de meest linker regelaar. Alle vaten moeten inactief zijn om deze instellingen in te stellen.

1. Wanneer de controller op UIT is geschakeld, drukt u op de knop HOME.
2. Druk op de Settings-knop (instellingen).
3. Druk op de Onderhoudsknop.
4. Voer 3000 in.
5. Druk op de knop Vinkje.
6. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
7. Druk op OIL SYSTEM TYPE (Oliesysteemtype).
8. Druk op de BULK-knop voor verse bulkolie; als er geen verse bulkolie wordt gebruikt, laat de instelling dan op JIB staan. Het geselecteerde type is gemarkeerd.
9. De regelaar toont SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen voltooid herstart het systeem).
10. Druk op de knop Vinkje.
11. Druk op WASTE OIL (Afvalolie).
12. Druk op de bulk-knop. Het geselecteerde type is gemarkeerd.

13. De regelaar toont SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen voltooid herstart het systeem).
14. Druk op de knop Vinkje.
15. Druk op de knop Home om af te sluiten.

Het is noodzakelijk dat het friteusesysteem volledig stroom krijgt gedurende minstens **60 seconden na een instellingswijziging van verse of gebruikte olie.**

De FilterQuick™-friteuses modelreeks FQ30-T, uitgerust voor gebruik met bulkoliesystemen, maken gebruik van een ingebouwd vat met verse olie dat wordt geleverd door de distributeur van de bulkolie. Verwijder de dop en steek de standaardfitting in het vat, waarbij de metalen dop op de rand van het vat rust. De olie wordt door dezelfde leiding in en uit het vat gepompt (zie Afbeelding 2).



Afbeelding 2

⚠ WAARSCHUWING
Voeg geen HETE of GEBRUIKTE olie toe om het reservoir bij te vullen.

De pulsdrukschakelaar die gebruikt wordt om het lampje voor de lage stand van top-offreservoir te resetten, wordt ook gebruikt om het vat in een verse bulkoliesysteem te vullen. Nadat u op de knop heeft gedrukt om het top-offsysteem te resetten, houdt u de pulsdrukschakelaar boven het top-offreservoir ingedrukt, zodat het vat vanuit de bulkolieopslag kan worden gevuld (zie Afbeelding 3).

Om het vat te vullen, houdt u de top off-resetknop ingedrukt totdat het vat vol is, waarna u de knop los laat.*



Afbeelding 3

NB: Laat NIET teveel olie in het vat lopen.

Zie voor instructies om het vat te vullen vanaf de bulk de paragraaf 2.3.8 van de FQ4000-besturingshandleiding. Zie paragraaf 2.3.13 in de handleiding van de FQ4000-besturingshandleiding om bulk weg te gooien.

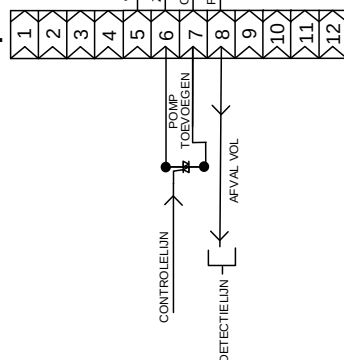
* **NB:** Tussen het indrukken van de top off-resetknop en het starten van de verse bulkoliepomp zit ongeveer twaalf seconden. Het duurt ongeveer 20 seconden voordat het niveau in het top-offreservoir begint te stijgen. Het duurt normaal gesproken ongeveer drie minuten om het reservoir te vullen. Het duurt ongeveer één minuut om een onderverdeeld vat te vullen en twee minuten om een volledig vat te vullen.

A.1.2 Bedrading bulkolie

BEDRADING BULKOLIE

FIB-KAST
C7

12-pins



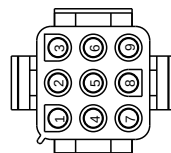
TESTEN TUSSEN PINNEN 1 & 5
9-PINS VROUWELIJKE PLUG MOET AANGEVEN:
24VAC WANNEER BULK TANK VOL IS
0VAC WANNEER BULK TANK LEEG IS

PIN 1 ROOD BULK-AFVOERTANK VOL
PIN 2 WIT 24VAC UIT VERSE OLIEPOMP
PIN 3 ZWART 24VAC IN VAN BULK (HEET)
PIN 4 GEEL 24VAC IN UIT BULK (COM)
PIN 5 BRUIN NIET GEBRUIKT
PIN 6 BLAUW NIET GEBRUIKT

9-PINS MANNELIJKE
AANSLUITING OP
ACHTERKANT VAN
FRITEUSE

9-PINS VROUWELIJKE
AANSLUITING OP
ACHTERKANT VAN
FRITEUSE

TESTEN TUSSEN PINNEN 5 & 8 FIB C7 MOET AANGEVEN:
24VAC WANNEER BULK TANK VOL IS
0VAC WANNEER BULK TANK NIET VOL IS



WAARSCHUWING

De FQ30-T™-friteuse werkt **ALLEEN** met bulkoliesystemen die een driepolige vlotterschakelaar hebben. Bel de bulkolieleverancier als u nog een oudere tweepolige vlotterschakelaar heeft. Deze vlotterschakelaars zijn polariteitsspecifiek en ze kunnen een FIB-plaat kortsluiten en beschadigen.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES

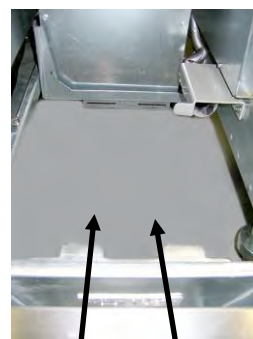
MODELREEKS FQE30-T

APPENDIX B: JIB-bereiding met niet-vloeibaar bakvet

1. Open de tweede of derde deur aan de linkerzijde van de friteuse en verwijder de beugel in de JIB-behuizing.
2. Bevestig de lineierbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel met de meegeleverde moeren. Zie Afbeelding 1.
3. Positioneer de smelter voor de behuizing.
4. Schuif de tabs van de smelter in de lineiergusen. Zie Afbeelding 2.
5. Als de smelter in de uitlijnbeugel is bevestigd, plaatst u de interne oliereservoirpan in de lade. Zie Afbeelding 3.
6. Plaats het deksel van de smelter op zijn plaats en schuif de olieslangnippel in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger. Zie Afbeelding 4.
7. Gebruik de meegeleverde schroeven om de smelter aan beide zijden in de bodem van de onderste rails te bevestigen door gebruik te maken van de bestaande gaten. Zie Afbeelding 5.
8. Maak aan de achterzijde van de smelter de witte twee-pens-aansluitingen vast en steek de zwarte aansluiting in het stopcontact, zoals afgebeeld in Afbeelding 6.
9. Controleer of de stroomschakelaar van de smelter in de AAN-stand staat. Zie Afbeelding 7.



Afbeelding 1: Bevestig de uitlijnbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel.



Afbeelding 2: Plaats de smelter in de kast en steek de lipjes in de geleidende uitlijnleuven.



Afbeelding 3: Plaats de interne oliereservoirpan in de smelter.



Afbeelding 4: Plaats het deksel op de pan en schuif de olieslang in het vrouwelijke gedeelte van de zuiger.



Afbeelding 5: Bevestig de smelter aan beide zijden op de rails.



Afbeelding 6: Bevestig de twee-pens witte aansluitingen en steek de zwarte aansluiting in de doos zoals aangegeven. *** Merk op dat de positie van de zwarte connector kan verschillen van de positie op de foto.**



De oranje knop reset het systeem na een melding van laag oliepeil.



Stroomschakelaar smelter.

Afbeelding 7: De gemonteerde smelter wordt op zijn plaats getoond.

FILTERQUICK™ ELEKTRISCHE FRITEUSES MODELREEKS FQE30-T

APPENDIX C: Gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

Reset het oliereservoirsysteem

- Zorg ervoor dat de smelter voor niet-vloeibaar bakvet aan staat.
- Vul de smelter met bakvet.
- Laat het niet-vloeibare bakvet in 2-3 uur smelten. **DRUK NIET** op de oranje resetknop voordat het bakvet de tijd heeft gehad om te smelten. Het waarschuwingslampje voor laag oliepeil in oliereservoir gaat branden als de friteuse om olie vraagt voordat het bakvet in de smelter vloeibaar is.
- Zodra het bakvet volledig gesmolten is, houdt u de oranje resetknop ingedrukt tot het lampje uit gaat en het top-offsysteem wordt gereset.
- **VOEG GEEN** hete olie toe aan de bakvetsmelter. De temperatuur van het oliereservoir mag niet meer dan 60 °C (140 °F) bedragen. Voeg kleine hoeveelheden niet-vloeibaar bakvet toe aan het reservoir om ervoor te zorgen dat het voldoende olie heeft om het top off-systeem in werking te stellen.
- Om het beste resultaat te behalen zet u de smelter voor niet-vloeibaar bakvet 's nachts **NIET UIT**.
- De stroomschakelaar van de smelter wordt ook gebruikt als resetschakelaar als de bovenlimiettemperatuur van het systeem wordt bereikt.



Stroomschakelaar smelter



Voorzichtig optillen om bakvet toe te voegen.



WAARSCHUWING

De oppervlakken van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet zijn heet. Niet aanraken met blote handen. Draag beschermende kleding wanneer u vet aan de smelter toevoegt.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



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

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

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

Part Number FRY_IOM_8197819 10/2022