

FilterQuick™ FQG30U easyTouch®

Gasfriteuse

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.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u vertrouwd raakt met het apparaat voordat u het op de gastoevoer aansluit.



8 1 9 7 8 2 0

Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197820 10/2022
Oorspronkelijke instructies vertaalinstructies Dutch/Nederland

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.



WELBILT®

OPMERKING

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

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 Factory Authorized Servicer (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. VOOR de Verenigde Staten en Canada zijn dit de National Fuel Gas Code, ANSI Z233.1 / NFPA 54 of de Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. Zie VEREISTEN VOLGENS DE NATIONALE WETGEVING in hoofdstuk 2 van deze handleiding voor meer details.

Het gasklepverdeelstuk van dit toestel of de batterij waarvan het onderdeel uitmaakt, moet worden aangesloten op een drukregelaar van het gastoestel en worden afgesteld op de druk in het verdeelstuk, zoals aangegeven op het typeplaatje.

Het apparaat en zijn individuele afsluitklep moeten worden losgekoppeld van het gastoevoerleidingsysteem telkens wanneer er een druktest van dat systeem wordt uitgevoerd met een testdruk die hoger is dan 3,5 kPa (½ psi/13,84 inches W.C.).

Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,5 kPa (½ psi, 13,84 inches W.C.).

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.

GEVAAR

De instructies die dienen te worden nageleefd wanneer een gebruiker gas ruikt of op een andere manier een gaslek opmerkt, moeten op een goed zichtbare plaats worden opgehangen. Deze informatie kunt u verkrijgen bij uw plaatselijke gasmaatschappij of gasleverancier.

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. Alleen bevoegd technisch personeel mag dit toestel aanpassen om een gas te gebruiken dat verschilt van het gas waarvoor het toestel oorspronkelijk was geconfigureerd.

VOOR UW VEILIGHEID

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

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

Controleer na installatie van een gasfriteuse en na eventueel onderhoud aan het gassysteem van een gasfriteuseverdeelstuk, klep, branders, etc. alle verbindingen en aansluitingen op eventuele gaslekken. Breng een dikke zeepoplossing aan rond alle aansluitingen en let goed op of er geen gasbelletjes vrijkomen. U mag geen gaslucht ruiken.

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.

OPMERKING

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.

OPMERKING

De Commonwealth van Massachusetts eist dat alle gasproducten worden geïnstalleerd door een erkende loodgieter.



GEVAAR

Er moeten adequate middelen aanwezig zijn om de beweging van het apparaat te beperken zonder afhankelijk te zijn van de gasleidingconnector en het snelkoppelingsapparaat of de bijbehorende leidingen om de beweging van het apparaat te beperken.

Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van begrenzendende kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen, moeten worden geïnstalleerd met behulp van een connector die voldoet aan de norm voor connectoren voor beweegbare gastoeestellen, ANSI Z21.69 of CSA 6.16 en een apparaat voor snelontkoppeling dat voldoet aan de norm voor apparaten die snel moeten worden losgemaakt voor gebruik met Gasbrandstof, ANSI Z21.41 of CSA 6.9.

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.



GEVAAR

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



GEVAAR

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



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.



GEVAAR

Na de installatie moet dit apparaat voldoen aan de plaatselijke voorschriften of, indien er geen lokale normen zijn, met de nationale brandstofgasnorm, ANSI Z223.1/NFPA54 of de installatienorm voor aardgas en propaan, CSA B149.1, of de toepasselijke nationale norm van het land van installatie.



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.

 **WAARSCHUWING**

Om een veilige en efficiënte werking van de frituse en de afzuigkap te garanderen, moet de stekker van de 120-voltskabel (240 volt in EU), die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.

OPMERKING

De instructies in deze handleiding voor gebruik van een bulkoliesysteem en voor het vullen en weggooien van olie zijn alleen voor RTI en Frontline. Deze instructies zijn misschien niet van toepassing voor andere bulkoliesystemen.

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.

OPMERKING

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

 **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 fritusedeur.

 **WAARSCHUWING**

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

 **WAARSCHUWING**

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

 **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.

 **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**

Laat de uitkook- of reinigungsoplossing **NOOIT** wegvloeien in een afvalcontainer 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 frituse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u ALLE stroomsnoeren van de stroomtoevoer naar uw frituse volledig verbreken.

 **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 frituse 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.

Inhoudsopgave

| | | |
|--------------------|---|------------|
| Hoofdstuk 1 | Inleiding..... | 1-1 |
| Hoofdstuk 2 | Installatie | 2-1 |
| Hoofdstuk 3 | Bedieningsinstructies | 3-1 |
| Hoofdstuk 4 | Preventief onderhoud..... | 6-1 |
| Hoofdstuk 5 | Probleemoplossing door gebruiker | 7-1 |
| 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 |

Inhoudsopgave

FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

NB: De Frymaster FQG30-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 en FQG30-T friteuses. De toestellen van de modelreeks FQG30-T zijn uitgerust met een ingebouwd filtratiesysteem. De friteuses van deze modelreeksen bestaan grotendeels uit dezelfde onderdelen. Wanneer zij als groep worden besproken wordt dat gedaan onder de noemer " FQG30-T-friteuses".

De FQG30-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 FQG30-T friteuses worden bediend met een FQ4000 aanraakschermregelaar. 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.

FQG30-T gasfriteuses met grote energie-efficiëntie maken gebruik van een uniek infrarood brandersysteem dat tot 43% minder energie verbruikt om hetzelfde volume te bereiden in vergelijking met conventionele friteuses met open branders.

FQG30-T gasfriteuses hebben een open-panontwerp zonder buizen, waardoor het schoonmaken van de roestvrij stalen vetpan snel en gemakkelijk kan gebeuren.

Verwarming wordt verzorgd door een paar infrarood branderconstructies die op de beide zijkanten van de vetpan zijn aangebracht. Een aanblazer op de voorkant van de vetpan levert de verbrandingslucht aan de branders. FQG30-T gasfriteuses kunnen worden geconfigureerd voor aardgas of propaan (LP), afhankelijk van de wensen van de klant.

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

Voor alle toestellen van deze modelreeks is elektrische wisselstroom van een externe bron nodig. De toestellen kunnen worden geconfigureerd voor voltages van 100 VAC tot 250 VAC.

FQG30-T friteuses 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.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel zoals gedefinieerd in rubriek 1.6.

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.

Uw friteuse is uitgerust met automatische veiligheidsvoorzieningen:

1. Een boventemperatuurdetector schakelt de gastoevoer naar de brander uit bij een te hoge temperatuur in het geval de thermostaat niet correct werkt.
2. Een veiligheidscircuit op toestellen met een filtersysteem voorkomt dat de brander zou ontbranden wanneer de aftapklep open staat.

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 Touchscreen-regelaars

FCC CONFORMITEIT

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 gebruikt en kan radiogolven uitstralen. Indien het toestel niet is geïnstalleerd en niet wordt 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 CE en niet-CE-normen conflicteren, worden de instructies en de informatie in kwestie geïdentificeerd in een kader met schaduw effect.

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. **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 gas werken. Bevoegd personeel moet ervaring hebben met dergelijke werkzaamheden, moet vertrouwd zijn met de geldende voorzorgsmaatregelen bij het werken met gas en moeten voldoen aan alle vereisten van de geldende nationale en plaatselijke 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 apparatuur vervallen.**

1.7 Claimprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Uw Frymaster-apparaat werd zorgvuldig geïnspecteerd en verpakt voor het de fabriek verliet. De transportonderneming draagt de volledige verantwoordelijkheid voor het in goede staat afleveren van het toestel wanneer zij het voor transport aanvaardt.

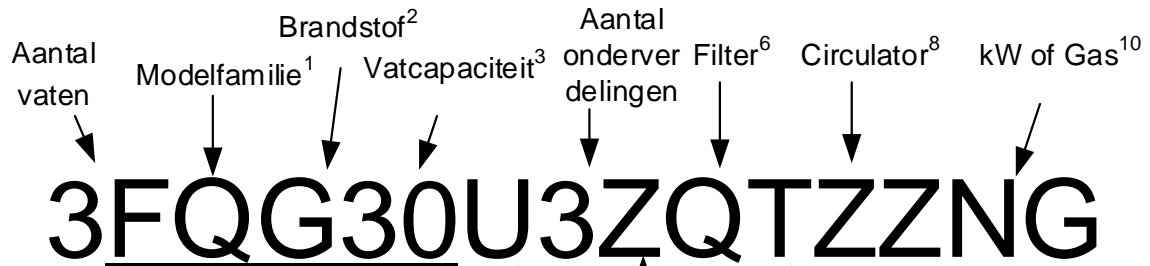
Wat moet u doen als u uw toestel beschadigd ontvangt:

- 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. **Verborgen schade of beschadiging** die u niet kon zien totdat u het toestel uitpakte, moet **onmiddellijk** na de vaststelling ervan worden opgetekend en gemeld aan de transportmaatschappij of de transporteur. Een vordering voor verborgen schade moet binnen 15 dagen na de leveringsdatum worden ingediend. Zorg ervoor dat u het verpakkingsmateriaal bewaart 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 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

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 die lijst niet heeft, kunt u contact opnemen met de afdeling Dienst na verkoop van Frymaster op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711.

Voor informatie over de dienst na verkoop neemt u contact op met uw plaatselijke FAS/plaatselijke verdeler. U kunt ook onderhoud krijgen door de servicedienst van Frymaster te bellen op het nummer +1-800-551-8633 of +1-318-865-1711 of een e-mail te sturen aan fryservice@welbilt.com. Wanneer u om onderdelen of onderhoud vraagt, houd dan de volgende gegevens bij de hand:

Modelnummer _____
Serienummer _____
Voltage _____
Gastype _____
Aard van het probleem _____

Onderdeelnummer _____
Gewenste hoeveelheid _____

Naast het modelnummer, het serienummer en het gastype moet u ook de aard van het probleem kunnen beschrijven en over alle mogelijke andere gegevens beschikken waarvan u denkt dat zij nuttig kunnen zijn om uw probleem op te lossen.

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

FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

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.

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 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, de aanpassing aan een ander gastype of andere onderhoudswerkzaamheden, vervalt de Frymaster garantie, en kan het toestel beschadigd worden en kunnen 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.

U kunt een onderhoudsbeurt regelen door contact op te nemen met uw plaatselijke 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 grillen en fornuizen.

Bij ontvangst controleert u de friteuse zorgvuldig op zichtbare en verborgen schade. (Zie **Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport** in hoofdstuk 1.7 van deze handleiding.)

2.1.1 Vrije ruimte en ventilatie

De friteuse(s) moet(en) worden geïnstalleerd met aan de beide zijkanten en aan de achterkant een vrije ruimte van 150 mm (6 inches) wanneer de friteuse(s) naast een brandbare constructie wordt/worden geïnstalleerd; u hoeft geen ruimte vrij te laten bij installatie naast een nietbrandbare constructie. Aan de voorkant van de friteuse moet een vrije ruimte van ten minste 600 mm (24 inches) worden voorzien.

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.

Een van de belangrijkste aandachtspunten voor een doeltreffend gebruik van de friteuse is de ventilatie. Zorg ervoor dat de friteuse zodanig wordt geïnstalleerd dat verbrandingsresten doeltreffend worden verwijderd en dat het ventilatiesysteem geen tocht produceert die een goede werking van de brander in gevaar brengt.

De vlampijpopening mag niet dicht bij de inlaat van de afzuigventilator worden geplaatst en de vlampijp van de friteuse mag nooit worden uitgebouwd tot een soort schoorsteen. Een uitbreiding van de vlampijp leidt tot gewijzigde verbrandingskenmerken van de friteuse, waardoor een langere hersteltijd nodig is. Vaak leidt het ook tot een vertraagde ontsteking. Om de luchtstroom te verkrijgen die nodig is voor een goede verbranding en een goede werking van de brander moet de ruimte aan de voor- en achterkant en aan de zijkanten van de friteuse altijd vrij zijn.

 **GEVAAR**

Dit toestel moet worden geïnstalleerd op een plaats met voldoende ventilatie om te voorkomen dat er onaanvaardbare concentraties zouden ontstaan van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid van het personeel in de ruimte waar het toestel staat opgesteld.

De friteuses moeten worden geïnstalleerd in een ruimte met voldoende luchttoevoer en adequate ventilatie. Er moet voldoende afstand worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp van de friteuse en de onderkant van de ventilatiefilterhouder. De filters moeten onder een hoek van 45° worden geïnstalleerd. Plaats een druipschaaltje onder de onderste rand van de filter. Voor installatie in de V.S. schrijft NFPA norm 96 voor dat "een afstand van minimum 450 mm (18 inches) moet worden bewaard tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderkant van het vetfilter." *Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm (24 inches) te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van het filter wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.*

Voor installaties in de Verenigde Staten vindt u in de hierboven genoemde NFPA norm informatie over de constructie en installatie van afzuigkappen. Een exemplaar van die norm is verkrijgbaar bij de National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269.

2.1.2 Vereisten volgens de nationale wetgeving

Het gastype waarvoor de friteuse is geconfigureerd staat op de typeplaat die zich op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt. Een friteuse met de vermelding "NAT" moet worden aangesloten op aardgas, een friteuse met de vermelding "PRO" op propaangas en een friteuse met de vermelding "MFG" op petroleumgas.

De installatie dient te gebeuren met een gasaansluitstuk dat voldoet aan de nationale en plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE-voorschriften. Snelkoppelingen, indien gebruikt, moeten eveneens voldoen aan de nationale en plaatselijke voorschriften en, waar van toepassing, aan de CE-voorschriften. Indien er geen plaatselijke voorschriften zijn moet de installatie voldoen aan de

installatie overeenkomstig de nationale brandstof gascode, ANSI Z223.1/NFPA 54 of de installatiecode voor aardgas en propaan, CSA B149.1, zoals van toepassing, waaronder:

1. Het toestel en de individuele afsluitklep moeten van het leidingsysteem voor de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem bij een testdruk die hoger is dan 3,5 kPa (½ psi).
2. Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,5 kPa (½ psi).

2.1.3 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. Op de binnenkant van de deur van de friteuse bevindt zich een bedradingschema. Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse voor het correcte voltage.

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!

GEVAAR

Dit toestel heeft elektrische stroom nodig om te werken. Zet de gasklep in de stand "OFF" (uit) in geval van een langere stroomonderbreking. Probeer de friteuse niet te gebruiken tijdens een stroomonderbreking.

WAARSCHUWING

Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 120-volt kabel, die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.

2.1.4 Vereisten in Australië

Dient te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de voorschriften van AS 5601, de plaatselijke overheid, en de bepalingen inzake gas en elektriciteit en andere van toepassing zijnde wettelijke bepalingen.

Als er zwenkwielen zijn gemonteerd, moet de installatie voldoen aan de voorschriften van AS5601 en AS1869.

2.2 Installatie van zwenkwielen

Bij een toestel dat is uitgerust met zwenkwielen moet bij de installatie een koppelstuk worden gebruikt dat voldoet Norm voor verplaatsbare gastoestellen, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, en een snelkoppeling die voldoet aan de Norm voor snelkoppelingen voor gebruik met gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

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.

2.3 Voorbereiding van de aansluitingen



GEVAAR

Sluit dit toestel NIET aan op de gastoevoer voor u elke stap in dit hoofdstuk hebt uitgevoerd.

Nadat de friteuse een plaats heeft gekregen onder de afzuigkap, vergewist u zich van het volgende:

1. De bewegingsmogelijkheid van de friteuses moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt. U vindt de bevestigingskabel en de installatie-instructies samen met de flexibele slang in het pakket accessoires dat bij uw toestel wordt geleverd.



GEVAAR

In de omgeving rond het toestel mag zich nooit brandbaar materiaal bevinden.

2. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm (24 inches) te bewaren tussen de uitlaat van de vlampijp en de onderste rand van de afzuigkap wanneer het toestel meer dan 120.000 BTU per uur verbruikt.
3. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact. **NB: Om een veilige en efficiënte werking van de friteuse en de afzuigkap te garanderen moet de stekker van de 220-240-voltkabel (100-120-voltkabel voor VS) die de afzuigkap van stroom voorziet, volledig in de pencontactmofdoos zitten en vergrendeld zijn.**
 - b. Zet de stroomschakelaar in de **AAN**-stand (ON).
 - Voor friteuses met een regelaar, controleert u of de regelaar is ingeschakeld.
 - Als de zaak is uitgerust met een afzuigkapvergrendelsysteem, moet de ventilator van de afzuigkap aanstaan. Als dit niet het geval is, is het afzuigkapvergrendelsysteem niet juist bekabeld en moet dit gecorrigeerd worden.
 - c. Zet de stroomschakelaar van de friteuse in de **UIT**-stand (OFF). Controleer of de display OFF (uit) aangeeft. Het afzuigkapsysteem moet zijn uitgeschakeld zijn als alle regelaars OFF tonen.

- Raadpleeg de typeplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse om na te gaan of de brander van de friteuse voor het juiste gastype is geconfigureerd alvorens u de friteuse aansluit op de snelkoppeling of de gasleiding van de gastoevoer.
- Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de onderstaande tabellen en de gegevensplaat aan de binnenkant van de deur van de friteuse.

| Niet-CE norm voor gasdruk | | |
|--|----------------------|-------------------------|
| Friteuse Model | FQG30-T | |
| Gastype | Aardgas (Natuurlijk) | Propaangas (Propaangas) |
| Inkomende min. druk WC/kPa/mbar | 6/1,49/14,93 | 11/2,74/27,37 |
| Inkomende max. druk WC/kPa/mbar | 14/3,48/34,84 | 14/3,48/34,84 |
| Grootte spuitmond (mm) | 3,18 | 2,10 |
| Aantal spuitmonden | 2 | 2 |
| Druk aan het verdeelstuk van de brander WC/kPa | 3,00/0,73 /0,73 | 8,25/2,5 |

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

| Koreaanse norm voor gasdruk | | |
|--|------------------|------------------|
| Friteuse Model | FQG30-T | |
| Gastype | LNG (Natuurlijk) | LPG (Propaangas) |
| Inkomende min. druk WC/kPa/mbar | 4/1,00/10,00 | 9,2/2,30/23,00 |
| Inkomende max. druk WC/kPa/mbar | 10/2,50/25,00 | 13,2/3,30/33,00 |
| Grootte spuitmond (mm) | 3,18 | 2,10 |
| Aantal spuitmonden | 2 | 2 |
| Druk aan het verdeelstuk van de brander WC/kPa | 3,00/0,73 /0,73 | 8,25/2,5 |

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

- Voor friteuses die zijn uitgerust met een ingebouwd filtersysteem (FQG30-T-modellen) sluit u de elektriciteitskabel(s) aan op een stopcontact achter de friteuse.

| CE-norm voor gasdruk | | | | |
|--|------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Friteuse Model | FQG30-T | | | |
| Gastype | G20 Lacq aardgas | G25 Gronings aardgas | G30 Butaangas/ Propaangas | G31 Propaangas |
| Inkomende min. druk (mbar) | 20 | 20 | 28/30 | 37 |
| Inkomende max. druk (mbar) | 20 | 25 | 50 | 50 |
| Grootte spuitmond (mm) | 3,18 | 3,18 | 1,95 | 1,95 |
| Aantal spuitmonden | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Druk aan regelaar vol vat (mbar) | 7 | 10 | 17 | 20,6 |
| Druk aan regelaar tweeledig vat (mbar) | 8 | 11,2 | 17 | 20,6 |
| Druk aan het verdeelstuk van de brander (mbar) vol vat | 7 | 10 | 17 | 20,6 |
| Druk aan het verdeelstuk van de brander (mbar) tweeledig vat | 8 | 11,2 | 17 | 20,6 |

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

| Australische norm voor gasdruk | | |
|--|---------------------------------|----------------------------------|
| Friteuse Model | FQG30-T | |
| Gastype | Aardgas (Natuurlijk) | Propaangas (Propaangas) |
| Inkomende min. druk WC/kPa/mbar | 4,54/1,13/11,30 | 11,05/2,75/27,50 |
| Inkomende max. druk WC/kPa/mbar | 14/3,48/34,84 | 14/3,48/34,84 |
| Volledig vat grootte spuitmond (mm) | 2,92 | 1,95 |
| Onderverdeeld vat grootte spuitmond (mm) | 2,84 | 1,95 |
| Aantal spuitmonden | 2 | 2 |
| Vol vat druk aan branderverdeelstukken WC/MJ/h/TPP(kPa) | 3,00/73,8/1,0 | 8,25/73,8/2,05 |
| Onderverdeeld vat aan branderverdeelstukken WC/MJ/h/TPP(kPa) | 3,00/36,9 elk (73,8 totaal)/1,0 | 8,25/36,9 elk (73,8 totaal)/2,05 |

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

2.4 De gastoevoer aansluiten

GEVAAR

Vóór een nieuwe pijp wordt aangesloten op dit toestel, moet de pijp grondig uitgeblazen worden om al het vreemde materiaal eruit te verwijderen. Vreemd materiaal in de brander en de gasregelaars leiden tot een onjuiste en risicovolle werking.

GEVAAR

Het toestel en de individuele afsluitklep moeten van het leidingsysteem voor de gastoevoer worden losgekoppeld bij elke test van het systeem bij een testdruk die hoger is dan 3,45 kPa (½ psi, 13,84 inch W.C.) om schade aan de gasleidingen en de gasklep(pen) te voorkomen.

GEVAAR

Het toestel moet worden geïsoleerd van het leidingsysteem voor de gastoevoer door de individuele handmatige afsluitklep te sluiten tijdens elke test van het leidingsysteem voor de gastoevoer bij een testdruk die gelijk aan of lager is dan 3,45 kPa (½ psi, 13,84 inch W.C.).

GEVAAR

De friteuse inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er olie of water in de vetpan zit vóór u de vlam activeert.

GEVAAR

Alle aansluitingen moeten dicht worden gemaakt met een pasta die geschikt is voor het gebruikte gas en alle aansluitingen moeten worden getest met een oplossing van water en zeep vóór een waakvlam wordt aangestoken.

Gebruik nooit lucifers, kaarsen of andere ontbrandingsbronnen om eventuele lekken op te sporen. Als er een gasreuk wordt waargenomen, moet de gastoevoer naar het toestel worden afgesneden aan de hoofdafsluitklep en moet onmiddellijk contact worden opgenomen met de plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegde dienst na verkoop voor nazicht.

De grootte van de voor de installatie gebruikte gasleiding is erg belangrijk. Als de leiding te dun is, zal de druk aan het branderverdeelstuk te laag zijn. Dat kan leiden tot een traag herstel en een trage ontsteking. De binnenkomende gastoevoerleiding moet een diameter hebben van ten minste 38 mm (1½ inches). Raadpleeg de tabel (rechts) voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

| Leidinggroottes voor gasaansluiting | | | |
|--|------------------|------------------------|------------------------------|
| (De minimale inkomende leidinggrootte moet 41 mm (1 1/2")) | | | |
| Gas | 1 toestel | 2 -3 toesteller | 4 of meer toestellen* |
| Aardgas | 22 mm (3/4") | 28 mm (1") | 36 mm (1 1/4") |
| Propaangas | 15 mm (1/2") | 22 mm (3/4") | 28 mm (1") |
| Vervaardigd | 28 mm (1") | 36 mm (1 1/4") | 41 mm (1 1/2") |

* Voor afstanden van meer dan 6 meter (6 voet) en/of wanneer er meer dan 4 aansluitstukken of elleboogstukken worden gebruikt, kiest u voor de aansluiting een leiding van één maat groter.

De FQG30-T™ gasfriteuse heeft een CE markering gekregen voor de landen en gascategorieën die in de tabel hieronder staan vermeld. **NB:** De nominale warmte-invoer (QN) is 21kW, behalve voor AT, DE, LU en categorie 3P/B, waar de waarde 23kW bedraagt.

| CE-goedgekeurde gascategorieën per land | | | |
|---|--------------------|------------|--------------------|
| LANDEN | CATEGORIEËN | GAS | DRUK (MBAR) |
| OOSTENRIJK (AT) | II2H3B/P | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 50 |
| BELGIË (BE) | I2E(R)B | G20, G25 | 20, 25 |
| | I3+ | G30, G31 | 28-30, 37 |
| BULGARIJE (BG), KROATIË (HR), FINLAND (FI), ROEMENIË (RO), SLOVENIË (SI), TURKIJE (TR) | II2H3B/P | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 30 |
| ESTLAND (EE), LETLAND (LV) | I2H | G20 | 20 |
| FRANKRIJK (FR) | II2Esi3+ | G20, G25 | 20, 25 |
| | | G30, G31 | 28-30, 37 |
| | II2Esi3P | G20, G25 | 20, 25 |
| | | G31 | 50 |
| DUITSLAND (DE) | II2ELL3B/P | G20, G25 | 20 |
| | | G30, G31 | 50 |
| | I3P | G31 | 50 |
| HONGARIJE (HU) | II2HS3B/P | G25 | 25 |
| | | G30, G31 | 50 |
| CYPRUS (CY), TSJECHIË (CZ), GRIEKENLAND (GR), IERLAND (IE), ITALIË (IT), PORTUGAL (PT), SLOWAKIJE (SK), SPANJE (ES), VERENIGD KONINKRIJK (UK) | II2H3+ | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 28-30, 37 |
| LUXEMBURG (LU) | II2E3B/P | G20, G25 | 20 |
| | | G30, G31 | 50 |
| NEDERLAND (NL) | II2L3B/P | G25 | 25 |
| | | G30, G31 | 30 |
| IJSLAND (IS), MALTA (MT), NOORWEGEN (NO), | I3B/P | G30, G31 | 30 |
| POLEN (PL) | II2E3B/P | G20, G25 | 20 |
| | | G31 | 37 |
| ZWITSERLAND (CH) | II2H3+ | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 28-30, 37 |
| | II2H3B/P | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 50 |
| DENEMARKEN (DK), ZWEDEN (SE), LITOUWEN (LT) | II2H3B/P | G20 | 20 |
| | | G30, G31 | 30 |
| | I2H | G20 | 20 |

MEDEDELING - Alleen Australië

Op de luchtdrukschakelaar op de verbrandingsluchtaanblazer moet staan: Toestellen met een vol vat 122pa (0,5 inch W.C.) en voor toestellen met een onderverdeeld vat-180pa (0,72 inch W.C.).

CE-norm

De vereiste luchtstroom voor de ontbrandingsluchttoevoer bedraagt 2m³/uur per kW.

1. Sluit de snelkoppelslang aan op de snelkoppeling onder de voorkant van de friteuse en op de gasleiding van het gebouw. **NB: Snelkoppelslangen worden niet geleverd aan friteuses met CE-markering.**

NB: Sommige friteuses zijn geconfigureerd voor een stijve aansluiting op de gastoevoerleiding. Dergelijke toestellen worden aan de achterkant van het toestel aangesloten op de gastoevoerleiding.

Wanneer u draadverbindingspasta gebruikt, mag u slechts kleine hoeveelheden gebruiken en enkel op de mannelijke schroefdraad. Gebruik een afdichtmiddel voor pijpschroefdraad die bestand is tegen de chemische werking van propaangas (Loctite™ PST56765 dichtingspasta is een voorbeeld van een dergelijk product). Breng GEEN pasta aan op de eerste twee draden. Als u dat toch zou doen, kan dichtingsmiddel in de gasstroom terechtkomen met verstopping van de spuitmonden van de brander en/of de regelklep tot gevolg.

2. Open de gastoevoer naar de friteuse en controleer alle leidingen, koppelstukken en aansluitingen op lekken. Daarvoor gebruikt u het beste een zeepoplossing.
3. Zet de friteuse aan overeenkomstig de procedures die worden beschreven onder "Instructies voor het aansteken" in hoofdstuk 3 van deze handleiding.

GEVAAR

De friteuse inschakelen met een lege vetpan leidt tot beschadiging van de vetpan en kan brand veroorzaken. Zorg er steeds voor dat er olie of water in de vetpan zit vóór u de vlam activeert.

4. Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen op pagina 2-5 staan de branderverdeelstukdrukwaarden voor de verschillende soorten gas die voor dit toestel kunnen worden gebruikt. Controleer ook de druk op de typeplaat op de binnenkant van de deur van de friteuse
5. Controleer de geprogrammeerde instelling van de temperatuurthermostaat te drukken Temperatuurknop.

2.5 Conversie naar een ander gastype

GEVAAR

Dit toestel werd in de fabriek geconfigureerd voor een specifiek type gas. Voor de omschakeling van een gastype op een ander moeten specifieke gasconversieonderdelen worden geïnstalleerd. U vindt de conversie-instructies bij de conversiekits.

Omschakelen op een ander type gas zonder daarvoor de correcte conversiecomponenten te installeren, kan brand of explosie veroorzaken. **SLUIT DIT TOESTEL NOOIT AAN OP EEN GASTOEVOER WAARVOOR HET NIET IS GECONFIGUREERD!**

De conversie van dit toestel van een gastype naar een ander mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd installatie- en servicepersoneel, zoals gedefinieerd in rubriek 1.6 van deze handleiding.

De FQG30-T™ gasfriteuses die zijn geproduceerd voor niet-CE landen gebruiken verschillende branders voor elk gastype. De branders van friteuses die zijn geproduceerd om met propaangas te werken, hebben een speciale, grijze coating op de brandertegels om bestand te zijn tegen de hogere calorische waarde van het propaangas. Branders die bestemd zijn voor gebruik in propaantoeestellen mogen worden gebruikt voor aardgastoeepassingen maar niet omgekeerd.

Niet-CE gasconversiekits

Aardgas naar propaangas (LP)

Vol vat: PN 826-2965

Tweeledig vat: PN 826-2966

Propaangas (LP) naar aardgas

Vol vat: PN 826-2967

Tweeledig vat: PN 826-2968

Niet-CE gasconversiekits voor Australië

Aardgas naar propaangas (LP)

Vol vat: PN 826-2969

Tweeledig vat: PN 826-2970

Propaangas (LP) naar aardgas

Vol vat: PN 826-2971

Tweeledig vat: PN 826-2972

Toestellen voor export naar CE-landen zijn uitgerust met “universele” branders die hetzij met aardgas (G20, G25) hetzij met butaangas (G30) en propaangas (G31) mogen worden gebruikt.

CE-gasconversiekits voor toestellen met gasklep 810-1715

G20 of G25 (aardgas) naar G30 of G31 gas: G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas:
PN 826-2975 PN 826-2976

INSTRUCTIES VOOR CE-GASCONVERSIE

1. Tussen aardgas van het type G20 en G25: pas de gasdruk aan de regelaar aan. (Raadpleeg de tabel met CE-standaard gasdrukwaarden aan het branderverdeelstuk.) Verander de spuitmond niet.
2. Tussen een gas van de tweede generatie (G25 of G30) en een gas van de derde generatie (G30 butaangas of G31 propaangas):
 - a. Verander de spuitmonden.
 - b. Pas de druk aan het verdeelstuk aan.
3. Verwijder de oude typeplaat en keer terug naar Frymaster. Breng de nieuwe typeplaat die deel uitmaakt van de gasconversiekit aan in plaats van de oude typeplaat met de vermelding dat een conversie van het gastype werd uitgevoerd.
4. Als de doeltaal verandert, vervangt u de typeplaat. Neem contact op met uw plaatselijke serviceagent of uw leverancier van keukentoestellen voor een labelkit. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

2.6 Nadat de friteuses geplaatst zijn aan het friteusestation

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.

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.

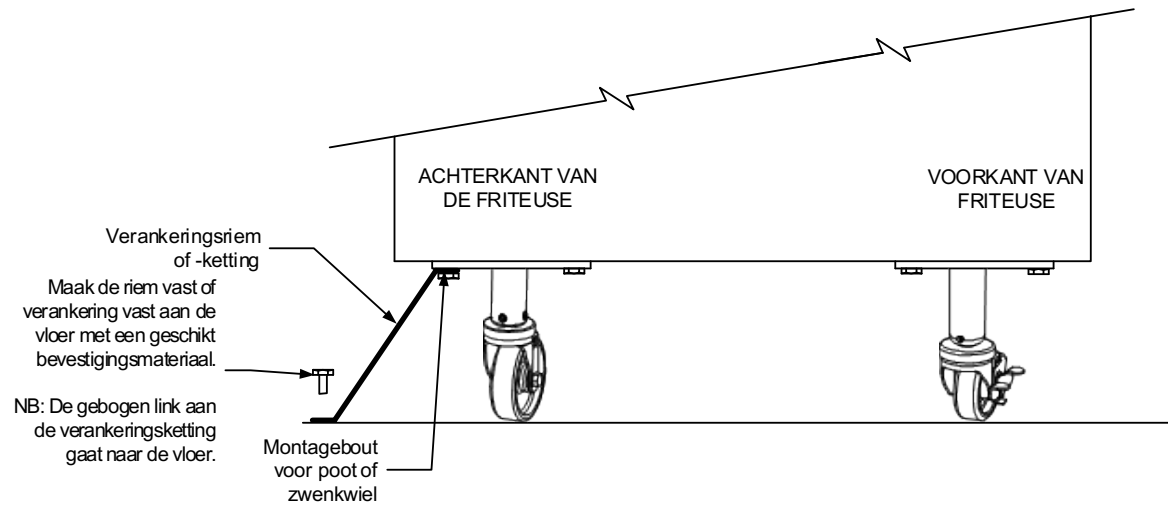
Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de aansluiting gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering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

GEVAAR

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.

GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken.

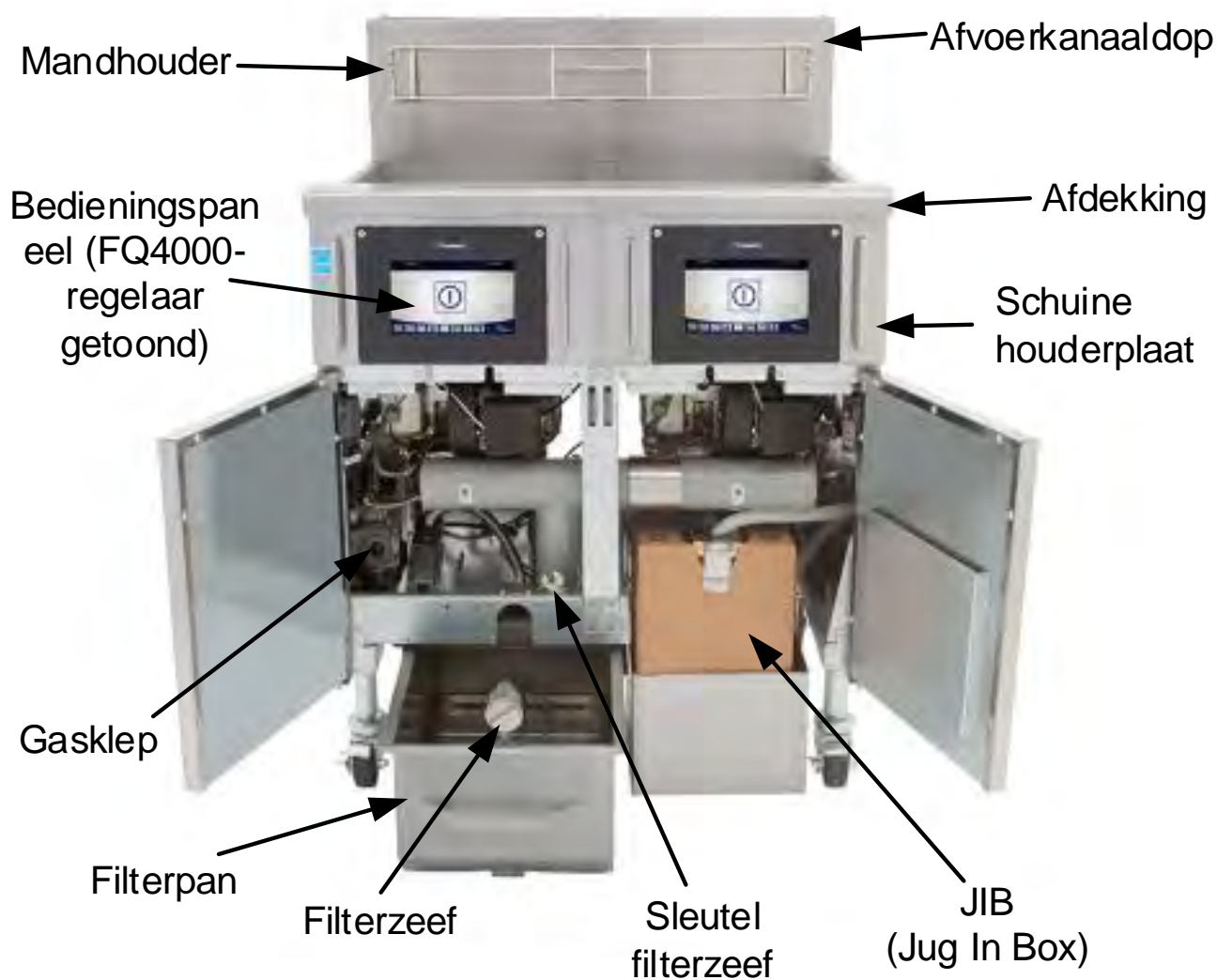


2. Maak ze schoon en vul de vetpan(nen) daarna met frituurolie. (Zie *Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel* in hoofdstuk 3.)

FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE GASFRITEUSE VAN MODELREKS FQG30-T™



TYPISCHE CONFIGURATIE (2FQG30-T AFGEBEELD)

NB: Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien dan hier getoond, afhankelijk van de configuratie en de 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

Voor u de friteuse aansteekt, moet u zich ervan vergewissen dat de friteuse in de UIT-stand staat en de aftapkranen van de vetpan gesloten zijn. Verwijder het/de mandsteunrek/ken, indien geïnstalleerd, en vul de vetpan tot de onderste OIL-LEVEL (Oliepeil). Als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.

3.1.1 Ingebruikneming

WAARSCHUWING

Gebruik dit toestel nooit met een lege vetpan. De vetpan moet met water of frituurolie zijn gevuld voor de branders worden aangestoken. Zo niet zal de vetpan beschadigd worden 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 FQG30-T is niet bedoeld om gebruikt te worden met niet-vloeibaar vet zonder dat er een kit voor niet-vloeibaar vet geïnstalleerd is. Het gebruik van niet-vloeibaar bakvet zonder kit voor niet-vloeibaar bakvet doet de oliebijvulleringen verstopen. De oliëcapaciteit van de FQG30-T™ gasfriteuse 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.

Vergewis u ervan dat alle aftapkranen gesloten zijn voordat u de vetpannen vult.

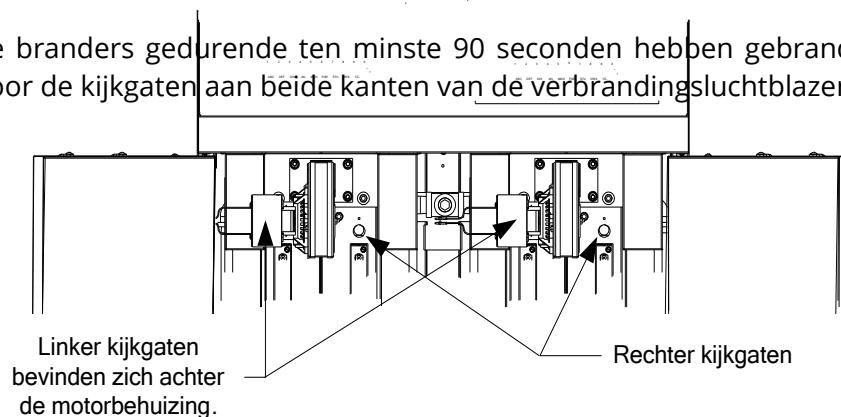
1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OIL-LEVEL (Oliepeil)-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmарking; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, zorgt u ervoor dat het goed op de onderkant van de vetpan is aangedrukt.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). 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 olie tot aan de bovenste OIL-LEVEL (Oliepeil)-markering staat wanneer de olie op baktemperatuur is.

3.1.2 De friteuse ontsteken

1. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand UIT (OFF).



2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand AAN (ON).
3. Als de branders niet ontsteken, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT (OFF) en wacht u 60 seconden. Herhaal stap 2.
4. 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 ontbranden de branders herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.) Het bakvet moet tijdens het verwarmingsproces af en toe worden geroerd om ervoor te zorgen dat al het bakvet in de afvoer en het vat vloeibaar zijn. 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 branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur bereikt. Het regelaarscherm wijzigt naar **START** zodra de friteuse het de ingestelde waarde bereikt waarna de friteuse klaar is voor gebruik.
5. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer.



Een optimale vlam heeft een heldere, oranje-rode gloed. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, past u het lucht/gasmengsel als volgt aan: Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een of twee sluitmoeren. Draai de moer(en) voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen en pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere oranje-rode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer(en) vast.

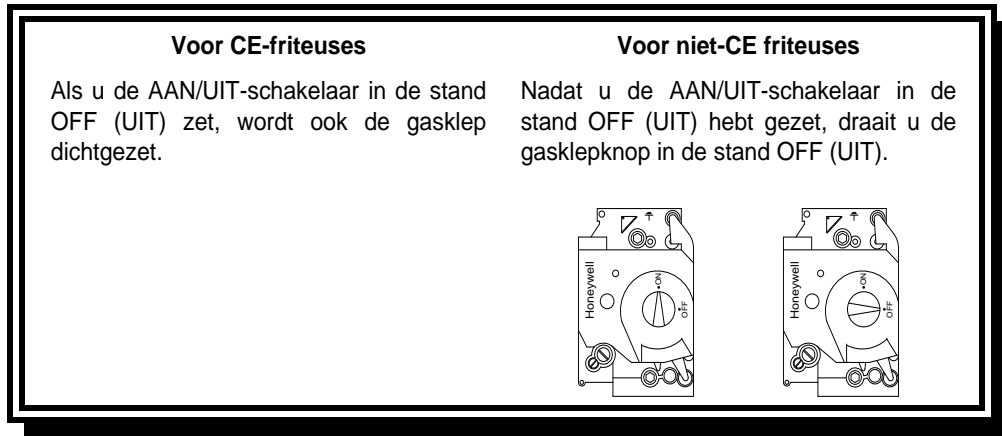
3.1.3 Uitschakelen

Om de friteuse gedurende korte tijd uit te schakelen in de loop van de werkdag:

1. Druk AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand **UIT (OFF)** en plaats de vetpandeksels.

De friteuses uitzetten aan het einde van de werkdag:

1. Druk AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand **OFF (UIT)** om de friteuse uit te zetten.



2. Filter de olie en maak de friteuses schoon (zie hoofdstuk 5 en 6).
3. Reinig de filterpan en vervang het filterpapier. 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-besturing (hieronder afgebeeld). Raadpleeg de *bedieningshandleiding van de FQ4000-regelaar* voor de programmering van de regelaar, de bedieningsprocedures en de bedieningsinstructies voor het ingebouwde filtersysteem.



FQ4000-REGELAAR

3.3 Automatisch bijvullen bij laag olievolume

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. 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 Het systeem voorbereiden voor gebruik

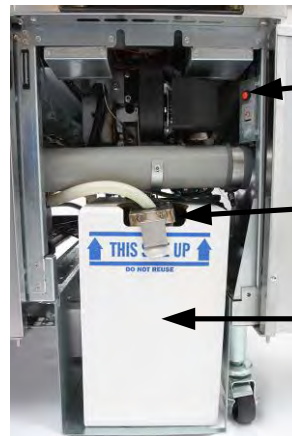
Op het moment dat de friteuse onder de afzuigkap staat, installeert u het mandje van de JIB ((Jug In Box) dat in het accessoirepakket werd meegeleverd (zie Afbeelding 2). Zie Bijlage A als u de optie bulkolie gebruikt.

3.3.2 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.

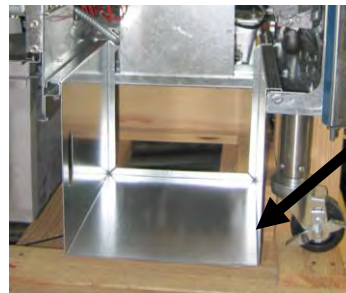


Afbeelding 1

Resetschakelaar JIB (Jug In Box): Wist de bovenkant van het lege display na een olieerversing. Vult de JIB op bulkoliesystemen

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

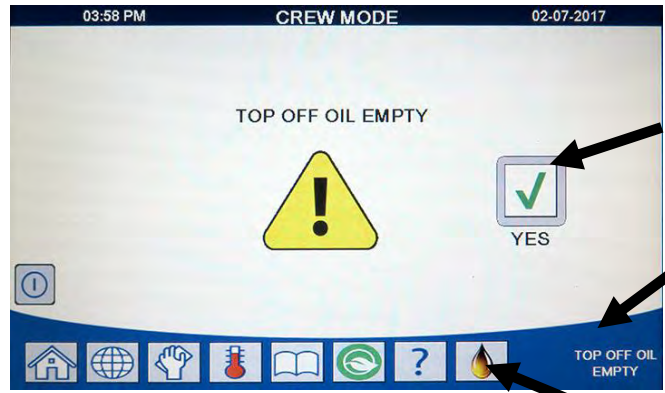
Jug In Box (JIB): Het JIB is het reservoir voor de olie.



Afbeelding 2

3.3.3 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 3). 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 8 op de volgende pagina) ingedrukt totdat de melding niet langer wordt getoond in de onderste hoek. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, kijk in bijlage B voor instructies.



Afbeelding 3

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

1. Open de behuizing en haal de JIB eruit (zie Afbeelding 4).
2. Verwijder de afdekking en giet enige resterende olie in de container evenredig in alle vetpannen (zie Afbeelding 5).



Afbeelding 4



Afbeelding 5

3. Plaats een nieuwe JIB rechtop en verwijder de dop en folie (zie Afbeelding 6).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 7).



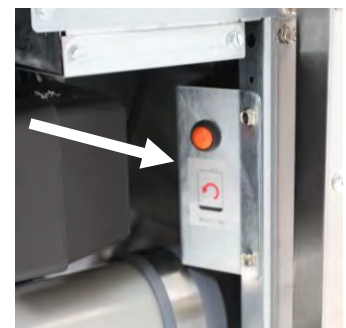
Afbeelding 6

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in Afbeelding 4).
6. Druk op de JIB-resetschakelaar om het display Top Off Empty op de FQ4000-regelaar uit te schakelen (zie Afbeelding 8).



Afbeelding 7

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



Afbeelding 8

3.4.4 Bulkoliesystemen

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

3.4 Filteren

3.4.1 Inleiding

Het FilterQuick™-filtersysteem maakt het mogelijk om de olie in de ene vetpan veilig en doelmatig te filteren terwijl de andere vetpannen 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 bedieningshandleiding van de FQ4000.

⚠ 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 aandrukking bereikt.

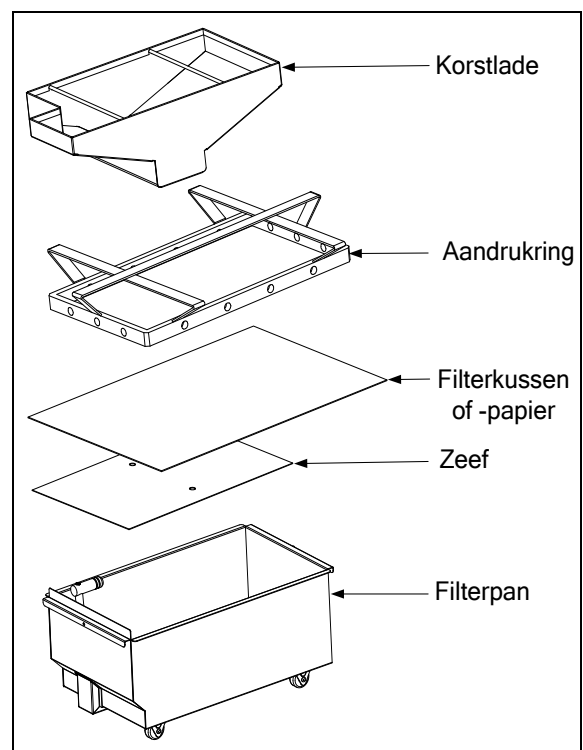
3.4.2 Klaarmaken voor gebruik van het FilterQuick™ met FQ4000-filtersysteem met filterpapier of filterkussen

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 9). Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

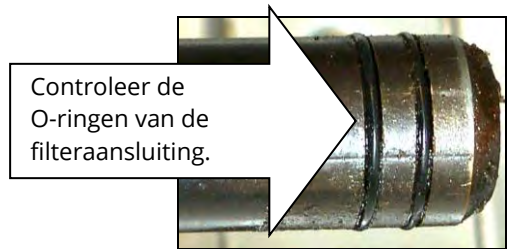
Het pandeksel mag niet worden verwijderd tenzij voor het schoonmaken, het verlenen van toegang tot de binnenkant of voor het onder de afvoer plaatsen van een afval eenheid voor bakvet ("shortening disposal unit" of SDU), gebouwd voor januari 2004.. Afvoerinstructies zijn te vinden in de FQ4000 besturingshandleiding.

2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie Afbeelding 10).



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.



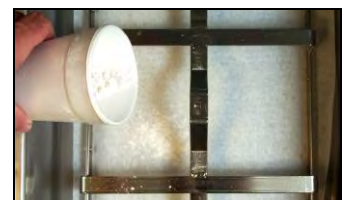
Afbeelding 10

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 11).



Afbeelding 11

5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit, strooit u gelijkmatig één pak filterpoeder over het papier (zie Afbeelding 12).



Afbeelding 12

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!

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™ FQG30-T GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 4: PREVENTIEF ONDERHOUD

4.1 PREVENTIEVE ONDERHOUDSCONTROLES VOOR 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 behuizing schoon - Dagelijks

Maak de binnenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een droge, schone doek. Neem 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 de systemen traag of helemaal niet pompen, controleert u of de filterpanzeef zich op de bodem van de filterpan bevindt met het kussen 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.

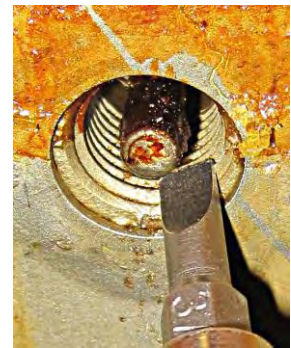
4.2.4 Filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires dagelijks schoonmaken

Net als op de vetpan zal zich ook op de filterpan, op de verwijderbare onderdelen en op accessoires zoals manden, afzettingladen 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

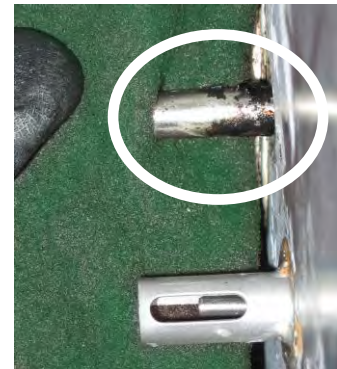
4.2.6 Reinig dagelijks de mandstangen

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

4.2.7 Maak de oliepeilsensor schoon

Dit proces kan worden uitgevoerd tijdens een dagelijks reinigings- en filterproces (zie paragraaf 2.1.3 van de Bedieningshandleiding van de FilterQuick FQ4000-regelaar) of met behulp van de onderstaande methode.

1. Voer de olie af met behulp van de optie afvoeren naar pan in het filtermenu.
2. Gebruik een niet schurend sponsje op de verkoolde olie van de sensor af te veegen (zie foto rechts).
3. Laat de olie terugvloeien met behulp van de optie vat vullen uit pan in het filtermenu.



4.3 WEKELIJKE CONTROLES EN ONDERHOUD

4.3.1 Schoonmaken ruimtes achter de friteuses

Maak de ruimte achter de friteuses schoon. Doe het gas uit en sluit het af. Gebruik de manuele gasafsluitkraan om de gastoevoer af te sluiten. De manuele gasafsluitkraan bevindt zich aan de gastoevoerleiding voor de snelontkoppelingen. Ontkoppel de gasleiding van de friteuse met de snelontkoppeling.

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 met water of frituurolie zijn gevuld voor de branders worden aangestoken. Zo niet zal de vetpan beschadigd worden 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

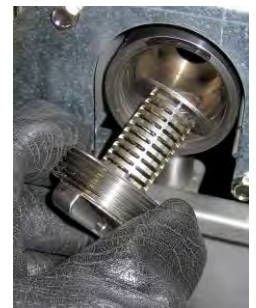
Het voorfilter vraagt om regelmatig onderhoud. Verwijder elke 30 dagen, of vaker indien de oliestroom vertraagt, de dop en maak de aangesloten zeef schoon.

GEVAAR

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



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.

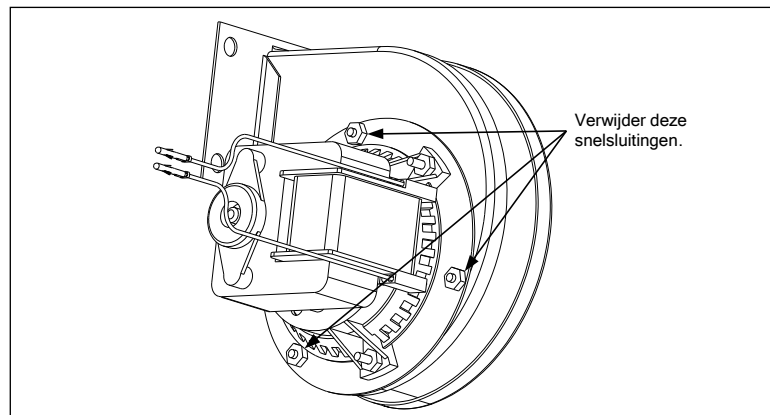
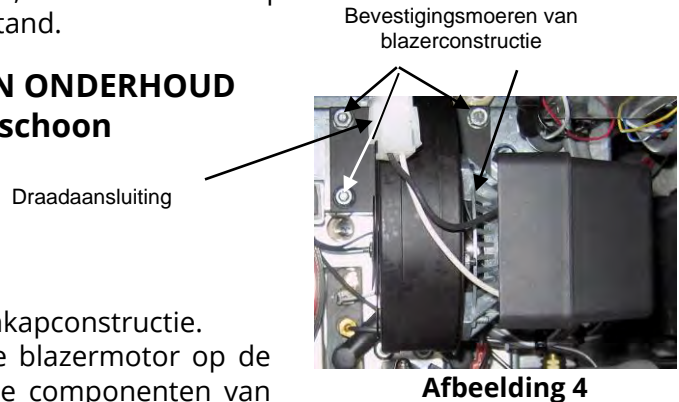
4.4.3 Controleer maandelijks de accuraatheid van de ingestelde waarden van de FQ4000-regelaar

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 3 °C (5 °F) uit elkaar liggen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.

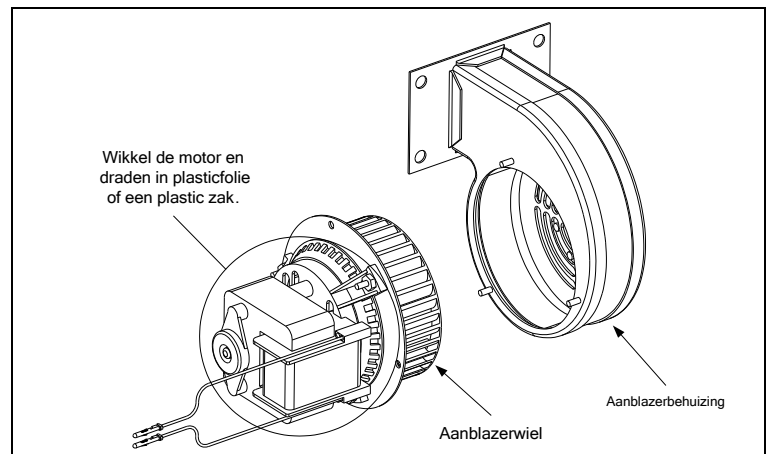
4.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

4.5.1 Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

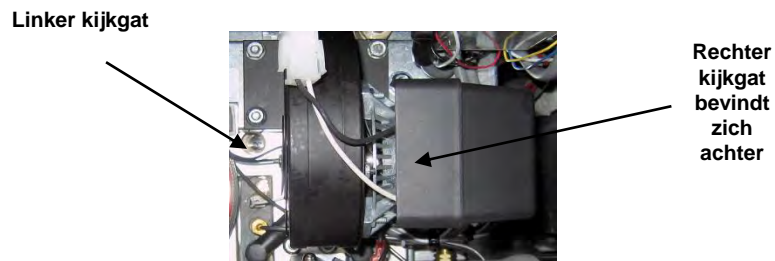
1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagebouten van de blazer. (Zie Afbeelding 4)
2. Verwijder de blazer uit de friteusekast.
3. Verwijder de blazerbeschermkap of beschermkapconstructie.
4. Verwijder de drie snelsluitingen waarmee de blazermotor op de blazerbehuizing is bevestigd en haal de twee componenten van elkaar. (Zie Afbeelding 5)



5. Wikkel de motor in plasticfolie om te voorkomen dat water in de motor zou dringen. Spuit ontvetter of schoonmaakmiddel op het blazerwiel en de blazerbehuizing. Laat vijf minuten inweken. Spoel het wiel en de behuizing af met warm leidingwater en droog ze daarna af met een schone doek. (Zie Afbeelding 6)
6. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.



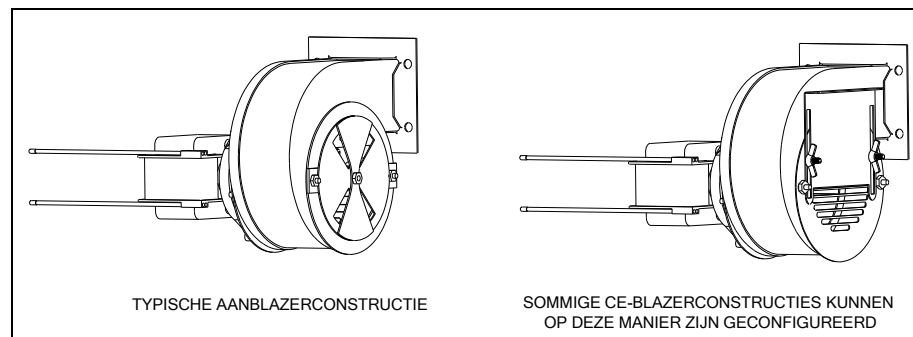
7. Monteer de blazerbeschermkap of blazerbeschermkapconstructie opnieuw.
8. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3, rubriek 3.1.2 is beschreven.
9. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer. (Zie Afbeelding 7)



Afbeelding 7

Het lucht/gasmengsel is correct afgesteld wanneer de druk aan het branderverdeelstuk overeenstemt met de van toepassing zijnde tabel in Hoofdstuk 2, Sectie 2.3 en de branders een heldere orangerode gloed vertonen. Als u een blauwe vlam ziet of als een branderoppervlak donkere vlakken vertoont, moet het lucht/gasmengsel worden aangepast.

Aan de zijkant van de blazerbehuizing tegenover de motor bevindt zich een plaat met een of twee sluitmoeren (zie Afbeelding 8). Draai de moer(en) voldoende los om de plaat te kunnen verplaatsen. Pas dan de stand van de plaat aan om de luchtaanzuigopening te openen of te sluiten tot u een heldere orangerode gloed krijgt. Houd de plaat zorgvuldig op zijn plaats en draai de sluitmoer(en) vast.



Afbeelding 8

4.5.2 Vervang de O-ringen iedere drie maanden

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

4.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN ONDERHOUD

4.6.1 Maak ieder half jaar de ontluhtingspijp van de gasklep schoon

NB: Deze procedure is niet vereist voor friteuses die voor export naar CE-landen zijn geconfigureerd.

1. Zet de stroomschakelaar van de friteuse en de gasklep in de stand UIT (OFF).
2. Schroef de ontluhtingspijp voorzichtig los van de gasklep. **NB:** U mag de ontluhtingspijp rechtzetten om deze gemakkelijk te kunnen verwijderen.
3. Steek een stuk gewone binddraad door de pijp om eventuele obstructies te verwijderen.
4. Verwijder de draad en blaas door de pijp om er zeker van te zijn dat deze vrij is.
5. Breng de pijp opnieuw aan en buig deze zodat de opening naar beneden wijst.

4.7 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:

4.7.1 Friteuse - Jaarlijks

- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, waakvlamvoorziening, ontstekingen, enz.) in goede staat verkeren en naar behoren werken. Controleer alle gasaansluitingen op lekken en verifieer of alle verbindingen goed vast zitten.
- Controleer of de druk in de verdeelleiding van de brander overeenstemt met de druk die vermeld staat op de typeplaat van het toestel.
- Controleer of de temperatuur- en bovenlimietsondes naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de sondebeschermingen aanwezig en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentenkast (d.w.z. regelaar, transformatoren, relais, interfaceplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en andere afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentenkast en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten en de bedrading in goede staat verkeert.
- Controleer of alle veiligheidsvoorzieningen (d.w.z. 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 de bedradingsbomen en de aansluitingen goed vast zitten en in goede staat verkeren.

4.7.2 Ingebouwd filtersysteem - jaarlijks

- Inspecteer alle olieretur- 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 oliereturklep 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™ FQG30-T GASFRITEUSE

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 uw toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om u te helpen problemen met uw toestel op te lossen 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. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van uw corrigerende aanpak is het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen 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.

Als u niet zeker weet wat u moet doen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop of uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Servicer voor bijstand.

Voor u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-551-8633) belt:

- **Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers zijn ingeschakeld.**
- **Controleer of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten.**
- **Controleer of de gasafsluitkleppen openstaan.**
- **Controleer of de aftapkranen van de vetpan volledig gesloten zijn.**
- **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.**

 **GEVAAR**

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 Problemen met friteseuses oplossen

5.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

| PROBLEEM | WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|---|---|--|
| Geen weergave op de regelaar. | <ul style="list-style-type: none"> A. Geen stroomtoevoer naar friteuse. B. Defecte regelaar of andere onderdelen. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. C. Door ophoping van verbrande resten op de oliepeilsensor heeft er zich een fout voorgedaan. | <ul style="list-style-type: none"> A. Zorg ervoor dat het vat gevuld is met olie en druk op de √-knop (vinkje). B. Zie sectie 5.3 Probleemoplossing – Filterpomp draait, maar terugvoer van olie gaat erg langzaam. C. Als u yes (ja) antwoordt gaat het scherm naar IS OIL SENSOR CLEAN? (IS OLIESENSOR SCHOON?). CONFIRM (BEVESTIGEN), reinig de oliepeilsensor met een schuurspons en schakel de regelaar uit en dan weer aan. |
| De FQ4000-regelaar toont IS OIL SENSOR CLEAN? (Is de olie schoon?) CONFIRM (Bevestigen) tijdens een bakcyclus of in de wachtmodus met een alarmtoon. | <ul style="list-style-type: none"> A. Het is mogelijk dat er gekarameliseerde olie over de oliepeilsensor zit. B. CAN-communicatieproblemen, onderdeelfouten. | <ul style="list-style-type: none"> A. Reinig de sensor met een schuurspons. B. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS voor ondersteuning. |
| 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 PAPER? (Filterpapier verwisselen?) | Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterpapier/-kussen is verstopt, de waarschuwing om elke 25 uur het filterpapier/-kussen te vervangen is verschenen of het bericht om het filterpapier/-kussen te vervangen werd bij een vorige waarschuwing genegeerd. | Vervang het filterpapier/-kussen en let erop dat de filterpan tenminste 30 seconden uit de friteuse wordt verwijderd. Negeer NOOIT CHANGE FILTER PAPER (Vervang filterpapier) waarschuwingen. |
| De friteuse warmt niet op. | <ul style="list-style-type: none"> A. De aftapkraan is niet volledig gesloten. B. De gasklep is niet geactiveerd. C. De manuele gasafsluitklep is gesloten. D. Onjuist aangesloten snelkoppeling van gasleiding. E. Verbrandingsluchtblazer is geblokkeerd of defect. | <ul style="list-style-type: none"> A. Controleer het foutenlogboek. Controleer of E33 niet wordt getoond. B. Zet de knop van de gasklep in de stand ON (AAN). C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen en de hoofdgasklep openstaan. D. Controleer of de snelkoppeling van de flexibele gasleiding stevig op de friteuse is aangesloten. E. Controleer of de verbrandingsluchtblazer werkt. Als dat niet het geval is, belt u de FAS voor onderhoud. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, schoonmaken en afregelen volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. |

| PROBLEEM | WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|--|--|--|
| De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang. | Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd. | Reinigen en afstellen volgens de instructies in Hoofdstuk 6 van deze handleiding. |
| De friteuse werkt normaal maar wanneer de branders ontsteken is een ploppend geluid te horen. | A. Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd. B. Ventilatie van gasklep vuil of geblokkeerd (alleen niet-CE friteuses). C. Slecht werkende verbrandingsluchtblazer. | A. Reinigen en afstellen volgens de instructies in Hoofdstuk 6 van deze handleiding. B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 6 van deze handleiding. C. Bel uw FAS. |
| Controller blijft hangen. | Regelaarfout. | De stroomtoevoer naar de regelaar uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. |
| 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. |

5.2.2 Foutmeldingen en problemen met het weergavescherm

| PROBLEEM | WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|--|--|--|
| FQ4000 toont E19 of E28 HEATING FAILURE (E19 of E28 Verwarmingsfout). | Gasklep uit, defecte regelaar, defecte transformator, relais of open bovenlimiet thermostaat. | Het is normaal dat deze melding verschijnt tijdens het opstarten als er lucht in deze lijnen zit. Controleer of de gasklep open staat. Als het gas aan is en het aanhoudt, schakelt u de friteuse uit en belt u uw FAS. |
| FQ4000-scherm 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. |
| FQ4000 toont RECOVERY FAULT (Herstelfout) en het alarm klinkt. | Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet. | Wis de fout en demp het alarm door op de √-knop (vinkje) te drukken. De maximale hersteltijd voor gas is 3:15. Als de fout aanhoudt belt u 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. |

| 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 | Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS voor ondersteuning. |
| FQ4000 toont TEMPERATURE PROBE FAILURE (Temperatuursonde fout). | 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. |
| 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 mag u niet meer verder bakken. |
| Op de FQ4000 verschijnt NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Geen menugroep beschikbaar voor selectie) | Alle menugroepen zijn verwijderd. NB: ALL RECIPES (Alle recepten) is geen groep die gebruikt kan worden voor het bakken van recepten. | 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). |






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 paragraaf 1.8 in 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 afvoer- of retourklep blijft open. | A. Open interfacekaart is defect. B. Actuator is defect. | Bel uw FAS voor ondersteuning. |
| FQ4000 toont E43-OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Defect oliesensor - bel onderhoud). | Mogelijk werkte de oliesensor niet. | Bel uw FAS voor ondersteuning. |

| PROBLEEM | WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|---|---|---|
| <p>De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.</p> | <p>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.</p> | <p>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 (pagina 5-5). C. Bel uw FAS voor ondersteuning.</p> |
| <p>FQ4000 toont INSERT PAN (Pan plaatsen).</p> | <p>A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.</p> | <p>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.</p> |
| <p>Automatisch filteren wil niet starten.</p> | <p>A. Olieniveau te laag. B. Olietemperatuur te laag. C. Filterpan uit. D. Filtratie in receptinstellingen is ingesteld op OFF (uit). E. Defect filterrelais.</p> | <p>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.</p> |
| <p>De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.</p> | <p>A. Verstopt filterkussen/filterpapier. B. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen. C. Het voorfilterscherm is mogelijk verstopt of niet volledig vastgedraaid.</p> | <p>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, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het kussen. Als u een filterkussen gebruikt, controleer 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.</p> |

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  . 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  . 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  . Druk op X als het vat niet volledig gevuld is. Als dit de zesde opeenvolgende onvolledige filtratie is gaat u naar stap 10. |
| CHANGE FILTER PAD? (Filterkussen vervangen?) | 6. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan. Door op X te drukken gaat u verder naar  . |
| REMOVE PAN (Verwijder pan) | 7. Verwijder de filterpan. |
| CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen) | 8. Vervang het filterkussen 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  . |
| 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 naar een 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 schermaanwijzingen 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 schermaanwijzingen 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 voor ondersteuning. B. Bel uw FAS voor ondersteuning. C. Bel uw FAS voor ondersteuning. |

| PROBLEEM | WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN | OPLOSSING |
|--|--|--|
| De vetpannen willen niet bijvullen. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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 voor ondersteuning. 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. | <ul style="list-style-type: none"> A. Onjuiste instelprocedure. B. De aftapklep is niet volledig gesloten. C. De bulkolietank is leeg. D. Probleem met RTI-pomp. | <ul style="list-style-type: none"> A. Schakel de friteuse uit door de connector voor het regelen van de 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. |
| Top-offreservoir vult niet op. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | Problemen met de pomp of leidingen die de bediener van de friteuse niet kan oplossen. | Contacteer uw bulkolieleverancier. |

5.6 Foutcodes

Zie voor instructies voor toegang tot het foutenlogboek de sectie 1.13.2.1 van de FQ4000-besturingshandleiding.

| Code | FOUTMELDING | VERKLARING |
|------|--|--|
| E13 | TEMPERATURE PROBE FAILURE (Fout temperatuursonde) | TEMP-sondewaarde buiten bereik Bel onderhoud. |
| 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 OVERSCHREDEDEN | Bovenlimietschakelaar is geopend. |
| E18 | HIGH LIMIT PROBLEM (Probleem bovenlimiet) DISCONNECT POWER (Stroom uitschakelen) | 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 onderhoudsdient. |
| 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. |
| 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-waarden buiten bereik Bel onderhoud |
| 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. Bel onderhoud. |
| E37 | AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Automatische intermitterende filtratie storing - filtratie uitgeschakeld - bel onderhoud) | AIF RTD-waarde buiten bereik Bel onderhoud. |
| E39 | CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen) | Timer van 25 uur verlopen of logische schakeling voor vuile filter geactiveerd. Zo niet, vervang dan het filterpapier of -kussen. |

| Code | FOUTMELDING | VERKLARING |
|-------------|--|---|
| 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 raakte niet leeg tijdens filtratie. Zorg ervoor dat de afvoer niet verstopt is en volg de aanwijzingen. |
| E43 | OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Fout oliesensor - bel service) | Oliepeilsensor is mogelijk defect. Bel onderhoud. |
| 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. Bel onderhoud. |
| E46 | SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat 1 ontbreekt - bel onderhoud) | Verbinding SIB-Plaat 1 verbroken of plaat defect. Bel onderhoud. |
| E51 | DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Duplicaat plaat-ID - bel onderhoud) | Twee of meer controllers hebben dezelfde locatie-ID. Bel onderhoud. |
| E52 | USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Fout gebruikersinterface regelaar - bel onderhoud) | De controller heeft een onbekende fout. Bel onderhoud. |
| E53 | CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN-busfout - bel onderhoud) | Communicatie tussen de platen verbroken. Bel onderhoud. |
| 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. Bel onderhoud. |
| E61 | MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Verkeerd ingesteld energietype) | De friteuse is voor het verkeerde type energie geconfigureerd. Bel onderhoud. |
| 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. Zorg ervoor dat het oliepeil op het onderste oliepeil staat wanneer deze koud is en op de bovenste oliepeilijn wanneer deze de ingestelde waarde heeft. Zorg ervoor dat bij elektrische friteuses de sonde de elementen niet raakt. |
| 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. Bel onderhoud. |
| E65 | OIB-SENSOR REINIGEN – XXX F OF XXX C - BEL ONDERHOUD | Gas - De "Olie-is-terug"-sensor detecteert geen olie Reinig de optionele oliesensor. |
| 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. Bel onderhoud. |

| Code | FOUTMELDING | VERKLARING |
|-------------|---|---|
| E68 | OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (OIB-zekering geactiveerd – bel onderhoud) | De OIB-zekering van de VIB-plaat werd geactiveerd en is niet gereset. Bel onderhoud. |
| 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). |
| 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. |

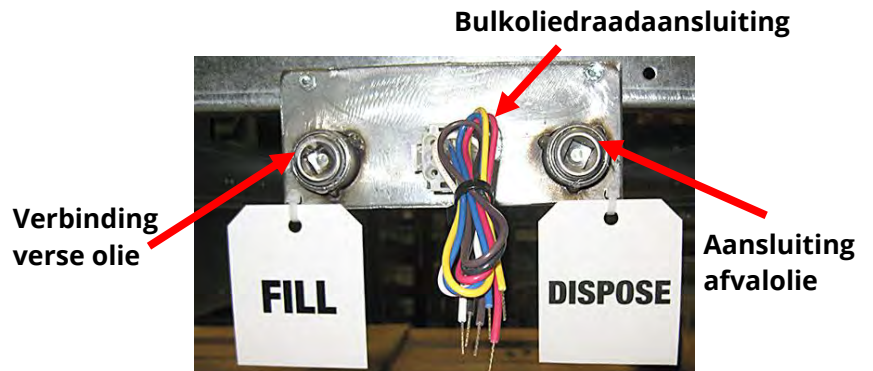
FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

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-opslag tanks, 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



Afbeelding 1

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 bedradingschema 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-offstelsel 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.*



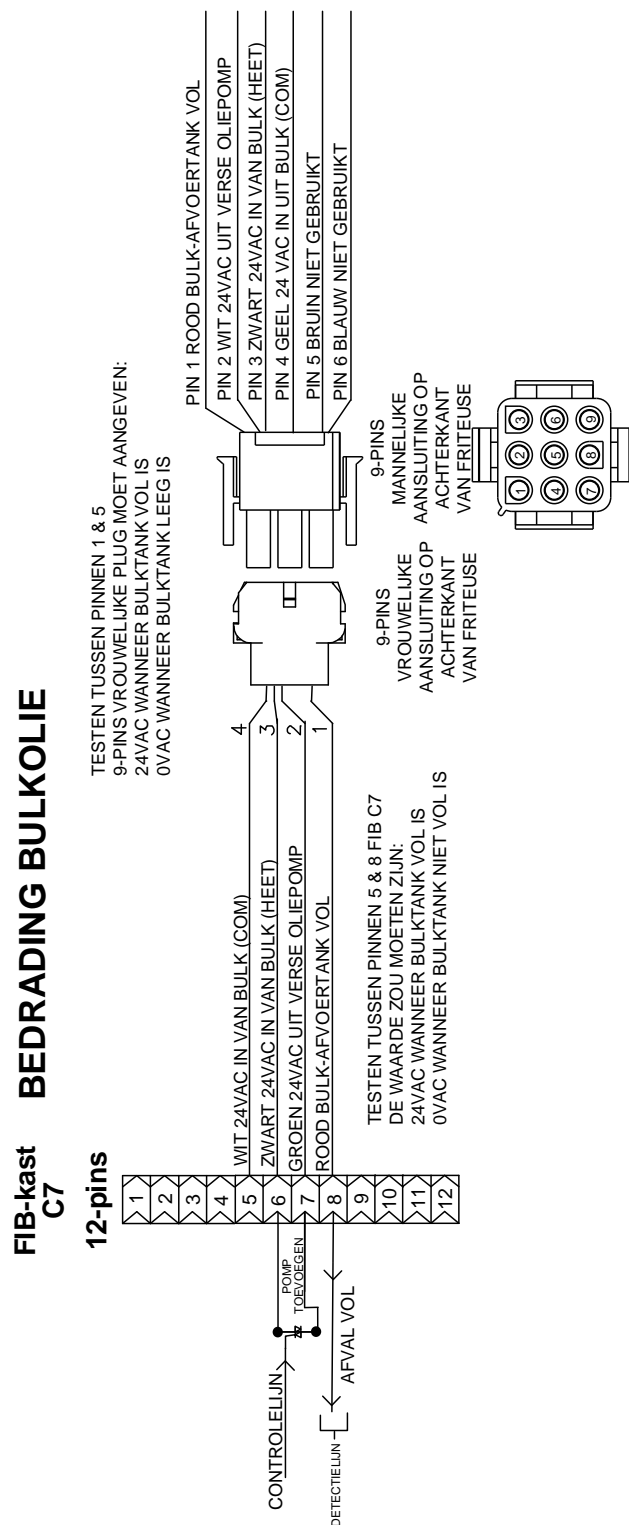
Afbeelding 3

NB: Laat NIET teveel olie in het vat lopen.

Zie voor instructies om het vat te vullen vanaf de bulk 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



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.

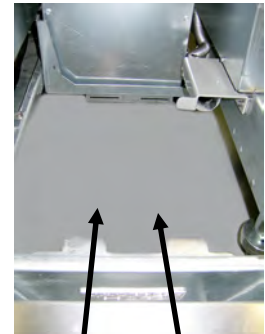
FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

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 linieerbeugel 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 linieergleuven. 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 5: Bevestig de smelter aan beide zijden op de rails.



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.

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



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.**



Stroomschakelaar smelter.

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

FILTERQUICK™ FQG30-T GASFRITEUSE

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.



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