

FilterQuick™ FQG30

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



8 1 9 7 2 8 7

Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197287 03/2015

Dutch/Nederland

KENNISGEVING

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

KENNISGEVING

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.

KENNISGEVING

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

KENNISGEVING AAN KLANTEN IN DE V.S.

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de basisvoorschriften voor loodgieterwerk van de building officials and code administrators international, inc. (BOCA) en de Amerikaanse food service sanitation manual. Amerikaanse Food en Drug Administration.

KENNISGEVING

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.

KENNISGEVING

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.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN REGELAAR 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.

GEVAAR

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.

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 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 zorg ervoor dat er geen gasbelletjes vrijkomen. U mag geen gaslucht ruiken.

KENNISGEVING

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

⚠ GEVAAR

De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting van de gasleiding. Enkelvoudige friteuses met poten moeten worden gestabiliseerd met behulp van verankeringsriemen. Alle friteuses die zijn uitgerust met zwenkwielen moeten worden gestabiliseerd met behulp van kettingen. Indien een flexibele gasleiding wordt gebruikt, moet steeds een extra bevestigingskabel zijn aangebracht wanneer de friteuse wordt gebruikt.

⚠ OPGEPAST

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. Vrijrijbare, 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. Uitglijden of contact met hete olie kan ernstige verwondingen veroorzaken.

⚠ GEVAAR

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ 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. Voor die informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gasmaatschappij of gasleverancier.

⚠ GEVAAR

Dit product bevat chemische stoffen waarvan in de staat Californië bekend is dat zij kanker en/of misvormingen van de foetus of andere negatieve gevolgen voor de voortplanting hebben.

Bij het gebruik, de installatie of het onderhoud van dit product kan u in contact komen met zwevende deeltjes glaswol of keramische vezels, kristallijne siliciumdioxide en/of koolmonoxide. Van de inademing van zwevende deeltjes glaswol of keramische vezels weet men in de staat Californië dat het kanker veroorzaakt. Van de inademing van koolmonoxide weet men in de staat Californië dat het misvormingen van de foetus of andere negatieve gevolgen voor de voortplanting veroorzaakt.

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ GEVAAR

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.

KENNISGEVING

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

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

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWING

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



FilterQuick™ FQG30 gasfriteuses Installatie- en gebruikshandleiding

INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1: Algemene informatie

1.1	Toepasbaarheid en geldigheid.....	1-1
1.2	Veiligheidsinformatie.....	1-1
1.3	Regelaarinformatie	1-2
1.4	Specifieke informatie voor de Europese Gemeenschap (CE).....	1-2
1.5	Beschrijving van het toestel	1-3
1.6	Personeel voor installatie, bediening en onderhoud	1-3
1.7	Definities	1-3
1.8	Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport.....	1-4
1.9	De modelnummers lezen	1-5
1.10	Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop	1-5

HOOFDSTUK 2: Installatie-instructies

2.1	Algemene installatievereisten	2-1
2.1.1	Vrije ruimte en ventilatie.....	2-1
2.1.2	Vereisten volgens de nationale wetgeving	2-2
2.1.3	Elektrische aardingsvereisten.....	2-3
2.1.4	Vereisten voor Australië.....	2-3
2.2	Installatie van zwenkwielen/poten	2-3
2.3	Vorbereiding van de aansluitingen	2-4
2.4	De gastoevoer aansluiten.....	2-6
2.5	Conversie naar een ander gastype.....	2-9
2.6	De friteuse plaatsen.....	2-10
2.7	De JIB-stellage installeren	2-11

HOOFDSTUK 3: Bedieningsvoorschriften

3.1	Bediening en programmering van de besturing	3-2
3.2	Procedures voor ingebruikneming en opstarten.....	3-2
3.2.1	Instellen.....	3-2
3.2.2	De friteuse ontsteken	3-3
3.3	De friteuse uitzetten.....	3-4
3.4	Oil Attendant® Automatic Top-Off.....	3-5
3.4.1	Installeer het oliereservoir	3-5
3.4.2	Routine olie vervangingen	3-6

HOOFDSTUK 4: Filterinstructies

4.1	Inleiding.....	4-1
4.2	Het filtersysteem met papier of pad klaarmaken voor gebruik	4-1
4.3	FilterQuick™ met Fingertip-filtering	4-2
4.4	Probleemoplossing FilterQuick™ met Fingertip-filtering.....	4-3
4.4.1	Onvolledige filtratie	4-3
4.4.2	Foutmelding verstopte afvoer	4-4
4.5	Filter Bezig	4-4
4.6	Afvoeren en bijvullen van de vaten en laten wegvloeien van gebruikte olie.....	4-5

HOOFDSTUK 5: Preventief onderhoud

5.1	Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse.....	5-1
5.2	Dagelijkse controles en taken	5-1
5.2.1	Friteuse op schade inspecteren	5-1
5.2.2	De binnen- en buitenkant van de behuizing schoonmaken	5-1
5.2.3	Het FilterQuick filtersysteem schoonmaken.....	5-1
5.2.4	De filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoonmaken.....	5-2
5.2.5	De olieniveausensor schoonmaken.....	5-2
5.3	Wekelijkse controles en taken.....	5-2
5.3.1	Laat de vetpan leeglopen en maak hem schoon.....	5-2
5.3.2	De vetpan uitkoken	5-3
5.4	Maandelijks controles en taken.....	5-3
5.4.1	Controle van de FilterQuick™ instelpuntnauwkeurigheid.....	5-3
5.5	Driemaandelijks controles en taken	5-4
5.5.1	De O-ringen vervangen.....	5-4
5.6	Halfjaarlijkse controles en taken.....	5-4
5.6.1	De ontluchtingspijp van de gasklep schoonmaken.....	5-4
5.6.2	De druk aan het verdeelstuk van de brander controleren.....	5-4
5.7	Jaarlijkse/periodieke inspectie van het systeem.....	5-4
5.7.1	Friteuse.....	5-4
5.7.2	FilterQuick™ met Fingertip-filtersysteem.....	5-5
5.7.3	De verbrandingsluchtblazer schoonmaken.....	5-6

HOOFDSTUK 6 Probleemoplossing door gebruiker

6.1	Inleiding	6-1
6.2	Probleemoplossing	6-2
6.2.1	Regelaar- en verwarmingsproblemen	6-2
6.2.2	Foutmeldingen en problemen met het display	6-3
6.2.3	Mandliftproblemen	6-3
6.2.4	Filterproblemen	6-4
6.2.5	Auto Top Off problemen.....	6-5
6.2.6	Foutcodes.....	6-5
6.2.7	Bovenlimiettest.....	6-6

APPENDIX A: Instructies bulkoliesysteem

APPENDIX B: Instructies voor voorbereiding van niet-vloeibaar bakvet voor JIB

APPENDIX C: Instructies voor gebruik van de smelter voor niet-vloeibaar bakvet

FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 1: ALGEMENE INFORMATIE

NB: De Frymaster FilterQuick™ FQG30 friteuse moet eerst worden opgestart en er moet een demonstratie en training gegeven worden voordat u hem in een restaurant kunt gebruiken.

1.1 Toepasbaarheid en geldigheid

De FilterQuick™ gasfriteuse van modelreeks FQG30™ met SMART4U®-technologie, is door de Europese Unie goedgekeurd om te worden verkocht en geïnstalleerd in de volgende EU landen: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT en SE.

Deze handleiding is van toepassing op en geldig voor alle FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30 die worden verkocht in Nederlandstalige landen of gemeenschappen, inclusief die in de Europese Unie. Wanneer de instructies en de informatie in deze handleiding niet overeenstemt met de plaatselijke en nationale voorschriften van het land waar het toestel wordt geïnstalleerd, moet bij de installatie en het gebruik worden voldaan aan de plaatselijke en nationale voorschriften.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel zoals gedefinieerd in rubriek 1.7.

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 temperatuurdetector schakelt de gastoevoer naar de brander uit bij een te hoge temperatuur in het geval de thermostaat niet correct werkt.

2. Een optionele veiligheidsschakelaar die is ingebouwd in de afvoerkraan en die voorkomt dat de brander ontsteekt wanneer de afvoerlep zelf maar gedeeltelijk open zou staan.

1.3 Regelaarinformatie

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 is een bron van en maakt gebruik van radiofrequentie-energie en kan die energie ook uitstralen, en 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 werd 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 bijkomende 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)

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

Niet-CE norm		
voor inkomende gasdruk		
Gas	Minimum	Maximum
	6" W.C.	14" W.C.
Aardgas	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
	11" W.C.	14" W.C.
Propaangas	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

1.5 Beschrijving van het toestel

De FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30 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. Modellen in deze serie bevatten ook de FQG-varianten. Deze modellen hebben een ingebouwd FootPrint Pro filtersysteem dat zich onder de uiterst linkse friteuse van een toestellengroep bevindt.

Alle FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30 hebben een open-panontwerp zonder buizen en zijn voorzien van openingen die groot genoeg zijn om met de hand in de koude zone te kunnen, 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. De ontbrandingslucht voor de branders wordt geleverd door een functiespecifieke blazer die op de voorkant van de vetpot is bevestigd. De FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30 kunnen worden geconfigureerd voor aardgas, propaangas (LP) of petroleumgas, afhankelijk van de wensen van de klant.

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

Alle FilterQuick™ friteuses van de modelreeks FQG30 worden standaard geleverd met een elektronische ontsteking en smeltcyclusmodus. De FilterQuick™ gasfriteuses van modelreeks FQG30 worden geregeld met een FilterQuick™-regelaar. De friteuses in deze serie komen in sets van volle of tweeledige potten en kunnen gekocht worden met twee, drie of vier vetpannen.

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 240 VAC.

FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30™ verlaten de fabriek volledig geassembleerd. Alle friteuses worden verscheept met een pakket standaardaccessoires. Elke friteuse wordt in de fabriek afgeregeld, getest en geïnspecteerd alvorens ze wordt verpakt om te worden verscheept.

1.6 Personeel voor installatie, bediening en onderhoud

De bedieningsinformatie voor Frymaster toestellen is uitsluitend opgesteld voor gebruik door gekwalificeerd en/of bevoegd personeel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7. **Alle installatie- of onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd, geattesteerd en/of bevoegd installatie- of onderhoudspersoneel, zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7.**

1.7 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 reserveonderdelen en moet ook een minimumhoeveelheid reserveonderdelen voor Frymaster toestellen in stock hebben. U vindt een lijst van Frymaster Factory Authorized Servicicers (FAS's) op de website van Frymaster: www.frymaster.com/service. *Het niet inschakelen van bevoegd onderhoudspersoneel doet de Frymaster garantie voor uw toestel vervallen.*

1.8 Vorderingsprocedure voor schade ontstaan tijdens het transport

Uw Frymaster toestel 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. **Verborgene 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 AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR SCHADE OF VERLIES
OPGELOPEN TIJDENS HET TRANSPORT.**

1.9 De modelnummers lezen

Aantal vaten Brandstof² Modelfamilie¹ Vatcapaciteit³ Aantal onderverdelingen Filter⁶ Circulator⁸ kW of Gas¹⁰

3 F Q E 3 0 U 3 Z Q 3 Z Z 1 4

1 = FilterQuick
2 = E-elektrisch of G-gas
3 = 13,6 kg
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 = FilterQuick 3000
8 = S-circulator; Z-geen
9 = B-mandlift; Z-geen
10 = KiloWatt - 14, 17, 22 kW; Gas-NG (aardgas), PG (Propaan), BG (Butaan), LG (LP-mengeling)

1.10 Onderdelen bestellen en informatie voor dienst na verkoop

Om u snel te kunnen helpen heeft het Frymaster Factory Authorized Service Center (FASC) 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 frituse is aangebracht. De onderdeelnummers vindt u in de handleiding voor onderhoud en onderdelen. 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/service. 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 of per e-mail: service@frymaster.com.

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 per e-mail: service@frymaster.com. Wanneer u om onderdelen of onderhoud vraagt, houd dan de volgende gegevens bij de hand:

Modelnummer: _____
Serienummer: _____
Gastype en voltage: _____
Stuknummer van het onderdeel: _____
Benodigde 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 GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE-INSTRUCTIES

2.1 Algemene installatievereisten

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden aan Frymaster toestellen moeten worden uitgevoerd door bevoegd, geattesteerd en/of gemachtigd installatie- en onderhoudspersoneel zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7 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 1.7 van deze handleiding.

Indien geen bevoegd, geautoriseerd of gemachtigd installatie- of onderhoudspersoneel (zoals gedefinieerd in hoofdstuk 1.7 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 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.

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.)

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 wanneer de friteuse(s) naast een brandbare constructie wordt/worden geïnstalleerd; u hoeft geen ruimte vrij te laten bij installatie naast een niet-brandbare constructie. Aan de voorkant van de friteuse moet een vrije ruimte van ten minste 600 mm 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 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 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 inch) 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 plaatselijke voorschriften, en, waar van toepassing, aan de CE-voorschriften. Indien er geen plaatselijke voorschriften zijn moet het toestel worden geaard in overeenstemming met de nationale elektriciteitscode, ANSI/NFPA 70, of de Canadese elektriciteitscode, CSA C22.2, wat van toepassing is. 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.

De equipotentiaal aardklem laat het toe om alle apparatuur op dezelfde locatie elektrisch te verbinden om er zo voor te zorgen dat er geen elektrische potentiaalverschil is tussen de eenheden, want dat kan gevaarlijk zijn.

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 UIT in geval van een langere stroomonderbreking. Probeer de friteuse niet te gebruiken tijdens een stroomonderbreking.

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/poten

Afhankelijk van de specifiek bestelde configuratie kan het gebeuren dat de friteuse wordt verscheept zonder dat de poten of zwenkwielen zijn geïnstalleerd. **INSTALLEER DIT TOESTEL NIET ZONDER ZWENKWIELEN OF POTEN.** Als op uw toestel nog zwenkwielen/poten moeten worden geïnstalleerd, installeert u ze overeenkomstig de instructies die in uw pakket met accessoires zitten.

Bij een toestel dat is uitgerust met zwenkwielen moet bij de installatie een koppelstuk worden gebruikt dat voldoet Norm voor verplaatsbare gastoeuvers, 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.

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 aansluitingen van de gasleiding. 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**

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

2. Zet friteuses die met poten zijn uitgerust waterpas door de poten ongeveer 25 mm uit te schroeven en ze daarna af te regelen zodat de friteuse waterpas en op de correcte hoogte ten opzichte van de afzuigkap staat. Frymaster beveelt aan om een afstand van minimum 600 mm 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. **NB:** Friteuses met zwenkwielen beschikken niet over ingebouwde verstelvoorzieningen. De vloer waarop de friteuse wordt geïnstalleerd moet volledig horizontaal zijn.
3. Test het elektrische systeem van de friteuse:
 - a. Steek de stekker(s) van de friteuse in een correct geaard stopcontact.
 - b. Zet de schakelaar van de computer in de **AAN**-stand. Controleer of de display **SMELT-CYCLUS** aangeeft.
 - c. Zet de stroomschakelaar van de computer in de **UIT**-stand. Controleer of de display **UIT** aangeeft.
4. 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.
5. Controleer de minimale en maximale gasdruk voor het te gebruiken gastype aan de hand van de tabellen op de volgende pagina.

CE-norm voor inkomende gasdruk voor friteuses met productiedatum na april 1999					
Gas	Druk (mbar) ⁽¹⁾	Spuitmond diameter		Druk aan regelaar	
		Enkel Vat	Dubbel Vat	Enkel Vat	Dubbel Vat
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Niet-CE norm voor inkomende gasdruk		
Gas	Minimum	Maximum
	6" W.C.	14" W.C.
Aardgas	1,49 kPa 14,68 mbar	3,49 kPa 34,72 mbar
	11" W.C.	14" W.C.
Propaangas	2,74 kPa 27,28 mbar	3,49 kPa 34,84 mbar

6. Bij friteuses die zijn uitgerust met een FootPrint Pro filtersysteem of mandliften steekt u de stekker(s) in een stopcontact achter de friteuse.

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. Raadpleeg onderstaande tabel voor de minimale diameter van de aansluitleidingen.

Leidingafmetingen voor gasaansluiting (de minimale inkomende leidinggrootte moet 41 mm zijn)			
Gas	1 toestel	2 -3 toesteller	4 of meer toestellen
Aardgas	(22 mm)	(28 mm)	(36 mm)
Propaangas	(15 mm)	(22 mm)	(28 mm)
Vervaardigd	(28 mm)	(36 mm)	(41 mm)

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

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

MEDEDELING - Alleen Australië

Op de luchtdrukschakelaar op de verbrandingsluchtaanblazer moet staan: Toestellen met een vol vat 122pa en voor toestellen met een onderverdeeld vat-180pa.

LAND	CATEGORIE	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
DENEMARKEN (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKRIJK (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DUITSLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIEKENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIË (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IERLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NEDERLAND (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NOORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANJE (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
ZWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
VERENIGD KONINKRIJK (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-norm

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

1. Sluit de snelkoppelslang aan op de snelkoppeling onder de friteuse en op de gasleiding van het gebouw.

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 schroefverbindingspasta die bestand is tegen de chemische werking van propaan gas (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 pasta 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.

- Sluit de afvoerkraan van de friteuse en vul de vetpan met water of olie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterste wand van de vetpan. Zet de friteuse aan zoals 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.

- Nu moet de druk aan het branderverdeelstuk worden gecontroleerd door uw plaatselijke gasmaatschappij of een bevoegd onderhoudsagent. In de tabellen hieronder en op de volgende bladzijde staan de branderverdeelstukdrukwaarden voor de diverse gastypes die in combinatie met dit toestel kunnen worden gebruikt.

CE-norm		
Gasdruk aan branderverdeelstuk		
Gas	Druk (mbar)	
	Enkel Vat	Dubbel Vat
Lacq aardgas (G20) minder dan 20 mbar	7	8
Groningen aardgas* (G25) minder dan 25 mbar	10	11.2
Groningen aardgas (G25) minder dan 20 mbar	10	11.2
Butaangas/Propaangas (G30) met 28/30 of 50 mbar	17	17
Propaangas (G31) minder dan 37 of 50 mbar	20.6	20.6

* Belgische G25 = 7,0 mbar (enkel of tweeledig)

Niet-CE norm	
Gasdruk aan branderverdeelstuk	
Gas	Druk
Aardgas	3,20" W.C. 0,80 kPa
Propaangas	8,25" W.C. 2,5 kPa

- Controleer de geprogrammeerde instelling van de temperatuurthermostaat. (Raadpleeg hoofdstuk 1 FilterQuick™-besturingshandleiding) voor hoe u met uw specifieke bedieningselement de instelwaarden kunt programmeren.)

2.5 Conversie naar een ander gastype

GEVAAR

Dit toestel werd in de fabriek geconfigureerd voor een welbepaald 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 1.7 van deze handleiding.

FilterQuick™ gasfriteuses van de modelreeks FQG30™ 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: PN 826-2975 **G30 of G31 gas naar G20 of G25 aardgas: PN 826-2976**

INSTRUCTIES VOOR CE-GASCONVERSIE

1. Tussen aardgas van het type G20 en G25: pas de gasdruk aan aan de regelaar. (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 keukentoeestellen voor een labelkit. De referentietaal staat op de hoek van het label vermeld.

2.6 De friteuse plaatsen

1. Eens de friteuse geplaatst werd op het friteusestation, gebruik 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.

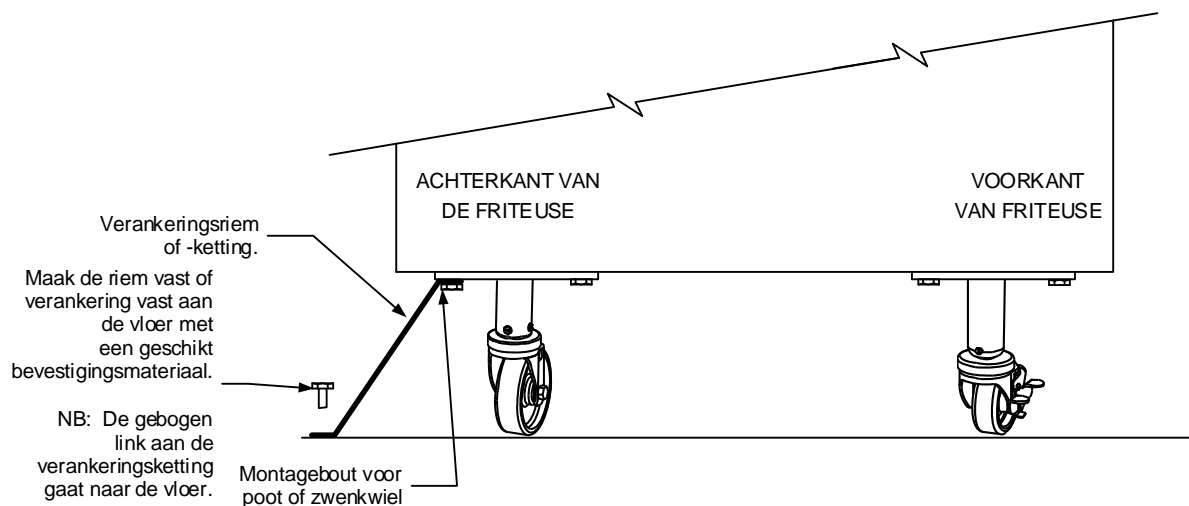
Wanneer een friteuse in zijn uiteindelijke positie waterpas staat installeert u de door KES geleverde verankeringsmechanismes om bewegingen in te perken zodat het niet aan de aansluiting gaat hangen of trekken. Installeer de verankering in overeenstemming met de voorziene instructies. Als de verankering 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 bevestigd zijn.

⚠ GEVAAR

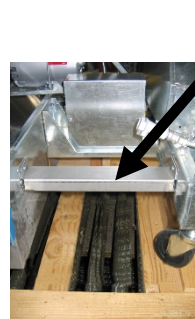
De bewegingsmogelijkheid van dit toestel moet op een geschikte manier worden beperkt, zonder dat daarbij een beroep wordt gedaan op de aansluiting en de gaskoppeling of de bijbehorende leidingen om de bewegingsmogelijkheid van het toestel te beperken.



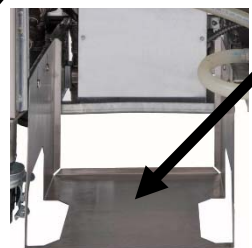
2. Sluit de afvoerklep(pen) van de friteuze.
3. Reinig en vul de vetpan(nen) met frituurolie tot aan de onderste "Oil level" markering. (Zie **Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel** in hoofdstuk 3).

2.7 De JIB-stellage installeren

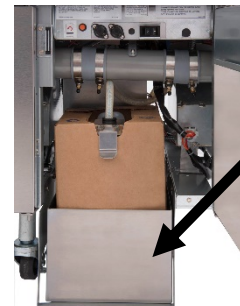
Open de fritusedeur (normaal gezien de meest rechtse deur) en verwijder de kruisbeugel die gebruikt wordt om het toestel tijdens de verzending te ondersteunen door de vier schroeven te verwijderen (zie Afbeelding 1). Installeer de in de accessoirepak meegeleverde JIB-stellage met de schroeven die u verwijderd hebt toen u de kruisbeugel losmaakte (zie Afbeelding 2). Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage A achterin deze handleiding voor installatie-instructies. Installeer het optionele JIB-spatscherm om de bodem van de JIB te beschermen (zie Afbeelding 3).



Afbeelding 1



Afbeelding 2

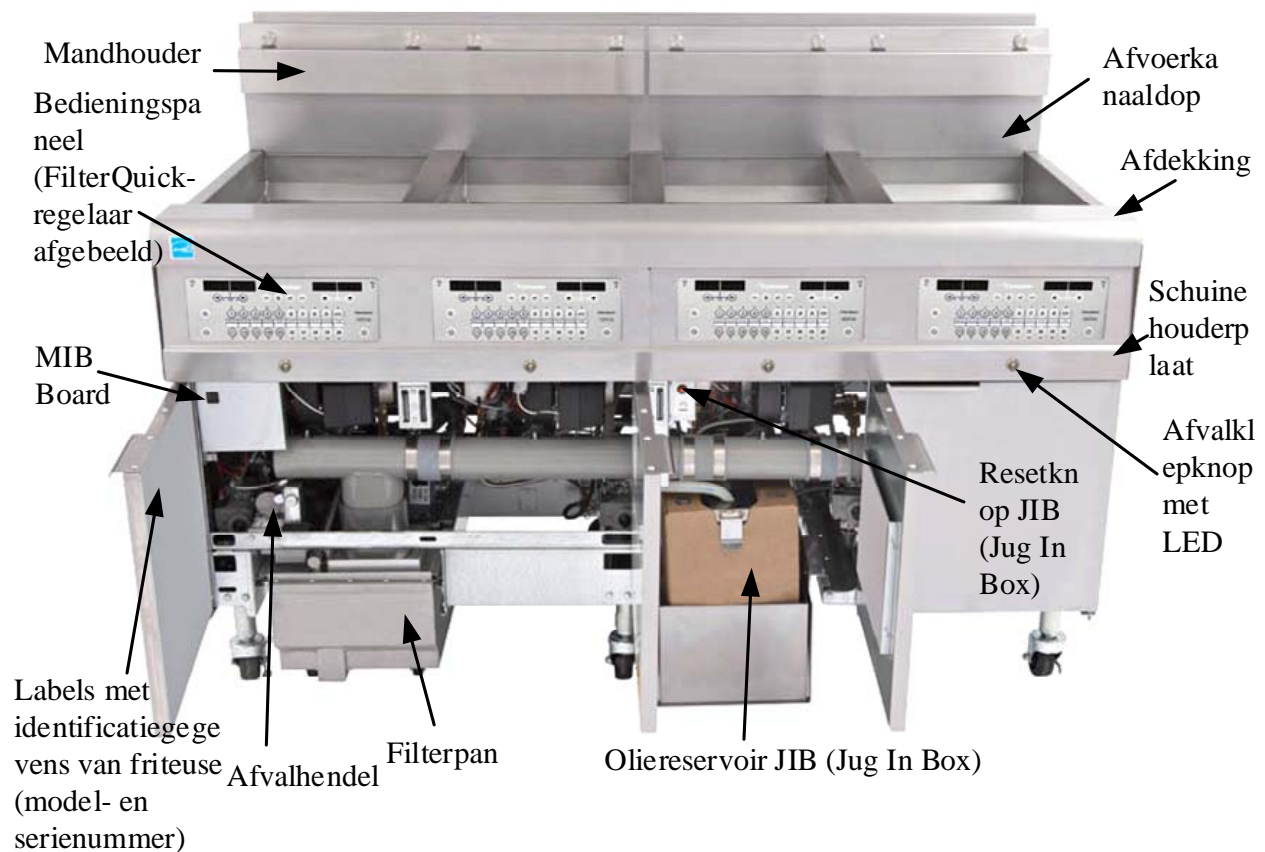


Afbeelding 3

FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 3: INSTRUCTIES VOOR DE BEDIENING

VERTROUWD RAKEN MET DE FILTERQUICK™ GASFRITEUSE VAN MODELREEKS FQG30

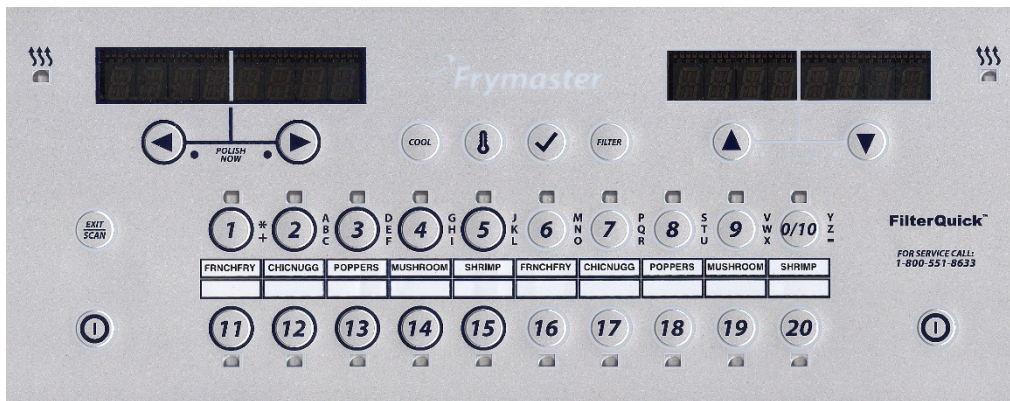


TYPISCHE CONFIGURATIE (FILTERQUICK FQG430 AFGEBEELD)

NB: Uw friteuse kan er ietwat anders uitzien afhankelijk van de configuratie en de productiedatum.

3.1 Bediening en programmering van de besturing

Deze friteuze is uitgerust met de FilterQuick™-besturing (hieronder afgebeeld). Voor friteuze met FilterQuick™-regelaars raadpleegt u de *FilterQuick™-besturingshandleiding 8197285* voor de programmeer- en bedieningsprocedure.



FILTERQUICK™-REGELAAR

Zie hoofdstuk 4 van deze handleiding voor instructies voor de bediening van het ingebouwde filtersysteem.

3.2 Procedures voor ingebruikneming en opstarten

⚠ 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 friteuze.

⚠ OPGEPAST

De frituurolicapaciteit van de FilterQuick™ gasfriteuze van modelreeks FQG3 bedraagt 14,5 kg. (14,5 liter) bij 21°C voor een volledig vat en 8,3 kg (8,3 liter) bij 21°C voor elke helft van een tweeledig vat.

Voor u de friteuze aansteekt, moet u zich ervan vergewissen dat de friteuze UIT staat en de afvoerkra(a)n(en) van de vetpan gesloten is/zijn. Verwijder het/de mandsteunrek(ken), indien geïnstalleerd, en vul de vetpan tot de onderste OLIEPEIL-lijn.

3.2.1 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 FilterQuick™ FQG30 gasfriteuse is NIET bedoeld om gebruikt te worden met vast vet zonder dat er een kit voor vast vet wordt gebruikt. Gebruik alleen vloeibaar vet in deze friteuse als er geen kit voor vast vet in is geïnstalleerd. Het gebruik van niet-vloeibaar bakvet zonder kit voor vast vet doet de bijvulolieleidingen verstoppem.

1. Vul de vetpan met frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering op de achterwand van de vetpan. Op die manier kan de olie uitzetten naarmate ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met meer olie dan tot aan de onderste oliepeilmarkering; anders kan de olie over de rand lopen wanneer ze uitzet door de verhitting. Voor bulkoliesystemen, zie Rubriek 1.9.8 op pagina 1-16 in de *FilterQuick™-besturingshandleiding 8197285* voor instructies om het vat vanaf de bulk bij te vullen.
2. Vergewis u ervan dat de stekker(s) in het/de geschikt(e) stopcontact(en) zit(ten). Controleer of de voorkant van de stekker perfect tegen het raakvlak van het stopcontact zit, en de stekkerpoten dus ook niet gedeeltelijk zichtbaar zijn.
3. Zorg ervoor dat de olie tot aan de bovenste OLIEPEIL-markering staat wanneer de olie op bereidingstemperatuur is.

3.2.2 De friteuse ontsteken

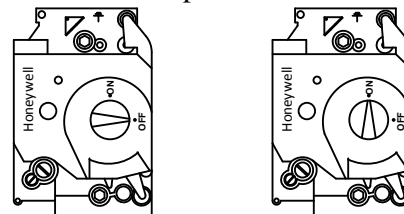
1. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand UIT.

Voor CE-friteuses

Als u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT zet, wordt ook de gasklep dichtgezet. Wacht vijf minuten voor u verdergaat met stap 2, waarin ook de gasklep open wordt gezet. **NB:** Er is geen fysieke AAN/UIT-knop op de CE-gaskleppen.

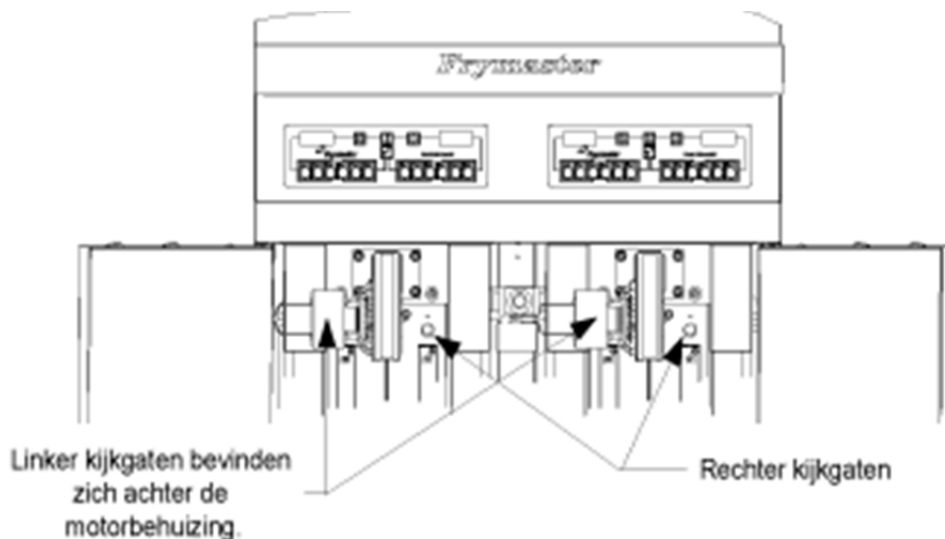
Voor niet-CE friteuses

Nadat u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT hebt gezet, draait u de gasklepknop in de stand UIT. Wacht vijf minuten en draai de knop dan in de stand AAN en ga verder met stap 2.



2. Druk de AAN/UIT-schakelaar van de besturing AAN en programmeer de besturing voor de normale bereidingstemperatuur.

3. Als de branders niet ontsteken, drukt u de AAN/UIT-schakelaar in de stand UIT 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. **(NB: tijdens de smeltcyclus ontbranden de branders herhaaldelijk gedurende een paar seconden om dan langere tijd weer te doven.)** Wanneer de temperatuur van de vetpan 82°C bereikt, schakelt het toestel automatisch over op de volledig verwarmd-modus. De branders blijven branden tot de vetpantemperatuur de geprogrammeerde bereidingstemperatuur bereikt. Op de FilterQuick™-regelaar wijzigt de display van de besturing naar **GEREED** zodra de friteuse het instelpunt bereikt en dan is de friteuse klaar voor gebruik. Om op de FilterQuick™-regelaar de smeltcyclus te verlaten drukt u op de knop AFKOELEN VERLATEN. Beantwoord SMELTEN VERLATEN met JA. **(NB: De friteuse zet de smeltcyclus verder gedurende ongeveer 6 minuten totdat de oliepeilsensor de temperatuur bevat van voordat de smeltcyclus werd verlaten.)**
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 sluitmoer. Draai de moer 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 vast.

3.3 De friteuse uitzetten

Voor een korte onderbreking tijdens de werkdag zet u de AAN/UIT-schakelaar in de UIT-stand en brengt u het deksel op de vetpan aan (als de friteuse daarmee is uitgerust).

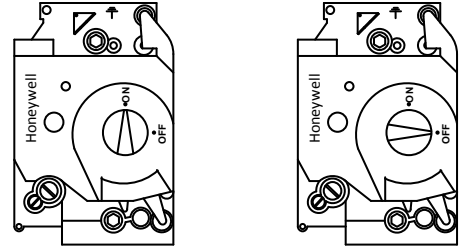
Als u bij sluitingstijd de friteuses uit wilt zetten, filtert u de olie en maakt u de friteuses schoon. Druk AAN/UIT-schakelaar van de besturing in de stand UIT. Zet de gasklep in de uit-stand. Zie afbeelding hieronder.

Voor CE-friteuses

Als u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT zet, wordt ook de gasklep dichtgezet. NB: Er is geen fysieke AAN/UIT-knop op de CE-gaskleppen.

Voor niet-CE friteuses

Nadat u de AAN/UIT-schakelaar op de regelaar in de stand UIT hebt gezet, draait u de gasklepknop in de stand UIT.



Breng de deksels op de vetpotten aan (als de friteuse ermee is uitgerust).

3.4 Oil Attendant® Automatic Top-Off

Wanneer het Oil Attendant® top-off oliesysteem op zijn plaats zit in de friteuse, wordt de olie voortdurend afgeschaapt vanuit een reservoir in de behuizing. Het reservoir bevat een olievat van 16 kg. Bij normaal gebruik gaat dit reservoir ongeveer twee dagen mee voordat het ververs moet worden. De onderdelen van dit systeem staan rechts genoteerd (zie afbeelding 1).

NB: Het systeem is bedoeld om de vetpannen bij te vullen vanaf het oliereservoir, niet om de vaten te vullen vanaf het reservoir. De vetpannen zullen manueel gevuld moeten worden bij begin en nadat ze leeggegooid zijn, tenzij er een bulk vers oliesysteem wordt gebruikt.

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

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

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



Afbeelding 1

3.4.1 Installeer het oliereservoir

Verwijder het originele deksel van de oliecontainer en de folie. Vervang met het voorziene 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 glijd hem op zijn plaats (zoals afgebeeld op de volgende pagina). Probeer de zuigmontage binnenin de behuizing niet aan te raken wanneer u de container in de friteuse plaatst.

Het toestel is nu klaar voor gebruik. Terwijl de friteuse tot de vooraf geprogrammeerde temperatuur opgewarmd wordt zal er stroom naar de friteuse stromen en zal er olie aan de vetpan worden toegevoegd totdat het bovenste niveau bereikt wordt.

3.4.2 Routine olievervangingen

Als het niveau in het oliereservoir te laag is, toont de besturing **BIJVVULLEN OLIE LEEG** in de linkerdisplay en **BEVESTIGEN** in de rechterdisplay. Druk op ▲ (BEVESTIGEN). Sommige procedures kunnen afwijken van getoonde afbeeldingen. Als u niet-vloeibaar bakvet gebruikt, raadpleegt u bijlage C voor instructies. Volg de instructies van de fabrikant voor het vervangen van de JIB.

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



Afbeelding 2



Afbeelding 3

3. Verwijder de dop en folie terwijl u de kan rechtop houdt (zie Afbeelding 4).
4. Plaats de buis in de nieuwe volle container (zie Afbeelding 5).



Afbeelding 4



Afbeelding 5

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

5. Schuif de JIB op de lade in de friteusebehuizing (zoals in Afbeelding 2).

6. Druk de oranje resetschakelaar van de JIB in en houd **tien (10) seconden** vast om het top-off-systeem te resetten. (Zie Afbeelding 6).



Afbeelding 6

Beeld en plaats kunnen afwijken van de foto.

3.4.3 Bulkoliesystemen

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

FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSES

HOOFDSTUK 4: FILTERINSTRUCTIES

4.1 Inleiding

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

Rubriek 4.2 gaat over de voorbereiding van het filtersysteem. De werking van dit systeem staat uitgelegd in rubriek 4.3.

⚠ 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

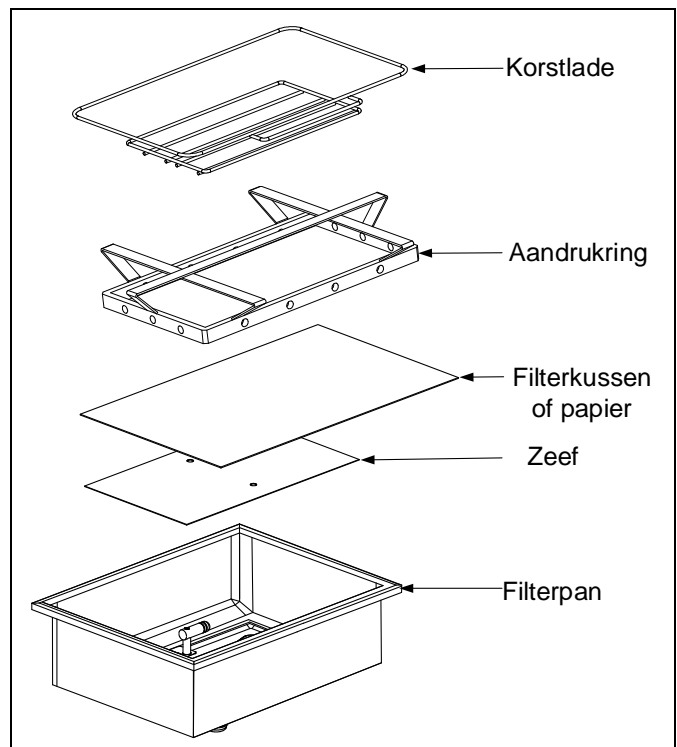
Het filterkussen of filterpapier **MOET** dagelijks worden vervangen, of eerder als het sedimentniveau de hoogte van de aandrukking bereikt.

4.2 Klaarmaken voor gebruik van het FilterQuick™ with Fingertip-filtersysteem met filterpapier of filterkussen

Het FilterQuick™ met Fingertip-filtersysteem maakt het mogelijk om de frituurolie van een vetpan veilig en doelmatig te vullen terwijl de andere vetpotten van diezelfde groep in gebruik blijven. Het FilterQuick™-filtersysteem maakt gebruik van een filterpapierconfiguratie met een korstlade, grote aandrukking en metalen filterzeef.

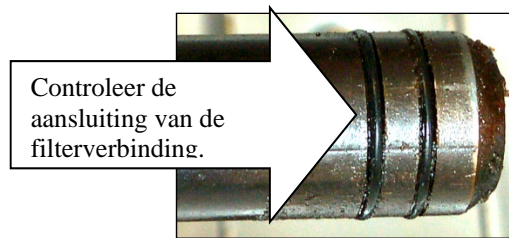
1. Trek de filterpan uit de behuizing en verwijder de korstlade, de aandrukking, het filterpapier en de filterzeef (zie afbeelding 1). Maak alle onderdelen schoon met een oplossing van detergent en warm water en droog ze vervolgens grondig af.

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



Afbeelding 1

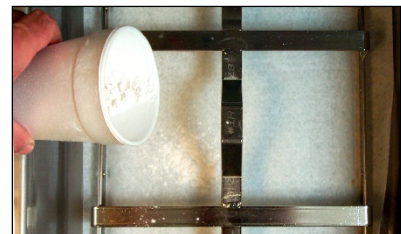
2. Controleer de aansluiting van de filterpan om er zeker van te zijn dat beide O-ringen in goede staat verkeren (zie afbeelding 2).
3. In omgekeerde volgorde plaatst u dan de metalen filterzeef in het midden van de bodem van de pan, waarna u een blad filterpapier zo boven op de zeef legt dat het de zeef aan alle kanten overlapt (zie afbeelding 1). Als u een filterkussen gebruikt, zorgt u ervoor dat de ruwe kant van het kussen naar boven is gericht en legt u het kussen zo op de zeef dat het zich tussen de gewelfde ringen van de filterpan bevindt.
4. Plaats de aandrukking over het filterpapier en druk de ring in de pan, waarbij u het papier op de zijkanten van de filterpan laat rusten (zie afbeelding 3).
5. Wanneer de aandrukking op zijn plaats zit en u filterpapier gebruikt, strooit u gelijkmatig een pak filterpoeder over het papier. (Zie afbeelding 4)
6. Plaats de korstlade terug in de filterpan, druk dan de filterpan terug in de friteuse, onder de afvoer.



Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4

GEBRUIK GEEN FILTERPOEDER ALS U EEN FILTERKUSSEN GEBRUIKT.

7. Duw de filterpan terug in de friteuse, net onder de friteuse. Controleer of “R” wordt weergegeven op de MIB-plaat. 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.

4.3 FilterQuick™ met Fingertip-filtering

De FilterQuick™-regelaar bevat een functie die de gebruiker aanspoort om na een vooraf ingesteld aantal bakcycli het semi-automatische filterproces te starten.

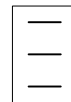
Een FilterQuick™-regelaar regelt het semi-automatische filtersysteem van de FilterQuick™ friteuse. Na een vooraf ingestelde hoeveelheid bakcycli zal de regelaar automatisch wisselend **NU FILTEREN?** en **JA NEE** weergeven. Als u **NEE** selecteert, of wanneer een bakcyclus begonnen is, zal de regelaar de normale werking voor een aantal bakcycli hervatten en vervolgens opnieuw aansporen om te filteren. Het **NU FILTEREN** bericht wordt weergegeven eens de aftelling van bakcycli tot filtering gehaald is. Raadpleeg de FilterQuick™-regelaarhandleiding voor de te volgen filterstappen. Alle berichten op alle regelaars moeten worden bevestigd of gewist voordat u het filterproces begint.

4.4 Probleemoplossing FilterQuick™ met Fingertip-filtering

4.4.1 Onvolledige filtratie

Als de filterprocedure mislukt nadat het filterkussen of het filterpapier werd vervangen, dan wordt er een foutmelding weergegeven.

De regelaar geeft afwisselend **IS VAT VOL?** en **JA NEE WEER**.
De MIB-kaart geeft drie horizontale lijnen weer.



1. Als het vat vol is, drukt u op de **▲ (JA)** knop om door te gaan. De regelaar gaat naar stationair of **UIT**.

Als de pot niet volledig gevuld is gaat u naar de volgende stap.

2. Druk op **▼ (NEE)** als de pan niet volledig gevuld is.

De regelaar geeft **VULLEN** weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de regelaar opnieuw afwisselend **IS VAT VOL? EN** yes no (ja nee) weer. Ga naar stap 1 als het vat vol is. Vul het vat verder als het nog niet volledig vol is.

3. Druk op **▼ (NEE)** als de pan niet volledig gevuld is.

De regelaar geeft **VULLEN** weer terwijl de pomp begint te pompen. Wanneer de pomp stopt geeft de regelaar opnieuw afwisselend **IS VAT VOL? EN** (ja nee) weer. Ga naar stap 1 als het vat vol is. Vul het vat verder als het nog niet volledig vol is.

4. Druk op **▼ (NEE)** als de pan niet volledig gevuld is. Als dit de zesde opeenvolgende sequentie van onvolledige filtratie is gaat u naar stap 8.

De regelaar geeft wisselend **VERVANG FILTERPAPIER?** en **(JA NEE)** weer, en er is een alarm te horen.

5. Druk op **▲ (JA)** om verder te gaan.

Als u op **▼ (NEE)** drukt kan de friteuse in de meeste gevallen voor vier of 15 minuten terug naar de bakmodus gaan als het filterkussen vervallen is*, waarna het scherm wisselend **VERVANG FILTERPAPIER?** en **JA NEE** weergeeft. Dit gebeurt totdat **JA** gekozen wordt.

De regelaar geeft **VERWIJDER PAN** weer.

*NB: Als de houdbaarheid van het filterpapier vervallen is, normaal gezien iedere 25 uur, dan wordt het bericht **VERVANG FILTERPAPIER?** iedere

15 minuten in plaats van iedere 4 minuten weergegeven.

6. Verwijder de pan. De weergave van de computer wijzigt in **VERWISSEL PAPIER**. Vervang het filterpapier en zorg ervoor dat de filterpan ten minste 30 seconden naar voor getrokken werd, uit de friteusekast. Zodra de filterpan 30 seconden uit de kast geweest is geeft de regelaar **UIT** weer. Controleer of de pan droog is en plaats hem terug. Duw de filterpan terug in de friteuse. Controleer of “**R**” wordt weergegeven op de MIB-plaat.
7. Zet de regelaar aan. De regelaar geeft de friteusetemperatuur weer totdat de friteuse het instelpunt bereikt.
8. Als er zich zes opeenvolgende keren een filterfout voordoet, sluit de retourklep en geeft de regelaar wisselend **ONDERHOUD VEREIST** en **JA** weer, samen met een alarmsignaal.
9. Druk op **▲ JA** om het alarm te stoppen en verder te gaan.

De regelaar geeft **SYSTEEMFOUT** weer en het foutbericht gedurende 15 seconden, waarna het verandert in **SYSTEEMFOUT HERSTELD?** en afwisselend **JA NEE**.

10. Druk op **▼ NEE** om verder te gaan met bakken. Bel uw FAS om de friteuse te herstellen en te resetten. De fout zal elke 15 minuten opnieuw tevoorschijn komen totdat het probleem hersteld is. Semi-automatische filtering en auto-bijvullen worden gedeactiveerd totdat de friteuse hersteld is.

4.4.2. Foutmelding verstopte afvoer

De foutmelding verstopte afvoer treedt op tijdens autofiltratie als de olieniveausensor detecteert dat de olie niet geheel wordt afgevoerd uit de vetpan. Dit kan het gevolg zijn van een verstopte afvoer of een defecte oliesensor.

Als dit gebeurt, geeft deregelaar gedurende 15 seconden **ONTSTOP AFVOER** weer, wat daarna verandert in **IS AFVOER ONTSTOPT?** dat afwisselt met **JA**.

1. Haal het vuil uit de afvoer met behulp van de fryer's friend en druk op de **▲ JA** knop om verder te gaan.
2. De regelaar geeft **AFVOEREN** weer. Zodra de olieniveausensor detecteert dat de olie is afgevoerd, wordt de normale autofiltratie hervat.

4.5 Filter Bezig

Wanneer **FILTER BEZIG** wordt weergegeven is het systeem aan het wachten om een ander vat te filteren of aan het wachten totdat een ander probleem wordt opgelost. Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

GEVAAR

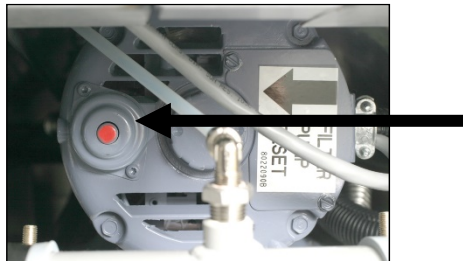
Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

⚠ WAARSCHUWING

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als deze schakelaar overgaat, schakelt u de stroomtoevoer naar het filtersysteem uit en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert om de schakelaar te resetten (zie onderstaande foto).

⚠ WAARSCHUWING

Let goed op en gebruik geschikte veiligheidskleding wanneer u de resetschakelaar van de filterpomp reset. U moet erg opletten bij het resetten van de resetschakelaar om zo ernstige brandwonden door onvoorzichtig handelen rond de afvoerpijp en vetpan te voorkomen.



Resetschakelaar van filterpomp

4.6 Afvoeren en bijvullen van de vaten en laten wegvloeien van olie

Wanneer de frituurolie ververst moet worden laat u de olie in een geschikt recipiënt vloeien voor transport naar de afvalcontainer. (Om het laten wegvloeien en het als afval klaarzetten van gebruikte frituurolie veilig en gemakkelijk te laten verlopen, beveelt Frymaster het gebruik aan van haar wegwerpeenheid voor bakvet ("Frymaster Shortening Disposal Unit" of SDU) voor JIB-systemen. De SDU is verkrijgbaar via uw plaatselijke verdeler.) **Laat geen spoel- (uitgekookte) oplossing in de SDU afvloeien.** NB: Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 werd geproduceerd moet het deksel van de filterpan worden verwijderd om de SDU onder de afvoer te kunnen plaatsen. Om het deksel te verwijderen, tilt u de voorste rand en de oliebeveiliging op en trekt u het recht uit de behuizing. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. Als er geen afvloeieenheid voor bakvet beschikbaar is laat u de olie afkoelen tot 38°C en laat u de olie dan in een METALEN recipiënt wegvloeien met een capaciteit van 15 liter (4 gallon) of meer, om zo te voorkomen dat er olie gemorst wordt. Als u een bulkoliesysteem gebruikt, volgt u de afvoer- en hervulinstructies voor bulkolie in de FilterQuick handleiding 8197285.

⚠ GEVAAR

Wanneer u olie in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

⚠ GEVAAR

Laat de olie afkoelen tot 38°C alvorens u ze in een geschikt METALEN recipiënt laat lopen voor afvalverwerking.

⚠ GEVAAR

Wanneer u olie in een wegwerpeenheid laat wegvloeien, mag u de recipiënt niet hoger dan tot aan de bovenste vullijn van de recipiënt vullen.

⚠ GEVAAR

Het laten wegvloeien en filteren van de frituurolie moet met de nodige voorzichtigheid gebeuren om het risico op ernstige brandwonden door onvoorzichtige handelingen te vermijden. De te filteren olie heeft een temperatuur van om en bij de 177°C (350°F). Draag alle aangewezen veiligheidsuitrusting wanneer u frituurolie laat wegvloeien en filtert.

⚠ WAARSCHUWING

Laat **NOOIT** spoel- (uitgekookte) oplossing in de SDU afvloeien. Uitgekookte oplossingen kunnen de SDU beschadigen.

1. Zet de stroomschakelaar van de computer in de UIT-stand .
2. Verwijder de filterpan, plaats de SDU of METALEN recipiënt en laat de olie afvloeien uit de friteuse met een capaciteit van VIJFTIEN liter of meer. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte van de frituurolie en hete vloeistoffen kunnen bevatten.
3. Volg de instructies voor het afvoeren van de olie in de FilterQuick™ besturingshandleiding en volg de afvoer- en wegvloeistappen. Als de afvoerkraan verstopt raakt met voedselresten, gebruikt u de "Fryer's Friend" (een kachelpookachtig instrument) om de verstopping te verwijderen.

⚠ GEVAAR

Klop **NOOIT** met de schoonmaakpook of andere voorwerpen op de afvoerkraan. Beschadiging van de kogel aan de binnenkant resulteert immers in lekken en doet de Frymaster garantie vervallen.

4. Nadat u de olie hebt laten wegvloeien, verwijdert u alle etensresten en olieresten uit de vetpan. OPGEPAST: dit materiaal kan nog steeds ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de blote huid.
5. Van zodra de afvoerkraan goed is afgesloten, vult u de vetpan met schoon, gefilterd of verse frituurolie tot aan de onderste OLIEPEIL-markering.

FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSE

HOOFDSTUK 5: PREVENTIEF ONDERHOUD

5.1 Controles en taken voor het preventieve onderhoud van de friteuse

 **GEVAAR**

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

 **GEVAAR**

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

 **WAARSCHUWING**

Gebruik een detergent die 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.

5.2 DAGELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.2.1 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.

5.2.2 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. Wrijf alle toegankelijke metalen oppervlakken en onderdelen af om afzettingen van olie en stof te verwijderen.

Maak de buitenkant van de behuizing van de friteuse schoon met een schoon, vochtig doek dat in ontvetter is gedrenkt om olie, stof en andere afvalstoffen van de friteusebehuizing te verwijderen. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek.

5.2.3 Het FilterQuick filtersysteem schoonmaken - 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 FilterQuick Filtersysteem vereist geen andere controles of taken voor preventief onderhoud dan het dagelijks schoonmaken van de filterpan met een oplossing van warm water en detergent.

Als u merkt dat de systemen traag of helemaal niet pompen, controleert u of de filterpanzeeft 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.

5.2.4 Maak de filterpan, de verwijderbare onderdelen en de accessoires schoon

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

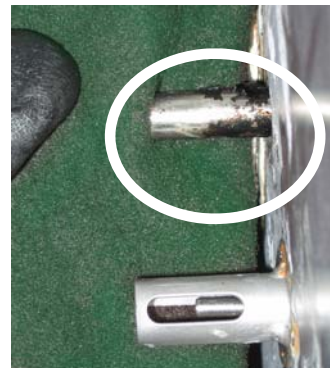
Wrijf de filterpan en alle verwijderbare onderdelen en accessoires schoon met een doek dat met een detergentoplossing werd bevochtigd (of was de onderdelen in een vaatwasmachine). Spoel elk onderdeel af en droog het grondig af. Gebruik GEEN staalwol of schuursponzen om deze onderdelen schoon te maken. Anders zou u krassen veroorzaken die het schoonmaken daarna moeilijker maken.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik een commercieel schoonmaakmiddel dat specifiek is bedoeld voor het doeltreffend schoonmaken en reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen. 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.

5.2.5 Maak de olieniveausensor schoon

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 vegen (zie foto rechts).
3. Laat de olie terugvloeien met behulp van de optie vat vullen uit pan in het filtermenu.



5.3 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.3.1 Laat de vetpan leeglopen en maak hem 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.

Als de friteuse een tijd in gebruik is, vormt zich ook een harde laag gekarameliseerde frituurolie op de binnenkant van de vetpan. Die afzetting moet periodiek worden verwijderd om de doeltreffendheid van uw friteuse te behouden.

Raadpleeg de instructies voor de schoonmaak- en filterprocedure in de FilterQuick™ besturingshandleiding om de vetpan schoon te maken.

⚠ GEVAAR

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

5.3.2 De vetpan uitkoken

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 uitkookprocedure te volgen. Volg de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding om de vetpan uit de koken.

⚠ WAARSCHUWING

Om persoonlijk letsel te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat de aangrenzende vaten die olie bevatten UIT staan en dat het deksel ervan dicht is voordat u de uitkookprocedure begint.

Om alle vetpannen tegelijkertijd uit te koken dient u de olie van alle pannen te verwijderen door de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding te volgen. Als de olie is verwijderd volgt u onderstaande procedure:

1. Programmeer een productknop voor 90°C en volg de instructies op de verpakking van de detergent.
2. Schakel de regelaar uit wanneer de oplossing klaar is met sudderen.
3. Verwijder de filterpan, plaats een METALEN recipiënt met een verzegelbaar deksel en een capaciteit van 15 liter /vier gallon) of meer en laat de uitkookvloeistof afvloeien uit de friteuse. Het METALEN recipiënt moet bestand zijn tegen de hitte de hete vloeistoffen.
4. Laat de oplossing wegvloeien volgens de instructies in de FilterQuick™ besturingshandleiding en maak de vetpan(nen) grondig schoon.

⚠ WAARSCHUWING

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

⚠ WAARSCHUWING

Laat de uitkookoplossing NOOIT wegvloeien in een afvaleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid of een draagbare filtereenheid. Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof.

⚠ GEVAAR

Wanneer u de hete uitkookoplossing in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

5. Hervul de vetpan(nen) opnieuw met proper water. Spoel de vetpan(nen) tweemaal, laat het water wegvloeien en droog met een propere handdoek. Verwijder al het water grondig uit de vetpan voordat u de vetpan met olie vult tot aan het onderste OLIEPEIL.

⚠ 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.

5.4 WEKELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.4.1 Controleer de accuraatheid van het instelpunt op de FilterQuick™-regelaar

1. Steek een kwaliteitsthermometer of pyrometervoeler in de olie waarbij het uiteinde de temperatuurvoeler van de friteuse raakt.
2. Wanneer READY op het het regelaarsdisplay verschijnt (wat wil zeggen dat de inhoud van de vetpot een temperatuur in het bereidingsbereik heeft), drukt u eenmaal op de schakelaar om de temperatuur van de frituurolie weer te geven zoals die door de temperatuurvoeler wordt gemeten. Het instelpunt wordt weergegeven in een temperatuur met een gradensymbool.
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 uit elkaar liggen. Als het verschil groter is, neemt u contact op met een Factory Authorized Servicer voor bijstand.

5.5 DRIEMAANDELIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.5.1 PLAATS DE O-RINGEN TERUG

Raadpleeg pagina 4-2 voor instructies over de inspectie van de O-ringen.

5.6 HALFJAARLIJKSE CONTROLES EN TAKEN

5.6.1 Maak de ontluuchtingspijp 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 gashendel in de stand UIT.
2. Schroef de ontluuchtingspijp voorzichtig los van de gasklep. **NB:** U mag de ontluuchtingspijp rechtzetten om deze gemakkelijk te kunnen verwijderen.
3. Steek een stuk gewone binddraad (13 mm diameter) 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.

5.6.2 Controleer de druk aan het verdeelstuk van de brander



Deze taak mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met uw FAS om deze taak te laten uitvoeren.

5.7 JAARLIJKSE/PERIODIEKE INSPECTIE VAN HET SYSTEEM

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

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

5.7.1 Friteuse

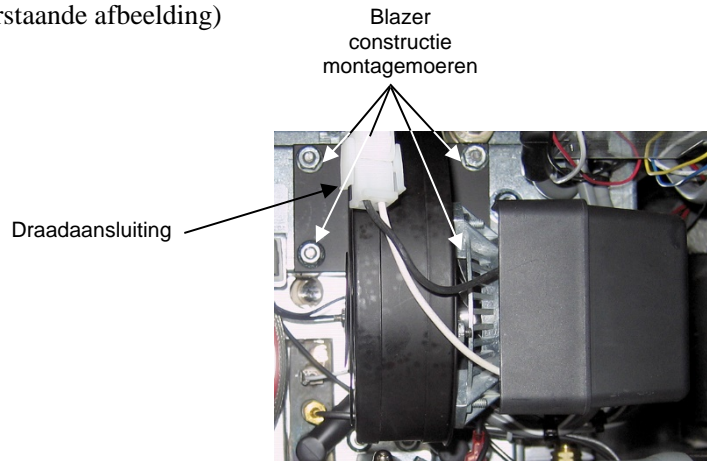
- Controleer de behuizing op overtollige olie langs binnen en buiten, langs de voorkant en de achterkant.
- Controleer of de opening van de vlampijp niet verstopt is door afvalstoffen of afzettingen van verharde olie of bakvet.
- Controleer of de branders en de bijbehorende onderdelen (d.w.z. gaskleppen, 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 bovenlimietvoelers naar behoren zijn aangesloten, vast zitten en correct werken en of de voelerbeschermingen wel degelijk en correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de onderdelen van de componentkast (d.w.z. computer, transformatoren, relais, interfaceplaten, enz.) in goede staat verkeren en vrij zijn van oliesporen en andere afvalstoffen. Controleer de bedrading van de componentkast 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.

5.7.2 FilterQuick™ Filtersysteem

- Inspecteer alle olieretur- en afvoerleidingen op lekken en controleer of alle aansluitingen goed vast zitten.
- Controleer de filterpan op lekken en op onaanvaardbare vervuiling. Als er zich veel korsten in de kruimelvangervindt, raadt u de eigenaar/gebruiker aan om de kruimelvangervdagelijks 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 aangebracht.
 - Als de filterpan leeg is, selecteert u voor ieder vat één voor één "vul vat uit pan" (zie de FilterQuick™ besturingshandleiding). Controleer of iedere oliereturkraan goed werkt door de filterpomp te activeren met keuze vul vat uit pan. Ga na of de pomp begint te werken en zich alleen 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 149°C wegvloeden in de filterpan met de keuze afvoeren naar pan (zie de FilterQuick™ besturingshandleiding). Selecteer nu vul vat uit afvoerpan (zie de FilterQuick™ besturingshandleiding) en laat de olie terug in de vetpan lopen (er komen bubbels tevoorschijn in de frituurolie). Druk op depijltjes knop naar boven wanneer alle olie teruggekeerd is. De vetpan zou weer gevuld moeten zijn in ongeveer 2 minuten en 30 seconden.

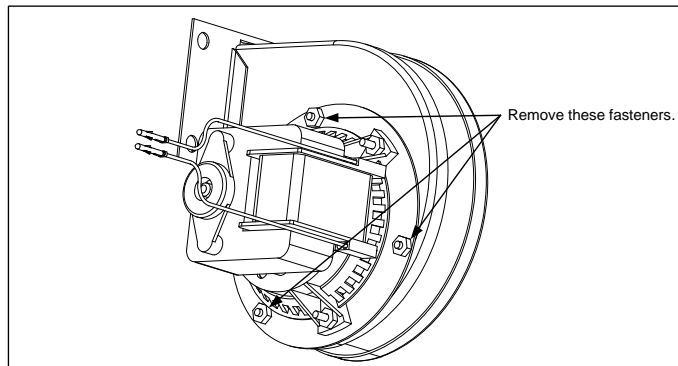
Maak de verbrandingsluchtblazer schoon

1. Maak de bedradingsboom van de blazer los en verwijder de vier montagemoeren van de blazer. (Zie onderstaande afbeelding)



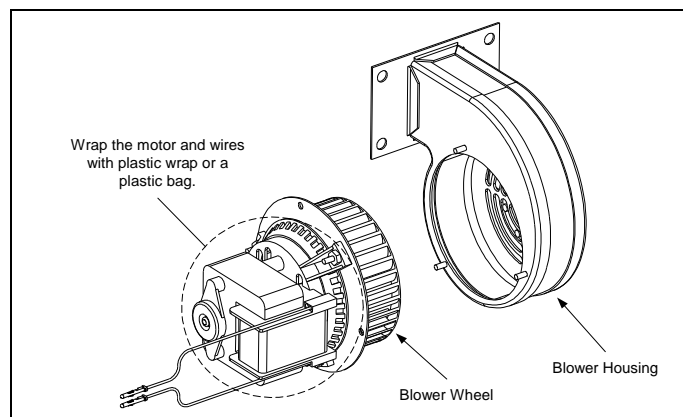
Afbeelding 1

2. Verwijder de drie snelsluitingen waarmee de blazermotor op de blazerbehuizing is bevestigd en haal de twee componenten van elkaar. (Zie afbeelding 2)



Afbeelding 2

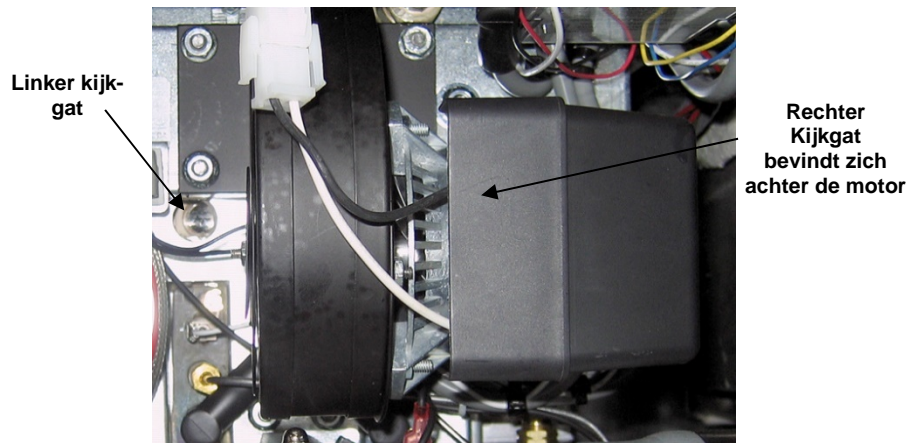
3. Wikkel de motor in plasticfolie om te voorkomen dat water in de motor zou dringen. Spuit ontvetter of detergent op het blazerwiel en de blazerbehuizing. Laat vijf minuten inweken. Spoel het wiel en de behuizing af met warm leidingwater en droog ze daarna af met een schone doek. (Zie afbeelding 3)



Afbeelding 3

4. Verwijder de plasticfolie van de blazermotor. Assembleer de blazermotor en de blazerbehuizing. Monteer de blazerconstructie opnieuw in de friteuse.
5. Breng de beschermkap of de beschermkapconstructie van de blazer weer aan.

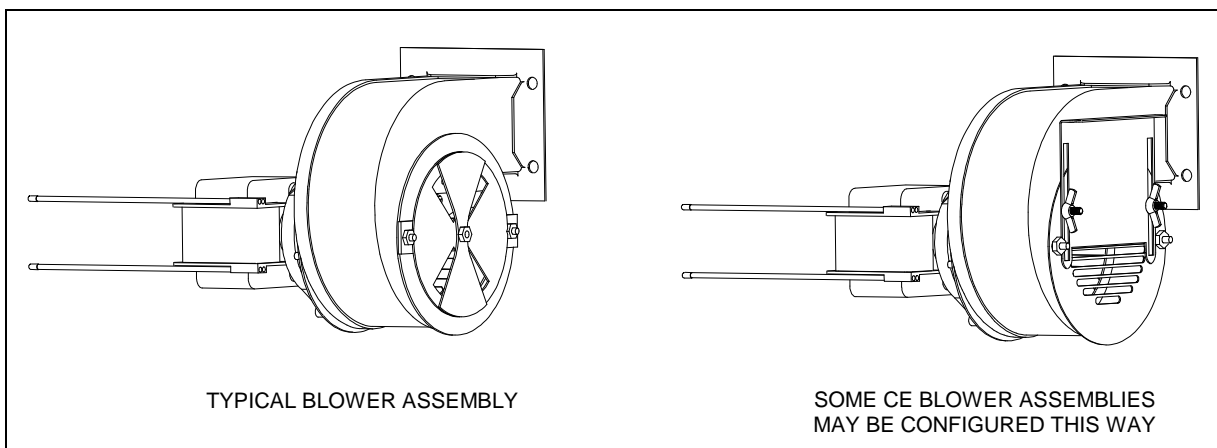
6. Start de friteuse volgens de procedure die in hoofdstuk 3, gedeelte 3.2.2 is beschreven.
7. Wanneer de branders gedurende ten minste 90 seconden hebben gebrand, controleert u de vlammen door de kijkgaten aan beide kanten van de verbrandingsluchtblazer. (Zie afbeelding 4)



Afbeelding 4

Het lucht/gasmengsel is correct afgesteld wanneer de druk aan het branderverdeelstuk overeenstemt met de van toepassing zijnde tabel op pagina 2-7 en de branders een heldere oranje-rode 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 de afbeelding op de volgende pagina). 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.



FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSES

HOOFDSTUK 6: PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

6.1 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 ook alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorsmelten, 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 stroom doorlaten.**
- **Controleert u of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten**
- **Controleert u of de gasafsluitkleppen openstaan.**
- **Controleert u of de afvoerkransen van de vetpannen 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 frituurolie erin te verplaatsen of de frituurolie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

GEVAAR

Wanneer u aan dit toestel werkt, 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 een aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers uit voor u aan het toestel werkt.

De inspectie, het testen en de reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

6.2 Problemen met friteuses oplossen

6.2.1 Regelaar- en verwarmingsproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op de regelaar.	A. Sturing staat niet aan. B. Geen stroomtoevoer naar friteuse. C. Defecte regelaar of andere onderdelen.	A. Druk op de AAN/UIT-schakelaar om de sturing aan te zetten. B. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd. C. Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt IS HET VAT VOL? YES NO tijdens een bakcyclus of in de wachtmodus met een alarmtoon.	A. Door ophoping van verbrande resten op de oliepeilsensor heeft er zich een fout voorgedaan. B. CAN-communicatieproblemen, onderdeelfouten.	A. Als u ja antwoordt gaat het scherm naar IS OLIESENSOR SCHOON?. BEVESTIGEN, reinig de oliepeilsensor met een scheurspons en schakel de regelaar uit en dan weer aan. B. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS voor hulp.
Op de regelaar verschijnt S DE OLIE SCHOON?. CONFIRM tijdens een bakcyclus of in de wachtmodus met een alarmtoon.	A. Het is mogelijk dat er gekarameliseerde olie over de oliepeilsensor zit. B. CAN-communicatieproblemen, onderdeelfouten.	A. Reinig de sensor met een schuurspons. B. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS voor hulp.
Op de regelaardisplay verschijnt VERVANG FILTERPAPIER?	Er heeft zich een melding voorgedaan dat het filterpapier dagelijks vervangen moet worden.	Druk op ▲ (JA), volg de instructies en vervang het filterpapier.
De friteuse wordt wisselend aan en uitgezet als u hem voor het eerst aanzet.	De friteuse bevindt zich in de smeltcyclus.	Dit is de normale werking. Dit gaat door tot de friteuse een temperatuur bereikt van 82°C.
De friteuse warmt niet op.	A. De afvoerkraan 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.	A. Controleer status van MIB – Kijk of A wordt weergegeven. B. Zet de knop van de gasklep in de stand AAN. C. Controleer of alle mogelijke manuele lijngasafsluitkleppen en de hoofd-gasklep 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 uw FAS voor dienst na verkoop. Als de ontbrandingsluchtblazer werkt, maakt u het schoon en regelt u hem af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
De friteuse werkt normaal, maar tijdens de bereiding duurt het opnieuw op temperatuur komen erg lang.	Verbrandingsluchtblazer is vuil of geblokkeerd.	Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding.
Het verwarmingslampje	Doorgebrande zekering op	Neem contact op met uw FAS voor dienst

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
brandt en de blazer werkt, maar de brander ontsteekt niet.	interfacekaart of ontbrandingsmodule.	na verkoop.
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. Maak schoon en regel af volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding. B. Maak schoon volgens de instructies in hoofdstuk 5 van deze handleiding. C. Als de blazer traag op snelheid komt neemt u contact op met uw FAS voor dienst na verkoop.
Regelaar geeft VERWARMINGSDEFECT WEER.	Gasklep uit, defecte computer, defecte regelaar, open bovenlimietthermostaat.	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 aanhoudt, schakelt u de friteuse uit en belt u uw FAS.

6.2.2 Foutmeldingen en problemen met het display

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Regelaar geeft LAGE TEMP weer.	De temperatuur van de vetpan is meer dan 17°C onder het instelpunt in de stationaire modus of onder 25°C in de bakmodus gezakt.	Het is normaal dat deze melding kortdurend verschijnt als een grote hoeveelheid diepgevroren producten in de vetpan wordt gebracht of als de friteuse niet goed opwarmt. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Regelaar geeft HOT WARM HOOG-1 weer.	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C of, in CE landen, 202°C.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft HOGE TEMP WEER.	Temperatuur van de vetpan is hoger dan 4°C.	Druk op de stroomschakelaar om de friteuse uit te zetten en laat afkoelen voordat u de friteuse weer aanzet. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.
Regelaar geeft HERSTELFOUT/JA weer en er klinkt een alarm.	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en annuleer het alarm door op de ▲ (JA)-knop te drukken. Maximale hersteltijd is 2:25. Als de fout aanhoudt belt u uw FAS.
Het regelaardisplay geeft de verkeerde temperatuurschaal weer (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde displayoptie geprogrammeerd.	Friteuses die gebruik maken van de FilterQuick™-regelaar kunnen schakelen van F° naar C° door op de ✓-knop te drukken totdat Productinstelling wordt weergegeven. Druk op ► om te bladeren naar de Tech-modus en druk op ✓. Geef 1658 in. Druk op de scanknop. De regelaar geeft UIT weer. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
Regelaar geeft DEFECT BOVENLIMIET. SCHAKEL STROOM UIT WEER	A. Open de afvoerkraan B. Defecte bovenlimiet.	A. Sluit de afvoerkraan. B. Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS.

Regelaar geeft <i>STORING IN TEMPERATUURVOELER WEER.</i>	Probleem met het circuit dat de temperatuur meet, zoals de temperatuurvoeler of een beschadigde regelaar bedradingsboom of connector.	Schakel de friteuse uit en bel uw FAS.
Regelaar geeft <i>ONDERHOUD VEREIST</i> weer, gevolgd door een foutmelding.	Er heeft zich een fout voorgedaan die alleen kan worden opgelost door een technicus.	Druk op de ▲ (JA)-knop als het probleem is opgelost of druk op de ▼ (NEE)-knop om door te gaan met bakken en bel uw FAS voor assistentie. In sommige gevallen kunt u niet meer verder bakken.

6.2.3 Mandliftproblemen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De mandlift beweegt met schokken en/of maakt lawaai.	De stangen van de mandlift moeten worden gesmeerd.	Breng een lichtgewicht smeermiddel van Lubriplate™ of gelijkaardig wit vet aan de stang en aansluitbuizen.

6.2.4 Problemen bij het filteren

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse filtert na elke kookcyclus.	Filterwaarschuwingsinstelling onjuist.	Wijzig de filterwaarschuwingsinstelling.
De filtermenufuncties starten niet of het display van de regelaar geeft <i>WACHTEN OP FILTER WEER.</i>	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperatuur is te laag of de regelaar geeft UIT weer. B. Er is een andere functie aan de gang. C. MIB heeft het controlesysteem niet gewist. D. Berichten of fouten op andere regelaars. E. Filterpan niet volledig bevestigd. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Zorg ervoor dat de friteuse zich op de ingestelde waarde bevindt voordat deze wordt opgestart; zorg ervoor dat de regelaar AAN staat. B. Wacht tot de vorige functie beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. C. Wacht een minuut en probeer opnieuw. D. Verwijder de berichten of fouten op andere regelaars. E. Controleer of de filterpan op zijn plaats zit, helemaal is ingebracht in de friteuse en dat „A“ wordt weergegeven op de MIB-plaat.
Regelaar geeft <i>FLT DYLD OF POL DLYD WEER.</i>	Er is een andere functie bezig of er werd niet gefilterd.	Wacht totdat de vorig functie is voltooid om een nieuwe filtercyclus te beginnen of selecteer JA bij het bericht NU FILTEREN? wanneer dit bericht op een andere regelaar verschijnt.
De filterpomp wil niet starten of de pomp stopt tijdens het filteren.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 motor (zie pagina 4-3). C. Bel uw FAS voor hulp.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De filterpomp draait, maar de olie keert erg traag terug.	A. Onjuist geïnstalleerde of klaargemaakte filterpanonderdelen of koude olie.	A. Verwijder de olie uit de filterpan en vervang het papier, waarbij u erop let dat de papierzeef correct is geïnstalleerd onder het papier. Controleer of de O-ringen van de filterpanaansluiting zijn aangebracht en in goede staat verkeren.
Regelaar geeft OLIE IN AFVOERPAN/BEVESTIGEN WEER.	Afvoerklep open of mogelijkheid dat er olie in de afvoerpan zit.	Druk op ▲ (BEVESTIGEN) en volg de instructies voor VAT VULLEN UIT AFVOERPAN.
De afvoer- of retourkraan blijft open.	A. AIF-interfaceplaat werkt niet. B. Actuator is defect.	Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt PAN PLAATSEN.	A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. C. Defecte filterpanschakelaar.	A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zijn en vervang indien afwezig. C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft PAN PLAATSEN weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
De semi-automatische filtering wil niet starten.	A. Olieniveau te laag. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat niet in manuele modus zit. C. Controleer of de MIB-cover niet beschadigd is of knoppen indrukt. D. Defect aan filterrelais.	A. Zorg ervoor dat het olieniveau zich boven de bovenste oliesensor bevindt. B. Zorg ervoor dat de MIB-plaat in "A" (A) automatische modus staat. Schakel de friteuse aan. C. Verwijder en vervang de afdeklap en kijk of het filteren start. D. Bel uw FAS voor hulp.\
Op de regelaar verschijnt STORING OLIESENSOR	Misschien werkte de oliesensor niet.	Bel uw FAS voor hulp.
Op het regelaardisplay verschijnt IS HET VAT VOL? JA NEE na filtratie.	A. Door ophoping van verbrande resten op de oliepeilsensor heeft er zich een fout voorgedaan. Dit is normaal na sommige filtermenufuncties tijdens het vullen. B. Als de olie tijdens een filterfunctie niet terugkeert door een vuil of verstopt filterpapier, een verstopte filterpomp, thermische overbelasting van de filterpomp, fout geïnstalleerde filterpanonderdelen, versleten of ontbrekende O-ringen, koude olie of een actuatorprobleem.	A. Als u na ja te antwoorden het bericht krijgt om de oliesensor te reinigen, reinigt u de oliepeilsensor met een schuurspons en probeert u daarna opnieuw. Druk anders op ▲ (JA) als het vat vol is, anders drukt u op ▼ (NEE) en volg de instructies. B. Controleer of de mogelijk oorzaken verholpen werden. Volg de berichten om het vat te vullen.
Op het regelaardisplay verschijnt IS AFVOER ONTSTOPT?	Afvoer is verstopt en olie kon niet worden afgevoerd.	Ontstop de afvoer met Fryers Friend en druk op de▲ ja-knop . Filtratie wordt uitgesteld.
Op het regelaardisplay verschijnt	Er is nog een ander filtercyclus of	Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
FILTER BEZIG.	vervanging van een filterpapier aan de gang.	en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterpapier indien hierom gevraagd wordt.

6.2.5 Auto Top Off problemen

PROBLEEM	Waarschijnlijke oorzaken	OPLOSSING
Vetpan vult koud bij.	Ingestelde temperatuur niet correct.	Zorg ervoor dat de geprogrammeerde temperatuur goed staat.
De vetpannen willen niet bijvullen.	<ul style="list-style-type: none"> A. De temperatuur is te laag. B. Olie is te koud. C. Geen olie in JIB. D. Het is mogelijk dat de stekker van een friteuse uit het stopcontact is gehaald of dat er geen stroom is naar de ATO-kast. E. Fout die met onderhoud moet worden opgelost 	<ul style="list-style-type: none"> A. Friteusetemperatuur moet op de ingestelde waarde staan. B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur in de JIB hoger is dan 21°C. C. Zorg ervoor dat er voldoende olie in de JIB zit en dat de toevoerlijn in de JIB ligt. Vervang de JIB en druk op de ▲ knop wanneer daarom gevraagd wordt en houd de ORANJE resetknop gedurende tien (10) seconden ingedrukt om het top-offstelsel te resetten. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. D. Controleer de stekkers, zekeringen en Schakelaars. E. Bel uw FAS voor hulp.
Eén vat wil niet bijvullen.	<ul style="list-style-type: none"> A. Er is een filterfout. B. Fout die met onderhoud moet worden opgelost C. Magneetventiel, pomp, pin, RTD of ATO probleem 	<ul style="list-style-type: none"> A. Wis de filterfout. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS. B. Bel uw FAS voor hulp. C. Bel uw FAS voor hulp.
Regelaar geeft TOPOFF OLIE LEEG/BEVESTIGEN WEER.	Het top off-systeem heeft geen olie meer.	Het het top off-systeem met olie en druk op de ▲-knop (BEVESTIGEN). Als de JIB is vervangen, houdt u de ORANJE resetknop gedurende tien (10) seconden ingedrukt om het top-offstelsel te resetten.

6.2.6 Foutcodes (Alleen voor de FilterQuick™-regelaar)

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E03	FOUT TEMPERATUURVOELERSTORING	Temp-voelerwaarde buiten bereik
E04	HI 2 SLECHT	Bovenlimietwaarde buiten bereik.
E05	HEET HOOG 1	Bovenlimiettemperatuur is meer dan 210 °C, of in CE-landen 202 °C.
E06	VERWARMINGSPROBLEEM	Een component werkt niet naar behoren, zoals de regelaar, interfaceplaat, gasklep, ontstekingsmodule of de open-bovenlimiet.
E07	ERROR MIB SOFTWAREFOUT	Interne MIB softwarefout
E08	ERROR ATO-KAARTFOUT	Verbinding met ATO-plaat verbroken; defect ATO-plaat

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E09	ERROR POMP NIET VULLEN	Vuil filterkussen/-papier dat moet worden vervangen of filterpompprobleem.
E10	ERROR AFVOERKRAAN STAAT OPENEN	De afvoerkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E11	ERROR AFVOERKRAAN STAAT GESLOTEN	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E12	ERROR RETOURKLEP STAAT OPEN	De retourkraan wilde openen, maar de bevestiging was er niet.
E13	ERROR RETOURKLEP STAAT GESLOTEN	De retourkraan wilde sluiten, maar de bevestiging was er niet.
E14	ERROR AIF-PLAAT	MIB detecteert ontbrekende AIF; AIF-plaatdefect
E15	ERROR MIB-PLAAT	De regelaar detecteert verbroken MIB-verbindingen; controleer de softwareversie op elke regelaar. Als er versies ontbreken, controleer dan de CAN-aansluitingen tussen elke regelaar; MIB-plaatdefect
E16	ERROR AIF-VOELE	AIF RTD waarde buiten bereik
E17	ERROR ATO-VOELE	ATO RTD waarde buiten bereik
E20	ONGELDIGE CODELOCATIE	SD-kaart verwijderd tijdens update
E21	FOUT FILTERPAPIERPROCEDURE (vervang filterkussen)	Timer van 25 uur verlopen of een vies filter kunnen de oorzaak zijn van incomplete filtratie.
E22	STORING OLIE IN PAN	Olie mag in de pan blijven.
E23	VERSTOPTE AFVOER (GAS)	Vat leegde niet tijdens filtratie
E24	DEFECTE OLIELEVELSENSOR (GAS)	Defecte olieniveausensor.
E25	HERSTELFOUT	Recuperatietijd overschreed maximale tijdslimiet. Hersteltijd mag de 2:25 niet overschrijden voor gas
E27	LAGE TEMP ALARM	De olietemperatuur zakte 17°C onder de ingestelde waarde in de wachtmodus of 25°C in de bakmodus. (Deze melding kan verschijnen als een product is neergelaten en de startknop om te bakken niet onmiddellijk wordt ingedrukt of als er teveel bakproducten worden neergelaten).
E28	LAGE TEMP ALARM	Olietemperatuur is 22,2°C hoger dan het instelpunt. als de temperatuur blijft stijgen, zal de bovenlimiet de brander uitschakelen wanneer de temperatuur 218°C bereikt voor Niet-CE of 202°C voor CE.

6.2.7 BOVENLIMIETTESTMODUS

De bovenlimiettestmodus wordt gebruikt om het bovenlimietcircuit te testen. De bovenlimiettest zal de olie onbruikbaar maken. Deze test mag dan ook alleen met oude olie worden uitgevoerd. Zet de frituse uit en bel onmiddellijk voor onderhoud als de temperatuur 238°C bereikt zonder dat de

bovenlimiet tript en de computer wisselend **STORING BOVENLIMIET** en **STROOM AFZETTEN** weergeeft, samen met een alarmtoon.

De test kan steeds geannuleerd worden door de friteuse uit te zetten. Wanneer u de friteuse terug aanzet gaat hij terug naar de bedieningsmodus en geeft het scherm het product weer.

1. Houd de knop met het vinkje (✓) ingedrukt totdat **HOOFDMENU** afgewisseld met **PRODUCTINSTELLING** wordt weergegeven.
2. Druk op de linker pijltoets (◀) totdat **TECHMODUS** wordt weergegeven.
3. Druk op de knop met het vinkje (✓).
4. Voer 3000 in.
5. Druk op de linker pijltoets (◀) totdat **BOVENLIMIETTEST** wordt weergegeven.
6. Druk op de knop met het vinkje (✓).

Regelaar geeft **BOVENLIMIET JA/NEE** weer.

7. Druk op de pijltjestoets naar boven (▲).
8. De computer geeft **HOUD CHECK INGEDRUKT** weer.
9. Houd de (✓) knop ingedrukt om met de bovenlimiettest te beginnen.

Het vat begint op te warmen. Tijdens de test geeft de computer de werkelijke vattemperatuur weer. De friteuse blijft verwarmen tot aan de bovenlimiettrap. Dit gebeurt meestal wanneer de olie een temperatuur bereikt van 217°C tot 231°C voor niet-CE bovenlimieten en 207°C tot 219°C voor CE-bovenlimieten.

Zodra de bovenlimiet opent geeft de computer wisselend **HELP BOVEN 2** en de werkelijke temperatuur weer (bijv. **221C**).

10. Laat de (✓)-knop los.

Als de bovenlimiet niet meer werkt geeft de computer wisselend **DEFECT BOVENLIMIET** en **STROOM AFZETTEN** weer. Als dit gebeurt, onderbreekt u de stroom naar de friteuse en belt u onmiddellijk iemand voor onderhoud.

Het vat stopt met verhitten en de computer geeft de huidige temperatuurinstelling weer, afgewisseld met de werkelijke temperatuur (bijv. **221C**) totdat de temperatuur onder 204°C zakt.

11. Druk op de zachte stroomschakelaar om het alarm te annuleren en **UIT** te schakelen.
12. Volg de procedures om de olie te verwijderen.

FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSE

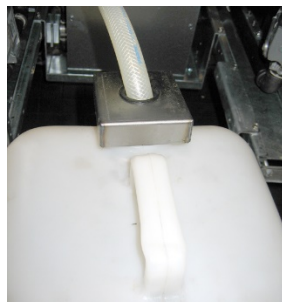
APPENDIX A: INSTRUCTIES BULKOLIE

A.1.1 Bulkoliesystemen

Bulkoliesystemen hebben grote olie-opslagtanks, meestal achterin het restaurant, die zijn aangesloten op een verdeelstuk aan de achterkant van de friteuse. Afvalolie wordt via de leiding die aan de achterkant zit en het label AFVOEREN (zie Afbeelding 1) uit de friteuse gepompt. Het gaat naar afvaltanks en nieuwe olie wordt vanuit de tanks door de leiding die aan de achterkant zit en waar het label VULLEN staat naar de friteuse gepompt (zie Afbeelding 2). Verbind de bulkolieverbindingen met de plug aan de achterkant van de friteuse (zie Afbeelding 3). Het bedradingschema staat op de volgende pagina.

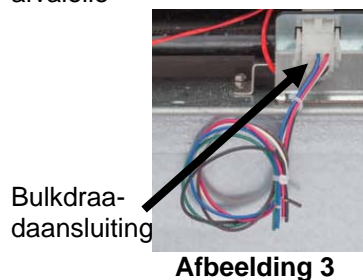
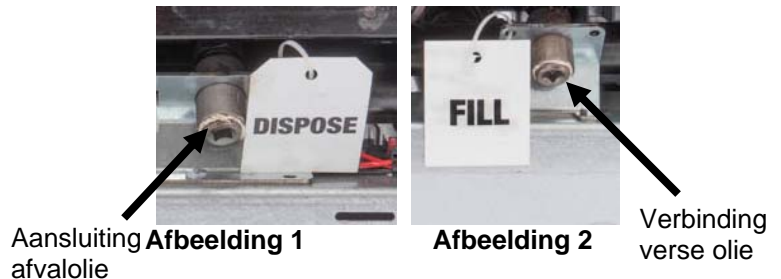
Het is noodzakelijk dat het friteusesysteem volledig stroom krijgt na een instellingswijziging van verse of gebruikte olie.

De FilterQuick™-friteuses, uitgerust voor gebruik met bulkoliesystemen, maken gebruik van een ingebouwd vat met verse olie, meestal geleverd door de distributeur van de bulkolie. Verwijder de dop en steek de standaardleiding 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 4).



Afbeelding 4

* **NB:** Tussen het indrukken van de JIB-vulknop en het starten van pompen van verse bulkolie zit ongeveer twaalf seconden. Het duurt ongeveer 20 seconden voordat het niveau in de JIB begint te stijgen. Het duurt normaal gezien ongeveer drie minuten om de JIB te vullen. Het duurt ongeveer één minuut om een onderverdeeld vat te vullen en twee minuten om een volledig vat te vullen.



Afbeelding 3



De momentane schakelaar die gebruikt wordt om het ATO-systeem te resetten wordt ook gebruikt om de jug te vullen in een vers bulkoliesysteem. Nadat u het BIJVULLEN LEEG display hebt gewist, houdt u de momentane schakelaar, die zich boven de JIB bevindt, ingedrukt om de jug vanuit de bulkolieopslag te vullen (zie Afbeelding 5).

Om de jug te vullen, houdt u de JIB-resetknop ingedrukt totdat de JIB vol is, waarna u de knop los laat.*

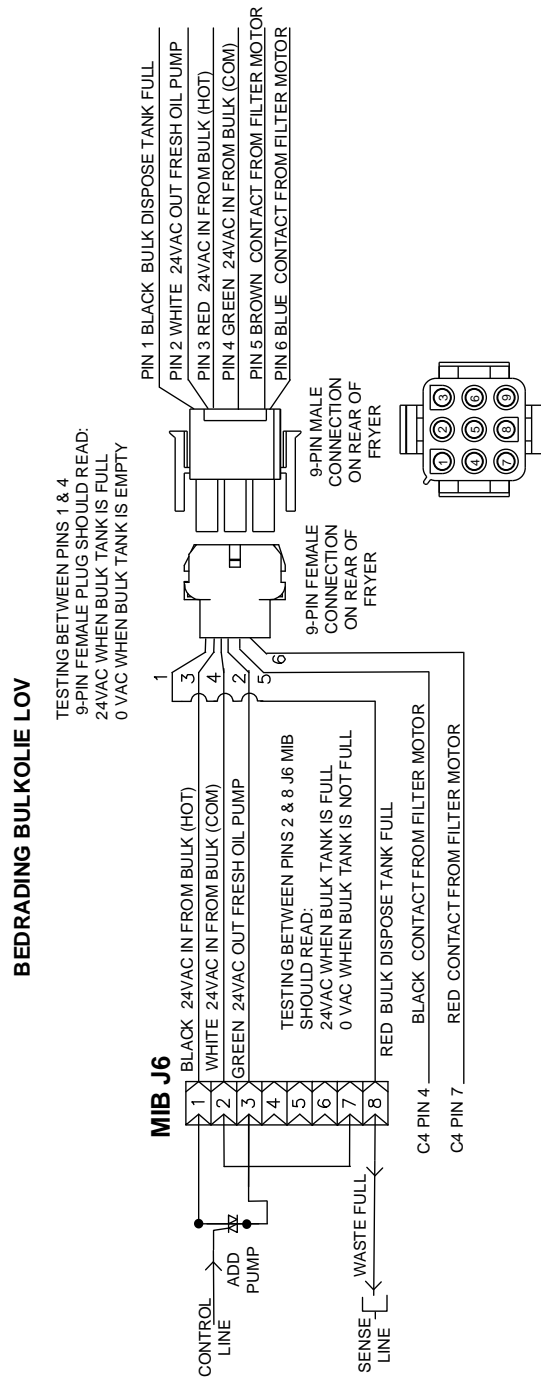
NB: Laat NIET teveel olie in de jug lopen.

Zie voor instructies om het vat te vullen vanaf de bulk de FilterQuick besturingshandleiding, rubriek 1.9.8 pagina 1-16.



Afbeelding 5

A.1.2 Bedrading bulkolie



⚠ WAARSCHUWING

De FilterQuick™ 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 MIB-plaat kortsluiten en beschadigen.

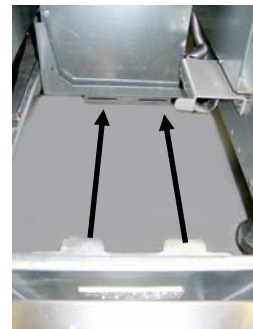
FILTERQUICK™ FQG30 GASFRITEUSE

APPENDIX B: JIB bereiden met niet-vloeibaar bakvet

1. Open de rechterdeur 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. Plaats de binnenoliereservoirpan in de lade met de smelter in de linieerbeugel. 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 linieerbeugel aan de onderkant van de ATO-kastbeugel.



Afbeelding 2: Plaats de smelter in de kast en steek de tabs in de linieergleuven.



Afbeelding 3: Plaats de binnenste oliereservoirpan in de smelter.



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

Oranje knop reset het systeem na een melding van laag oliepeil.



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



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



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

Stroomschakelaar smelter.

FILTERQUICK™ FQG30 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. Probeer het top off-systeem **NIET** te gebruiken als er niet gesmolten olie in het top off-systeem zit. De melding laag oliepeil wordt gegeven als de friteuse vraagt om olie voordat het bakvet in de smelter vloeibaar is.
- Zodra het bakvet volledig gesmolten is, drukt u op de oranje resetknop en houdt deze vast om het top off-systeem te resetten.
- **VOEG GEEN** hete olie toe aan de bakvetsmelter. De temperatuur van het oliereservoir mag niet meer dan 60°C 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.



Til voorzichtig op om bakvet toe te voegen.

WAARSCHUWING

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

DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG



Elk nieuw Manitowoc Foodservice toestel wordt geleverd met KitchenCare™ en u kiest aan welk serviceniveau het moet voldoen.
Serviceniveaus van één restaurant tot meerdere locaties.

StarCare – Garantie & levenslange service, gecertificeerde OEM-onderdelen, een wereldwijde onderdeleninventaris



ExtraCare – CareCode, 24/7 ondersteuning, online/mobiele productinformatie

LifeCare – Installatie- & toestelinformatie, gepland onderhoud, KitchenConnect™, MenuConnect

Spreek met KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencares.com

Om meer te weten over de toestellen van Manitowoc Foodservice en haar wereldleidende merken, bezoek:
www.manitowocfoodservice.com en kom te weten welke regionale of lokale toestellen er beschikbaar zijn.

