

**BRUGERVEJLEDNING
FRYMASTER BIPH14/MPH14 SERIES
ELEKTRISK FRITURESTATION**



Dette kapitel om udstyret skal sættes
ind i afsnittet om friturestationen i
Udstyrsvejledning.

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



Enodis[®]
One Company. Countless Solutions

**P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA, USA
71135-1000
TELEFON: 1-318-865-1711
GRATISNR.: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER (I USA)
FAX: 1-318-219-7135**



INDHOLD

GARANTIERKLÆRING	Side i
INTRODUKTION	Side 1-1
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER	Side 2-1
BETJENINGSINSTRUKTIONER	Side 3-1
BETJENING AF DET INDBYGGEDE FILTERSYSTEM	Side 4-1
FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE	Side 5-1
PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN	Side 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana, USA 71135-1000
TELEFON + 318-865-1711 FAX + 318-219-7135
SERVICEHOTLINE (I USA) 1-800-24-FRYER

TRYKT I USA

819-6090 FEB 2005

* 8196090*

MEDDELELSE

DENNE GARANTI ER IKKE GYLDIG, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN BRUGER EN DEL TIL DETTE ENODIS-UDSTYR ANDET END EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER/DEAN ELLER ETHVERT AF DE AUTORISERED E SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER/DEAN OG DERES TILKNYTTEDE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR NOGLE KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTHORISERET SERVICECENTER.

MEDDELELSE

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. Et Frymaster/Dean fabriksautoriseret servicecenter (FASC) eller anden kvalificeret professionel skal udføre installation, vedligeholdelse og reparationer. Installation, vedligeholdelse eller reparationer af ukvalificeret personale kan annullere fabrikantens garanti. Der henvises til kapitel 1 i denne vejledning for definitioner på kvalificeret personale.

MEDDELELSE

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

MEDDELELSE TIL KUNDER I USA

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de grundlæggende blikkenslagerregler i Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) samt Food Service Sanitation Manual fra U.S. Food and Drug Administration.

MEDDELELSE

Tegninger og fotografier, som er anvendt i denne vejledning er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med betjeningsprocedurer.

MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDSKYRET MED COMPUTERE

USA

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

CANADA

Dette digitale apparat overskrider ikke Klasse A eller B grænserne for radiostøjudsendelser som fastlagt af ICES-003 standard fra Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ FARE

Forkert installation, justering, vedligeholdelse eller service samt uautoriserede ændringer eller modifikationer kan medføre tingskade, tilskadekomst eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og serviceinstruktionerne grundigt før dette udstyr installeres eller serviceres.

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

⚠ FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal tømmes i en brandsikker beholder, i slutningen af al friturestegning hver dag. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

⚠ ADVARSEL

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og påvirke dens tilpasning på en negativ måde. Den er designet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

GARANTIERKLÆRING

Frymaster, L.L.C. giver kun de følgende begrænsede garantier på dette udstyr og udskiftningsdele til den oprindelige køber:

A. GARANTIBETINGELSER - FRITURESTATIONER

1. Frymaster L.L.C. garanterer alle komponenter på MSDU mod defekter i materiale og arbejdsudførelse i en periode på et år (kun dele).
2. Alle dele, undtagen stegegryden, varmeelementer og sikringer, er garanteret i et år efter friturestationens installationsdato.
3. Hvis nogle dele, undtagen sikringer, bliver defekte i løbet af det første år efter installationsdatoen, vil Frymaster også betale arbejdskraft på normaltid til at udskifte delen plus op til 160 km rejse (80 km hver vej).

B. GARANTIBETINGELSER - FRITUREGRYDER

(Kun gældende for friturestationer, som er fabrikeret efter d. 1. december 2003).

Hvis en stegegryde udvikler en lækage indenfor 10 år efter installation, vil Frymaster, efter eget valg, enten erstatte hele gruppen eller erstatte stegegryden og give op til det maksimale antal timer på normaltid ifølge Frymasters tildelingsskema plus op til 160 km rejse (80 km hver vej) for at udskifte stegegryden.

C. GARANTIBETINGELSER - VARMEELEMENTER

1. Frymaster L.L.C. garanterer varmeelementerne mod defekt materiale eller arbejdsudførelse i en periode på 3 år fra den oprindelige installationsdato. Kun dele.
2. Denne garanti dækker ikke udvendige komponenter, deriblandt den øvre grænse, temperatursonde og kontaktorer.

D. GARANTIBETINGELSER - STEGECOMPUTER

1. Frymaster L.L.C. garanterer M-2000-stegecomputeren mod defekt materiale eller arbejdsudførelse i en periode på 1 år fra den oprindelige installationsdato. Dele og arbejdskraft. Erstatninger for defekte enheder i løbet af det andet og tredje år er tilgængelig til en reduceret pris.
2. I løbet af denne garantiperiode vil Frymaster, efter eget valg, reparere eller udskifte den defekte stegecomputer, som er returneret, med en ny eller en fabriksombygget og funktionelle enheder.
3. Ring til det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter for udskiftning af defekte computere under garanti. Alle computere, som udskiftes under Frymaster-ombytningsprogrammet, er dækket af en 1 års garanti (kun dele).

E. RETURNERING AF DELE

Alle defekte dele, som er dækket af garantien, skal returneres til et Frymaster autoriseret fabriksservicecenter indenfor 60 dage for at opnå kreditering. Ingen kreditering vil blive tilladt efter 60 dage.

F. GARANTIUNDTAGELSER

Denne garanti dækker ikke udstyr, som er blevet beskadiget på grund af misbrug, vold, ændring eller uheld som f.eks.:

- forkert eller uautoriseret reparation (deriblandt enhver frituregryde, som er svejset på stedet);
- de korrekte installationsinstruktioner og/eller planlagte vedligeholdelsesprocedurer som beskrevet på MRC-kortene følges ikke. Bevis på planlagt vedligeholdelse er påkrævet for at opretholde garantien;
- forkert vedligeholdelse;
- skade under forsendelse;
- unormalt brug;
- fjernelse, ændring eller tilintetgørelse af enten klassificeringspladen eller datokoden på varmeelementerne;
- betjening af stegegryden uden fedtstof eller anden væske i stegegryden;
- ingen friturestation vil være garanteret under 7 års-programmet, for hvilken en korrekt opstartsformular ikke er blevet modtaget.

Denne garanti dækker heller ikke:

- transport eller rejse over 160 km (80 km hver vej) eller rejse i over to timer;
- overtids- eller helligdagsbetaling;
- konsekvente skader (prisen på reparation eller udskiftning af anden ejendom, som er beskadiget), tab af tid, profitter, brug eller nogen anden uheldsskade af nogen slags.

Der er ingen underforstået garanti på salgbarhed eller egnethed til noget bestemt brug eller formål.

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 1: INTRODUKTION

1.1 Generelt

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før dette udstyr betjenes. Denne vejledning dækker alle konfigurationer af McDonald's PH14-modeller. Friturestationerne i denne modelserie er ens, hvad angår de fleste dele, og når de omtales som en gruppe, bliver der henvist til dem som "PH14"-friturestationer.

Selv om udseendet minder meget om BIH14 McDonald's elektriske friturestationer, har BIPH14-friturestationerne et meget anderledes indbygget filtersystem. Det nye Euro-Look har indarbejdet afrundede topkontakter og store runde afløb, som sikrer, at pommes frites og andre rester vil blive skyllet ind i filterskålen. Andre egenskaber, deriblandt de dybe afkølingsområder og de åbne stegegryder, som er nemme at rengøre, forbliver nærmest uændrede. Andre egenskaber, deriblandt de dybe afkølingsområder og de åbne stegegryder med vippebare komponenter, forbliver nærmest uændrede. PH14-friturestationerne styres med M2000-computeren. Friturestationer i denne serie leveres i opstillinger med hele eller delte kar, og kan købes som enkelte enheder eller i grupper med op til fem friturestationer.

1.2 Sikkerhedsinformation


Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før enheden betjenes.


I denne vejledning vil du se bemærkninger, som er indrammet i kasser med dobbelte rammer, omtrent som kassen nedenfor.




FARE

Varm stegeolie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte en friturestation, som indeholder varm stegeolie eller at flytte varm stegeolie fra en beholder til en anden.

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

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

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

Friturestationer i denne serie er udstyret med følgende automatiske sikkerhedsfunktioner:

1. To funktioner til detektion af høje temperaturer, og som slukker for strømmen til komponenterne, hvis temperaturkontrollfunktionerne svigter.
2. En sikkerhedskontakt, som er bygget ind i afløbsventilen, forhindrer komponenterne i at varme med afløbsventilen åben, selv hvis den blot er delvis åben.

1.3 Computerinformation for M2000-computerne

Dette udstyr er blevet afprøvet og er i overensstemmelse med grænserne for en Klasse A digital enhed, i henhold til Part 15 i FCC-reglerne. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne. Disse grænser er beregnet til at yde rimelig beskyttelse mod skadelig forstyrrelse, når udstyret betjenes i et kommercielt miljø. Dette udstyr danner, bruger og kan udsende radiofrekvens-energi og, hvis det ikke installeres og bruges i henhold til brugervejledningen, kan det forårsage skadelig forstyrrelse til radiokommunikationer. Betjening af udstyret i et bebygget område vil sandsynligvis forårsage skadelig forstyrrelse. Brugeren skal da korrigere forstyrrelsen for egen bekostning.

Brugeren gøres opmærksom på, at alle ændringer eller modifikationer, som ikke udtrykkeligt er godkendt af instansen, som er ansvarlig for overensstemmelse, kan annullere brugerens autoritet til at bruge udstyret.

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

Brugeren kan muligvis have nytte af følgende håndbog, som er udgivet af Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Denne håndbog er tilgængelig fra U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Specifik information til Det Europæiske Fællesskab (CE)

Det Europæiske Fællesskab har fastlagt visse specifikke standarder med hensyn til denne slags udstyr. Når der er en forskel mellem CE- og ikke-CE-standarder er de berørte oplysninger eller instruktioner identificeret ved hjælp af gråtonede kasser, identisk med kassen nedenfor.



1.5 Installations-, betjenings- og servicepersonale

Betjeningsinformation for Frymaster-udstyr er kun forberedt til brug af kvalificeret og/eller autoriseret personale, som defineret i afsnit 1.7. **Al installation og service på Frymaster-udstyr skal foretages af kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.7.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERET OG/ELLER AUTORISERET BETJENINGSPERSONALE

Kvalificeret/autoriseret betjeningspersonale er de, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de, som har tidligere erfaring med betjeningen af udstyret, som er omtalt i denne vejledning.

KVALIFICERET INSTALLATIONSPERSONALE

Kvalificeret installationspersonale er individuelle personer, firmaer, selskaber og/eller virksomheder som, enten personligt eller gennem en repræsentant, er beskæftiget med og ansvarlig for installationen af gasfyrede apparater. Kvalificeret personale skal have erfaring i den slags arbejde, være bekendt med alle involverede sikkerhedsforanstaltninger med hensyn til gas og overholde alle krav i gældende landsdækkende og lokale regler.

KVALIFICERET SERVICEPERSONALE

Kvalificeret servicepersonale er de, som er bekendte med Frymaster-udstyr og som er blevet autoriseret af Frymaster L.L.C. til at foretage service på udstyret. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et helt sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum mængde dele til Frymaster-udstyr på lager. En liste over Frymaster fabriksautoriserede servicecentre (FASC'er) er inkluderet med friturestationen, da det blev afsendt fra fabrikken. ***Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.***

1.7 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

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

Bemærk, at dette udstyr blev omhyggeligt inspiceret og pakket af faglært personale, før det forlod fabrikken. Fragtfirmaet påtager sig alt ansvar for sikker levering efter accept af udstyret.

1. **Indgiv øjeblikkeligt et erstatningskrav**, uanset skadens omfang.
2. **Se efter og notér al synlig tab eller skade** og sørg for, at disse oplysninger er noteret på fragtbrevet eller ekspreskvitteringen og underskrives af personen, som leverer udstyret.
3. **Skjult tab eller skade**, som ikke blev bemærket, før udstyret pakkes ud, bør noteres og rapporteres til fragtfirmaet **øjeblikkeligt** efter opdagelse. Et krav på skjult skade skal indsendes inden for 15 dage efter leveringsdatoen. Sørg for at beholde transportbeholderen til inspektion.

***Frymaster*PÅTAGER SIG IKKE ANSVARET FOR SKADE ELLER TAB,
SOM FOREKOM UNDER TRANSIT.**

1.8 Serviceinformation

For vedligeholdelse eller reparationer, som ikke er rutine, eller for serviceinformation, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FASC). Frymaster fabriksautoriseret servicecentrets (FASC) eller serviceafdelingens repræsentant har brug for visse oplysninger om dit udstyr for at hjælpe dig hurtigt. De fleste af disse oplysninger er trykt på en dataplade, der er påsat indvendigt på friturestationens dør. Reservedelsnumre kan findes i installations-, betjenings-, service- og reservedelsvejledningen. Reservedelsbestillinger kan afgives direkte ved det lokale FASC eller distributør. En liste over Frymaster FASC'er er vedlagt friturestationer, som leveres fra fabrikken. Hvis du ikke har adgang til denne liste, kan du kontakte Frymaster serviceafdeling på 1-800-551-8633 (i USA) eller + 1-318-865-1711.

De følgende oplysninger er nødvendige for at hjælpe dig så effektivt som muligt:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Spænding _____

Problem _____

**GEM OG OPBEVAR DENNE VEJLEDNING ET FORSVARLIGT STED TIL
FREMTIDIG BRUG.**

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 2: INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

2.1 Generelle installationskrav

Kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.7 i denne vejledning, skal foretage al installation og service på Frymaster-udstyr.

Hvis kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale (som defineret i afsnit 1.7 i denne vejledning) ikke installerer eller på anden måde servicere dette udstyr, vil det annullere Frymaster-garantien og kan resultere i skade på udstyret eller tilskadecomst af personalet.

Hvis der er konflikter mellem instruktioner og information i denne vejledning og lokale eller landsdækkende regler, skal installation og drift være i overensstemmelse med reglerne, som er gældende for landet, hvor i udstyret er installeret.

Service kan opnås ved at kontakte det lokale fabriksautoriseret servicecenter.

MEDELELSE

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til den elektriske strømforsyning, skal en metode til afbrydelse fra forsyningen, som har en berøringsadskillelse på mindst 3 mm i alle poler, indarbejdes i den faste installation.

MEDELELSE

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. et relæ).

MEDELELSE

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

MEDELELSE

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

FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

FARE

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som er påsat indvendigt på apparatets dør, når dette udstyr installeres eller serviceres.

⚠ FARE

Frymaster-apparater, som er udstyret med ben, er til stationære installationer. Apparater med ben skal løftes under bevægelse for at undgå skade på apparatet og personlig tilskadekomst. Hjul (ekstraudstyr) skal anvendes på flytbare installationer. Spørgsmål? Ring på 1-800-551-8633.

⚠ FARE

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

⚠ FARE

Byggevedtægter forbyder installation af en friturestation med dens åbne tank med varm olie ved siden af nogen som helst form for åben ild, deriblandt ild fra grillelementer og komfurer.

I tilfælde af et strømsvigt, vil friturestationen(erne) automatisk slukke. Drej strømkontakten til OFF (fra), hvis dette forekommer. Forsøg ikke at starte friturestationen(erne), før der er strøm igen.

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

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

⚠ ADVARSEL

Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.

2.1.2 Elektriske jordforbindelseskrav

Alle elektrisk drevne apparater skal være jordforbundet i overensstemmelse med alle gældende landsdækkende og lokale regler samt CE-regler, hvor det er gældende. Et ledningsdiagram kan findes på indersiden af friturestationens dør. Der henvises til klassificeringspladen på indersiden af friturestationens dør for korrekte spændinger.

⚠ FARE

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

2.1.3 Australske krav

Skal installeres i overensstemmelse med AS 5601 / AG 601, lokale autoriteter, gas-, elektricitets- og andre relevante lovbefalede regler.

2.2 Strømkrav

SPÆNDING	FASE	LEDNING	MIN.	GNM (mm ²)	AMP. PR. BEN		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

MEDELELSE

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

⚠ FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

⚠ FARE

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som er påsat indvendigt på apparatets dør, når dette udstyr installeres eller serviceres.

2.3 Når friturestationer er placeret ved pommes fritesstationen

⚠ FARE

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

1. Når først friturestationen er blevet placeret ved pommes fritesstationen, skal et vaterpas bruges og det skal placeres tværs over stegegrydens top for at bekræfte, at enheden er i vater, både fra side-til-side og for-til-bag.

For at få friturestationerne i vater, skal hjulene justeres, idet der udvises forsigtighed for at sikre, at friturestationerne har den korrekte højde i pommes fritesstationen.

⚠ FARE

Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Friturestationer kan vippe og forårsage personskade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

2. Luk friturestationens afløbsventil(er) og fyld stegegryden med vand til den nederste oliepåfyldningsstreg.
3. Udkog stegegryden(erne) i henhold til instruktionerne i afsnit 5.1.4. i denne vejledning.
4. Tøm, rengør og fyld stegegryden(erne) med stegeolie. (Se *Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning* i kapitel 3.)

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 3: BETJENINGSINSTRUKTIONER

3.1 Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning

Opsætning

⚠ FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegyrde. Stegegyrden skal være fyldt med vand eller vegetabilsk olie før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.

⚠ FARE

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

1. Fyld stegegyrden med vegetabilsk olie til den nederste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), som er placeret bag på stegegyrden. Dette vil give mulighed for olieudvidelse, efterhånden som den bliver varm. Påfyld ikke kold olie højere end til den nederste streg. Overstrømning kan forekomme, da varme udvider olien.
2. Sørg for at strømledningen(erne) er sat i den/de rigtige stikkontakt(er). Bekræft at stikkets forsiden flugter med stikkontaktens plade og at ingen del af benene kan ses.
3. Sørg for at oliestanden er ved den øverste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), når olien har nået sin stegetemperatur. Det kan være nødvendigt at tilføje olie for at få standen op til den korrekte markering, når olien har nået stegetemperatur.

Nedslukning

1. Sluk for friturestationen.
2. Den vegetabilske olie filtreres, og friturestationerne rengøres (se kapitlerne 4 og 5).
3. Sæt stegegyrdernes låg over stegegyrderne.

3.2 Drift

Hvis dette er første gang at friturestationen bruges, henvises til proceduren for udkogning af stegegyrden på side 5-2.

Denne friturestation er udstyret med M2000-computere (illustreret nedenfor). Der henvises til de separate *Brugerinstruktioner til M2000 Computer*, som blev leveret med friturestationen for computerprogrammering og betjeningsprocedurer.



M2000 COMPUTER

Der henvises til kapitel 4 i denne vejledning for betjeningsinstruktioner til det indbyggede filtersystem.

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 4: FILTERINSTRUKTIONER

4.1 Introduktion

Med FootPrint Pro-filtersystemet kan olien i en stegegryde sikkert og effektivt filtreres, mens de andre stegegryder i en gruppe forbliver i drift.

Afsnit 4.2 omtaler forberedelse af filtersystemet til brug. Brug af systemet er omtalt i afsnit 4.3.

ADVARSEL

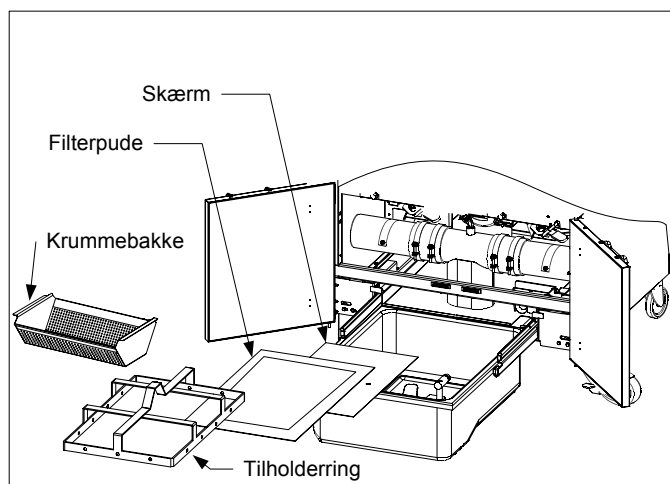
Supervisoren på stedet er ansvarlig for at sikre, at brugere er klar over de naturlige farer ved betjening af et filtersystem til varm olie, især aspekterne ved oliefiltrering, tømning og rengøringsprocedurer.

4.2 Forberedelse af filtret til brug

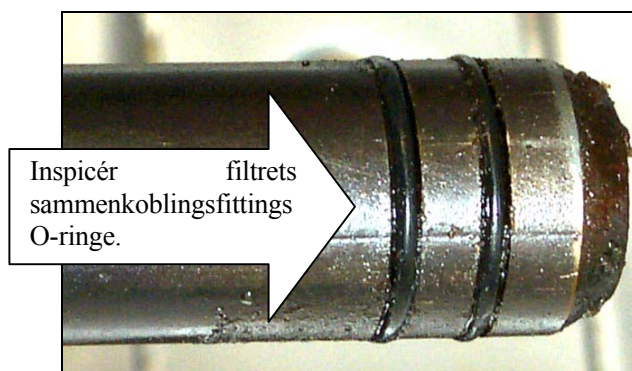
1. Træk filtergryden ud fra kabinettet og fjern krummebakken, tilholderringen, filterpuden og filterskærmen.
(Se figur 1) Rengør alle metaldele med en opløsning af rengøringsmiddel og varmt vand og tør derefter grundigt.

Filtergryden er udstyret med valser på skinner, ligesom en køkkenskuffe. Gryden kan fjernes fra kabinettet til rengøring ved at løfte det forreste af gryden for at løsne forvalserne og derefter trække den fremad, til bagvalserne er fri fra skinnerne. Grydelåget må kun fjernes til rengøring, indvendig adgang eller for at placere en enhed til bortskaffelse af olie (MSDU) under afløbet.

2. Inspicér filtergrydens sammenkoblingsfittings for at sikre at begge O-ringe er i god tilstand. (Se figur 2)



Figur 1



Figur 2

- Placér derefter i modsat rækkefølge metalfilterskærmen i midten af bunden af gryden, læg derefter en filterpude over skærmen, idet det sikres, at pudens **grove** side vender op. Sørg for at puden er mellem de mønstrede kanter på filtergryden. Placér derefter tilholderringen øverst på puden og sæt krummebakken i igen foran på gryden. (Se figur 1)

BRUG IKKE FILTERPUDDER MED PUDEN!

- Skub filtergryden tilbage i friturestationen og placér den helt tilbage i kabinettet. Filtersystemet er nu klar til brug.

4.3 Brug af filtret

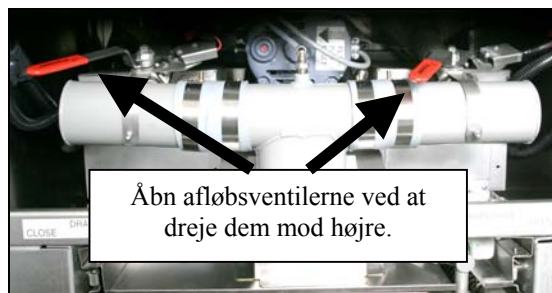
⚠ FARE

Tømning og filtrering af olie skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for en alvorlig forbrænding som følge af uforsvarlig håndtering. Olien, som skal filtreres, er omkring 350°F (177°C) varm. Sørg for at afløbshåndtagene er i den korrekte position før nogle kontakter eller ventiler ændres. Vær ikklædt alt passende sikkerhedsudstyr ved tømning og filtrering af olie.

⚠ FARE

Forsøg **ALDRIG** at tømme olie fra friturestationen med elementerne tændt! Hvis det gøres, vil det medføre uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage en kort flamme. Hvis det gøres, vil det også annullere Frymaster-garantien.

- Sluk for friturestationen (OFF). Tøm stegegryden ind i filtergryden. Brug om nødvendigt udrensingsrøret *friturestationens ven* til at rengøre afløbet **inde fra** stegegryden.



Åbn afløbsventilerne på stegegryden og tøm olien ind i filtergryden.

⚠ FARE

Tøm ikke mere end én stegegryde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie.

⚠ FARE

Forsøg ALDRIG at tømme en tilstoppet afløbsventil fra ventilens front! Varm olie vil strømme ud og danne muligheden for alvorlige forbrændinger.

Bank IKKE på afløbsventilen med udrensningsrøret eller andre genstande. Skade på kuglen inde i vil resultere i lækager og vil annullere Frymaster-garantien.

2. Når olien er tømt fra stegegryden, drejes filterhåndtaget til ON-positionen for at starte pumpen og begynde filtreringsprocessen. Der kan gå lidt tid, inden pumpen starter.

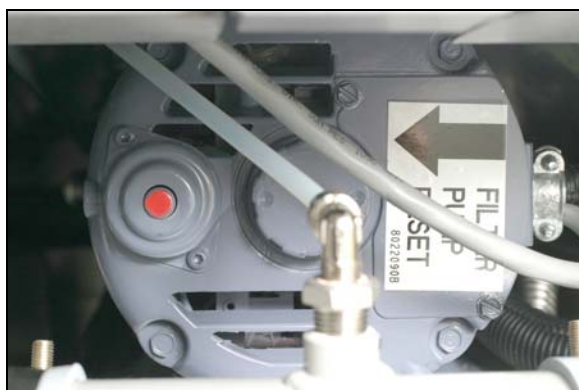


Drej filterhåndtaget til ON-positionen.

3. Filterpumpen trækker olien gennem filterpuden og –skærmen og cirkulerer det tilbage op til og gennem stegegryden i løbet af en 5 minutters proces, som kaldes polering. Polering renser olien ved at fange faste partikler i filterpuden.
4. Når olien er filtreret (ca. 5 minutter), lukkes afløbsventilen, og friturestationen fyldes igen. Lad filterpumpen køre 10-12 sekunder efter olien begynder at boble i stegegryden og sluk derefter for filtret.

⚠ ADVARSEL

Filterpumpen er udstyret med en manuel nulstillingskontakt (se foto nedenfor) i det tilfælde at filtermotoren overvarmer eller der forekommer en elektrisk fejl. Hvis denne kontakt slår fra, skal der slukkes for strømmen til filtersystemet og pumpemotoren skal køle af i 20 minutter, før kontakten nulstilles.



Nulstillingskontakt til filterpumpe

5. Sænk elementerne i stegegryden og sæt kurvestativet på igen.
6. Sørg for at afløbsventilen er helt lukket. (Hvis afløbsventilen ikke er helt lukket, vil friturestationen ikke fungere). Tænd for friturestationen og lad olien nå det fastlagte punkt.

 **FARE**

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

 **ADVARSEL**

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og påvirke dens tilpasning på en negativ måde. Den er designet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

4.4 Tømning og bortskaffelse af olieaffald

Når din stegeolie ikke er brugbar mere, skal olien tømmes ind i en passende beholder til transport til bortskaffelsesbeholderen. Frymaster anbefaler brugen af McDonald's enhed til bortskaffelse af olie (MSDU). **BEMÆRK:** Hvis en MSDU, som er bygget før januar 2004, anvendes, skal filterskålens dæksel fjernes for at enheden kan placeres under afløbet. Løft op i den forreste kant og træk den lige ud af kabinettet for at fjerne dækslet. Der henvises til dokumentationen, som fulgte med enheden til bortskaffelse for specifikke brugerinstruktioner. Hvis en enhed til bortskaffelse af olie ikke er til rådighed, skal olien køle ned til 100°F (38°C) og derefter tømmes ud i en metalgryde eller lignende metalbeholder. Luk friturestationens afløbsventil forsvarligt, når tømning er færdig.

 **FARE**

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

Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over maksimumfyldstregen, som er placeret på beholderen.

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 5: FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

5.1 Rengøring af friturestationen



FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal tømmes i en brandsikker beholder, i slutningen af al friturestegning hver dag. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.



FARE

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



ADVARSEL

Brug McDonald's koncentreret rengøringsmiddel. Læs retningslinierne for anvendelse og sikkerhedserklæringerne før brug. Der skal især udvises opmærksomhed på rengøringsmidlets koncentration samt den tid, hvor rengøringsmidlet forbliver på overflader, der kommer i berøring med mad.

5.1.1 Rengør inde i og uden på friturestationens kabinet – Dagligt

Rengør indersiden af friturestationens kabinet med en tør, ren klud. Tør alle tilgængelige metaloverflader og komponenter for at fjerne ophobet olie og støv.

Rengør ydersiden af friturestationens kabinet med en ren, fugtig klud, som er vredet op i McDonald's koncentreret rengøringsmiddel. Tør med en ren, fugtig klud.

5.1.2 Rengør det indbyggede filtersystem – Dagligt



ADVARSEL

Tøm aldrig vand ind i filtergryden. Vand vil beskadige filterpumpen.

Der er ingen periodevis forebyggende vedligeholdelseeftersyn og –services, som er påkrævet for FootPrint Pro-filtersystemet andet end daglig rengøring af filtergryden og tilhørende komponenter med en blanding af varmt vand og McDonald's koncentreret rengøringsmiddel.

5.1.3 Rengør bag friturestationer – Ugentligt

Rengør bag friturestationer i overensstemmelse med proceduren, som er beskrevet på kortet med påkrævet vedligeholdelse (MRC) 14A.

5.1.4 Rengør stegegylden og varmeelementer – Ugentligt

⚠ FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegyrde. Stegegyrden skal være fyldt med vand eller vegetabilsk olie før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.

Udkogning af stegegylden

Før friturestationen bruges første gang, skal den koges ud for at sikre, at materialer fra produktionsprocessen er fjernet. Når friturestationen har været i brug i et stykke tid, dannes desuden en hård belægning af karamelliseret vegetabilsk olie på stegegyrdens inderside. Denne belægning skal med mellemrum fjernes ved at følge udkogningsproceduren, som er beskrevet på kortet med påkrævet vedligeholdelse (MRC) 14A. *Der henvises til de separate Brugerinstruktioner til M2000 Computer, som blev leveret med friturestationen for specifikke detaljer om indstilling af computeren til udkogningsfunktionen.*

5.1.5 Rengør aftagelige dele og tilbehør – Ugentligt

Tør alle aftagelige dele og tilbehør med en ren, tør klud. Brug en ren klud, som er gennemvædet med en blanding af McDonald's koncentreret rengøringsmiddel for at fjerne ophobet forkullet olie på aftagelige dele og tilbehør. Skyl delene og tilbehøret grundigt med rent vand og tør før de monteres igen.

5.2 Årlig/periodevis inspektion af system

Dette apparat bør periodevis inspiceres og justeres af kvalificeret servicepersonale som en del af et almindeligt køkken-vedligeholdelsessystem.

Frymaster anbefaler at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat på følgende måde mindst årligt:

Friturestation

- Inspicér kabinettet indvendigt og udvendigt, for og bag for overdreven ophobning af olie og/eller olieoverførsel.
- Bekræft at ledningerne til varmeelementer er i god tilstand, og at de ikke har nogle synlige flosser eller isoleringsskade, og at de er fri for ophobning af olieoverførsel.
- Bekræft at varmeelementerne er i god tilstand uden forkullet/karamelliseret olieophobning. Inspicér elementerne for tegn på overdreven tørøpstart.
- Bekræft at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når elementerne løftes og sænkes samt at elementets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.
- Bekræft at varmeelementets amperetrækning er indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets klassificeringsplade.
- Bekræft at temperaturen og størstemålsonderne er forsvarligt tilsluttet, strammet og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er tilstede og forsvarligt installeret.

- Bekræft at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolfunktion, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer, osv.) er i god tilstand og uden ophobning af olieoverførsel og andet materiale.
- Bekræft af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme samt at ledningerne er i god tilstand.
- Bekræft at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, sikkerhedskontakter til afløb, nulstillingskontakter, osv.) er tilstede og fungerer korrekt.
- Bekræft af stegegryden er i god tilstand og uden lækager samt at stegegrydens isolering er i brugbar tilstand.
- Bekræft at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

Indbygget filtersystem

- Inspicér alle olietilbageførings- og afløbslinier for lækager, og bekræft at alle forbindelser er stramme.
- Inspicér filtergryden for lækager og renhed. Hvis der er en stor ophobning af krummer i krummekurven, skal ejeren/brugeren gøres opmærksom på, at krummekurven bør tømmes i en brandsikker beholder og rengøres dagligt.
- Bekræft at alle O-ringe og tætninger er tilstede og i god stand. Udskift O-ringene og tætningerne, hvis de er slidte eller beskadigede.
- Kontrollér filtersystemets integritet som følger:
 - Mens filtergryden er tom, placeres hvert olietilbageføringshåndtag, ét ad gangen, i ON-positionen. Bekræft at pumpen går i gang, og at bobler fremstår i den vegetabiliske olie.
 - Luk alle olietilbageføringsventiler (dvs. før alle olietilbageføringshåndtag i OFF-positionen). Bekræft korrekt funktion af hver olietilbageføringsventil ved at aktivere filterpumpen ved hjælp af armen på en af olietilbageføringshåndtagets mikrokontakter. Der bør ikke være nogle luftbobler at se i nogen stegegryde.
 - Bekræft at filtergryden er gjort korrekt klar til filtrering, og tøm derefter en stegegryde med olie, som er opvarmet til 335°F (168°C) ind i filtergryden og luk stegegrydens afløbsventil. Sæt olietilbageføringshåndtaget i ON-positionen. Lad al vegetabilisk olie returnere til stegegryden (angivet ved bobler i den vegetabiliske olie). Før olietilbageføringshåndtaget tilbage til OFF-positionen. Stegegryden burde være fyldt op igen på ikke mere end 2 ½ minut.

BIPH14 / MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITURESTATION

KAPITEL 6: PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN

6.1 Introduktion

Dette afsnit tilbyder en nem referenceguide til nogle af de almindelige problemer, som kan forekomme under brugen af dette udstyr. Problemløsningsguiderne, som følger, er beregnet til at hjælpe med at korrigere problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de mest almindeligt rapporterede problemer, kan der forekomme problemer, som ikke er omtalt. I sådanne tilfælde vil personalet hos Frymaster teknisk service gøre alt for at hjælpe med at identificere og løse problemet.

Når et problem fejlfindes, skal man altid bruge en udelukkelsesproces og starte med den enkleste løsning og arbejde videre til den mest komplekse. Overse aldrig det indlysende – alle kan glemme at sætte et stik i eller ikke lukke en ventil helt. Mere vigtigt er det altid at forsøge at etablere en idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af alle korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolfunktion svigter på grund af dårlig forbindelse, skal alle andre forbindelser også kontrolleres. Hvis en sikring bliver ved med at gå, skal man finde ud af hvorfor. Husk altid at svigt af en lille komponent ofte kan være indikativ på mulig svigt eller forkert funktion af en mere vigtig komponent eller system.

Før der ringes til en servicerepræsentant eller til Frymaster HOTLINE (1-800-24-FRYER):

- Bekræft at de elektriske ledninger er sat i, og at relæerne er slået til.
- Bekræft at stegegrydens afløbsventiler er lukket helt.
- Hav friturestationens model- og serienumre klar til teknikeren, som hjælper dig.



FARE

Varm vegetabilsk olie vil medføre alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte apparatet, når det er fyldt med varm vegetabilsk olie, og forsøg aldrig at flytte varm vegetabilsk olie fra en beholder til en anden.



FARE

Dette udstyr skal være afbrudt under servicering, medmindre testning af det elektriske kredsløb er nødvendigt. Udvis stor forsigtighed når sådanne testninger foretages.

Apparatet kan have mere end et forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Afbryd alle elledninger før servicering.

Inspektion, testning og reparation af elektriske komponenter bør kun udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

6.2 Fejlfinding

6.2.1 Computer- og varmeproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Intet display på computeren.	A. Computeren er ikke tændt.	A. Tryk på ON/OFF-kontakten for at tænde for computeren.
	B. Ingen strøm til friturestationen.	B. Denne friturestation har to ledninger: en elledning til computeren og en hoved-elledning. Hvis computerledningen ikke er sat i, kan computeren ikke tænde. Efterse at computerens elledning er sat i, og at afbryderen ikke er slået fra.
	C. Computeren virker ikke.	C. Ring til FASC.
	D. Beskadiget computerledningsnet.	D. Ring til FASC.
	E. Strømforsyningskomponent eller interfacekort virker ikke.	F. Hvis nogen komponent i strømforsyningssystemet (deriblandt transformeren og interfacekortet) svigter, kommer der ikke strøm til computeren, og den virker ikke. Problemløsning af en bruger fungerer ikke, når det skal afgøres, hvilken komponent ikke virker. Ring til FASC.
Friturestationen varmer ikke.	A. Afløbsventilen er åben.	A. En sikkerhedskontakt til afløb forhindrer tænding af varmeelementet, hvis afløbsventilen ikke er helt lukket. Se efter at afløbsventilen er helt lukket.
	B. Computeren virker ikke.	B. Ring til FASC.
	C. Hoved-elledningen er ikke sat i.	C. Denne friturestation har to ledninger: en elledning til computeren og en hoved 3faset elledning. Hvis computerens elledning er sat i, men hoved-elledningen ikke er, vil computeren forekomme at fungere normalt, men friturestationen varmer ikke. Bekræft at hoved-elledningen sidder forsvarligt i stikkontakten, og at afbryderen ikke er slået fra.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Fortsat fra foregående side.	D. En eller flere af de andre komponenter virker ikke.	D. Hvis kredsløbet i friturestationens kontrolsystem ikke kan afgøre stegegrydens temperatur, vil systemet ikke tænde elementet, eller systemet vil slukke elementet, hvis det allerede er tændt. Hvis kontakten, elementet eller tilhørende ledninger svigter, vil elementet ikke tænde. Problemløsning af en bruger fungerer ikke, når det skal afgøres, hvilken specifik komponent ikke virker. Ring til FASC.
Friturestationen varmer ikke efter filtrering.	Afløbsventilen er åben.	Denne friturestation er udstyret med en sikkerhedskontakt til afløb, som forhindrer tænding af varmeelementet, hvis afløbsventilen ikke er helt lukket. Se efter at afløbsventilen er helt lukket.
Friturestationen varmer, til den øvre grænse slår fra med varmeindikatoren ON.	Temperatursonden eller computeren virker ikke.	Ring til FASC.
Friturestationen varmer, til den øvre grænse slår fra uden varmeindikatoren ON.	Kontakten eller computeren virker ikke.	Ring til FASC.
Friturestationen holder op med at varme med varmeindikatoren ON.	Termostaten for den øvre grænse eller kontakten virker ikke.	Når varmeindikatoren er ON, indikerer det, at computeren fungerer korrekt og søger efter varme. Termostaten for den øvre grænse fungerer som en normalt lukket kontakt. Hvis termostaten ikke virker, åbner "kontakten", og der slukkes for elementerne. Hvis kontakten ikke lukker, bliver der ikke leveret strøm til elementerne. Problemløsning af en bruger fungerer ikke, når det skal afgøres, hvilken komponent ikke virker. Ring til FASC.

6.2.2 Fejlmeddelelser og displayproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
M2000-displayet er i den forkerte temperaturskala (fahrenheit eller celsius).	Displayindstillingen er programmeret forkert.	M2000-computere kan programmeres til at vise enten fahrenheit eller celsius. Der henvises til den separate <i>Brugervejledning til M2000-computer</i> for instruktioner om ændring af displayet.
M2000-display viser HI.	Friturestationen er 15°F (8°C) over det fastlagte punkt.	Displayet vises kun, hvis friturestationen er i <i>ikke-dedikeret</i> tilstand, og stegegrydens temperatur stiger 15°F (8°C) eller mere over det programmerede fastlagte punkt. Dette indikerer et problem med temperaturens kontrolkredsløb. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
M2000-display viser HOT.	Stegegrydens temperatur er mere end 410°F (210°C) eller, i CE-lande, 395°F (202°C).	Dette er en indikation på en fejlfunktion i temperaturens kontrolkredsløb, deriblandt svigt af termostaten til den øvre grænse. Sluk for friturestationen med det samme og ring til FASC.
M2000 display shows LOW TEMP.	Stegegrydens temperatur er mellem 180°F (82°C) og 315°F (157°C).	Dette display er normalt, når der først tændes for friturestationen, og det kan ses i en kort tid, hvis en stor portion frosne produkter tilføjes til stegegryden. Hvis displayet aldrig går væk, varmer friturestationen ikke. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
M2000-display viser PROBE FAILURE.	Problem med temperaturens målekredsløb, deriblandt sonden.	Dette indikerer et problem inde i temperaturens målekredsløb, som ikke kan løses af en brugers problemløsning. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
M2000-display viser IGNITION FAILURE.	Åben afløbsventil, svigtet computer, svigtet transformer, åben termostat for øvre grænse.	Dette indikerer, at friturestationen ikke varmer. Dette vises, hvis friturestationen ikke er i stand til at varme olie. Det vises også, når oliens temperatur er over 450°F (232°C) og termostaten for den øvre grænse er åbnet, hvilket standser oliens opvarmning. Bekræft at afløbsventilerne er lukket helt. Hvis dette ikke korrigerer problemet, ring til FASC.
M2000-display viser HI-LIMIT.	Computer er i øvre grænse testtilstand.	Dette vises kun under en test af kredsløbet for øvre grænse og indikerer, at den øvre grænse er åbnet korrekt.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
M2000-display viser HI 2 BAD.	Computer er i øvre grænse testtilstand.	Dette vises kun under en test af kredsløbet for øvre grænse og indikerer, at den øvre grænse ikke virker. BRUG IKKE FRITURESTATIONEN! Ring til FASC.
Display viser <i>Pr ob</i> med lydbar alarm.	Beskadiget computerledningsnet eller konektor.	Ring til FASC
Display viser <i>HELP</i> med lydbar alarm. Varmeindikatoren er tændt, men ingen varme.	A. Afløbsventil er ikke helt lukket.	A. Slå ON/OFF-kontakten fra, luk afløbsventilen(erne) helt og slå derefter ON/OFF-kontakten til.
Display viser <i>Lo</i>, varmeindikator skifter mellem til og fra normalt.	A. Computer virker ikke.	Ring til FASC.
	B. Beskadiget computerledningsnet.	Ring til FASC.
Display viser <i>HELP</i> og alarmer lyder, men friturestationen fungerer normalt (falsk alarm).	Computer virker ikke.	Ring til FASC.
Computeren vil ikke gå i programtilstand eller nogle knapper virker ikke.	Computer virker ikke.	Ring til FASC.
Varmeindikator slukket efter første opstart. Display viser <i>HI</i> eller <i>HOT</i> med lydbar alarm.	Computer virker ikke.	Ring til FASC.

6.2.3 Filterproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Filterpumpe vil ikke starte.	A. Elledningen er ikke sat i, eller afbryderen er slået fra.	A. Bekræft at elledningen sidder forsvarligt i. Hvis den sidder i, bekræft at afbryderen ikke er slået fra.
	B. Pumpens motor er overvarmet, hvilket får den termiske overbelastningskontakt til at slå fra.	B. Hvis motoren er for varm at røre ved i mere end nogle få sekunder, er den termiske overbelastningskontakt sikkert slået fra. Lad motoren køle ned i mindst 45 minutter, og tryk derefter på pumpens nulstillingskontakt.
	C. Blokering i filterpumpen. Test: Luk afløbsventilen og træk filtergryden ud fra friturestationen. Aktivér pumpen. Hvis pumpens motor hummer i en kort tid og derefter stopper, er den mulige årsag sikkert blokering af selve pumpen.	C. Pumpeblokeringer sker som regel som følge af bundfaldopbygning i pumpen på grund af filterkomponenter, som har en forkert størrelse eller er installeret forkert og der ikke anvendes et krummefilter. Ring til FASC.
Filterpumpen kører, men olien returnerer ikke til stegegryden.	Blokering i filtergrydens sugeslange. Test: Luk afløbsventilen og træk filtergryden ud fra friturestationen. Aktivér pumpen. Hvis der kommer luft eller boblende olie ud af den bageste skylleport, er der en blokering i filtergrydens sugeslange.	Blokeringen kan være som følge af bundfaldopbygning eller, hvis fast fedtstof bruges, er der størknet fedtstof i slangen. Brug en tynd, bøjelig ståltråd til at fjerne blokeringen med. Ring til FASC, hvis blokeringen ikke kan fjernes.
Filterpumpen kører, men oliereturnering er meget langsom.	A. Filtergrydekomponenter er forkert installeret.	A. Hvis der bruges filterpapir eller pudekonfiguration, skal det bekræftes, at filterskærmen er i bunden af gryden med papir eller pude oven på skærmen. Bekræft at O-ringene er tilstede og i god tilstand på filtergrydens sammenkoblingsfitting. Hvis der bruges Magnasol-filtersamling, skal det bekræftes at O-ringen er tilstede og i god stand på filterskærmens fitting.
<i>Fortsættes på følgende side.</i>		

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
<p style="text-align: center;">Fortsat fra foregående side.</p>	<p>B. Det forsøges at filtrere med olie eller fedtstof, som ikke er varmt nok.</p>	<p>B. For at kunne filtrere ordentligt, skal olien eller fedtstoffet være 350°F (177°C) varmt. Ved temperaturer, som er lavere end dette, bliver olien/fedtstoffet for tykt til nemt at gå gennem filteranordningen, hvilket resulterer i meget langsommere oliereturnering og eventuel overvarmning af filterpumpens motor. Sørg for at olie/fedtstoffet er ved eller nær stegetemperatur før olien tømmes i filtergryden.</p>