

BRUKSANVISNING FÖR OPERATÖR FRYMASTER BIPH14/MPH14 SERIES ELEKTRISK FRITERARE

Detta kapitel om utrustning ska sättas
in i avsnittet om fritrare i
Bruksanvisningen för utrustning.

SÄKERHETSANVISNINGAR
Förvara eller använd inte bensin eller
andra lättantändliga ångor eller vätskor i
närheten av denna eller någon
annan maskin.



P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000, USA
TEL: 1-318-865-1711
AVGIFTSFRITT (i USA): 1-800-551-8633
+1 800 243 7937
FAX: 1-318-219-7135



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

GARANTIMEDDELANDE	Sida i
INLEDNING	Sida 1-1
INSTALLATIONSANVISNINGAR	Sida 2-1
DRIFTSANVISNINGAR	Sida 3-1
KÖRA DET INBYGGDA FILTRERINGSSYSTEMET	Sida 4-1
FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL	Sida 5-1
FELSÖKNING SOM GÖRS AV OPERATÖREN	Sida 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000, USA
TEL: +1 318 865 1711 FAX: +1 318 219 7135
SERVICETELEFON +1 800 243 7937

TRYCKT I USA

* 8196136 * FEBRUARI 2005

ANMÄRKNING

OM, UNDER GARANTITIDEN, KUNDEN ANVÄNDER NÅGON DEL FÖR DENNA ENODIS-UTRUSTNING ANNAT ÄN EN ICKE-MODIFIERAD NY ELLER ÅTERANVÄND DEL SOM KÖPTS DIREKT FRÅN FRYMASTER/DEAN, ELLER NÅGON AV DESS AUKTORISERADE SERVICECENTER, OCH/ELLER DELEN HAR MODIFIERATS FRÅN DESS URSPRUNGLIGA KONFIGURATION, GÄLLER DENNA GARANTI INTE. DESSUTOM KOMMER FRYMASTER/DEAN OCH DESS NÄRSTÅENDE BOLAG INTE ATT VARA ANSVARIGA FÖR NÅGRA KRAV, SKADOR ELLER UTGIFTER SOM KUNDEN HAFT SOM UPPSTÅR DIREKT ELLER INDIREKT, HELT ELLER DELVIS, PÅ GRUND AV INSTALLATIONEN AV NÅGON MODIFIERAD DEL OCH/ELLER DEL SOM MOTTAGITS FRÅN ETT ICKE-AUKTORISERAT SERVICECENTER.

ANMÄRKNING

Denna apparat är avsedd endast för professionell användning och ska skötas endast av kvalificerad personal. Ett Frymaster/Dean auktoriserat servicecenter (Factory Authorized Service Center, FASC), eller andra kvalificerade professionella tekniker bör utföra installation, underhåll och reparationer. Installation, underhåll, eller reparationer av icke-kvalificerad personal kan häva tillverkarens garanti. Se Kapitel 1 i denna bruksanvisning för definitioner av kvalificerad personal.

ANMÄRKNING

Denna utrustning måste installeras i enlighet med lämpliga nationella och lokala förordningar som gäller för det land och/eller region där apparaten installeras. Se KRAV FÖR NATIONELLA FÖRORDNINGAR i Kapitel 2 i denna bruksanvisning beträffande detaljer.

ANMÄRKNING FÖR AMERIKANSKA KUNDER

Denna utrustning ska installeras enligt den grundläggande rörmokarförordningen (basic plumbing code) utgiven av Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) och the Food Service Sanitation Manual of the U.S. Food and Drug Administration.

ANMÄRKNING

Ritningar och fotografier som används i denna bruksanvisning är avsedda att illustrera drift, rengöring och tekniska förfaranden och överensstämmer kanske inte med platsens driftförfaranden.

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED DATORER

USA

Denna apparat uppfyller Del 15 av FCC:s regler. Drift förutsätter följande två förhållanden: 1) Denna apparat får inte orsaka skadlig störning, och 2) denna apparat måste acceptera alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B.

KANADA

Denna digitala apparat överstiger inte Klass A eller B gränser för radiostörningar enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard ICES-003.

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.

⚠ FARA

Felaktig installation, justering, underhåll eller service, och icke-auktoriserad ändring eller modifikationer kan orsaka skada på egendom, personskada eller död. Läs installations-, drifts- och serviceanvisningarna grundligt innan du installerar eller utför service på denna utrustning.

⚠ FARA

Framkanten på denna apparat är inte ett steg! Stå inte på apparaten. Allvarlig personskada kan orsakas om du slinter eller kommer i kontakt med den heta oljan.

⚠ FARA

Förvara eller använd inte bensin eller andra lättantändliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.

⚠ FARA

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem som måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.

⚠ VARNING

Slå inte friteringskorgar eller andra redskap på friterarens skarvplåt. Plåten finns där för att tätas skarven mellan friteringsbehållarna. Om du slår friteringskorgar på plåten för att lossa matfett förvrängs plåten och då passar den inte längre. Det är utformad för tät passning och bör endast tas bort för rengöring.

GARANTIMEDDELANDE

Frymaster, L.L.C. ger följande begränsade garantier endast till den ursprungliga köparen för denna utrustning och reservdelar:

A. GARANTIBESTÄMMELSER- FRITERARE

1. Frymaster L.L.C. garanterar alla komponenter mot defekter i material och utförande för en period på ett år.
2. Alla delar, med undantag av frityrgrutan, värmeelement och säkringar är garanterade under ett år efter friterarens installationsdatum.
3. Om någon del, med undantag av säkringar, blir defekt under det första året efter installationsdatum, betalar Frymaster också kostnad för normal arbetstid för att byta ut delen, plus högst 160 km reseersättning (80 km enkel resa).

B. GARANTIBESTÄMMELSER - FRITYRGRYTOR

(Gäller endast för fritere tillverkade efter 1 december 2003.)

Om en frityrgruta börjar läcka inom tio år efter installation, kommer Frymaster, enligt sitt gottfinnande, antingen att byta ut hela batteriet eller byta ut frityrgrutan och anslår maximal tid i timmar enligt Frymasters tidanslagstabell för normal arbetstid plus högst 160 km reseersättning (80 km enkel resa) för att byta ut frityrgrutan.

C. GARANTIBESTÄMMELSER - VÄRMEELEMENT

1. Frymaster L.L.C. garanterar värmeelementen mot defekter i material eller utförande för en period av tre år från ursprungligt installationsdatum, endast delar.
2. Denna garanti täcker inte extra komponenter, inklusive högtemperatursonden och kontakter.

D. GARANTIBESTÄMMELSER - KOKDATORER

1. Frymaster L.L.C. garanterar M-200000-kokdatorer mot defekter i material eller utförande under en period på ett år från det ursprungliga installationsdatum samt delar och arbete. Ersättning för defekta enheter under det andra och tredje året finns tillgänglig för ett reducerat pris.
2. Under denna garanti period, reparerar Frymaster eller byter ut, enligt dess godtycke, en defekt kokdator som returneras med nya eller enheter som byggts om i fabriken och som är fungerande enheter.
3. Om du vill byta defekta datorer under garanti ska du ringa ditt lokala Frymaster fabriksauktoriserade servicecenter. Alla datorer som byts ut under Frymasters utbytesprogram täcks av en ettårig garanti (endast delar).

E. RETURNERING AV DELAR

Alla defekta delar som är under garanti måste returneras till ett av Frymaster auktoriserat fabriksservicecenter inom 60 dagar för kredit. Efter 60 dagar tillåts ingen kredit.

F. UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Denna garanti täcker inte utrustning som har skadats på grund av felanvändning, missbruk, ändring eller olyckshändelse som t.ex.:

- felaktig eller icke-auktoriserad reparation (inklusive alla frityrgrutor som svetsas i fältet);
- underlåtenhet att följa korrekta installationsanvisningar och/eller schemalagda underhållsförfaranden som föreskrivna på dina MRC-kort (maintenance requirement card, korten med underhållskrav). Bevis på schemalagt underhåll krävs för att garantin ska gälla;
- felaktigt underhåll;
- fraktskada;
- onormal användning;
- borttagning, ändring eller utplåning av antingen märkplåten eller datumkoden på värmeelementen;
- använda frityrgrutan utan matfett eller annan vätska i frityrgrutan;
- ingen fritererare får garanti under sjutårsprogrammet för vilken ett korrekt startformulär inte har mottagits.

Denna garanti täcker inte heller:

- transport eller resa över 160 km (80 km enkel resa) eller resa på mer än två timmar;
- övertid eller debitering för helgdag;
- följdskador (kostnader för reparationer eller för att byta ut annan egendom som är skadad), förlust av tid, förtjänst, användning eller några andra tillfälliga skador av något slag.

Det finns inga underförstådda garantier av säljbarhet eller lämplighet för någon särskild användning eller särskilt syfte.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 1: INLEDNING

1.1 Allmänt

Läs anvisningarna i denna bruksanvisning grundligt innan du försöker använda denna utrustning. Denna bruksanvisning täcker alla McDonalds PH14 modellens konfigurationer. Friterarna i denna modellfamilj har de flesta delarna gemensamt, och när de diskuteras som en grupp kallas de "PH14" friterare.

Fastän de liknar McDonalds elektriska friterare modellerna BIH14 har BIPH14-friterarna ett signifikant annorlunda inbyggt filtreringssystem. Den nya Euro-Look har rundade topplock och stora runda dräneringsrör, som säkerställer att pommes frites och annat skräp sköljs in i filtertråget. Andra egenskaper, inklusive de djupa kylzonerna och lättrengörbara, öppna frityrgrytorna förblir väsentligen oförändrade. Andra egenskaper, inklusive de djupa kylzonerna och öppen frityrgryta med uppfällbara element är oförändrade i allt väsentligt. PH14-friterarna styrs med M2000-datorn. Friterare i denna serie finns med hela eller delade behållare och kan köpas som en enda enhet eller i batterier med upp till fem friterare.


1.2 Säkerhetsinformation


Läs noga anvisningarna i denna bruksanvisning innan du försöker köra din enhet.


I denna bruksanvisning finns genomgående notiser omgivna av dubbla rutor liknande den nedan.



Het matolja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta en friterare som innehåller het matolja eller att överföra het matolja från en behållare till en annan.

 **VAR FÖRSIKTIG**-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i en funktionsstörning för systemet.*

 **WARNING**-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i skada på systemet* och som kan göra att systemet inte fungerar.

 **FARA**-rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som *kan orsaka eller resultera i personsador* och som kan orsaka skada på systemet och/eller göra att systemet inte fungerar.

Friterare in denna serie är utrustade med följande automatiska säkerhetsfunktioner:

1. Två hög-temperatur avkänningsfunktioner slår av ström till elementen om temperaturreglaget inte fungerar.
2. En säkerhetsbrytare som är inbyggd i dräneringsventilen hindrar elementen från att värma med dräneringsventilen även om den bara är delvis öppen.

1.3 Datorinformation för M2000-datorerna

Denna utrustning har provats och befunnits uppfylla gränserna för en Klass A digital apparat, enligt Del 15 av FCC:s regler. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning när utrustningen används i en kommersiell miljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvent energi och, om den inte installeras och används i enlighet med bruksanvisningen, kan orsaka skadlig störning för radiokommunikationer. Drift av utrustningen i ett bostadsområde kommer sannolikt att orsaka skadlig störning, i vilket fall användaren kommer att behöva rätta till störningen på egen bekostnad.

Användaren varnas att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för att uppfylla förordningar kan häva användares tillstånd att köra utrustningen.

Om så behövs ska användaren rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio- och televisionstekniker för ytterligare förslag.

Användaren kanske finner följande häfte från USA:s Federal Communications Commission hjälpsamt: Så här identifierar man och åtgärdar Radio- och TV-störningsproblem. (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Detta häfte kan erhållas från U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, USA, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Information specifik för Europeiska gemenskapen (CE)

Den europeiska gemenskapen (CE) har etablerat vissa specifika standarder beträffande utrustning av denna typ. När det finns någon skillnad mellan CE och icke-CE standarder, identifieras informationen eller anvisningarna ifråga med skuggade rutor liknande den nedan.



1.5 Installation, drift och servicepersonal

Driftsinformation för Frymasterutrustning har iordningställt för användning endast av kvalificerad och/eller auktoriserad personal såsom definierats i avsnitt 1.7. **Alla installation och service på Frymasterutrustning måste utföras av kvalificerad, certifierad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal såsom definierats i avsnitt 1.7.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTSPERSONAL

Kvalificerad/auktorerad driftspersonal är de personer som har läst informationen i denna bruksanvisning noggrant och har satt sig in i utrustningens funktioner eller som har tidigare erfarenhet av driften av utrustningen som täcks i denna bruksanvisning.

KVALIFICERAD INSTALLATIONSPERSONAL

Kvalificerad installationspersonal är individer, firmor, bolag och/eller företag som, antingen personligen eller genom en representant, ägnar sig åt och är ansvariga för installation av gasvärmda apparater. Kvalificerad personal måste ha erfarenhet av sådant arbete, känna till alla gasvarningar som gäller och uppfylla alla krav i tillämpliga nationella och lokala regler.

KVALIFICERAD SERVICEPERSONAL

Kvalificerad servicepersonal är sådana personer som känner till Frymasterutrustning och som har auktoriserats av Frymaster, L.L.C., att utföra service på utrustningen. Det krävs att all auktoriserad servicepersonal är utrustad med en fullständig uppsättning bruksanvisningar för service och delar och lagerför ett minimalt antal delar för Frymasterutrustning. En lista över Frymasters service centers som är auktoriserade av tillverkaren (FASC, Factory Auktoriserad service Centers) medföljer när friteren skickas från fabriken. *Om kvalificerad servicepersonal inte används blir Frymasters garanti ogiltig på utrustningen*

1.7 Förfarande för krav på grund av fraktskada

Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

Lägg märke till att denna utrustning inspekterades noga och förpackades av kunnig personal innan den lämnade fabriken. Speditionsfirman har fullt ansvar för säker leverans när den har accepterat utrustningen.

1. **Lämna in krav på ersättning omedelbart** oavsett hur omfattande skadan är.
2. **Inspektera och notera all synlig skada eller delar som fattas**, och säkerställ att denna information skrivs på fraktsedeln eller expresskvittot och signeras av den person som levererar.
3. **Dold förlust eller skada**, som inte upptäcktes förrän utrustningen packas upp ska noteras och rapporteras till speditören **omedelbart**. Ett krav beträffande dold skada måste lämnas in inom 15 dagar efter leveransdatum. Var noga med att behålla fraktlåren för inspektion.

**FRYMASTER TAR INTE ANSVAR FÖR SKADA ELLER FÖRLUST
SOM INTRÄFFAT UNDER TRANSPORT.**

1.8 Serviceinformation

För icke-rutinmässigt underhåll eller reparationer eller för serviceinformation kontakta ditt lokala Frymaster auktoriserade servicecenter (FASC). För att snabbt kunna hjälpa dig måste Frymasters fabriksauktorerade servicecenter (FASC) eller serviceavdelningens representant ha viss information om utrustningen. Det mesta av denna information är tryckt på en märkplåt som sitter inuti friterarens dörr. Artikelnummer finns i bruksanvisningarna för installation, drift, service och reservdelar. Reservdelsbeställningar kan göras direkt hos din lokala FASC eller distributör. När friterare skickas från fabriken medföljer en lista över Frymasters FASC. Om du inte har tillgång till denna lista, kontakta Frymaster Service Department (Frymasters service avdelning) genom att ringa +1 800 551 8633 eller +1 318 865 1711.

Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning _____

Problemets natur _____

DENNA BRUKSANVISNING SKA FÖRVARAS PÅ SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA BRUK.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänna installationskrav

Kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, såsom definierats i avsnitt 1.6 i denna bruksanvisning, bör utföra all installation och service på Frymasterutrustning.

Om kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal (såsom definierats i avsnitt 1.6 i denna bruksanvisning) inte används för att installera eller på annat sätt utföra service på denna utrustning blir Frymasters garanti ogiltig och kan resultera i skada på utrustningen eller personskada.

Där konflikt mellan anvisningar och information i denna bruksanvisning och lokala eller nationella regler eller föreskrifter förekommer, ska installation och drift uppfylla regler eller föreskrifter som gäller i det land där utrustningen installeras.

Service kan erhållas genom att du kontaktar ditt lokala fabriksauktoriserade servicecenter.

ANMÄRKNING

Om denna utrustning är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att koppla bort den med en separation av minst 3-mm för alla poler som är en del av anslutningen.

ANMÄRKNING

Denna utrustning måste placeras så att väggkontakten är tillgänglig om det inte finns andra sätt att koppla bort den från kraftenheten (t.ex. ett överspänningsskydd).

ANMÄRKNING

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 75°C.

ANMÄRKNING

Om nätsladden är skadad, måste den bytas ut av en Frymaster/Dean fabriksauktoriserad tekniker eller liknande kvalificerad person så att fara undviks.

FARA

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

FARA

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

⚠ FARA

Frymasters apparater är utrustade med ben för stationära installationer. Apparater med ben måste lyftas under flytt så att apparaten eller personer inte skadas. För flyttbar installation måste tilläggsutrustning användas. Frågor? Ring +1 800 551-8633.

⚠ FARA

Fäst inte en dräneringsskiva vid en ensam fritereare. Friteraren kan bli instabil, tippa och orsaka personskada. Apparatus område måste alltid hållas fritt och rent från brännbara material.

⚠ FARA

Byggnadsnormer förbjuder att en fritereare med en öppen behållare med het olja installeras bredvid en öppen låga av någon som helst typ, inklusive lågor i grillar och spisar.

I händelse av strömavbrott, slås friteraren automatiskt av. Om detta inträffar ska du slå AV strömbrytaren. Försök inte starta friteraren förrän strömmen återställts.

Apparaten måste alltid hållas fri och ren från brännbara material, bortsett från att den får installeras på brännbara golv.

En frigång på 15 cm måste finnas på båda sidorna och baktill i närheten av brännbar byggnad. Ett minimum av 61 cm bör finnas framför utrustningen för service och korrekt drift.

⚠ VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under friteraren.

2.1.2 Jordningskrav

Alla elektriska apparater måste jordas i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala regler, och i förekommande fall, CE-regler. Ett kablagediagram är finns på insidan av friterarens dörr. Korrekta spänningar finns på märkplåten på insidan av friterarens dörr.

⚠ FARA

Denna apparat är utrustad med en jordad stickkontakt som skydd mot elektrisk stöt och måste anslutas direkt till ett jordat uttag. Skär inte eller ta inte bort eller på annat sätt gå förbi de jordande delarna i denna kontakt!

⚠ VARNING

För att säkerställa att friteraren och kupan drivs säkert och effektivt, måste den elektriska kontakten för 120 V ledningen som ger ström till kupan vara helt inkopplad och låst i det åtkomstskyddade uttaget.

2.1.3 Australiska krav

Att installeras i enlighet med AS 5601 / AG 601, lokala myndigheter och alla andra relevanta lagenliga föreskrifter för gas och elektricitet.

2.2 Kraftbehov

SPÄNNING	FAS	LEDNING SERVICE	MIN. STORLEK	AWG (mm ²)	AMP PER GREN		
					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

ANMÄRKNING

Om denna apparat är permanent ansluten till fasta ledningar, måste den vara ansluten med kopparledningar som har en temperaturklassificering på minst 75°C.

FARA

Denna apparat måste vara ansluten till ström med samma spänning och fas som anges på märkplåten på insidan av apparatens dörr.

FARA

Alla ledningsanslutningar för denna apparat måste vara tillverkade i enlighet med kablagediagrammet som medföljer apparaten. Se kablagediagrammet på insidan av apparatens dörr vid installation eller service av denna utrustning.

2.3 När fritrare har placerats på friteringsstationen

FARA

Inget strukturellt material på friteraren får ändras eller tas bort för att underlätta placering av friteraren under en kupa. Frågor? Ring Frymaster/Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.

1. När friteraren har placerats på friteringsstationen ska du använda ett vattenpass som är placerat över fritrygrytan för att bekräfta att enheten är nivellerad, både från sida till sida och framifrån och bakåt.

Nivellera fritrare genom att justera hjulen och var noga med att säkerställa att friteraren är på korrekt höjd i friteringsstationen.

FARA

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från friteraren innan du försöker att flytta den så att du undviker spill, fall och allvarliga brännskador. Fritrare kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

2. Stäng friterarens dräneringsventiler och fyll fritrygrytan med vatten till den undre oljenivålinjen.
3. Koka ur fritrygrytorna enligt anvisningarna i avsnitt 5.1.4 i denna bruksanvisning.
4. Dränera, rengör och fyll fritrygrytorna med matolja. (Se *Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning* i kapitel 3.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 3: DRIFTSANVISNINGAR

3.1 Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning

Ställa i ordning

FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frituregryta. Frituregrytan måste vara fylld med vatten eller vegetabilisk olja innan elementen slås på. Försummelse att göra det leder till skada på elementen som inte kan repareras och kan orsaka brand.

FARA

Ta bort alla droppar vatten ur frituregrytan innan du fyller den med vegetabilisk olja. Försummelse att göra det gör att det skvätter het vätska när oljan blir uppvärmd till koktemperatur.

1. Fyll frituregrytan med vegetabilisk olja till den nedersta OLJENIVÅ-linjen som finns baktill i frituregrytan. Detta ger oljan rum att expandera när den värms upp. Fyll inte på kall olja högre än den understa linjen; den kan flöda över när värme expanderar oljan.
2. Säkerställ att nätsladdarna sitter i lämpliga vägguttag. Bekräfta att stickkontakten är ordentligt insatt i väggkontakten.
3. Säkerställ att oljenivån når den övre OLJENIVÅ-linjen när oljan har uppnått koktemperatur. Det kan bli nödvändigt att lägga till olja för att få upp nivån till rätt märke när den har uppnått koktemperatur.

Avstängning

1. Stäng av friteren.
2. Filtrera den vegetabiliska oljan och rengör friteren (se kapitel 4 och 5).
3. Placera frituregrytornas lock på frituregrytorna.

3.2 Drift

Om detta är första gången friteren används, se förfarandet för att koka ur frituregrytan på sida 5-2.

Denna fritere är utrustad med M2000-datorer (se bilden nedan). Se de separata *driftsanvisningarna för M2000-datorer* som medföljer friteren för programmerings- och driftsförfaranden.



M2000-dator

Se Kapitel 4 i denna bruksanvisning för driftsanvisningar för det inbyggda filtreringssystemet.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 4: FILTERINGSANVISNINGAR

4.1 Inledning

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör att oljan i en frityrgröta filtreras säkert och effektivt medan de andra frityrgrötorna i ett batteri är kvar i drift.

Avsnitt 4.2 täcker beredning av filtersystemet för användning. Drift av systemet täcks i avsnitt 4.3.

VARNING

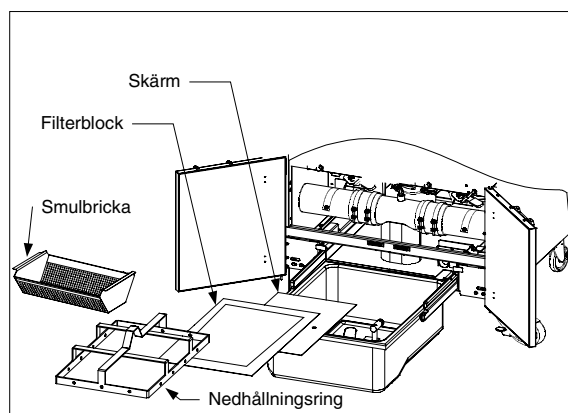
Den lokala chefen är ansvarig för att säkerställa att operatörer är medvetna om de inbyggda riskerna med att sköta ett filtreringssystem för heta oljor, särskilt med tanke på förfaranden för oljefiltrering, dränering och rengöring.

4.2 Bereda filtret för användning

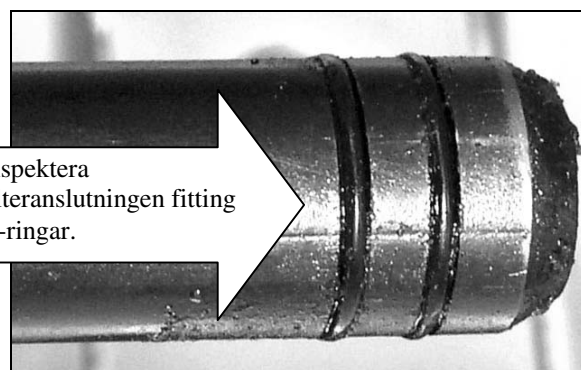
1. Dra filtertråget ut ur skåpet och ta bort smulbrickan, nedhållningsringen, filterblocket och filterskärmen. (Se figur 1) Rengör alla metalldelar med en lösning av All Purpose Concentrate och hett vatten och torka sedan grundligt.

Filtertråget är utrustat med rullar i skenor, liknande en kökslåda. Tråget kan tas bort från skåpet för rengöring genom att lyfta dess framände för att koppla ur de främre rullarna och sedan dra det framåt tills de bakre rullarna går fritt från skenorna. Tråglöcket får inte tas bort utom för rengöring, åtkomst av insidan eller så att en matfettsbortskaffningsenhet (MSDU) kan placeras under dränet.

2. Inspektera filtertrågets anslutningsbeslag för att säkerställa att båda o-ringarna är i gott skick. (Se figur 2)



Figur 1



Figur 2

3. I omvänd ordning, placera metallfilterskärmen i mitten av botten i tråget, lägg sedan ett filterblock över skärmen och säkerställ att den **ojämna** sidan av blocket är vänd uppåt. Kontrollera att blocket är mellan de präglade räfflorna i filtertråget. Placera sedan nedhållningsringen ovanpå blocket och återinstallera därefter smulbrickan framtill i tråget. (Se figur 1)

ANVÄND INTE FILTERPULVER MED BLOCKET!

4. Tryck smulbrickan tillbaka in i friteraren hela vägen bakåt i skåpet. Filtreringssystemet är nu klart för användning.

4.3 Hantering av filtret

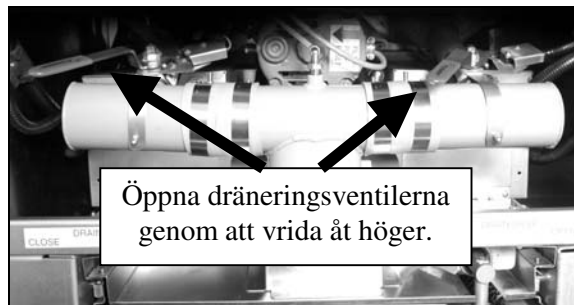
⚠ FARA

Dränering och filtrering av olja måste göras försiktigt så att du undviker möjligheten av allvarlig brännskada som orsakats av vårdslös hantering. Oljan ska filtreras vid eller nära 177°C. Säkerställ att tömningshandtagen är i korrekt läge innan du ändrar brytare eller ventiler. Ha på dig all lämplig säkerhetsutrustning när du dränerar och filtrerar olja.

⚠ FARA

Försök **ALDRIG** dränera olja från friteraren med elementen på! Att göra det leder till skada på elementen och kan orsaka en plötslig brand. Om du gör det gäller inte Frymasters garanti.

1. Stäng AV friteraren. Dränera frituregrytan till filtertråget. Om det blir nödvändigt, använd *Fryer's Friend* rengöringsstång till att rengöra dräneringen från frituregrytans **insida** .



Öppna frituregrytans dräneringsventil och dränera oljan till filtertråget.

⚠ FARA

Dränera inte mer än en frituregryta åt gången till den inbyggda filtreringseenheten så att du undviker att het olja flödar över eller spills.

⚠ FARA

Försök ALDRIG rengöra en igensatt dräneringsventil från ventilens framsida! Het olja kommer att spruta ut med potential för allvarliga brännskador.

Hamra INTE på dräneringsventilen med rengöringsstången eller andra föremål. Skada på kulan inuti ger upphov till läckage och gör Frymasters garanti ogiltig.

2. När oljan har dränerats ur frituregrytan ska du vrida filterhandtaget till läget ON (PÅ) för att starta pumpen och börja filtreringsprocessen. Det kan bli en liten fördröjning innan pumpen aktiveras.

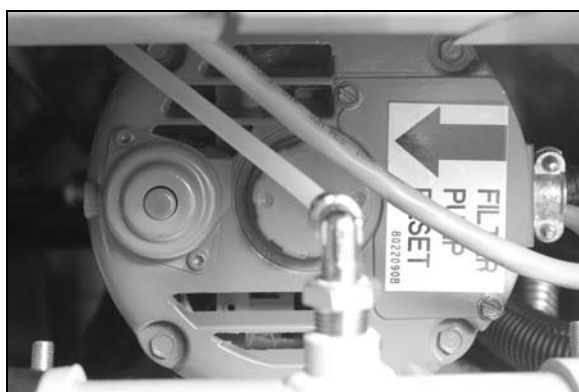


Vrid filterhandtaget till läget ON (PÅ).

3. Filtreringspumpen drar oljan genom filterblocket och -skärmen och cirkulerar den tillbaka upp till och genom frituregrytan under en 5-minuters process som kallas polering. Polering rengör oljan genom att fånga fasta partiklar i filterblocket.
4. När oljan har filtrerats (omkring 5 minuter), stäng dräneringsventilen och låt friteraren fyllas igen. Låt filtreringspumpen gå i 10 till 12 sekunder efter att oljan börjar bubbla i frituregrytan och stäng sedan av filtret.

⚠ VARNING

Filtreringspumpen är utrustad med en manuell återställningsbrytare (se fotot nedan) för den händelse att filtermotorn överhettas eller ett elektriskt fel inträffar. Om denna brytare utlöses ska du slå av strömmen till filtersystemet och låta pumpmotorn kallna under 20 minuter innan du försöker återställa brytaren.



Filterpumpåterställningsbrytare

5. Sänk elementen till frituregrytan och installera korgens stödställ.
6. Säkerställ att dräneringsventilen är helt stängd. (Friteraren fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd.) Slå PÅ friteraren och låt oljan uppnå inställningsvärdet.

 **FARA**

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem som måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av friteringen varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.

 **VARNING**

Slå inte friteringskorgar eller andra redskap på friterarens skarvplåt. Plåten finns där för att täta skarven mellan friteringsbehållarna. Om du slår friteringskorgar på plåten för att lossa matfett förvrängs plåten och då passar den inte längre. Det är utformad för tät passning och bör endast tas bort för rengöring.

4.4 Dränering och bortskaffande av avfallsolja.

När matolja eller matfettet inte längre kan användas ska du dränera oljan eller matfettet till en lämplig behållare för transport till bortskaffningsbehållaren. Frymaster rekommenderar att du använder McDonald's matfettsbortskaffningsenhet (MSDU). **OBS!** Om du använder en MSDU-enhet som tillverkades före januari 2004 måste filtertrågets hölje tas bort för att enheten ska kunna placeras under avloppet. Ta bort locket genom att lyft upp framkanten och dra den rakt ut ur skåpet. Se den dokumentation som medföljer din bortskaffningsenhet beträffande detaljerade driftsanvisningar. Om en matfettsbortskaffningsenhet inte finns tillgänglig ska du låta oljan eller matfettet kallna till 38°C och sedan dränera oljan eller matfettet till en soppgryta eller liknande behållare av metall. När dräneringen är färdig ska du stänga friterarens dräneringsventil ordentligt.

 **FARA**

Låt oljan eller matfettet kallna till 38°C innan du tömmer till en lämplig behållare för bortskaffande.

När du dränerar olja eller matfett till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför maxlinjen som finns på behållaren.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 5: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

5.1 Rengöra friteraren



FARA

Smulbrickan i friterare som är utrustade med ett filtersystem som måste tömmas i en eldfast behållare vid slutet av friteringen varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de lämnas doppade i vissa matfettsmaterial.



FARA

Försök aldrig rengöra friteraren när den friterar eller när frityrgrutan är fylld med het olja. Om vatten kommer i kontakt med olja som är uppvärmd till friteringstemperatur, gör det att oljan skvätter, vilket kan ge allvarliga brännskador på personal i närheten.



VARNING

Använd McDonald's All Purpose Concentrate. Läs instruktioner och försiktighetsuppmaningar noga före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som står i kontakt med mat.

5.1.1 Rengör in- och utsida på friteringsskåpet – dagligen

Rengör inuti friteringsskåpet med en torr, ren duk. Torka av alla åtkomliga metallytor och komponenter så att du får bort ackumulerad olja och damm.

Rengör utsidan av friteringsskåpet med en ren, fuktig duk som doppats i McDonalds All Purpose Concentrate. Torka av med en ren, fuktig duk.

5.1.2 Rengör det inbyggda filtreringssystemet – dagligen



VARNING

Dränera aldrig vatten till frityrgrutan. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundna förebyggande underhållskontroller och service för FootPrint Pro-filtreringssystemet annat än daglig rengöring av filtertråget och tillhörande komponenter med en lösning av hett vatten och McDonalds All Purpose Concentrate.

5.1.3 Rengör bakom friterarna – varje vecka

Rengör bakom friterarna i enlighet med förfarandet specificerat på kortet med underhållskrav (maintenance requirement card, MRC) 14A.



VARNING

För att säkerställa att friteraren och kupan drivs säkert och effektivt, måste den elektriska kontakten för 120 V ledningen som ger ström till kupan vara helt inkopplad och låst i det åtkomstskyddade uttaget.

5.1.4 Rengör frityrgrytan och värmeelement - varje vecka



FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Frityrgrytan måste vara fylld med vatten eller vegetabilisk olja innan elementen slås på. Försummelse att göra det leder till skada på elementen som inte kan repareras och kan orsaka brand.

Koka ur frityrgrytan

Innan friteraren används första gången ska den kokas ur för att säkerställa att rester från tillverkningen har eliminerats. Dessutom, när friteraren har använts en tid, kommer en film av hårdnad vegetabilisk olja/matfett att bildas på frityrgrytans insida. Denna film bör tas bort regelbundet genom att följa urkokningsförfarandet som finns på kortet med underhållskrav (MRC) 14A. *Se de separata driftsanvisningarna för M2000-datorer som medföljer friteraren beträffande specifika detaljer om hur du ställer in datorn för att köra urkokning.*

5.1.5 Rengör borttagbara delar och tillbehör – varje vecka

Torka av alla löstagbara delar och tillbehör med en ren, torr duk. Använd en ren duk som doppats i en lösning av McDonalds All Purpose Concentrate för att ta bort ackumulerad förkolnad olja eller matfett på löstagbara delar och tillbehör. Skölj delarna och tillbehören grundligt med rent vatten och torka dem torra innan du sätter tillbaka dem.

5.2 Årlig/regelbunden inspektion av systemet

Denna apparat bör inspekteras och justeras regelbundet av kvalificerad servicepersonal som en del av normalt underhåll av köket.

Frymaster rekommenderar att en fabriksauktoriserad tekniker inspekterar denna apparat minst en gång om året enligt följande:

Friterare

- Inspektera skåpet inuti och utanpå, fram och bak för att se spår av överdriven oljeansamling och/eller oljevandring.
- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från ansamling av oljevandring.
- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.
- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar eller skaver.
- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.
- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.

- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktorlåda (dvs. dator/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från oljevandringsansamling och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda är sitter fast och att ledningar är i gott skick.
- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, säkerhetsbrytare för dränering, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.
- Bekräfta att frituregrytan är i gott skick och inte läcker och att frituregrytans isolering är i gott skick.
- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

Inbyggt filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och dräneringsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen, meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och packningar är på plats och i gott skick. Byt ut o-ringar och packningar om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:
 - Med filtertråget tomt, placera varje oljereturhandtag, ett åt gången, i läget PÅ. Bekräfta att pumpen aktiveras och att bubblor syns i den vegetabiliska oljan.
 - Stäng alla oljereturventiler (dvs. placera alla oljereturhandtag i läget OFF (AV). Bekräfta korrekt funktion för varje oljereturventil genom att aktivera filtreringspumpen med spaken på någon av oljereturhandtagets mikrobrytare. Inga luftbubblor bör synas i någon frituregryta.
 - Bekräfta att filtertråget är korrekt iordningställt för filtrering och dränera sedan en frituregryta med olja som är uppvärmd till 168°C till filtertråget och stäng frituregrytans dräneringsventil. Ställ oljereturhandtaget i läget ON (PÅ). Låt all vegetabilisk olja rinna tillbaka till frituregrytan (som syns genom bubblor i den vegetabiliska oljan). Vänd tillbaka oljereturhandtaget till läget OFF (AV). Frituregrytan bör ha fyllts igen på högst 2 minuter och 30 sekunder.

ELEKTRISKA FRITERARE SERIE BIPH14 / MPH14

KAPITEL 6: FELSÖKNING SOM GÖRS AV OPERATÖREN

6.1 Inledning

Detta avsnitt ger en lättillgänglig referens beträffande vanliga problem som kan inträffa under drift av denna utrustning. Felsökningsguiden är avsedd att hjälpa till att rätta till eller åtminstone ge en korrekt diagnos på problem med denna utrustning. Fastän kapitlet täcker de vanligaste problem som rapporterats kan du få problem som inte behandlas. I så fall kommer Frymasters tekniska servicepersonal att göra allt den kan för att hjälpa dig identifiera och lösa problemet.

När du felsöker ett problem ska du alltid använda ett elimineringsförfarande varvid du börjar med den enklaste lösningen och arbetar dig fram till den mest komplexa. Försumma aldrig det uppenbara – vem som helst kan glömma att sticka i en kontakt eller att stänga en ventil helt. Det viktigaste är att alltid etablera en klar uppfattning om varför ett problem har uppstått. En del av en åtgärd är att säkerställa att det inte händer en gång till. Om en styrenhet inte fungerar på grund av en dålig anslutning, se till att kontrollera alla andra anslutningar på samma gång. Om en säkring fortsätter att gå, ta reda på varför. Kom ihåg att haveri av någon liten komponent ofta kan vara en indikation på ett potentiellt fel eller felaktig funktion hos en viktigare komponent eller system.

Innan du ringer en servicerepresentant eller Frymaster HOTLINE (+1 800 243 7937):

- Bekräfta att den elektriska sladden är inkopplad och att överspänningsskydd är på.
- Bekräfta att frityrgrytans dräneringsventiler är helt stängda.
- Ha friterarens modell- och serienummer till hands för att ge till teknikern som hjälper dig.



FARA

Het olja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta denna apparat när den är fylld med het olja eller att överföra het olja från en behållare till en annan.



FARA

Denna utrustning bör vara bortkopplad under service, utom när det krävs tester av elektriska kretsar. Var extremt försiktig när du utför sådana prov.

Denna apparat kan ha mer än en anslutning till elektrisk ström. Koppla bort alla nätsladdar före service.

Inspektion, testning och reparation av elektriska komponenter ska utföras endast av kvalificerad servicepersonal.

6.2 Felsökning

6.2.1 Problem med dator och uppvärmning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Ingen display på datorn.	A. Datorn är inte påslagen.	A. Tryck på ON/OFF (På/Av) - brytaren och slå på datorn.
	B. Ingen ström till friteren.	B. Denna friteren har två sladdar: en nätsladd för datorn och en sladd till nätet. Om datorns sladd är inte är isatt, aktiveras inte datorn. Bekräfta att datorns nätsladd är ansluten och att överspänningsskyddet inte är utlöst.
	C. Datorn fungerar inte.	C. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
	D. Skadat datorkablage	D. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter)
	E. Kraftkomponent eller kretskort fungerar inte.	E. Om någon komponent i kraftsystemet (inklusive transformatorn och kretskortet) går sönder får datorn ingen ström och fungerar inte. Att bestämma vilken komponent som inte fungerar är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
Friteraren värms inte.	A. Dräneringsventilen är öppen.	A. En avloppssäkerhetsbrytare hindrar värmeelementet från att slås på om dräneringsventilen inte är helt stängd. Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd.
	B. Datorn fungerar inte.	B. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
	C. Nätsladden är inte ansluten.	C. Denna friteren har två sladdar: en 120 V nätsladd och 3-FAS-sladd. Om 120 V-nätsladden är ansluten 3-FAS-sladden inte är det ser det ut som om datorn fungerar normalt men friteren värms inte upp. Bekräfta att både 3-fas- och 120 V-sladden är helt intryckt i uttaget och låst på plats och att överspänningsskyddet inte är utlöst.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Fortsättning från föregående sida.	D.En eller flera andra komponenter fungerar inte.	D. Om kretsarna i friterarens styrsystem inte kan bestämma frityrgrytans temperatur, kommer systemet inte att låta elementen slås på eller slår av elementen om de redan får ström. Om kontakten, element eller tillhörande ledningar inte fungerar slås elementet inte på. Att bestämma vilka specifika komponenter som inte fungerar är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
Friteraren värmer inte efter filtrering.	Dräneringsventilen är öppen.	Denna friterare är utrustad med en avloppssäkerhetsbrytare som hindrar värmeelementet från att slås på om dräneringsventilen inte är helt stängd. Bekräfta att dräneringsventilen är helt stängd.
Friteraren värms tills den höga gränsen utlöses med värmeindikatorn ON (PÅ).	Temperatursonden eller datorn fungerar inte.	Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
Friteraren värms tills den höga gränsen utlöses utan värmeindikatorn ON (PÅ).	Kontaktorn eller datorn fungerar inte	Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
Friteraren slutar värmas med värmeindikatorn ON (PÅ).	Termostaten för den höga gränsen eller kontaktorn fungerar inte.	Faktum att värmeindikatorn är ON (PÅ) indikerar att styrenheten fungerar korrekt och beställer värme. Termostaten för den höga gränsen fungerar som en normalt stängd brytare. Om termostaten inte fungerar öppnas "brytaren" och ström till elementen stängs av. Om kontaktorn inte sluts blir det ingen ström till elementen. Att bestämma vilken komponent som inte fungerar är något som operatören inte kan felsöka. Ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).

6.2.2 Problem med felmeddelanden och visning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
M2000-displayen visar fel temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Fel visningsalternativ har programmerats.	M2000-datorer kan programmeras att visa i antingen Fahrenheit eller Celsius. Se den separata <i>M2000-datorns bruksanvisning</i> för anvisningar hur du ändrar displayen.
M2000:s display visar HI (hög).	Friterare är 8 °C över inställningsvärde.	Denna display visas endast om friteraren är i det <i>icke-dedikerade</i> läget och frituregrytans temperatur stiger 8 °C eller mer över det programmerade inställningsvärdet. Detta indikerar ett problem med temperaturreglagets kretsar. Stäng av friteraren och ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
M2000:s display visar HOT (het).	Frituregrytans temperatur är högre än 210 °C eller i CE-länder, 202 °C.	Detta är en indikation av en funktionsstörning i temperaturreglagekretsen, inklusive ett fel på termostaten för den höga gränsen. Stäng av friteraren omedelbart och ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
M2000:s display visar LOW TEMP (I åg temperatur).	Frituregrytans temperatur är mellan 82 °C och 157 °C.	Denna visning är normal när friteraren först slås på och kan visas en kort stund om en stor sats frusen produkt läggs i frituregrytan. Om displayen aldrig slocknar värms inte friteraren upp. Stäng av friteraren och ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
M2000:s display visar PROBE FAILURE (sondfel).	Problem med temperaturmätningkretsen inklusive sonden.	Detta indikerar ett problem inom temperaturmätningkretsen som är något som operatören inte kan felsöka. Stäng av friteraren och ring FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
M2000:S DISPLAY VISAR IGNITION FAILURE (tändningsfel).	Öppen dräneringsventil, datorn fungerar inte, fel på transformatorn, öppen termostat för den höga gränsen.	Detta indikerar att friteraren inte värms upp. Det visas om friteraren inte längre kan värma olja. Det visas också när oljetemperaturen är högre än 232 °C och termostaten för den höga gränsen har öppnats och uppvärmningen av oljan har stannats. Bekräfta att dräneringsventilerna är helt stängda. Om detta inte rättar till problemet, ring ditt FASC (fabriksauktorerat servicecenter).
M2000:s display visar HI-LIMIT (hög gräns).	Dator i testläge för hög gräns.	Detta visas endast under ett prov av kretsen för hög gräns och indikerar att den höga gränsen har öppnats på rätt sätt.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
M2000:s display visar HI 2 BAD (hög 2 defekt).	Dator i testläge för hög gräns.	Detta visas endast under ett prov av kretsen för hög gräns och indikerar att den höga gränsen inte fungerar. KÖR INTE FRITERAREN! Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).
Displayen visar <i>Pr ob</i> med larmet ljudande.	Skadat datorkablage eller anslutning.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter)
Displayen visar <i>HELP</i> med larmet ljudande. Värmeindikatorn är på, men ingen värme.	A. Dräneringsventil inte helt stängd.	A. Tryck ON/OFF (På/Av) brytaren till OFF (Av), stäng dräneringsventilerna helt och tryck sedan ON/OFF (På/Av) brytaren till på.
Displayen visar <i>Lo</i>, värmeindikatorcykler på och av normalt.	A. Datorn fungerar inte.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).
	B. Skadat datorkablage.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).
Displayen visar <i>HELP</i> och larm ljuder, men friteren kör normalt (falskt larm).	Datorn fungerar inte.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).
Datorn går inte till programmeringsläge eller vissa knappar slås inte på.	Datorn fungerar inte.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).
Värmeindikatorn avstängd efter att datorn startats. Displayen visar <i>Hi</i> or <i>HOT</i> med larmet ljudande.	Datorn fungerar inte.	Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).

6.2.3 Problem med filtrering

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
<p>Filterpumpen startar inte.</p>	<p>A. Nätsladden är inte inkopplad eller överspänningsskyddet är utlöst.</p>	<p>A. Bekräfta att nätsladden är helt ansluten. Om så är fallet, bekräfta att överspänningsskyddet inte är utlöst.</p>
	<p>B. Pumpmotorn har blivit överhettad, vilket gör att den termiska överbelastningsbrytaren utlöses.</p>	<p>B. Om motorn är alltför het att vidröras mer än ett par sekunder, har den termiska överbelastningsbrytaren antagligen utlösts. Låt motorn kallna i minst 45 minuter och tryck sedan på pumpens återställningsbrytare.</p>
	<p>C. Blockering i filterpump.</p> <p>Prov: Stäng dräneringsventilen och dra ut filtertråget ur friteraren. Aktivera pumpen. Om pumpmotorn hummar en kort tid och sedan stannar är den troliga orsaken en blockering av själva pumpen.</p>	<p>C. Pumpblockeringar orsakas vanligen av ansamling av sediment i pumpen pga. felaktig storlek eller installation av filterkomponenter och försummelse att använda smulskärmen. Ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).</p>
<p>Filterpumpen går men olja kommer inte tillbaka till frityrgrytan.</p>	<p>Blockering i filterblockets sugrör.</p> <p>Prov: Stäng dräneringsventilen och dra ut filtertråget ur friteraren. Aktivera pumpen. Om luft eller bubblande olja kommer ut från den bakre spolöppningen är filtertrågets sugrör blockerat.</p>	<p>Blockeringen kan orsakas av sedimentansamling eller, om fast matfett används, matfett som stelnat i röret. Använd en tunn flexibel tråd till att ta bort blockeringen. Om blockeringen inte kan tas bort, ring FASC (fabriksauktoriserat servicecenter).</p>
<p>Filterpumpen går, men oljereturen är mycket långsam.</p>	<p>A. Felaktigt installerade filterblockkomponenter.</p>	<p>A. Om du använder konfiguration med filterpapper eller block, bekräfta att filterskärmen finns i trågets botten med papper eller block ovanpå skärmen.</p> <p>Bekräfta att o-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick.</p> <p>Om en Magnasol-filterenhet används, bekräfta att o-ringen finns på plats på filterskärmens beslag och är i gott skick.</p>
<p><i>Fortsättning på följande sida.</i></p>		

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
<p>Fortsättning från föregående sida.</p>	<p>B. Försök att filtrera med olja eller matfett som inte är tillräckligt hett.</p>	<p>B. För att filtrera rätt bör oljan eller matfettet vara vid eller nära 177 °C. Vid lägre temperaturer blir oljan eller matfettet för tjock för att lätt passera genom filtermediet, vilket leder till mycket långsammare oljeretur och överhettning av filtreringspumpens motor. Se till att oljan eller matfettet är vid eller nära friteringstemperaturen innan du dränerar olja till filterträget.</p>