



**RE-SERIEN –
ELEKTRISKE FRITTYRKOKERE**
Monterings- og brukerhåndbok



Frymaster, som er medlem av den amerikanske leverandørforeningen for kommersielt matlberedningsutstyr (Commercial Food Equipment Service Association – CFESA), anbefaler å bruke CFESA-sertifiserte teknikere.

NOVEMBER 2005
819-6161

8196161

MERK

HVIS KUNDEN, I GARANTIPERIODEN, BRUKER EN DEL TIL DETTE ENODIS-UTSTYRET SOM IKKE ER EN UENDRET NY ELLER RESIRKULERT DEL SOM ER KJØPT DIREKTE AV FRYMASTER DEAN ELLER ET AV DETS AUTORISERTE SERVICESENTERE, OG/ELLER HVIS DELEN SOM BRUKES ER ENDRET I FORHOLD TIL DEN OPPRINNELIGE KONFIGURASJONEN, ANNULLERES DENNE GARANTIE. FRYMASTER DEAN OG DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ER HELLER IKKE ERSTATNINGSANSVARLIGE FOR EVENTUELL(E) KRAV, SKADESERSTATNING ELLER KOSTNADER SOM KUNDEN PÅFØRES SOM DIREKTE ELLER INDIREKTE OPPSTÅR, HELT ELLER DELVIS, SOM EN FØLGE AV MONTERING AV EN ENDRET DEL OG/ELLER EN DEL SOM ER SKAFFET HOS ET UAUTORISERT SERVICESENTER.

MERK

Dette apparatet er bare beregnet på profesjonell bruk og skal bare brukes av kvalifisert personell. Et autorisert servicesenter for Frymaster Dean eller en annen kvalifisert, profesjonell utøver skal utføre montering, vedlikehold og reparasjon. Montering, vedlikehold eller reparasjon som utføres av ukvalifisert personell kan annullere produsentens garanti. Kapittel 1 i denne håndboken inneholder definisjoner på kvalifisert personell.

MERK

Utstyret skal monteres i samsvar med gjeldende lover og forskrifter i landet og/eller regionen der utstyret monteres. Kapittel 2 i denne håndboken inneholder nærmere opplysninger om **LOVER OG FORSKRIFTER**.

TIL KUNDER I USA

Utstyret skal monteres i samsvar med BOCAs røleggerforskrifter (Building Officials and Code Administrators International, Inc.) og FDAs (U.S. Food and Drug Administration) håndbok for hygiene på spisesteder.

MERK

Tegningene og bildene i denne håndboken skal illustrere prosedyrer for drift, rengjøring og tekniske oppgaver og stemmer ikke nødvendigvis med driftsprosedyrene på stedet.

TIL EIERE AV APPARATER MED DATAMASKIN

USA

Apparatet oppfyller kravene i del 15 i FCC-forskriftene. Følgende to vilkår stilles for bruk: 1) Apparatet kan ikke forårsake skadelige forstyrrelser, og 2) Apparatet må kunne motta eventuelle forstyrrelser, herunder forstyrrelse som kan forårsake bruk på uønsket måte. Apparatet er klassifisert som klasse A, men oppfyller kravene for klasse B.

CANADA

Dette digitale apparatet overstiger ikke grensene for radiostøy for klasse A eller B som fastsatt i det kanadiske kommunikasjonsdepartementets ICES-003-standard.

Cet appareil numérique n'emet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ FARE

Feil montering, justering, vedlikehold eller service samt uautorisert endring kan medføre materiell skade, personskade eller dødsfall. Les anvisningene for montering, bruk og service nøye før du monterer eller utfører service på utstyret.

⚠ FARE

Stå ikke på kanten foran på apparatet! Stå ikke på apparatet. Alvorlig personskade kan oppstå hvis du glir eller kommer borti varm(t) kokeolje/-fett.

⚠ FARE

Oppbevar ikke bensin eller andre brannfarlige gasser eller væsker i nærheten av dette eller andre apparater.

⚠ FARE

Smulebrettet i friturekoker med filtersystem skal tømmes i en brannsikker beholder hver dag etter at kokingen er avsluttet. Enkelte matpartikler kan antennes hvis de blir liggende i visse typer matfett.

⚠ ADVARSEL

Slå ikke kokekurver eller andre redskaper mot metallbeslaget på friturekokeren. Beslaget skal forsegle åpningen mellom friturekarene. Hvis du slår kokekurver mot beslaget for å få løs fett, blir beslaget forskjøvet slik at det ikke passer slik det skal. Beslaget skal sitte godt og bare fjernes for rengjøring.



Elektriske frityrkokere – RE-serien Monterings- og brukerhåndbok

INNHOLD

	Side
Kapittel 1: Innledning.....	1-1
Kapittel 2: Monteringsanvisninger.....	2-1
Kapittel 3: Bruksanvisninger.....	3-1
Kapittel 4: Filtreringsanvisninger.....	4-1
Kapittel 5: Forebyggende vedlikehold.....	5-1
Kapittel 6: Feilsøking for brukere.....	6-1

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 1: INNLEDNING

1.1 Generelt

Les anvisningene i denne håndboken nøye før du tar utstyret i bruk. Denne håndboken gjelder for alle konfigurasjoner av modell FPRE14, FPRE17 og FPRE22. De fleste komponentene er felles for friturekokerne i denne modellserien, med fellesnavnet ”elektriske friturekokerer i RE-serien”.

Elektriske friturekokerer i RE-serien ligner riktig nok på de vanlige elektriske friturekokerne i Pro-serien, men med et vesentlig annerledes og roterer component med en forsterket tegning. Andre kjennetegner, samt de dype kald-sonene, åpne friturekar og filtreringssystem forblir nødvendig uforandret. Blant kontrollfunksjonene er datamaskiner for koking av flere produkter (standard) eller digitale og analoge kontroller (ekstrautstyr). Friturekokerne i denne serien leveres i konfigurasjoner med hel eller delt friturekar og kan kjøpes enkeltvis eller i linjer med inntil seks friturekokerer.


1.2 Sikkerhetsinformasjon


Les anvisningene i denne håndboken nøye før du tar apparatet i bruk.


I hele håndboken finner du merknader i doble rammer, som den nedenfor.

 **FARE**

Varm kokeolje forårsaker alvorlig forbrenning. Flytt ikke på en friturekoker som inneholder varm(t) kokeolje/-fett, og overfør ikke varm(t) kokeolje/-fett fra en beholder til en annen.

 Ruter med overskriften **OBS!** inneholder informasjon om handlinger eller omstendigheter som *kan forårsake eller medføre feilfunksjon i systemet.*

 Ruter med overskriften **ADVARSEL** inneholder informasjon om handlinger eller omstendigheter som *kan forårsake eller medføre skade på systemet*, og som kan føre til feilfunksjon i systemet.

 Ruter med overskriften **FARE** inneholder informasjon om handlinger eller omstendigheter som *kan forårsake eller medføre personskade*, og som kan føre til skade på og/eller feilfunksjon i systemet.

Friturekokerne i denne serien har følgende automatiske sikkerhetsfunksjoner:

1. To funksjoner som registrerer for høy temperatur slår av strømmen til elementene ved feil på temperaturkontrollene.
2. En sikkerhetsbryter som er innebygget i avløpsventilen hindrer at elementene slås på når avløpsventilen er helt eller delvis åpen.

1.3 Informasjon om datamaskinen

Utstyret er testet og er i samsvar med grensene for digitale enheter i klasse A, jfr. del 15 i FCC-forskriftene. Apparatet er klassifisert som klasse A, men oppfyller kravene for klasse B. Disse grensene skal gi rimelig beskyttelse mot skadelige forstyrrelser når utstyret brukes i bedriftsinstallasjoner. Utstyret utvikler, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi. Utstyret kan forårsake skadelige forstyrrelser på radiokommunikasjon hvis det ikke monteres og brukes i samsvar med håndboken. Hvis utstyret brukes i et boligområde, vil det sannsynligvis forårsake skadelige forstyrrelser. Brukeren er i så fall pålagt å eliminere forstyrrelsene for egen regning.

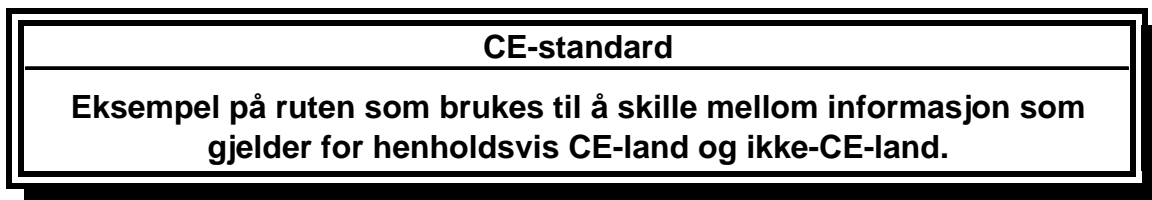
Brukeren gjøres oppmerksom på at endringer som ikke er uttrykkelig godkjent av organet som er ansvarlig for overholdelse av lover og forskrifter, kan annullere brukerens autorisasjon til å bruke utstyret.

Brukeren skal, hvis det er nødvendig, forhøre seg med forhandleren eller en kyndig radio- og tv-tekniker.

Følgende brosjyre, som er utgitt av FCC (Federal Communications Commission), kan være til hjelp: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (hvordan identifisere og løse problemer med radio- og tv-forstyrrelser). Brosjyren fås hos U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, USA, artikkelnummer 004-000-00345-4.

1.4 Spesifikk informasjon om det europeiske fellesskap (CE)

Det europeiske fellesskap (CE) har fastsatt visse standarder for utstyr av denne typen. Hvis det er forskjeller mellom CE-standard og andre standarder, er informasjonen eller anvisningene vist i skraverteruter, som den nedenfor.



1.5 Å driving, og Betjener Personell

Betjeningsav informasjon for Frymaster utstyr forbereder for bruk ved kvalifisert og/eller tillatd personell bare, som-definert i Avsnitt 1.6. All installasjon og tjeneste på Frymaster utstyr gjennomført av kvalifisert, sertifisert, tillatt, og/eller tillatd installasjon eller tjenestepersonell, som som-definerte i Avsnitt 1.6.

1.6 Definisjoner

KVALIFISERT OG/ELLER TILLATD DRIVE PERSONELL

Kvalifisert/tillatd drive personell er de som har forsiktig leser informasjonen i denne håndboken og gjort seg fortrolig med utstyret fungerer, eller som hatt forrige erfaring med driften av utstyret som dekket i denne håndboken.

KVALIFISERETT INSTALLASJONSPERSONELL

Kvalifisert installasjonspersonell er individer, firmaer, korporasjoner, og/eller selskaper som, enten i person eller gjennom en representant, beskjeftiger seg med og er ansvarlig for installasjonen av elektriske innretninger. Kvalifisert personell erfart i slikt arbeid, er fortrolig med alle elektriske involverede sikkerhetsforanstaltninger, og vært i henhold til all behov av anvendelige nasjonale og lokale koder.

KVALIFISERT TJENESTEPERSONELL

Kvalifisert tjenestepersonell er de som er fortrolig med Frymaster utstyr og som tillatd av Frymaster, L. L. C. gjennomføre tjeneste på utstyret. All tillatd tjenestepersonell krever utstyrt med et komplett sett av tjeneste og skiller håndbok, og til beholdning en minimumsmengde av deler for Frymaster utstyr. En liste av Frymaster Fabrikk Tillatd tjenesteMidtpunkter (FASC) inkluderer med fryer når transportert fra fabrikk. Svikt bruke kvalifisert tjenestepersonell annullerer Frymaster garanti på Deres utstyr.

1.7 Erstatningsprosedyre ved fraktskader

Gå frem på denne måten hvis utstyret er skadet ved levering:

Utstyret er nøye inspisert og pakket av kyndig personell før det forlater fabrikk. Fraktselskapet påtar seg det hele og fulle ansvar for trygg levering etter at det har mottatt utstyret.

1. Send inn erstatningskrav med en gang, uansett skadeomfang.
2. Synlig tap eller skade. Sørg for at dette blir notert på fraktseddelen eller kvitteringen og undertegnet av sjåføren.
3. Skjult tap eller skade. Hvis du ikke oppdager skaden før utstyret er pakket ut, skal du melde fra til fraktselskapet eller budet umiddelbart og sende inn erstatningskrav for skjult skade. Dette skal gjøres innen 15 dager etter leveringsdatoen. Ta vare på esken for inspeksjon.

1.8 Serviceinformasjon

Ta kontakt med nærmeste autoriserte servicesenter for Frymaster angående vedlikehold eller reparasjon som ikke er rutinemessig. Det samme gjelder serviceinformasjon. Serviceinformasjon kan også skaffes ved å ringe til teknisk avdeling hos Frymaster (1-800-243-7937). Følgende informasjon er nødvendig for effektiv assistanse:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spenning _____

Problem _____

**TA VARE PÅ OG OPPBEVAR DENNE HÅNDBOKEN
PÅ ET TRYGT STED FOR FREMTIDIG BRUK.**

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 2: MONTERINGSANVISNINGER

2.1 Generelt

Riktig montering er avgjørende for at apparatet skal kunne brukes på en sikker, effektiv og problemfri måte. Uautorisert endring av utstyret annullerer garantien fra Frymaster.

Kvalifisert, tillatt, og/eller tillatd installasjon eller tjenestepersonell, som som-definerte i Avsnitt 1.6 av denne håndboken, gjennomfører all installasjon og tjeneste på Frymaster utstyr.

Svikt bruke kvalifisert, tillatt, og/eller tillatd installasjon eller tjenestepersonell (som som-definert i Avsnitt 1.6 av denne håndboken) installere eller betjener ellers dette utstyret annullerer Frymaster garanti og fører til skade på utstyret eller skade til personell.

Hvor finnes konflikter mellom instruksjoner og informasjon i denne håndboken og lokale eller nasjonale koder eller reguleringer, installasjon og drift er i henhold til kodene eller reguleringer i kraft på landet som utstyret installerer i.

Tjeneste fått av å sette seg i å forbindelse med Deres lokal Fabrikk Tillatd tjenesteMidtpunkt.

MERK

Hvis utstyret er koplet direkte til strømforsyningen, skal den faste strøminstallasjonen ha en frakoplinginnretning for utstyret med en kontaktseparasjon på minst 3 mm i alle poler.

MERK

Utstyret skal plasseres slik at kontakten er tilgjengelig, med mindre utstyret kan koples fra strømforsyningen på annen måte (f.eks. med kretsbyter).

MERK

Hvis utstyret er koplet til den faste strøminstallasjonen permanent, skal det tilkoples med kopperledninger med en temperaturklassifisering på ikke mindre enn 167 °F (75 °C).

MERK

Hvis strømledningen skades, skal den skiftes ut av en tekniker hos et autorisert servicesenter for Frymaster Dean eller lignende kvalifisert person for å unngå fare.

FARE

Utstyret skal koples til en strømforsyning med samme spenning og fase som angitt på klassifiseringsskiltet på innsiden av døren til apparatet.

FARE

Alle ledninger skal koples til apparatet i samsvar med koplingsdiagrammet/-ene som leveres med utstyret. Bruk koplingsdiagrammet/-ene på innsiden av døren til apparatet ved montering av eller servicearbeid på utstyret.

⚠ FARE

Frymaster-apparater med bein er beregnet på stasjonær montering. Apparater med bein skal løftes opp ved flytting for å unngå personskade og skade på apparatet. Hjul (ekstrautstyr) skal brukes på flyttbare installasjoner. Spørsmål? Ring 1-800-551-8633.

⚠ FARE

Monter ikke avløpsbrett på en enkelt frityrkoker. Frityrkokeren kan bli ustabil, velte og forårsake personskade. Området rundt apparatet skal alltid være fritt for brennbart materiale.

Frityrkokeren/-rne slås av automatisk ved strømbrydd. Slå i så fall strømbryteren AV. Slå ikke på frityrkokeren/-rne igjen før strømmen har kommet tilbake.

Apparatet skal holdes fritt for brennbart materiale, bortsett fra at det kan monteres på brennbare gulv.

Det skal være en klaring til brennbart materiale på 6 tommer (15 cm) på begge sider og baksiden. Det skal være en klaring på minst 24 tommer (61 cm) foran apparatet for service og riktig bruk.

⚠ ADVARSEL

Blokker ikke området rundt sokkelen eller under frityrkokerne.

2.1.2 Elektrisk jordingsBehov

Alle elektrisk drevet innretninger jordet i overensstemmelse med alle anvendelige nasjonale og lokale koder, og, hvor det er aktuelt, CE koder. Et ledningsfremføringsdiagram plasserer på innsiden av fryer dør. Det vise til den verdsettende platen på innsiden av fryer dør for skikkelige spenninger.

2.1.3 Australsk Behov

Installert i overensstemmelse med SOM 5601 / AG 601, lokal myndighet, gass, elektrisitet, og noen andre relevante foreskrevete reguleringer.

2.2 Strømkrav

MODELL	SPENNING	FASE	ANT. LEDNINGER	MIN. STRL.	AWG MM ²	AMPERE PR. GRENLEDNING		
						L1	L2	L3
FPRE14	208	Enkel	3	3	(27)	68	68	68
FPRE14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
FPRE14	240	Enkel	3	4	(25)	59	59	59
FPRE14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
FPRE14	480	Enkel	3	8	(10)	30	30	30
FPRE14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
FPRE14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
FPRE14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
FPRE17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
FPRE17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
FPRE17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
FPRE17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
FPRE17	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
FPRE22	208	3	3	4	(25)	61	61	61
FPRE22	240	3	3	4	(25)	53	53	53
FPRE22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
FPRE22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
FPRE22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
FPRE22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

MERK

Hvis utstyret er koplet til den faste strøminstallasjonen permanent, skal det tilkoples med kopperledninger med en temperaturklassifisering på ikke mindre enn 167 °F (75 °C).

FARE

Utstyret skal koples til en strømforsyning med samme spenning og fase som angitt på klassifiseringsskiltet på innsiden av døren til apparatet.

FARE

Alle ledninger skal koples til apparatet i samsvar med koplingsdiagrammet/-ene som leveres med utstyret. Bruk koplingsdiagrammet/-ene på innsiden av døren til apparatet ved montering av eller servicearbeid på utstyret.

2.3 Etter at friturekokerne er plassert ved kokestasjonen

FARE

Konstruksjonsmateriale på friturekokeren skal verken endres eller fjernes for å gjøre plass til en friturekoker under en avtrekkshette. Spørsmål? Ring til servicetelefonen hos Frymaster Dean på 1-800-551-8633.

1. Sett et vater oppå friturekaret etter at friturekokeren er plassert ved kokestasjonen. Kontroller at apparatet står i vater, både fra side til side og front til bakside.

Frityrkokere med bein settes i vater ved å skru den nederste delen av beina ut inntil 2,5 cm. Beina skal også justeres slik at frityrkokeren/-ne står i riktig høyde ved kokestasjonen.

Frityrkokere med hjul har ikke innebygde vatringsfunksjoner. Gulvet der frityrkokerne skal monteres må være plant.

MERK: Hvis du skal flytte en frityrkoker med bein, skal vekten fjernes fra hvert bein før apparatet flyttes. Ta kontakt med en servicerepresentant for reparasjon eller utskiftning hvis et bein skades.

 **FARE**

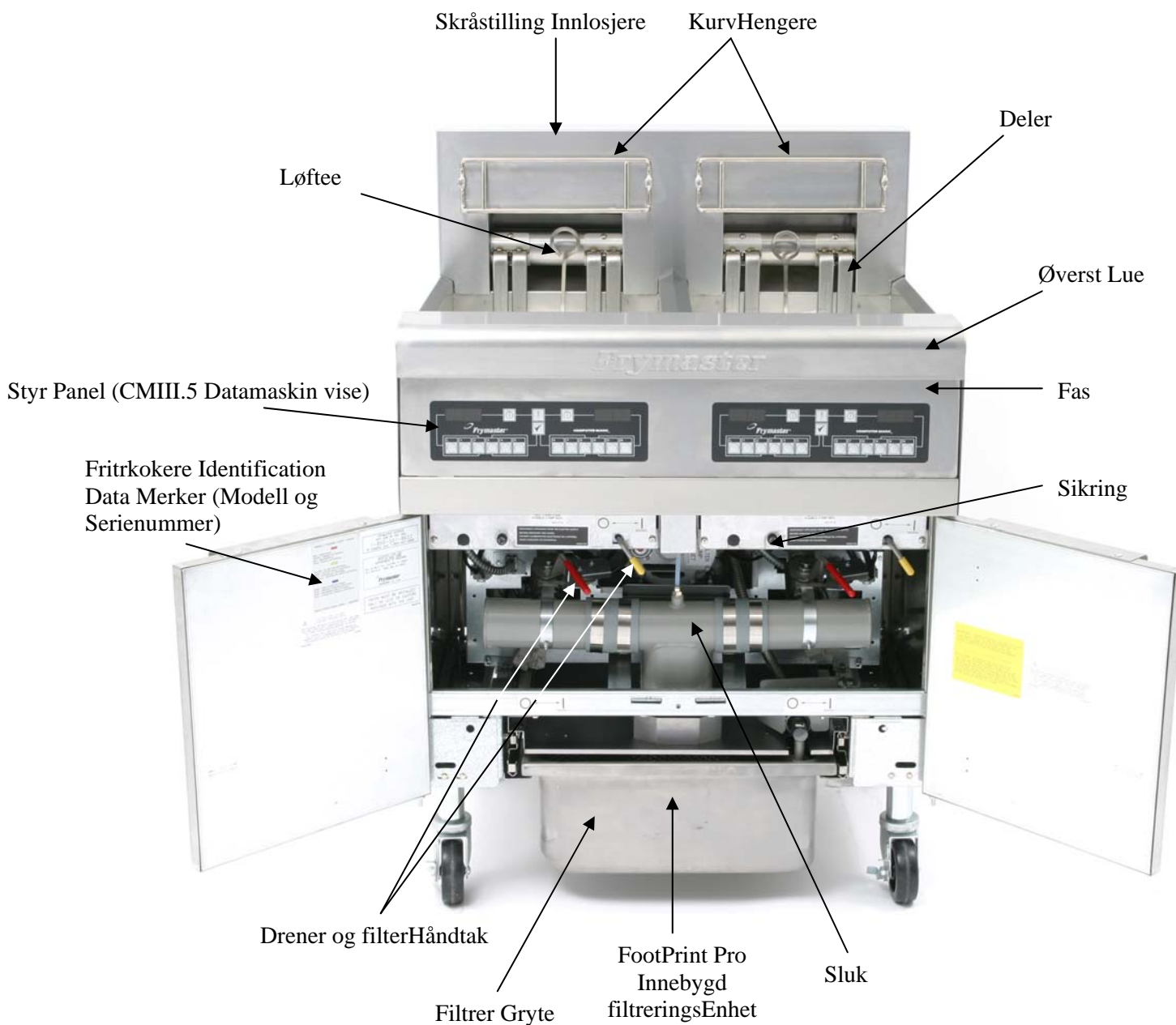
Varmt kokefett kan forårsake alvorlig forbrenning. Unngå berøring. Unngå oljesøl, fall og alvorlig forbrenning: Tøm alltid oljen ut av frityrkokeren før du flytter frityrkokeren. Frityrkokeren kan velte og forårsake alvorlig personskade hvis den ikke settes fast i stasjonær stilling.

2. Lukk avløpsventilen(e) og fyll frityrkaret med vann opp til den nederste oljestreken.
3. Kok ut frityrkaret/-ene ved å følge anvisningene i del 5.1.3 i denne håndboken.
4. Tøm, rengjør og fyll frityrkaret/-ene med kokeolje. (Se *Prosedyrer for klargjøring og avstengning av utstyret* i kapittel 3.)

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 3: BRUKSANVISNINGER

Å FINNE DERES MÅTE OMKRING DET ELEKTRISKE FRITYRKOKERE RE-SERIEN



TYPISK KONFIGURASJON (FPRE217 VIST)
ANMERKNING: avviker utseendet av Deres fryer litt fra at Avhenger vist på konfigurasjonen og dato av fabrikasjon.

3.1 Prosedyrer for klargjøring og avstengning av utstyret

Klargjøre

 **FARE**

Bruk ikke apparatet hvis friturekaret er tomt. Friturekaret fylt til påfyllingsrøret med vann, olje eller å forkorting før energisering av delene. Unnlattelse av å følge denne anvisningen vil føre til uopprettelig skade på varmelementene og kan forårsake brann.

 **FARE**

Fjern alle vanddråper fra friturekaret før det fylles med kokeolje eller -fett, ellers vil varm væske sprute når oljen eller fettets varmes til koketemperatur.

1. Fyll friturekaret med kokeolje opp til den nederste OLJESTREKEN bak på friturekaret. Da får oljen plass til å utvide seg ved oppvarming. Fyll ikke kald olje høyere enn til den nederste streken, ellers kan oljen flomme over når den varmes opp og utvides.

MERK: Hvis du bruker fast kokefett, skal du første løfte opp varmelementene og dermed pakke fettene i bunnen av friturekaret. Senk varmeelementene, og pakk fettene rundt og over dem. Det kan være nødvendig å ha i mer fett for å nå ønsket nivå etter at det pakkede fettene har smeltet.

 **FARE**

Legg ikke en hel blokk med matfett oppå varmelementene.

Når du bruker fast fett, skal du alltid smelte fettene før du har det i friturekaret. Hvis fettene ikke er smeltet på forhånd, skal det pakkes ned i bunnen av friturekaret og mellom varmelementene, og friturekokeren skal startes i smeltemodus.

Avbryt ikke smeltemodus når du bruker fast fett. Da kan det nemlig oppstå skade på varmelementene, og brannfaren øker.

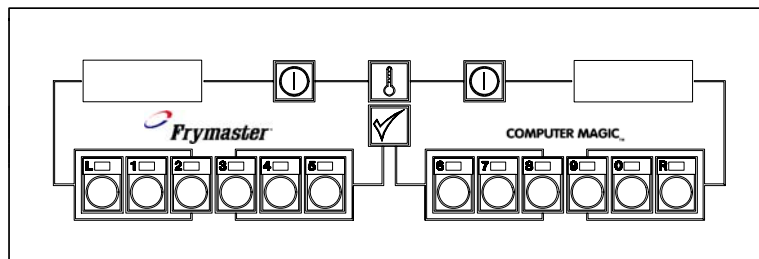
2. Påse at strømledningen(e) er koplet til de(n) riktige kontakten(e). Påse at fronten på støpselet står i flukt med platen på kontakten, slik at ingen del av polene er synlige.
3. Påse at oljen/fettet når helt opp til den øverste OLJESTREKEN når oljen/fettet har nådd koketemperatur. Det kan være nødvendig å ha i mer olje/fett for å nå ønsket nivå etter at oljen/fettet har nådd koketemperatur.

Slå av

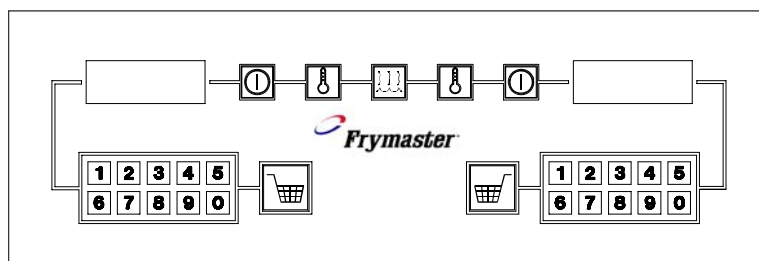
1. Slå av friturekokeren.
2. Filtrer kokeoljen/-fettet og rengjør friturekokerne (se kapittel 4 og 5).
3. Sett lokkene på friturekarene.

3.2 Kontrollere

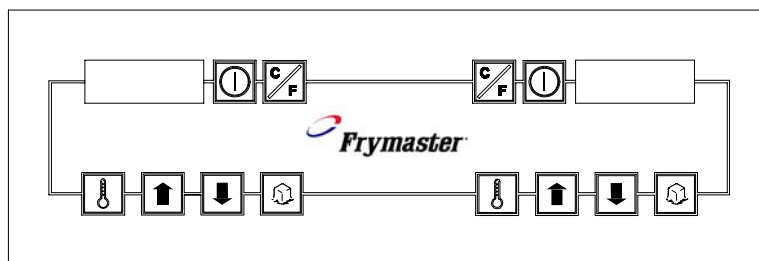
Frityrkokeren kan være utstyrt med følgende kontrollere:



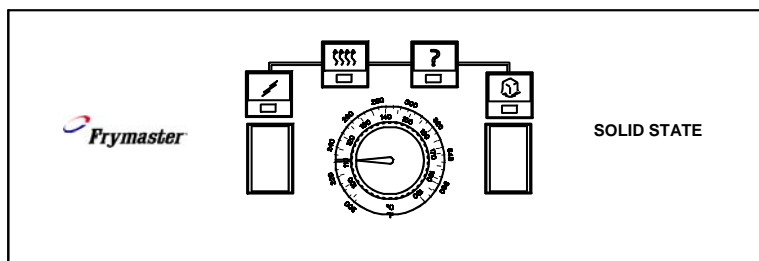
Computer Magic III.5 (CM III.5) datamaskin



Tidtaker for heving av kokekurv



Digital kontrolller



Halvlederkontrollerer (analog)

ADVARSEL

Om dette er først gang fryer bruker etter installasjon, det vise til frypot Byll-Ut Prosedyre på Side 5-2.

Håndboken *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*, som følger med frityrkokeren, inneholder spesifikke bruksanvisninger for kontrollerne.

Kapittel 4 i denne håndboken inneholder bruksanvisninger for det innebygde filtreringssystemet.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 4: FILTRERINGSANVISNINGER

ADVARSEL

Overordnet på stedet har ansvaret for at brukerne er oppmerksomme på farene ved å bruke et filtreringssystem for varm olje, særlig når det gjelder oljefiltrering, tømning og rengjøring.

4.1 Å drenering og Håndbok Filtrerer

FARE

Å drenering og å filtrering av olje utrettet forsiktig unngå muligheten av et alvorlig brannårsak ved uforsiktig å håndtering. Oljen filtrert er på eller nær 350°F (177°C). Sikr at alle slanger forbinder skikkelig og drener håndtak er i deres skikkelig posisjon før driving av noen brytere eller ventiler. Slit all passende sikkerhetsutstyr ved drenerer og filtreringseav olje.

FARE

Tillat olje avkjøle til 100°F (38°C) før drenering inn i en passende beholder for ordning.

FARE

Drener ikke mere enn en frypot om gangen inn i den innebygde filtreringsenhet unngå overløp og spill av varm olje.

FARE

Ved drenereav av olje inn i en ordningsenhet eller transportabel filterenhet, fyller ikke ovenfor det maksimumspåfyllingsrør som plassert på beholderen.

Om Deres fryer ikke utstyrer med et innebygd filtreringssystem, drenert oljen inn i enda en passende beholder. (For safe g unstig å drenering og ordning av brukt olje eller å forkorting, Frymaster anbefaler at det bruke av Frymaster Forkorte ordningsEnhet (SDU). SDU er tilgjengelig gjennom Deres lokal fordeler.)

1. Vend fryer hovedbryter til det **AV** posisjon. Skru drainpipe utstyrt (med Deres fryer) inn i avløpsventilen. Sjekk drainpipe fast skrur inn i avløpsventilen og at å åpne peker ned.
2. Posisjoner en metallbeholder med et sealable deksel under drainpipe. Metallbeholderen motstår oppvarmingen av oljen og holder varme væsker. Om De tilsikter til reuse oljen eller å forkorting, anbefaler Frymaster at en Frymaster filterkjeglebeholder og filterkjegle brukt når en filtermaskin er ikke tilgjengelig. Om De bruker en Frymaster filterkjeglebeholder, vær sikker på at den kjeglebeholder hviler sikkert på metallbeholderen.
3. Åpn avløpsventilen langsomt unngå splatting. Om avløpsventilen blir tilstoppet med matpartikler, bruk Fryers Venn (ildrake-som redskap) rydde tilstoppingen.

⚠ FARE

ALDRI forsøk rydde en tilstoppet slukventil fra fronten av ventilen! Varm olje iler ut å skape potensialeet for strenge brannsårer.

Hamr IKKE på avløpsventilen med cleanout kjepp eller andre protesterer. Skad til ballen innenfor fører til lekkasjer og annullerer Frymaster garanti.

4. Etter drenering av oljen rengjør all matpartikler og ikke-bevegelig olje fra frypot. VÆR FORSIKTIG, dette stillee stoffet forårsaker strenge brannsårer om det kommer i kontakt med bar hud.
5. Stenge avløpsventilen sikkert og fyll frypot med ren, filtrert eller fersk olje eller solid å forkorting til den nedre OLJE-JEVNE ledningen.

⚠ FARE

Ved bruke av solid å forkorting, pakk inn å forkorting ned inn i bunnen av frypot. Driv IKKE fryer med en solid blokk av å forkorte å sitte i den øvre porsjonen av frypot. Dette forårsaker skade på frypot og forårsaker en blitsbrann.

4.2 Klargjøre filteret til bruk

Med filtreringssystemet FootPrint Pro kan kokeolje eller -fett i ett av frityrkarene filtreres trygt og effektivt mens de andre frityrkarene i en linje fremdeles er i bruk. FootPrint Pro leveres i tre konfigurasjoner:

- Filterpapir – med smulebrett, stor pressring og metallfilter.
- Filtermatte – med smulebrett, liten pressring og metallfilter.
- Magnasol-filter – med smulebrett og Magnasol-filter.

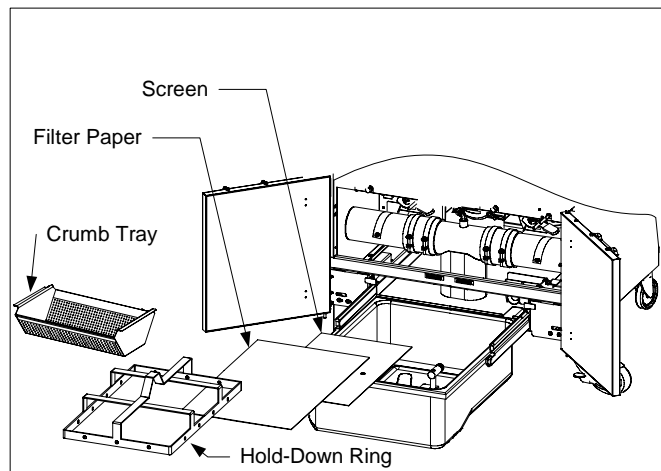
I del 4.2.1 finner du anvisninger for hvordan konfigurasjonene med filterpapir og filtermatte skal klargjøres før bruk. I del 4.2.2 finner du anvisninger for hvordan konfigurasjonen med Magnasol-filter skal klargjøres før bruk. Bruken av alle de tre konfigurasjonene er den samme. Anvisninger finner du i del 4.3. Demontering og gjenmontering av Magnasol filter dekker i avsnitt 4.4.

4.2.1 Klargjøre til bruk med filterpapir eller -matte

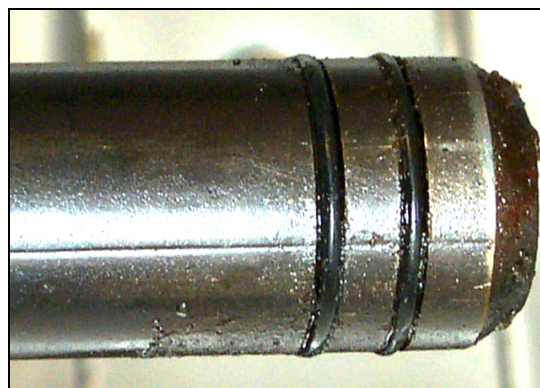
1. Dra filtergryta ut fra skapet og fjern smulebrettet, tak-ned ring, filterpapir og filterskjerm. (Se Figur 1) Rengjør alle komponenter med en løsning av vaskemiddel og varmt vann, da tørker grundig.

Filtergryta utstyrt med valser i skinner, meget lik en kjøkkenskuffe. Gryta fjernet for å rengjøre eller oppnå adgang til innere komponenter ved å løfte fronten av gryta kople fra de forreste valsene, som dra det da frem til bakvalsene rydder skinnene. Grytesom dekslet fjernet ikke unntar for å rengjøre, inner tilgang, eller tillate en forkortende ordningsenhet (SDU) posisjonert under sluket. Om bruke en SDU bygd som før Januar 2004 ser instruksjoner på side 4-8.

2. Inspiser koplingsrøret i filterkaret for å kontrollere at begge o-ringene er i god stand. (Se Figur 2)
3. Da reverserer i rekkefølge, plasserer metallfilterskjermen i midtpunktet av bunnen av gryta, da legger et blad av filterpapir på topp av skjermen, overlapp på alle sider. (Se Figur 1 og 4) Om de bruker et filterpolster, sikrer at den ru siden av polsteren er opp og legg polsteren over skjermen, sjekke at polsteren er i mellom embossed åser av filtergryta.
4. Legg metallfilteret midt i bunnen av karet. Legg deretter et stykke filterpapir over filteret slik at det overlapper på alle sider. Hvis du bruker filtermatte, legger du matten over metallfilteret. (Se Figur 3)



FIGUR 1



FIGUR 2



FIGUR 3



FIGUR 4

Legg et stykke filterpapir eller en filtermatte over filteret. Den grove siden skal vende opp hvis du bruker FILTERMATTE.

5. Posisjoner tak-ned ring over filterpapiret og senk ringen inn i gryta, som tillate papiret hvile på sidene av filtergryta. (Se Figur 5)
6. Når tak-ned ring er i posisjon, om bruke filterpapir, overrisler en pakke av filterpulver jevnt over papiret. (Se Figur 6)

Om de bruker et filterpolster, posisjoner taket ned ring på topp av polsteren. Bruk IKKE filterpulver med polsteren.

7. Sett smulebrettet på plass i filterkaret igjen. Skyv deretter filterkaret inn i frityrkokeren, helt innerst i kabinettet.



FIGUR 5



FIGUR 6

4.2.2 Klargjøre til bruk med Magnasol-filter

1. Trekk filterkaret ut av kabinettet og ta ut smulebrettet, pressringen og filteret.

Filterkaret ruller på skinner, som en kjøkkenskuff. Karet kan tas ut hvis det er nødvendig for rengjøring eller for å få tilgang til innvendige komponenter. Løft opp fronten på karet for å kople ut de forreste hjulene. Trekk det deretter forover til de bakerste hjulene går klar av skinnene. Lokket på filterkaret skal ikke fjernes, med mindre det er nødvendig for rengjøring, innvendig tilgang eller plassering av en fettjerningsenhet under avløpet.

MERK: I del 4.4 finner du anvisninger for demontering og montering av Magnasol-filteret.



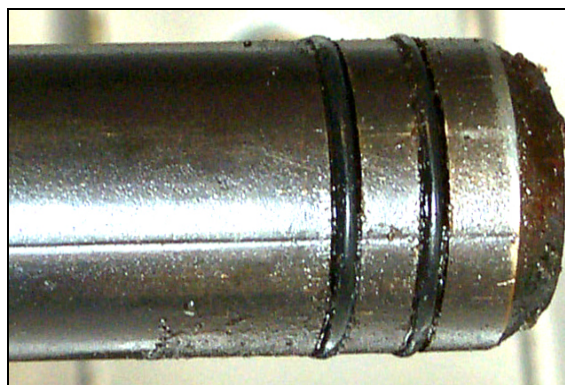
Ta smulebrettet, pressringen og filteret ut av karet. Rengjør alle komponenter med en blanding av vaskemiddel og varmt vann. Tørk grundig.

2. Inspiser rørtilkoplingen i bunnen av Magnasol-filteret for å kontrollere at o-ringene er på plass og i god stand.



Inspiser o-ringene i filteret.

3. Inspiser rørtilkoplingen i filterkaret for å kontrollere at begge o-ringene er på plass og i god stand.



Inspiser o-ringene i på rørtilkoplingen i filteret.

4. Sett Magnasol-fil­teret i filterkaret igjen.



Skift filteret i filterkaret. Påse at rørtilkoplingen i bunnen av filteret sitter godt i åpningen i bunnen av karet. Strø 1 cup (2,5 dl) Magnasol XL filterpulver jevnt over filteret.

5. Sett smulebrettet på plass igjen. Skyv deretter filterkaret inn i frityrkokeren, helt innerst i kabinettet.

4.3 Bruke filteret

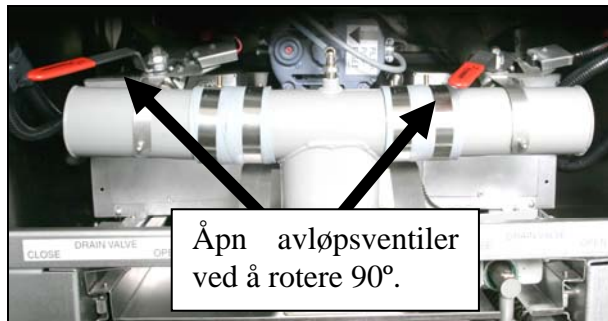
⚠ FARE

Tømming og filtrering av kokeolje eller -fett skal utføres med forsiktighet for å unngå alvorlig forbrenning som følge av skjodesløs håndtering. Oljen som skal filtreres holder nesten 350 °F (177 °C). Kontroller at avløpsspakene står i rett stilling før du betjener brytere eller ventiler. Bruk beskyttelsesutstyr ved tømning og filtrering av kokeolje eller -fett.

⚠ FARE

Tøm IKKE kokeolje eller -fett ut av frityrkokeren mens varmeelementene er slått på! I så fall blir varmeelementene uopprettelig skadet, og det kan oppstå eksplosjonsartet brann. I slike tilfeller annulleres også garantien fra Frymaster.

1. Sikr at filteret forbereder. Se Sec. 4.2
2. Sjekk at oljen på driver temperatur.
3. Slå AV frityrkokeren. Drener frypot inn i filtergryta ved å rotere ventilene 90°. Bruk eventuelt en *Fryer's Friend* rensstang til å rens avløpet fra **innsiden** av frityrkaret.



⚠ FARE

Tøm ikke mer enn frityrkar om gangen ut i det innebygde filteret for å unngå oversvømmelse og søl av varm(t) olje/fett.

⚠ FARE

Prøv IKKE å stake opp en tett avløpsventil fra forsiden av ventilen! Varm(t) olje eller fett vil strømme ut og medføre fare for alvorlig forbrenning.

Slå IKKE på avløpsventilen med renseslangen eller andre gjenstander. Skade på kulen på innsiden vil føre til lekkasje og annullering av garantien fra Frymaster.

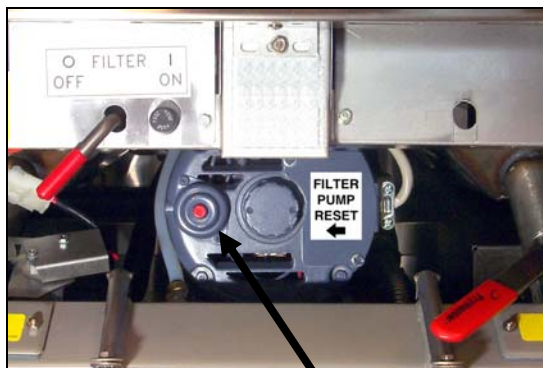
4. Etter at kokeoljen/-fettet er tømt ut av frityrkaret, vrir du filterspaken til PÅ-stilling for å starte pumpen og filtreringsprosessen. Det kan ta en liten stund før pumpen aktiveres.



5. Filterpumpen trekker kokeoljen/-fettet gjennom filteret og sender den/det tilbake til og gjennom frityrkaret. Denne 5-minutters prosessen kalles polering. Ved polering blir oljen rensed ved at faste partikler blir sittende fast i filteret.
6. Steng avløpsventilen og la frityrkokeren fylles opp igjen etter at oljen er filtrert (ca. 5 minutter). La filterpumpen gå i 10–12 sekunder etter at olje/fett begynner å komme ut av åpningene på Power Shower-pumpen. Slå av filteret, ta ut Power Shower-pumpen og la den tømmes.

⚠ ADVARSEL

Filterpumpen har en manuell nullstillingsbryter i tilfelle filtermotoren overopphetes eller det oppstår strømfeil. Hvis denne bryteren utløses, slår du av strømtilførselen til filtersystemet og lar pumpemotoren avkjøles i 20 minutter før du nullstiller bryteren igjen (se bildet nedenfor).



Nullstillingsbryter for filterpumpen

7. Senk varmeelementene ned i kokebeholderen, og sett på kurvstativet.
8. Påse at avløpsventilen er helt avstengt. (Frityrkokeren virker ikke hvis avløpsventilen ikke er helt avstengt.) Slå frityrkokeren PÅ, og la kokeoljen/-fettet varmes opp til innstillingsverdien.

⚠ FARE

Smulebrettet i frityrkokerer med filtersystem skal tømmes i en brannsikker beholder hver dag etter at kokingen er avsluttet. Enkelte matpartikler kan antennes hvis de blir liggende i visse typer matfett.

⚠ ADVARSEL

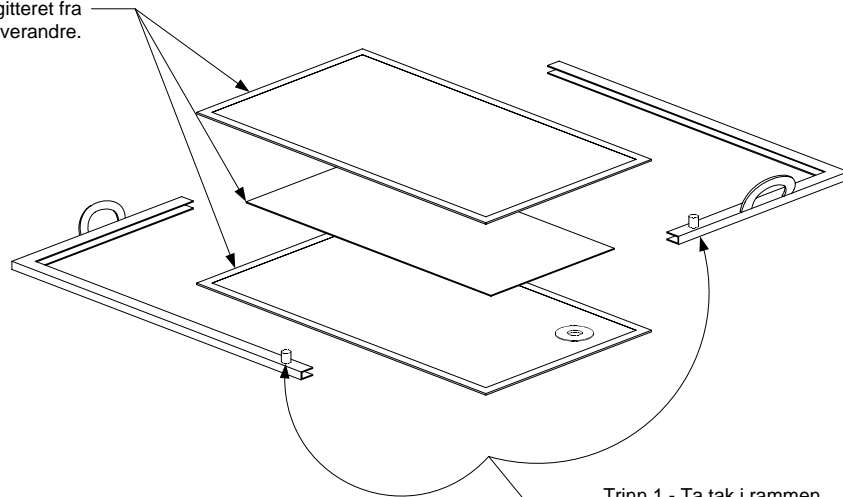
Heng ikke kokekurver eller andre redskaper på metallbeslaget på frityrkokeren. Beslaget skal forsegle åpningen mellom frityrkokerene. Hvis du slår kokekurver mot beslaget for å få løs fett, blir beslaget forskjøvet slik at det ikke passer like godt. Beslaget skal sitte godt og bare fjernes for rengjøring.

4.4 Demontere og monterer Magnasol-filteret

Demontere

1. Ta tak i rammen med tommelfingrene på håndtakene i hjørnet av filteret. Trekk utover i motsatt retning for å dele rammen i hjørnet. Åpne rammen (den svinges åpen i motsatt hjørne) til de ytre filterplatene og gitteret kan fjernes fra rammen.

Trinn 2 - Skill de ytre filterplatene og gitteret fra hverandre.



Trinn 1 - Ta tak i rammen med tommelfingrene på disse håndtakene. Trekk rammen fra hverandre i hjørnet.

2. Skill de ytre filterplatene og gitteret.

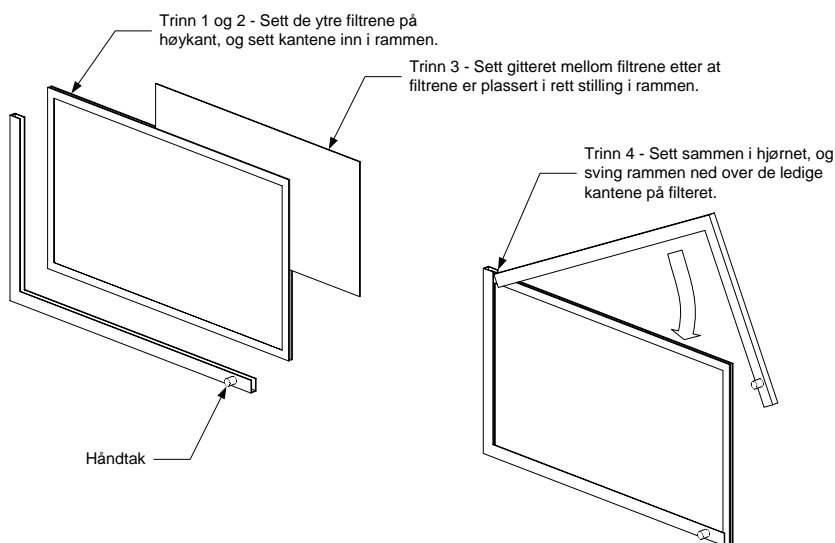
Rengjøre

1. Rengjør de to rammedelene, de ytre filterplatene og gitteret med et avfetningsmiddel av god kvalitet og varmt vann fra en strålespiss. Sporet i rammedelene kan rengjøres med kanten av en Scotch-Brite™-svamp eller lignende.

2. Før hver fastsatte utkoking skal metallfilteret demonteres og plasseres i frityrkaret som skal utkokes. Følg utkokingsprosedyren i del 5.1.2 i denne håndboken.
3. La alle filterkomponentene lufttørke, og tørk godt med rene kluter før montering.

Montere

1. Sett de to ytre filterplatene sammen og rett inn kantene (se illustrasjonen på neste side).
2. Sett filterplatene inn i en av rammehalvdelen (det spiller ingen rolle hvilken). Påse at tilkoplingen i den nederste filterplaten står på motsatt side av rammen fra håndtaket.
3. Plasser gitteret mellom filterplatene. Påse at gitteret er midtstilt mellom kantene på filterplatene.
4. Fest den andre halvdel av rammen i hjørnet på motsatt side av håndtakene. Sving rammen inn på de ledige kantene på filterplaten.



4.5 Tømme og kaste brukt olje

Når kokeoljen/-fettet ikke kan brukes lenger, skal du tømme oljen/fettet ut i en passende beholder for overføring til en kasseringsbeholder. Frymaster anbefaler å bruke en fettjerningsenhet fra Frymaster. **MERK:** Om bruke en SDU som byggde før Januar 2004 filtergrytesom dekselet fjernet tillate enheten posisjonert under sluket. Fjerne løkkes, løft opp på forkanten og drar det rett ut av skapet. I dokumentasjonen som følger med fettjerningsenheten finner du spesifikke bruksanvisninger. Hvis du ikke har en fettjerningsenhet tilgjengelig, skal du la oljen/fettet avkjøles til 100 °F (38 °C), før du tømmer oljen eller fett ut i en metallkjele eller lignende metallbeholder. Lukk avløpsventilen på frityrkokeren godt etter at tømningen er ferdig.

⚠ FARE

La oljen/fettet avkjøles til 100 °F (38 °C) før du tømmer det ut i en passende beholder for kassering.

Fyll ikke olje/fett høyere enn til den høyeste streken på en eventuell fettjerningsenhet.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 5: FOREBYGGENDE VEDLIKEHOLD

5.1 Rengjøre friturekokeren

 **FARE**

Smulebrettet i friturekokerer med filtersystem skal tømmes i en brannsikker beholder hver dag etter at kokingen er avsluttet. Enkelte matpartikler kan antennes hvis de blir liggende i visse typer matfett.

 **FARE**

Rengjør ikke friturekokeren under kokeprosessen eller når friturekaret er fylt med varm(t) olje/fett. Hvis vann kommer i kontakt med olje/fett som holder koketemperatur, vil oljen/fettet sprute og eventuelt påføre personer i nærheten alvorlig forbrenning.

 **ADVARSEL**

Bruk et rengjøringsmiddel som er beregnet på profesjonell bruk, og som effektivt vasker og desinfiserer flater der mat skal håndteres. Les bruksanvisninger og advarsler før bruk. Vær spesielt oppmerksom på hvor konsentrert rengjøringsmiddelet skal være og hvor lenge det blir værende på flater der mat skal håndteres.

5.1.1 Rengjøre innsiden og utsiden av kabinettet – hver dag

Rengjør innsiden av kabinettet med en tørr, ren klut. Vask alle tilgjengelige metallflater og komponenter for å fjerne oppsamlet olje/fett og støv.

Vask utsiden av kabinettet med en ren, fuktig klut med oppvaskmiddel. Tørk med en ren, fuktig klut.

5.1.2 Rengjøre det innebygde filtreringssystemet – hver dag

 **ADVARSEL**

Tøm ikke vann ut i filterkaret. Vann skader filterpumpen.

Det er ikke nødvendig med regelmessig kontroll av og service på filtreringssystemet FootPrint Pro, bortsett fra daglig rengjøring av filterkaret og tilhørende komponenter med varmt vann og vaskemiddel.

5.1.3 Rengjøre friturekaret og varmeelementene – hver uke



FARE

Bruk ikke apparatet hvis friturekaret er tomt. Friturekaret fylt til påfyllingsrøret med vann, olje eller å forkorting før energisering av delene. Unnløtelse av å følge denne anvisningen vil føre til uopprettelig skade på varmeelementene og kan forårsake brann.

5.1.4 Koke ut friturekaret

Friturekokeren skal kokes ut før første gangs bruk for å fjerne alle rester av produksjonsprosessen. Etter at friturekokeren har vært i bruk en stund, dannes et hardt belegg av storknet vegetabilsk olje på innsiden av friturekaret. Dette belegget skal fjernes med jevne mellomrom ved å følge utkokingsprosedyren.

1. Lukk avløpsventilen(e) i friturekaret og fyll det tomme friturekaret med en blanding av kaldt vann og oppvaskmiddel før du slår friturekokeren/-rne PÅ. Lag blandingen ved å følge anvisningene på pakken/flasken med oppvaskmiddel.
2. Vri AV/PÅ-bryteren på friturekokeren til PÅ. Still smeltebryteren på AV på friturekokere med halvlederkontrollere (analoge).
3. Friturekokere med Computer Magic III.5 datamaskiner: Programmer datamaskinen for utkoking som beskrevet i den separate brukerhåndboken *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*.

Friturekokere med digitale kontrollere: Still temperaturen på 195 °F (91 °C), som beskrevet i den separate brukerhåndboken *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*.

Fiturekokere med halvlederkontrollere (analoge): Still temperaturkontrollen på laveste innstilling.

4. La vaskemiddelblandingens småkoke i 45 minutter til en time. Vannmengden må ikke være lavere enn til den nederste oljestreken i friturekaret under utkokingsprosessen. **MERK:** Fiturekokere med termostatkontrollere må slås av og på med jevne mellomrom under prosessen for å hindre at fiturekaret koker over.



FARE

La ikke fiturekokeren være uten tilsyn under utkokingsprosessen. Hvis rengjøringsblandingens koker over, skal du slå av fiturekokeren med en gang. La blandingens avkjøles i noen minutter før du fortsetter prosessen.

5. Vri AV/PÅ-bryteren/-rne på fiturekokeren til AV.
6. Ha i 2 gallons (7,5 liter) vann. Tøm ut rengjøringsblandingens, og vask fiturekaret/-ene grundig.



ADVARSEL

Tøm ikke utkokingsblandingens ut i en fettfjerningsenhet eller et innebygd eller bærbart filter. Disse er ikke beregnet på formålet og vil ta skade av rengjøringsblandingens.

7. Fyll friturekaret/-ene med rent vann. Skyll friturekaret/-ene to ganger, tøm og tørk med et rent håndkle. Fjern alt vann fra friturekaret og varmeelementene nøye før du fyller friturekaret med kokeolje/-fett.



FARE

Fjern alle vanddråper fra friturekaret før det fylles med kokeolje eller -fett, ellers vil varm væske sprute når oljen eller fettets varmes opp til koketemperatur.

5.1.5 Rengjøre avtakbare deler og tilbehør – hver uke

Tørk alle avtakbare deler og alt tilbehør med en ren, tørr klut. Forkullet olje/fett på avtakbare deler eller tilbehør kan fjernes med en ren klut med vaskemiddel. Skyll delene og tilbehøret grundig med rent vann, og tørk tørt før delene monteres igjen.

5.2 Kontrollere kalibreringen av halvlederkontrollere (analoge) – hver måned

MERK: Bare påkrevd på friturekokere med halvlederkontroller (analog).

1. La varmeelementene gå gjennom oppvarmingssyklusen minst fire ganger etter at kokeoljen/-fettet har nådd brukstemperatur.
2. Stikk et termometer eller en temperaturføler inn i nærheten av temperatursonden ca. 3 tommer (7,5 mm) inn i kokeoljen/-fettet. Når varmeelementene slås på for fjerde gang, skal temperaturen være innen ± 5 °F (± 2 °C) av innstillingen på temperaturbryteren.
3. Slå opp på kapittel 4 i den separate brukerhåndboken *Frymaster Fryer Controllers User's Manual*, som fulgte med friturekokeren.

5.3 Årlig/regelmessig systeminspeksjon

Utstyret skal inspiseres og justeres med jevne mellomrom av kvalifisert servicepersonell som en del av det vanlige vedlikeholdsprogrammet for kjøkkenet.

Frymaster anbefaler at utstyret inspiseres minst én gang i året av en fabrikkautorisert servicetekniker på følgende måte:

Friturekoker

- Inspiser kabinettet både på innsiden, utsiden, foran og bak for å se etter oljeansamling og/eller oljelekkasje.
- Kontroller at ledningene til varmeelementene er i god stand. Ledningene skal ikke være frynsete eller ha skade på isolasjonen, og de skal være frie for olje.
- Kontroller at varmeelementene er i god stand uten forkullet/størknet olje. Inspiser varmeelementene for å se om de viser tegn på for mye bruk uten væske.
- Kontroller at vippemekanismen fungerer som den skal når du løfter opp og senker ned varmeelementene, og at ledningene til varmeelementene ikke binder og/eller er slitte.

- Kontroller at varmeelementene drar spenning innenfor det tillatte verdiområdet, som angitt på klassifiseringsskiltet på apparatet.
- Kontroller at temperatur- og grensesondene er tilkople, strammet og fungerer på rett måte. Kontroller at festeskruer og sondevern er på plass og montert på riktig måte.
- Kontroller at komponentene i komponentboksen og kontaktboksen (dvs. datamaskin/kontroller, releer, grensesnittkort, omformere, kontakter osv.) er i god stand og uten olje og annet belegg.
- Kontroller at koplingene til komponentboksen og kontaktboksen er stramme, og at ledningene er i god stand.
- Kontroller at alle sikkerhetsfunksjoner (dvs. kontaktvern, sikkerhetsbrytere for avløp, nullstillingsbrytere osv.) er på plass og fungerer på rett måte.
- Kontroller at frityrkaret er i god stand og uten lekkasje, og at isolasjonen i frityrkaret er i god stand.
- Kontroller at alle ledningsbunter og koplinger er stramme og i god stand.

Innebygd filtreringssystem

- Inspiser alle olje- og avløpsslanger for å se etter lekkasje. Kontroller at alle koplinger er stramme.
- Inspiser filterkaret for å se etter lekkasje og renhold. Hvis det ligger mye rester på smulebrettet, skal du informere eieren/brukeren om at smulebrettet skal tømmes i en brannsikker beholder og rengjøres hver dag.
- Kontroller at alle o-ringer og forseglinger (også på hurtigfrakoplinger) er på plass og i god stand. Skift eventuelle o-ringer og forseglinger som er slitte eller skadet.
- Kontroller filtreringssystemet på følgende måte:
 - Kontroller at lokket på filterkaret er på plass og montert på rett måte.
 - Filterkaret skal være tomt. Still hver av spakene for oljeretur i PÅ-stilling, én om gangen. Kontroller at pumpen aktiveres, og at det bobler i kokeoljen/-fettet i det aktuelle frityrkaret.
 - Lukk alle ventiler for oljeretur (dvs. sett alle spaker for oljeretur i AV-stilling). Kontroller at hver av ventilene for oljeretur fungerer som de skal ved å aktivere filterpumpen ved hjelp av en av mikrobryterspakene på spaken for oljeretur. Det skal ikke være synlige bobler i noen av frityrkarene.
 - Kontroller at filterkaret er klart til filtrering. Tøm innholdet i et frityrkar som er oppvarmet til 350 °F (177 °C) ut i filterkaret, og lukk avløpsventilen i frityrkaret. Still spaken for oljeretur på PÅ. La all/alt kokeolje/fett returnere til frityrkaret (vises ved bobler i kokeoljen/fettet eller). Still spaken for oljeretur på AV. Det skal ikke ta mer enn 2 minutter og 30 sekunder å fylle kokebeholderen.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE – RE-SERIEN

KAPITTEL 6: FEILSØKING FOR BRUKERE

6.1 Innledning

Dette kapitlet inneholder enkle anvisninger for noen av de vanligste problemene som kan oppstå ved bruk av dette utstyret. Feilsøkingsanvisningene skal hjelpe deg med å løse, eller i hvert fall diagnostisere, problemer med utstyret. Kapitlet dekker de aller fleste vanlige problemene, men det er ikke umulig at du kan støte på ting som ikke er omtalt. Teknisk støtte hos Frymaster vil i så fall hjelpe deg med å identifisere og løse problemet.

Ved feilsøking av et problem skal du alltid anvende en elimineringsprosess. Begynn med den enkleste løsningen og gå videre til de mest kompliserte. Overse aldri det mest åpenbare. Det er lett å glemme å sette støpselet i kontakten eller ikke lukke en ventil helt. Det viktigste er å få et klart bilde av hvorfor problemet har oppstått. En del av løsningen går ut på å iverksette tiltak for å sørge for at problemet ikke oppstår på nytt. Hvis det oppstår feilfunksjon i en kontroller på grunn av dårlig forbindelse, skal du kontrollere alle andre koblere også. Klarlegg årsaken til at en sikring stadig går. Husk at feilfunksjon i en liten komponent ofte kan være en indikasjon på potensiell svikt eller feilfunksjon i en/et viktigere del eller system.

Før du ringer til en servicerepresentant eller Frymasters SERVICETELEFON (1-800-551-8633):

- **Kontroller at strømledningene er koplet til og at kretsbyterne er slått på.**
- **Kontroller at avløpsventilene i frityrkaret er helt avstengt.**

 **FARE**

Varm(t) kokeolje/-fett forårsaker alvorlig forbrenning. Flytt ikke på frityrkokeren når den inneholder varm(t) kokeolje/-fett, og overfør ikke varm(t) kokeolje/-fett fra en beholder til en annen.

 **FARE**

Kople fra strømtilførselen til utstyret, unntatt når strømkretsen skal testes. Vær ekstremt forsiktig når slike tester skal utføres.

Apparatet kan ha flere enn ett strømtilkoplingspunkt. Frakople alle strømledninger før servicearbeid.

Inspeksjon, testing og reparasjon av elektriske komponenter skal bare utføres av en autorisert servicerepresentant.

6.2 Feilsøking

6.2.1 Problemer med kontroll og oppvarming

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Kontrolleren lar seg ikke aktivere.	A. Strømledningen er ikke satt i kontakten, eller kretsbyteren er utløst.	A. Sett i strømledningen, og kontroller at kretsbyteren ikke er utløst.
	B. Det har oppstått feilfunksjon i kontrolleren.	B. Skift den aktuelle kontrolleren med en kontrollert som du vet virker, hvis det er mulig. Bestill en ny kontrollert hos et autorisert servicesenter hvis den nye kontrolleren virker.
	C. Det har oppstått feilfunksjon i en strømforsyningskomponent eller i grensesnittkortet.	C. Hvis det oppstår feilfunksjon i en av komponentene i strømforsyningssystemet (herunder omformeren og grensesnittkortet), får ikke kontrolleren tilført strøm. Da virker den ikke. Det ligger utenfor brukerens feilsøkingsoppgaver å fastslå hvilken komponent som har sviktet. Ring til et autorisert servicesenter.
Frityrkokeren oppvarmes ikke.	A. Avløpsventilen er åpen.	A. Frityrkokeren har en sikkerhetsbryter for avløpsventilen som hindrer at varmeelementet blir slått på når avløpsventilen ikke er helt lukket. Påse at avløpsventilen er helt avstengt.
	B. Det har oppstått feilfunksjon i kontrolleren.	B. Skift den aktuelle kontrolleren med en kontrollert som du vet virker, hvis det er mulig. Bestill en ny kontrollert hos et autorisert servicesenter hvis den nye kontrolleren virker.
	C. Det har oppstått feilfunksjon i én eller flere andre komponenter.	C. Hvis kretsen i kontrollsystemet i frityrkokeren ikke klarer å fastslå temperaturen i frityrkaret, er det ikke mulig å slå på varmeelementet. Varmeelementet blir eventuelt slått av hvis det allerede er slått på. Varmeelementet slår seg ikke på hvis det oppstår feilfunksjon på kontakten, varmeelementet eller tilhørende ledninger. Det ligger utenfor brukerens feilsøkingsoppgaver å fastslå hvilken komponent som har sviktet. Ring til et autorisert servicesenter.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
<p>Frityrkokeren slår seg av og på flere ganger når den startes.</p>	<p>Frityrkokeren er i smeltemodus.</p>	<p>Dette er normalt for frityrkokere med CM III.5-datamaskiner, tidtakere for heving av kokekurv og digitale kontrollere. Standard bruksmodus for disse kontrollene er at varmeelementene slås av og på til temperaturen i frityrkaret når 180 °F (82 °C). På CM III.5-datamaskiner vises CYCL på displayet når frityrkokeren er i smeltemodus. Formålet med smeltemodus er å smelte fast fett på en kontrollert måte for å hindre brannskade, eksplosjonsartet brann eller skade på varmeelementet. Smeltemodus kan avbrytes eller omgås hvis du ikke bruker fast fett. Slå opp i den separate håndboken <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> for å finne prosedyren for å avbryte smeltemodus for den spesifikke kontrollen som er installert i din frityrkoker.</p> <p>På frityrkokere med halvlederkontrollere (analoge) kontrolleres smeltesyklusen manuelt ved hjelp av en vippebryter til høyre for temperaturbryteren. Still vippebryteren på AV for å slå av smeltesyklus <i>hvis du ikke bruker fast fett</i>.</p>
<p>Frityrkokeren oppvarmes ikke etter filtrering.</p>	<p>Avløpsventilen er åpen.</p>	<p>Frityrkokeren har en sikkerhetsbryter for avløpsventilen som hindrer at varmeelementet blir slått på når avløpsventilen ikke er helt lukket. Påse at avløpsventilen er helt avstengt.</p>
<p>Frityrkokeren oppvarmes til grensebryteren utløses når varmeindikatoren er på.</p>	<p>Det har oppstått feilfunksjon i temperatursonden eller kontrolleren.</p>	<p>Skift den aktuelle kontrolleren med en kontroll som du vet virker, hvis det er mulig. Bestill en ny kontroll hos et fabrikkautorisert servicesenter hvis den nye kontrolleren virker. Hvis problemet ikke løses ved å skifte kontroll, har det antakelig oppstått feil på en temperatursonde. Ring til et autorisert servicesenter.</p>

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Frityrkokeren oppvarmes til grensebryteren utløses uten at varmeindikatoren er på.	Det har oppstått feil på kontakten eller kontrolleren.	Skift den aktuelle kontrolleren med en kontrollere som du vet virker, hvis det er mulig. Bestill en ny kontrollere hos et autorisert servicesenter hvis den nye kontrolleren virker. Hvis problemet ikke løses ved å skifte kontrollere, har det antakelig oppstått feil på en kontakt i lukket stilling. Ring til et autorisert servicesenter.
Frityrkokeren slutter oppvarmingen når varmeindikatoren er på.	Det har oppstått feil på grensetermostaten eller kontakten.	Siden varmeindikatoren er på, vet vi at kontrolleren fungerer som den skal og gir kommandoen om oppvarming. Grensetermostaten fungerer som en vanlig lukket bryter. Hvis det oppstår feil på termostaten, åpnes "bryteren" og strømtilførselen til varmeelementene slås av. Hvis kontakten ikke lukkes, får ikke varmeelementene tilført strøm. Det ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver å fastslå hvilken komponent som har sviktet. Ring til et autorisert servicesenter.

6.2.2 Feilmeldinger og problemer med displayet

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på tidtakeren for heving av kokekurven viser <i>HELP</i>.	Avløpsventilen er åpen, eller det er feil på låsekretsen.	Påse at avløpsventilen er helt avstengt. Frityrkokeren fungerer ikke hvis avløpsventilen ikke er helt stengt. Hvis avløpsventilen er helt stengt, foreligger det et problem med låsekretsen. Dette ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på tidtakeren for heving av kokekurven viser <i>HOT</i> .	Temperaturen i frityrkaret er høyere enn 410 °F (210 °C) eller, i CE-land, 395 °F (202 °C).	Dette tyder på feilfunksjon i kretsen for temperaturkontroll, herunder feil på grensetermostaten. Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til et autorisert servicesenter.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på tidtakeren for heving av kokekurven viser <i>Prob.</i>	Det har oppstått et problem med kretsen for temperaturmåling, herunder temperatursonden.	Dette tyder på et problem med kretsen for temperaturmåling, som ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Slå av frityrkokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på CM III.5-datamaskinen viser feil måleenhet for temperaturen (Fahrenheit eller Celsius).	Feil valg er programmert på displayet.	CM III.5-datamaskiner kan programmeres til å vise enten Fahrenheit eller Celsius. Slå opp i den separate håndboken <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> for å finne anvisninger for endring av displayet.
Displayet på CM III.5-datamaskinen viser <i>HELP.</i>	Avløpsventilen er åpen, eller det er feil på låsekretsen.	Påse at avløpsventilen er helt avstengt. Frityrkokeren fungerer ikke hvis avløpsventilen ikke er helt stengt. Hvis avløpsventilen er helt stengt, foreligger det et problem med låsekretsen. Dette ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på CM III.5-datamaskinen viser <i>HI.</i>	Temperaturen i frityrkaret er mer enn 21 °F (12 °C) over innstillingsverdien.	Meldingen på displayet er normal hvis innstillingsverdien for frityrkokeren er endret til en lavere temperatur. Displayet skal vise de vanlige fire strekene igjen etter at temperaturen i frityrkaret avkjøles til innstillingsverdien. Hvis innstillingsverdien ikke er endret, kan denne meldingen tyde på et problem med kretsen for temperaturkontroll. Slå av frityrkokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på CM III.5-datamaskinen viser <i>HOT.</i>	Temperaturen i frityrkaret er høyere enn 410 °F (210 °C) eller, i CE-land, 395 °F (202 °C).	Dette tyder på feilfunksjon i kretsen for temperaturkontroll, herunder feil på grensetermostaten. Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til et autorisert servicesenter.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
<p>Displayet på CM III.5-datamaskinen viser Lo.</p>	<p>Temperaturen i friturekaret er mer enn 21 °F (12 °C) under innstillingsverdien.</p>	<p>Denne meldingen er normal når friturekokeren nettopp er slått på, og kan vises en kort stund hvis en stor mengde frossent produkt has i friturekaret. Hvis meldingen ikke forsvinner, blir ikke friturekokeren oppvarmet. Se etter en desimal på displayet mellom sifrene 1 og 2. Hvis desimalen er til stede, har datamaskinen gitt kommandoen om oppvarming og fungerer på rett måte. Se <i>Friturekokeren oppvarmes ikke</i> under Problemer med kontroll og oppvarming (del 6.2.1). Hvis desimalen ikke vises, har ikke datamaskinen gitt kommandoen om oppvarming, og det kan ha oppstått feil. Skift den aktuelle datamaskinen med en datamaskin som du vet virker, hvis det er mulig. Bestill en ny datamaskin hos et autorisert servicesenter hvis friturekokeren fungerer som den skal med den nye datamaskinen.</p>
<p>Displayet på CM III.5-datamaskinen viser Prob.</p>	<p>Det har oppstått et problem med kretsen for temperaturmåling, herunder temperatursonden.</p>	<p>Dette tyder på et problem med kretsen for temperaturmåling, som ligger utenfor brukerens feilsøkingsoppgaver. Slå av friturekokeren, og ring til et autorisert servicesenter.</p>
<p>Temperaturen i friturekaret vises konstant på CM III.5-displayet.</p>	<p>Datamaskinen er programmert for konstant temperaturvisning.</p>	<p>CM III.5-datamaskinen kan være programmert for konstant temperaturvisning eller visning av nedtellingstidtaker. Slå opp i den separate håndboken <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> for å finne anvisninger for å bytte mellom disse visningsalternativene.</p>
<p>Displayet på den digitale kontrolleren viser feil måleenhet for temperaturen (Fahrenheit eller Celsius).</p>	<p>Feil alternativ er valgt på displayet.</p>	<p>Digitale kontrollere innstilles manuelt slik at de viser en bestemt måleenhet for temperatur. Slå opp i den separate håndboken <i>Frymaster Fryer Controllers User's Manual</i> for å finne anvisninger for endring av displayet.</p>

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på den digitale kontrolleren viser <i>H E L P</i>.	Avløpsventilen er åpen, eller det er feil på låsekretsen.	Påse at avløpsventilen er helt avstengt. Frityrkokeren fungerer ikke hvis avløpsventilen ikke er helt stengt. Hvis avløpsventilen er helt stengt, foreligger det et problem med låsekretsen. Dette ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på den digitale kontrolleren viser <i>H O T</i>.	Temperaturen i frityrkaret er høyere enn 410 °F (210 °C) eller, i CE-land, 395 °F (202 °C).	Dette tyder på feilfunksjon i kretsen for temperaturkontroll, herunder feil på grensetermostaten. Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til et autorisert servicesenter.
Displayet på den digitale kontrolleren viser <i>P r o b</i>.	Det har oppstått et problem med kretsen for temperaturmåling, herunder temperatursonden.	Dette tyder på et problem med kretsen for temperaturmåling, som ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Slå av frityrkokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
Varsellampen på halvlederkontrolleren lyser.	Oljetemperaturen er høyere enn det godkjente nivået, eller det er et problem med kretsen for temperaturmåling.	Dette tyder på feilfunksjon i kretsen for temperaturkontroll eller -måling, herunder feil på grensetermostaten. Det ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver å fastslå det bestemte problemet. Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til et autorisert servicesenter.
Varsellampen på halvlederkontrolleren lyser, og lampen for oppvarmingsmodus lyser.	Avløpsventilen er åpen, eller det er feil på låsekretsen.	Påse at avløpsventilen er helt avstengt. Frityrkokeren fungerer ikke hvis avløpsventilen ikke er helt stengt. Hvis avløpsventilen er helt stengt, foreligger det et problem med låsekretsen. Dette ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Ring til et autorisert servicesenter.
Varsellampen på halvlederkontrolleren lyser, og lampen for oppvarmingsmodus lyser <i>AV</i>.	Temperatursonden svikter.	Ring til et autorisert servicesenter.

6.2.3 Problemer med heving av kokekurven

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Kokekurvens bevegelser er støyende, rykkvise eller uregelmessige under heving.	Hevestengene for kokekurven må smøres.	Påfør et tynt lag Lubriplate™ eller lignende lett, hvitt fett på stangen og bøssingene.

6.2.4 Filtreringsproblemer

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Filterpumpen startes ikke.	A. Strømledningen er ikke satt i kontakten, eller kretsbryteren er utløst.	A. Kontroller at strømledningen er koplet til kontakten. Kontroller at kretsbryteren ikke er utløst hvis strømledningen står i.
	B. Pumpemotoren er overopphetet, med den følge at overbelastningsbryteren er utløst.	B. Hvis motoren er så varm at du ikke kan ta på den i mer enn noen sekunder, er overbelastningsbryteren antakelig utløst. La motoren avkjøles i minst 45 minutter. Trykk deretter på nullstillingsbryteren for pumpen.
	C. Blokkering i filterpumpen. Test: Lukk avløpsventilen, og ta filterkaret ut av frityrkokeren. Aktiver pumpen. Hvis pumpemotoren durer en kort stund og deretter stanser, er pumpen antakelig tilstoppet.	C. Pumpen tetter seg som regel når bunnfall samler seg i pumpen som følge av at filterpapiret har feil størrelse eller er feil montert, eller at smulefilteret ikke er brukt. Ring til et autorisert servicesenter.
Filterpumpen går, men oljen renner ikke tilbake i frityrkaret. Det kommer verken bobler..	Sugeslangen i filterkaret er tett. Test: Lukk avløpsventilen, og ta filterkaret ut av frityrkokeren. Aktiver pumpen. Om boble olje forekommer, er det en tilstopping i filtergrytesugerøret.	Blokkeringen kan være forårsaket av en oppsamling av bunnfall eller, ved bruk av fast fett, at det ligger fast fett i slangen. Stak opp blokkeringen med en tynn, bøyelig metalltråd. Ring til et autorisert servicesenter hvis blokkeringen ikke lar seg fjerne.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
<p>Filtrer pumpeløp, men oljeretur er meget langsom og boblende olje forekommer.</p>	<p>A. Komponentene i filterkaret er feil montert.</p>	<p>A. Hvis du bruker filterpapir eller filtermatte: Kontroller at filteret ligger i bunnen av karet med papiret eller matten oppå filteret.</p> <p>Kontroller at o-ringene er på plass og i god stand på rørtilkoplingen i filterkaret.</p> <p>Hvis du bruker Magnasol-filter: Kontroller at o-ringen er på plass og i god stand på rørtilkoplingen i filteret.</p>
	<p>B. Forsøk på å filtrere med olje eller fett som ikke er varm(t) nok.</p>	<p>B. Oljen eller fett skal holde opp mot 350 °F (177 °C) for riktig filtrering. Ved lavere temperaturer blir oljen/fettet for tykk/tykt til å passere enkelt gjennom filteret. Dette fører til tregere oljestrømning og til slutt overoppheting av motoren i filterpumpen. Påse at oljen/fettet holder eller er nær koketemperatur før du tømmer oljen ut i filterkaret.</p>



Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

**Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000, USA.
Fraktadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, USA.**

TLF. 1-318-865-1711

TELEFAKS (deler) 1-318-688-2200

(Teknisk støtte) 1-318-219-7135

TRYKT I USA

**SERVICETELEFON
1-800-551-8633**

**819-6073
NOVEMBER 2004**