

**OPERATOR'S MANUAL
FRYMASTER BIRE14/MRE14 SERIES
ELECTRIC FRYER**



Dette kapitlet bør settes inn under
avsnittet Frityrkoker i
utstyrshåndboken.

PERSONSIKKERHET
Bensin eller andre brannfarlige gasser
og væsker skal ikke oppbevares
eller brukes i nærheten av dette eller
andre apparater.

**PRODUSERT
AV**



Enodis
One Company. Countless Solutions

**P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
TELEFON: 1-318-865-1711
GRØNT NUMMER: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
TELEFAKS: 1-318-219-7135**



INNHold

GARANTIERKLÆRING	Side i
INNLEDNING	Side 1-1
INSTALLAJONSANVISNINGER	Side 2-1
BRUKSANVISNING	Side 3-1
BRUKE DET INNEBYGDE FILTRERINGSSYSTEMET	Side 4-1
FOREBYGGENDE VEDLIKEHOLD	Side 5-1
FEILSØKING FOR BRUKERE.....	Side 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129
P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
TELEFON: 318-865-1711 TELEFAKS 318-219-7135
DIREKTELINJE FOR SERVICE 1-800-24-FRYER

TRYKT I USA

NOVEMBER 2005

8196198

GARANTIERKLÆRING

Frymaster, L.L.C. gir følgende begrensede garanti bare til den opprinnelige kjøperen av dette utstyret og nye deler:

A. GARANTIBETINGELSER - FRITYRKOKERE

1. Frymaster L.L.C gir ett års garanti på alle komponenter mot feil i materiale og utførelse.
2. Alle deler, med unntak av friturekaret, varmeelementene og sikringene har en garanti på ett år etter installasjonsdatoen for friturekokeren.
3. Hvis eventuelle deler, unntatt sikringer, blir ødelagt i løpet av det første året etter installasjonsdatoen, vil Frymaster også betale for arbeidskostnader for å skifte delen, pluss en reisegodtgjørelse for en strekning på opptil 160 km (80 km hver vei).

B. GARANTIBETINGELSER - FRITYRKAR

(Gjelder bare for friturekokere som er produsert etter 1. desember 2003.)

Hvis det oppstår en lekkasje i et friturekar innen ti år etter installasjonen, vil Frymaster, etter egen vurdering, enten erstatte hele serien eller selve friturekaret. Ren arbeidstid for å gjøre dette kan ikke overskride maksimumstiden i henhold til Frymasters skjema, pluss en reisegodtgjørelse for en strekning på opptil 160 km (80 km hver vei) for å skifte ut friturekaret.

C. GARANTIBETINGELSER - VARMEELEMENTER

1. Frymaster L.L.C. garanterer varmeelementene mot feil i materialer eller utførelse i en periode på tre år fra den opprinnelige installasjonsdatoen. Dette gjelder bare for deler.
2. Garantien dekker ikke tilhørende komponenter, inkludert temperaturproben for høy grense.

D. GARANTIBETINGELSER – KOKEDATAMASKIN

1. Frymaster L.L.C. garanterer M-2000 Cooking Computer mot feil i materialer eller utførelse i en periode på ett år fra den opprinnelige installasjonsdatoen. Dette gjelder for deler og arbeidsgodtgjørelse. Utskifting av defekte enheter i løpet av det andre året, omfatter bare deler. Spisestedet må dekke arbeidsutgiftene under det andre og tredje året. Det tredje året vil garantien dekke delen til en rabattpris på 90 USD.
2. Frymaster vil i løpet av denne garantiperioden, etter egen vurdering, reparere eller skifte ut defekte kokedatamaskiner med nye eller fabrikkoverholte og fullt funksjonelle enheter.
3. Ring nærmeste fabrikkautoriserte Frymaster-servicesenter for å skifte ut defekte datamaskiner under garantien. Alle datamaskiner som skiftes ut under Frymasters utbyttingsprogram, er bare garantert i den gjenværende garantitiden til det opprinnelige produktet.

E. DELERETUR

Alle defekte deler med gyldig garanti skal returneres til et fabrikkautorisert Frymaster-servicesenter innen 60 dager for kreditt. Det gis ingen kreditt etter 60 dager.

F: UNNTAK FRA GARANTIEN

Garantien dekker ikke utstyr som er skadet på grunn av misbruk, vanskjøtsel, endringer eller uhell, for eksempel:

- feilaktig eller ikke-godkjent reparasjon (herunder eventuelt frityrkar som er sveiset på stedet);
- unnlattelse av å følge aktuelle installasjonsanvisninger og/eller rutinemessig vedlikeholdsprosedyrer som beskrevet på MRC-kort. Det kreves bevis på utført rutinemessig vedlikehold for å opprettholde garantien;
- feilaktig vedlikehold;
- skade under transport;
- unormal bruk;
- fjerning, endring eller tilintetgjøring av enten klassifiseringsmerkingen eller datokoden på varmeelementene;
- bruke frityrkaret uten olje eller annen væske i frityrkaret;
- ingen frityrkoker blir garantert under sjuårsprogrammet hvis det ikke blir mottatt et riktig oppstartskjema.

Garantien dekker heller ikke:

- transport eller reise over 160 km (80 km hver vei), eller over to timers reisetid;
- overtid eller helligdagstillegg;
- kosekvensskade (kostnadene for å reparere eller erstatte andre materielle skader), tap av tid, fortjeneste, bruk eller andre tilfeldige skader av noe slag.

Det gis ingen underforståtte garantier for salgbarhet eller anvendelighet til et bestemt formål.

Garantien gjaldt på det tidspunktet da dette gikk i trykken, og er gjenstand for endringer.

MERK

HVIS KUNDEN, I GARANTIPERIODEN, BRUKER EN DEL TIL DETTE ENODIS-UTSTYRET SOM IKKE ER EN UENDRET NY ELLER RENOVERT DEL SOM ER KJØPT DIREKTE FRA FRYMASTER DEAN ELLER ETT AV DETS AUTORISERTE SERVICESENTERE, OG/ELLER HVIS DELEN SOM BRUKES ER ENDRET I FORHOLD TIL DEN OPPRINNELIGE KONFIGURASJONEN, ANNULLERES DENNE GARANTIEN. FRYMASTER DEAN OG DETS TILKNYTTETE SELSKAPER ER HELLER IKKE ERSTATNINGSANSVARLIGE FOR EVENTUELL(E) KRAV, SKADEERSTATNING ELLER KOSTNADER SOM KUNDEN PÅFØRES SOM DIREKTE ELLER INDIREKTE OPPSTÅR, HELT ELLER DELVIS, SOM EN FØLGE AV INSTALLAJON AV EN ENDRET DEL OG/ELLER EN DEL SOM ER SKAFFET HOS ET UAUTHORISERT 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 installasjon, vedlikehold og reparasjon. Installasjon, 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 installeres i samsvar med gjeldende lover og forskrifter i landet og/eller regionen der utstyret installeres. Kapittel 2 i denne håndboken inneholder nærmere opplysninger om **LOVER OG FORSKRIFTER**.

TIL KUNDER I USA

Utstyret skal installeres i samsvar med BOCAs røkkeforskrifter (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 til 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'émet 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 installasjon, justering, vedlikehold eller service samt uautorisert endring kan medføre materiell skade, personskade eller dødsfall. Les anvisningene for installasjon, bruk og service nøye før du installerer 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 i kontakt med varm olje.

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!

Heng ikke kokekurver eller andre redskaper på 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 like godt. Beslaget skal sitte godt og bare fjernes for rengjøring.

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-SERIEN

KAPITTEL 1: INNLEDNING

1.1 Generelt

Les anvisningene i denne håndboken nøye før du tar utstyret i bruk. Denne håndboken dekker alle konfigurasjonene til McDonalds RE14-modeller. De fleste komponentene er felles for friturekokerne i denne modellserien, med fellesnavnet "RE14"-friturekokerne.

Selv om de ligner McDonalds elektriske friturekokerne i PH14-serien av utseende, er det en vesentlig forskjell på de roterende elementene i RE14-friturekokerne som har en forbedret konstruksjon. Euro-Look-designen omfatter et avrundet toppdeksel og et stor, rundt avløp, som sørger for at pommes frites og annet avfall vaskes ned i filterpannen. Andre funksjoner, blant annet kuldesoner og åpne friturekar som er enkle å rengjøre, er hovedsakelig uendret. RE14-friturekokerne styres med M2000-datamaskinen. Friturekokerne i denne serien leveres i konfigurasjoner med helt eller delt friturekar, og kan kjøpes enkeltvis eller i serier på opptil fem friturekokerne.


1.2 Sikkerhetsinformasjon


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


Gjennom hele håndboken vil du finne merknader i doble rammer, som den nedenfor.

FARE!

Varm olje forårsaker alvorlig forbrenning. Flytt ikke på en friturekoker som inneholder varm olje, eller overfør ikke varm olje fra én 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 innebygd i avløpsventilen, hindrer at elementene slås på når avløpsventilen er helt eller delvis åpen.

1.3 Datainformasjon for M2000-datamaskiner

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 til 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 installeres 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 den europeiske union (EU)

Den europeiske unionen (EU) 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 skraverte ruter, som den nedenfor.



1.5 Installasjons-, drifts- og servicepersonell

Driftsinformasjon for Frymaster-utstyr er bare tilrettelagt for bruk av kvalifisert og/eller autorisert personell, som angitt i del 1.6. **All installasjon av og service på Frymaster-utstyr skal utføres av kvalifisert, sertifisert, lisensiert og/eller autorisert installasjons- eller servicepersonell.**

1.6 Definisjoner

KVALIFISERT OG/ELLER AUTORISERT DRIFTSPERSONELL

Kvalifisert/autorisert driftspersonell er de som har lest informasjonen i denne håndboken nøye og har satt seg inn i utstyrets funksjoner, eller de som har tidligere erfaring med driften av utstyret som denne håndboken omfatter.

KVALIFISERT INSTALLASJONSPERSONELL

Kvalifisert installasjonspersonell er personer, firmaer, selskaper og/eller bedrifter som enten personlig eller gjennom en representant, holder på med og er ansvarlig for installasjon av elektriske apparater. Kvalifisert personell må ha erfaring med slikt arbeid, ha kjennskap til alle forholdsregler med hensyn til elektrisitet og ha overholdt alle kravene i henhold til gjeldende nasjonale og lokale forskrifter.

KVALIFISERT SERVICEPERSONELL

Kvalifisert servicepersonell er de som har kjennskap til Frymaster-utstyr og som er autorisert av Frymaster, L.L.C. til å utføre service på utstyret. Alt autorisert servicepersonell er pålagt å være utstyrt med et komplett sett med service- og delehåndbøker, og ha et minimumslager av deler for Frymaster-utstyr. En liste over fabrikkautoriserte servicesentre for Frymaster (FASC) følger med frityrkokeren når den sendes fra fabrikken. *Unnlatelse av å bruke kvalifisert servicepersonell vil annullere garantien Frymastr gir på utstyret.*

1.7 Erstatningsprosedyre ved fraktskader

Gjør følgende hvis utstyret er skadet ved levering:

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

1. **Send inn erstatningskrav umiddelbart**, uansett skadeomfang.
2. **Undersøk og noter synlig tap eller skade**, og 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** etter at det blir oppdaget, og sende inn erstatningskrav for skjult skade. Dette skal sendes inn innen 15 dager etter leveringsdatoen. Ta vare på esken for inspeksjon.

Frymaster **PÅTAR SEG INTET ANSVAR FOR SKADE ELLER TAP SOM
BLIR PÅFØRT UNDER FRAKT.**

1.8 Serviceinformasjon

Ta kontakt med nærmeste autoriserte servicesenter for Frymaster angående vedlikehold eller reparasjon som ikke er rutinemessig. Det samme gjelder serviceinformasjon. Frymasters fabrikkautoriserte servicesentre eller representanter for serviceavdelinger (FASC) trenger bestemte opplysninger om utstyret. De fleste opplysningene er trykt på dataplatten som sitter på innsiden av døren til frityrkokeren. Delenumre kan slås opp i håndbøker for installasjon, drift, service og deler. Delebestillinger kan sendes direkte til nærmeste FASC eller distributør. En liste over FASC for Frymaster følger med frityrkokeren når den sendes fra fabrikken. Hvis du ikke har tilgang til denne listen, tar du kontakt med serviceavdelingen hos Frymaster på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711 eller per e-post til service@frymaster.com.

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.**

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-SERIEN

KAPITTEL 2: INSTALLERINGSANVISNINGER

2.1 Generelle krav til installasjon

Bare kvalifisert, lisensiert og/eller autorisert installasjons- eller servicepersonnell, som definert i del 1.6 i denne håndboken, skal utføre all installasjon og service på Frymaster-utstyr.

Unnlatelse av å bruke kvalifisert, lisensiert og/eller autorisert installasjons- eller servicepersonnell (som definert i del 1.6 i denne håndboken), til å installere eller foreta annen service på utstyret, vil annullere garantien på Frymaster, og kan føre til skade på utstyr eller personell.

Der det foreligger konflikt mellom instruksjonene og informasjonen i denne håndboken og lokale eller nasjonale forskrifter, skal installasjon og drift være i overensstemmelse med gjeldende forskrifter eller bestemmelser i det landet der utstyret er installert.

Service kan skaffes ved å ta kontakt med nærmeste autoriserte servicesenter.

MERK

Hvis utstyret er koplet direkte til strømforsyningen, skal den faste strøminstallasjonen være utstyrt med en frakoplinganordning 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 permanent tilkoplet den faste strøminstallasjonen, skal det tilkoples med kopperledninger med en temperaturklassifisering på minst 75 °C.

MERK

Hvis strømledningen er skadet, 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 kopleingsskjemaene som leveres med utstyret. Bruk kopleingsskjemaene på innsiden av døren til apparatet ved installering av eller servicearbeid på utstyret.

⚠ FARE!

Frymaster-apparater med bein er beregnet på stasjonær installering. 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!

Installer ikke avløpsbrett på én enkelt friturekoker. Friturekokeren kan bli ustabil, velte og forårsake personskade. Området rundt apparatet skal alltid være fritt for brennbart materiale.

⚠ FARE!

Bygningsforskrifter forbyr at en friturekoker med varm olje i åpen beholder, installeres ved siden av noen form for åpen flamme, inkludert griller og komfyrer.

Friturekokeren/-ne slås av automatisk ved strømbrydd. Slå i så fall strømbryteren AV. Slå ikke på friturekokeren/-ne igjen før strømmen har kommet tilbake.

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

Det skal være en klaring til brennbart materiale på 15 cm på hver side og bak. Det skal være en klaring på minst 61 cm foran apparatet for service og riktig bruk.

⚠ ADVARSEL!

Blokker ikke området rundt sokkelen eller under friturekokerne.

2.1.2 Krav til elektrisk jording

Alle elektriske apparater skal jordes i henhold til gjeldende nasjonale og lokale forskrifter, og, der det er aktuelt, EU-forskrifter. Et kopleingsskjema sitter på innsiden av friturekokerdøren. Se klassifiseringsmerkingen på innsiden av døren til friturekokeren for riktig spenning.

⚠ ADVARSEL!

Sørg for sikker og effektiv drift av friturekokeren og avtrekkshetten, ved å påse at det elektriske støpselet for 120-volts nettspenning, som forsyner avtrekkshetten med strøm, er satt ordentlig i en jordet stikkontakt.

2.1.3 Krav for Australia

Utstyret skal installeres i samsvar med AS 5601 / AG 601, lokale myndigheter, gass, elektrisitet og eventuelle andre relevante lovbestemte bestemmelser.

2.2 Krav til strøm

SPENNING	FASE	ANT. LEDNINGER	MIN. STR.	AWG MM ² (mm ²)	AMPERE PR. GRENLEDNING		
					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
Kanal 230400, Frankrike:	3	4	6	(16)	25	25	25

MERK

Hvis utstyret er permanent tilkoplest den faste strøminstallasjonen, skal det tilkoples med kopperledninger med en temperaturklassifisering på minst 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 kopleingsskjemaene som leveres med utstyret. Bruk kopleingsskjemaene på innsiden av døren til apparatet ved installering av eller servicearbeid på utstyret.

2.3 Etter at frityrkokerne er plassert ved kokestasjonen

⚠ FARE!

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

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

Juster hjulene, slik at frityrkokeren blir i vater, og vær nøye med at frityrkokerne står i riktig høyde ved kokestasjonen.

⚠ FARE!

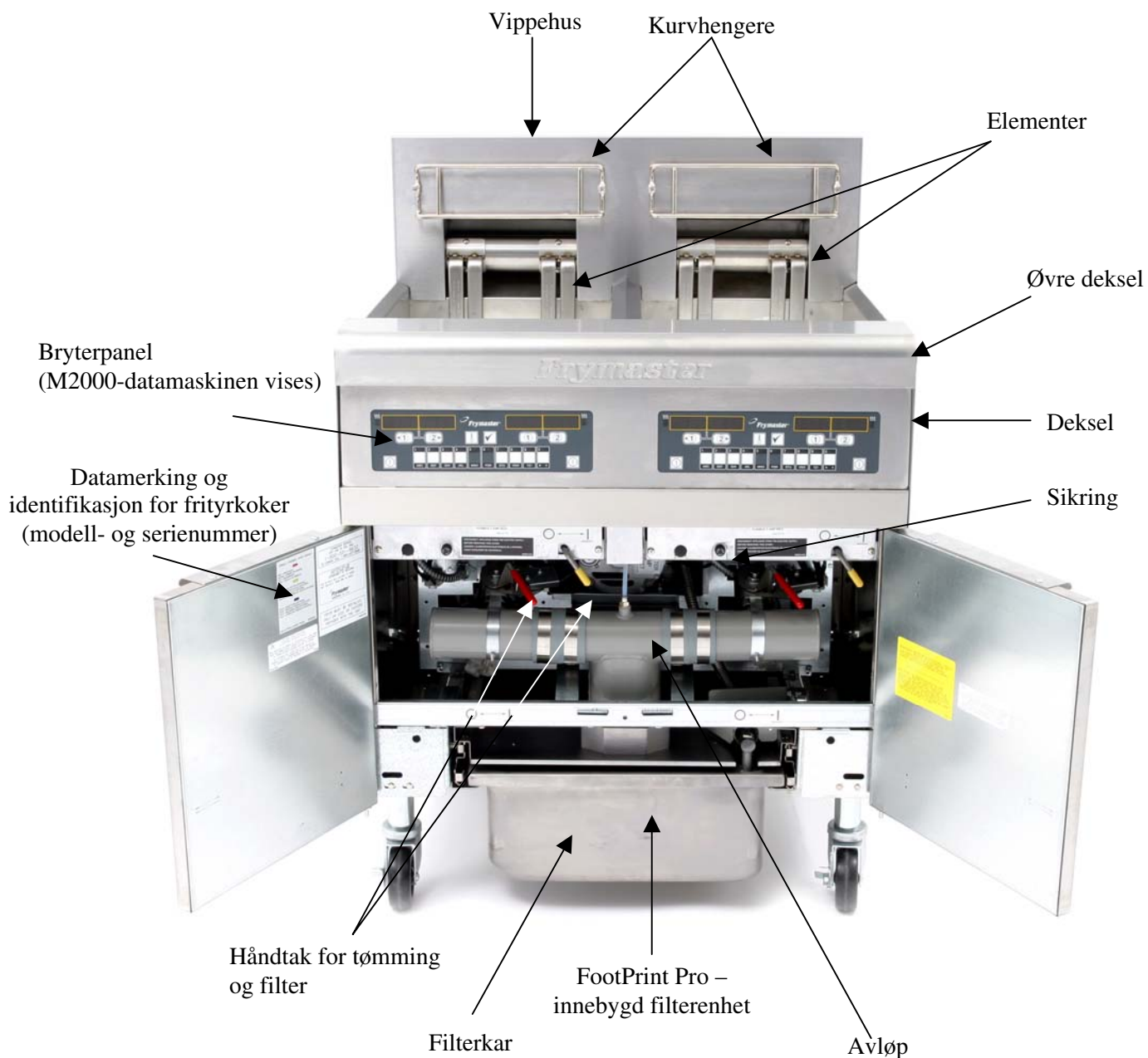
Varm olje kan forårsake alvorlig forbrenning. Unngå berøring. Unngå søl, fall og alvorlig forbrenning: Tøm alltid oljen ut av frityrkokeren før du flytter frityrkokeren. Frityrkokere kan velte og forårsake alvorlig personskade hvis de ikke sikres i stasjonær stilling.

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 5.1.4 i denne håndboken.
4. Tøm, rengjør og fyll frityrkaret/-ene med kokeolje. (Se *Prosedyrer for klargjøring og avstengning av utstyret* i kapittel 3.)

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-SERIEN

KAPITTEL 3: BRUKSANVISNING

OVERSIKT OVER ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE 14-SERIEN



Typisk konfigurasjon (BIRE214 SHOWN)

MERK: Utseendet av den aktuelle frityrkokeren kan avvike litt fra den som vises, avhengig av konfigurasjon og produksjonsdato.

3.1 Prosedyrer for klargjøring og avstengning av utstyret

Klargjøring

⚠ FARE!

Bruk ikke apparatet hvis friturekaret er tomt. Friturekaret må fylles til fyllelinjen med vann eller olje før varmeelementene slås på. Unnlattelse av å følge denne anvisningen vil føre til uopprettelig skade på varmeelementene og kan forårsake brann.

⚠ FARE!

Tørk bort alle spor av vann i friturekaret før det fylles med olje. Hvis dette ikke gjøres, kan varm væske sprute når oljen varmes opp til koketemperatur.

1. Fyll friturekaret med olje opp til den nederste OLJESTREKEN bak i friturekaret. Oljen har da rom til å utvide seg under oppvarming. Fyll ikke kald olje høyere enn til den nederste streken, ellers kan oljen renne over når den varmes opp og utvides.
2. Påse at strømledningen(e) er koplet til de(n) riktige kontakten(e). Påse at fronten på støpselet er i flukt med platen på kontakten, slik at ingen del av polene er synlige.
3. Påse at oljen når helt opp til den øverste OLJESTREKEN når oljen har nådd koketemperatur. Det kan være nødvendig å fylle på mer olje for å nå passende nivå etter at oljen har nådd koketemperatur.

Avslåing

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

3.2 Drift

Se utkokingsprosedyren for friturekaret på side 5-2 hvis dette er første gangen friturekokeren brukes.

Denne friturekokeren er utstyrt med M2000-datamaskiner (vises nedenfor). Du finner prosedyrer for programmering av og bruksanvisning for datamaskinen i den separate håndboken *M2000 Computer Operating Instructions* (bruksanvisning for M2000-datamaskinen) som leveres med friturekokeren.



M2000-DATAMASKIN

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

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-SERIEN

KAPITTEL 4: FILTRERINGSANVISNINGER

4.1 Innledning

Med filtreringssystemet FootPrint Pro kan oljen i ett av friturekarene filtreres trygt og effektivt mens de andre friturekarene i en serie fremdeles er i bruk.

Del 4.2 dekker klargjøring av filtersystemet for bruk. Drift av systemet er beskrevet i del 4.3.

⚠ ADVARSEL!

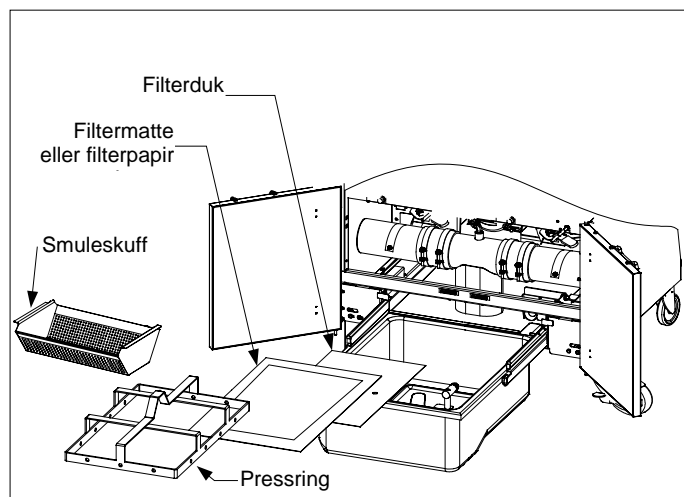
Overordnet på stedet er ansvarlig for å gjøre brukerne oppmerksom på farene ved å bruke et filtreringssystem for varm olje, særlig når det gjelder oljefiltrering, tømning og rengjøring.

4.2 Klargjøre filteret til bruk

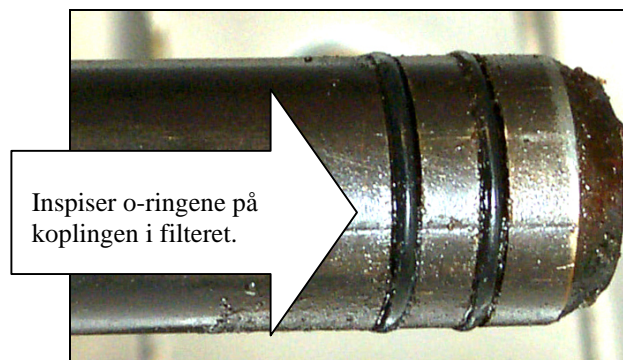
1. Trekk filterkaret ut av kabinettet og ta ut smulebrettet, pressringen og filtermatten (eller papiret) og filterduken.
(Se figur 1) Rengjør alle metalldele med en blanding av universalvaskemiddel og varmt vann. Tørk grundig.

Filterkaret ruller på skinner, som en kjøkkenskuff. Karet kan eventuelt tas ut av kabinettet for rengjøring ved å løfte opp fronten av karet for å kople ut framhjulene. Trekk det deretter forover til de bakerste hjulene går klar av skinnene. Lokket på filterkaret skal ikke fjernes, unntatt for rengjøring, tilgang til enheten innvendig eller plassering av en fettjerningsenhet under avløpet. Se anvisningene på side 4-4 ved bruk av en fettjerningsenhet som er laget før januar 2004.

2. Inspiser koplingsrøret i filterkaret for å kontrollere at begge o-ringene er i god stand. (Se figur 2).



Figur 1



Figur 2

3. Monter deretter filteret i omvendt rekkefølge. Plasser filterduken av metall i midten av bunnen i karet. Legg deretter en filtermatte over duken, og pass på at den **grove** siden av matten vender opp. Pass på at matten ligger mellom de pregede kantene i filterkaret. Legg deretter pressringen oppå matten. Ved bruk av filterpapir, legges filterpapirarket oppå karet, slik at det overlapper på alle sider. Plasser pressringen over filterpapiret, og legg pressringen i karet, slik at filterpapiret brettes opp rundt ringen når det trykkes mot bunnen av karet. Strø deretter 1 pakke (8 ounces) med filterpulver over filterpapiret.
4. Sett tilbake smulebrettet på forsiden av karet. (Se figur 1).

BRUK IKKE FILTERPULVER MED FILTERMATTER!

5. Skyv filterkaret tilbake i frityrkokeren, og sørg for at det skyves helt inn i kabinettet. Filteringssystemet er nå klart til bruk.

4.3 Bruke filteret

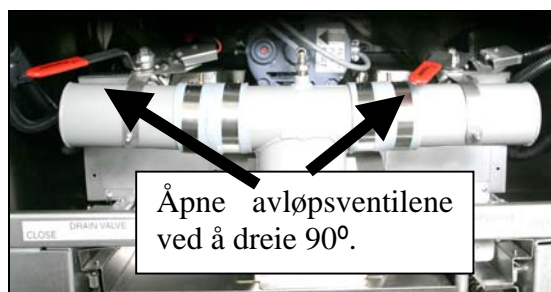
⚠ FARE!

Vær forsiktig ved tømning og filtrering av olje for å unngå alvorlig forbrenning som følge av uforsiktig håndtering. Temperaturen på oljen som skal filtreres, holder nesten 177 °C. Kontroller at avløpsspakene står i rett stilling før du betjener brytere eller ventiler. Bruk verneutstyr ved tømning og filtrering av olje.

⚠ FARE!

Tøm **IKKE** olje ut av frityrkokeren mens varmeelementene er på! Varmeelementene kan påføres uopprettelig skade, og det kan oppstå eksplosjonsartet brann. I slike tilfeller annulleres også garantien fra Frymaster.

1. Slå AV frityrkokeren. Tøm innholdet av frityrkaret ut i filterkaret. Bruk eventuelt en *Fryer's Friend* rensestang til å rense avløpet fra **innsiden** av frityrkaret.



Åpne avløpsventilene i frityrkaret, og tøm oljen ut i filterkaret.

⚠ FARE!

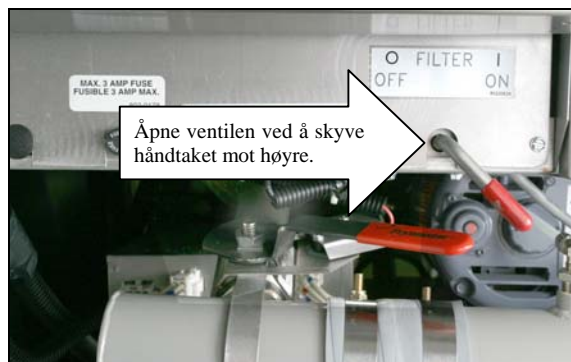
Tøm ikke mer enn ett frityrkar om gangen ut i det innebygde filteret for å unngå at varm olje renner over og søles utover.

⚠ FARE!

Prøv IKKE å stake opp en tett avløpsventil fra forsiden av ventilen! Varm olje vil strømme ut og innebære 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.

2. Etter at oljen er tømt ut av friturekaret, vrir du filterspaken til PÅ-stilling for å starte pumpen og filtreringsprosessen. Det kan ta en liten stund før pumpen aktiveres.

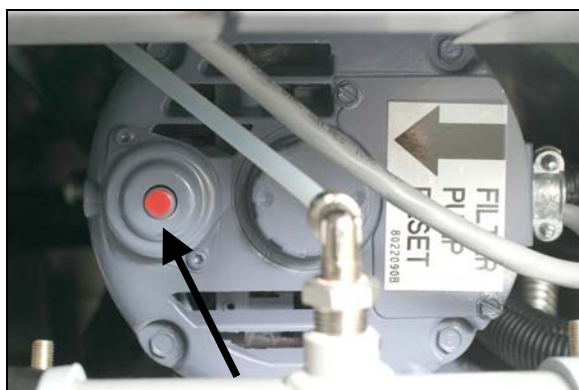


Vri filterspaken til PÅ-stilling.

3. Filterpumpen trekker oljen gjennom filteret og sender den tilbake til og gjennom friturekaret. Denne 5-minutters prosessen kalles polering. Ved polering blir oljen renset ved at faste partikler blir sittende fast i filtermatten.
4. Steng avløpsventilen, og fyll oljen tilbake i friturekokeren etter at den er filtrert (ca. 5 minutter). Kjør filterpumpen i 10–12 sekunder etter at oljen begynner å boble i friturekaret, og slå deretter av filteret.

⚠ ADVARSEL!

Filterpumpen har en manuell nullstillingsbryter (se bildet nedenfor) dersom 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.



Nullstillingsbryter for filterpumpe

5. Senk varmeelementene ned i kokebeholderen, og sett på kurvstativet.
6. Påse at avløpsventilen er helt avstengt. (Friturekokeren virker ikke hvis avløpsventilen ikke er helt avstengt.) Slå friturekokeren PÅ, og la oljen varmes opp til innstillingsverdien.

⚠ FARE!

Smulebrettet i frityrkokere 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 frityrkarene. 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 Tømme og kaste brukt olje

Når oljen ikke kan brukes lenger, skal den tømmes ut i en passende beholder for overføring til en kasseringsbeholder. Frymaster anbefaler å bruke en McDonalds fettfjerningsenhet. **MERK:** Ved bruk av en fettfjerningsenhet som er laget før januar 2004, skal lokket på filterkaret tas av for å kunne plassere enheten under avløpet. Fjern lokket ved å løfte opp fronten og trekke det rett ut av kabinettet. I dokumentasjonen som følger med fettfjerningsenheten, finner du spesifikke bruksanvisninger. Hvis du ikke har en fettfjerningsenhet tilgjengelig, skal oljen avkjøles til 38 °C, før den tømmes ut i en metallkjele eller lignende metallbeholder. Lukk avløpsventilen på frityrkokeren godt etter at tømningen er ferdig.

⚠ FARE!

Oljen skal avkjøles til 38 °C før den tømmes ut i en passende beholder for kassering.

Fyll ikke olje høyere enn til den høyeste streken på en eventuell fettfjerningsenhet.

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-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 olje. Hvis vann kommer i kontakt med olje som holder koketemperatur, vil den sprute og eventuelt påføre personer i nærheten alvorlig forbrenning.

⚠ ADVARSEL!

Bruk McDonalds universaloppvaskmiddel. 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 og støv.

Vask utsiden av friturekokerkabinettet med en ren klut fuktet med McDonalds universaloppvaskmiddel. 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 McDonalds universaloppvaskmiddel.

5.1.3 Rengjør bak friturekokerne – ukentlig

Vask bak friturekokerne i henhold til prosedyrene som er beskrevet på kortet for krav til vedlikehold (MRC14A).

⚠ ADVARSEL!

Sørg for sikker og effektiv drift av friturekokeren og avtrekkshetten, ved å påse at det elektriske støpselet for 120-volts nettspenning, som forsyner avtrekkshetten med strøm, er satt ordentlig i en jordet stikkontakt.

5.1.4 Rengjør frityrkaret og varmeelementene – ukentlig

⚠ FARE!

Bruk ikke apparatet hvis frityrkaret er tomt. Frityrkaret skal fylles til fyllelinjen med vann eller kokeolje før varmeelementene slås på. Unnlattelse av å følge denne anvisningen vil føre til uopprettelig skade på varmeelementene og kan forårsake brann.

Koke ut frityrkaret

Frityrkokeren skal kokes ut før første gangs bruk for å fjerne alle rester av produksjonsprosessen. Etter at frityrkokeren har vært i bruk en stund, dannes et hardt belegg av størknet kokeolje på innsiden av frityrkaret. Dette belegget skal fjernes med jevne mellomrom ved å følge utkokingsprosedyren på kortet for krav til vedlikehold (MRC14A). *Du finner nærmere opplysninger om hvordan datamaskinen skal konfigureres for utkoking i den separate håndboken M2000 Computer Operating Instructions (bruksanvisning for M2000-datamaskinen) som leveres med frityrkokeren.*

5.1.5 Rengjøre avtakbare deler og tilbehør – hver uke

Tørk alle avtakbare deler og alt tilbehør med en ren, tørr klut. Forkullet olje på avtakbare deler eller tilbehør kan fjernes med en ren klut fuktet med en oppløsning av McDonalds universaloppvaskmiddel. Skyll delene og tilbehøret grundig med rent vann, og tørk tørt før delene monteres igjen.

5.2 Årlig/regelmessig systeminspeksjon

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

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

Frityrkoker

- 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 grenseproben er tilkople, strammet og fungerer på rett måte. Kontroller at festeskruer og probevern 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 koplningene 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 tetninger sitter på plass og er i god stand. Skift eventuelle o-ringer og tetninger som er slitt eller skadet.
- Kontroller filtreringssystemet på følgende måte:
 - Filterkaret skal være tomt. Still hver av spakene for oljeretur i PÅ-stilling, én om gangen. Kontroller at pumpen aktiveres, og at det er bobler i kokeoljen.
 - 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. Luftbobler skal ikke forekomme i et frityrkar.
 - Kontroller at filterkaret er klart til filtrering. Tøm innholdet av et frityrkar, når oljen er oppvarmet til 168 °C, i filterkaret, og steng avløpsventilen til frityrkaret. Still spaken for oljeretur på PÅ. Send kokeoljen tilbake til frityrkaret, angitt med bobler i kokeoljen. Still spaken for oljeretur på AV. Det skal ikke ta mer enn 2 minutter og 30 sekunder å fylle kokebeholderen.

ELEKTRISK FRITYRKOKER I BIRE14/MRE14-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 koplinger også. Klarlegg årsaken til at en sikring stadig går. Husk at feilfunksjon i en liten komponent ofte kan være tegn på potensiell svikt eller feilfunksjon i en viktigere del eller system.

Før du ringer til en servicerepresentant eller Frymasters SERVICETELEFON (1-800-24-FRYER):

- **Kontroller at strømlledningene er koplet til og at kretsbyterne er slått på.**
- **Kontroller at avløpsventilene i friturekaret er helt avstengt.**
- **Ha friturekokerens modell- og serienummer klart, slik at du kan oppgi det til teknikeren som hjelper deg.**

 FARE!

Varm olje vil forårsake alvorlig forbrenning. Flytt ikke på dette apparatet når det er fylt med varm olje, eller overfør ikke varm olje fra én 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 strømlledninger før servicearbeid.

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

6.2 Feilsøking

6.2.1 Problemer med datamaskin og oppvarming

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Datamaskin-skjermen er tom.	A. Datamaskinen er ikke slått på.	A. Trykk på av/på-bryteren for å slå på datamaskinen.
	B. Ingen strømtilførsel til frityrkokeren.	B. Denne frityrkokeren har følgende to ledninger: en strømledning til datamaskinen, og en hovednettledning. Hvis datamaskinledningen ikke er tilkople, aktiveres ikke datamaskinen. Kontroller at strømledningen er koplet til, og at kretsbyteren ikke er utløst.
	C. Feil med datamaskinen.	C. Ring til et autorisert servicesenter.
	D. Skadet ledningsbunt for datamaskinen.	D. Ring til et autorisert servicesenter.
	E. Det har oppstått en feilfunksjon i en strømforsyningskomponent eller i grensesnittkortet.	E. Hvis det oppstår feilfunksjon i en av komponentene i strømforsyningssystemet (herunder omformer og grensesnittkortet), får ikke datamaskinen tilført strøm, og vil følgelig ikke fungere. Dette ligger utenfor brukerens feilsøkingsoppgaver å fastslå hvilken komponent som har sviktet. Ring til et autorisert servicesenter.
Frityrkokeren oppvarmes ikke.	A. Avløpsventilen er åpen.	A. En sikkerhetsbryter for avløpsventilen hindrer at varmeelementet blir slått på når avløpsventilen ikke er helt stengt. Påse at avløpsventilen er helt avstengt.
	B. Feil med datamaskinen.	B. Ring til et autorisert servicesenter.
	C. Nettledningen er ikke koplet til.	C. Denne frityrkokeren har følgende to ledninger: en 120-volts strømledning, og en 3-faset nettledning. Hvis den 120-volts strømledningen er koplet til, men hovednettledningen ikke er det, vil datamaskinen fungere normalt, men frityrkokeren vil ikke varmes opp. Kontroller at både hovednettledningen og den 120-volts strømledningen er koplet ordentlig til kontakten, låst på plass og at kretsbyteren ikke er utløst.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
(Forts. fra forrige side)	D. Det har oppstått feil i én eller flere andre komponenter.	D. Hvis kretsen i kontrollsystemet i friturekokeren ikke klarer å fastslå temperaturen i friturekaret, 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 feilsøkningsoppgaver å fastslå hvilken komponent som har sviktet. Ring til et autorisert servicesenter.
Friturekokeren oppvarmes ikke etter filtrering.	Avløpsventilen er åpen.	Friturekokeren har en sikkerhetsbryter for avløpsventilen som hindrer at varmeelementet blir slått på når avløpsventilen ikke er helt lukket. Påse at avløpsventilen er helt avstengt.
Friturekokeren oppvarmes til grensebryteren utløses når varmeindikatoren er på.	Det har oppstått feil med temperaturproben eller datamaskinen.	Ring til et autorisert servicesenter.
Friturekokeren oppvarmes til grensebryteren utløses uten at varmeindikatoren er på.	Det har oppstått feil med kontakten eller datamaskinen.	Ring til et autorisert servicesenter.
Friturekokeren slutter oppvarmingen når varmeindikatoren er på.	Det har oppstått en feil med termostaten for høy grense eller kontakten.	Siden varmeindikatoren er på, vet vi at datamaskinen fungerer som den skal og gir kommandoen om oppvarming. Termostaten for høy grense 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 M2000-datamaskinen viser feil måleenhet for temperatur (Fahrenheit eller Celsius).	Feil valg er programmert på displayet.	M2000-datamaskiner kan programmeres til å vise enten Fahrenheit eller Celsius. Slå opp i den separate håndboken <i>M2000-datamaskin, Brukerhåndbok</i> for å finne anvisninger for endring av displayet.
HI vises på M2000-displayet.	Temperaturen i friturekaret er mer enn 8 °C over innstillingsverdien.	Dette displayet vises bare hvis friturekokeren er i <i>ikke-tilordnet</i> modus, og temperaturen i friturekokeren stiger til minst 8 °C over den programmerte innstillingsverdien. Dette tyder på et problem med temperaturkontrollkretsen. Slå av friturekokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
HOT (varm) vises på M2000-displayet.	Temperaturen i friturekaret er høyere enn 210 °C eller, i EU-land, 202 °C.	Dette tyder på feilfunksjon i temperaturkontrollkretsen, herunder feil på termostaten for høy grense. Slå av friturekokeren med en gang, og ring til et autorisert servicesenter.
LOW TEMP (lav temperatur) vises på M2000-displayet.	Temperaturen i friturekaret er mellom 82 og 157 °C.	Meldingen vises normalt 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. Slå av friturekokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
PROBE FAILURE (probefeil) vises på M2000-displayet.	Det har oppstått et problem med kretsen for temperaturmåling, herunder temperaturproben.	Dette tyder på et problem med kretsen for temperaturmåling, som ligger utenfor brukerens feilsøkningsoppgaver. Slå av friturekokeren, og ring til et autorisert servicesenter.
IGNITIONFAILURE (tenningsfeil) vises på M2000-displayet.	Åpen avløpsventil, feil med datamaskin eller grensesnittkort, termostaten for høy grense er åpen.	Dette angir at friturekokeren ikke varmes opp. Meldingen vises hvis friturekokeren mister evnen til å varme opp oljen. Viser når temperaturen på oljen er over 232 °C, og termostaten for høy grense er åpnet, slik at det hindrer oppvarming av oljen. Kontroller at avløpsventilene er ordentlig stengt. Ring til et autorisert servicesenter hvis dette ikke løser problemet.
HI-LIMIT (høy grense) vises på M2000-displayet.	Datamaskinen er i modusen for å teste høy grense.	Vises bare under testing av kretsen for høy grense, og angir at høy grense er ordentlig åpnet.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
HI 2 BAD (feil med høy 2) vises på M2000-displayet.	Datamaskinen er i modusen for å teste høy grense.	Vises bare under testing av kretsen for høy grense, og angir feil med høy grense. BRUK IKKE FRITYRKOKEREN! Ring til et autorisert servicesenter.
PROBE FAILURE (probefeil) vises på M2000-displayet og alarmen utløses.	Datamaskinens ledningsbunt eller kontakt er ødelagt.	Ring til et autorisert servicesenter.
IGN FAILURE (tenningsfeil) vises på M2000-displayet og alarmen utløses. Varmeindikator er på, men ingen varme.	Avløpsventilen er ikke helt stengt.	Trykk av/på-bryteren av og på, steng avløpsventilen(e) helt igjen og sett deretter på av/på-bryteren.
LOW TEMP (lav temperatur) vises på M2000-displayet, varmeindikatoren veksler mellom av og på, på normal måte.	A. Feil med datamaskinen.	A. Ring til et autorisert servicesenter.
	B. Datamaskinens ledningsbunt er ødelagt.	B. Ring til et autorisert servicesenter.
IGN failure (tenningsfeil) vises på M2000-displayet og alarmen utløses, men frityrkokeren fungerer normalt (falsk alarm).	Feil med datamaskinen.	Ring til et autorisert servicesenter.
Datamaskinen går ikke inn i programmeringsmodus, eller noen av knappene aktiverer ikke arbeidstrinnet.	Feil med datamaskinen.	Ring til et autorisert servicesenter.
Varmeindikatoren er av ved første oppstart. HI eller HOT (høy eller varm) vises på M2000-displayet og alarmen utløses.	Feil med datamaskinen.	Ring til et autorisert servicesenter.

6.2.3 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 filterkomponenter 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, og det er ingen bobler i oljen.	Sugeslangen i filterkaret er tett. Test: Lukk avløpsventilen, og ta filterkaret ut av frityrkokeren. Aktiver pumpen. Hvis det begynner å boble, er sugeslangen i filterpannen tett.	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.
Filterpumpen går, men oljen renner svært langsom tilbake.	A. Komponentene i filterkaret er feil montert.	A. Hvis du bruker filterpapir eller filtermatte: Kontroller at filteret ligger i bunnen av karet med papiret eller matten oppå filteret. Kontroller at den grove siden på en eventuell filtermatte vender opp. Kontroller at o-ringene sitter på plass og i god stand på rørtilkoplingen i filterkaret. Ved bruk av Magnasol-filter: Kontroller at o-ringene er på plass og i god stand på rørtilkoplingen i filteret.
		<i>Forts. på neste side</i>

Problem	Mulige årsaker	Løsning
<p>(Forts. fra forrige side)</p>	<p>B. Forsøk på å filtrere olje som ikke er varm nok.</p>	<p>B. Oljen skal holde opp mot 177 °C for riktig filtrering. Ved lavere temperaturer blir oljen for tykk til å passere lett gjennom filteret. Dette fører til tregere oljestrømning og til slutt overoppheting av motoren i filterpumpen. Påse at oljen holder eller er nær koketemperatur før oljen tømmes 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

819-6151
NOVEMBER 2005