

KÄYTTÖOHJE
FRYMASTER BIRE14/MRE14 -SARJAN
SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN



Tämä laitetta käsittelevä osio on
liitettävä *laitekäsikirjan* rasvakeitintä
koskevaan kohtaan.

TURVALLISUUSOHJE

Tämän tai minkään muunkaan
laitteen lähellä ei saa säilyttää tai
käyttää bensiiniä tai muita syttyviä
kaasuja tai nesteitä.

VALMISTAJA:



Encodis[®]
One Company. Countless Solutions

P.O. BOX 51000
SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000
PUHELIN: +1 318 865 1711
ILMAISNUMERO (vain Yhdysvalloissa):
1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAKSI: +1 318 219 7135



SISÄLLYSLUETTELO

TAKUUILMOITUS.....	Sivu i
JOHDANTO	Sivu 1-1
ASENNUSOHJEET	Sivu 2-1
KÄYTTÖOHJEET.....	Sivu 3-1
SISÄISEN SUODATUSJÄRJESTELMÄN KÄYTTÖ.....	Sivu 4-1
ENNAKKOHUOLTO.....	Sivu 5-1
KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ.....	Sivu 6-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129

P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000

PUHELIN +1 318 865 1711 FAKSI +1 318 219 7135

PAINETTU USA:SSA

TUKIPALVELU 1-800-24-FRYER (vain Yhdysvalloissa) HUHTIKUU 2006

Suomi (Finnish)

*** 8196305 ***

HUOMAUTUS

JOS ASIAKAS KÄYTTÄÄ TAKUUAIKANA TÄSSÄ ENODIS-LAITTEESSA JOTAKIN MUUTA VARAOSAA KUIN MUUTTAMATONTA UUTTA TAI KIERRÄTETTYÄ VARAOSAA, JOKA ON OSTETTU SUORAAN FRYMASTER DEANILTA TAI SEN VALTUUTTAMALTA HUOLTOKESKUKSELTA, TAI JOS KÄYTTÖSSÄ OLEVA VARAOSA EI OLE ALKUPERÄISESSÄ MUODOSSAAN, TÄMÄ TAKUU MITÄTÖITYY. LISÄKSI FRYMASTER DEAN JA SEN TYTÄRYRITYKSET EIVÄT VASTAA MISTÄÄN ASIAKKAALLE KOITUNEISTA VAATEISTA, VAHINGONKORVAUKSISTA TAI KULUISTA, JOTKA AIHEUTUVAT SUORAAN TAI EPÄSUORASTI, KOKONAAN TAI OSITTAIN, JONKIN MUUNNETUN VAAOSAN TAI VALTUUTTAMATTOMALTA HUOLTOKESKUKSELTA SAADUN VARAOSAN ASENTAMISESTA.

HUOMAUTUS

Tämä laite on tarkoitettu vain ammattimaiseen käyttöön ja vain pätevän henkilöstön käytettäväksi. Frymaster Deanin tehtaan valtuuttaman huoltokeskuksen tai jonkin muun pätevän ammattilaisen on asennettava, huollettava ja korjattava tämä laite. Epäpätevän henkilöstön suorittama asennus, huolto tai korjaus voi mitätöidä valmistajan takuun. Pätevä henkilöstö määritellään tämän ohjekirjan luvussa 1.

HUOMAUTUS

Tämä laite on asennettava asennusmaassa tai -alueella voimassa olevien soveltuvien kansallisten tai paikallisten säännösten mukaisesti. Tarkemmat tiedot KANSALLISISTA SÄÄNNÖSVAATIMUKSISTA annetaan tämän ohjekirjan luvussa 2.

YHDYSVALTALAISIA ASIAKKAITA KOSKEVA ILMOITUS

Tätä laitetta asennettaessa on noudatettava Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) -laitoksen julkaisemia putkityön ohjesääntöjä sekä U.S. Food and Drug Administration -viraston julkaisemaa Food Service Sanitation Manual -ohjekirjaa.

HUOMAUTUS

Tässä ohjekirjassa esitetyt piirroksot ja valokuvat on tarkoitettu kuvaamaan käyttö-, puhdistus- ja tekniikkamenettelyitä, ja ne eivät mahdollisesti ole paikan päällä suoritettavien käyttötoimien mukaisia.

TIETOKONEELLA VARUSTETTUIJEN YKSIKÖIDEN OMISTAJIA KOSKEVA ILMOITUS

YHDYSVALLAT

Tämä laite FCC-määräysten osan 15 mukainen. Käyttö on seuraavien ehtojen alaista: 1) Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja 2) Tämän laitteen on pystyttävä ottamaan vastaan kaikki siihen tulevat häiriöt, mukaan luettuina häiriöt, jotka saattavat johtaa ei-toivottuun toimintaan. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset.

KANADA

Tämä digitaalinen laite ei ylitä A- tai B-luokan radiohäiriöpäästöjä, jotka Canadian Department of Communications on määrittänyt ICES-003-standardissa.

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

⚠ VAARA

Väärä asennus, säätö, kunnossapito tai huolto ja valtuuttamattomat muutokset voivat aiheuttaa omaisuusvahinkoja, loukkaantumisen tai kuoleman. Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet on luettava perusteellisesti ennen tämän laitteen asennusta tai huoltoa.

⚠ VAARA

Tämän laitteen edustan ulkonemaa ei saa käyttää astinlautana! Laitteen päällä ei saa seistä. Kuuman öljyn koskettaminen tai sen aiheuttama liukastuminen voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen.

⚠ VAARA

Tämän tai minkään muunkaan laitteen lähellä ei saa säilyttää tai käyttää bensiiniä tai muita syttyviä kaasuja tai nesteitä.

⚠ VAARA

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään likoamaan määrättyihin rasvoihin.

⚠ VAROITUS

Älä hakkaa paistokoreja tai muita käyttövälineitä rasvakeittimen liitinlistaa vasten. Listan tarkoituksena on paistosäiliöiden välisen liitoksen tiivistäminen. Paistokorien hakkaaminen listaa vasten rasvan irrottamiseksi saa listan vääntymään, jolloin sen sopivuus huononee. Se on tarkoitettu sopimaan tiukkaan ja sen saa irrottaa vain puhdistamista varten.

⚠ VAARA

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen varaosan nro 826-0900 hankkimiseksi.

⚠ VAARA

Tässä rasvakeittimessä on kaksi verkkojohtoa, ja ennen Frymaster-rasvakeittimen liikuttamista, testaamista, huoltamista ja korjaamista on KUMPIKIN verkkojohto kytkettävä irti tehonlähteestä.

TAKUUILMOITUS

Frymaster, L.L.C. antaa alkuperäiselle ostajalle seuraavat rajalliset takuut, jotka kattavat vain tämän laitteen ja sen vaihto-osat:

A. TAKUUVARAUKSET: RASVAKEITTIMET

1. Frymaster L.L.C. takaa kaikki osat aines- ja valmistusvikojen varalta yhden vuoden ajan.
2. Kaikki osat paitsi paistinallas, kuumennuselementit ja sulakkeet, taataan yhden vuoden ajan rasvakeittimen asennuspäivästä lukien.
3. Jos jotkin osat, sulakkeita lukuun ottamatta, vioittuvat yhden vuoden kuluessa asennuspäivästä lukien, Frymaster maksaa osan uusimiseen käytetyn säännöllisen työajan palkkakustannukset ja lisäksi matkakustannukset enintään 160 kilometrin osalta (80 km kuhunkin suuntaan).

B. TAKUUVARAUKSET: PAISTINALTAAT

(Koskee vain 1.12.2003 jälkeen valmistettuja rasvakeittäimiä.)

Jos paistoallas alkaa vuotaa kymmenen vuoden kuluessa asennuksesta lukien, Frymaster antaa tilalle oman valintansa mukaan joko koko paistoallasryhmän tai kyseisen paistoaltaan sekä korvaa paistoaltaan vaihtamisen palkkakustannukset enintään siihen maksimiaikaan asti, joka annetaan Frymasterin työaikataulukossa, ja lisäksi matkakustannukset enintään 160 kilometrin osalta (80 km kuhunkin suuntaan).

C. TAKUUVARAUKSET: KUUMENNUSELEMENTIT

1. Frymaster L.L.C. takaa kuumennuselementit viallisen aineksen ja valmistuksen varalta kolmen vuoden ajaksi alkuperäisestä asennuspäivästä lukien, mikä koskee ainoastaan osia.
2. Tämä takuu ei kata apulaitteita, kuten ylärajan lämpötila-anturit ja kontaktorit.

D. TAKUUVARAUKSET: PAISTAMISEN TIETOKONE

1. Frymaster L.L.C. takaa M2000-tietokoneen viallisen aineksen ja valmistuksen varalta yhden vuoden ajaksi alkuperäisestä asennuspäivästä lukien, mikä koskee osia ja palkkakustannuksia. Toisen vuoden aikana takuu kattaa ainoastaan viallisten osien vaihtamisen. Liike vastaa palkkakustannuksista toisena ja kolmantena vuotena. Kolmantena vuotena takuu kattaa osat ainoastaan 90 dollariin asti.
2. Tänä takuuajana Frymaster joko korjaa tai vaihtaa oman valintansa mukaan viallisen tietokoneen uuteen tai korjattuun, toiminatukuntoiseen tietokoneeseen.
3. Takuunalaisten viallisten tietokoneiden vaihtamiseksi on otettava yhteys paikalliseen Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen. Kaikilla Frymasterin vaihto-ohjelman puitteissa vaihdetuilla tietokoneilla on ainoastaan alkuperäisestä takuusta jäljellä oleva takuuajana.

E. VARAOSIEN PALAUTUS

Kaikki vialliset takuunalaiset varaosat on palautettava Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen 60 vuorokauden kuluessa hyvityksen saamiseksi. Hyvitystä ei anneta 60 vuorokauden jälkeen.

F. TAKUUN RAJOITUKSET

Tämä takuu ei kata laitteita, jotka ovat vaurioituneet väärinkäytön, muutosten tai onnettomuuksien vuoksi, esimerkiksi:

- Väärä tai valtuuttamaton korjaus (mukaan luettuna paistoallas, jota on hitsattu käyttöpaikalla;
- huoltovaatimuskorttien mukaisten asianmukaisten asennusohjeiden tai säännöllisen huollon noudattamatta jättäminen. Takuun ylläpitämiseen vaaditaan todisteet säännöllisestä huollosta;
- väärä huolto;
- kuljetusvauriot;
- epänormaali käyttö;
- joko tehokilven tai kuumennuselementtien päiväysmerkinnän poistaminen, muuttaminen tai peittäminen;
- paistoaltaan käyttö ilman rasvaa tai jotain muuta nestettä;
- rasvakeittimelle ei anneta takuuta sellaisen seitsemänvuotisen ohjelman puitteissa, jota koskevaa käynnistyslomaketta ei ole vastaanotettu.

Tämä takuu ei myöskään kata:

- yli 160 kilometrin (80 km kumpaankin suuntaan) kuljetusta tai matkustamista tai yli kahden tunnin matkaa;
- ylityö- tai juhlapäivätyömaksuja;
- seurannaisvahinkoja (muun vaurioituneen omaisuuden korjaus- tai vaihtokustannukset), ajan, liikevoiton tai käytön menetyksiä eikä muunlaisia satunnaisia vaurioita.

Mitään konkludenttisia kaupattavuutta tai johonkin erityiseen käyttöön tai tarkoitukseen sopivuutta koskevia takuita ei anneta.

Tämä takuu on sovellettavissa painatushetkellä ja siihen voidaan tehdä muutoksia milloin tahansa.

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN

LUKU 1: JOHDANTO

1.1 Yleistä

Tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti ennen kuin tätä laitetta yritetään käyttää. Tämä ohjekirja kattaa McDonald'sin RE14-mallien kaikki kokoonpanot. Useimmat osat tämän malliryhmän rasvakeittimissä ovat yhteisiä, ja kun niitä käsitellään ryhmänä, käytämme niistä nimitystä "RE14"-rasvakeittimet.

Vaikka RE14-rasvakeittimet muistuttavat ulkonäöltään McDonald'sin sähkökäyttöisiä PH14-rasvakeittimiä, niissä on huomattavasti erilainen kääntöosa, joka on parannettua mallia. Euro-Look-mallissa on pyöreä päällyskansi ja suuri pyöreä tyhjennysaukko, mikä varmistaa paistetun ruuan ja muiden ruoka-ainesten huuhtoutumisen suodatinpannuun. Muut ominaisuudet, kuten syvät kylmäalueet ja helposti puhdistettavat, avoimet paistoaltaat ovat perimmiltään muuttumattomia. RE14-rasvakeittimiä ohjaa M2000-tietokone. Tämän sarjan rasvakeittimet toimitetaan täysikokoisella altaalla tai jaetulla altaalla varustettuina ja ne voidaan ostaa yksittäislaitteina tai jopa viidestä rasvakeitimestä koostuvana ryhmänä.

1.2 Turvallisuustietoja


Ennen kuin laitetta yritetään käyttää tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti.


Tässä ohjekirjassa on alla olevan kaltaisia, kaksiviivaisen reunuksen ympäröimiä huomautuksia.




VAARA

Kuuma öljy aiheuttaa vakavia palovammoja. Kuumaa öljyä sisältävää rasvakeitintä ei saa yrittää siirtää minnekään tai siirtää kuumaa öljyä astiasta toiseen.

 **HUOMIO**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa laitteen toimintahäiriön tai johtaa siihen*.

 **VAROITUS**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa laitteen vahingoittumisen tai johtaa siihen* ja jotka voivat aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.

 **VAARA**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa henkilöiden loukkaantumisen tai johtaa siihen* ja jotka voivat aiheuttaa laitteen vahingoittumisen tai toimintahäiriön.

Tämän sarjan rasvakeittimet on varustettu seuraavilla automaattisilla ominaisuuksilla:

1. Kaksi korkean lämpötilan havaitsevaa toimintoa katkaisevat virran elementteihin, jos lämpötilansäätimet menevät epäkuntoon.
2. Tyhjennysventtiiliin sisältyvä turvakatkaisin estää elementtien kuumenemisen, jos tyhjennysventtiili on osittainkin avoinna.

1.3 Tietoja M2000-tietokoneista

Tämä laite on testattu ja sen on havaittu olevan FCC-sääntöjen osassa 15 A-luokan digitaalilaitteille asetettujen rajojen sisällä. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset. Näiden rajojen tarkoituksena on antaa kohtuullinen suojaus haitallisia häiriöitä vastaan, kun laitetta käytetään kaupallisesti. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä suurtaajuusenergiaa, ja jos sitä ei asenneta ja käytetä ohjekirjan mukaisesti, se voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radioyhteyksille. Tämän laitteen käyttö asuinalueella aiheuttaa todennäköisesti haitallisia häiriöitä, jolloin käyttäjän on poistettava häiriöt omalla kustannuksellaan.

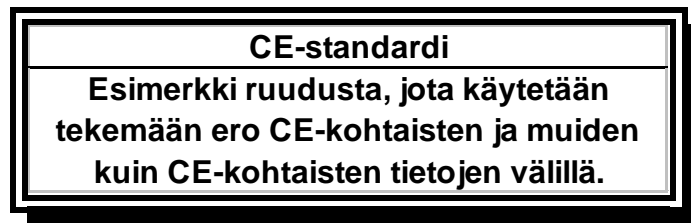
Käyttäjää varoitetaan siitä, että kaikki muutokset, jotka eivät ole vaatimustenmukaisuudesta vastaavan tahon nimenomaisesti hyväksymiä, voivat mitätöidä käyttäjän oikeuden laitteen käyttämiseen.

Käyttäjän on tarvittaessa pyydettävä lisäehdotuksia laitteen myyneestä liikkeestä tai kokeneelta radio- ja televisiomekaanikolta.

Käyttäjälle voi olla apua seuraavasta kirjasesta, joka on Federal Communications Commissionin laatima: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Tämä kirjanen on saatavissa osoitteesta: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja

Euroopan yhteisö (CE = EY) on asettanut määrättyjä, tämän tyyppisiä laitteita koskevia erityisstandardeja. Kun CE-standardin ja muiden standardien välillä on jokin ero, kyseisten tietojen tai ohjeiden tunnistamiseen käytetään seuraavan kaltaista varjostettua ruutua.



1.5 Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö

Frymasterin käyttötiedot on laadittu vain pätevien tai valtuutettujen henkilöiden käytettäväksi, kuten kohdassa 1.6 määritellään. **Vain pätevä, hyväksytyt tai valtuutettu asennus- ja huoltohenkilöstö saa suorittaa mitään Frymaster-laitteiden asennus- ja huoltotöitä, kuten kohdassa 1.6 määritellään.**

1.6 Määritelmät

PÄTEVÄ TAI VALTUUTETTU KÄYTTÖHENKILÖSTÖ

Pätevä tai valtuutettu käyttöhenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, jotka ovat lukeneet tässä ohjekirjassa annetut tiedot perusteellisesti ja perehtyneet laitteiden toimintoihin tai joilla on aikaisempaa kokemusta tämän ohjekirjan kattamien laitteiden käytöstä.

PÄTEVÄ ASENNUSHENKILÖSTÖ

Pätevä asennushenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, liikkeitä, yhtymiä tai yhtiöitä, jotka suorittavat joko henkilökohtaisesti tai edustajan välityksellä sähkölaitteiden asennusta ja ovat siitä vastuussa. Pätevällä henkilöstöllä on oltava kokemusta kyseisestä työstä, sen on oltava perehtynyt kaikkiin työhön liittyviin varatoimiin ja sen on tyydytettävä kaikki soveltuvien kansallisten ja paikallisten säännösten asettamat vaatimukset.

PÄTEVÄ HUOLTOHENKILÖSTÖ

Pätevä huoltohenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, jotka ovat perehtyneet Frymaster-laitteisiin ja jotka ovat Frymaster, L.L.C:n valtuuttamia laitteiden huoltamiseen. Jokaisella valtuutetulla huoltohenkilöllä on oltava täydellinen sarja huolto- ja varaosakäsikirjoja sekä määrätty vähimmäismäärä Frymaster-laitteiden varaosia. Kun rasvakeitin lähetetään tehtaalta, sen mukana on luettelo Frymaster-tehtaan valtuuttamista huoltokeskuksista. *Valtuuttamattoman huoltohenkilöstön käyttäminen mitätöi laitteita koskevan Frymasterin takuun.*

1.7 Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely

Menettely laitteiden saapuessa vahingoittuneina:

On huomattava, että ammattitaitoiset henkilöt ovat tarkastaneet ja pakanneet laitteet huolellisesti ennen niiden lähtöä tehtaalta. Kuljetusliike ottaa täyden vastuun riskittömästä toimituksesta hyväksyessään laitteet kuljetettaviksi.

1. **Vahingonkorvausvaatimus on jätettävä välittömästi** vahinkojen suuruudesta riippumatta.
2. **Kaikki silmin nähtävät menetykset ja vahingot on tarkastettava ja merkittävä muistiin.** On myös varmistettava, että kyseiset tiedot merkitään rahtikirjaan tai kuittiin ja että toimituksen suorittaja allekirjoittaa sen.
3. **Havaitsematon menetys tai vahinko:** jos vahinkoja ei havaita ennen laitteiden purkamista pakkauksesta, kuljetusliikkeelle on annettava ilmoitus **välittömästi** sen jälkeen, kun ne on havaittu, ja havaitsematonta vahinkoa koskeva vaatimus on jätettävä kuljetusliikkeelle. Se on tehtävä 15 vuorokauden kuluessa toimituspäivästä. Kuljetussäiliö on säilytettävä tarkastamista varten.

Frymaster EI OTA VASTUUTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ,
JOITA SATTUU KULJETUKSEN YHTEYDESSÄ.

1.8 Huoltotietoja

Muuta kuin rutiinikunnossapitoa tai -korjausta tai huoltotietoja koskevissa asioissa on käännyttävä paikallisen Frymaster-huoltokeskuksen puoleen. Nopean avun antamiseksi Frymaster-tehtaan valtuuttama huoltokeskus tai huolto-osaston edustaja tarvitsee määrättyjä tietoja laitteista. Suurin osa näistä tiedoista on painettu rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitettyyn tietokilpeen. Osanumerot löytyvät asennus-, käyttö-, huolto- ja varaosakäsikirjasta. Varaosatilaukset voi lähettää suoraan valtuutettuun huoltokeskukseen tai maahantuojalle. Kun rasvakeittimet lähetetään tehtaalta, niiden mukana on luettelo Frymaster-tehtaan valtuuttamista huoltokeskuksista. Jos kyseistä listaa ei ole käytettävissä, voi ottaa yhteyden Frymasterin huolto-osastoon, puh. 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa) tai +1 318 865 1711, tai sähköpostitse osoitteeseen service@frymaster.com.

Seuraavat tiedot ovat tarpeen tehokkaan avun saamiseksi:

Mallinumero _____

Sarjanumero _____

Jännite _____

Ongelman laatu _____

**TÄMÄ OHJEKIRJA ON SÄILYTETTÄVÄ TURVALLISESSA PAIKASSA
MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN

LUKU 2: ASENNUSOHJEET

2.1 Yleisiä asennusvaatimuksia

Asianmukainen asennus on tärkeä tämän laitteen turvallisen, tehokkaan ja häiriöttömän käytön kannalta.

Pätevän, hyväksytyt tai valtuutetun asennus- tai huoltohenkilöstön, kuten määritellään tämän ohjekirjan kohdassa 1.6, on suoritettava Frymaster-laitteiden kaikki asennus- ja huoltotyöt.

Jos pätevää, hyväksyttyä tai valtuutettua asennus- tai huoltohenkilöstöä (kuten määritellään tämän ohjekirjan kohdassa 1.6) ei käytetä tämän laitteen asentamiseen tai huoltamiseen, Frymasterin takuu mitätöityy ja seurauksena voi olla laitteen vaurioituminen tai henkilöiden loukkaantuminen.

Mikäli tässä ohjekirjassa annetut ohjeet ja tiedot ovat ristiriidassa paikallisten tai kansallisten säännösten tai määräysten kanssa, asennuksessa ja käytössä on noudatettava laitteen asennusmaassa voimassa olevia säännöksiä ja määräyksiä.

Huoltoa varten voi ottaa yhteyden paikalliseen tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

HUOMAUTUS

Kaikki rasvakeittimet, joiden mukana ei ole tehtaan toimittamia verkkojohtoja ja pistokkeita, on langoitettava taipuisalla kaapelijohdolla rasvakeittimen takana sijaitsevaan liityntälohkoon. Nämä rasvakeittimet on langoitettava kansallisten sähkösäätövaatimusten mukaan. Langoitettuihin laitteisiin on asennettava liikkumista estävät mekanismit.

VAARA

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen varaosan nro 826-0900 hankkimiseksi.

HUOMAUTUS

Jos tämä laite kytketään suoraan sähkölähteeseen, kiinteässä kytkennässä on oltava lähteestä irti kytkemiseksi katkaisin, jonka napojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n kosketusväli.

HUOMAUTUS

Tämä laite on asennettava siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi, paitsi jos käytettävissä on jokin muu menetelmä virtalähteestä irti kytkemiseksi (esimerkiksi suojakatkaisin).

HUOMAUTUS

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C.

HUOMAUTUS

Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on annettava Frymaster Dean -tehtaan valtuuttaman huoltokeskuksen tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi vaaratilanteiden välttämiseksi.

VAARA

Laite on liitettävä virtalähteeseen, jonka jännite ja faasi ovat samat kuin laitteen oven sisäpuolella sijaitsevaan tehokilpeen merkityt vastaavat lukemat.

VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava laitteen oven sisäpuolelle kiinnitetyt johdotuskaaviot.

VAARA

Frymaster-laitteet, jotka on varustettu jaloilla, on tarkoitettu asennettaviksi paikallaan pysyviksi. Jaloilla varustettuja laitteita on nostettava siirtämisen yhteydessä, jotta vältetään laitteen vahingoittuminen ja henkilöiden loukkaantuminen. Jos laite asennetaan niin, että sitä voidaan siirtää, siinä on käytettävä lisävarusteina saatavia pyöriä. Onko kysymyksiä? Soita numeroon 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa).

VAARA

Kuivaustelinettä ei saa asentaa yksittäisen rasvakeittimen edustalle. Rasvakeittimestä voi tulla epävakaata ja se voi kaatua ja aiheuttaa tapaturman. Laitteen lähistöllä ei saa olla koskaan syttyviä aineita.

VAARA

Rakennussäännökset kieltävät asentamasta rasvakeitintä, jossa on avoin kuumaa öljyä sisältävä säiliö, avoliekin läheisyyteen, grillien ja liesien avoliekit mukaan luettuina.

Sähkökatkoksen sattuessa rasvakeitin sammuu automaattisesti. Virtakytkin on tällöin käännettävä OFF (pois) -asentoon. Rasvakeitintä ei saa yrittää sytyttää ennen virran takaisin kytkeytymistä.

Tämä laite on pidettävä poissa syttyvän aineen läheisyydestä, vaikkakin se voidaan asentaa syttyvästä aineesta valmistetulle lattialle.

Laitteen molemmin puolin ja taakse on jätettävä 15 cm:n väli viereisiin syttyvästä aineesta valmistettuihin rakenteisiin nähden. Laitteen edessä on oltava vähintään 60 cm:n tila huollon ja asianmukaisen käytön mahdollistamiseksi.

VAROITUS

Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.

2.1.2 Maadoitusvaatimukset

Kaikki sähköllä toimivat laitteet on maadoitettava kaikkien sovellettavien kansallisten ja paikallisten säännösten ja, mikäli sovellettavissa, CE-säännösten mukaan. Rasvakeittimen oven sisäpuolella on johdotuskaavio. Tarkista jännitteen sopivuus rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitetystä tehokilvestä.

⚠ VAROITUS

Jotta rasvakeittimen ja kuvun turvallinen ja tehokas toiminta voidaan varmistaa, kupuun tehoa toimittavan 120 voltin sähköjohdon pistokkeen on oltava täysin kytkettynä ja lukittuna soviteholkkiinsa.

2.1.3 Australialaiset vaatimukset

Asennus on tehtävä AS 5601 / AG601 -säännösten, paikallisten määräysten sekä kaasua ja sähköä koskevien ja muiden asiaankuuluvien lakimääräisten sääntöjen mukaisesti.

2.2 Sähkövirtaa koskevat vaatimukset

Elementtien kolmivaiheisen virransyöttöpistokkeen nimellisarvo on 60 A, 250 VAC ja sen NEMA-kokoonpano on L15-60P. Säädön ja suodattimen pistokkeen nimellisarvo on 20 A, 120/208 VAC ja sen NEMA-kokoonpano on L21-20P. Kunkin rasvakeittimen elementteihin virtaa syöttävän johdon on oltava omassa virtapiirissään ja kullakin on oltava säätöjohto.

JÄNNITE	VAIHE	LIITTYMIS- JOHTO	VÄH. KOKO	AWG (mm ²)	A/JALKA		
					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
230/400 vain Ranska	3	4	6	(16)	25	25	25

HUOMAUTUS

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C.

⚠ VAARA

Laite on liitettävä virtalähteeseen, jonka jännite ja faasi ovat samat kuin laitteen oven sisäpuolella sijaitsevaan tehokilpeen merkityt vastaavat lukemat.

⚠ VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava laitteen oven sisäpuolelle kiinnitetyt johdotuskaaviot.

2.3 Rasvakeittimien paistoasemaan sijoittamisen jälkeen

⚠ VAARA

Rasvakeittimen mitään rakenneainetta ei saa muuntaa tai poistaa rasvakeittimen sovitukseksi kuvun alle. Onko kysymyksiä? Kysymyksiä voi esittää soittamalla Frymaster Deanin tukipalveluun, 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa).

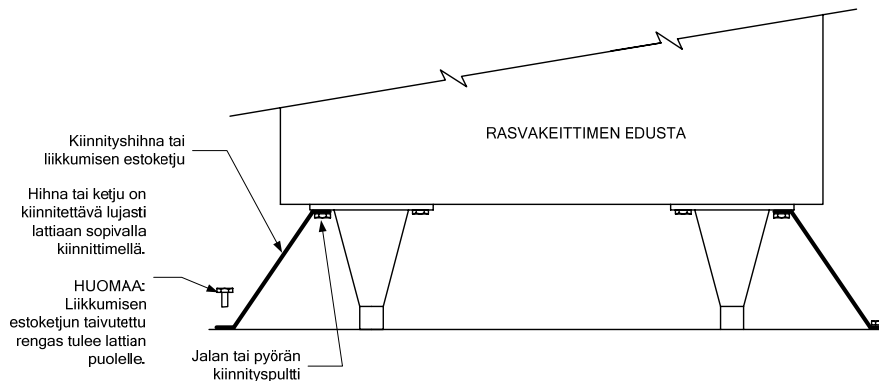
1. Kun rasvakeitin on sijoitettu paistoasemaan, varmista sen vaakasuoruus sekä sivu- että etutakasuunnassa asettamalla vesivaaka paistoaltaan päälle.

Rasvakeittimet voidaan asettaa vaakasuoraan säätämällä niiden pyöriä ja varmistaen samalla, että ne on asetettu oikealle korkeudelle paistoasemaan.

Kun rasvakeitin on vaakasuorassa lopullisessa sijoituspaikassaan, asenna siihen mukana toimitetut liikkumista estävät mekanismit, jotta rasvakeitin ei ole sähköjohdon tai -liitännän varassa eikä kohdistu niihin kuormitusta. Asenna liikkumisenestomekanismit mukana toimitettujen ohjeiden mukaan (katso seuraavaa kuvaa). Jos nämä mekanismit kytketään irti huollon tai jonkin muun syyn vuoksi, ne on kytkettävä uudelleen ennen rasvakeittimen käyttöä.

⚠ VAARA

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen varaosan nro 826-0900 hankkimiseksi.



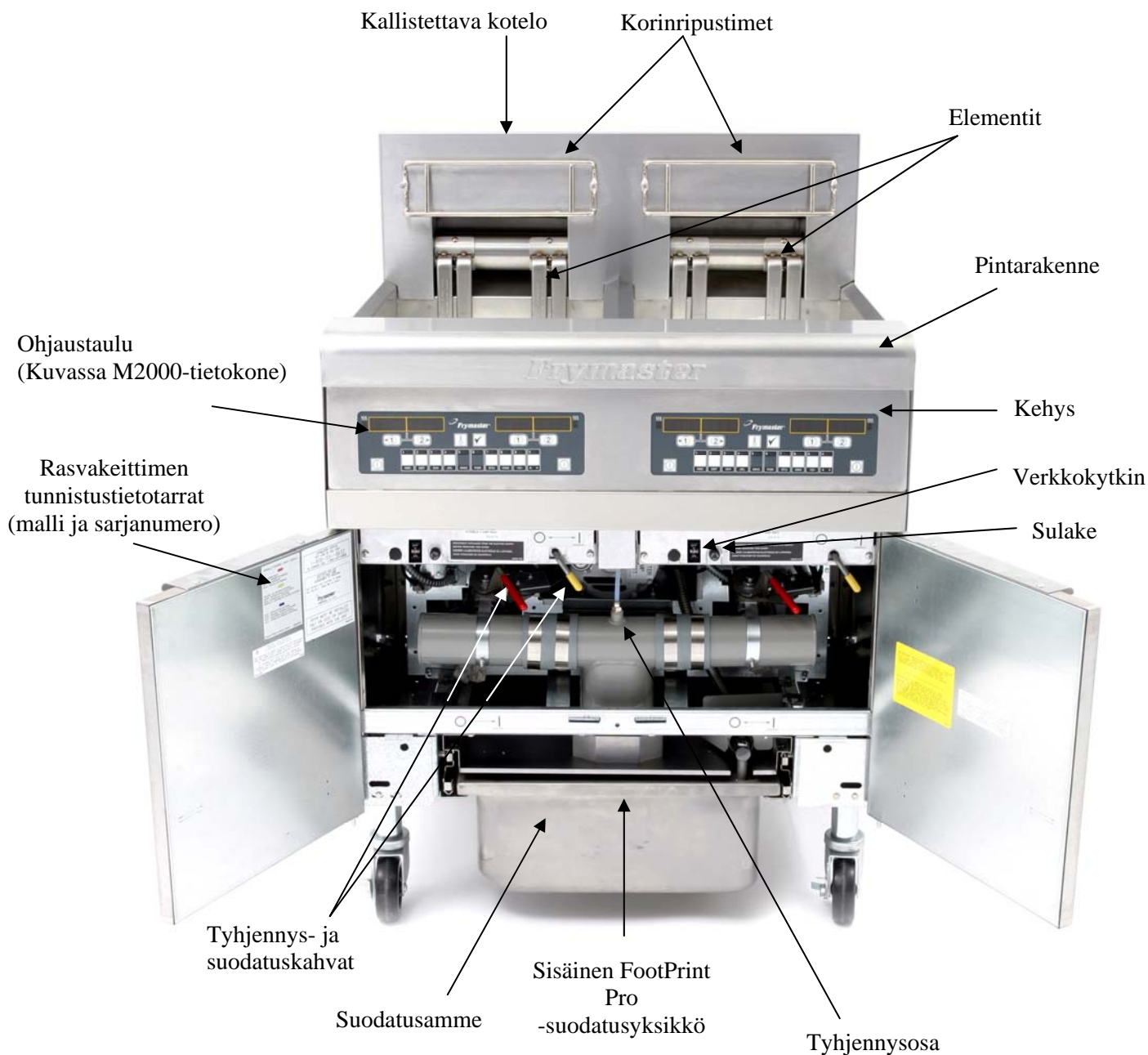
⚠ VAARA

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Öljyyn koskettamista on vältettävä. Öljy on aina poistettava rasvakeitimestä ennen kuin sitä yritetään siirtää, jotta vältetään vuodot, kaatumiset ja vakavat palovammat. Rasvakeittimet voivat kaatua ja aiheuttaa loukkaantumisen, jos niitä ei kiinnitetä lujasti paikalleen.

2. Sulje rasvakeittimen tyhjennysventtiili(t) ja täytä paistoallas vedellä alempaan öljytasoviivaan asti.
3. Paistoallas/altaat on puhdistettava kiehattamalla tämän ohjekirjan kohdassa 5.1.4 annettujen ohjeiden mukaan.
4. Tyhjennä ja puhdista paistoallas/altaat ja täytä se/ne ruokaöljyllä. (Ks. *Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt* luvusta 3.)

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN LUKU 3: KÄYTTÖOHJEET

BIRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMISEN E⁴-RASVAKEITTIMEN OSAT



TYYPILLINEN KOKOONPANO (KUVASSA BIRE214), yhdysvaltalainen
HUOMAA: Rasvakeittimesi ulkonäkö saattaa poiketa jonkin verran kuvassa esitetyistä riippuen kokoonpanosta ja valmistuspäivämäärästä.

3.1 Laitteen käyttökuuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt

Käyttökuuntoon aset



VAARA

Laitetta ei saa milloinkaan käyttää paistoaltaan ollessa tyhjä. Paistoallas on täytettävä vedellä tai öljyllä täyttörajaan asti ennen virran kytkemistä elementteihin. Muussa tapauksessa seurauksena on elementtien vaurioituminen niin, ettei niitä voi korjata, ja mahdollinen tulipalo.



VAARA

Poista kaikki vesipisarot paistoaltaasta ennen sen täyttämistä öljyllä. Muussa tapauksessa seurauksena on kuumen nesteen roiskuminen, kun öljyä lämmitetään paistolämpötilaan.

1. Täytä paistoallas ruokaöljyllä paistoaltaan takaosassa sijaitsevaan alempaan ÖLJYTASO-viivaan asti. Tällöin öljy pääsee laajenemaan sitä lämmitettäessä. Kylmää öljyä ei saa täyttää alemmaa viivaa korkeammalle, sillä öljy voi vuotaa yli, kun sitä lämmitetään..
2. Varmista, että verkkojohto/johdot kytketään oikeaan pistorasiaan. Varmista, että pistokkeen otsapinta on pistorasian levyn tasalla niin, ettei mikään osa kosketinnastoista ole näkyvissä.
3. Varmista, että virta on kytketty päälle. Joissakin malleissa on pääkytkin, joka sijaitsee rasvakeittimen oven kotelon takana komponenttirasian etulevyssä sulakkeen vieressä. Ks. Sivu 3-1. Tietokoneen näytössä on **standby (valmiustila)** tai **OFF (pois)**.
4. Varmista, että tietokone on kytketty **ON**-(päällä) -asentoon.
5. Varmista, että öljytaso on ylemmässä ÖLJYTASO-viivassa, kun öljy on paistolämpötilassa. Öljyä on mahdollisesti lisättävä asianomaiseen merkkiin asti, kun öljy on saavuttanut paistolämpötilan.

Sammutus

1. Kytke rasvakeitin pois päältä tai STANDBY -asentoon.
2. Suodata öljy ja puhdista rasvakeittimet (ks. Luvut 4 ja 5).
3. Aseta paistoaltaan kannet paikoilleen.

3.2 Käyttö

Jos rasvakeitintä käytetään ensimmäistä kertaa, puhdistuskiehutusmenettely on tarkastettava sivulta 5-2.

Tämä rasvakeitin on varustettu M2000-tietokoneella (kuva alla). Tietokoneen ohjelmointi- ja käyttömenettelyt löytyvät rasvakeittimen mukana toimitetuista erillisistä *M2000-tietokoneen käyttöohjeista*.



M2000-TIETOKONE

Laitteeseen sisältyvän suodatusjärjestelmän käyttöohjeet ovat tämän ohjekirjan luvussa 4.

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN

LUKU 4: SUODATUSOHJEET

4.1 Johdanto

FootPrint Pro -suodatusjärjestelmä mahdollistaa yhdessä paistoaltaassa olevan öljyn turvallisen ja tehokkaan suodatuksen muiden paistoaltaiden pysyessä toiminnassa.

Kohta 4.2 käsittelee suodatusjärjestelmän valmistelua käyttöä varten. Järjestelmän käyttöä käsitellään kohdassa 4.3.

⚠ VAROITUS

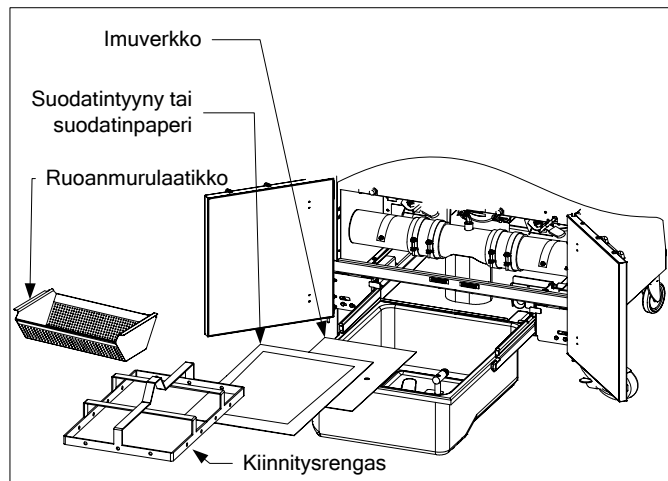
Paikalla oleva työnvalvoja on vastuussa siitä, että käyttäjät ovat tietoisia kuumen öljyn suodatusjärjestelmän käyttöön liittyvistä vaaroista, erityisesti öljyn suodatus-, tyhjennys- ja puhdistusmenettelyjen eri puolista.

4.2 Suodattimen valmistelu käyttöä varten

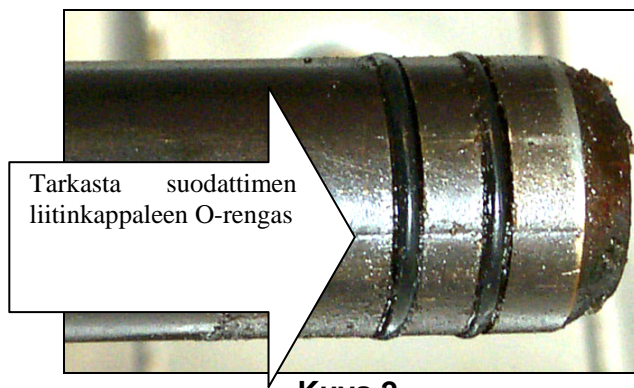
1. Vedä suodatinpannu ulos kaapista ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatintyyny tai suodatinpaperi ja imuverkko. (Ks. kuva 1.) Puhdista kaikki metalliosat yleispuhdistusaineella ja kuumalla vedellä ja kuivaa ne sitten perusteellisesti.

Suodatinpannussa on varusteena kiskoilla liikkuvat rullat, kuten keittiölaatikoissa. Pannu voidaan poistaa kaapista puhdistamista varten nostamalla pannun etuosaa rullien vapauttamiseksi ja vetämällä sitä eteenpäin, kunnes takaosan rullat nousevat pois kiskoilta. Pannun kannen saa irrottaa vain puhdistamista ja sisäosiin käsiksi pääsemistä varten sekä rasvanhävitys-yksikön asettamiseksi tyhjennysaukon alle. Jos käytössä on ennen vuoden 2004 tammikuuta valmistettu rasvankäsittely-yksikkö, sitä koskevat ohjeet löytyvät sivulta 4-4.

2. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat hyvässä kunnossa. (Ks. kuva 2.)



Kuva 1



Kuva 2

3. Käyttäen vastakkaista järjestystä aseta sitten metallinen imuverkko pannun pohjan keskelle ja aseta sen jälkeen suodatintyyny verkon päälle niin, että tyynyn **karkea** puoli on ylöspäin. Varmista, että tyyny on suodatinpannun kohokuvioitujen harjojen välissä. Aseta sitten kiinnitysrenkas tyynyn päälle. Jos käytät suodatinpaperia, aseta suodatinpaperiarkki pannun päälle niin, että se pistää esiin joka sivulla. Aseta kiinnitysrenkas suodatinpaperin päälle ja laske renkas pannuun ja anna paperin laskostua renkaan ympärille, kun renkas työnnetään pannun pohjaan. Sirota sitten rasiallinen (225 g) suodatinjauhetta suodatinpaperin päälle.
4. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin pannun etuosaan. (Ks. kuva 1.)

SUODATINJAUHETTA EI SAA KÄYTTÄÄ TYINYSSÄ!

5. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen alle. Suodatusjärjestelmä on nyt valmis käytettäväksi.

4.3 Suodattimen käyttö

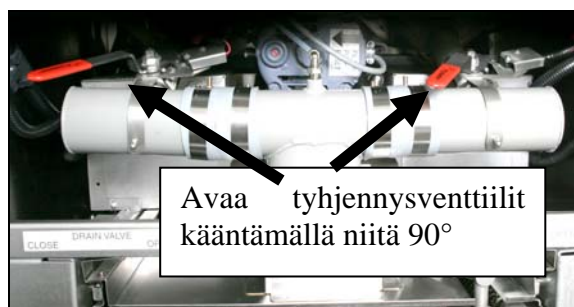
⚠ VAARA

Öljyn tyhjennys ja suodatus on tehtävä varovasti, jotta vältetään huolimattomasta käsittelystä johtuvat vakavat palovammat. Suodatettavan öljyn lämpötila on noin 177 °C. On varmistettava, että tyhjennyskahvat ovat oikeassa asennossa ennen minkään kytkimen tai venttiilin käyttämistä. Öljyä tyhjennettäessä ja suodatettaessa on käytettävä kaikkia asianmukaisia turvavarusteita.

⚠ VAARA

Öljyä EI saa MILLOINKAAN yrittää tyhjentää rasvakeittimestä virran ollessa kytkettynä elementteihin. Muussa tapauksessa seurauksena on elementtien vaurioituminen niin, ettei niitä voi korjata, ja mahdollinen äkillinen tulipalo. Siitä on myöskin seurauksena Frymasterin takuun mitätöityminen.

1. Kytke rasvakeitin pois päältä. Tyhjennä paistoallas suodatinpannuun. Käytä tarvittaessa *Fryer's Friend* -puhdistustankoa tyhjennysaukon puhdistamiseen paistoaltaan **sisäpuolelta**.



Avaa paistoaltaan tyhjennysventtiilit ja laske öljy suodatinpannuun.

⚠ VAARA

Älä tyhjennä useampaa kuin yksi paistoallas kerrallaan laitteeseen sisältyvään suodatusyksikköön välttääksesi kuuman öljyn ylivuotoa ja valumista.

⚠ VAARA

Tukkeutunutta venttiiliä EI saa KOSKAAN yrittää puhdistaa venttiilin edestä! Muuten kuuma öljy suihkuu ulos ja aiheuttaa mahdollisesti vakavia palovammoja.

Tyhjennysventtiiliä EI SAA hakata puhdistustangolla tai muilla esineillä. Muuten sisällä olevan kuulan vaurioitumisesta on seurauksena vuotoja ja Frymasterin takuun mitätöityminen.

2. Kun öljy on tyhjentynyt paistoaltaasta, käännä suodattimen kahva ON (päälle) -asentoon pumpun käynnistämiseksi ja suodatuksen aloittamiseksi. Ennen pumpun käynnistymistä voi esiintyä vähäinen viive.

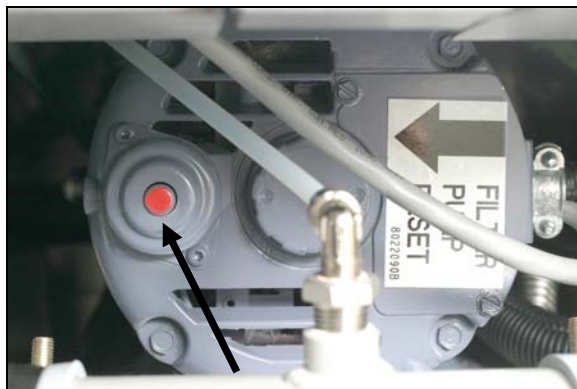


Käännä suodattimen kahva ON (päällä) -asentoon.

3. Suodattimen pumppu vetää öljyn suodatintyynyn tai -paperin ja imuverkon läpi ja kierrättää sen takaisin paistoaltaaseen ja sen läpi kiillottamiseksi kutsutun 5-minuuttisen prosessin aikana. Kiillottaminen puhdistaa öljyn kiinteiden hiukkasten jäädessä suodatintyynyyn.
4. Kun öljy on suodatettu (noin 5 minuutin kuluttua), sulje tyhjennysventtiili ja anna rasvakeittimen täytyä uudelleen. Anna suodattimen pumpun käydä 10–12 sekuntia sen jälkeen, kun öljy alkaa poreilla paistoaltaassa, ja kytke suodatin sen jälkeen pois päältä.

⚠ VAROITUS

Suodattimen pumppu on varustettu käsitoimisella asetuskatkaisimella (katso seuraavaa valokuvaa) siltä varalta, että moottori kuumentuu liikaa tai esiintyy sähkövika. Jos tämä katkaisin laukeaa, katkaise virta suodatinjärjestelmästä ja anna pumpun jäähtyä 20 minuuttia ennen kuin yrität palauttaa katkaisimen alkuasentoon.



Suodattimen pumpun asetuskatkaisin

5. Laske elementit paistoaltaaseen ja aseta korin ripustin takaisin paikoilleen.
6. Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni. (Jos tyhjennysventtiili ei ole täysin kiinni, rasvakeitin ei toimi.) Kytke rasvakeitin päälle ja odota, kunnes öljy saavuttaa asetustilaa.



VAARA

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään likoamaan määrättyihin rasvoihin.



VAROITUS

Älä hakkaa paistokoreja tai muita käyttövälineitä rasvakeittimen liitinlistaa vasten. Listan tarkoituksena on paistosäiliöiden välisen sauman tiivistäminen. Paistokorien hakkaaminen listaa vasten rasvan irrottamiseksi saa listan vääntymään, jolloin sen sopivuus huononee. Se on tarkoitettu sopimaan tiukkaan ja sen saa irrottaa vain puhdistamista varten.

4.4 Käytetyn öljyn tyhjennys ja hävitys

Kun paistamiseen käytetty ruokaöljy on tullut käyttöikänsä päähän, tyhjennä öljy sopivaan astiaan hävityssäiliöön kuljettamista varten. Frymaster suosittelee McDonald'sin rasvanhävitys-yksikön käyttämistä. **HUOMAA:** Jos käytössä on ennen vuoden 2004 tammikuuta valmistettu rasvankäsittely-yksikkö, suodatinpannun kansi on poistettava, jotta yksikkö voidaan asettaa tyhjennysaukon alle. Irrota kansi nostamalla sitä sen etureunasta ja vetämällä se suoraan ulos kaapista. Erityiset käyttöohjeet löytyvät hävitysyksikön mukana toimitetusta ohjekirjasta. Jos rasvanhävitysyksikköä ei ole käytettävissä, anna öljyn jäähtyä 38 °C: seen ja laske öljy sitten metallikattilaan tai vastaavaan metalliastiaan. Kun tyhjennys on saatu päätökseen, sulje rasvakeittimen tyhjennysventtiili lujasti.



VAARA

Öljyn on annettava jäähtyä 38 °C:seen ennen sen laskemista sopivaan astiaan hävittämistä varten.

Kun lasket öljyä hävitysyksikköön, älä täytä astiaan merkityn enimmäistäyttöviivan yläpuolelle.

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN

LUKU 5: ENNAKKOHUOLTO

5.1 Rasvakeittimen puhdistus



VAARA

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään likoamaan määrättyihin rasvoihin.



VAARA

Älä yritä koskaan puhdistaa rasvakeitintä paistamisen aikana tai kun paistoallas on täytetty kuumalla öljyllä. Jos vesi joutuu kosketuksiin paistolämpötilaan lämmitetyn öljyn kanssa, seurauksena on öljyn roiskuminen, mikä voi aiheuttaa vakavia palovammoja lähellä oleville henkilöille.



VAROITUS

Käytä McDonald'sin yleispuhdistustiivistettä. Lue käyttöohjeet ja varoitukset ennen käyttöä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä puhdistusaineen väkevyyteen ja siihen, kuinka pitkäksi aikaa puhdistusaine jätetään ruokatavaroiden kanssa kosketuksiin tuleville pinnoille.

5.1.1 Puhdista rasvakeittimen kaappi sisä- ja ulkopuolelta: päivittäin

Puhdista rasvakeittimen kaappi kuivalla, puhtaalla rievulla. Pyyhi kerääntynyt öljy ja pöly kaikilta käsiksi päästäviltä metallipinnoilta ja -osilta.

Puhdista rasvakeittimen kaapin ulkopuoli McDonald'sin yleispuhdistustiivisteellä kostutetulla puhtaalla, kostealla rievulla. Pyyhi kuivaksi puhtaalla, kostealla rievulla.

5.1.2 Puhdista sisäinen suodatusjärjestelmä: päivittäin



VAROITUS

Älä koskaan laske vettä suodatinpannuun. Vesi vahingoittaa suodattimen pumppua.

FootPrint Pro -suodatusjärjestelmä ei vaadi muita säännöllisiä ennakkohuoltotarkastuksia ja -toimenpiteitä kuin suodatinpannun ja siihen liittyvien osien päivittäinen puhdistus kuumasta vedestä ja McDonald'sin yleispuhdistustiivisteestä koostuvalla liuksella.

5.1.3 Puhdista rasvakeittimien takaosa: viikoittain

Puhdista rasvakeittimien takaosa käyttäen huoltotarvekortissa (MRC14A) selostettua menettelyä.



VAROITUS

Jotta rasvakeittimen ja kuvun turvallinen ja tehokas toiminta voidaan varmistaa, kupuun tehoa toimittavan 120 voltin sähköjohdon pistokkeen on oltava täysin kytkettynä ja lukittuna soviteholkkiinsa.

5.1.4 Puhdista paistoallas ja kuumennuselementit: viikoittain



VAARA

Laitetta ei saa milloinkaan käyttää paistoaltaan ollessa tyhjä. Paistoallas on täytettävä vedellä tai ruokaöljyllä täyttörajaan asti ennen virran kytkemistä elementteihin. Muussa tapauksessa seurauksena on elementtien vaurioituminen niin, ettei niitä voi korjata, ja mahdollinen tulipalo.

Paistoaltaan puhdistus kiehattamalla

Ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttökertaa se on puhdistettava kiehattamalla sen varmistamiseksi, että valmistusprosessin jätteet ovat poistuneet. Lisäksi paistoaltaan sisälle muodostuu kova kerros karamelloitunutta ruokaöljyä sen jälkeen, kun rasvakeitintä on käytetty jonkin aikaa. Tämä kerros on poistettava säännöllisesti huoltotarvekortissa (MRC14A) selostettua puhdistuskiehutusmenettelyä noudattaen. *Yksityiskohtaiset tiedot tietokoneen valmistelusta puhdistuskiehutusta varten löytyvät rasvakeittimen mukana toimitetuista erillisistä M2000-tietokoneen käyttöohjeista.*

5.1.5 Puhdista irrotettavat osat ja lisävarusteet: viikoittain

Pyyhi kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet puhtaalla, kuivalla rievulla. Poista irrotettaviin osiin ja lisävarusteisiin kerääntynyt hiiltynyt öljy McDonald'sin yleispuhdistustiivisteliuksella kyllästetyllä puhtaalla rievulla. Huuhtele osat ja lisävarusteet perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi ne kuiviksi ennen takaisin paikoilleen asettamista.

5.2 Järjestelmän säännöllinen vuositarkastus

Pätevän huoltohenkilöstön on tarkastettava ja säädettävä tämä laite säännöllisesti osana säännöllistä keittiön kunnossapito-ohjelmaa.

Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltomekaanikko tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa seuraavasti:

Rasvakeitin

- Tarkastaa, onko kaapin sisä- ja ulkopuolella ja sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.
- Varmistaa, että kuumennuselementtien johtimet ovat kunnossa ja että johdoissa ei ole näkyvissä hankautumisesta aiheutuvia vaurioita tai eristyksen vaurioitumista ja että niissä ei ole öljyä.
- Varmistaa, että kuumennuselementit ovat kunnossa eikä niissä ole hiilikerrostumia tai hiiltyneen öljyn muodostamia kerrostumia. Tarkastaa, onko elementeissä merkkejä kuivakuumennuksesta.
- Varmistaa, että kallistusmekanismi toimii kunnolla elementtejä nostettaessa ja laskettaessa ja että elementit eivät ole juuttuneet tai hankautuneet.
- Varmistaa, että kuumennuselementtien virranotto on laitteen tehokilpeen merkittyjen sallittujen rajojen sisällä.
- Varmistaa, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.

- Varmistaa, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. tietokone/ohjain, releet, liitännäkortit, muuntajat, kontaktorit jne.) ovat kunnossa ja että niissä ei ole öljyä tai muita jätteitä.
- Varmistaa, että komponenttilaatikon ja kontaktorilaatikon johdinliitännät ovat tiukat ja että johdotus on kunnossa.
- Varmistaa, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojuukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.
- Varmistaa, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltaan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.
- Varmistaa, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukat ja kunnossa.

Sisäinen suodatusjärjestelmä

- Tarkastaa, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja, ja varmistaa kaikkien liitäntöjen tiukkuuden.
- Tarkastaa, onko suodatinpannussa vuotoja ja onko se puhdas. Jos ruoanmurukorissa on runsaasti muruja, kehottaa omistajaa tai käyttäjää tyhjentämään ruoanmurukorin tulenkestävään astiaan ja puhdistamaan sen päivittäin.
- Varmistaa, että kaikki O-renkaat ja tiivisteet ovat tiukat ja kunnossa. Vaihtaa O-renkaat ja tiivisteet uusiin, jos ne ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- Tarkastaa suodatusjärjestelmän eheyden seuraavasti:
 - Suodatinpannun ollessa tyhjä kääntää yhden paluuöljykahvan kerralla ON (päällä) -asentoon. Varmistaa, että pumppu käynnistyy ja että ruokaöljyyn ilmestyy poreita.
 - Sulkee kaikki paluuöljyventtiilit (ts. kääntää kaikki paluuöljykahvat OFF (pois) -asentoon). Varmistaa kunkin paluuöljyventtiilin asianmukaisen toiminnan käynnistämällä suodattimen pumpun jonkin paluuöljykahvan mikrokytkimen vivusta. Ilmakuplia ei pitäisi olla näkyvissä missään paistoaltaassa.
 - Varmistaa, että suodatinpannua on valmisteltu asianmukaisesti suodattamista varten, ja laskee sitten paistoaltaallisen 168 °C: seen lämmitettyä öljyä suodatinpannuun ja sulkee paistoaltaan tyhjennysventtiilin. Kääntää paluuöljykahvan ON (päällä) -asentoon. Antaa ruokaöljyn palataan kokonaan paistoaltaaseen, kun öljy alkaa poreilla. Palauttaa paluuöljykahvan OFF (pois) -asentoon. Paistoaltaan pitäisi täytyä enintään 2,5 minuutin kuluessa.

BIRE14/MRE14-SARJAN SÄHKÖTOIMINEN E⁴-RASVAKEITIN

LUKU 6: KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ

6.1 Johdanto

Tämä luku on kätevä opas joihinkin yleisiin ongelmiin, joita saattaa esiintyä tätä laitetta käytettäessä. Seuraavat vianetsintäohjeet on tarkoitettu auttamaan tämän laitteen yhteydessä esiintyvien ongelmien korjaamisessa tai ainakin niiden tarkassa määrittämisessä. Vaikka luku kattaa yleisimmät tietoon tulleet ongelmat, myös sellaisia ongelmia voi esiintyä, joita ei käsitellä siinä. Sellaisissa tapauksissa Frymasterin teknisen tuen henkilöstö yrittää auttaa kaikin tavoin kyseisen ongelman tunnistamisessa ja ratkaisemisessa.

Kun etsit ongelmaa, käytä aina eliminointimenetelmää, jossa aloitat yksinkertaisimmasta ratkaisusta ja etenet kaikkein monimutkaisimpaan ratkaisuun. Älä jätä ottamatta huomioon jotakin ilmiselvää seikkaa; kuka tahansa voi unohtaa kytkeä verkkojohdon pistorasiaan tai sulkea jonkin venttiilin kokonaan. Kaikkein tärkeintä on, että yrität aina saada selvän käsityksen siitä, miksi ongelma esiintyy. Osana korjaavaan toimintaan kuuluu sen varmistaminen, että ongelma ei uusiudu. Jos jokin ohjain ei toimi kunnolla huonon liitännän takia, tarkasta myös muut liitännät. Jos sulake palaa toistuvasti, ota syy selville. Pidä aina mielessäsi, että jonkin pienen osan vika useinkin merkitsee jonkin tärkeämmän osan tai järjestelmän mahdollista vioittumista.

Ennen kuin soitat huoltoedustajalle tai Frymasterin tukipalveluun (1-800-24-FRYER, vain Yhdysvalloissa):

- Varmista, että verkkojohdot on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisimet on asetettu päälle.
- Varmista, että paistoaltaiden tyhjennysventtiilit on suljettu täysin.
- Pidä rasvakeittimen malli- ja sarjanumerot valmiina, jotta voit antaa ne sinua avustavalle mekaanikolle.

VAARA

Kuuma öljy aiheuttaa vakavia palovammoja. Kun tämä laite on täytetty kuumalla öljyllä, sitä ei saa koskaan yrittää siirtää minnekään tai siirtää kuumaa öljyä astiasta toiseen.

VAARA

Kun tätä laitetta huolletaan, se on kytkettävä irti pistorasiasta paitsi kun sähköpiirejä on testattava. Tällaisia testauksia suoritettaessa on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

Tässä laitteessa on mahdollisesti useampi kuin yksi tehonlähteen liitântäkohta. Kytke kaikki verkkojohdot irti ennen huollon suorittamista.

Vain valtuutettu huoltoedustaja saa suorittaa sähköosien tarkastusta, testausta ja korjausta.

6.2 Vianetsintä

6.2.1 Tietokone- ja kuumennusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Tietokoneen näyttö ei toimi	A. Tietokoneeseen ei ole kytketty virtaa.	A. Kytke virta tietokoneeseen painamalla ON/OFF-kytkintä (virtakytkintä).
	B. Rasvakeittimeen ei tule virtaa.	B. Tässä rasvakeittimessä on kaksi verkkojohtoa: tietokoneen verkkojohto ja pääverkkojohto. Jos tietokoneen verkkojohtoa ei ole kytketty pistorasiaan, tietokone ei käynnisty. Varmista, että tietokoneen verkkojohto on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	C. Tietokone on mennyt epäkuntoon.	C. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
	D. Tietokoneen johtosarja on vaurioitunut.	D. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
	E. Tehonlähteen osa tai liitäntäkortti on mennyt epäkuntoon.	E. Jos tehonsyöttöjärjestelmän jokin osa (muuntaja ja liitäntäkortti mukaan luettuina) menee epäkuntoon, tietokone ei saa sähkövirtaa eikä toimi. Erityisen epäkuntoon menneen osan määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Rasvakeitin ei lämpyä.	A. Tyhjennysventtiili on auki.	A. Tyhjennyksen turvakatkaisin estää sähkövirran pääsyn kuumennuselementtiin, jos tyhjennysventtiiliä ei ole suljettu täysin. Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni.
	B. Tietokone on mennyt epäkuntoon.	B. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
	C. Pääverkkojohtoa ei ole kytketty pistorasiaan.	C. Tässä rasvakeittimessä on kaksi verkkojohtoa. verkkojohto ja kolmivaihevirran pääverkkojohto. Jos verkkojohto on kytketty pistorasiaan, mutta pääverkkojohto ei ole kytketty, tietokone näyttää toimivan normaalilla tavalla, mutta rasvakeitin ei lämpyä. Varmista, että sekä pääverkkojohto että tavallinen verkkojohto on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Jatkoa edelliseltä sivulta.	D. Yksi tai useampi muista komponenteista on mennyt epäkuuntoon.	D. Jos rasvakeittimen ohjausjärjestelmän mikropiiristö ei pysty määrittämään paistoaltaan lämpötilaa, järjestelmä ei päästä virtaa elementtiin tai, jos elementissä on jo virta, se poistaa virran siitä. Jos kontaktori, elementti tai niihin liittyvät johdot menevät epäkuuntoon, elementti ei saa virtaa. Erityisen epäkuuntoon menneen osan määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Rasvakeitin ei lämpiä suodatuksen jälkeen.	Tyhjennysventtiili on auki.	Tämä rasvakeitin on varustettu tyhjennyksen turvakatkaisimella, joka estää sähkövirran pääsyn kuumennuselementtiin, jos tyhjennysventtiiliä ei ole suljettu täysin. Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni.
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Lämpötila-anturi tai tietokone on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämisen puutetta.	Kontaktori tai tietokone on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Rasvakeitin lakkaa lämpiämistä lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Yläarvon termostaatti tai kontaktori on mennyt epäkuuntoon.	Se että lämmönoitin näyttää lämpiämistä on osoitus siitä, että tietokone toimii asiaankuuluvasti ja pyytää lämpöä. Yläarvon termostaatti toimii piirinä, joka on normaalisti suljettu. Jos termostaatti menee epäkuuntoon, "kytkin" avautuu ja elementeistä katkeaa virta. Jos kontaktori ei sulkeudu, elementit eivät saa virtaa. Erityisen epäkuuntoon menneen osan määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

6.2.2 Virhesanomiat ja näyttöongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
M2000-tietokoneen näyttössä on väärä lämpötila-asteikko (fahrenheit tai celsius).	Väärä näyttöasetus ohjelmoitu.	M2000-tietokoneet voidaan ohjelmoida näyttämään joko fahrenheit- tai celsiusasteita. Näytön vaihtamista koskevat ohjeet ovat erillisissä <i>M2000-tietokoneen käyttöohjeissa</i> .
M2000:n näyttössä on HI (korkea).	Rasvakeittimen lämpötila on 8 °C asetusarvon yläpuolella.	Tämä näyttö tulee esiin vain, jos rasvakeitin on <i>muussa kuin yhden tuotteen</i> tilassa ja paistoaltaan lämpötila nousee vähintään 8 °C ohjelmoitua asetusarvoa korkeammaksi. Tämä osoittaa, että lämpötilan säätöpiirissä on ongelma. Kytke rasvakeitin pois päältä ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näyttössä on HOT (kuuma).	Paistoaltaan lämpötila ylittää 210 °C tai EY-maissa 202 °C.	Tämä on osoitus siitä, että lämpötilan säätöpiirissä on vika, yläarvon termostaatin vika mukaan luettuna). Sammuta rasvakeitin välittömästi ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näyttössä on LOW TEMP. (alhainen lämpötila).	Paistoaltaan lämpötila 82 °C:n ja 157 °C:n välillä.	Tämä näyttö on normaali käännettäessä rasvakeitin päälle, ja se voi ilmaantua hetkeksi, jos paistoaltaaseen lisätään iso pakaste-erä. Jos tämä näyttö ei poistu, rasvakeitin ei lämpiä. Sammuta rasvakeitin ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näyttössä on PROBE FAILURE (anturivika).	Lämpötilan mittauspiirissä, anturi mukaan luettuna, on vika.	Tämä osoitus siitä, että lämpötilan mittauspiirissä on ongelma, joka ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Sammuta rasvakeitin ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näyttössä on IGNITION FAILURE (sytytysvika).	Avaa tyhjennysventtiili, vioittunut tietokone, vioittunut liitäntäkortti ja avautunut yläarvon termostaatti.	Tämä on osoitus siitä, että rasvakeitin ei lämpiä. Se on näyttössä, jos rasvakeitin menettää öljynlämmityskykynsä. Se on näyttössä myös silloin, kun öljyn lämpötila on yli 232 °C ja yläarvon termostaatti on avautunut ja pysäyttänyt öljyn lämmityksen. Varmista, että tyhjennysventtiilit on suljettu täysin. Jos tämä ei korjaa ongelmaa, soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näyttössä on HI-LIMIT (yläarvo).	Tietokone on yläarvon testausilassa.	Tämä on näyttössä vain yläarvopiirin testauksen yhteydessä ja osoittaa sitä, että yläarvon termostaatti on avautunut asianmukaisesti.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
M2000:n näytössä on HI 2 BAD (yläarvo huono).	Tietokone on yläarvon testauksessa.	Tämä on näytössä vain yläarvopiirin testauksen yhteydessä ja osoittaa sitä, että yläarvon termostaatti on mennyt epäkuuntoon. ÄLÄ KÄYTÄ RASVAKEITINTÄ! Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näytössä on PROBE FAILURE (anturivika) hälytysmerkin kuuluessa.	Tietokoneen johtosarja tai liitin on vaurioitunut.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näytössä on IGN Failure (sytytysvika) hälytysmerkin kuuluessa. Lämmönoitin näyttää lämpiämistä, mutta lämmitys ei toimi.	Tyhjennysventtiili ei ole täysin suljettu.	Paina ON/OFF (virtakytkin) off-asentoon (pois päältä), sulje tyhjennysventtiili(t) täysin ja paina sitten ON/OFF-kytkin on-asentoon (päällä).
M2000:n näytössä on LOW TEMP (alhainen lämpötila), lämmönoitin vaihtelee normaalisti lämpiämisen ja sen puuttumisen välillä.	A. Tietokone on mennyt epäkuuntoon.	A. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
	B. Tietokoneen johtosarja on vaurioitunut.	B. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
M2000:n näytössä on IGN failure (sytytysvika) and hälytysmerkki kuuluu, mutta rasvakeitin toimii normaalisti (väärä hälytys).	Tietokone on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Tietokone ei siirry ohjelmointitilaan tai jotkin painikkeet eivät käynnistä.	Tietokone on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Lämmönoitin näyttää lämmön puuttumista käynnistettäessä. M2000:n näytössä on HI tai HOT (korkea tai kuuma) hälytysmerkin kuuluessa.	Tietokone on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

6.2.3 Suodatusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Suodattimen pumppu ei käynnisty.	A. Verkkojohtoa ei ole yhdistetty pistorasiaan tai suojakatkaisin on lauennut.	A. Varmista, että verkkojohto on kytketty pistorasiaan kunnolla. Jos se on kytketty, varmista, että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	B. Pumpun moottorin on ylikuumentunut ja aiheuttanut lämpökatkaisimen laukeamisen.	B. Jos moottori on niin kuuma, että sitä ei voi koskettaa kauempaa kuin muutaman sekunnin ajan, lämpökatkaisin on luultavasti lauennut. Anna moottorin jäähtyä vähintään 45 minuutin ajan, ja paina sen jälkeen pumpun asetuskatkaisinta.
	C. Suodattimen pumppu tukkeutunut. Testaus: Sulje tyhjennysventtiili ja vedä suodatinpannu ulos rasvakeittimestä. Käynnistä pumppu. Jos pumpun moottori surisee hetken ja pysähtyy sen jälkeen, todennäköisenä syynä on pumpun itsensä tukkeutuminen.	C. Pumpun tukkeutumisen tavallisena syynä on sakan kerääntyminen pumppuun, mikä johtuu suodattimen osien väärästä koosta tai niiden väärästä asennuksesta ja ruoanmurusihdin käyttämisen laiminlyönnistä. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Suodattimen pumppu toimii, mutta öljy ei palaa paistoaltaaseen eikä öljyn poreilua esiinny.	Suodatinpannun imuputki on tukkeutunut. Testaus: Sulje tyhjennysventtiili ja vedä suodatinpannu ulos rasvakeittimestä. Käynnistä pumppu. Jos poreilua esiintyy, suodatinpannun imuputki on tukkeutunut.	Tukkeutumisen syynä on mahdollisesti sakan kerääntyminen tai, jos käytössä on kiinteää rasvaa, rasvan jähmettyminen putkessa. Poista tukkeuma ohuella, taipuisalla metallilangalla. Jos tukkeumaa ei voi poistaa, soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta.	A. Suodatinpannun osat on asennettu väärin.	A. Jos käytössä on suodatinpaperi tai suodatintyyny, varmista, että imuverkko on pannun pohjassa niin, että paperi tai tyyny on imuverkon päällä. Jos käytössä on tyyny, varmista, että sen karkea puoli on ylöspäin. Varmista, että suodatinpannun liitinkappaleen O-renkaat ovat paikallaan ja kunnossa. Jos käytössä on Magnasol-suodatinjärjestelmä, varmista, että imuverkon liitinkappaleen O-rengas on paikallaan ja kunnossa.
<i>Jatkuu seuraavalla sivulla.</i>		

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
<p>Jatkoa edelliseltä sivulta.</p>	<p>B. Riittämättömästi lämmitetyn öljyn käyttäminen suodatukseen.</p>	<p>B. Jotta suodatus onnistuu kunnolla, öljyn lämpötilan on oltava noin 177 °C. Tätä alhaisemmassa lämpötilassa öljy on liian paksua läpäisemään suodatinaineen helposti, mistä on seurauksena öljyn paljon hitaampi palautuminen ja suodattimen pumpun moottorin mahdollinen ylikuumentuminen. Varmista, että öljyn lämpötila on paistolämpötilan paikkeilla ennen öljyn laskemista suodatinpannuun.</p>



Frymaster[®]

Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

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

PUH. +1 318 865 1711

FAKSI (varaosat) +1 318 688 2200

(Tekninen tuki) +1 318 219 7135

PAINETTU USA:SSA

TUKIPALVELU
1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa)

819-6151
HUHTIKUU 2006
* 8196305 *

Suomi
(Finnish)