



RE-SARJAN
SÄHKÖTOIMISET E4-RASVAKKEITTIMIT
Asennus- ja käyttöohje



 **Frymaster**[®]



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, joka on Commercial Food Equipment Service Associationin (CFESA) jäsen, suosittelee CFESA:n sertifioidien mekaanikoiden käyttämistä.

24-tuntinen tukipalvelu 1-800-551-8633

Suomi
(Finnish)

Sähköposti: service@frymaster.com
www.frymaster.com

HUHTIKUU 2006
* 8196306 *

NOTICE

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 KÄYTÖSSÄ 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 tai rasvan 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**

Ennen Frymaster-rasvakeittimen liikuttamista, testausta, huoltoa tai korjausta on sähkövirta katkaistava täysin rasvakeittimestä.



Re-sarjan sähkötoimiset E⁴-rasvakeittimet Asennus- ja käyttöohje

SISÄLLYSLUETTELO

LUKU 1: Johdanto

1.1	Yleistietoja.....	1-1
1.2	Turvallisuustietoja.....	1-1
1.3	Tietoja tietokoneesta.....	1-2
1.4	Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja.....	1-2
1.5	Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö.....	1-2
1.6	Määritelmät.....	1-2
1.7	Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely.....	1-3
1.8	Huoltotietoja.....	1-3

LUKU 2: Asennusohjeet

2.1	Yleisiä asennusvaatimuksia.....	2-1
2.2	Sähkövirtaa koskevat vaatimukset.....	2-3
2.3	Rasvakeitinaseman sijoitus.....	2-3

LUKU 3: Käyttöohjeet

3.1	Käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt.....	3-2
3.2	Ohjaimet.....	3-3

LUKU 4: Suodatusohjeet

4.1	Tyhjennys ja käsitoiminen suodatus.....	4-1
4.2	Sisäisen suodatusjärjestelmän valmistelu käyttöä varten.....	4-2
4.3	Suodattimen käyttö.....	4-5
4.4	Magnasol-suodattimen purkaminen ja uudelleen kokoaminen.....	4-7
4.5	Käytetyn öljyn tyhjennys ja hävitys.....	4-8

LUKU 5: Ennakkohoolto

5.1	Rasvakeittimen puhdistus.....	5-1
5.1.1	Päivittäiset tarkistukset ja huolto.....	5-1
5.1.3	Viikoittaiset tarkistukset ja huolto.....	5-2
5.1.4	Paistoaltaan puhdistus kiehattamalla.....	5-2
5.2	Kuukautiset tarkistukset ja huolto.....	5-3
5.2	(Analogisen) puolijohdeohjaimen nupin kalibrointi.....	5-3
5.3	Järjestelmän säännöllinen vuositarkastus.....	5-3

LUKU 6: Käyttäjän vianetsintä

6.1	Johdanto.....	6-1
6.2	Vianetsintä.....	6-2
6.2.1	Ohjain- ja kuumennusongelmien vianetsintä.....	6-2
6.2.2	Virhesanomien ja näyttöongelmien vianetsintä.....	6-4
6.2.3	Korinnostimen vianetsintä.....	6-7
6.2.4	Sisäisen suodatusjärjestelmän vianetsintä.....	6-7

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

LUKU 1: JOHDANTO

1.1 Yleistä

Tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti ennen kuin tätä laitetta yritetään käyttää. Tämä ohjekirja kattaa FPRE14-, FPRE17-, ja FPRE22-mallien kaikki kokoonpanot. Useimmat osat tämän malliryhmän rasvakeittimissä ovat yhteisiä, ja kun niitä käsitellään ryhmänä, käytämme niistä nimitystä "RE-sarjan sähkötoimiset" rasvakeittimet.

Vaikka RE-sarjan sähkötoimiset rasvakeittimet muistuttavat ulkonäöltään tavallisten sähkökäyttöisten rasvakeittimien Pro-sarjan sähkökäyttöistä ryhmää, niissä on huomattavasti erilainen kääntöosa, joka on parannettua mallia. Muut ominaisuudet, kuten syvät kylmäalueet, avoimet paistoaltaat ja suodatusjärjestelmä ovat perimmiltään muuttumattomia. Ohjainvaihtoehtoja ovat mm. monen tuotteen paistamiseen soveltuvat tietokoneet (vakio) tai lisävarusteina saatavat digitaaliset ja analogiset ohjaimet. Tämän sarjan rasvakeittimet toimitetaan täysikokoisella altaalla tai jaetulla altaalla varustettuina ja ne voidaan ostaa yksittäislaitteina tai jopa kuudesta 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 tietokoneesta

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.

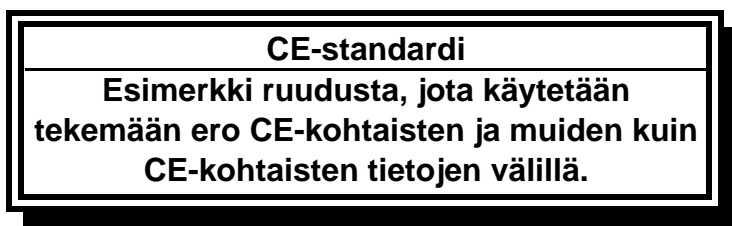
Käyttäjää varoitetaan siitä, että kaikki muutokset, jotka eivät ole vaatimustenmukaisuudesta vastaavan tahon nimenomaisesti hyväksymiä, voivat mitätöidä käyttäjän oikeuden laitteen käyttämiseen.

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, hyväksytty 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. Frymaster ei ota vastuuta kuljetuksen yhteydessä tapahtuneista vahingoista tai menetyksistä. Kuljetusliike ottaa täyden vastuun riskittömästä toimituksesta hyväksyessään laitteet kuljetettaviksi.

1. Vahingonkorvausvaatimus on jätettävä välittömästi vahinkojen suuruudesta riippumatta.
2. Silmin nähtävät menetykset ja vahingot – On 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 ja havaitsematonta vahinkoa koskeva vaatimus on jätettävä kuljetusliikkeelle. Se on tehtävä 15 vuorokauden kuluessa toimituspäivästä. Kuljetussäiliö on säilytettävä tarkastamista varten.

1.8 Huoltotietoja

Muuta kuin rutiinikunnossapitoa tai -korjausta tai huoltotietoja koskevissa asioissa on käännyttävä paikallisen Frymaster-huoltokeskuksen puoleen. Huoltotietoja voi myös saada soittamalla Frymasterin teknisten palvelujen osastoon (1-800-24FRYER, vain Yhdysvalloissa) tai lähettämällä sähköpostia 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.

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

LUKU 2: ASENNUSOHJEET

2.1 Yleistä

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

Pätevän, hyväksytyin 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 rasvakeitimet, joiden mukana ei ole tehtaan toimittamia verkkojohtoja ja pistokkeita, on langoitettava taipuisalla kaapelijohdolla rasvakeittimen takana sijaitsevaan liityntälohkoon. Nämä rasvakeitimet on langoitettava kansallisten sähkösäätösääntöjen 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 epävakaa ja se voi kaatua ja aiheuttaa tapaturman. Laitteen lähistöllä ei saa olla koskaan syttyviä aineita.

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.

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

Kolmivaihevirtaa koskevat vaatimukset					
MALLI	JÄNNITE	LIITTYMIS- JOHTO	JOHTIMEN MINIMIKOKO AWG	(mm)	AMP. (per haara)
FPRE14	208	3	6	(4.11)	39
FPRE14	240	3	6	(4.11)	34
FPRE14	480	3	8	(2.59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4.11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4.11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4.11)	21
FPRE17	208	3	6	(4.11)	48
FPRE17	240	3	6	(4.11)	41
FPRE17	480	3	6	(4.11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4.11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4.11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4.11)	25
FPRE22	208	3	4	(5.19)	61
FPRE22	240	3	4	(5.19)	53
FPRE22	480	3	6	(4.11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4.11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4.11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4.11)	32

Yksivaihevirtaa koskevat vaatimukset					
MALLI	JÄNNITE	LIITTYMI S- JOHTO	JOHTIMEN MINIMIKOKO AWG	(mm)	AMP. (per haara)
FPRE14	208	2	3	(5.83)	68
FPRE14	240	2	4	(5.19)	59
FPRE14	480	2	8	(3.26)	30

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 etu-takasuunnassa asettamalla vesivaaka paistoaltaan päälle.

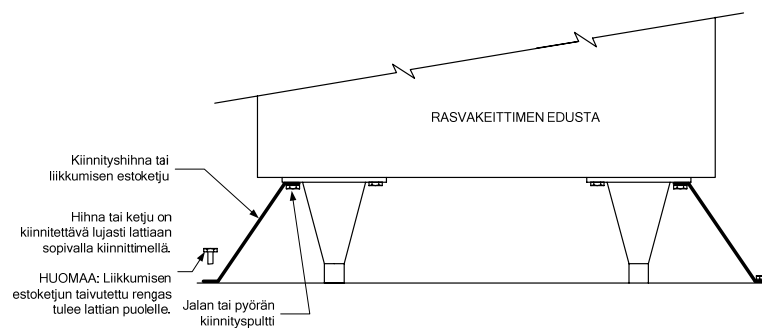
Jotta jaloilla varustetut rasvakeittimet voidaan asettaa vaakasuoraan, niiden jalkojen alaosat voidaan ruuvata ulos enintään 25 mm vaakasuoraan asettamista varten. Jalkoja on säädettävä niin, että rasvakeitin on asetettu oikealle korkeudelle paistoasemaan.

Pyörillä varustetuissa rasvakeittimissä ei ole mekanismeja vaakasuoraan asettamiseen. Lattian, jolle rasvakeitin asennetaan, on oltava tasainen.

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.



HUOMAA: Jos jaloilla varustettu rasvakeitin on siirrettävä toiseen paikkaan, kultakin jalalta on poistettava kaikki paino ennen siirtämistä. Jos jalka vaurioituu, ota yhteys huoltoedustaan saadaksesi jalan korjattua tai vaihdettua välittömästi.

VAARA

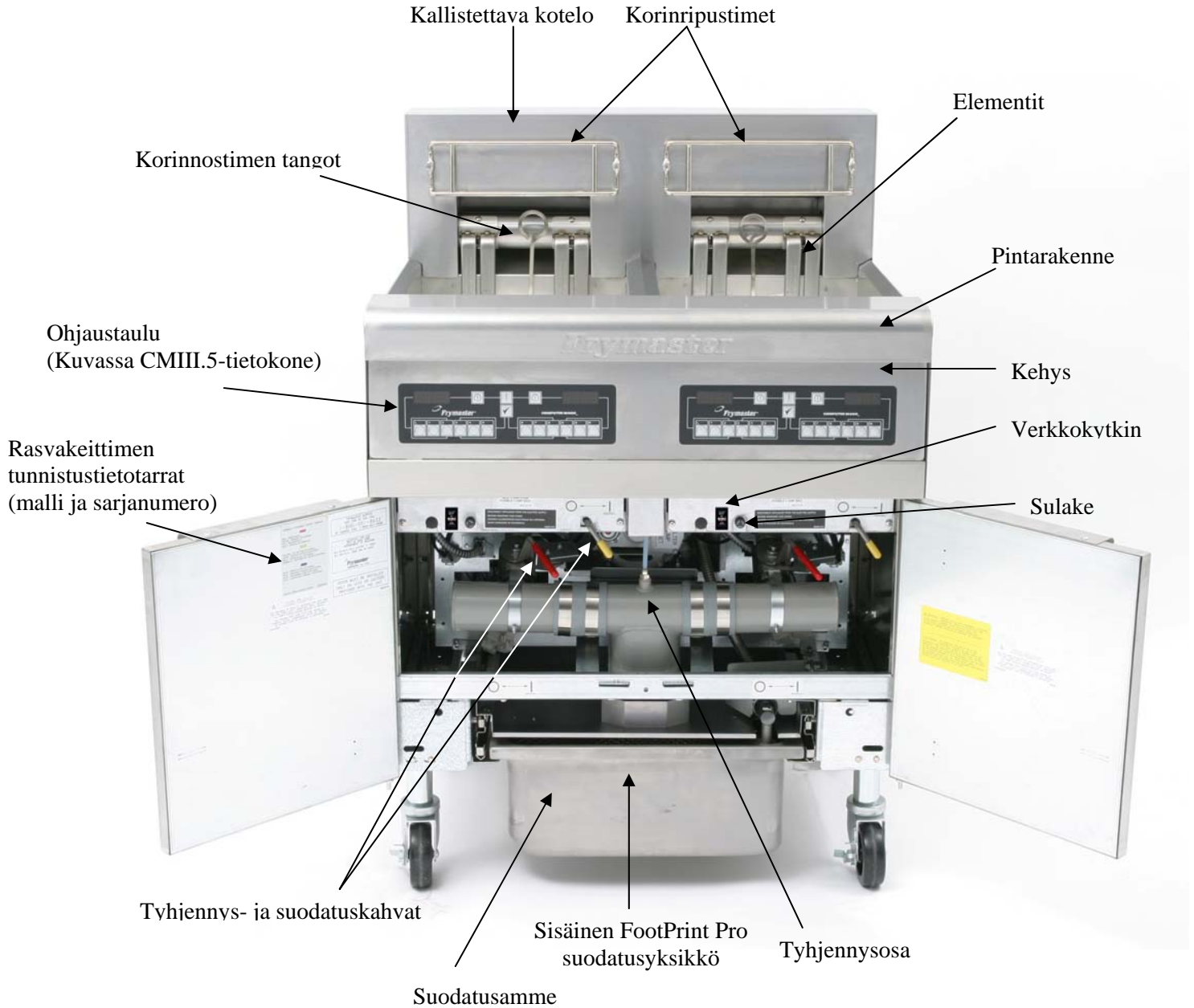
Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Öljyyn koskettamista on vältettävä. Öljy on aina poistettava rasvakeittimestä ennen kuin sitä yritetään siirtää, jotta vältetään öljyvuodot, kaatumiset ja vakavat palovammat. Tämä rasvakeitin voi kaatua ja aiheuttaa loukkaantumisen, jos sitä ei kiinnitetä lujasti paikalleen.

2. Sulje rasvakeittimen tyhjennysventtiili(t) ja täytä paistoallas vedellä alempaan öljytasoviivaan asti.
3. Paistoallas/altaat on puhdistettava kiehattamalla tämän ohjekirjan kohdassa 5.1.3 annettujen ohjeiden mukaan.
4. Tyhjennä ja puhdista paistoallas/altaat ja täytä se/ne ruokaöljyllä. (Ks. *Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt* luvusta 3.)

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

LUKU 3: KÄYTTÖOHJEET

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISEN E⁴-RASVAKEITTIMEN OSAT



TYYPILLINEN KOKOONPANO (KUVASSA PFRE217)

HUOM: Rasvakeittimesi ulkonäkö saattaa poiketa jonkin verran kuvassa esitetyistä riippuen kokoonpanosta ja valmistuspäivämäärästä.

3.1 Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt

Käyttökuntoon aset



VAARA

Laitetta ei saa milloinkaan käyttää paistoaltaan ollessa tyhjä. Paistoallas on täytettävä vedellä, öljyllä tai rasvalla 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 öljyllä 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..

HUOM: Jos kiinteää rasvaa käytetään, nosta elementit ensiksi ylös ja sullo sitten rasva paistoaltaan pohjalle. Laske elementit alas ja sullo sitten rasva elementtien ympärille ja päälle. Rasvaa on mahdollisesti lisättävä asianomaiseen merkkiin asti, kun sullottu rasva on sulanut.



VAARA

Älä milloinkaan aseta kokonaista isoa palaa kiinteää rasvaa kuumennuselementtien päälle.

Kun käytät kiinteää rasvaa, sulata rasva aina etukäteen ennen paistoaltaaseen lisäämistä. Jos rasvaa ei ole sulatettu etukäteen, se on sullottava paistoaltaan pohjalle ja elementtien väliin ja rasvakeitin on käynnistettävä sulatusohjelmatilassa.

Älä milloinkaan peruuta sulatusohjelmatilaa, kun käytät kiinteää rasvaa! Muussa tapauksessa seurauksena on elementtien vaurioituminen ja äkillisen tulipalon mahdollisuuden lisääntyminen.

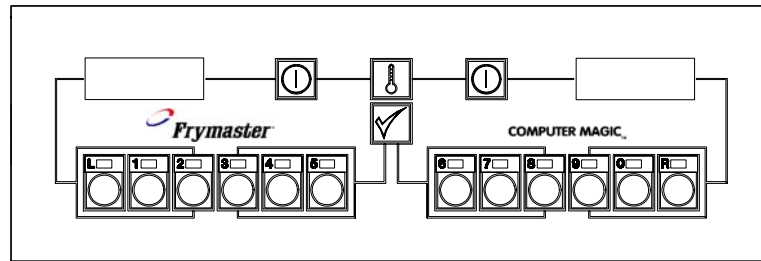
2. Varmista, että verkkojohto/johdot kytketään oikeaan pistorasiaan. Varmista, että pistokkeen otsapinta on pistorasian levyn tasalla niin, ettei mikään osa kosketinnastoista ole näkyvissä.
3. Varmista, että virta on kytketty päälle. Joissakin malleissa on pääkytkin, joka sijaitsee rasvakeittimen oven kotelon takana komponenttirasian etulevyssä sulakkeen vieressä. Ks. Sivut 3-1. Tietokoneen näytössä on **standby (valmiustila)** tai **OFF (pois)**.
4. Varmista, että tietokone/ohjain on kytketty **ON**-(päällä) -asentoon.
5. Varmista, että öljytaso on ylemmässä ÖLJYTASO-viivassa, kun öljy on paistolämpötilassa. Öljyä tai rasvaa on mahdollisesti lisättävä asianomaiseen merkkiin asti, kun öljy tai rasva on saavuttanut paistolämpötilan.

Sammutus

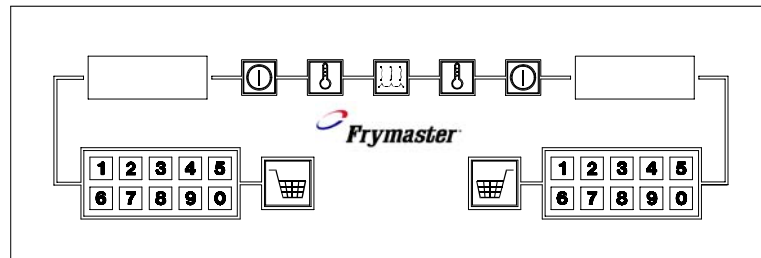
1. Kytke rasvakeitin pois päältä.
2. Suodata öljy ja puhdista rasvakeittimet (ks. Luvut 4 ja 5).
3. Aseta paistoaltaan kannet paikoilleen.

3.2 Ohjaimet

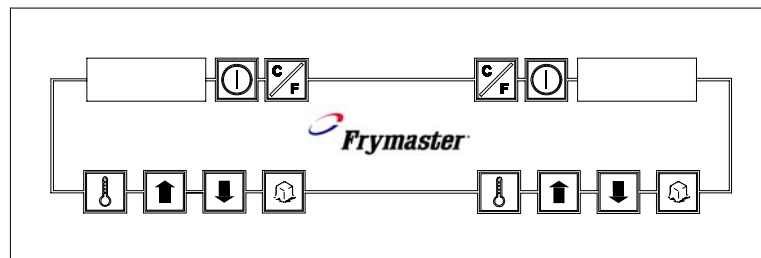
Tämä rasvakeitin on varustettu todennäköisesti jo(i)llakin seuraavista ohjaimista:



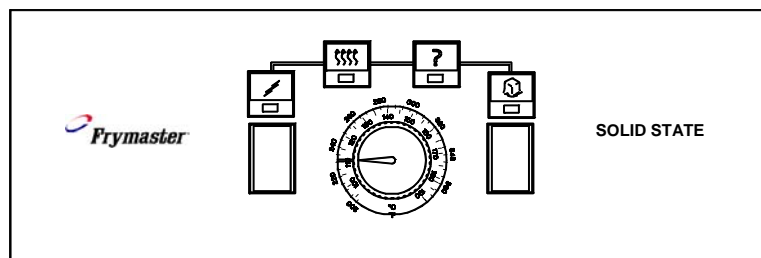
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Korinnoston ajastin



Digitaalinen ohjain



(Analoginen) puolijohdeohjain

⚠ VAROITUS

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

Erityisiä ohjaimen käyttöohjeita annetaan rasvakeittimen mukana toimitetussa erillisessä *Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohje* -käsikirjassa.

Laitteeseen sisältyvän suodatusjärjestelmän käyttöohjeet ovat tämän ohjekirjan luvussa 4.

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

LUKU 4: SUODATUSSOHJEET

VAROITUS

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

4.1 Tyhjennys ja käsitoiminen suodatus

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 kaikki letkut on liitetty kunnolla ja tyhjennyskahvat ovat oikeassa asennossa ennen minkään kytkimen tai venttiilin käyttämistä. Öljyä tyhjennettäessä ja suodatettaessa on käytettävä kaikkia asianmukaisia turvavarusteita.

VAARA

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

VAARA

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

VAARA

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

Jos rasvakeitin ei ole varustettu sisäänrakennetulla suodatusjärjestelmällä, öljy on tyhjennettävä johonkin muuhun sopivaan **METALLISEEN** astiaan. (Turvalliseen ja vaivattomaan käytetyn öljyn tai rasvan tyhjentämiseen tai hävittämiseen Frymaster suosittelee käytettäväksi Frymaster-rasvanhävitysyksikköä. Se on saatavissa paikallisen maahantuojan kautta.)

1. Käännä rasvakeittimen virtakytkin **OFF** (pois) -asentoon. Ruuvaa tyhjennysputki (toimitetaan rasvakeittimen mukana) kiinni tyhjennysventtiiliin. Varmista, että tyhjennysputki on ruuvattu lujasti kiinni tyhjennysventtiiliin ja että sen aukko on alaspäin.
2. Aseta tiiviisti sulkeutuvalla kannella varustettu metalliastia tyhjennysputken alle. Metallastian täytyy pystyä kestäämään kuumaa öljyä ja pitämään sisällään kuumia nesteitä. Jos aiot käyttää öljyn tai rasvan uudestaan, Frymaster suosittelee käytettäväksi Frymaster-suodatinkartion pidikettä ja -suodatinkartiota, kun suodatinlaitetta ei ole käytettävissä. Jos käytät Frymaster-suodatinkartiota, varmista, että kartion pidike on lujasti metalliastian päällä.
3. Avaa tyhjennysventtiili hitaasti niin, että vältät roiskumisen. Jos tyhjennysventtiili tukkeutuu ruoanmurusista, puhdistatukkeuma kohennustangon kaltaisella Fryer's Friend -välineellä.



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.

4. Puhdista öljyn tyhjentämisen jälkeen kaikki ruoanmurut ja öljyjätteet paistoaltaasta. OLE VAROVAINEN, sillä tämä aine voi vielä aiheuttaa vakavia palovammoja, jos se tulee kosketuksiin paljaan ihon kanssa.
5. Sulje tyhjennysventtiili lujasti ja täytä paistoallas puhtaalla suodatetulla tai tuoreella öljyllä tai kiinteällä rasvalla alempaan ÖLJYTASO-viivaan asti.



VAARA

Kun käytät kiinteää rasvaa, sullo rasva paistoaltaan pohjaan. ÄLÄ käytä rasvakeitintä, kun paistoaltaan yläosassa on iso pala kiinteää rasvaa. Siitä on seurauksena paistoaltaan vaurioituminen ja mahdollinen äkillinen tulipalo.

4.2 Sisäisen suodatusjärjestelmän valmistelu käyttöä varten

FootPrint Pro -suodatusjärjestelmä mahdollistaa yhdessä paistoaltaassa olevan öljyn turvallisen ja tehokkaan suodatuksen muiden paistoaltaiden pysyessä toiminnassa. FootPrint Pro -suodatusjärjestelmä on saatavana kolmena eri mallina:

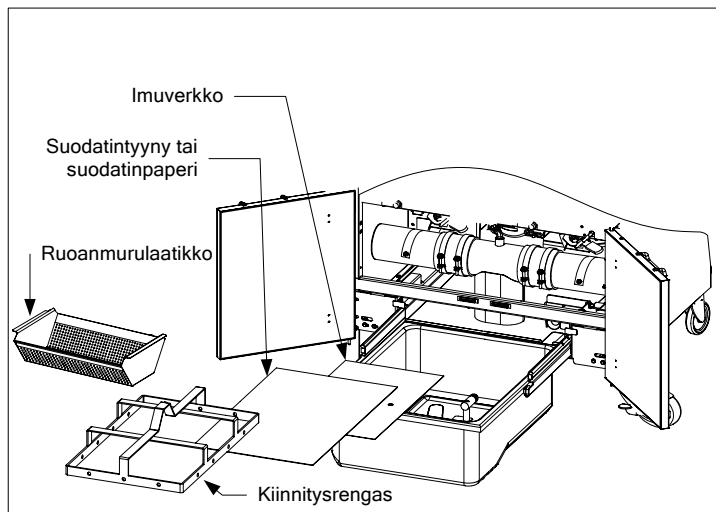
- Suodatinpaperi – Sisältää ruoanmurulaatikon, suuren kiinnitysrenkaan ja metallisen imuverkon.
- Suodatintyyny – Sisältää ruoanmurulaatikon, pienen kiinnitysrenkaan ja metallisen imuverkon.
- Magnasol-suodatin – Sisältää ruoanmurulaatikon ja Magnasol-suodatinjärjestelmän.

Kohta 4.2.1 käsittelee suodatinpaperi- ja suodatintyynykokoonpanon valmistelua käyttöä varten. Magnasol-suodatin kokoonpanon valmistelua koskevat ohjeet ovat kohdassa 4.2.2. Kaikkien kolmen mallin käyttö on samanlainen, ja sitä käsitellään kohdassa 4.3. Magnasol-suodattimen purkamista ja uudelleen kokoamista käsitellään kohdassa 4.4.

4.2.1 Valmistelut suodatinpaperin tai suodatintyynyn kanssa käyttöä varten

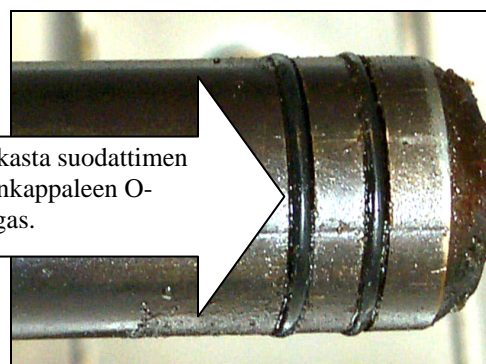
1. Vedä suodatinpannu ulos kaapista ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatinpaperi ja imuverkko. (Ks. kuva 1.) Puhdista kaikki osat puhdistusaineen ja kuuman veden seoksella ja kuivaa ne sitten perusteellisesti.

Suodatinpannussa on varusteena kiskoilla liikkuvat rullat, kuten keittiölaatikoissa. Pannu voidaan poistaa puhdistamista varten tai sisäosiin käsiksi pääsemiseksi 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 4-8.



Kuva 1

2. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat hyvässä kunnossa. (Ks. kuva 2.)
3. Käyttäen vastakkaista järjestystä aseta sitten metallinen imuverkko pannun pohjan keskelle ja aseta sen jälkeen suodatinpaperiarkki verkon päälle niin, että se pistää esiin joka sivulla. (Ks. sivu 1.) Jos käytät suodatintyynyä, varmista, että tyynyn karkea puoli on ylöspäin, ja aseta tyyny imuverkon päälle ja varmista, että tyyny on suodatinpannun kohokuvioitujen harjojen välissä.
4. Aseta kiinnitysrenkas suodatinpaperin päälle ja laske rengas pannuun ja anna paperin olla suodatinpannun sivujen varassa. (Ks. kuva 3.)



Kuva 2



Kuva 3

5. Kun kiinnitysrenkas on paikallaan ja jos käytät suodatinpaperia, sirota rasiallinen suodatinjauhetta tasaisesti paperin päälle. (Ks. kuva 4.)

Jos käytät suodatintyynyä, aseta kiinnitysrenkas tyynyn päälle. Suodatinjauhetta EI SAA käyttää tyynyssä!



Kuva 4

6. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin suodatinpannuun, ja työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimeen sen tyhjennysaukon alle.

4.2.2 Valmistelu Magnasol-suodatinjärjestelmän kanssa käyttöä varten

1. Vedä suodatinpannu ulos kaapista ja irrota ruoanmurulaatikko ja Magnasol-suodatinjärjestelmä. (Ks. kuva 5.)

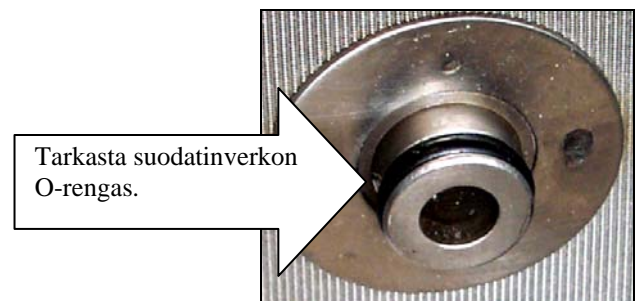
Suodatinpannussa on varusteena kiskoilla liikkuvat rullat, kuten keittiölaatikoissa. Pannu voidaan poistaa puhdistamista varten tai sisäosiin käsiksi pääsemiseksi nostamalla pannun etuosaa rullien vapauttamiseksi ja vetämällä sitä eteenpäin, kunnes takaosan rullat nousevat pois kiskoilta. Pannun kannen saa irrottaa vain puhdistamista ja sisäosiin käsiksi pääsemistä varten sekä rasvanhävitys-yksikön asettamiseksi tyhjennysaukon alle.

HUOM: Magnasol-suodatinimuverkon purkamista ja uudelleen kokoamista koskevat ohjeet annetaan kohdassa 4.4.

2. Tarkasta Magnasol-suodatinjärjestelmän pohjalla oleva liitin varmistaaksesi, että O-renkas on paikallaan ja kunnossa. (Ks. kuva 6.)
3. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat paikoillaan ja hyvässä kunnossa. (Ks. kuva 7.)

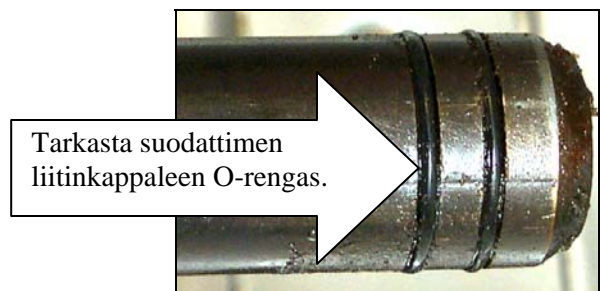


Kuva 5



Tarkasta suodatinverkon O-renkas.

Kuva 6



Tarkasta suodattimen liitinkappaleen O-renkas.

Kuva 7

4. Aseta Magnasol-suodatinjärjestelmä takaisin suodatinpannuun ja varmista, että suodatinjärjestelmän pohjalla oleva liitin on lujasti paikallaan pannun pohjalla olevassa aukossa. Sirota rasiallinen Magnasol XL -suodatinjauhetta tasaisesti imuverkon päälle.
5. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin paikalleen ja työnnä sitten suodatinpannu takaisin rasvakeittimeen kokonaan kaapin takaosaan.

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 polttimien ollessa sytytettyinä! Muussa tapauksessa seurauksena on paistoaltaan vaurioituminen niin, ettei sitä voi korjata, ja mahdollinen äkillinen tulipalo. Siitä on myöskin seurauksena Frymasterin takuun mitätöityminen.

1. Varmista, että suodatin on valmisteltu. Ks. kuva 4.2.
2. Varmista, että öljy on käyttölämpötilassa.
3. Kytke rasvakeitin pois päältä. Tyhjennä paistoallas suodatinpannuun kääntämällä venttiilejä 90°. Käytä tarvittaessa *Fryer's Friend* -puhdistustankoa tyhjennysaukon puhdistamiseen paistoaltaan **sisäpuolelta**.



⚠ VAARA

Älä tyhjennä useampaa kuin yksi paistoallas kerrallaan laitteeseen sisältyvään suodatusyksikköön välttääksesi kuumen 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.

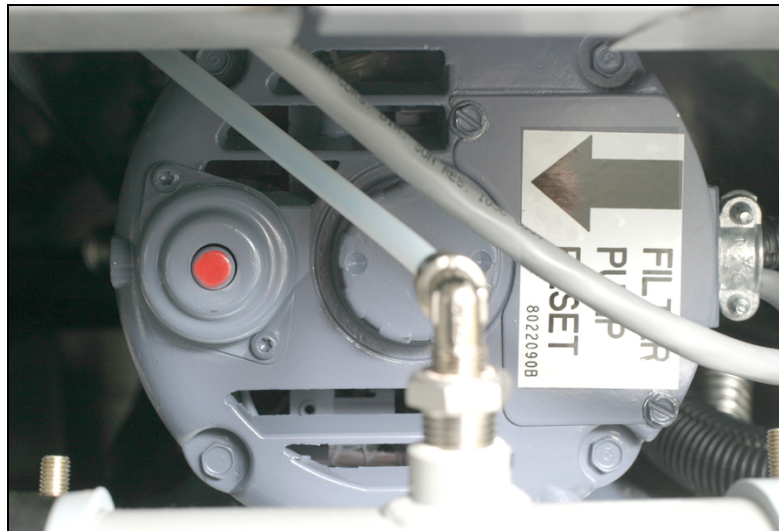
4. Kun öljy on tyhjentynyt paistoaltaasta, käännä suodattimen kahva ON (päälle) -asentoon pumpun käynnistämiseksi ja suodatuksen aloittamiseksi. Ennen pumpun käynnistymistä voi esiintyä vähäinen viive.



5. Suodattimen pumppu vetää öljyn suodatinaineen läpi ja kierrättää sen takaisin paistoaltaaseen ja sen läpi kiillottamiseksi kutsutun 5-minuuttisen prosessin aikana. Kiillottaminen puhdistaa öljyn pidättämällä kiinteät hiukkaset suodatinaineeseen.
6. Kun öljy on suodatettu (noin 5 minuutin kuluttua), sulje tyhjennysventtiili ja anna rasvakeittimen täyttyä uudelleen. Anna suodattimen pumpun käydä 10–12 sekuntia sen jälkeen, kun öljy alkaa poreilla. Kytke suodatin pois päältä.

⚠ VAROITUS

Suodattimen pumppu on varustettu käsitoimisella asetuskatkaisimella 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 (katso alla olevaa kuvaa).



Suodattimen pumpun asetuskatkaisin

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

⚠ 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

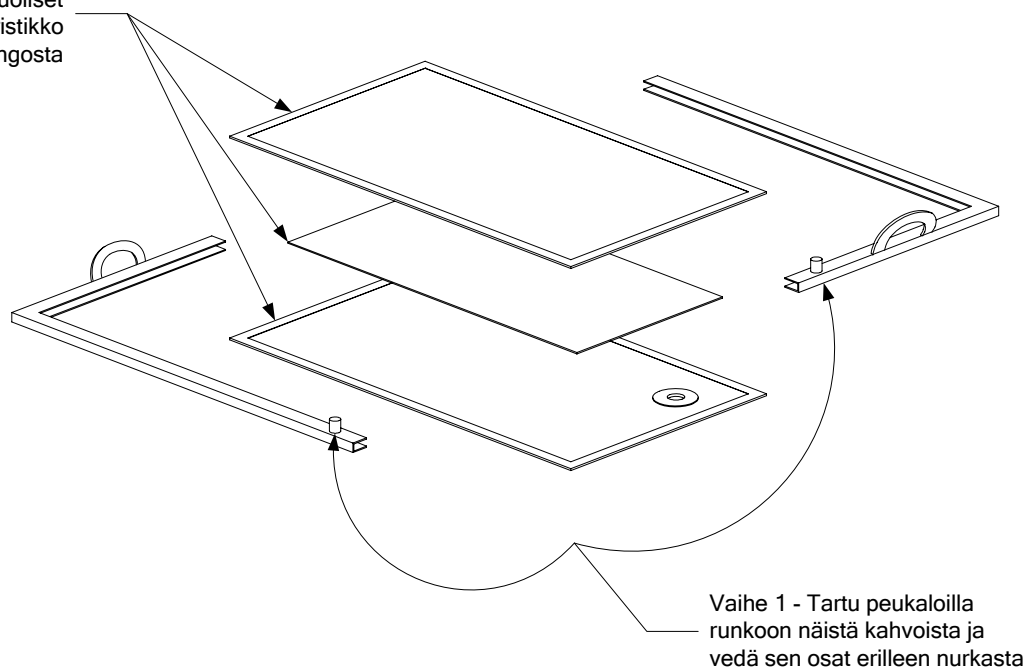
Älä hakkaa paistokoreja tai muita käyttövälineitä rasvakeittimen liitinlistaa vasten. Listan tarkoituksena on paistosäiliöiden välisen liitoksen tiivistäminen. Paistokorien hakkaaminen listaa vasten rasvan irrottamiseksi saa listan vääntymään, jolloin sen sopivuus huononee. Se on tarkoitettu sopimaan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

4.4 Magnasol-suodattimen purkaminen ja uudelleen kokoaminen

Purkaminen

1. Tartu peukaloilla runkoon suodattimen nurkissa olevista kahvoista ja vedä ulospäin vastakkaisiin suuntiin niin, että runko erkanee nurkasta. Jatka rungon avaamista (se kiertyy vastakkaisessa nurkassa), kunnes ulkopuoliset verkot ja ristikko voidaan irrottaa rungosta.

Vaiheeseen 2-
Vedä ulkopuoliset
verkot ja ristikko
erilleen rungosta



2. Vedä ulkopuoliset verkot ja ristikko erilleen rungosta.

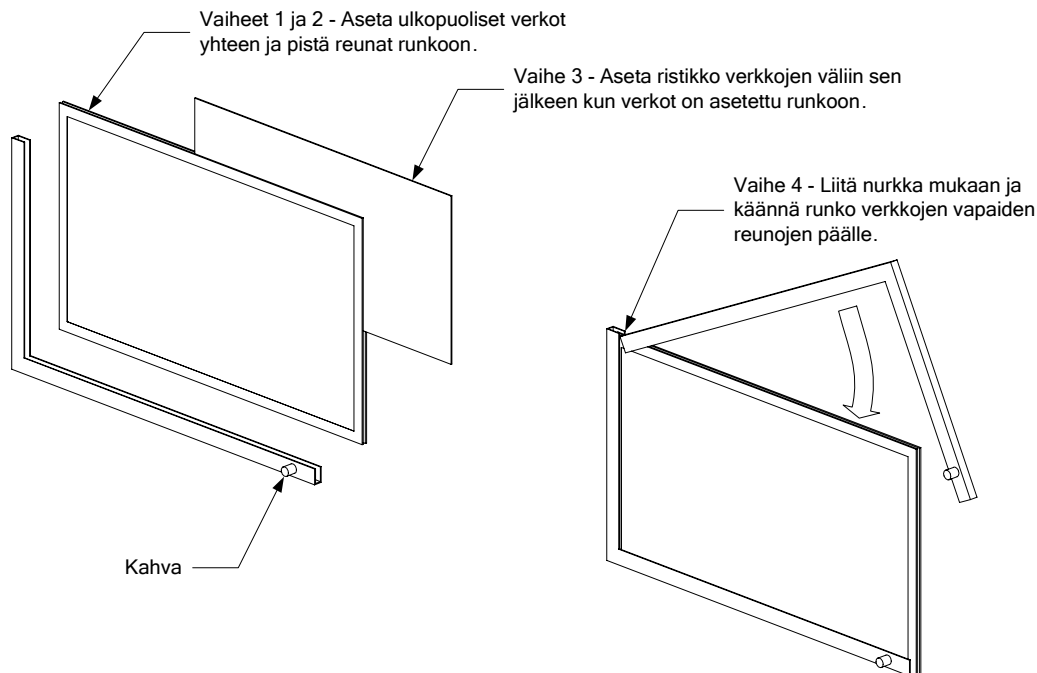
Puhdistus

1. Puhdista rungon molemmat osat, ulkopuoliset verkot ja ristikko hyvänlaatuisella rasvanpoistoaineella ja kuumalla vesiruiskeella. Tiivistekehysten osissa sijaitseva ura voidaan puhdistaa Scotch-Brite™-puhdistustyynyllä tai vastaavalla tyynyllä.
2. Pura levysuodatin kunkin määräaikaisen puhdistuskiehutuksen yhteydessä ja aseta se kiehutettavaan paistoaltaaseen. Noudata tämän ohjekirjan kohdassa 5.1.2 selostettua puhdistuskiehutusmenettelyä.

3. Anna suodatinkokoonpanon kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne perusteellisesti puhtailla pyyhkeillä ennen niiden uudelleen kokoamista.

Uudelleen kokoaminen

1. Aseta molemmat ulkopuoliset verkot yhteen ja aseta niiden reunat kohdakkain (ks. seuraavalla sivulla olevaa kuvaa).
2. Sijoita verkot toiseen rungonpuoliskoon (kumpaan tahansa). Varmista, että alemman verkon pohjassa oleva liitin on rungon vastapäisellä puolella kahvaan nähden.
3. Aseta ristikko verkkojen väliin ja varmista, että ristikko on verkkojen reunojen keskivälillä.
4. Liitä rungon toinen puolisko kulmasta, joka on vastapäätä kahvoihin nähden, ja käännä runko verkon vapaiden reunojen päälle.



4.5 Käytetyn öljyn tyhjennys ja hävitys

Kun paistamiseen käytetty öljy on tullut käyttöikänsä päähän, tyhjennä öljy sopivaan **METALLISEEN** astiaan hävityssäiliöön kuljettamista varten. Frymaster suosittelee Frymaster-rasvanhävitysyksikön käyttämistä. **HUOM:** 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 METALLISEEN astiaan hävittämistä varten.

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

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

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 kauppalaatuista puhdistusainetta, joka on valmistettu ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen tehokkaaseen puhdistamiseen ja desinfiointiin. 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 puhdistusaineeseen kastetulla 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 kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

5.1.3 Puhdista paistoallas ja kuumennuselementit: viikoittain



VAARA

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

5.1.4 Paistoaltaan puhdistus kiehuttamalla

Ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttökertaa se on puhdistettava kiehuttamalla sen varmistamiseksi, että valmistusprosessin jätteet ovat poistuneet. Lisäksi paistoaltaan sisälle muodostuu kova kerros karamelloitunutta öljyä sen jälkeen, kun rasvakeitintä on käytetty jonkin aikaa. Tämä kerros on poistettava säännöllisesti seuraavassa selostettua puhdistuskiehutusmenettelyä noudattaen.

1. Ennen rasvakeittim(i)en päälle kytkemistä paistoaltaan tyhjennysventtiili on suljettava ja sen jälkeen tyhjä paistoallas on täytettävä kylmän veden ja puhdistusaineen seoksella. Noudata sekoitettaessa puhdistusaineastian kyljessä olevia ohjeita.
2. Paina rasvakeittimen virtakytkin päällä-asentoon. (Analogisilla) puolijohdeohjaimilla varustetuissa rasvakeittimissä sulatuskytkin on käännettä pois-asentoon.
3. Computer Magic III.5 -tietokoneella varustetuissa rasvakeittimissä on tietokone ohjelmoitava puhdistuskiehutusta varten erillisessä Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

Digitaalisilla ohjaimilla varustetuissa rasvakeittimissä on lämpötila asetettava 91 °C:seen Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

(Analogisilla) puolijohdeohjaimilla varustetuissa rasvakeittimissä lämpötilan säätökytkin asetetaan alhaisimpaan asetukseen.

4. Anna liuoksen kiehua hiljaa 45 minuutista yhteen tuntiin. Veden tason ei saa antaa pudota alemman öljytason viivan alapuolelle paistoaltaassa puhdistuskiehutusprosessin aikana. **HUOM:** Termostaattiohjaimilla varustetuissa laitteissa rasvakeitin on kytkettävä päälle ja pois päältä aika ajoin tämän prosessin aikana, jotta paistoallas ei kiehu ylitse.



VAARA

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman silmälläpitoa puhdistuskiehutusprosessin aikana. Jos puhdistuskiehutusliuos kiehuu ylitse, katkaise virta välittömästi rasvakeitimestä ja anna liuoksen jäähtyä muutaman minuutin ajan ennen prosessin jatkamista.

5. Käännä rasvakeittimen virtakytkin pois-asentoon.
6. Lisää 7,6 litraa vettä. Laske liuos kokonaan pois ja puhdista paistoallas/altaat perusteellisesti.



VAROITUS

Puhdistuskiehutusliuosta ei saa tyhjentää rasvanhävitysyksikköön, sisäiseen suodatusyksikköön eikä kannettavaan suodatusyksikköön. Näitä yksiköjä ei ole suunniteltu käytettäväksi tällaiseen tarkoitukseen, ja liuos vahingoittaa niitä.

7. Täytä paistoallas/altaat uudelleen puhtaalla vedellä. Huuho paistoallas/altaat kahdesti sekä tyhjennä ja kuivaa se/ne puhtaalla pyyhkeellä. Tyhjennä kaikki vesi perusteellisesti paistoaltaasta ja elementeistä ennen paistoaltaan täyttämistä öljyllä.



VAARA

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

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 puhdistusaineella kyllästetyllä puhtaalla rievulla. Huuhtelee osat ja lisävarusteet perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi ne kuiviksi ennen takaisin paikoilleen asettamista.

5.2 Tarkista (analogisen) puolijohdeohjaimen nupin kalibrointi: kuukausittain

HUOM: Tarpeen vain (analogisella) puolijohdeohjaimella varustetuissa rasvakeittimissä.

1. Kun öljy on saavuttanut käyttölämpötilan, anna kuumennuselementtien kytkeytyä päälle ja pois päältä vähintään neljä kertaa.
2. Aseta lämpömittarin tai pyrometrin mittapää lämmöntuntopään lähelle noin 7,5 mm:n syvyyteen öljyssä. Kun kuumennuselementit kytkeytyvät päälle neljännen kerran, lämpömittarin lukeman pitäisi poiketa enintään $2 \pm C$ lämmityksen säätönupin asetuksesta.
3. Jos nuppia on säädettävä, tietoja siitä löytyy rasvakeittimen mukana toimitetun erillisen *Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöoppaan* luvusta 4.

5.3 Järjestelmän säännöllinen vuositarkastus

Pätevän huoltohenkilöstön on tarkastettava ja säädettävä tämä laite säännöllisesti osana säännöllistä keittien 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 suojuukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.
- Varmistaa, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. tietokone/ohjain, releet, liitäntäkortit, 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 (pikairrotusliittimien O-renkaat ja tiivisteet mukaan lukien) ovat paikoillaan ja kunnossa. Vaihtaa O-renkaat ja tiivisteet uusiin, jos ne ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- Tarkastaa suodatusjärjestelmän eheyden seuraavasti:
 - Varmistaa, että suodatinpannun kansi on paikoillaan ja asennettu oikein.
 - Suodatinpannun ollessa tyhjä kääntää yhden paluuöljykahvan kerralla ON (päällä) -asentoon. Varmistaa, että pumppu käynnistyy ja että vastaavan paistoaltaan öljyyn 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 177 °C:seen lämmitettyä öljyä suodatinpannuun ja sulkee paistoaltaan tyhjennysventtiilin. Kääntää paluuöljykahvan ON (päällä) -asentoon. Antaa öljyn palata kokonaan paistoaltaaseen, kun öljy alkaa poreilla. Palauttaa paluuöljykahvan OFF (pois) -asentoon. Paistoaltaan pitäisi täytyä enintään 2,5 minuutin kuluessa.

RE-SARJAN SÄHKÖTOIMISET E⁴-RASVAKEITTIMET

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 selvälle. Pidä aina mielessäsi, että jonkin pienen osan vika useinkin merkitsee jonkin tärkeämmän osan tai järjestelmän mahdollista vioittumista.

Ennen kuin soitat huoltoedustajalle tai Frymasterin tukipalveluun (1-800-551-8633, vain Yhdysvalloissa):

- Varmista, että verkkojohdot on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisimet on asetettu päälle.
- Varmista, että paistoaltaiden tyhjennysventtiilit on suljettu täysin.

 **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 liitännäkohta. Kytke kaikki verkkojohdot irti ennen huollon suorittamista.

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

6.2 Vianetsintä

6.2.1 Ohjain- ja kuumennusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Ohjain ei käynnisty.	A. Verkkojohtoa ei ole yhdistetty pistorasiaan tai suojakatkaisin on lauennut.	A. Kytke verkkojohto pistorasiaan ja varmista, että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	B. Ohjain tai tehonlähteen osa tai liitäntäkortti on mennyt epäkuntoon.	B. Jos tehonsyöttöjärjestelmän jokin osa (muuntaja ja liitäntäkortti mukaan luettuina) menee epäkuntoon, ohjain 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. Yksi tai useampi muista komponenteista on mennyt epäkuntoon.	B. 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 epäkuntoon, elementti ei saa virtaa. Erityisen epäkuntoon menneen osan määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
<p>Rasvakeitin kytkeytyy jatkuvasti päälle ja pois päältä, kun se käynnistetään ensimmäistä kertaa.</p>	<p>Rasvakeitin on sulatusohjelmatilassa.</p>	<p>Tämä on normaalia rasvakeittimissä, jotka on varustettu <i>CM III.5-tietoneella, korinnostimen ajastimilla tai digitaalisilla ohjaimilla</i>. Näiden ohjaimien oletuskäyttötilana on se, että elementit kytkeytyvät päälle ja pois päältä siihen asti, kun paistoaltaan lämpötila nousee 82 °C: seen. CM III.5-tietokoneessa näyttöön tulee CYCL, kun se on sulatusohjelmatilassa. Sulatusohjelman tarkoituksena on mahdollistaa kiinteän rasvan hallittu sulaminen, jotta estetään kärventyminen ja äkilliset tulipalot tai elementin vaurioituminen. Ellei kiinteää rasvaa käytetä, sulatusohjelmatoiminto voidaan peruuttaa tai ohittaa. Rasvakeittimeen asennetun määrätyn ohjaimen sulatusjakson peruutusmenettelyä selostetaan erillisessä <i>Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöoppaassa</i>.</p> <p><i>(Analogisella) puolijohdeohjaimella</i> varustetuissa rasvakeittimissä säädetään sulatusohjelmaa manuaalisesti keinukytkimestä, joka sijaitsee lämpötilan säätönupin oikealla puolella. <i>Jos et käytä kiinteää rasvaa</i>, kytke sulatusohjelma pois päältä painamalla keinukytkin pois-asentoon.</p>
<p>Rasvakeitin ei lämpää suodatuksen jälkeen.</p>	<p>Tyhjennysventtiili on auki.</p>	<p>Tämä rasvakeitin on varustettu tyhjennyksen turvakatkaisimella, joka estää sähkövirran pääsyn kuumennuselementtiin, jos tyhjennysventtiiliä ei ole suljettu täysin. Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni.</p>
<p>Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.</p>	<p>Lämpötila-anturi tai ohjain on mennyt epäkuntoon.</p>	<p>Kytke rasvakeitin pois päältä ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.</p>

Ongelma	Todennäköiset syyt	Todennäköiset syyt
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämisen puutetta.	Kontaktori tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Rasvakeitin lakkaa lämpiämästä lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Yläarvon termostaatti tai kontaktori on mennyt epäkuuntoon.	Erityisen epäkuuntoon menneen osan määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

6.2.2 Virhesanomien ja näyttöongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Korinnostimen ajastimen näytössä on HELP .	Tyhjennysventtiili on auki tai salpapiireissä on ongelma.	Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni. (Jos tyhjennysventtiili ei ole täysin kiinni, rasvakeitin ei toimi.) Jos tyhjennysventtiili on täysin kiinni, ongelma on salpapiireissä ja sen määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Korinnostimen ajastimen näytössä on HOT .	Paistoaltan 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.
Korinnostimen ajastimen näytössä on Prob .	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.
CM III.5-tietokoneen näytössä on väärä lämpötila-asteikko (fahrenheit tai celsius).	Väärä näyttöasetus ohjelmoitu.	CM III.5-tietokoneet voidaan ohjelmoida näyttämään joko fahrenheit- tai celsiusasteita. Näytön vaihtamista koskevat ohjeet ovat erillisessä <i>Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohjeessa</i> .

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
CM III.5-tietokoneen näytössä on HELP.	Tyhjennysventtiili on auki tai salpapiireissä on ongelma.	Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni. (Jos tyhjennysventtiili ei ole täysin kiinni, rasvakeitin ei toimi.) Jos tyhjennysventtiili on täysin kiinni, ongelma on salpapiireissä ja sen määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
CM III.5-tietokoneen näytössä on HI.	Rasvakeittimen lämpötila on enemmän kuin 12 °C asetusarvon yläpuolella.	Tämä näyttö on normaali, jos rasvakeittimen asetusarvo on muutettu alempaan lämpötilaan. Näyttöön pitäisi palata normaalit neljä viivaa, kun paistoaltaan lämpötila laskee asetusarvoon. Jos asetusarvoa ei ole muutettu, tämä osoittaa, että lämpötilan säätöpiirissä on ongelma. Kytke rasvakeitin pois päältä ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
CM III.5-tietokoneen näytössä on HOT.	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.
CM III.5-tietokoneen näytössä on LO.	Rasvakeittimen lämpötila on enemmän kuin 12 °C asetusarvon alapuolella.	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. Tarkasta, onko LED-näytössä desimaalipiste numeroiden 1 ja 2 välissä. Jos siinä on desimaalipiste, tietokone pyytää lämmitystä ja toimii normaalisti. Katso ohjain- ja kuumennusongelmien <i>kohtaa Rasvakeitin ei lämpiä</i> (kohta 6.2.1). Jos siinä ei ole desimaalipistettä, tietokone ei pyydä lämmitystä ja on mahdollisesti mennyt epäkuuntoon.
CM III.5-tietokoneen näytössä on Prob.	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.
CM III.5-tietokoneen paistoallaslämpötila on jatkuvasti näytössä.	Tietokone on ohjelmoitu näyttämään lämpötilaa jatkuvasti.	CM III.5-tietokoneet voidaan ohjelmoida näyttämään lämpötilaa tai taaksepäinlaskennan ajastinta jatkuvasti. Näiden kahden näytön välillä vaihtelemista koskevat ohjeet ovat erillisessä <i>Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohjeessa</i> .

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Digitaalisen ohjaimen näytössä on väärä lämpötila-asteikko (fahrenheit tai celsius).	Väärä näyttöasetus valittu.	Digitaaliset ohjaimet asetetaan manuaalisesti näyttämään jompaakumpaa lämpötila-asteikkoa. Näytön vaihtamista koskevat ohjeet ovat erillisessä <i>Frymaster-rasvakeittimen ohjainten käyttöohjeessa</i> .
Digitaalisen ohjaimen näytössä on HELP.	Tyhjennysventtiili on auki tai salpapiireissä on ongelma.	Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni. Jos tyhjennysventtiili on täysin kiinni, ongelma on salpapiireissä ja sen määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Digitaalisen ohjaimen näytössä on HOT.	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.
Digitaalisen ohjaimen näytössä on Prob.	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.
Puolijohdeohjaimen vianosoitusvalo palaa.	Öljyn lämpötila on hyväksyttävän alueen yläpuolella lämpötilan mittauspiiristössä on ongelma.	Tämä on osoitus siitä, että lämpötilan mittaus- tai säätöpiirissä on vika, yläarvon termostaatin vika mukaan luettuna. Erityisen ongelman määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Sammuta rasvakeitin välittömästi ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Puolijohdeohjaimen vianosoitusvalo palaa ja lämmitystilän valo palaa.	Tyhjennysventtiili on auki tai salpapiireissä on ongelma.	Varmista, että tyhjennysventtiili on täysin kiinni. (Jos tyhjennysventtiili ei ole täysin kiinni, rasvakeitin ei toimi.) Jos tyhjennysventtiili on täysin kiinni, ongelma on salpapiireissä ja sen määrittäminen ei kuulu käyttäjän suorittaman vianmäärityksen piiriin. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.
Puolijohdeohjaimen vianosoitusvalo palaa ja lämmitystilän valo ei pala.	Lämpötila-anturi on mennyt epäkuuntoon.	Soita tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

6.2.3 Korinnostinongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Korinnostin liikkuu ääntä pitäen, nykivästi tai epätasaisesti.	Korinnostimen tangoissa ei ole tarpeeksi voiteluainetta.	Levitä ohut kerros Lubriplate TM -rasvaa tai vastaavaa kevyttä valkoista rasvaa tankoon ja holkkeihin.

6.2.4 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 suodatinpaperin 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 öljyn 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.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
<p>Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta ja öljyn poreilua esiintyy.</p>	<p>A. Suodatinpannun osat on asennettu väärin.</p>	<p>A. Jos käytössä on suodatinpaperi tai suodatintyyny, varmista, että imuverkko on pannun pohjassa niin, että paperi tai tyyny on imuverkon päällä.</p> <p>Varmista, että suodatinpannun liitinkappaleen O-renkaat ovat paikallaan ja kunnossa.</p> <p>Jos käytössä on Magnasol-suodatinjärjestelmä, varmista, että imuverkon liitinkappaleen O-rengas on paikallaan ja kunnossa.</p>
	<p>B. Riittämättömästi lämmitetyn öljyn käyttäminen suodatukseen.</p>	<p>B. Jotta suodatus onnistuu kunnolla, öljyn tai rasvan 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>



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)

HUHTIKUU 2006
* 8196306 *

Suomi
(Finnish)