

BIELA14 Series

Gen II LOV™ ELEKTRISK FRITERARE



Installation, drift och underhåll

Denna handbok uppdateras när ny information och modeller presenteras. Besök vår hemsida för den senaste manualen. Detta kapitel om utrustning ska sättas in i avsnittet om fritrare i Bruksanvisningen för utrustning.



SÄKERHETSANVISNINGAR

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

 **FÖRSIKTIGHET**
LÄS ner innan fritösen.



Part Number: FRY_IOM_8196519 05/2015

Swedish / Svenska

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

GARANTIMEDDELANDE	Sida i
INLEDNING	Sida 1-1
INSTALLATIONSANVISNINGAR	Sida 2-1
DRIFTSANVISNINGAR	Sida 3-1
DATORANVISNINGAR FÖR M2007	Sida 4-1
KÖRA DET INBYGGDA FILTRERINGSSYSTEMET	Sida 5-1
FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL	Sida 6-1
FELSÖKNING SOM GÖRS AV OPERATÖREN	Sida 7-1
BILAGA A: RTI (Bulk OIL) INSTRUKTIONER	Sida A-1
BILAGA B: JIB Beredningar fast matfett Option	Sida B-1
BILAGA C: fast matfett Smältande Använd	Sida C-1
BILAGA D: Använda sensor för oljekvalitet	Sida D-1
BILAGA E: Inställning av sensor för oljekvalitet	Sida E-1

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING FÖR AMERIKANSKA KUNDER

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

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED DATORER

USA

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

KANADA

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

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ VARNING

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

⚠ FARA

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer friteraren. Om satsen som håller fast friteraren saknas, kontakta den lokala KES.

⚠ FARA

Denna friterare har en nätsladd (tre faser) för varje fritygryta och en kabel med fem ledningar för hela systemet. Innan du flyttar, testar, underhåller, eller reparerar din Frymaster friterare ska du koppla bort ALLA elektriska nätsladdar från elkraftförsörjningen.

⚠ FARA

Håll alla föremål borta från avloppen. Att stänga manöverdon kan orsaka skada på utrustning eller person.

ANMÄRKNING

Anvisningarna i denna bruksanvisning beträffande hur man använder ett tankoljesystem för att fylla och avskaffa olja gäller för ett RTI-system. Dessa anvisningar kanske inte gäller för andra tankoljesystem.

LOV™ GARANTIMEDDELANDE

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

A. GARANTIBESTÄMMELSER- FRITERARE

1. Frymaster L.L.C. garanterar alla komponenter mot defekter i material och utförande för en period på två år.
2. Alla delar, med undantag av frityrgrötan, o-ringar och säkringar är garanterade under två år efter friterarens installationsdatum.
3. Om någon del, med undantag av säkringar och filter o-ringar, blir defekt under de första två åren efter installationsdatum, betalar Frymaster också kostnad för normal arbetstid upp till två timmar för att byta ut delen, plus högst 160 km reseersättning (80 km enkel resa).

B. GARANTIBESTÄMMELSER - FRITYRGRYTOR

Om en frityrgröta läcker inom tio år efter installationen, kommer Frymaster, enligt dess godtycke, antingen att byta ut hela batteriet eller byta ut frityrgrötan, och betala för arbetstid enligt Frymasters tabell för reparationstid. Komponenter som är fästa vid frityrgrötan, t.ex. givaren för den höga gränsen, packningar, tätningar, och tillhörande skruvar, täcks också av tioårsgarantin om ett byte erfordras pga frityrgrötans byte. Läckor pga misshandel eller från gängade beslag, t.ex. sond, givare, högränsgivare, tömningsventiler eller returrör ingår inte.

C. RETUR AV DELAR

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

D. UNDANTAG FRÅN GARANTIN

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

- felaktig eller icke-auktoriserad reparation (inklusive alla frityrgrötor som svetsas i fältet);
- underlåtenhet att följa korrekta installationsanvisningar och/eller schemalagda underhållsförfaranden som föreskrivna på dina MRC-kort (maintenance requirement card, korten med underhållskrav). Bevis på schemalagt underhåll krävs för att garantin ska gälla;
- felaktigt underhåll;
- fraktskada;
- onormal användning;
- borttagning, ändring eller utplåning av antingen märkplåten eller datumkoden på värmelementen;

- använda frituregrytan utan matfett eller annan vätska i frituregrytan;
- ingen friterre garanteras under tioårsprogrammet för vilken ett korrekt startformulär inte har mottagits.

Denna garanti täcker inte heller:

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

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

Denna garanti gäller när detta dokument trycks men är föremål för ändringar.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITERARE

KAPITEL 1: INLEDNING

OBS! Frymaster BIELA14-friterare kräver en demonstration och utbildning för starten innan normal restaurangdrift kan börja.

1.1 Allmänt

Läs anvisningarna i denna bruksanvisning grundligt innan du försöker använda denna utrustning. Denna bruksanvisning täcker alla McDonalds BIELA14 LOV™ modellens konfigurationer. Friterarna i denna modellfamilj har de flesta delarna gemensamt, och när de diskuteras som en grupp kallas de LOV™ friterare.

Fast de liknar McDonalds elektriska friterare RE14, har friterarna typ BIELA14 frityrgräta med liten oljevolym, automatisk oljepåfyllning och en automatisk periodisk filtreringsenhet. Denna Euro-Look utformning har ett rundat topplock och ett stort runt avloppsrör, som säkerställer att pommes frites och annat skräp sköljs in i filterträget. BIELA14 LOV™-friterare styrs med en M3000-dator. Friterare i denna serie finns med hela eller delade bad och kan köpas som batterier med upp till fem friterare.

1.2 Säkerhetsinformation

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

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



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

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

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

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

Två hög-temperatur avkänningsfunktioner slår av ström till elementen om temperaturreglaget inte fungerar.

1.3 Datorinformation för M3000-datorerna

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

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

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

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

1.4 Information specifik för Europeiska gemenskapen (CE)

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



1.5 Installation, drift och servicepersonal

Driftsinformation för Frymasterutrustning har iordningställt för användning endast av kvalificerad och/eller auktoriserad personal såsom definierats i avsnitt 1,6. **Alla installation och service på Frymasterutrustning måste utföras av kvalificerad, certifierad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal såsom definierats i avsnitt 1,6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTSPERSONAL

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

KVALIFICERAD INSTALLATIONSPERSONAL

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

KVALIFICERAD SERVICEPERSONAL

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

1.7 Förfarande för krav på grund av fraktskada

Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

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

1. **Lämna in krav på ersättning omedelbart** - oavsett hur omfattande skadan är.
2. **Inspektera och notera all synlig skada eller delar som fattas**, och säkerställ att denna information skrivs på fraktsedeln eller expresskvittot och signeras av den person som levererar.
3. **Dold förlust eller skada**—Om skada inte märks förrän utrustning har packats upp, meddela speditören **genast** när skadan upptäckts och lämna in ett krav beträffande dold skada. Detta måste skickas in inom 15 dagar från leveransen. Var noga med att behålla fraktlåren för inspektion.

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

1.8 Serviceinformation

För icke-rutinmässigt underhåll eller reparationer eller för serviceinformation kontakta ditt lokala Frymaster/Dean auktoriserade servicecenter (ASA). För att snabbt kunna hjälpa dig måste Frymaster/Dean fabriksauktorerade servicecenter (ASA) eller serviceavdelningens representant ha viss information om utrustningen. Det mesta av denna information är tryckt på en märkplåt som sitter inuti friterarens dörr. Artikelnummer finns i anvisningarna för service och reservdelar. Reservdelsbeställningar kan göras direkt hos din lokala ASA eller distributör. När friterare skickas från fabriken medföljer en lista över Frymaster/Dean ASA. Om du inte kommer åt denna lista, kontakta Frymaster Dean serviceavdelning på telefon +1 800 551-8633 eller +1 318 865-1711 eller via e-post på adressen service@frymaster.com.

Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning_____

Problemet natur _____

**DENNA BRUKSANVISNING SKA FÖRVARAS PÅ SÄKER PLATS FÖR
FRAMTIDA BRUK.**

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITERARE

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänna installationskrav

Korrekt installation är väsentlig för säker, effektiv, bekymmersfri drift av denna apparat.

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

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

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

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

ANMÄRKNING

Alla friterare som levereras utan nätsladd och stickkontakt måste kopplas direkt med flexibelt skyddsror till kopplingsplinten som finns baktill på friteraren. Dessa friterare ska anslutas enligt gällande specifikationer. Enheter som är fast kopplade måste förses med beslag som håller fast dem.

FARA

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer friteraren. Om satsen som håller fast friteraren saknas, kontakta den lokala servicen för Frymaster Dean.

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING

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

ANMÄRKNING

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

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

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

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

⚠ VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under friteraren.

2.1.2 Jordningskrav

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

VARNING

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

2.1.3 Australiska krav

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

2.2 Kraftbehov

Trefaskontakten för elementen är märkt för 60 A, 250 V växelström och har NEMA-konfigurationen L15-60P. Kontakten för reglage och filter är märkt för 20 A, 120/208 V växelström och har NEMA-konfigurationen L21-20P. Varje fritere bör ha sin sladd för elementen på en separat krets och reglagesladden också.

SPÄNNING	FAS	LEDNING SERVICE	MIN. STORLEK	AWG (mm ²)	AMP PER GREN		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

ANMÄRKNING

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

FARA

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

FARA

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

2.3 När fritere har placerats på friteringsstationen

FARA

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

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

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

När friteraren är nivellerad på sin slutliga plats ska man installera beslagen från KES som begränsar dess rörelse så att den inte stressar den elektriska anslutningen. Installera beslagen i enlighet med anvisningarna. Om beslagen kopplas bort för service eller av andra skäl måste de kopplas tillbaka innan friteraren används.

 **FARA**

Tillräcklig anordning måste ordnas för att begränsa denna apparats rörelse utan att belasta eller överföra stress till den elektriska ledningen. En sats för att hålla fast den medföljer friteraren. Om satsen som håller fast friteraren saknas, kontakta den lokala servicen för Frymaster Dean.

 **FARA**

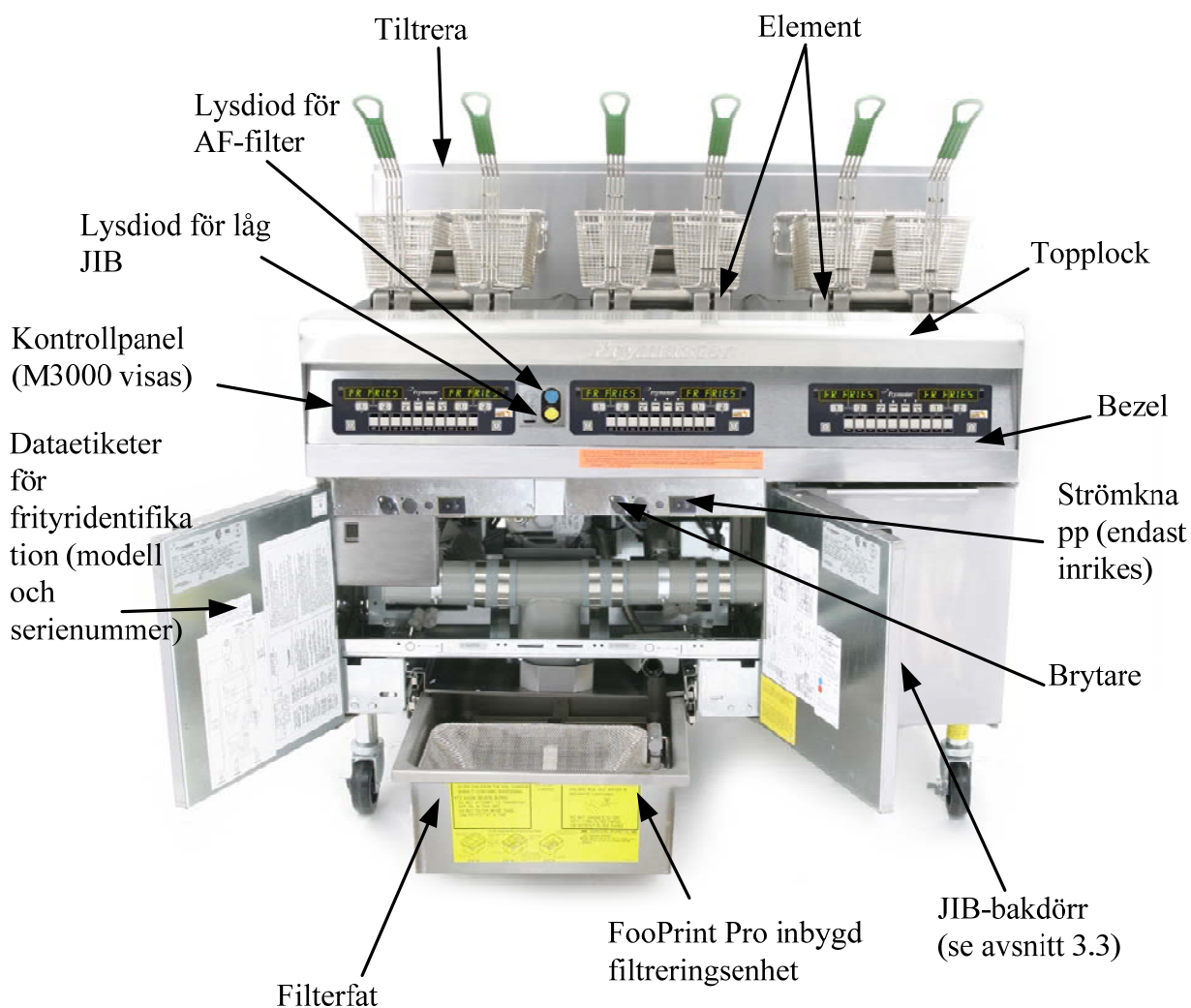
Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från friteraren innan du försöker att flytta den så att du undviker spill, fall och allvarliga brännskador. Friterare kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

2. Tömma, rengöra och fylla frityrgrytorna med matolja. (Se *Förfaranden för installation och avstängning av utrustning* i kapitel 3).

BIELA14-SERIE GEN II LOV™-ELEKTRISK FRITYR

KAPITEL 3: ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

ATT HITTA VÄGEN RUNT BIELA14 SERIE LOV™ ELFRITYREN



NORMAL INSTÄLLNING (BIELA314 VISAS)

OBSERVERA: Din frityrmaskin kan se annorlunda ut än den som visas på bilden beroende på inställning on produktionsdatum.

3.1 Inställning av utrustning och procedur för avstängning

Inställning

⚠ FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frituregryta. Frituregrytan måste vara full upp till minst fyllinjen med vatten eller olja innan elementen sätts på. Om den inte är det så kan elementen skadas och det är risk för brandfara.

⚠ FARA

Ta bort all vatten från frituregrytan innan du fyller på med olja. Om du inte gör detta kan det skvättas hett vätska när oljan värms till tillagningstemperatur.

⚠ VARNING

BIELA14 är inte avsedd att användas med fast smör. Använd endast smörjningsmedel i vätskeformat med denna maskin. Användning av fast smörjningsmedel kan resultera med att det blir stopp i oljelinjerna. BIELA14-frituren rymmer cirka 15 kg olja. (14 liter) i hela maskinen och virka 8 kg (7 liter) för dubbelfat och värms till 21°C grader.

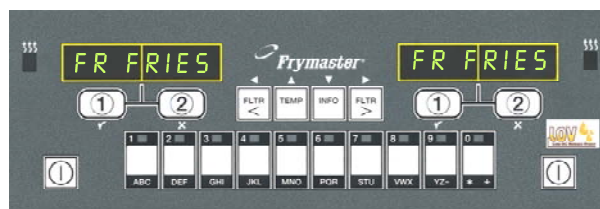
1. Fyll frituregrytan med matolja upp till den nedersta OLJENIVÅN som finns på baksidan av grytan. Detta tillåter oljan att expandera när värmen sätts på. Fyll inte på med kall olja över den nedersta linjen. Om du överstiger den linjen kan oljan rinna över när värmen sätts på. För stora oljesystem, se del 4.11.4 på sidorna 4-22 för instruktioner på hur du fyller fatet.
2. Säkerställ att strömladden(arna) är i och låst(a) (om tillämpligt) i rätt(a) vägguttag. Kontrollera att sladden är ansluten korrekt till vägguttaget och att ingen metalldel syns.
3. Säkerställ att strömbrytaren är på. En del modeller är utrustade med en huvudbrytare bredvid säkringen på baksidan av frituredörren på skåpet på komponentlådans framsida.
4. Säkerställ att datorn är **PÅ**. När datorn är på börjar frituren värme upp och datorn visar **MLT-OMGÅNG** och **LÅG TEMP** tills frituren är 82°C grader varm. **LÅG TEMP** visas tills frituren är inom 15°C grader av inställningstemperaturen. När frituren nåt rätt temperatur så visas produktnamnet eller linjer på displayen och frituren kan börja användas.
5. Säkerställ att oljenivån är vid den överste OLJENIVÅ-linjen när oljan är rätt tillagningstemperatur.

Avstängning

1. Stäng av frituren.
2. Filtrera oljan och rengör friterna (se kapitel 5 och 6).
3. Placera lock på frituregrytorna.

3.2 Användning

Frituren är utrustad med M3000-datorer (visas nedan). För datorprogrammering och användningsinstruktioner, se *M3000-datoranvändningsinstruktioner i kapitel 4*.



M3000-DATOR

Se kapitel 5 i denna handbok för användningsinstruktioner för det inbyggda filtreringssystemet.

3.3 Automatisk påfyllning vid låg oljenivå

När Low Oil Volume (LOV™, eller låg oljenivå) system är på för frityren så kontrolleras kontinuerligt oljenivåerna och fylls på efter behov. Oljereservlådan rymmer cirka 17 kg med olja. Vid normal användning räcker den i cirka två dagar. Systemets komponenter visas till höger (se figur 1).

OBSERVERA: Systemet är avsedd att fylla på, inte fylla upp helt. Frityrgrutorna behöver manuell start efter rengöring (kokning).

Återställningsknapp för varning om låg JIB (eller flaska i låda) :

Återställer den gula lysdioden efter oljebyte.

Speciella lock: Inkluderar slang för inmatning av olje i reservet från frityrfaten.

Flaska i låda (JIB, eller jug in box): JIB förvarar all reservolja.



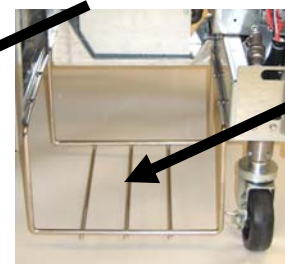
Figur 1

3.3.1 Preparera systemet för användning

För att preparera systemet för inledande användning, ta bort korsskyddet (se figur 2). Använd skruvarna från korsskyddet och skruva fast dem i JIB-korgen som skickades med tillbehörspaketet (se figur 3). Om du använder fast matfett alternativet se bilaga B för instruktioner.



Figur 2



Figur 3

3.2.3 Instllera oljereserv

Ta bort originallock från oljekontainern och aluminumstoppningen. Byt ut mot det avsedda locket som har hårdvara för sugkraft. Kontrollera att mataretuben på locket är på botten av oljereserven.

Placera oljekontainern i skåpet och putta in den (som på bilden på nästa sida). Undvik att sugkraftutrustningen inte hackar sig på skåpets interiör när den placeras i frityren.

Systemet är klart för användning.

3.3.3 Rutinbyte av olja

När oljereservnivån är låg så tänds en gul lysdiod (se figur 4). När reserven är full igen och/eller har bytits ut trycker du ner och håller den orangea återställningsknappen ovan JIB tills den gula lysdioden tänds. Om du använder fast matfett se Appendix C för instruktioner.



Figur 4

1. Öppna skåpet och dra ur JIB från skåpet (se figur 5).



Figur 5

2. Ta bort locket och häll i resterande olja som finns kvar i kontainern i alla frituregrytor (se figur 6).



Figur 6

3. Ställ den nya flaskan rätt upp och ta bort locket och aluminiumstopningen (se figur 7).
4. Placera slangen i den nya fulla kontainern (se figur 8).



Figur 7



Figur 8

VARNING:
Lägg inte till VÄRM eller
ANVÄND olja i ssJIB.

5. Placera JIB på hyllan på insidan av friturens skåp (se figur 5).

6. Tryck och håll ner den orangea JIB-återställningsknappen tills den gula JIB-lysdioden släcks (se figur 9).



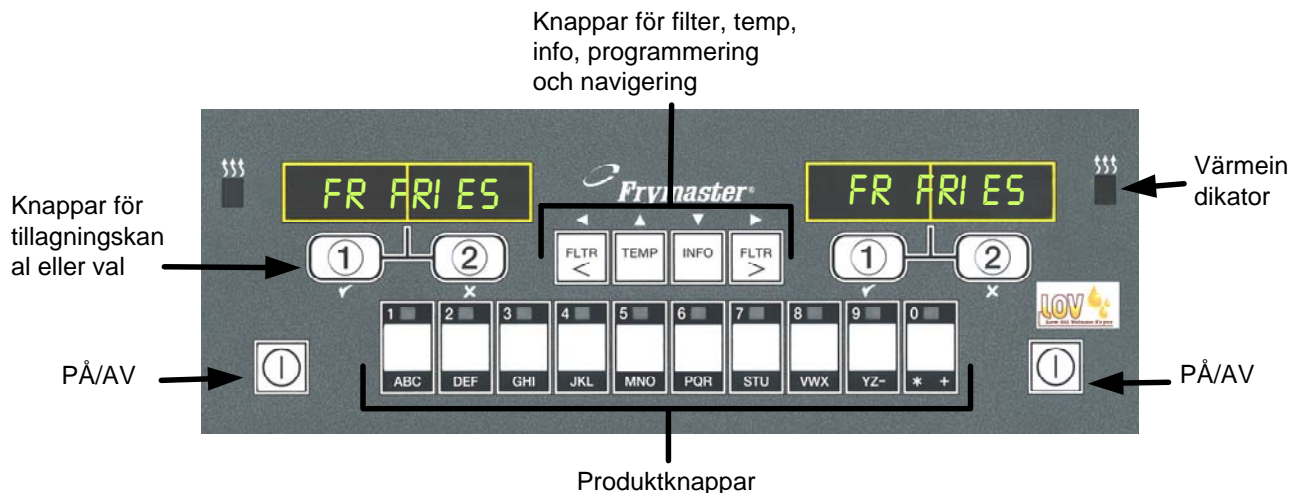
Figur 9

3.3.4 Bulk oljesystem

Instruktioner för installation och användning av system bulk olja finns i Bilaga A på baksidan av denna handbok.

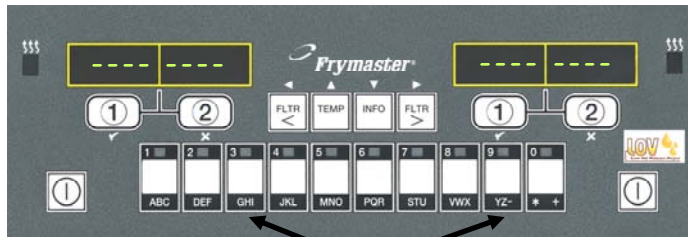
BIELA14-SERIE GEN II LOV™-ELEKTRISK FRITYR

KAPITEL 4: DATORANVISNINGAR FÖR M3000

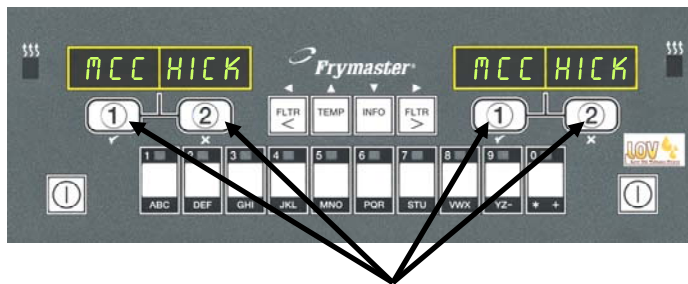


4.1 M3000 Allmän information

Välkommen till M3000, en dator som bibehåller M2000 och 100B-modellens enkla styrning och dessutom kan klara en meny med 40 produkter. Datorn är lätt att använda. Ett tryck på en knapp startar en stekperiod för en ingrediens som steks i ett dedikerat bad. Samma flexibla dator kopplad till ett bad med flera produkter kräver endast tryck på två knappar för att starta en stekperiod. Välj bara en menypost på en produktknapp och tryck på knappen. Tryck sedan på en stekperiodknapp under displayen som visar önskad post. Datorn kan enkelt flyttas från McNuggets till Crispy Chicken till en menypost som lagts till.



När du trycker på produktknapp 3 eller 9 visas McChick.



När du trycker på endera stekperiodknapp under McChick-displayen startas en stekperiod.

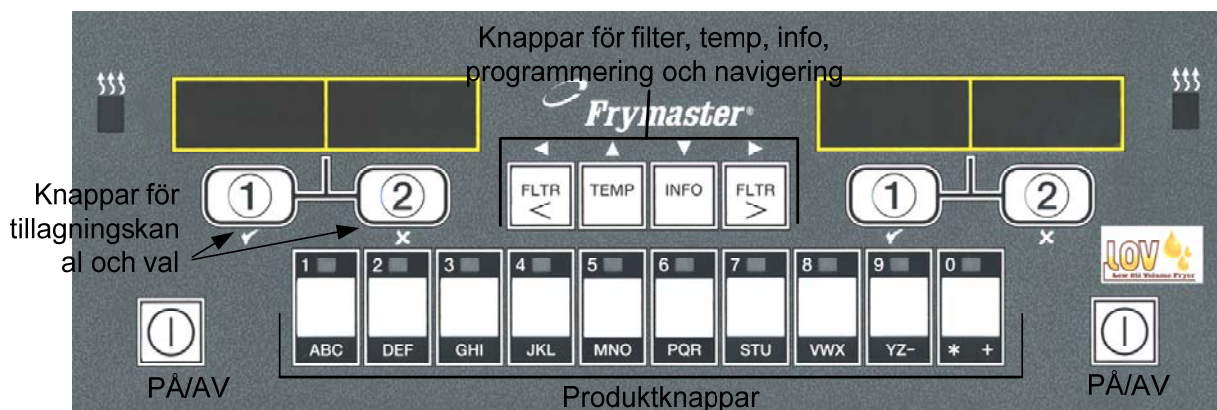
I en typisk butik visar M3000-datorerna på stekstationen med tre behållare FRFRIES (visas ovan) och startar en stekperiod när du trycker en gång på en stekkanalknapp. På kyckling/filet-stationen visar LED-displayen streckade linjer. Starta en stekperiod genom att trycka på en produktknapp och sedan trycka på den

stekperiodknapp som motsvarar platsen för den nedsänkta korgen. När du trycker på produktknappen för McChicken, visas McChick i displayen. Tryck bara på den stekperiodknapp som motsvarar platsen för lämplig nedsänkt korg.

M3000-datorn fungerar med elektriska och gasfriterare, både hel eller delad gryta.

4.2 Grundlig användning

Grundlig användning



Starta frituren

Tryck på en av knapparna för full gryta eller knappen på önskad sida för uppdelad gryta.



Stäng av frituren

Tryck av en knapp för full gryta; tryck av knappen på önskad sida för uppdelad gryta.



Kontrollera frituregrytans temperatur

Tryck en gång på knappen TEMP Frituregrytans temperaturer visas.



Kontrollera frituregrytans inställningspunkt

Tryck två gånger på knappen TEMP Frituregrytans inställningstemperaturer visas.



Avbryt alarm för ansvar eller ta bort

Tryck på knappen under aktiv display.



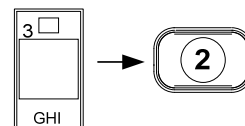
Knapp för att starta en omgång tillagning (dedicerat läge)

Tryck på en av knapparna under displayen som visar önskat val.



Knapp för att starta två omgångar (multiproduktläge)

Tryck på produktknappen med ikonen för önskad produkt. Tryck på knappen för tillagningskanal för att start tillagning.



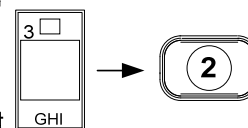
Byt från läget dedicerat till multiprodukt

Tryck och håll ner en tillagningskanal under menyvalet i cirka tre sekunder tills du hör ett pip. Displayen ändras till linjer.



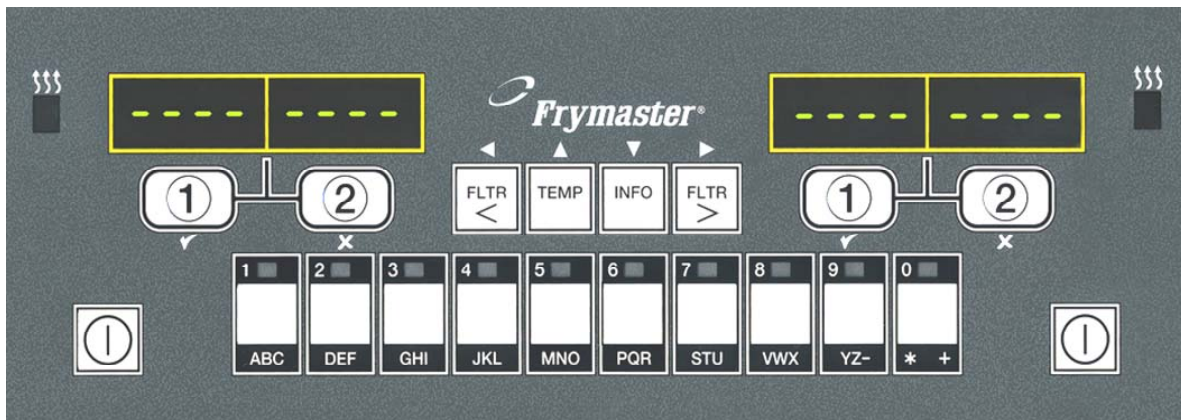
Byt från läget multiprodukt till dedicerat

Tryck på produktknappen med ikonen för önskad product. Tryck på knappen för tillagningskanal under displayen med önskad produkt tills du hör ett pip (det tar cirka tre sekunder).



4.3 Steka med display för flera produkter

Att tillaga med multiproduktdisplay



1 Linjer visas på båda displayer.

2 Tryck på en produktknapp.



3 Fat med lämplig inställning visas. Fortsätt till steg 5.

MC CH CK

4 Fat med fel inställning visas.

<<<<>>>>

Om detta händer ändrar du inställning genom att trycka på produktens knapp.



När V-tecknet visas trycker du och håller ner kanalknappen tills du hör ett pip (tar ca. tre sekunder).

<<<<>>>>



5 Tryck på en tillagningskanal för att börja tillagning.



6 Displayen byter mellan produkt-ID och tid kvar.

MC CK
↑↓
2:34

7 Om uppmärksamhet krävs för detta menyval visas detta när det är dags att utföra en viss uppgift (som till exempel skakning).

SKAK

8 Tryck på tillagningskanalen under displayen för att avbryta larmet.



9 Drag visas och larmet piper när tillagningen är klar.

LYFT

10 Tryck på tillagningskanalen under displayen för att avbryta larmet.

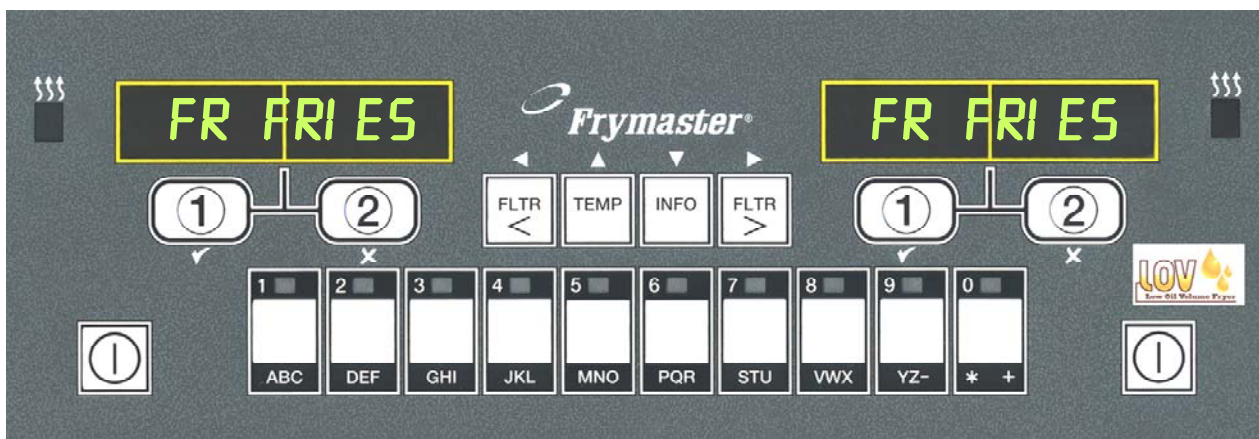


11 Linjer visas igen under den aktiva displayen när tillagning är klart.

OBSERVERA: Om ett fel uppstår visas **TA BORT OCH KASTA PRODUKT** Tryck på tillagningskanalen under meddelandet för att avbryta larmet och ta bort meddelandet.

4.4 Stekning med dedikerad display

Att tillaga med dedicerad display



1 Ett meny val, som till exempel FR FRIES, visas på displayen

FR FRI ES

2 Tryck på en tillagningskanal för att börja tillagning.



3 Displayen växlar mellan förkortat produktnamn och tid kvar.

FRY ⇌ 2:34

4 Uppmärksamhet visas när det är dags att skaka fryrkyrorgen.

SKAK

5 Tryck på tillagningskanalen för att avbryta larmet.



6 Drag visas när tillagning är klart.

LYFT

7 Tryck på tillagningskanalen för att avbryta larmet.



8 Q 7 och FRY visas. Allt medan kvalitetstiden tar slut.

Q 7 ⇌ FRY

Q 1 ⇌ FRY

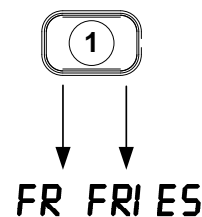
9 Om du trycker på tillagningskanalen nu så börjar tillagning vid slutet av kvalitetsnedräkningen



10 KVAL visas när kvalitetstiden gått ut.

KVAL

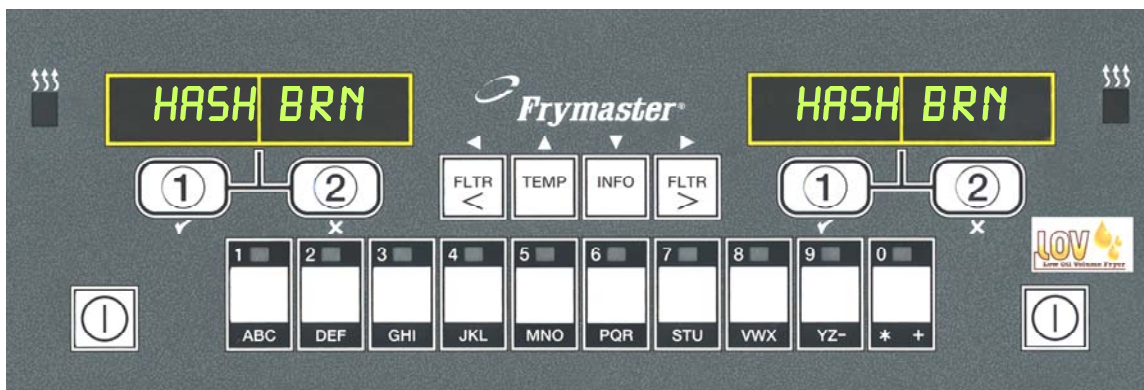
11 Om du trycker på tillagningskanalen visas FR FRIES återigen på displayen och enheten är klar för användning.



FR FRI ES

4.5 Att byta från frukost till lunch

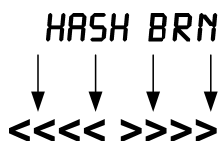
Att byta från frukost till lunch



- 1** Tryck och släpp snabbt på produktknappen för pomes.



- 2** Datorns display visar nu <<<< >>>> istället för HASH BRN och larmet piper.



- 3** Tryck och håll ner tillagningskanalen under displayen tills du hör ett pip (detta tar cirka tre sekunder).



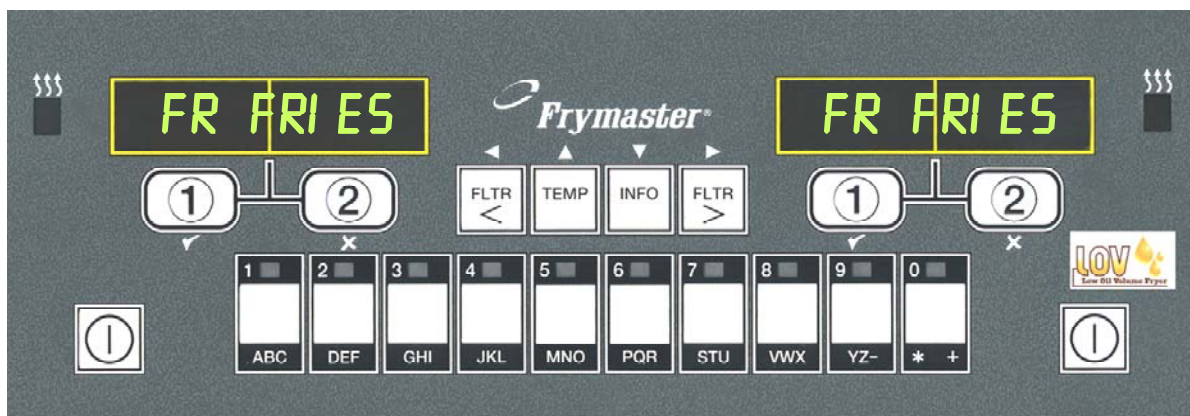
- 4** Displayen visar nu FR FRIES.

FR FRI ES

Följ dessa steg på båda sidor för att FR FRIES ska visas på båda sidor.

4.6 Att byta från lunch till frukost

Att byta från lunch till frukost



1 Datorn visar

FR FRI ES

2 Tryck och släpp snabbt produktknappen för hackade potatis.



3 Datorns display visar <<<< >>>> i stället för FR FRI ES och larmet piper.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 Tryck och håll ner tillagningskanalen under displayen tills du hör ett pip (detta tar cirka tre sekunder).



5 Displayen visar LÅG TEMP tills inställningstemperat uren nås.

LAG TEMP

6 Displayen visas Hackade potatis.

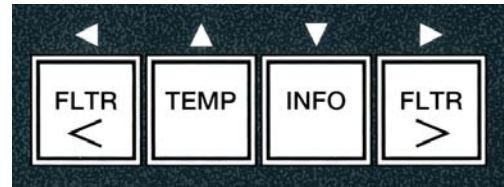
HASH BRN

*Följ dessa steg på båda sidor för visa
HASH BRN på båda sidor*

4.7 M3000 Knappar: Beskrivningar och funktioner

4.7.1 Navigationsknappar

Menyn på M3000-datorn använder knapparna ◀ ▶ och ▲ ▼ till att navigera de olika menyerna och undermenyerna.



Vid programmering visar den vänstra skärmen en meny- eller undermenypost. Den högra skärmen används till att skriva in data. Data skrivs in med bokstäver och siffror, genom att rulla i listor eller genom att växla mellan val.



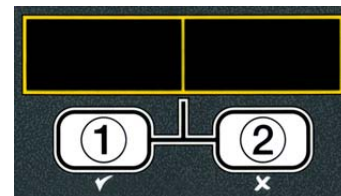
Om du inte trycker på någon knapp inom en minut under programmering, återgår datorn till driftläge.

4.7.2 Filter-, Temperatur- och Infoknappar

Knapparna < **FLTR** och **FLTR** > (se figur 1) används till att på begäran filtrera vänster och höger bad i en friterare med delat bad, medan den högra knappen **FLTR** > används till att på begäran filtrera ett helt bad. Om du trycker på knapparna **FLTR** en gång visas hur många stekcykler som återstår till nästa filtreringsuppmaning. När du trycker på knappen **FLTR** två gånger visas datum och tid för den senaste filtreringen. Om du trycker på knappen **TEMP** en gång när friteraren är på visas aktuell temperatur för bad på båda sidorna. Om du trycker på knappen **TEMP** två gånger när friteraren är på, visas temperaturer som ställts in för baden. Om friteraren är av visar skärmen aktuell programversion. Om du trycker på knappen **INFO**, en gång när friteraren är på visas återhämtningstiden för varje bad från det senaste provet. Återhämtning visar den tid som krävs för att friteraren ska höja oljans temperatur 28°C från 121°C till 149°C. Maximum recovery time should not exceed 1:40 for electric or 2:25 for gas. Om du trycker på och håller knappen **INFO** i tre sekunder visar den information, t.ex. användning, filterstatistik och senaste stekperioder (se sida 4-36 för mer detaljer om knappen **INFO**).

4.7.3 Knappar för tillagningskanal och val

Knapparna ✓ ✕ har dubbla funktioner som de delar med knapparna nummer 1 och 2. De finns direkt under lysdioddisplayerna. Använd dessa knappar för att markera eller avbryta funktioner. Knappen ✕ används till att backa ut ur och avsluta undermenyerna.



4.8 M3000 Menyöversikt

Nedan visas de huvudsakliga programmeringsavsnitten i M3000 och den ordning i vilken undermenyernas rubriker kan hittas i avsnitten i Installations- och bruksanvisningen.

Lägga till nya produktmenyposter

Se Avsnitt 4.10.2

Lagra produktmenyposter i produktknappar

Se Avsnitt 4.10.3

Tömna, fylla på, och bortskafta olja

Se Avsnitt 4.10.4

Filtermeny 4.11

[Tryck och håll ner ◀ FLTR eller FLTR ▶]

- Autofilter
- Huvudfilter
- Kasta
- Spola i fat
- Fyll fat från spolningsfatet
- Fyll fat från mängd (endast stora mängder)
- Fat att kasta (Endast stora mängder)

Programmering

Nivå 1: Programmera 4.12

[Tryck och håll ner knappen TEMP och INFO: två pip. Level 1: enter 1234 visas]

- Produktval 4.10.2
 - Namn
 - Tillagningstid
 - Temp
 - Tillagnings-ID
 - Ansvartid 1
 - Ansvartid 2
 - Qual tmr
 - AF-avaktivera
 - Tilldela: knapp
- AF-klocka 4.12.1
 - Avaktiverad
 - Aktiverad
- Stortvåttläge 4.12.2
- Höggränstest 4.12.3
- Frityrinställning 4.9

Nivå 2 programmera (chefnivå) 4.13

[Tryck och håll ner knappen TEMP och INFO: tre pip. Level 3: enter 1234 visas]

- Produktdata Känslighet för produkt 4.13.1
- E-logg Lista på tio senaste felmeddelanden 4.13.2
- Lösenordinställning Ändra lösenord 4.13.3
 - Inställning [Ange: 1234]
 - Användning [Ange: 4321]
 - Nivå 1 [ange: 1234]
 - Nivå 2 [ange: 1234]
- Larmljud volym och ljud 4.13.4
 - Volym 1-9
 - Ton 1-3
- Filtrera efter Inställer antalet tillagningar innan filtermeddelanden .. 4.13.5
- Filtreringstid Istället tiden mellan filtreringar 4.13.6

Infoläge 4.14

[Tryck och håll ner INFO i tre sekunder. infoläge visas]

Full/uppdelat fatkonfigurering

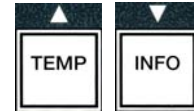
- Filterstatistik 4.14.1
- Redovisa användning 4.14.2
- Sista last 4.14.3
- TPM (Total Polär Material) 4.14.4

4.9 Programmera friteraren i inställningsläget

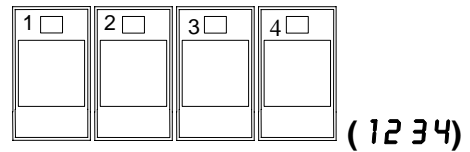
Datorn går till inställningsläget när du slår på strömmen, när den byts ut, eller när du går till Nivå 1. Inställningen ställer in tid, datum, datumformat, språk, typ av friterare, typ av bad, oljesystemtyp och temperaturskala från F° till C°. Dessa inställningar ska bara ändras av en tekniker.

Datorn visar **AV**.

1. Med datorn **AV**, gå till programmeringsläget Nivå 1 genom att trycka på knapparna **TEMP** och **INFO** samtidigt tills **NIVÅ 1** visas. Datorn visar **ANGE KOD**.



2. Ange **1234**.



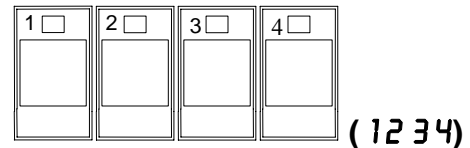
Datorn visar **PROGRAM NIVÅ 1** i tre sekunder och byter till **PRODUKTVAL**.

3. Tryck på knappen **▲** för att rulla till **FRITOS SÄTTNING**
4. Tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



Datorn visar **ANGE KOD**.

5. Ange **1234**.



Datorn visar **SPRÅK** till vänster och **ENGLISH** till höger.

6. Använd knapparna **◀** och **▶** till att rulla genom språkmenyn.



7. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



Datorn visar **TEMP FORMAT** till vänster och **F** till höger.

8. Använd knapparna **◀** och **▶** till att växla mellan temperaturskalorna **F** och **C**.



OBSERVERA: **F** används för Fahrenheit, **C** används för Celsius.

9. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



Datorm visar **TIDSFÖRMAT** till vänster och **12** till höger.

10. Använd knapparna ◀ och ▶ till att växla mellan **24HR** och **12HR**.



11. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorm visar **TRYCK IN TID** till vänster och **HH:MM** till höger. AM or PM is displayed if 12 hours system is chosen.

Exempel: 7:30 AM anges som 0730 om du använder 12-timmars klockan. 2:30 anges som 1430 om du använder 24-timmars klockan. För att byta mellan AM och PM använder du knapparna ▲ ▼.

12. Ange tid i timmar och minuter med sifferknapparna 0-9.



13. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).



Datorm visar **DATUMFÖRMAT** till vänster och **US** till höger.

14. Använd knapparna ◀ och ▶ till att växla mellan **US** och **INTERNATIONELL**.



15. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorm visar **TRYCK IN DATUM** till vänster och **MM-DD-YY ELLER DD-MM-YY** till höger.

Exempel:

USA-format – Des. 5, 2008 anges som 120508.

Internationellt format – 5 Des. 2008 anges som 051208)

16. Ange datum med sifferknapparna 0-9.



17. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).



Datorm visar **TYP AV FRITERARE** till vänster och **ELEC** till höger.

18. Använd knapparna ◀ och ▶ till att växla mellan **ELEK** och **GAS**.



19. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorm visar **BAD TYP** till vänster och **DELAD** till höger.

20. Använd knapparna ◀ och ▶ till att växla mellan **DELAD** och **FULL**.



21. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorn visar **OLJESYSTEM** till vänster och **JIB** till höger.

22. Använd knapparna ◀ och ▶ till att växla mellan **JIB** och **OLJE BEHALLARE**.

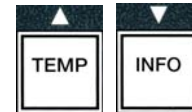


OBSERVERA: Ett flask-system använder en engångsflaska. Ett **TANK**-system har stora oljeförvaringstankar som är anslutna till friteren och fyller en reservoar.

23. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).



Datorn visar **SPRÅK** till vänster och **ENGLISH** till höger. Använd knapparna ▲ ▼ för att skrolla och redigera ytterligare fält.



24. Tryck knappen ✖ (2) för att avbryta.



Datorn visar **FÄRDIGT UPSTART** och byter till **AV**.

4.10 Vanliga åtgärder med M3000

I detta avsnitt diskuteras vanliga åtgärder i butiker:

1. Avsluta en meny eller undermeny.
2. Lägg till nya produktposter.
3. Lagra menyposter i produktknappar.
4. Tömma, bortskaffa och fylla på baden.

4.10.1 Avsluta menyposter

Om du vill avsluta eller backa ut ur **MENYER** och **UNDERMENYER**, tryck på knappen ✖ (2).

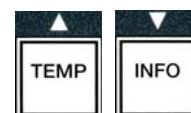


4.10.2 Lägga till nya produktposter till menyn (PRODUKT VAL)

Denna funktion används till att lägga till ytterligare produkter till datorns meny.

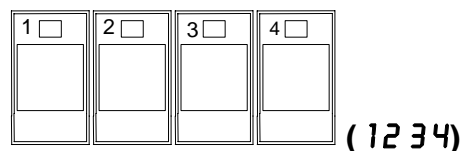
Så här lägger du till en ny produkt till menyn:

1. Med datorn **AV**, gå till programmeringsläget Nivå 1 genom att trycka på knapparna **TEMP** och **INFO** samtidigt tills **NIVÅ 1** visas.



Datorm visar **ANGE KOD**.

2. Ange **1234**.



Datorm visar **PROGRAM NIVÅ 1** i tre sekunder och byter till **PRODUKTVAL**.

3. När **PRODUKTVAL** visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att markera en menypost.



Datorm visar **PRODUKTVAL** i tre sekunder och visar sedan **VÄLJ PRODUKT**.

4. När **VÄLJ PRODUKT** visas till vänster och **FR FRIES** visas till höger använd knappen **▼** till att gå vidare genom menyposter tills den högra skärmen visar den menypost som ska ändras eller en numrerad ruta visas (t.ex. **PROD 13**).



5. Tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att markera den produkt som ska ändras.



Datorm visar **ÄNDRA** som alternerar med **JA NEJ**.



6. Tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att ändra valet eller knappen **✖ (2 NEJ)** för att återvända till **PRODUKTVAL**.

Om ja har valts, visar vänster skärm **NAMN** och den högra skärmen visar produktnamn (t.ex. **PROD 13**). Den högra displayen visar ett blinkande tecken.

7. Använd siffertangenterna till att ange den första bokstaven för den nya produkten. Varje tangent har tre bokstäver. Tryck tills ursprunglig bokstav visas.



Hela produktnamnet är begränsat till åtta tecken inklusive mellanslag (t.ex. FR FRIES).

8. Använd sedan knappen **▶** när du vill flytta fram markören till nästa plats på displayen. Använd 0-tangent när du vill ange ett mellanrum. Knappen **◀** kan användas till att flytta markören tillbaka.



Ange t.ex. **"WINGS"** genom att trycka på produkt tangent 8 två gånger tills **W** visas i displayen. Använd sedan knappen **▶** när du vill flytta fram markören till nästa plats på displayen. Tryck på tangent nr 3 tills **I** visas. Fortsätt tills **WINGS** är färdigstavat på displayen.

9. När namnet ser ut som det ska för att sparas, tryck på knappen ▼ för att spara namnet och rulla till **TILLAGNINGSTID**.



10. När **TILLAGNINGSTID** visas till vänster och **:00** visas till höger, använd siffertangenterna till att ange produktens stektid i minuter och sekunder (t.ex. 3:10 som 310).



11. När stektiden har angivits, tryck på knappen ▼ (**INFO**) för att spara **TILLAGNINGSTID** och rulla till **TEMP** (stektemperatur).



12. När **TEMP** visas till vänster och **32F** visas till höger, använd siffertangenterna till att ange produktens stektemperatur (t.ex. 170° som 170).



13. När stektemperaturen har angivits, tryck på knappen ▼ (**INFO**) för att spara stektemperaturen och rulla till **TYP AV TILLAGNING**.



14. När **TYP AV TILLAGNING** visas till vänster och ett blinkande **P 13** visas till höger, använd anvisningarna i steg åtta till att ange ett namn med fyra bokstäver för menyposten. Denna är det förkortade namn som alternerar med stektiden under en stekperiod.

15. När rätt förkortning för Typ av tillagning har angivits, tryck på knappen ▼ (**INFO**) för att spara förkortningen för Typ av tillagning och rulla till **SKAKTID 1** (Skaktid), som används till att ställa in den tid i stekperioden som produkten ska skakas.



16. När **SKAKTID 1** visas till vänster och **:00** visas till höger, använd siffertangenterna till att ange tiden i minuter och sekunder för det första arbetsmomentet som ska utföras (t.ex. skaka produkten efter 30 sekunder anges som 30).



17. När **SKAKTID 1** (skaktid) har angivits, tryck på knappen ▼ (**INFO**) för att spara arbetstid 1 och rulla till **SKAKTID 1**. Om en produkt kräver att ett andra arbetsmoment ska utföras efter en viss tid, kan tiden anges här. Använd anvisningarna till att ange arbetstid två, eller tryck på knappen ▼ (**INFO**) för att spara arbetstid 2 och rulla till **KVALITETSTIMER** som används till att ställa in väntetiden innan maten måste kasseras.



18. När **KVALITETSTIMER** visas till vänster och **:00** visas till höger, använd siffertangenterna till att ange tiden i minuter och sekunder för produktens väntetid (t.ex. 7:00 minuter som 700).



19. När **KVALITETSTIMER** (väntetid) har angivits, tryck på knappen **▼ (INFO)** för att spara kvalitetstimern och rulla till **AIF URDRIFT**



20. När **AIF URDRIFT** visas till vänster och **NEJ** visas till höger, använd knapparna **◀** och **▶** till att växla mellan **JA** och **NEJ**. Om denna funktion har ställts in på ja, avaktiveras AIF (Automatisk periodisk filtrering) för den programmerade produkten. Detta används för att förhindra blandning av produktspecifika oljor.



21. Om valet **AIF URDRIFT** är inställt på **NEJ**, tryck på knappen **▼ (INFO)** för att spara valet INAKTIVERA AIF och rulla till valet **ALLOKERA KNAPP**.



Datorm visar **TILLSKRIVA KNAPP** till vänster och den valda produkten till höger.



Följ anvisningarna nedan för att tilldela en produkt till en knapp.

22. När den valda produkten visas till höger, och **TILLSKRIVA KNAPP** till vänster, tryck på och håll nere en knapp mellan 1-0 i tre sekunder för att tilldela produkten. Lysdioden i vald produktknapp tänds. För att ta bort tilldelningen av en produkt från en knapp, tryck på och håll knappen nere i tre sekunder. Lysdioden lyser inte längre.

23. När knappen har tilldelats, tryck på knappen **▼ (INFO)** för att spara den tilldelade knappen.



Datorm visar **NAAM** till vänster med produkten (t.ex. **WINGS**) till höger.

*Observera: Om det behövs ytterligare programmering för att lägga till andra produkter, måste man trycka på knappen *** (2)** en gång och sedan på knappen **▼** och återvända till steg 4.



24. Om det inte behövs vidare programmering, tryck på knappen *** (2)**. Datorm visar alternativet **VÄLJ PRODUKT** med produkten (t.ex. **FR FRIES**) på höger skärm. Tryck *** (2)**. Datorm visar **PROGRAM NIVÅ 1** vilket byter till uppmaningen **PRODUKTVAL**.



25. Tryck på knappen *** (2)** för att sluta och återvända till **AV**.



4.10.3 Lagra menyposter i produktknappar

Denna funktion används till lagra individuella menyposter till produktknappar för stekning med en eller två knappar.

Så här lagrar du menyposter till en specifik knapp:

1. Utför steg 1-6 på sidan 4-12.
2. Datorn visar **NAMN** till vänster och den valda produkten (t.ex. **WINGS**) till höger.

3. Tryck på knappen **▲** för att rulla till alternativet **TILLSKRIVA KNAPP** som används för att tilldela en menypost till en specifik produktknapp.



4. Datorn visar **TILLSKRIVA KNAPP** till vänster och **WINGS** till höger.

5. När **TILLSKRIVA KNAPP** visas till vänster och den valda produkten (t.ex. **WINGS**) visas till höger, tryck på och håll nere en knapp mellan 1-0 i tre sekunder för att tilldela produkten. LED:n i vald produktknapp tänds. För att ta bort tilldelningen av en produkt från en knapp, tryck på och håll knappen nere i tre sekunder. Lysdioden lyser inte längre.



6. När knappen har tilldelats, tryck på knappen **▼ (INFO)** för att spara den tilldelade knappen.



Datorn visar **NAMN** till vänster med produkten (t.ex. **WINGS**) till höger.

7. Om det inte behövs vidare programmering, tryck på knappen *** (2)** två gånger för att återvända till **NIVÅ 1 PROGRAM** vilket byter till uppmaningen **PRODUKTVAL**.



8. Tryck på knappen *** (2)** en gång till för att sluta och återvända till **AV**.

4.10.4 Tömma och fylla på bad och bortskaffa av olja

När matolja har tagit slut, töm oljan till en lämplig behållare för transport till bortskaffningsbehållaren. Frymaster rekommenderar McDonalds matfettsbortskaffningsenhet (MSDU-enhet). **Töm inte lösning för djup rengöring (urkokning) till en MSDU-enhet.** **OBSERVERA:** Om du använder en MSDU-enhet som tillverkades före januari 2004 måste filtertrågets hölje tas bort för att enheten ska kunna placeras under avloppet. Ta bort höljet genom att lyfta upp framkanten och dra det rakt ut ur skåpet. Se den dokumentation som medföljer din bortskaffningsenhet beträffande detaljerade driftsanvisningar. Om en matfettsbortskaffningsenhet inte finns tillgänglig, låt oljan kallna till 38 °C, och töm sedan oljan till en **METALL** behållare med 15 liters volym eller mer för att förhindra att olja spiller.

4.10.4.1 Avyttring för oljesystem utan tank

Detta alternativ används till att slänga gammal olja till antingen en MSDU-enhet eller en **METALL** gryta.

1. Ta bort filtertråget och placera matfettsbortskaffningsenheten (MSDU) eller en **METALL** behållare med med **FEMTON** liter eller mer under fritaren för att tömma oljan.
2. Med datorn **OFF** (Av), tryck på och håll nere knappen **FLTR** för motsvarande bad i tre sekunder.



Datorm visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

3. När **UNDERHÅLL FILTER** visas, tryck på knappen **▼ (INFO)** för att rulla till **SLANG BORTOLJA**.



Datorm visar **SLANG BORTOLJA**.

4. Tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorms visning alternerar mellan **SLANG BORTOLJA?** och **JA NEJ**.

5. Tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



⚠ VARNING

Töm **ALDRIG** lösning för djup rengöring (urkokning) till en MSDU-enhet. Lösning för djup rengöring (urkokning) kan skada en MSDU-enhet.

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

När du tömmer olja till en lämplig **METALL** behållare, se till att behållaren kan innehålla 15 liters eller mer, annars kan het vätska svämma över och orsaka skada.

Datorn visar **SATT IN FILTER BEHALLARE**. När filterfatet tas bort visar datorns display **ÄR UTKASTENHETEN INPLACERAD?** och **JA NEJ**.

6. Med matfettsbortskaffningsenheten (MSDU) eller en **METALL** behållare med en volym på **FEMTON** liter eller mer på plats, tryck på knappen ✓ (**1 JA**) för att fortsätta.



Värmekällan inaktiveras, tömningsventilen öppnas och datorn visar **SLANG**. i 20 sekunder.

Tömningsventilen förblir öppen och datorn visar **BAD TOMT?**, som alternerar med **JA NEJ**.



7. Om fatet är fullt trycker du på ✓ (**1 JA**) för att fortsätta

Datorn visar **RENGOR BAD KLAR?** omväxlande med **JA**.

8. Rengör fatet med en skrubborste och tryck på ✓ (**1 JA**) för att fortsätta när du är klar.



Tömningsventilen stängs och badet är klar att fyllas med olja igen. Fortsätt till nästa avsnitt om frityren är på JIB.

4.10.4.2 Fylla på flaskoljesystem

Flaskoljesystem (JIB) använder olja som förvaras i flaskor i lådor inuti friteringskåpet.

Om oljesystemet ställdes in på JIB vid den första inställningen, visar datorn **FYLL BAD MANUELLT**, omväxlande med **JA**

1. Häll försiktigt olja i grytan tills den når den lägre påfyllningslinjen i friteraren.

2. Tryck på knappen ✓ (**1 JA**) när badet är fullt.

Datorn visar **AV**.



4.10.4.3 Tömning och avyttring för system med tank

Tankoljesystem använder pumpar till att flytta oljan från friteraren till tankar för färsk och använd olja. Ytterligare ledningar används till att anslut tankoljesystemet till friteraren.

⚠ VARNING

Försäkra att en filterstoppning finns positionerad innan utspolning eller avlägsning av olja. Underlåtenhet att stoppa in en filterstoppning kan orsaka förstoppade linjor och/eller pumper.

1. Med datorn **AV**, tryck på och håll nere knappen **FLTR** för motsvarande bad i tre sekunder.



Datorm visar **FILTRERINGS MENY** i tre sekunder och byter sedan till **UNDERHÅLL FILTER**.

2. Tryck på **▼ (INFO)** och skrolla till **HUVUDFILTER**.
3. När **SLANG BORTOLJA** visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorms visning alternerar mellan **SLANG BORTOLJA** och **JA NEJ**.

Datorm visar **ÅRTI TANK TOMT** omväxlande med **JA NEI**



4. Tryck på **✓ (1 YES)** för att fortsätta.

Om **SATT IN FILTER BEHÅLLARE** visas, ta bort och sätt tillbaka filtertråget så att du är säker på att tråget är ordentligt insatt i friteraren.



Datorm visar **AV**.

Tömningsventilen förblir öppen och datorm visar **BAD TOMT**, som alternerar med **JA NEJ**.



5. Om fatet är fullt trycker du på **✓ (1 JA)** för att fortsätta

Datorm visar **RENGÖR BAD KLAR?** och **JA**

6. Rengör fatet med en skrubborste och tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta när du är klar.



Datorm visar **ÖPPNARÖYTTTRINGS VENTIL**.

7. Öppna vänstra skåpdörr och lås upp ventilen om nödvändigt. Dra skräpventilen ut helt och börja utsläpning.

Datorm visar **ÖYTTTRA**.

Pumpen överför spillolja från panonrera till den största delen oljeavfallshantering tankar.

Datorm visar **TA UT FATET**.

8. Dra ut filtertråget och säkerställ att det är tomt.

Datorms visning alternerar mellan **AR FILTER BEHÅLLARE TOMT?** och **JA NEJ**.

9. Tryck på knappen *** (2)** för att köra pumpen ytterligare om det finns olja kvar i tråget; fortsätt annars till nästa steg.



10. Med tråget tomt, tryck på knappen ✓ (1).



Datorn visar **SLANG.AVYTTRINGS VENTIL.**

11. Stäng skräpventilen genom att trycka på ventilhandtaget mot baksidan av friteraren tills det slutar. Lås ventilen igen om din chef så vill.



Badet är klart att återfyllas med olja. Fortsätt till avsnitt 4.10.4.4 för att fylla fatet, annars trycker du på knappen ✗ (2) för att avbryta.

***OBSERVERA:** Om datorn visar **RTI-TANK VOLL** och **BEKRAFTA** trycker du knappen ✓ (1) och ringer oljeavlägsningsbolaget. Datorn visar **AV**

4.10.4.4 Fylla på badet från tankoljesystem efter avyttring

Datorn visar **FYLL FRÅN OLJE BEHALLAR**, som alternerar med **JA NEJ**.

Tankoljans påfyllningspump styrs av en momentär brytare. Den pumpar endast när brytaren är nedtryckt.

1. Tryck på och håll nere knappen ✓ (1 JA) för att fylla på badet tills oljan uppnår påfyllningslinjen.



2. Med badet fullt, släpp knappen ✓ (1 JA).

3. Tryck på knappen ✗ (2) när badet är fullt för att stänga påfyllningsventilen.

Datorn visar **AV**.

4.11 Filttermeny

Valen i filtermenyn används till filtrering, tömning, fyllning och bortskaffande.

4.11.1 Komma åt filtermenyn

1. Tryck på och håll nere filterknappen för badet som ska väljas i tre sekunder.



Datorn visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

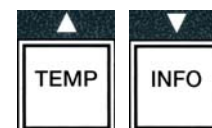
2. Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att rulla mellan:

a. **AUTO FILTRERA** Se sid. 5-2

b. **UNDERHÅLL FILTER** Se sid. 5-8

c. **SLANG BORTOLJA** Se sid. 4-16

d. **DRANERA TILL FILTER BEHHALLARE** Se sid. 4-20



- e. **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE** Se sid. 4-21
- f. **FYLL FRÅN OLJE BEHALLARE** Se sid 4-22
- g. **PAN TO WASTE** Se sid. 4-23

De första två menyposterna: **AUTO FILTRERA** och **UNDERHÅLL (MANUELLT) FILTERERA** behandlas i Kapitel 5. De andra menyposterna behandlas på följande sidor.

Funktionerna **TÖM TILL TRÅGET** och **FYLL BAD FRÅN TRÅGET** används framför allt för diagnos. De används när olja ska tömmas till tråget eller returneras till frityrgrutan.

4.11.2 Töm till tråget

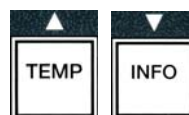
Funktionen Töm till tråget tömmer oljan från frityrgrutan till filtertråget.

1. Med datorn **AV**, tryck på och håll nere knappen **FLTERERA** i tre sekunder.



Datorm visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

2. Använd knapparna **▲** och **▼** för att rulla till **DRANERA TILL FILTER BEHALLARE**.



3. När **DRANERA TILL FILTER BEHALLARE** visas, tryck på knappen **✓ (1)** för att fortsätta.

Datorm visar **DRANERA TILL FILTER BEHALLARE** som alternerar med **JA NEJ**.



4. Tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att fortsätta tömma till tråget.

Värmekällan avaktiveras och systemet kontrollerar att tråget är på plats. Om inget tråg upptäcks visar datorm **SATT IN FILTER BEHALLARE** tills ett tråg upptäcks.

När tråget upptäcks, öppnas tömningsventilen. Datorm visar **TÖMNER** i 20 sekunder.

Datorm visar **BAD TOMT?** och **JA**

5. Tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att fortsätta om badet är tomt.



Datorm visar **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE**, som alternerar med **JA NEJ**. För att fylla på fatet fortsätter du till nästa steg, annars fortsatt du till steg 8.

6. Tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att tysta larmet.



Datorm visar **FYLLER**. Efter att fylla datorm visar **ÄR FATET FULLT?** och **JA NEJ**

Tryck *** (2 NO)** för att starta pumpen på nytt.



7. Om fatet är fullt trycker du på **✓ (1 JA)** för att fortsätta

8. Tryck på knappen *** (2 NEJ)**.



Datorm visar **TAUT FILTER BEHALLARE**.

⚠ FARA

Öppna filterfatet sakta för att undvika brännskadda eller halkning på grund av spilld olja.

9. Tryck in filterfatet i frityren.

Datorm visar **ÅAR FILTER BEHALLARE TOMT?** och **JA NEJ**



OBSERVERA: En liten mängd olja kan finnas kvar i fatet efter återfyllning.

10. Med badet tomt tryck på knappen **✓ (1 JA)** knappen för att återgå till **AV**.

Om fatet inte är tomt, tryck på knappen *** (2 NEJ)** (se Figur 4.11.2.10) och gå tillbaka till **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE** med **JA NEJ** efter steg 5.



Om fatet inte är tomt och frityren använder gruppolja med ett bulkoljesystem, tryck på knappen *** (2 NEJ)** så visar datorm **FYLL BAD FRÅN BULK?** och **JA NEJ**.

11. Pumpen kör i **✓ (1 JA)** sekunder och överför avfallsolja från tråget till avfallstankarna. Gå till avsnitt 4.10.4.3 Avlägsning av olja med gruppoljesystem mellan steg 6 och 7.



4.11.3 Fyll bad från tråget

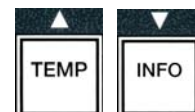
Valet Fyll badet från tråget används till att fylla på frityrgrytan från filtertråget.

1. Med datorm **AV** trycker du och håller ner filterera i tre sekunder.



Datorm visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

2. Använd knapparna **▲** och **▼** till att rulla till **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE**.



3. När **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE** visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorm visar **FYLL FRÅN FILTER BEHALLARE**, som alternerar med **JA NEJ**.

4. Tryck på ✓ (1 YES) för att fortsätta.



Systemet kontrollerar att tömningsventilen är stängd. Returventilen öppnas och filtreringspumpen fyller på badet.

Datorn visar **FYLLER** medan pumpen pumpar igen. Datorn visar **ÄR FATET FULLT?** och **J A N E J**

5. Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att sluta och återvända till AV. Tryck the ✕ (2 NEJ) för att avbryta.



4.11.4 Fyll från olje behallare

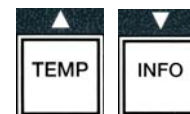
Valet från olje behallare används när du fyller frityrgrytan från ett tankoljesystem.

1. Med datorn AV trycker du och håller ner FLTERERA i tre sekunder.



Datorn visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

2. Använd knapparna ▲ och ▼ till att rulla till **FRAN OLJE BEHALLARE**.



3. När **FRAN OLJE BEHALLARE** visas, tryck på knappen ✓ (1 JA) för att fortsätta.



Datorn visar **TRYCK OCH HALL YES FOR ATEYLLA**, som alternerar med **J A N E J**.

4. Tryck på ✓ [JA] för att fortsätta.



Datorn visar **TRYCK OCH HALL YES FOR ATEYLLA** alternerar med **JA**

Tankoljans inloppsventil öppnas och tankpumpen får ström. Tankoljans påfyllningspump styrs av en momentär brytare. Den pumpar endast så länge som brytaren är nedtryckt.

5. Tryck på knappen ✓ [JA] för att tysta larmet.



Datorn visar **FYLLER** medan pumpen pumpar igen.

6. När badet är fyllt till den undre påfyllningslinjen, släpp knappen ✓ (1 JA).

Datorn visar **FORSATTA FYLLNING**, som alternerar med ja nej.

7. För att fortsätta fylla upp, gå till steg 5. Annars klickar du på knappen ✕ (2 NO) för att avbryta och gå tillbaka till AV.



4.11.5 Fyll bad från bulk

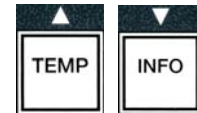
Fat för skräpval är ett alternativ som tillåter gruppöljesystem att pumpa restolja i fatet till skräptankarna utan att spola befintlig olja i frityrgrutan.

1. Med datorn **AV** trycker du och håller ner **FLTERERA** i tre sekunder.



Datorm visar **FILTERMENY** i tre sekunder, och byter till **UNDERHÅLL FILTER**.

2. Använd knapparna **▲** och **▼** för att rulla till **FYLL BAD FRAN BULK**.



3. När önskat visar trycker du **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorm visar **FYLL BAD FRAN BULK** alterenar med **JA NEJ**

4. Tryck på knappen **✓ (JA)** och gå till avsnitt 4.10.4..3 sidan 4-18 och fortsatt till steg 6 eller tryck på knappen *** (2 NEJ)** för att gå tillbaka till filtermenyn.

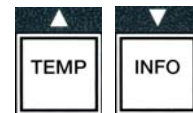


4.12 Programmera Nivå 1

Programmering Nivå 1 används till att ange nya produkter, styra när AIF (Automatisk periodisk filtrering) inte får köra, utföra djup rengöring (urkokning) och prov av den höga gränsen.

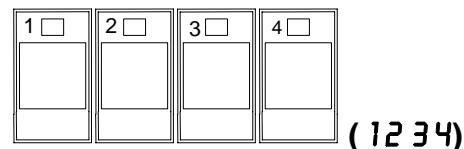
Starta programmeringsläget Nivå 1 så här:

1. Med datorm **AV**, tryck på knapparna **TEMP** och **INFO** samtidigt i **TRE** sekunder tills **NIVÅ 1** visas; ett pip ljuder.



Datorm visar **ANGE KOD**.

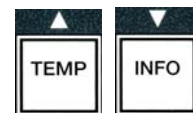
2. Ange **1234**.



Datorm visar **PROGRAM NIVÅ 1** i tre sekunder. och byter till **PRODUKTVÅL**.

3. Tryck på knapparna **▲** och **▼** för att rulla mellan:

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| a. PRODUKTVÅL | Se sid. 4-12 |
| b. AIF-KLOCKA | Se sid. 4-24 |
| c. DJUP RENJORING | Se sid. 4-25 |
| d. OVER TEMPERATUR TEST | Se sid. 4-30 |
| e. FRITOS SATTNING | Se sid. 4-9 |



4. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att markera en menypost.



4.12.1 AIF-KLOCKA

Med läget AIF-klocka kan du programmera tider då uppmaningen AIF (Automatisk periodisk filtrering) ska blockeras. Detta är användbart för tider på dagen, t.ex. lunchtid, då det är rusning.

- Utför steg 1-3 på sidorna 4-23 t.o.m. 4-24.
- Använd knappen **▼ (INFO)** för att rulla till **AIF-KLOCKA**.
- Tryck på **✓ (1 YES)** för att fortsätta.



Datorm visar **AIF-KLOCKA** till vänster och **UR DRIFT** till höger.

- Använd knapparna **◀** och **▶** till att växla mellan:
 - UR DRIFT**
 - I DRIFT**



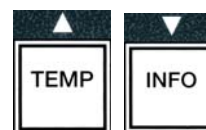
Ställ in denna funktion till **I DRIFT** om det finns tider då funktionen AIF (Automatisk periodisk filtrering) inte ska gälla (t.ex. rusningen vid lunchtid).

- Medi drift visas, tryck på knappen **▼**.



*Gå vidare till steg 12 om **UR DRIFT** har valts.

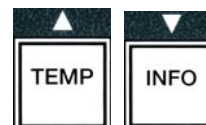
- UR DRIFT** med visrar använd knapparna **▲** och **▼** (se Figur 4.12.2.5) för att rulla mellan **M-F 1** t.o.m. **SÖN. 4**. (t.ex. Måndag – Fredag önskas ingen filtrering under lunchrusningen från 12:00 tills 13:30. På datorm ska du rulla till **M-F 1 12:00 AM**).



- Använd sifvertangenterna till att ange starttiden när AIF ska avbrytas.



- Tryck på knapparna **▲** och **▼** för att flytta till andra menyposter.



- Tryck på knappen **▼ (INFO)**. Datorm visar **ODUR**. Denna är så länge som AIF förblir avbruten.



- Använd sifvertangenterna till att ange en tid mellan 0 och 999 minuter (t.ex. 1½ timmar anges som 90 minuter). Ange **90** för detta exempel. Datorm visar **090 DUR**. Fyra olika tidsperioder för att avbryta filtrering finns tillgängliga M-F 1-4, Lör, 1-4 och Sön 1-4. (M-F 1-4, Sat 1-4 and Sun 1-4)



11. Tryck på knappen ▼ (INFO) för att acceptera tiden och flytta till nästa tidsperiod.



12. När du är färdig, tryck på knappen ✕ en gång för att sluta och återvänd till skärmen **PRODUKTVAL**.



13. Tryck på knappen ✕ (2) för att sluta och återvända till **AV**.



4.12.2 LÄGET DJUP RENGÖRING (URKOKNING)

Läget djup rengöring används till att ta bort förkolnad olja från frityrgrytan.

OBSERVERA: Se Kay Chemicals anvisningar “Förfarande för djup rengöring av fritereare” beträffande hur man rengör LOV™-friteraren.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-23 t.o.m. 4-24.

Datorm visar **DJUP RENGÖRING**.



2. Tryck på knappen ✓ (1 JA).

Tankoljesystem: Säkerställ att ett helt och rent filtertråg är på plats.

Flaskoljesystem: Säkerställ att en MSDU-enhet eller lämplig metallbehållare är på plats under avloppet med en kapacitet på 15 liter eller mer.

Datorm visar **DJUP RENGÖRING**, som alternerar med **JA NEJ**.



3. Tryck på knappen ✓ (1 JA).

4. **Fullt bad:** Datorm visar **ÄR OLJAN TOMM?**, som alternerar med **JA NEJ**.



Delat bad: Datorm visar **DJUP RENGÖRING**, som alternerar med **VÄNSTER, HÖGER**.



Tryck på knappen ✓ (1) eller ✕ (2) under det delade bad som ska rengöras.

Datorm visar **ÄR OLJAN TOMM?** alternerar och **JA NEJ***

* Om tankoljesystemets avfallstank är full, visar datorm **RTI-TANK TOMT**.

Tryck på knappen ✓ (1). Datorm visar **AV**.

⚠ FARA

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

⚠ FARA

Låt oljan kallna till 38 °C innan du tömmer till en lämplig METALL behållare för

⚠ FARA

När du tömmer olja till en lämplig MSDU-enhet eller METALL behållare, se till att behållaren kan innehålla minst FEMTON liter eller mer. Annars kan olja svämma över och orsaka skada.

5. **Töm friteringsbad:** Tryck på ✓ (1 JA) för att fortsätta.
Oljefyllt friteringsbad: Tryck på knappen ✖ (2 NEJ).



6. **Flaskoljesystem:** Datorn visar **AR SOU PA PLATSP** och **JA NEJ**. Kontrollera att en MSDU- eller lämplig metallkontainer finns på plats under avloppet som rymmer **FEMTON** liter eller mer. Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att tysta larmet. Datorn visar **AVYTTRA** avs utas med och **JA**. Tryck på ✓ (1 JA) för att fortsätta och gå vidare till steg 12.



Tankoljesystem*: Datorn visar **TOMMER**. Tömningsventilen förblir öppen och datorn visar **BAD TOMT**, som alternerar med **JA**. Tryck på ✓ (1 YES) för att fortsätta.



*Om **SATT IN FILTER BEHALLARE** visas, ska du ta bort och sätta tillbaka filtertråget.

Tankoljesystem: Datorn visar **OPPNA AVYTTRINGS VENTIL**.

7. **Tankoljesystem:** Öppna den vänstra skåpet dörren och låsa upp lås om det behövs. Dra avyttra ventilen helt fram emot att börja förfogande.



Tankoljesystem: Datorn visar **AVYTTRA** till fyra minuter.

Pumpen överför spillolja från panorera till den största delen oljeavfallshantering tanker.

Tankoljesystem: Närdu är klar datorn visar **TA UT FILTER BEHALLARE**.

8. **Tankoljesystem:** Dra ut filtertråget och säkerställ att det är tomt.

Tankoljesystem: Datorns visning alternerar mellan **AR FILTER BEHALLARE TOMTP** och **JA NEJ**.

9. **Tankoljesystem:** Tryck på knappen ✖ (2) för att köra pumpen om det finns olja kvar i tråget; fortsatt annars till nästa steg.



10. **Tankoljesystem:** Med tråget tomt, tryck på knappen ✓ (1) (se Figur 4.10.4.3.10).



Tankoljesystem: Datorn visar **STANG AVYTTRINGS VENTIL.**

11. **Tankoljesystem:** Stäng skräpventilen genom att trycka ventilhandtaget mot baksidan av friteren tills den stannar.



Tankoljesystem: Datorn visar **SATT IN FILTER BEHÅLLARE.**
Stoppa in fatet.

12. **Tank eller flasksystem:** Fläkten stängs och datorn visar **RENGÖRING SVATSKA TILLSATS** och **JA** och ett larm piper. Fyll frityrgrutan som skall rengöras med vatten och rengöringsmedel. McDonalds förfarande för djup rengöring (urkokning) beskrivs i kortet med underhållskrav och Kay Chemicals anvisningar ”Förfarande för djup rengöring av fritere”.
13. **Tank eller flasksystem:** Tryck på ✓ (1 JA) för att starta manuell filtrering.



Datorn visar **DJUP RENGÖRING** med en timer som räknar ned på displayen 60:00 minuter. Badet värms till 91° C i en timma. Om du vill avbryta DJUP RENGÖRING tryck på knappen ✖ (2) i tre sekunder. Datorn visar **TOM RENGÖRINGS SVATSKA FRÅN BALJAN** och **JA**. Gå vidare till steg 15.

Efter en timma slås värmeelementet av och datorn visar **RENGÖRING KLAR** med ett larm.

14. **Tank eller flasksystem:** Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att tysta larmet.



15. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **TOM RENGÖRINGS SVATSKA FRÅN BALJAN** och **JA**. Ta bort lösningen enligt Kay Chemicals anvisningar.

16. **Tank eller flasksystem:** Ta bort filtertråget och ta bort smulkorgen, nedhållningsringen, filtermedia och skärm. Sätt tillbaka tomt filtertråg i friteren.

⚠ FARA

Låt lösningen för djup rengöring (urkokning) kallna till 38 °C innan du slänger den, annars kan het vätska orsaka skada.

OBSERVERA: Se Kay Chemicals anvisningar ”Förfarande för djup rengöring av fritere” beträffande anvisningar om hur man får bort tvättmedelslösning.

17. **Tank eller flasksystem:** Om fatet är fullt trycker du på ✓ (1 JA) för att fortsätta



18. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **SKRU BBA BAD KLAR?** och **YES**. Tryck på knappen ✓ (1 JA).



19. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **TOMMER**. Avloppet öppnas för att tömma ur den lilla mängden kvarvarande lösning i badet. Skölj bort extra lösning ur badet.

20. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **SK RU BBA BAD KLAR?** och **JA** Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att fortsätta.



21. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **TAUT FILTER BEHALLARE**. Ta ur fatet.

22. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **BALJA OCH FILTRERINGSLOANTORR** och **JA**. Säkerställ att fatet är torrt och att den är hopsatt på korrekt sätt.

23. **Tank eller flasksystem:** Datorn visar **SATT IN FILTER BEHALLARE**. Sätt i skärmen igen, filterstopningen, håll ner ringen och smulkorgen som togs bort i steg 16. Stoppa in filterstopning.

24. **Flasksystem:** Datorn visar **FYLL BAD MANUELLT** och **JA**. Tryck på ✓ (1 JA) för att fortsätta.



Tanksystem: Gå till avsnitt 4.11.4 Fill bad från grupp på sidan 4-22 och fortsatt till steg 3.

4.12.4 LÄGET PROVA HÖG GRÄNS

Provläget för hög gräns används för att testa gränskrtsen. Provet av den höga gränsen förstör oljan. Det ska endast utföras med gammal olja. Stäng av friteren och ring genast efter service om temperaturen uppnår 238 °C utan att den andra höga gränsen utlöses och datorn visar **OVER TEMP PROBLE**, med en varningston under provet.

Provet kan stängas av när som helst genom att slå av friteren. När friteren slås på igen återgår den till driftsläget och visar produkten.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-23 t.o.m. 4-24.

Datorn visar **HIGH LIMIT PROV**.



2. Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att fortsätta provet av den höga gränsen.

Datorn visar **HI LIMIT**, som alternerar med **JA NEJ**.



3. Tryck på ✓ (1 JA) för att fortsätta. Om du utför provet på ett uppdelat fat trycker du på knappen ✓ (1 JA) på respektive sida.

Datorn visar **TRYCK OCH HÅLL CHECK KNAPPEN**.



4. Tryck på och håll knappen ✓ (1 JA) för att starta det över temperatur test.

Badet börjar värmas. Datorn visar den faktiska temperaturen i badet under provet. När temperaturen uppnår 210°C ± 12°C* dator visar **HET H 1- 1** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. **410F**) och fortsätter att värmas upp.

***OBSERVERA:** I datorer som används i Europeiska Unionen (de som är CE-märkta), är temperaturen 202 °C.

Friteren fortsätter att värmas upp till den andra höga gränsen uppnås. Normalt händer detta när temperaturen uppnår 217°C till 231°C för icke-CE hög gräns och 207°C till 219°C för CE hög

gräns.

Badet värms inte längre och datorn visar **HJAP HI-2** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. **430 F**).

5. Släpp knappen ✓ (**1 JA**).

Om den höga gränsen inte fungerar, visar datorn **OVER TEMP PROBLEM** och **STANG AV ELEKTRICITT**. Om detta inträffar ska du stänga av friteraren och ringa efter service omedelbart.

Badet värms inte längre och datorn visar **HI-2** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. **430 F**) tills temperaturen sjunker under 204 °C.

6. Tryck på kanalknappen för att avbryta larmet.



7. När temperaturen kyls under 204°C, tryck på knappen ✖ (**2**) en gång för att avsluta over temperatur test.



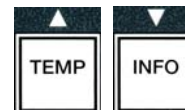
8. Tryck på knappen ✖ (**2**) för att fortsätta **AV**.

9. Följ förfaranden på sidorna 4-16 för att bortskaffa oljan.

4.13 Programmera Nivå Två

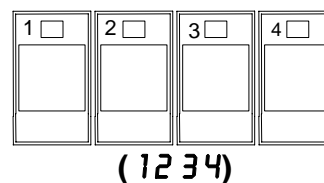
Starta programmeringsläget Nivå 2 så här:

1. Med datorn **AV**, tryck på knapparna **TEMP** och **INFO** samtidigt i 10 sekunder tills **NIVÅ 2** visas; ett tredje pip ljuder.



Datorn visar **ANGE KOD**.

2. Ange **1234**.



Datorn visar **PROGRAM NIVÅ 2** i tre sekunder. och byter till **PRODUKTKOMP**.

3. Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att rulla mellan:
- a. **PRODUKTKOMP** Se sid. 4-30
 - b. **FELLOGG** Se sid. 4-31
 - c. **ANDRA LOSEWORD** Se sid. 4-31
 - d. **VARNINGSTON** Se sid. 4-32
 - e. **FILTRERA EFTER** Se sid. 4-33
 - f. **FILTERTID** Se sid. 4-34

OBSERVERA:

Använd knapparna ◀ och ▶ för att flytta mellan platser inom valen.

När du anger siffror tryck på motsvarande knapp med tangenterna 0-9.

Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att acceptera inmatningen och flytta till nästa eller tidigare menypost.

4. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).



4.13.1 PRODUKTKOMPLÄGE:

I produktkompensationsläget kan produktkompensation (känslighet) ändras. Vissa menyposterna kan behöva justeras, beroende på deras stekegenskaper. **Var försiktig när du ändrar produktkompensation, eftersom det kan påverka produktens stekperiod menligt.** Som standardinställning är produktkompensationen inställd på fyra.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

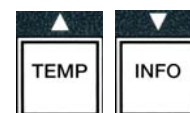
Datorn visar **PROD KOMP**.



2. När **PROD KOMP** visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorn visar **PRODUKT VAL** byter till **VAL. PRODUKT**

3. Använd knapparna ▲ och ▼ till att rulla genom produktlistan.



Datorn visar vald produkt.

4. Med en produkt vald, tryck på knappen ✓ (1 JA) för att markera en produkt.



Datorn visar **ÄNDRA** som alternerar med **JA NEJ**.



5. Tryck på knappen ✓ (1 JA) för att fortsätta eller knappen ✕ (2) för att återvända till **PROGRAM NIVÅ2**.

Datorn visar **OMGÅNG KOMP** till vänster med 4 eller någon annans siffra till höger. Detta är den rekommenderade känslighetsinställningen för denna produkt.

OBSERVERA: Vi rekommenderar INTE att du justerar denna inställning eftersom den kan ha en menlig inverkan på produkten.

6. Om du ändrar denna inställning, ange en siffra mellan 0-9.



7. Tryck på knappen ✕ (2) en gång till.

8. Tryck the ✕ (2) för att avbryta.



Datorn visar **AV**.

4.13.2 LÄGET FELLOGG

Läget Fellogg används till att visa de tio senaste felkoderna för friteren. Dessa koder visas från 1-10 med den senaste först. Tid, datum och felkod visas.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

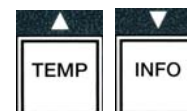
Datorn visar **FELLOGG**.



2. Tryck på ✓ (**1 JA**) för att fortsätta.

Datorn visar **NOW** på vänster och aktuellt datum med aktuell tid på höger sida.

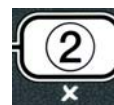
3. Tryck på knappen ▼ för att skrolla genom de sista tio felkoderna från "A" till "J". När sista felet visas använder du knappen ▲ för att skrolla tillbaka till toppen.



Om det inte finns något fel visar datorn **INGA FEL**. Fel visas enligt position A till J, på sidan om felet är ett sidofel, felkod och tid, samt datum. En felkod följt av "L" indikerar vänster sida av ett delat bad: och "R" indikerar höger sida av ett delat bad eller ett fullt bad där felet inträffade (exempel: - A R E06 06:34:00 12/09/08). En lista över felkoder finns i avsnitt 7.2.5 i denna handbok.

4. Tryck the * (**2**) för att avbryta.

Datorn visar **OFF** (Av).



4.13.3 LÄGET LÖSENORD

Med läget Lösenord kan en restaurangchef ändra lösenord för olika lägen och nivåer.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

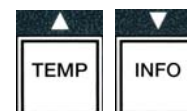
Datorn visar **ANORA LOSEWORD**.



2. Tryck på ✓ (**1 JA**) för att fortsätta.

Datorn visar **FRITOS SATTNING**.

3. Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att rulla mellan:
 - a. **FRITOS SATTNING** – Välj lösenord för att gå till läget **FRITOS SATTNING**. (Standardinställningen är 1234)
 - b. **ANVÄNDNING** – Välj lösenord för att gå till läget **ANVÄNDNING** för att återställa användningsstatistik. (Standardinställningen är 4321)
 - c. **NIVÅ 1** – Välj lösenord för att gå till läget **NIVÅ 1**. (Standardinställningen är 1234)
 - d. **NIVÅ 2** – Välj lösenord för att gå till läget **NIVÅ 2**. (Standardinställningen är 1234)



4. Tryck på ✓ (**1 JA**) för att fortsätta.



Datorn visar **ÄNDRA** som alternerar med **JA NEJ**.

5. Tryck på knappen ✓ (1 JA).



Datorn visar **FRITOS SÄTTNING** till vänster och **1234** till höger eller aktuellt lösenord.

6. Ange ett nytt lösenord med tangenterna 0-9 eller skriv in det existerade lösenordet en gång till för att bekräfta.



7. Tryck på knappen ✓ (1 JA).



Datorn visar **BEKRAFTA** till vänster och **1234** till höger eller aktuellt lösenord.

8. Tryck på ✓ (1 YES) för att fortsätta.



Datorn visar **ÄNDRA LOSENOD** till vänster. Höger sida är tom.

9. Upprepa steg 3-8 för att ändra eller bekräfta uppstart av friteren, användning, och lösenord för nivå ett och nivå två.

10. Tryck the * (2) för att avbryta.



Datorn visar **AV**.

4.13.4 LÄGET VARNINGSTON

Varningstonens volym kan justeras till nio olika nivåer och man kan välja mellan tre olika toner. Använd olika frekvsenser för att skilja protein från pommes frites.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

Datorn visar **VARNINGSTON**.



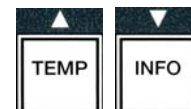
2. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorn visar **VOLYM 1-9** till vänster och **9** till höger.

3. Använd sifvertangenterna till att ställa in volymnivå. Välj en av nio volymnivåer där 1 är av, 1 den mjukaste och 9 den högsta.



4. Använd knapparna ▲ och ▼ för att rulla till **TON 1-3**.



Datorn visar **TON 1-3** till vänster och **1** till höger.

5. Använd sifvertangenterna, till att ställa in tonfrekvensen från 1 till 3.



6. Tryck på knappen * (2) för att återvända till produktuppmaningen **NIVÅ 2 PROGRAM**.



7. Tryck the * (2) för att avbryta.



Datorm visar **AV**.

4.13.5 FILTRERA EFTER

Läget AIF filtrering använder två mätningar innan det uppmanar dig att filtrera. En kontrollerar tillagningsomgångar och justeras i detta avsnitt och den andra kontrollerar tid och justeras i följande avsnitt 4.13.6 **FILTERTID**. Uppmaningen om filtrering initieras av den som händer först; ett antal omgångar eller en tid.

Alternativet **FILTRERA EFTER** används till att ställa in antalet stekperioder som går innan filtreringsuppmaningen visas.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

Rulla till **FILTRERA EFTER**.



2. Med badet fullt, släpp knappen ✓ (1 JA).

Datorm visar **FILTRERA EFTER** till vänster och **0** till höger.

3. Använd sifvertangenterna från 0 till 9 till att ange antalet stekperioder innan du uppmanas att filtrera (t.ex. efter varje 12 cykler, ange som 12).



Datorm visar **FILTRERA EFTER** till vänster och **12** till höger.

4. Tryck på knappen * (2) för att återvända till produktuppmaningen **NIVÅ 2 PROGRAM**.



5. Tryck the * (2) för att avbryta.



Datorm visar **AV**.

4.13.6 FILTERTID

Alternativet **FILTERTID** används till att ställa in antalet stekperioder som går innan filtreringsuppmaningen visas. Detta alternativ är användbart i butiker med hög volym, där filtrering önskas oftare än antalet stekperioder skulle generera.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-29 t.o.m. 4-30.

Rulla till **FILTERTID**.



2. När **FILTERTID** visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

Datorm visar **FILTERTID** till vänster och **0** till höger.

3. Använd sifvertangenterna från 0 till 9 till att ange tid mellan filteruppmaningar (t.ex. efter varje 2:00 timmar, ange som 2).



Datorm visar **FILTERTID** till vänster och **02** till höger.

4. Tryck på knappen * (2) för att återvända till produktuppmaningen **NIVÅ 2 PROGRAM**.



5. Tryck the * (2) för att avbryta.

Datorm visar **AV**.



4.14 Läget INFO

Knappen **INFO** används till att samla information och att navigera menyer. Ett tryck visar fatets återhämtningstid.

Tryck på knappen **INFO** i tre sekunder så visar den visar användning, filterstatistik och senaste stekperioder.

Så här går du till läget **INFO**:

1. Tryck på knappen ▼ (**INFO**) i tre sekunder (se figur 4.14.1).



Figur 1

Datorm visar **LÄGET INFO** i tre sekunder och byter till **FILTERSTATISTIK**.

2. Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att rulla mellan:

KONFIGURATION FÖR FULLT BAD

- a. **FILTERSTATISTIK** Se sid. 4-35
- b. **GRANSKA ANVÄNDNING** Se sid. 4-36
- c. **SISTA OMGÅNG** Se sid. 4-37
- d. **TPM** (Total Polär Material) Se sid. 4-38

KONFIGURATION MED DELAT BAD

- a. **FILTERSTATISTIK** Se sid. 4-35
- b. **GRANSKA ANVÄNDNING** Se sid. 4-36
- c. **SISTA OMGÅNG VÄNSTER** Se sid. 4-37
- d. **SISTA OMGÅNG HÖGER** Se sid. 4-37
- e. **TPM V (L)** (Total Polär Material vänster) Se sid. 4-38
- f. **TPM H (R)** (Total Polär Material höger) Se sid. 4-38

OBSERVERA:

Använd knapparna ◀ och ▶ för att flytta mellan dagar inom valen.

Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att flytta till andra menyposter.

3. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA) för att markera en menypost.



4.14.1 LÄGET FILTERSTATISTIK

The filter stats mode displays vat filtration counts and skipped filter counts by day and the average number of cook cycles per filter prompt.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-34 t.o.m. 4-35.

Datorm visar **FILTERSTATISTIK**.

2. När önskat val visas, tryck på knappen ✓ (1 JA).

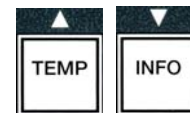


Datorm visar aktuell dag till vänster och aktuellt datum till höger.

3. Använd knapparna ◀ och ▶ för att rulla posterna; med början på aktuell dag och en vecka tillbaka.



4. Tryck på knapparna ▲ och ▼ för att rulla mellan:



KONFIGURATION FÖR FULLT BAD

- a. **DAG (TIS), DATUM (07/03/07)** – Aktuell dag och datum.
- b. **FILTRERAD DAG**. – Antal gånger badet filtrerats och dag.
- c. **FILTRERING ÖVERHOPPAD DAG**. – Antal gånger filtrering hoppades över och dag.
- d. **FLTR GENOMSN DAG**. – Genomsnittligt antal stekperioder per filter och dag.

KONFIGURATION MED DELAT BAD

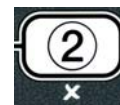
- a. **DAG (ONS), DATUM (07/03/07)** – Aktuell dag och datum.
- b. **V FILTRERAD DAG**. – Antal gånger vänstra badet filtrerats och dag.
- c. **V FILTRERING ÖVERHOPPAD DAG**. – Antal gånger vänster filtrering hoppades över och dag.
- d. **V FLTR GENOMSN DAG**. – Genomsnittligt antal stekperioder per filter/vänster bad och dag.
- e. **H FILTRERAD DAG**. – Antal gånger högra badet filtrerats och dag.
- f. **H FILTRERING ÖVERHOPPAD DAG**. – Antal gånger höger filtrering hoppades över och dag.
- g. **H FLTR GENOMSN DAG**. – Genomsnittligt antal stekperioder per filter/höger bad och dag.

5. Tryck på knappen **x (2)** för att återvända till uppmaningen **FILTERSTATISTIK**.



6. Tryck på knappen **x (2)** en gång till för att sluta.

Datorn visar **AV**.



4.14.2 LÄGET GRANSKA ANVÄNDNING

Granska användning används till att granska historisk information för friteraren, t.ex. senaste datum loggen återställdes, antalet stekperioder per bad, hur många gånger stekperioden avbröts innan den var färdig och hur många timmar baden har varit på.

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-34 t.o.m. 4-35.

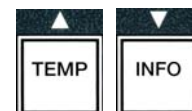
Rulla till **KONTROLLERA FORBRUKNING**.

2. När **KONTROLLERA FORBRUKNING** visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



Datorn visar **SENAST ANVÄND** tid för den senaste återställ användning.

3. Tryck på knapparna **▲** och **▼** för att rulla mellan:



KONFIGURATION FÖR FULLT BAD

- ANVÄNDNING SEDAN SENASTE TID. DATUM** – Användning sedan tid och datum för senaste återställning.
- ANTAL STEKNINGAR** – Antal stekperioder för alla produkter.
- SLUTA STEKA** – Antal stekperioder som avslutades inom de första 30 sekunderna.
- V PÅ TIM** – Antal timmar badet har varit på.
- ÅTERSTÄLL ANVÄNDNING** – Återställer användningsräknare.

KONFIGURATION MED DELAT BAD

- ANVÄNDNING SEDAN SENASTE TID. DATUM** – Användning sedan tid och datum för senaste återställning.
- ANTAL STEKNINGAR** – Antal stekperioder för alla produkter.
- SLUTA STEKA** – Antal stekperioder som avslutades inom de första 30 sekunderna.
- V PÅ TIM** – Antal timmar vänster bad har varit på
- H PÅ TIM** – Antal timmar höger bad har varit på
- ÅTERSTÄLL ANVÄNDNING** – Återställer användningsräknare.

4. Om du återställer användningsstatistik, gå tillbaka till steg 3 och rulla till **ÅTERSTÄLL ANVÄNDNING**, eller gå vidare till steg 7.

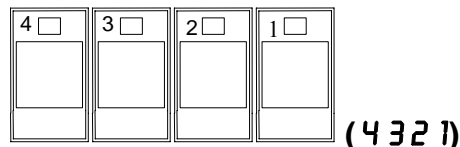
Datorn visar **ÅTERSTÄLL ANVÄNDNING**.

5. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)** för att markera en menypost.



Datorn visar **ANGE KOD**.

6. Använd sifvertangenterna till att ange **4321**. Koder kan ändras.



The computer displays **ÅTERSTALL ANVÄNDNING** changing to **KONTROLLERA FORBRUKNING**. Gå vidare till steg 8.

7. Tryck på knappen *** (2)** för att återvända till uppmaningen **FILTERSTATISTIK**.



8. Tryck *** (2)** knappen att sulta.

Datorn visar **AV**.



4.14.3 LÄGET SISTA OMGÅNG

Läget föregående last visar data från förra tillagningsomgången.

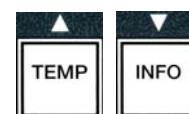
1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-34 t.o.m. 4-35.

Datorn visar **SISTA OMGÅNG** för konfigurationer med fullt bad eller **OMGÅNG V** eller **OMGÅNG H** för konfigurationer med delade bad.

2. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



3. Tryck på knapparna **▲** och **▼** för att rulla mellan:



KONFIGURATION MED FULLT / DELAT BAD

- PRODUKT FRITERA** – Senaste produkt stekt.
- STARTAD 14:34** – Tid senaste stekperiod startade.
- FAKTISK 3:15** – Faktisk stektid inklusive sträckningstid.
- PROGTID 3:10** – Programmerad stektid.
- MAX TEMP 170°** – Maximum oljetemperatur som noterats under stekperioden.
- MIN TEMP 155°** – Minimum oljetemperatur som noterats under stekperioden.
- GENOMSN TEMP 168°** – Genomsnittlig oljetemperatur som noterats under stekperioden.
- VÄRME PÅ 70** – Procent av stektiden då värmekällan var på.
- KLAR JA** – Visas om friteren kom tillbaka till korrekt temperatur innan stekperioden startades.

OBSERVERA – Talen ovan är exempel. De återger inte verkliga förhållanden.

4. Tryck på knappen *** (2)** för att återvända till **INFORMATIONSLÄGE** uppmaningen **FILTERSTATISTIK**.



5. Tryck på knappen *** (2)** en gång till för att sluta.



Datorn visar **AV**.

4.14.4 LÄGET TPM (Total Polar Material) – används endast när fritösen är utrustad med en Oljekvalitetssensor (OQS)

Läget TPM (Total Polar Material) visar mängden totala polära material i oljan som uppmätts av oljekvalitetssensorn (om tillämpligt).

1. Utför steg 1-3 på sidorna 4-12 t.o.m. 4-35.

Datorn visar **TPM**.

2. När önskat val visas, tryck på knappen **✓ (1 JA)**.



Datorn visar aktuell dag till vänster och aktuellt datum till höger.

3. Använd knapparna **◀** och **▶** för att rulla posterna; med början på aktuell dag och en vecka tillbaka.



4. Tryck på knappen **▼ INFO** för att visa TPM eller bläddra mellan vänster och höger mätning vid delat kar.



KONFIGURATION FÖR FULLT BAD

- a. **TPM** # **DAG** – aktuell TPM och dag.*

KONFIGURATION MED DELAT BAD

- a. **V TPM** # **DAG** – aktuell TPM och dag vänster kar. *
b. **H TPM** # **DAG** – aktuell TPM och dag på höger kar.*

***OBSERVERA: Om TPM-värde inte är tillgängligt visar kontrollen “---“.**

5. Tryck på knappen *** (2)** för att återgå till **INFORMATIONSLÄGE** som ändras till uppmaningen **FILTRERINGSSTATISTIK**.



6. Tryck på knappen *** (2)** igen för att återgå till avsluta och föregående läge.



BIELA14-SERIE GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITYR

KAPITEL 5: FILTRERINGSINSTRUKTIONER

5.1 Introduktion

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör så att oljan i en frityrgröta kan säkert och effektivt filtreras medan andra grytor fortsätter användas.

Avsnitt 5.2 beskriver preparering av filtersystemet för användning. Användning av systemet beskrivs i avsnitt 5.3.

⚠ VARNING

Chefen på plats är ansvarig att säkerställa att alla användare är medvetna om alla faror av att använd filtreringssystemet för varm olja, speciellt vad det gäller oljefiltrering, -spolning och -rengöring.

⚠ VARNING

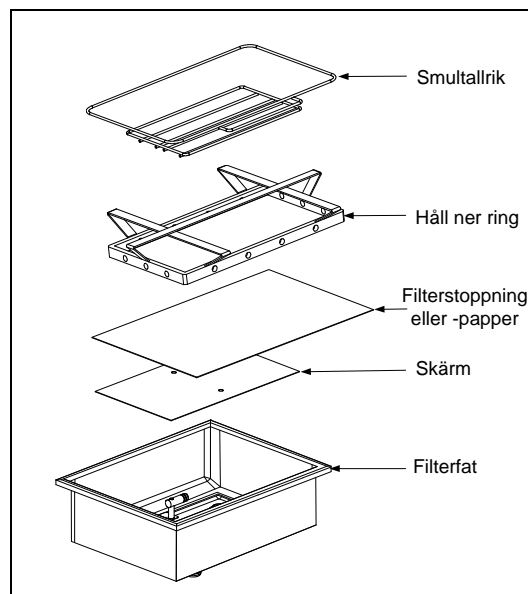
Filterstopningen eller -papperet MÅSTE bytas ut dagligen.

5.2 Att preparera filtret för användning

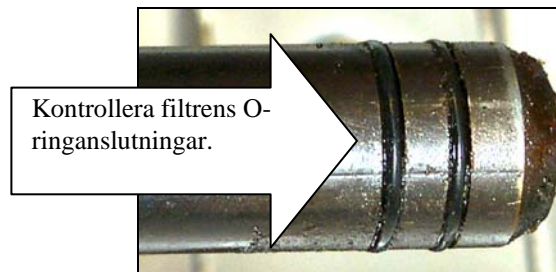
1. Dra ut filterfatet från skåpet och ta ur smuttallriken. Håll ner ringen, filterstopningen (eller papperet) och filterskärmen. (Se figur 1) Rengör alla metalldelar med allrengöring och varmt vatten och torka.

Fatets lock får inte avlägsnas förutom vid rengöring, åtkomst till fatets insida, eller för att installera en MSDU (enhet för oljeutsläpp) under avloppet. Om du använder en MSDU som tillverkades innan januari 2004, se sidan 4-16 för instruktioner.

2. Kontrollera filterfatets anslutning och säkerställ att båda O-ringar är i gott skick. (Se figur 2)



Figur 1



Figur 2

3. Sedan gör du tvärtom och placerar den metalliska filterskärmen i mitten av botten av fatet och placera filterstopningen över skärmen och se till att stoppningens **grova** sida är vänd uppåt. Kontrollera att filterstopningen sitter mellan fatets kanter. Sen positionerar du ringer på toppen av stoppningen. Om filterpapper används lägger du ett blad över toppen av fatet så att den täcker alla kanter. Positionera ringen över filterpappret lägg ringen på fatet med pappret runt ringen på botten av fatet. Lägg på 1 paket med filterpulver på filterpapper.
4. Ominstallera smultallriken på framsidan av fatet. (Se figur 1)

ANVÄND INTE FILTERPULVRET MED STOPPNINGEN!

5. Lägg tillbaka filterfatet i frityren och positionera det under frityren. Säkerställ att “**R**” visas på MIB-displayen. Filtreringssystemet är nu redo för användning.

⚠ FARA

Spola in mer än en frityrgryta åt gången i den inbyggda filtreringsenheten för att undvika överflöde eller spillror av värm olja som kan orsaka brännskada eller halkning.

⚠ FARA

Smultallriken i frityren är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker kontainer vid slutet av frityranvändning varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i olja.

⚠ VARNING

Slå inte frityrkorgarna eller andra bestick på frityrens anslutningstripp. Strippen är som en stoppning mellan grytornas anslutningar. Att slå frityrkorgarna på strippen för att slå loss olja kan skada strippen. Den är utformad för en tight design och skall endast tas bort för rengöring.

5.3 Automatiskt filtrering (AIF)

Automatiskt filtrering (AIF) är en funktion som, efter ett antal förinställda tillagningsomgångar eller -tider, automatiskt filtrerar frityrgrytor.

En M3000-dator kontrollerar autofiltreringssystemet (AIF) på LOV™-frityren. Efter ett förinställt antal tillagningsomgångar och-tider visas datorn **FILTRERA NUP** och **JA NEJ**. Den blåa lysdioden är aktiverad på samma gång. Lysdioden slocknar när filtreringen påbörjas. Om **NEJ** väljs eller en tillagningsomgång börjar så slocknar lysdioden och frågan ställs igen om du vill filtrera oljan.



1. Tryck ✓ **(1) JA** för att starta filtrering och ✗ **(2) NEJ** för att avbryta filtreringen.



Om oljenivån är låg visar datorns display **LAG OLJE NIVÅ** och **JA**. Tryck ✓ **(1) JA** för att

bekräfta att problemet finns och återgå till tillagningsläge. Kontrollera om JIB har låg olja. Om JIB inte är låg och problemet fortsätter kontaktar du din ASA.

JA väljs, **SKUMMA FRITOS** visas i tio sekunder och ändras till **BEKRÄFTA** och **JANEJ**. Skimma smulorna från oljan med fram- och tillbakarörelse och ta bort så många smulor som möjligt från varje fat. Detta är kritiskt för att optimera mängden användbar olja och kvaliteten på den oljan.

Observera: Om **JANEJ** väljs som svar på fråga **FILTRERA NU** eller **BEKRÄFTA** avbryts filtrering och frityren återgår till normal drift. Du ser **FILTRERA NU** efter värdet för **FILTRERA EFTER** har uppnåtts. Sekvensen fortsätter tills ja väljs.

Om filterfatet inte är helt insatt så ser du **SATT IN FILTER BEHÅLLARE**. När filterfatet trycks in visar datorn **SKUMMA FRITOS**.

2. Om du väljer ✓ (1) **JA** börjar autofiltrering. Frityren visar **TOMMER, RENSA** and **FYLLER** under processen.

Observera: Samtidig filtrering av flera fat uppstår inte.

När filtrering är klar visar datorn **LÅG TEMP** tills frityrens tillagningstemperatur uppnås.

När rätt temperatur uppnås och datorn visar produktnamnet eller linjer så är frityren redo för användning.

Hela filtreringprocessen tar cirka fyra minuter.

OBSERVERA: Om filterfatet är utdraget under filtrering slutar filtreringen och återbörjar när fatet sätts tillbaka.

⚠ FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Om du stänger aktuatorer kan du orsaka maskin- eller personskada.

5.3.1 Autotvingad filtrering

Autotvingad filtrering används för att manuellt starta en autofiltrering.

1. Frityren **MÅSTE** vara rätt temperatur. Med datorn påslagen trycker du håller ner **FLTR** i tre sekunder.



Datorm visar **FILTERMENY** i tre sekunder och byter sedan till **AUTO FILTRERA**.

2. Tryck på ✓ (1 JA) för att fortsätta.

Datorn visar **FILTRERA NUP** Och **JA/NEJ**

3. Gå till steg 1 i avsnitt 5.3 på sidan 5-2 för att fortsätta.

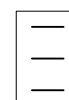


5.4 Felsökning av autofiltrering (AIF, eller Auto Intermittent Filtration)

5.4.1 Ofärdig filtrering

Om proceduren för AIF misslyckas efter filterstoppning utbyts eller om ett felmeddelande visas, Använd tabellen på sidan 5-6 för att åtgärda felet.

Datorn visar **AR FRITOLEN FULLP** och **JA NEJ**. MIB-brädan visar tre horisontella linjer.



1. fatet är fullt trycker du på ✓ (1 JA) för att fortsätta Datorn återgår till viloläge eller stängs **AV**.



Om grytan inte är helt full fortsätter du till nästa steg.

2. Tryck på ✖ (2 NEJ) om grytan inte är helt full.



Datorn visar **FYLLER** medan pumpen pumpar igen. När pumpen stannar visar datorn **AR FRITOLEN FULLP** och **JA NEJ**. igen Om fatet är fullt går du till steg 1. Om fatet inte är helt fullt fortsätter du.

3. Tryck ✖ (2 NEJ) om grytan inte är helt full.



The computer displays **FYLLER** while the pump runs again. När pumpen stannar visar datorn **AR FRITOLEN FULLP** och **JA NEJ** igen. Om fatet är fullt går du till steg 1. Om fatet inte är helt fullt fortsätter du.

4. Tryck ✖ (2 NEJ) om grytan inte är helt full. Om det är den andra sekvensen med ofärdig filtrering i rad fortsätter du till steg 8.



Datorn visar **BYT FILTER INLAGGP** och **JA NEJ** och ett larm piper.

5. Tryck ✓ (1 JA) för att fortsätta.

Om du trycker på ✖ (2 NEJ) får frityren oftast återgå till tillagningsläge i fyra eller 15 minuter om stoppningen är gammal*. Efter denna tid visar **BYT FILTER INLAGGP** och **JA NEJ**. Detta fortsätter tills du väljer **JA**.



Datorn visar **TAUT FILTER BEHALLARE**.

***OBSERVERA:** Om filterstoppningens bytestid ar utgår, vilket oftast är efter 25 timmars användning så visar meddelandet **BYT FILTER INLAGG** var 15:e minut istället för var fjärde minut.

6. Ta ur fatet. Datorns display visar **BYT INLAGG**. Byt filterstoppning och säkerställ att fatet dragits ut skåpet i minst 30 sekunder. När fatet har varit utdraget i 30 sekunder visar datorns display **AV**. Säkerställ att fatet är torrt och att den är hopsatt på korrekt sätt. Tryck in filterfatet i frituren. Säkerställ att **"A"** visas på MIB-brädan.

7. Starta datorn. Datorn visar **LÅG TEMP** tills frituren är rätt temperatur.

8. Fläkten stängs och datorn visar **SERVICE BEHÖS** och **JA** och ett larm piper.

9. Tryck ✓ (**1 JA**) för att avbryta larmet och fortsätta.

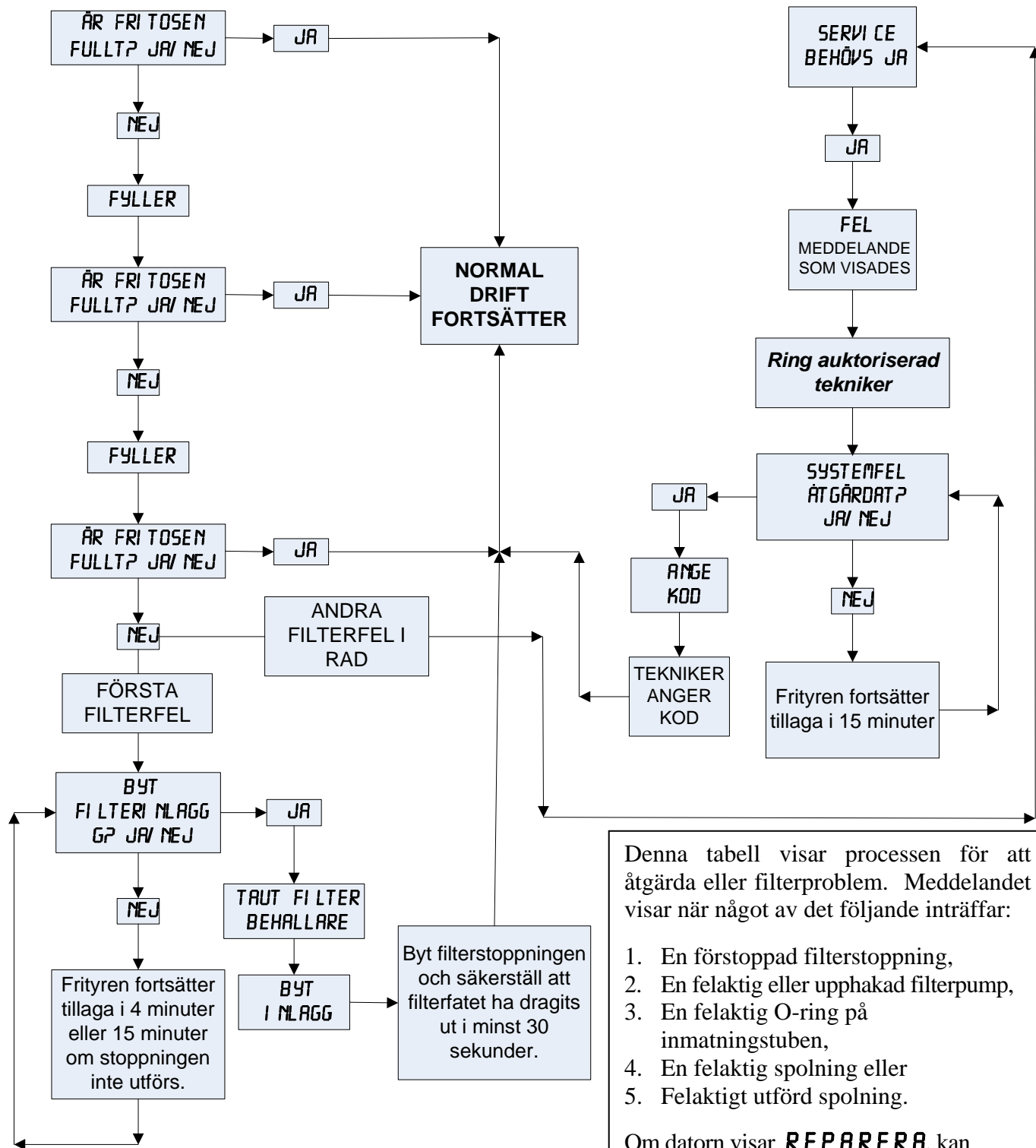


Datorn visar **SYSTEMFEL** och felmeddelandet i 15 sekunder och **SYSTEMFELET ÅTGÄRDAT** och **JA NEJ**

10. Tryck ✘ (**2 NEJ**) för att fortsätta med tillagning. Ring din ASA för reparation och återställning av frituren. Ett felmeddelande visar var 15:e minut tills felet åtgärdas. Autofiltrering och autopåfyllning avaktiveras tills frituren återställs.



5.4.4 Filterfeltabell



Denna tabell visar processen för att åtgärda eller filterproblem. Meddelandet visar när något av det följande inträffar:

1. En förstoppad filterstopning,
2. En felaktig eller upphakad filterpump,
3. En felaktig O-ring på inmatningstuben,
4. En felaktig spolning eller
5. Felaktigt utförd spolning.

Om datorn visar **REPARERA**, kan frityren oftast användas genom att svara nej på uppmaningen **SYSTEMFELET ÅTGÄRDAT? JA NEJ** visas.

Meddelandet upprepas var 15:e minut till felet åtgärdas och frityren återställs av en

5.4.5 Filter upptaget

När **FILTRET UPPTAGET** visas på MIB-brädan så väntar ett annat fat på filtrering eller så håller ett annat problem att rättas till. Vänta 15 minuter och se om problemet åtgärdats. Om det inte har det, ring din lokala ASA.

⚠ FARA

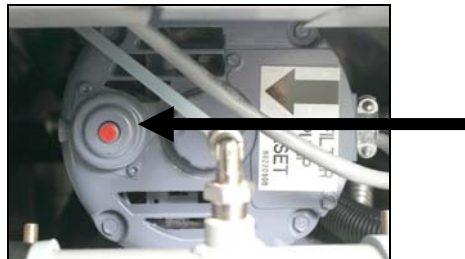
Spola inte ur mer än en frituregryta åt gången med en inbyggda filtreringsenheten för att undvika överflöde och spillning av varm olja som kan orsaka allvarlig brännskada eller halkning.

⚠ VARNING

Filterpumpen är utrustad med en manuell återställningsknapp som används i fall av att filtermotorn överhettas eller ett elektriskt fel inträffar. Om knappen aktiveras, stäng av filtersystemets ström och tillåt pumpmotorn att kylas ner i 20 minuter innan du försöker återställa knappen (se bilden nedan).

⚠ FARA

Var försiktig och bär rätt säkerhetsutrustning när du återställ filterpumpens återställningsknapp. När du återställer knappen måste du vara försiktig med att undvika brännskada genom att försiktigt röra dig runtomkring spolningsslangen och frituregrytan.



Filterpumpens återställningeknapp

5.5 Manuell eller daglig filtrering (MAINT-FLTR)

NOTERA

Filterstoppningen eller -pappret måste bytas ut dagligen.

⚠ FARA

Spola inte mer än en frituregryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten för att undvika överflöde och spillning av varm olja vilket kan orsaka allvarlig brännskada eller halkning.

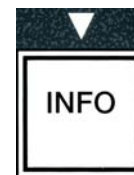
Kontrollera att filterstoppningen eller -pappret byts ut dagligen för att hålla systemet i bra skick.

1. Frituren **MÅSTE** vara rätt temperatur. Med datorn påslagen trycker du håller ner **FLTR** i tre sekunder.



Datorn visar **FILTERMENY** i tre sekunder och visar sedan **AUTO FILTRERA**.

2. Tryck på **▼ (INFO)** och skrolla till **UNDERHALL FILTRERING**.



3. När önskat val visar trycker du **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorn visar **UNDERHALL FILTRERING** och **JA NEJ**.

4. Tryck på **✓ (1 YES)** för att starta manuell filtrering. Om **STÅNG SKRÅPUTKAST** visas stänger du RTI-skråputkastet. Tryck på *** (2 NEJ)** för att avbryta.



Om fatet sitter fast visar **SATT IN FILTER BEHÅLLARE** tills ett fat upptäcks. Datorn visar **FILTRERAR** och olja spolrar ur frityrgrytan.

⚠ FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Om du stänger aktuatorer kan du orsaka maskin- eller personskada.

Datorn visar **SKRUBBA FAT SLUTFÖRT?** och **JA**.

5. Rengör fatet med en skrubborste och tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta när du är klar. Spolningsavloppet stängs.



Datorn visar **RENGÖR FAT?** och **JA**.

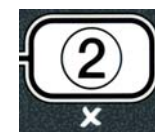
6. Tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Datorn visar **RENGÖR**.

Återföringsventilen öppnas och grytan spolras med olja från fatet.

Filterpumpen stängs av och datorn visar **RENGÖR IGEN?** och **JA NEJ**.



7. Om grytan är fri från smuts trycker du på *** (2 NEJ)** för att fortsätta utan att rengöra på nytt. Om smulor fortfarande finns trycker du på **✓ (1 JA)** så körs pumpen i 30 sekunder till. Detta repeteras tills knappen *** (2 NEJ)** trycks.

Datorn visar **SKOLJER** Spolningsventilen stängs och filterpumpen fortsätter pumpa och fyller upp grytan på nytt.

Spolningsventilen öppnas och stannar öppen och datorn visar **SKOLJ IGEN** och **JA NEJ**.

8. Om grytan är fri från smuts trycker du på **✖ (2 NEJ)** för att försätta utan att spola på nytt. Om du vill spola igen trycker du på **✓ (1 YES)**. Detta fortsätter tills **✖ (2 NEJ)** trycks.



FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Om du stänger aktuatorer kan du orsaka maskin- eller personskada.

Datorn visar **OLJE POLERING?** Och **JA NEJ**.

9. Tryck på **✓ (1 JA)** för att fortsätta.



Filterpumpen startas. Avlopps- och returventilen öppnas och olja pumpas genom hela frityrgrutan. Datorn visar **OLJE POLERING** och börjar räkna ner från fem minuter. När tiden går ut så stannar filterpumpen. För att avbryta polering trycker du **✖ (2 NEJ)**.

Datorn visar **FYLL BAD?** och **JA**.

10. Tryck på **✓ (JA)** för att fortsätta.



Datorn visar **FYLLER**.

Avloppsventilen stängs och filterpumpen startar och fyller upp frityrgrutan på nytt. När frityrgrutan fylls så visas små bubblor och returventilen stängs och pumpen stängs av. När systemet bekräftar oljenivån så lägger uppfyllningssystemet till den mängd olja som behövs.

Datorn visar **ÄR FRITOLEN FULL?** och **JA NEJ**.

11. Tryck **✓ (JA)** om grytan är full. Tryck **✖ (2 NEJ)** för att starta pumpen på nytt*. Om fatets oljenivå inte är hög nog, kontrollera filterfatet för att se hur mycket olja har runnit tillbaka. Fatet kan ha en liten mängd olja. Datorn visar **ÄR FRITOLEN FULL?** och **JA NEJ** igen.



12. Tryck **✓ (JA)**.

Datorn visar **AV**.

***OBSERVERA:** Efter en underhållningsfiltrering är det normalt att lämna lite olja i fatet och oljenivån kanske inte återgår till samma som innan filtrering. Om du svarar JA efter två återfyllningsförsök av fatet så aktiverar du autouppfyllningssystemet vilket fyller på med så mycket olja som behövs efter filtreringen är slutförd.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITERARE

KAPITEL 6: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

6.1 Rengöra friteraren

FARA

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

FARA

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

VARNING

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

6.1.1 Rengör in- och utsida på friteringsskåpet – dagligen

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

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

6.1.2 Rengör det inbyggda filtreringssystemet – dagligen

VARNING

Håll aldrig vatten i fritygrytan. Vatten skadar filtreringspumpen.

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

6.1.3 Rengör bakom friterarna – varje vecka

Rengör bakom friterarna i enlighet med förfarandet specificerat på kortet med underhållskrav (maintenance requirement card, MRC14A).

VARNING

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

6.1.4 Rengör fritygrytan och värmeelement - varje kvartal

FARA

Använd aldrig apparaten med en tom fritygryta. Fritygrytan måste vara fylld till fyllinjen med vatten eller matolja innan elementen slås på. Försummelse att göra det leder till skada på elementen som inte kan repareras och kan orsaka brand.

Rengör frityrgrytan djupt eller grundligt (koka ur)

Innan friteraren används första gången ska den kokas ur för att säkerställa att rester från tillverkningen har eliminerats. Dessutom, när friteraren har använts en tid, kommer en film av hårdnad matolja att bildas på frityrgrytans insida. Denna film bör avlägsnas regelbundet genom att genomföra förfarandet för djup rengöring (urkokning) som finns i Kay Chemicals anvisningar "Förfarande för djup rengöring av friterare". Se sidan 4-27 beträffande specifika detaljer om hur man ställer in datorn för djup rengöring (urkokning).



Byt ut O-ringarna

Se McDonalds MRC-kort (maintenance requirement card, korten med underhållskrav) beträffande specifika detaljer om hur man byter ut O-ringarna på filteranslutningen.

6.1.5 Rengör borttagbara delar och tillbehör – varje vecka

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

6.1.6 Kontrollera M3000-datorns inställnings noggrannhet -Varannan vecka

1. Stick in en bra termometer eller pyrometersond i oljan, så att änden vidrör friterarens temperaturgivare.
2. När datorns display visar en serie streck "----" eller ett produktnamn (vilket visar att frityrgrytans innehåll ligger inom stekintervall), ska du trycka på brytaren  en gång för att visa oljans temperatur så som den anges av temperaturgivaren.
3. Tryck på  brytaren två gånger för att visa inställningen.
4. Skriv ned temperaturen som visas på termometern eller pyrometern. De faktiska temperatur- och pyrometeravläsningarna bör vara inom 3 °C av varandra. Om den inte är det ska du kontakta ett av fabriken auktoriserat servicecenter för att få hjälp.

6.2 Årlig/regelbunden inspektion av systemet

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

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

Friterare

- Inspektera skåpet in- och utsida, fram och baksida för olja som spillt.
- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från olja.

- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.
- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar eller skaver.
- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.
- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.
- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktlåda (dvs. dator/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktlåda är sitter fast och att ledningar är i gott skick.
- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.
- Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.
- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

Inbyggt filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen, meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och packningar är på plats och i gott skick. Byt ut o-ringar och packningar om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:
 - Bekräfta att filterblockets lock är på plats och korrekt installerat.
 - Med filtertråget tomt, placera varje bad i valet tillbaka till tråget, en åt gången. Bekräfta att varje oljereturventil fungerar genom att aktivera filtreringspumpen med valet tillbaka till tråget. Bekräfta att pumpen aktiveras och att bubblor kommer i matoljan i motsvarande frityrgräta.
 - Bekräfta att filtertråget är korrekt iordningställt för filtrering, och töm sedan en frityrgräta på olja som är uppvärmd till 177 °C till filtertråget med valet töm till tråget (se sidan 4-21). Använd nu valet fyll gryta från tråg (se sida 4-22), till att skicka tillbaka all olja till frityrgrätan (indikeras av bubblor i matoljan). Tryck på kontrollknappen när alla olja har skickats tillbaka. Frityrgrätan bör ha fyllts igen på ungefär 2 minuter och 30 sekunder.

BIELA14-SERIE GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITYR

KAPITEL 7: FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE

7.1 Inledning

Detta avsnitt är avsedd som en referensguid för vanliga fel som kan uppkomma vid användning av denna utrustning. Felsökningsguiderna som följer är till för att hjälpa dig åtgärda, eller i alla fall fastställa orsaken till, problem som uppstår med utrustningen. Även om detta kapitel täcker de flesta normala problem som rapporterats kan du komma att ha andra problem. Om ett sådant problem inträffar så kommer Frymasters tekniska support göra allt de kan för att hjälpa dig identifiera och lösa problemet.

När du felsöker efter ett problem skall du alltid använda uteslutningsmetoder och börja med det minst allvarliga problemet och fortsätta sätta uppåt. Glöm aldrig självklara fel. Alla glömmar ibland att hoppla in en sladd eller stänga en ventil. Viktigast av allt är det att fastställa en definitiv orsak till problemet. En del av att åtgärda ett problem är att försäkra att det inte händer igen. Om en controller felfungerar på grund av en dålig anslutning så bör du kontrollera alla andra anslutningar samtidigt. Om det alltid är fel på en viss säkring tar du reda på varför. Kom ihåg att felfunktionering av en liten komponent ofta tyder på att det kan vara potentiell fara för felfunktionering av större och mer viktiga komponenter eller system.

Innan du ringer din reparatör eller Frymaster HJÄLPLINJE (+1-800-24-FRYER):

- **Kontrollera att alla elsladdar är i och att strömbrytarna är på.**
- **Kontrollera att frityrgrytans avloppsventiler är stängda.**
- **Var beredd på att ange frityrens modell- och serienummer när teknikern frågar dig.**



Värm olja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta på denna utrustning när den är fylld med olja och försök aldrig att överföra olja från en kontainer till en annan.



Denna utrustning bör vara utkoppad från väggen vid reparation förutom när elektriska kretsprov måste göras. Använd extrem försiktighet när du utför sådana prover.

Denna utrustning kan ha fler än en strömkälla eller anslutningspunkt. Koppla bort alla nätsladdar före service.

Kontroll, testning och reparation av elektriska komponenter bör endast utföras av en auktoriserad tekniker.

7.2 Felsökning

7.2.1 Dator- och överhettningsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärkning
Ingen display eller dator.	A. Datorn är inte på.	A. Tryck på PÅ-/AV-knappen för att starta datorn.
	B. Frityren får ingen ström.	B. Kontrollera att datorns elsladd är i och att ingen brytare stängts av.
	C. Datorn har felfungerat.	C. Ring din ASA för hjälp.
	D. Skadad datorledning.	D. Ring din ASA för hjälp.
	E. Strömförselkomponent eller gränssnittbräda har felfungerat.	E. Ring din ASA för hjälp.
M3000 visar AR FRITUSEN FULL JA NEJ efter filtrering.	Ett filterfel har uppstått på grund av smutsig eller förstoppad filterstoppning eller -papper, förstoppad filterpump, igensatt förfilter (i förekommande fall), oriktigt installerade filterfatkomponenter, söndriga eller saknade O-ringar, kall olja eller överflöde med filterpumpvärme.	Följ instruktionerna på sidan 5-4 till 5-6 för att åtgärda filterfelet. Om ett förfilter är installerat, rengör förfiltret enligt instruktionerna i BILAGA D Underhåll för-filter. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp.
M3000 visar BYT INLAGG	Ett filterfel har uppstått, filterstoppning förstoppad, 25 timmars filterstoppningsbyte krävs eller uppmaningen om byte av filterstoppning ignorerades.	But filterstoppning och se till så att filterstoppning tagits ur frityren I minst 30 sekunder. Ignorera INTE uppmaningar om att BYT FILTER INGALL .
Frityren värms inte upp.	A. En strömsladd är inte inkopplad.	A. Kontrollera att strömsladden och 120V-sladden är helt inkopplade och att strömbrytaren inte är av.
	B. Datorn har felfungerat.	B. Ring din ASA för hjälp.
	C. En eller flera komponenter har felfungerat.	C. Ring din ASA för hjälp.
Frityren värms till gränstemperaturen nåtts med indikatorn PÅ.	Temperatursonder eller -dator har felfungerat.	Ring din ASA för hjälp.
Frityren värms upp till temperatursgränsen utan indikatorn PÅ.	Förbindelse eller datorn har felfungerat.	Ring din ASA för hjälp.

7.2.2 Felmeddelanden och displayproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
M3000 visar fel temperatursformat (fahrenheit eller celsius).	Fel displayprogrammering.	Byt mellan F° to C° genom att trycka och hålla ner ◀ och ▶ på samma gång tills du ser KOD Ange 1658 – Datorn visar AV . Starta datorn och kontrollera formatet. Om önskat format inte visas, repetera stegen.
M3000 visar HET-HI-1 .	Frityrgrytans temperatur överstiger 210°C eller, i CE länder, 202°C.	Stäng av frityren med en gång och ring din ASA för hjälp.
M3000 visar HJÄLP HI-2 ELLER OVER TEMPERATUR PROBLEM .	Temperatursgräns fungerar inte	Stäng av frityren med en gång och ring din ASA för hjälp.
M3000 visar TEMP SOND FELL .	Problem med temperatursmätning, inklusive sonder eller skadad datorledning.	Stäng av frityren och ring din ASA för hjälp.
M3000 visar VARMAR FELL .	Felfungerande dator, felfungerade gränssnittbräda, obegränsad termostat.	Ring din ASA för hjälp.
Värmeindikatorn är på men frityren värms inte upp.	3-fasig elsladd urkopplad eller felaktig brytare.	Kontrollera att strömsladden och 230V-sladden är inkopplade och att brytaren inte är av. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp.
M3000 visar ÅTERHÄMTNINGSFEL OCH ett larm piper.	Maximal återhämtningstiden överstegs.	Åtgärda problemet och avbryt larmet genom att trycka ✓.
M3000 visar TABORT IVYTTRA	En produktlagning har startad som har en kräver en temperatur annan än fattemperaturen.	Plocka bort och kasta produkten. Tryck på tillagningsknappen under displayen som visar felet för att ta bort felet. Återställ fatets temperatur innan du försöker tillaga en produkt.
Datorn låser sig.	Datorfel	Ring din ASA för hjälp.
M3000 visar SERVICE BEHOVS och ett felmeddelande.	Ett fel uppstår som kräver service hos en tekniker.	Tryck ✖ (2 NEJ) för att fortsätta tillagning och ring din ASA för hjälp. I vissa fall kan tillagning kanske inte fungera.

7.2.3 Filtreringsproblem

Problem	Sannolik orsak	Åtgärd
Frityr filtrera efter varje omgång.	Inställning för filtrera efter är fel.	Ändra eller byt inställning för filter efter genom att ange värdet för inställning på nytt. Se avsnitt 4.13.5 på sedan 4-33.

Problem	Sannolik orsak	Åtgärd
UNDERHALL FILTRERING (manuell filter) fungerar inte.	För låg temperatur.	Kontrollera att frityren är rätt temperatur innan du börjar UNDERHALL FILTRERING.
Filterpumpen startar inte eller pumpen stannar inte under filtrering.	A. Elsladdan är inte inkopplad eller brytaren är av.	A. Kontrollera att elsladden är inkopplade och att brytaren är på.
	B. Pumpmotorn har överhettats vilket har medfört för mycket värme till brytaren.	B. Om motorn är för varm för att vidröra i mer än några sekunder har brytaren för värmeöverflöde nog aktiverats. Tillåt motorn att kylas i minst 45 minuter och tryck sen på pumpens återställningsknapp. (Se sidan 5-7)
	C. Stopp i filterpumpen.	C. Ring din ASA för hjälp.
Spolventil eller återventil är öppen hela tiden.	A. AIF-brädan fungerar ej. B. Aktuator felfungerar.	Ring din ASA för hjälp.
M3000 visar ISATT IN FILTER BEHALLARE.	A. Filterfatet är inte helt i frityren. B. Saknad filterfatmagnet C. Felaktig filterfatbrytare.	A. Dra ur och sätt in filterfatet i frityren. B. Kontrollera att filterfatmagneten är i och ersätt om den saknas. C. Om filterfatmagneten är direkt på brytaren och datorn fortsätter att visa SATT IN FILTER BEHALLARE fat så är brytaren troligt sönder.
Autofiltrering startar inte.	A. Kontrollera att MIB-brädan inte är i manuellt läge. B. Kontrollera att MIB-locket inte är skadat eller trycker ner några knappar. C. AIF är av och den blåa lysdioden lyser inte. D. Filterkretsen har felfungerat.	A. Kontrollera att MIB-brädan är i "A" autoläge. Strömför frityren. B. Ta bort och sätt tillbaka locket och se om filtrering startar. C. Inställ AIF på nivå 1 på nej. D. Ring din ASA för hjälp.
M3000 visar FILTRERA UPPTAGET.	En annan filtreringsomgång eller filterbyte utförs.	Vänta till föregående filtreringsomgång slutar för att börja en annan filtreringsomgång. Byt filterstoppling om du så uppmanas.

7.2.4 Automatisk uppfyllningsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Frityrgrutor fylls inte upp.	<p>A. Frityrtemperaturen är för låg.</p> <p>B. Oljan är för kall.</p> <p>C. JIB:s ingen oljavarning (gul lysdiod på)</p> <p>D. Fel som kräver service har uppstått.</p>	<p>A. Frityrtemperaturen måste vara vid inställningstemperaturen.</p> <p>B. Kontrollera att oljan i JIB är över 21°C.</p> <p>C. Säkerställ att det finns olja i JIB. Ersätt JIB och återställ den gula lysdioden. Om problemet fortsätter kontaktar du din ASA för hjälp.</p> <p>D. Ring din ASA för hjälp.</p>
Ett fat fylls inte upp.	<p>A. Filterfel.</p> <p>B. Fel som kräver service har uppstått</p> <p>C. Solenoid, pump, pin-fel, RTD- eller ATO-fel.</p>	<p>A. Rensa filterfelet. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp.</p> <p>B. Ring din ASA för hjälp.</p>

7.2.5 Gruppolja-systemfel

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
JIB fylls inte.	<p>A. Fel setupprocedur.</p> <p>B. En annan funktion pågår.</p> <p>C. Avloppsventilen är inte helt stängd.</p> <p>D. Gruppolja-tanken är tom.</p> <p>E. Fel på solenoid, pump eller brytare.</p>	<p>A. Strömför frityren genom att koppla ur och tillbaka kontrollsladden.</p> <p>B. Om filtrering eller annan menyfunktion pågår eller FILTERA NU JA/NEJ, BEKRÄFTA JA/NEJ eller u FRITOS visas, vänta tills processen är klar och försök igen.</p> <p>C. Kontrollera att avloppsventilens handtag är helt stängt.</p> <p>D. Ring din oljeleverantör.</p> <p>E. Ring din ASA för hjälp.</p>
JIB eller fat fylls för sakta.	<p>A. Pump- eller slangfel som inte kan åtgärdas utan reparation.</p>	<p>A. Kontakta din oljeleverantör.</p>
Frityrgrutan fylls inte.	<p>A. Fel inställningsprocedur.</p> <p>B. Avloppsventilen inte helt stängd.</p> <p>C. Oljetanken tom.</p> <p>D. Fel på RTI-pump.</p>	<p>A. Strömför frityren genom att koppla ur och tillbaka kontrollsladden.</p> <p>B. Kontrollera att avloppsventilens handtag är helt stängt.</p> <p>C. Ring din oljeleverantör.</p> <p>D. Ring din ASA för hjälp.</p>

7.2.6 Felkoder

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E01	TABORT AVYTTRA (Höger)	En produkt tillagas på höger sida av ett uppdelat fat eller vid full fat som har en annan tillagningstemperatur än den aktuella fatterperaturen.
E02	TABORT AVYTTRA (Vänster)	En produkt tillagas på vänster sida av ett uppdelat fat eller vid full fat som har en annan tillagningstemperatur än den aktuella fatterperatur
E03	FEL PA TEMP SOND	TEMP Sonders läsning utom räckhåll

E04	HI-2 DALIG	Hög gräns utom räckhåll.
E05	HET HI 1	Hög gränstemperatur är högre än 210°C (410°F), eller in CE länder, 202°C (395°F)
E06	VÄRMER FEL	En komponent har felfungerat i den höga gränskretsen av datorn, gränssnittbrädan, förbindelsen eller den obegränsade gränsen.
E07	FEL PA MIB SOFTWARE	Intern MIB-fel
E08	FEL PA ATO BOARD	MIB upptäcker att ATO-brädans anslutning inte hittas, ATO-brädfel
E09	FEL PA PUMP FYLLER INTE	Smutsig stoppning som behövs bytas, filterpumpproblem.
E10	FEL DRANERINGS VENTILEN INTE OPPEN	Återföringsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E11	FEL DRANERINGS VENTILEN INTE STANGD	Avloppsventil försökte stängas och bekräftelse saknas
E12	FEL DRANERINGS VENTILEN INTE OPPEN	Återföringsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E13	FEL DRANERINGS VENTILEN INTE STANGD	Avloppsventil försökte stängas och bekräftelse saknas
E14	FEL PA AIF BOARD	MIB upptäcker att AIF saknar. AIF-brädfel
E15	FEL PA MIB BOARD	Tillagningsdator upptäcket att MIB-anslutningar tappars. Kontrollera mjukvaru versionen på varje dator. Om det saknas några versioner kan du kontrollera CAN-anslutningarna mellan alla datorer. MIB-brädfel
E16	EL PA IF SOND	AIF-RTD läsning utom räckhåll
E17	EL PA ATO SOND	ATO-RTD-läsning utom räckhåll
E18	Inte använd	
E19	M3000 CAN TX FULL	Anslutningen mellan datorer tappades
E20	O KOD giltighplacering	SD-minne togs ur under uppdatering
E21	LAG TEMP ALARM (Byt filterstoppning)	25 timmars timer har gått ut eller smutsig filterlogik har aktiverats
E22	OIL IN PAN ERROR	MIB har återställt oljan i fatet.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas)	Fatet tömdes inte under filtrering
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas)	Oljan misslyckades vid baksensor.
E25	ATHER HAMTNINGSFEL	Återhämtningstid överstegs.
E26	ATHER HAMTNINGSFEL RING FOR SERVICE	Återhämtningstid överstegs för två eller fler omgångar.
E27	LOW TEMP ALARM	Oljans temperatur är mindre än 8 grader i viloläge och 25°C grader i tillagningsläge.

BIELA14-SERIE GEN II LOV™-ELEKTRISK FRITYR

BILAGA A: RTI (Bulk OIL) INSTRUKTIONER

OBS: Instruktionerna i denna manual för att använda en bulk olja system för påfyllning och kasta olja är för en RTI-system. Dessa anvisningar kan inte tillämpas på andra system bulk olja.

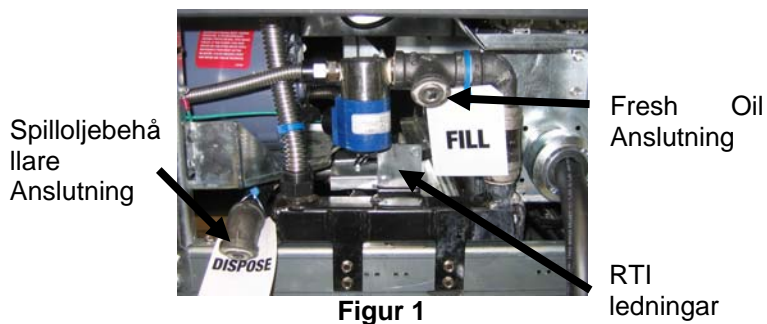
A.1.1 Bulk oljesystem

Bulk olja system har stora oljetankar lagring, vanligtvis placerad i bakre delen av restaurangen, som är anslutna till en bakre grenrör på fritösen. Spillolja pumpas från fritös, via montering finns på undersidan, till förfogande tankar och ny olja pumpas från tankar, genom kopplingen sitter på toppen, att friteraren (se figur 1). Ta bort plattan utsätta RTI-anslutningen och anslut RTI anslutning till fritösen (se figur 2). Ställ fritösen till största delen via inställningsläget och ställa in alla datorer till bulk olja. Se avsnitt 4,9 på sidan 4-9. Det är absolut nödvändigt att friteraren systemet vara helt startas om efter att ha bytt inställning från JIB till Bulk.

Den LOV™ fritöser, utrustad för användning med bulk oljesystem, har en ombord ny olja kannan levereras av RTI. Ta av locket och sätta standarden passa in kannan med metallen locket vilar på kanten av kannan. Oljan pumpas in och ut i kannan genom samma montering (se figur 3).



Figur 3



Figur 1

WARNING:
Tillsätt inte varmt eller Använd olja en fock.



Figur 2

Den tryckknapp användas för att återställa JIB låga lysdiod används också för att fylla kannan i en RTI-system. Efter återställning av JIB LED, trycka in återfjädrande strömbrytare ovanför JIB, ger operatören möjlighet att fylla kannan från huvudavgasflödet olje tank (se Figur 4).

För att fylla kannan, tryck och håll nere JIB återställningsknappen tills kannan är full, släpp sedan.*

OBS: Fyll inte kannan.



Figur 4

För instruktioner om att fylla karet från bulk, se avsnitt 4.11.4 sidan 4-22.

* **OBS:** Det tar ungefär tolv sekunder från det att fylla JIB knappen trycks in tills RTI pumpen startar. Det kan ta upp till 20 sekunder innan nivån i JIB börjar stiga. Normalt tar det cirka tre minuter att fylla JIB. Det tar ungefär en minut att fylla en split moms och två minuter att fylla en full moms..

BIELA14-SERIE GEN II LOV™-ELEKTRISK FRITYR

BILAGA B: JIB Beredningar fast matfett Option

1. Öppna högra dörren fritös och ta stag i JIB skåp.
2. Position smältande enhet framför skåpet. Lossa fästet på vänster sida av smältande enhet, om nödvändigt, för att underlätta placering i skåpet.
3. Använd de medföljande skruvarna för att fästa den smältande enheten befintliga hålen i det inre skenorna på friteringsskåpet på båda sidor. Se figur 1 och 2.
4. På baksidan av den smältande enheten, fästa de vita två-pins kontakter och koppla in den svarta kontakten till uttaget rutan visas i figur 3.
5. Placera oljebehållaren i den smältande enheten, skjutbara röret oljan pickup i den kvinnliga kärlet. Placera den främre locket och framsidan av den smältande enheten. Se figur 4.

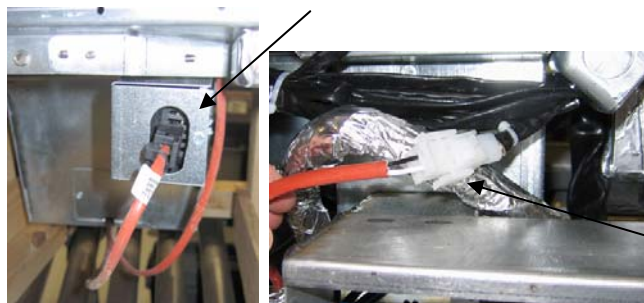


Figur 1: Placera den smältande enheten i skåpet och fäst med medföljande skruvarna till skåpet interiören.



Figur 2: Placera den smältande enheten.

Orange knappen återställer systemet efter en låg olja display.



Figur 3: Fäst två-stifts vita kontakter och anslut den svarta kontakten i unicaboxen som visas.



Figur 4: Den samlade smälter enheten visas i position.

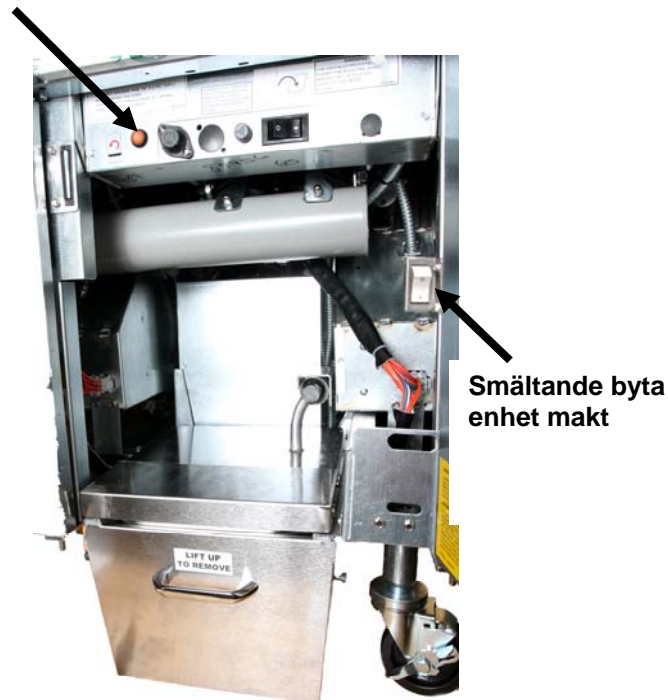
Smältande byta enhet makt

BIELA14-SERIE GEN II LOV™-ELEKTRISK FRITYR

BILAGA C: fast matfett Smältande Använd

Återställ systemet oljebehållare

- Se till att förkorta smältande enheten är på.
- Fyll smältande enhet med förkortning.
- Låt 2-3 timmar för fast matfett smälta. Försök INTE att använda toppen av systemet med osmält olja i toppen av systemet. Den låga oljebehållaren tänds om fritösen kräver olja innan matfett i smältande enheten är flytande.
- När förkortningen är helt smält, tryck och håll den orange återställningsknappen för att stänga av ljuset och återställning av toppen systemet.
- Lägg inte varm olja till kortare smälter enheten. Temperaturen i oljebehållaren bör inte överstiga 140 ° F (60 ° C). Tillsätt små mängder fast matfett till reservoaren för att säkerställa den har tillräckligt med olja för att driva top-off system.
- För bästa resultat, stäng inte av den fasta enheten matfett smälta över natten.
- På / av-knapp för smältning enhet används också som en återställningsknapp Om systemets höga gränsen temperatur är uppnådd.



BIELA14-SERIEN GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA D: Använda sensor för oljekvalitet

Kontrollera TPM-värde

Display	Åtgärd
AV, streckade linjer eller menyobjekt	Tryck och håll in knappen INFO tills INFO MODE bläddrar. Släpp
INFO-läget bläddrar till vänster och ändras till FILTER STATS	Tryck på knappen TEMP en gång tills TPM visas till vänster.
TPM	Tryck på knappen med markeringsmärket under TPM.
DAG/DATUM	Tryck på > för att bläddra mellan de sju senaste dagarna. Tryck på INFO för att se TPM-avläsning och dag. Tryck på INFO igen för att växla mellan Vänster och Höger vid delade kar.
TPM-värde och datum	Tryck på X under TPM för att återgå till driftsläge.

Underhålla filter med OQS

Display	Åtgärd
Streckade linjer eller menyobjekt; fritösen har driftstemperatur.	Tryck och håll in knappen FLTR i 3 sekunder (antingen för fullt kar, sidospecifikt för delat).
FILTRERINGS MENY bläddrar till AUTO-filtrering.	Tryck på knappen INFO en (1) gång för att bläddra till UNDERHALL FILTRERING.
UNDERHALL FILTRERING bläddrar	Tryck på markeringsknappen.
UNDERHALL FILTRERING? alternerar med JA/NEJ	Tryck på markeringsknappen under JA.
FILTERING	Ingen krävs.
RENGÖRING AV KAR KLAR; JA/NEJ	Med lämpliga skyddskläder på, skura frityrkaret. Tryck på markeringsknappen under JA när rengöringen är klar.
RENSA FAT alternerar med JA	Tryck på markeringsknappen under JA.
RENSA	Ingen krävs.

Display	Åtgärd
RENSA IGEN; JA/NEJ	Tryck på markeringsknappen under JA om ingen ytterligare rengöring krävs; tryck på X under NEJ om ytterligare rengöring krävs.
SKÖLJER	Ingen krävs.
SKÖLJ IGEN; JA/NEJ	Tryck på markeringsknappen under JA om ingen ytterligare sköljning krävs; tryck på X under NEJ om ytterligare sköljning krävs.
POLERA; JA/NEJ	Tryck på markeringen under JA.
OQS; JA/NEJ	Tryck på markeringen under YES för att köra oljekvalitetstestet.
OLJE POLERING	Ingen krävs.
FYLL BAD; JA	Tryck på markeringsknappen under JA.
FYLLER	Ingen krävs.
TPM...X	Ingen krävs.
TPM-värde	Ingen krävs.
FYLLER	Ingen krävs.
ÄR FRITOLEN FULL; JA/NEJ	Bekräfta att fritösen är full och tryck på markeringen under JA. Tryck på X under NEJ om fritösen inte är full så körs pumpen igen.
AVSTANGD	Låt fritösen vara avstängd eller återgå till drift.* SLANG BORT OLJA JA/NEJ visas när fritösen startas och återgår till temperatur om TPM-värdet överstiger 24.

Underhåll för-filter

Förfiltret (**Figur 1**) som installerades med kittet kräver regelbundet underhåll. Var 90:e dag eller mer frekvent om oljeflödet saktas ner. Ta bort locket med den medföljande skiftnyckeln och rengör den fastsatta skärmen.

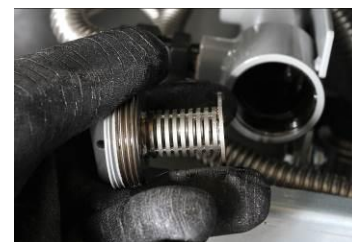
1. Bär skyddshandskar och använd den medföljande skiftnyckeln för att ta bort locket från förfiltret (**Figur 2**).
2. Använd en liten borste för att avlägsna smuts från den fastsatta skärmen (**Figur 3**).
3. Rengör under en vattenkran och torka noga.
4. Sätt tillbaka locket på förfilterhöljet och dra åt.



Figur 1



Figur 2



Figur 3

VARNING

TA INTE loss förfilterlocket under en filtreringscykel. **ANVÄND INTE** filtersystemet då locket är borttaget. Bär skyddshandskar då du hanterar locket. Metallen och oljan är heta.

OQS-filtrering

Display	Åtgärd
Streckade linjer eller menyobjekt; fritösen har driftstemperatur	Tryck och håll in knappen FLTR (antingen för fullt kar, sidospecifikt för delat).
FILTRERINGS MENY bläddrar och ändras till Autofiltrering	Tryck på knappen INFO två (2) gånger för att bläddra till OQS FILTRERING. Tryck på markeringsknappen.
OQS FILTRERING bläddrar	Tryck på markeringsknappen.
OQS FILTRERING? alternerar med JA/NEJ	Tryck på markeringsknappen under JA.
SKUMMA FRITÖS visas, ändrar till Bekräfta med JA/NEJ.	Skumma bort större avfall från fritösen och tryck på markeringsknappen under JA.
TÖMMER	Ingen krävs.
RENSA	Ingen krävs.
FYLLER, ändras till TPM med alternerande X	Ingen krävs.
TPM-värde visas	Ingen krävs.
FYLLER	Ingen krävs.
LAG TEMP	Ingen krävs. Fritösen återgår till driftstemperatur.
AVYTTRA JA/NEJ	Visas om TPM-mätningen är över 24.

BIELA14-SERIEN GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA E: Inställning av sensor för oljekvalitet

Inställning av OQS-filtrering

Display	Åtgärd
AV, - - - - - eller menyobjekt	Tryck på knapparna TEMP och INFO samtidigt i 10 sekunder tills NIVA 2 visas; Släpp knapparna när ett tredje pip ljuder.
ANGE KOD	Ange 1234.
NIVA 2 PROGRAM ändras till PRODUKT KOMPENSATION.	Tryck på knappen TEMP en (1) gång.
OQS UPPSÄTTNING	Tryck på återställningsknappen.
OQS UPPSÄTTNING/UR DRIFT	Tryck på knappen >.
OQS UPPSÄTTNING/ I DRIFT	Tryck på återställningsknappen.
OLJETYP/ OC01 eller OC02	Tryck på knappen > för att bläddra mellan oljetyperna OC01=F212 eller OC02=MCSOL Se till att oljetypen överensstämmer med den som finns i oljebehållaren. Tryck på markeringsknappen när du är klar.
OQS UPPSÄTTNING/ I DRIFT	Tryck på knappen X två (2) gånger för att avsluta och återställa fritösen till driftsläge.
AV, - - - - - eller menyobjekt	

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Varje ny bit av Manitowoc Foodservice utrustning kommer med KitchenCare™ och du väljer den servicenivå som möter dina operativa behov från en restaurang till flera platser.

StarCare – Garanti och livstids service, certifierade OEM delar, globala reservdelslager, granskade prestanda.

ExtraCare – CareCode, 24/7 Kundsupport, online / mobilt produktinformation

LifeCare – Installera och utrustning orientering, planerat underhåll, KitchenConnect™, MenuConnect

Prata med KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencares.com



Om du vill veta hur Manitowoc Foodservice och dess ledande varumärken kan utrusta dig, besök vår globala hemsida www.manitowocfoodservice.com, sedan upptäcka de regionala eller lokala resurser tillgängliga för dig.

