

BIELA14 Series

Gen II LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER



Installasjon, bruk og vedlikehold

Denne håndboken er oppdatert når ny informasjon og modeller er lansert. Besøk vår hjemmeside for oppdatert manualen.

Dette kapitlet skal settes inn under avsnittet Frityrkoker i utstyrshåndboken.



PERSONSIKKERHET

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



FORSIKTIG

Les bruksanvisningen før du bruker frityrkokeren.



8 1 9 6 5 4 4

Part Number: FRY_IOM_8196544 05/2015

Norwegian/Norsk

INNHold

GARANTIERKLÆRING	Side i
INNLEDNING	Side 1-1
INSTALLERINGSANVISNINGER	Side 2-1
BRUKSANVISNINGER	Side 3-1
BRUKSANVISNING FOR M2007 DATAMASKIN	Side 4-1
BRUKE DET INNEBYGDE FILTRERINGSSYSTEMET	Side 5-1
FOREBYGGENDE VEDLIKEHOLD	Side 6-1
FEILSØKING FOR BRUKERE	Side 7-1
VEDLEGG A: RTI (BULK OIL) INSTRUKSJON	A-1
VEDLEGG B: JIB Forberedelse med Solid Avkortning Option	B-1
VEDLEGG C: Solid Avkortning Melting Bruk	C-1
VEDLEGG D: Bruk av oljekontrollsensor	D-1
VEDLEGG E: Oppsett for Oljekontrollsensor	E-1

MERK

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

MERK

Dette apparatet er bare beregnet på profesjonell bruk, og skal bare brukes av kvalifisert personell. Et autorisert servicesenter for Frymaster Dean (ASA) eller en annen kvalifisert, profesjonell utøver skal utføre installering, vedlikehold og reparasjon. Installering, vedlikehold eller reparasjon som utføres av ukvalifisert personell kan medføre at produsentens garanti annulleres. Kapittel 1 i denne håndboken inneholder definisjoner på kvalifisert personell.

MERK

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

TIL KUNDER I USA

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

MERK

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

TIL EIERE AV APPARATER MED DATAMASKIN

USA

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

CANADA

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

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

⚠ FARE

Feil installering, justering, vedlikehold eller service samt uautoriserte endringer kan medføre materiell skade, personskade eller dødsfall. Les anvisningene for montering, bruk og service nøye før du installerer eller utfører service på utstyret.

⚠ FARE

Stå ikke på kanten foran på apparatet! Stå ikke på apparatet. Alvorlig personskade kan oppstå hvis du glir eller kommer i kontakt med varm olje.

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

⚠ ADVARSEL

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

⚠ FARE

Sørg for å begrense bevegelsesfriheten til dette apparatet uten å bruke eller overføre belastning til strømkretsen. Et begrensingssett følger med frityrkokeren. Ta kontakt med nærmeste KES-kontor hvis begrensingssettet mangler.

⚠ FARE

Denne frityrkokeren har en strømlledning (trefaset) for hvert frityrkar og én ledning med fem ledere for hele systemet. Frakople ALLE strømlledninger fra strømforsyningen før du utfører testing, vedlikehold eller reparasjon av Frymaster frityrkokerer.

⚠ FARE

Hold alle gjenstander unna avløp. Styreelementer som lukkes, kan forårsake materiell skade eller personskade.

MERK

Anvisningene i denne håndboken for bruk av et bulkbasert oljesystem til påfylling og kassering av olje, gjelder for RTI-systemer. Disse anvisningene gjelder ikke nødvendigvis for andre bulkbaserte oljesystemer.

GARANTIERKLÆRING FOR LOV™

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

A. GARANTIBESTEMMELSER – FRITYRKOKERE

1. Frymaster L.L.C gir to års garanti på alle komponenter mot mangler i materiale og utførelse.
2. Alle deler, med unntak av frityrkar, o-ringer og sikringer, har en garanti på to år etter installeringsdatoen for frityrkokeren.
3. Hvis deler, unntatt sikringer og o-ringer i filteret, blir defekte i løpet av de to første årene etter installeringsdatoen, skal Frymaster også betale for arbeidskostnader på opptil to timer for å skifte delen, pluss reisegodtgjørelse for en strekning på opptil 160 km (80 km hver vei).

A. GARANTIBESTEMMELSER – FRITYRKAR

Hvis det oppstår lekkasje i frityrkaret innen ti år etter installering, skal Frymaster, etter eget valg, enten skifte hele serien eller skifte frityrkaret. Samtidig skal Frymaster betale opptil maksimumstiden i arbeidskostnader i henhold til Frymasters tidsbruktabel. Komponenter som er montert på frityrkaret, f.eks. grensebryter, sensor, pakninger, tetninger og tilhørende festeinnretninger, dekkes også av tiårsgarantien hvis det er nødvendig å skifte disse som følge av at frityrkaret skiftes. Lekkasje som oppstår som følge av misbruk eller gjengede tilkoplinger, f.eks. sonder, sensorer, grensebrytere, avløpsventiler eller returrør, dekkes ikke.

C. DELERETUR

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

D. UNNTAK FRA GARANTIEN

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

- feilaktig eller uautorisert reparasjon (herunder eventuelt frityrkar som er sveiset på stedet);
- unnlattelse av å følge aktuelle installeringsanvisninger og/eller prosedyrer for rutinemessig vedlikehold, som beskrevet på MRC-kort. Det kreves bevis på utført rutinemessig vedlikehold for å opprettholde garantien;
- feilaktig vedlikehold;
- skade under transport;
- unormal bruk;
- fjerning, endring eller tilintetgjøring av klassifiseringsskiltet eller datokoden på varmeelementene;

- bruk av friturekaret uten olje eller annen væske i friturekaret;
- en friturekoker dekkes ikke av det tiårige garantiprogrammet hvis et riktig oppstartsskjema ikke mottas.

Garantien dekker heller ikke:

- transport eller reise på over 160 km (80 km hver vei), eller på over to timers reisetid;
- overtid eller helligdagstillegg;
- følgeskade (kostnadene til å reparere eller erstatte andre materielle skader), tapt tid, tapt fortjeneste, tapt bruk eller annen påløpen skade.

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

Garantien gjaldt på tidspunktet da dette dokumentet ble trykt, og kan endres.

BIELA14 GEN II SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 1: INNLEDNING

MERK: Før Frymaster BIELA14 kan tas i vanlig bruk ved en restaurant, kreves oppstart, demonstrasjon og opplæring.

1.1 Generelt

Les anvisningene i denne håndboken nøye før du tar utstyret i bruk. Denne håndboken dekker alle konfigurasjoner av McDonald's BIELA14 LOV™-modeller. De fleste komponentene er felles for friturekokerne i denne modellserien, med fellesnavnet "LOV™"-friturekoker.

BIELA14-friturekokerne er utseendemessig like McDonald's RE14 elektriske friturekoker, men førstnevnte modeller har friturekar med lavt oljevolum, automatisk oljepåfylling og automatisk filtreringsenhet. Euro-Look-designen omfatter et avrundet toppdeksel og et stort, rundt avløp, som sørger for at pommes frites og annet avfall vaskes ned i filterpannen. BIELA14 LOV™ friturekoker styres med en M3000 datamaskin. Friturekokerne i denne serien leveres i konfigurasjoner med helt eller delt friturekar, og kan kjøpes i serier på opptil fem friturekoker.

1.2 Sikkerhetsinformasjon


Les anvisningene i denne håndboken nøye før apparatet tas i bruk.


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




FARE

Varm olje forårsaker alvorlig forbrenning. Flytt ikke på en friturekoker som inneholder varm olje, og overfør ikke varm olje fra én beholder til en annen.

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

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

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

To funksjoner som registrerer for høy temperatur slår av strømmen til elementene ved feil på temperaturkontrollene.

1.3 Datainformasjon for M3000 datamaskiner

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

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

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

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

1.4 Spesifikk informasjon for EU (CE)

EU (CE) har fastsatt visse standarder for utstyr av denne typen. Hvis det er forskjeller mellom CE-standardene og andre standarder, er informasjonen eller anvisningene vist i skraverter ruter, som den nedenfor.



1.5 Installerings-, drifts- og servicepersonell

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

1.6 Definisjoner

KVALIFISERT OG/ELLER AUTORISERT DRIFTSPERSONELL

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

KVALIFISERT INSTALLERINGSPERSONELL

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

KVALIFISERT SERVICEPERSONELL

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

1.7 Erstatningsprosedyre ved fraktskader

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

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

1. **Send inn erstatningskrav umiddelbart** – uansett skadeomfang.
2. **Undersøk og noter synlig tap eller skade**, og sørg for at dette blir notert på fraktseddelen eller kvitteringen og undertegnet av sjåføren.
3. **Skjult tap eller skade** – Hvis du ikke oppdager skaden før utstyret er pakket ut, skal du melde fra til fraktselskapet eller budet **umiddelbart** etter at det blir oppdaget, og sende inn erstatningskrav for skjult skade. Dette skal sendes inn innen 15 dager etter leveringsdatoen. Ta vare på esken for inspeksjon.

***Frymaster PÅTAR SEG IKKE ANSVAR FOR SKADE ELLER TAP
SOM OPPSTÅR UNDER TRANSPORT.***

1.8 Serviceinformasjon

Ta kontakt med nærmeste autoriserte servicesenter for Frymaster Dean (ASA) angående vedlikehold eller reparasjon som ikke er rutinemessig. Det samme gjelder serviceinformasjon. Nærmeste fabrikkautoriserte servicesenter for Frymaster Dean (ASA) eller representanter for serviceavdelingen trenger visse opplysninger om utstyret. De fleste opplysningene er trykt på informasjonsskiltet på innsiden av døren til frityrkokeren. Delenumre kan slås opp i service- og delehåndbøker. Delebestillinger kan sendes direkte til nærmeste ASA eller distributør. En liste over ASA for Frymaster Dean følger med frityrkokeren når den sendes fra fabrikk. Hvis du ikke har tilgang til denne listen, kan du ta kontakt med serviceavdelingen hos Frymaster Dean på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711 eller sende en e-post til service@frymaster.com.

Følgende informasjon er nødvendig for effektiv assistanse:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spenning _____

Problem _____

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

BIELA14 GEN II SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 2: INSTALLERINGSANVISNINGER

2.1 Generelle krav til installering

Riktig installering er avgjørende for at utstyret skal kunne brukes på en sikker, effektiv og problemfri måte.

Bare kvalifisert, lisensiert og/eller autorisert installerings- eller servicepersonell, som definert i del 1.6 i denne håndboken, skal utføre all installering av og service på Frymaster Dean-utstyr.

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

Hvis det foreligger konflikt mellom anvisningene og informasjonen i denne håndboken og lokale eller nasjonale forskrifter, skal installering og drift utføres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter eller bestemmelser i landet der utstyret installeres.

Service kan skaffes ved å ta kontakt med nærmeste fabrikkautoriserte servicesenter for Frymaster Dean.

MERK

Alle friturekokerne som sendes uten ledninger og støpsler fra fabrikken, skal fastkoples med bøyelige ledninger til rekkeklemmen bak på friturekokeren. Disse friturekokerne skal koples i samsvar med NEC-spesifikasjonene. Fastkoblede enheter skal også ha begrensingsenheter.

FARE

Sørg for å begrense bevegelsesfriheten til dette apparatet uten å bruke eller overføre belastning til strømkretsen. Et begrensingssett følger med friturekokeren. Ta kontakt med nærmeste fabrikkautoriserte servicesenter for Frymaster Dean (ASA) hvis begrensingssettet mangler.

MERK

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

MERK

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

MERK

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

MERK

Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av en tekniker hos et fabrikkautorisert servicesenter for Frymaster Dean (ASA) eller lignende kvalifisert person for å unngå fare.

FARE

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

FARE

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

FARE

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

FARE

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

FARE

Det følger av bygningsforskrifter at en friturekoker med varm olje i åpen beholder, ikke kan installeres ved siden av åpen ild, inkludert griller og komfyrer.

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

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

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

ADVARSEL

Blokker ikke området rundt sokkelen eller under friturekokerne.

2.1.2 Krav til elektrisk jording

Alle elektriske apparater skal jordes i henhold til gjeldende nasjonale og lokale forskrifter og, der det er aktuelt, CE-forskrifter. Et koplingskjema er plassert på innsiden av døren til friturekokeren. Se klassifiseringsskiltet på innsiden av døren til friturekokeren for å finne riktig spenning.

⚠ ADVARSEL

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

2.1.3 Krav for Australia

Utstyret skal installeres i samsvar med AS 5601 / AG 601 og eventuelle andre relevante lovbestemmelser fra lokale myndigheter eller i forbindelse med gass og elektrisitet.

2.2 Strømkrav

Det trefasede tilførselsstøpselet for elementene er klassifisert som 60 A, 250 V vekselstrøm og er NEMA-konfigurasjon L15-60P. Kontroll- og filterstøpselet er klassifisert som 20 A, 120/208 V vekselstrøm og er NEMA-konfigurasjon L21-20P. Hver frityrkoker skal ha ledningen for elementtilførsel i en egen krets, samt kontrollledningen.

SPENNING	FASE	ANT. LEDNINGER	MIN. STRL.	AWG (mm ²)	AMPERE PR. GRENLEDNING		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

MERK

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

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

2.3 Etter at frityrkokerne er plassert ved kokestasjonen

⚠ FARE

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

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

Juster hjulene slik at frityrkokeren står i vater, og vær nøye med at frityrkokeren/-ne står i riktig høyde ved kokestasjonen.

Når frityrkokeren står i vater i den endelige stillingen, skal begrensingsenhetene fra KES installeres for å begrense frityrkokerens bevegelser slik at den ikke legger vekt på eller overfører belastning til de elektriske ledningene eller forbindelsene. Installer begrensingsenhetene i samsvar med anvisningene som følger med. Hvis begrensingsenhetene frakoples i forbindelse med service eller annet, skal de installeres igjen før frityrkokeren tas i bruk.

⚠ FARE

Sørg for å begrense bevegelsesfriheten til dette apparatet uten å bruke eller overføre belastning til strømkretsen. Et begrensingssett følger med frityrkokeren. Ta kontakt med nærmeste fabrikkautoriserte servicesenter for Frymaster Dean (ASA) hvis begrensingssettet mangler.

⚠ FARE

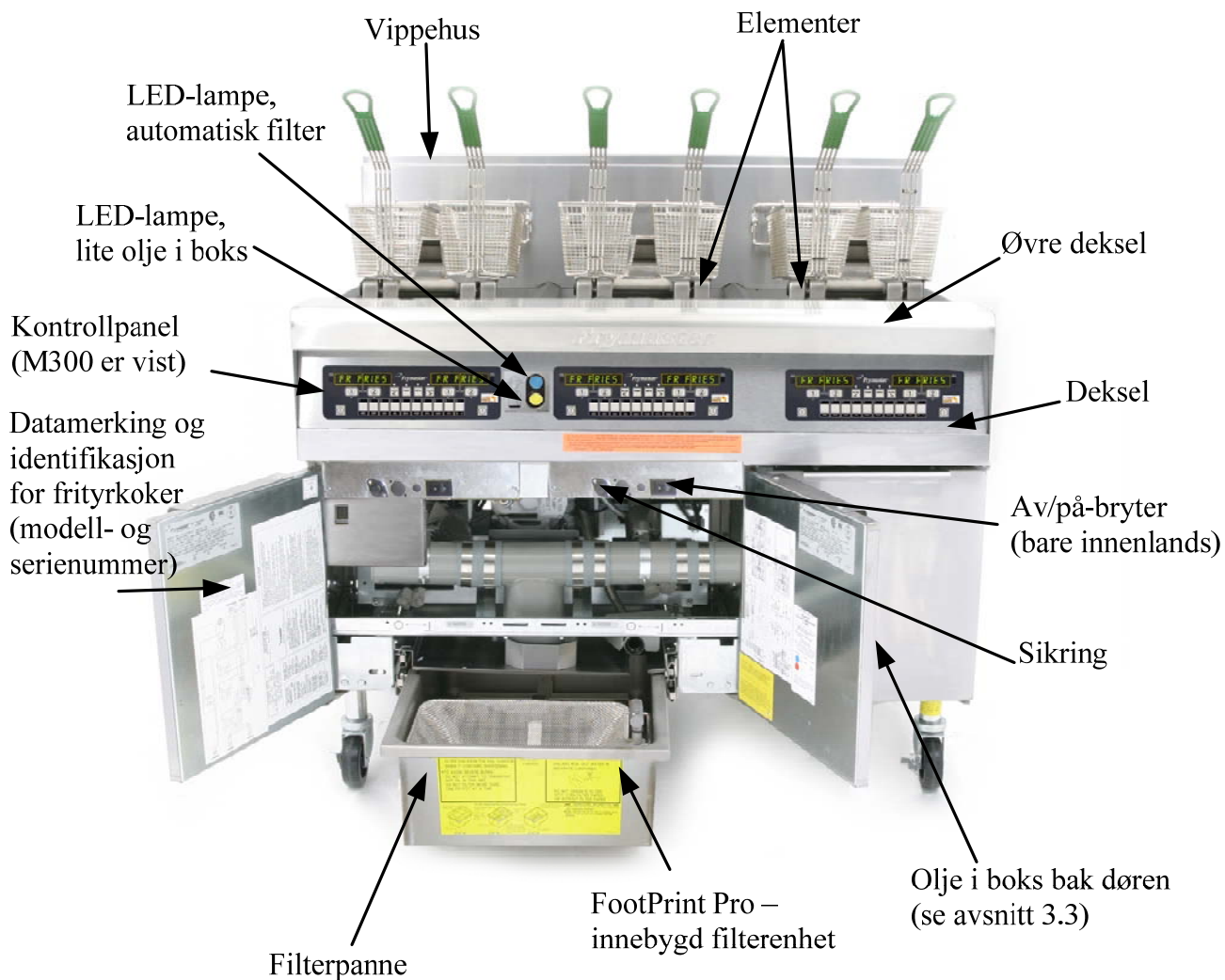
Varm olje kan forårsake alvorlig forbrenning. Unngå berøring. Unngå søl, fall og alvorlig forbrenning: Tøm alltid oljen ut av frityrkokeren før du flytter frityrkokeren. Frityrkokere kan velte og forårsake alvorlig personskade hvis de ikke sikres i stasjonær stilling.

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

BIELA14 GEN II-SERIE LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 3: BRUKSANVISNING

OVERSIKT OVER BIELA14 SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER



VANLIG KONFIGURASJON (BIELA314 ER VIST)

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

3.1 Prosedyrer for klargjøring og avstengning av utstyret

Oppsett

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

⚠ ADVARSEL

BIELA14 er ikke beregnet på bruk av fast fett. Bruk bare flytende fett med denne friturekokeren. Oljeslangene tilstoppes ved bruk av fast fett. Oljekapasiteten i en BIELA14 friturekoker er 14 liter for et helt kar og 7 liter for et delt kar ved 21 °C.

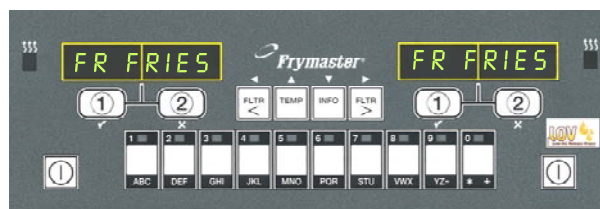
1. Fyll friturekaret med kokeolje opp til den nederste OLJESTREKEN bak på friturekaret. Da får oljen plass til å utvide seg ved oppvarming. Fyll ikke kald olje høyere enn til den nederste streken, ellers kan oljen flomme over når den varmes opp og utvides. For bulkoljesystemer, se avsnitt 4.11.4 på side 4-22 for hvordan fylle et kar fra bulk.
2. Påse at strømledningen(e) er koplet til og låst på (der aktuelt) de(n) riktige kontakten(e). Påse at fronten på støpselet står i flukt med platen på kontakten, slik at ingen del av polene er synlige.
3. Påse at strømtilførselen er slått på. Enkelte modeller har en hovedbryter bak døren til friturekokeren, ved siden av sikringen på frontpanelet i komponentboksen.
4. Påse at datamaskinen er slått **PÅ**. Når datamaskinen er slått på, vil friturekokeren begynne å varmes opp, og vise vekselvis **MLT-CYCL** og **LOW TEMP** til friturekokeren når en temperatur på 82°C. **LAV TEMP** vises på displayet til 15° fra innstillingstemperaturen nås. Når friturekokeren når innstillingstemperaturen endres displayet slik at det viser produktet eller stiplede linjer, og friturekokeren klar til bruk.
5. Påse at oljen når helt opp til den øverste OLJESTREKEN når oljen har nådd koketemperatur.

Slå av

1. Slå av friturekokeren.
2. Filtrer oljen og rengjør friturekokerne (se kapitlene 5 og 6).
3. Sett lokkene på friturekarene.

3.2 Drift

Denne friturekokeren er utstyrt med M3000 datamaskiner (vises nedenfor). Les prosedyrene for programmering av, og bruksanvisningen for, datamaskinen i kapittel 4 i *M3000 Computer Operating Instructions* (bruksanvisning for M3000-datamaskinen).



M3000 DATAMASKIN

Les bruksanvisningene for det innebygde filtreringssystemet i kapittel 5 i denne håndboken.

3.3 Automatisk påfylling ved lavt oljevolum

Hvis friturekokeren er utstyrt med systemet for lavt oljevolum (LOV™ – ekstrastyr), sjekkes oljenivået kontinuerlig, og fylles opp som nødvendig fra en tank i kabinettet. Tanken har plass til en 15 kg boks med olje. Ved vanlig bruk er dette nok til ca. to dagers forbruk. Komponentene i systemet er vist til høyre (se figur 1).

MERK: Systemet skal etterfylle friturekar, ikke fylle dem fra bunnen av. Friturekarene må fylles manuelt ved oppstart og etter dyprens (utkoking).

Nullstillingsbryter for lite olje i boks:

Nullstiller den gule LED-lampen etter oljeskift.

Spesiallokk: Har tilkoplede røropplegg for å overføre olje fra beholderen til friturekarene.

Olje i boks: Oljen oppbevares i boksen.



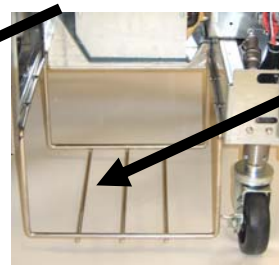
Figur 1

3.3.1 Klargjøre systemet for bruk

Fjern tverrstangen for å klargjøre systemet til førstegangs bruk (se figur 2). Bruk skruene som ble skrudd ut av tverrstangen, og koble på boksbeholderen som følger med i esken med tilleggsutstyr (se figur 3). Hvis du bruker den solide forkorting alternativet se vedlegg B for instruksjoner.



Figur 2



Figur 3

3.3.2 Installer oljebeholderen

Ta av originallokket på oljebeholderen, og folien. Sett på lokket som følger med, som har tilkoblede sugekomponenter. Påse at mateslangen fra lokket når helt ned i bunnen på oljebeholderen.

Sett oljebeholderen inn i kabinettet, og skyv den på plass (som vist på neste side). Unngå at sugekomponentene henger seg fast på innsiden av kabinettet når beholderen settes inn i friturekokeren.

Systemet er nå klart til bruk.

3.3.3 Rutinemessig oljeskift

Når nivået i oljebeholderen er lavt, aktiveres en gul LED-lampe (se figur 4). Når beholderen er etterfylt og/eller skiftet, trykker du og holder den orange nullstillingsknappen over oljeboksen til den gule LED-lampen ikke lenger lyser. Hvis du bruker solid forkorting se vedlegg C for instruksjoner.



Figur 4

1. Åpne kabinettet, og skyv boksen med olje ut av kabinettet (se figur 5).
2. Ta av lokket, og fordel eventuell resterende olje i beholderen likt på alle frityrkarene (se figur 6).



Figur 5



Figur 6

3. Hold erstatningsboksen i rett stilling, og ta av lokket og folien (se figur 7).
4. Stikk slangen ned i den nye, fulle beholderen (se figur 8).



Figur 7



Figur 8

5. Skyv boksen med olje inn på hyllen i kabinettet i frityrkokeren (som vist i figur 5).
6. Trykk og hold den oransje nullstillingsbryteren for boksen med olje til den gule LED-lampen for boksen med olje ikke lenger lyser (se figur 9).

ADVARSEL:
Fyll ikke VARM eller BRUKT olje på en boks med olje.



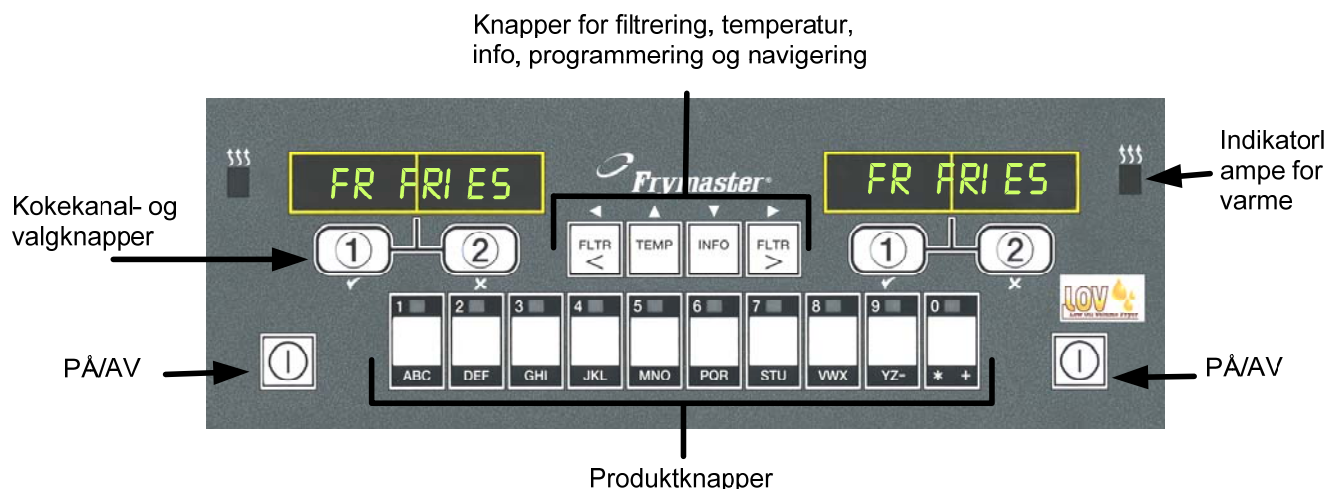
Figur 9

3.3.4 bulk olje systemer

Instruksjoner for installering og bruk bulk olje systemer finnes i vedlegg A på baksiden av denne håndboken.

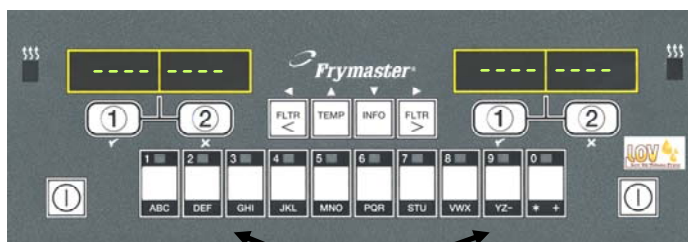
BIELA14 GEN II SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 4: BRUKSANVISNING FOR M3000 DATAMASKIN

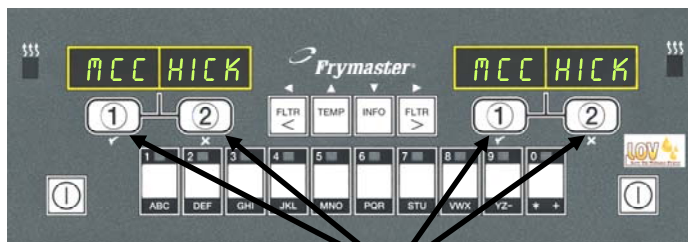


4.1 Generell informasjon om M3000

Dette er M3000, en datamaskin som betjenes like lett som M2000 og 100B, med bare én knapp. I tillegg er den anvendelig med menyfunktjonalitet for 40 produkter. Datamaskinen er enkel å betjene. Ett trykk på en knapp starter tilberedningssyklusen for et produkt som tilberedes i et tilordnet kar. Med den samme fleksible datamaskinen på et flerproduktskar er det bare nødvendig å trykke på to knapper for å starte en tilberedningssyklus. Det er bare å velge et menyvalg på en produktknapp og trykke, og deretter trykke på en knapp for tilberedning under displayet som viser aktuelt menyvalg. Datamaskinen kan gå sømløst fra McNuggets til Crispy Chicken til et nytt menyvalg som legges til.



Hvis du trykker på produktknapp 3 eller 9, vises McChick.



Hvis du trykker på en knapp for kokesyklus under McChick-visningen, startes en kokesyklus.

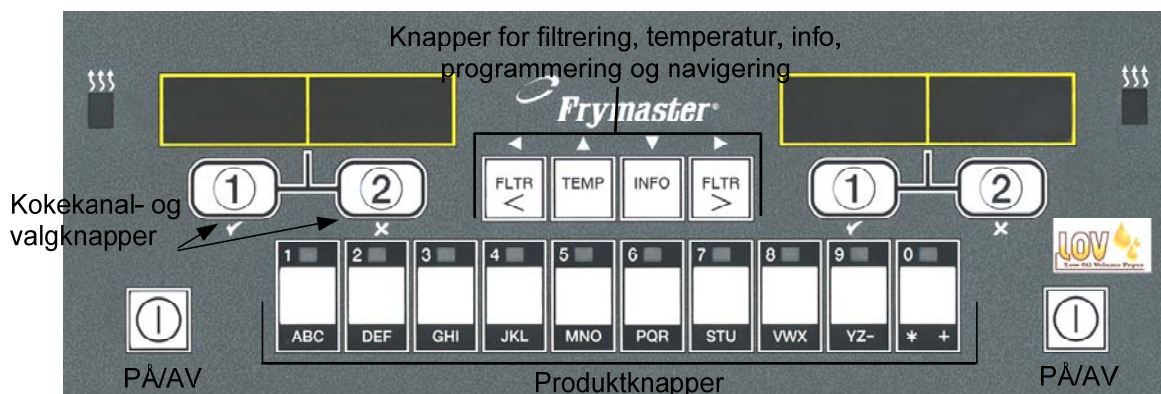
I et vanlig spisestedmiljø vises M3000-enhetene på den trekars frityrstasjonen FR FRIES (pommes frites) (se ovenfor), og vil starte en tilberedningssyklus med ett trykk på en kokekanalknapp.

På kylling/filet-stasjonen vises stiplede linjer på displayet. En tilberedningssyklus startes ved å trykke på en produktknapp og deretter trykke på knappen for den tilberedningssyklusen som tilsvarer karet der kurven er senket. Når du trykker på produktknappen for McChicken, vises McChick på displayet. Det er bare å trykke på knappen for den tilberedningen som tilsvarer karet der den aktuelle kurven er senket.

M3000 fungerer med elektriske frityrkokere og gassfrityrkokere, med både hele og delte frityrkar.

4.2 Grunnleggende drift

Grunnleggende drift



Slå friturekokeren PÅ

Trykk på en knapp for et helt friturekar, trykk på knappen på ønsket side for et delt friturekar.



Slå friturekokeren AV

Trykk på en knapp for et helt friturekar, trykk på knappen på ønsket side for et delt friturekar.



Kontroller temperaturen i friturekokeren

Trykk på TEMP-knappen én gang. Displayet viser temperaturen i friturekokeren



Kontroller innstillingstemperaturen for friturekokeren

Trykk på TEMP-knappen to ganger. Displayet viser innstillingstemperaturen for friturekokeren.



Avbryt arbeidstrinnet eller deaktiver alarmen

Trykk på knappen under det aktive displayet.



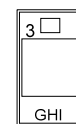
Start kokesyklus med ett knappetrykk (tilordnet modus)

Trykk på knappen under displayet som viser det aktuelle produktet.



Start kokesyklus med to knappetrykk (flerproduktmodus)

Trykk på produktknappen med ikonet for det aktuelle produktet. Trykk på kokekanalknappen for å starte kokesyklusen.



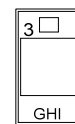
Bytt fra tilordnet modus til flerproduktmodus

Trykk på og hold en kokekanalknapp under menyelementet på displayet inne i ca. tre sekunder, til du hører et lydsignal. Displayet viser stiplede linjer.



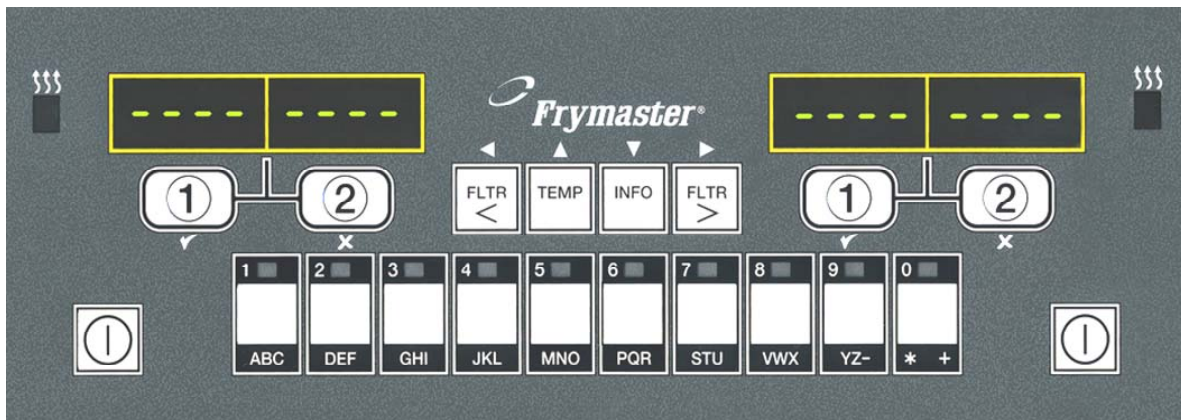
Bytt fra flerproduktmodus til tilordnet modus

Trykk på produktknappen med ikonet for det aktuelle produktet. Trykk på kokekanalknappen under displayet som viser det aktuelle elementet, til du hører et lydsignal (ca. tre sekunder).



4.3 Tilberede mat med flerproduktdisplay

Koke med flerproduktdisplay



1 Stiplede linjer vises på begge displayer.

2 Trykk på en produktknapp.

3 Frityrkaret som har riktig innstillingstemperatur vises: Hopp til trinn 5.

4 Frityrkaret med feil innstillingsverdi vises:

Hvis dette skjer, skal du endre innstillingstemperaturen ved å trykke på knappen som er tilordnet produktet.

Når pilene vises, skal du umiddelbart trykke på og holde kanalkokeknappen inne til du hører et lydsignal (ca. tre sekunder), og slipp opp.

5 Trykk på en kokekanalknapp for å starte kokesyklusen.

6 Displayet veksler mellom produkt-ID og gjenværende koketid.

7 Hvis det kreves et arbeidstrinn for dette menyvalget, vises arbeidstrinnet når det er tid for å utføre det, for eksempel riste.

8 Trykk på kokekanalknappen under displayet med arbeidstrinnet, for å deaktivere alarmen.

9 Pull (ta opp) vises når koketiden er omme. En alarm lyder.

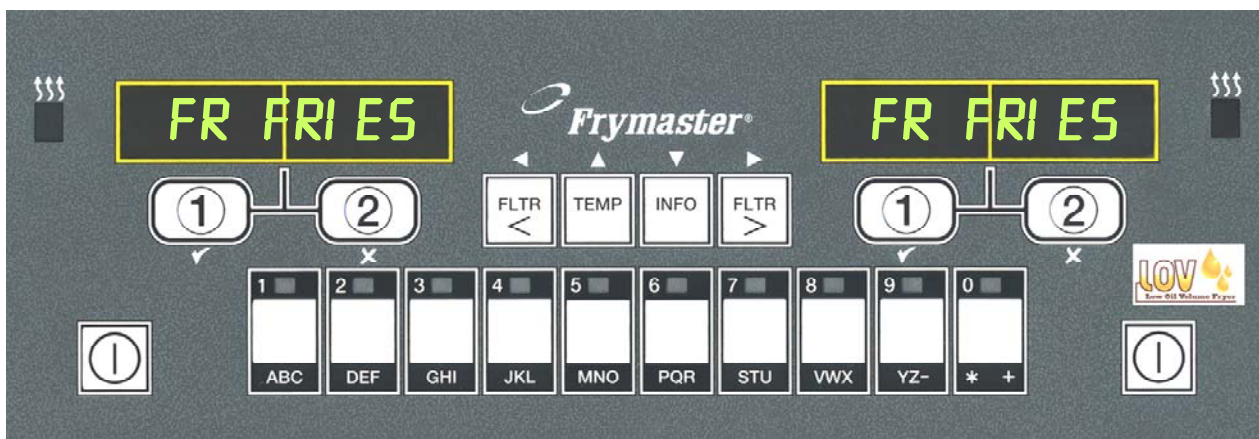
10 Trykk på kokekanalknappen under pull-displayet for å deaktivere alarmen.

11 Stiplede linjer vises igjen under det aktive displayet, på slutten av kokesyklusen.


MERK: Hvis du får en feilmelding om å **REMOVE DISCARD PRODUCT** (Fjerne kassert produkt), skal du trykke på og holde kokeknappen under meldingen inne for å annullere alarmen og fjerne meldingen.

4.4 Tilberede mat med tilordnet display

Koke med tilordnet display




1 Et menyvalg, for eksempel FR FRIES (pommes frites) vises på displayet. **FR FRI ES**


2 Trykk på en kokekanalknapp for å starte kokesyklusen. 

3 Displayet veksler mellom det forkortede produktnavnet og gjenværende koketid. **FRY ⇌ 2:34**


4 Arbeidstrinnet vises når det er tid for å riste kurven med pommes frites. **DUTY**

5 Trykk på kokekanalknappen for å deaktivere alarmen. 

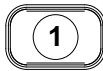
6 Pull (ta opp) vises når kokesyklusen er fullført. **PULL**

7 Trykk på kokekanalknappen for å deaktivere alarmen. 

8 Q7 vises, og veksler med FRY. under nedtellingen av kvalitetstiden. **Q 7 ⇌ FRY**
Q 1 ⇌ FRY

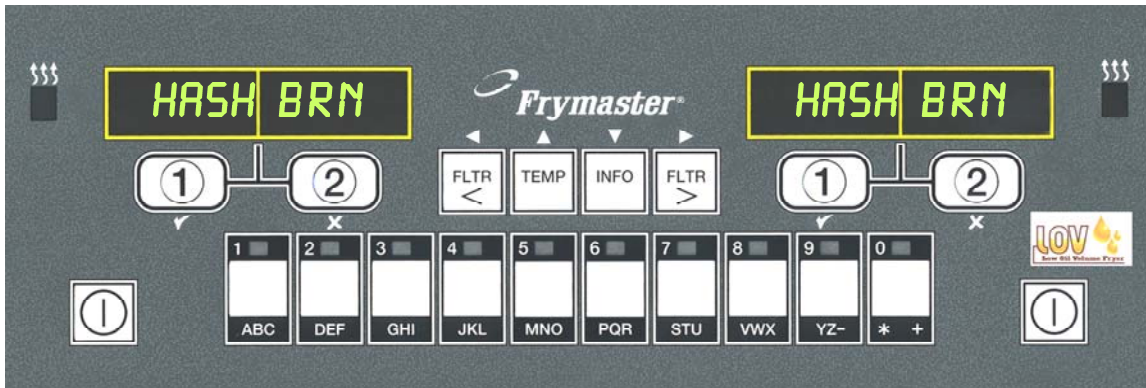
9 Hvis du trykker på kokekanalknappen nå, startes en kokesyklus og kvalitetsnedtellingen avsluttes. 

10 QUAL (kvalitet) vises når kvalitetstiden har utløpt. **QUAL**

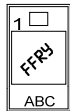
11 Hvis du trykker på kokekanalknappen, viser displayet FR FRIES (pommes frites) igjen, og enheten er klar til bruk. 
FR FRI ES

4.5 Endre fra frokost til lunsj

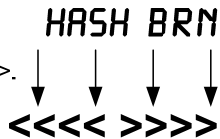
Endre fra frokost til lunsj



- 1** Trykk på produktknappen for pommes frites, og slipp den raskt opp igjen.



- 2** Displayet endres fra HASH BRN (stekte poteter) til <<<<<<>>>>. En alarm lyder.



- 3** Trykk på og hold kokekanalknappen under displayet inne til du hører et lydsignal (omtrent tre sekunder) og slipp opp.



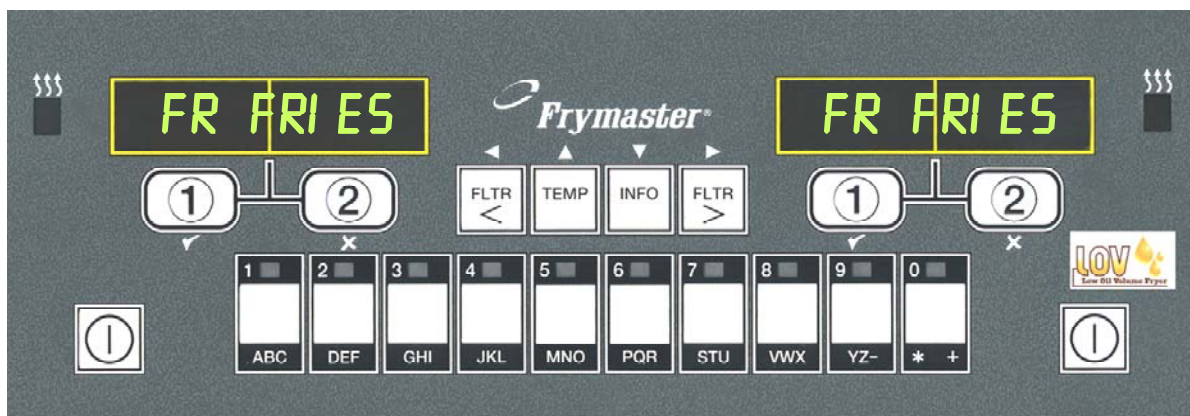
- 4** Displayet veksler til FR FRIES (pommes frites).

FR FRI ES

Utfør disse stegene på begge sider for å endre begge display til FR FRIES

4.6 Endre fra lunsj til frokost

Endre fra lunsj til frokost



1 Displayet viser

FR FRI ES

2 Trykk på produktknappen for stekte poteter, og slipp den raskt opp igjen.



3 Displayet endres fra FR FRIES (pommes frites) til <<<<<>>>>. En alarm lyder.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 Trykk på og hold kokekanalknappen under displayet inne til du hører et lydsignal (omtrent tre sekunder) og slipp opp.



5 Displayet endres til LOW TEMP (lav temperatur) til innstillingstemperaturen nås.

LOW TEMP

6 Displayet veksler til Hash Brn (stekte poteter).

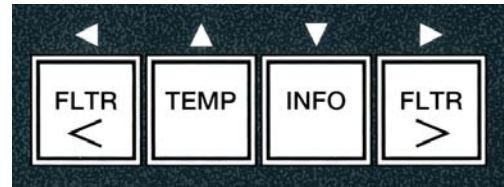
HASH BRN

Utfør disse stegene på begge sider for å endre begge display til HASH BRN

4.7 M3000s knapper - beskrivelser og funksjonalitet

4.7.1 Navigeringsknapper

Menyen på M3000 har knappene ◀ ▶ og ▲ ▼ til å navigere mellom diverse menyer og undermenyer.



Under programmering viser venstre skjerm bilde et meny- eller undermenyvalg. Det høyre skjerm bildet brukes til å legge inn data. Data legges inn i form av alfanumeriske tegn, ved å rulle gjennom lister eller veksling mellom valg.



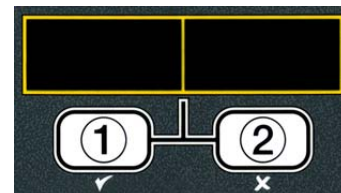
Hvis brukeren under programmering ikke trykker på en knapp innen ett minutt, går datamaskinen tilbake til driftsmodus.

4.7.2 Filter-, temperatur- og informasjonsknapper

Knappene < **FLTR** og **FLTR** > 1) brukes til å filtrere venstre og høyre frityrkar på en delt frityrkoker eller et fullt frityrkar ved ønske. Hvis du trykker **FLTR**-knappene én gang, viser displayet hvor mange kokesykluser som gjenstår før du får en filtreringsmelding. Hvis du trykker på **FLTR**-knappen to ganger, vises dato og klokkeslett for siste filtrering. Hvis du trykker på **TEMP**-knappen én gang mens frityrkokeren er på, vises gjeldende frityrkartemperatur på begge sider. Hvis du trykker på **TEMP**-knappen to ganger mens frityrkokeren er på, vises innstillingstemperaturen for frityrkarene. Hvis frityrkokeren er av, vises gjeldende versjon for programvaren. Hvis du trykker på **INFO**-knappen se figur 1) én gang mens frityrkokeren er på, vises gjenopprettingstid for hvert frityrkar fra forrige test. Gjenopprettingstiden er tiden det tar for frityrkokeren å øke temperaturen på oljen med 28°C mellom 121 og 149°C. Maks. gjenopprettingstid bør ikke overskride 1.40 for elektrisk eller 2.25 for gass. Hvis du trykker på og holder **INFO**-knappen inne i tre sekunder, vises informasjon om bruk, filterstatistikk og de siste kokesyklusene. (Les mer om **INFO**-knappen på side 4-36.)

4.7.3 Kokekanal- og valgknapper

Knappene ✓ ✕ er knapper med doble funksjoner, og står også for tallene 1 og 2. De er plassert rett nedenfor LED-displayene. Bruk disse knappene til å velge eller avbryte funksjoner. Knappen ✕ brukes til å gå ut av og avslutte undermenyer.



4.8 Oversikt over menyene i M3000

Nedenfor finner du de viktigste programmeringskapitlene for M3000, og rekkefølgen på undermenyene i installerings- og brukerhåndboken.

Legge til nye produkter på menyen (produktvalg)

Se del 4.10.2

Lagre menyprodukter under produktknapper

Se del 4.10.3

Tømme, fylle på og kassere olje

Se del 4.10.4

Filtermeny 4.11

[Trykk på og hold ◀ FLTR eller FLTR ▶ inne]

- Autofilter
- Vedlikeholdsfilter.
- Kassere
- Drain to Pan (tøm i panne)
- Fill Pot from Drain Pan (fyll friturekare fra avløpspanne)
- Fill Pot from Bulk (fyll friturekare fra bulk)
- Pan to waste (panne til avfallstank) (Kun bulk)

Programmering

— Nivå 1 programmering 4.12

Trykk på og hold TEMP og INFO inne, 2 lydsignaler, viser Level 1 (nivå 1), angi 1234]

- Produktvalg 4.10.2
 - Navn
 - Koketid
 - Temp
 - Koke-ID
 - Driftstid 1
 - Driftstid 2
 - Kvalitetstimer
 - Utkoble AIF
 - Tilordne knapp
- AIF-klokke 4.12.1
 - Deaktivert
 - Aktivert
- Dyprens-modus 4.12.2
- Høygrense test 4.12.3
- Friturekokerkonfigurering 4.9

Nivå 2 programmering (bestyrenivå) 4.13

[Trykk på og hold TEMP og INFO inne, 3 lydsignaler, viser Level 2 (nivå 2), angi 1234]

- Produktcomputer Følsomhet for produkt 4.13.1
- E-Logg Logg over de 10 siste feilkodene 4.13.2
- Passordoppsett: Endre passord 4.13.3
 - Oppsett [legg inn 1234]
 - Bruk [legg inn 4321]
 - Nivå 1 [legg inn 1234]
 - Nivå 2 [legg inn 1234]
- Varseltone Volum og Tone 4.13.4
 - Volum 1-9
 - Tone 1-3
- Filter etter Stiller inn antall kokinger før filtreringsmelding 4.13.5
- Filtertid Stiller inn tiden mellom filtersykluser 4.13.6

Infomodus 4.14

[Trykk på og hold INFO inne i 3 sekunder, viser Info Mode (info-modus)]

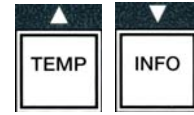
- Konfigurasjon med helt/delt
 - Filterstatistikk 4.14.1
 - Se over bruk 4.14.2
 - Siste kjøring 4.14.3
 - TPM (total mengde polare materialer) 4.14.4

4.9 Programmere frityrkokeren i konfigureringsmodus

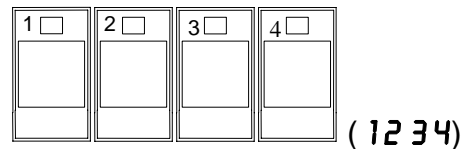
For å fungere som den skal må datamaskinen må ha parametre satt opp i konfigureringsmodus ved første oppstart, når den byttes ut eller ved tilgang fra nivå 1. Ved konfigurering angis klokkeslett, dato, datoformat, språk, frityrkokertype, frityrkartype, oljesystemtype og temperaturskala. Disse innstillingene skal bare endres av en tekniker.

Displayet viser **OFF** (av).

1. Gå til programmeringsmodus nivå 1 ved å trykke på knappene **TEMP** og **INFO** samtidig til **LEVEL 1** (nivå 1) vises. Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).



2. Legg inn **1234**.



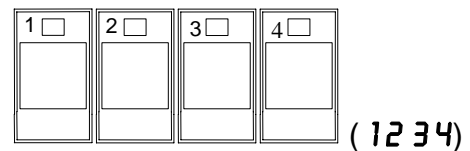
Displayet viser **LEVEL 1 PROGRAM** (programmering på nivå 1) i tre sekunder før det endres til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).

3. Trykk på **▼** for å gå til **FRYER SETUP** (konfigurering av frityrkoker).
4. Trykk på **✓** (**1 YES**).



Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).

5. Legg inn **1234**.



Displayet viser **LANGUAGE** (språk) til venstre og **ENGLISH** (engelsk) til høyre.

6. Bruk **◀** og **▶** til å rulle gjennom språkmenyen.



7. Trykk på knappen **✓** (**1 YES**) når det riktige språkvalget vises.



Displayet viser **TEMP FORMAT** (temperaturformat) til venstre og **F** til høyre.

8. Bruk **◀** og **▶** til å veksle mellom måleenhetene **F** og **C** for temperatur.

MERK: **F** står for Fahrenheit, **C** står for Celsius.



9. Trykk på **✓** (**1 YES**) når det riktige valget vises.



Displayet viser **TIME FORMAT** (tidsformat) til venstre og **12 HR** (12 timer) til høyre.

10. Bruk ◀ og ▶ til å veksle mellom **12HR** (12-timers) og **24HR** (24-timers).



11. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.

Displayet viser **ENTER TIME** (angi klokkeslett) til venstre og nåværende klokkeslett i formatet **HH:RR** til høyre. AM eller PM vises hvis 12-timers-systemet velges.

Eksempel: 7.30 om morgenen angis som 0730 hvis du bruker 12-timersformat. 2.30 om ettermiddagen angis som 1430 hvis du bruker 24-timersformat. Bruk knappene ▲ ▼ for å endre mellom AM og PM.

12. Angi klokkeslettet i timer og minutter med tallknappene 0–9.



13. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.



Displayet viser **DATE FORMAT** (datoformat) til venstre og **US** (USA) til høyre.

14. Bruk ◀ og ▶ til å veksle mellom **US** (USA) og **INTERNL** (internasjonalt).



15. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.

Displayet viser **ENTER DATE** (angi dato) til venstre og **MM-DD-YY** (mm.dd.åå) eller **DD-MM-YY** (dd.mm.åå) til høyre i henhold til dagens dato.

Eksempel:

USA-format – Desember 5. 2008 skrives som 120508.

Internasjonalt format – 5. Desember 2008 skrives som 051208.

16. Angi datoen med tallknappene 0–9.



17. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.



Displayet viser **FRYER TYPE** (frityrkokertype) til venstre og **ELEC** (elektrisk) til høyre.

18. Bruk ◀ og ▶ til å veksle mellom **ELEC** (elektrisk) og **GAS** (gass).



19. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.

Displayet viser **VAT TYPE** (frityrkartype) til venstre og **SPLIT** (delt) til høyre.

20. Bruk ◀ og ▶ til å veksle mellom **SPLIT** (delt) og **FULL** (helt).



21. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.

Displayet viser **OIL SYSTEM** (oljesystem) til venstre og **JIB** (olje i boks) til høyre.

22. Bruk ◀ og ▶ til å veksle mellom **JIB** (olje i boks) og **BULK**.

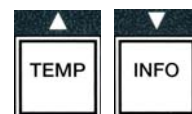


MERK: **JIB**-systemet gjør bruk av en boks med olje til engangsbruk. **BULK**-systemet har store oppbevaringstanker for olje som er koplet til frityrkokeren, og som fyller en beholder.

23. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.



Displayet viser **LANGUAGE** (språk) til venstre og **ENGLISH** (engelsk) til høyre. Bruk knappene ▲ ▼ for å rulle og endre eventuelt andre felt.



24. Trykk knappen ✕ (2) for å gå ut.



Displayet viser **SETUP COMPLETE** (konfigurering fullført), og endres til **OFF** (av).

4.10 Vanlige oppgaver i M3000

Denne delen omhandler vanlige oppgaver som brukes på spisesteder:

1. Avslutte en meny eller undermeny.
2. Legge til nye produkter.
3. Lagre menyprodukter under produktknapper.
4. Tømme, fyller på og kassere olje fra frityrkarene.

4.10.1 Avslutte menyelementer

Gå ut av en **MENY** eller **UNDERMENY** ved å trykke på ✕ (2).

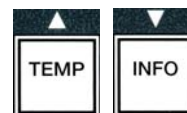


4.10.2 Legge til nye produkter på menyen (PRODUKTUTVALG)

Denne funksjonen brukes til å legge til flere produkter på menyen i datamaskinen.

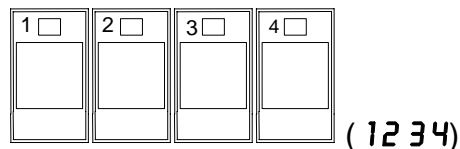
Slik kan du legge til et nytt produkt på menyen:

1. Slå datamaskinen **OFF** (av), og gå til programmeringsmodus via nivå 1 ved å trykke på knappene **TEMP** og **INFO** samtidig til **LEVEL 1** (nivå 1) vises.



Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).

2. Skriv inn **1234**.



Displayet viser **LEVEL 1 PROGRAM** (programmering via nivå 1) i tre sekunder før det endres til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).

3. Når displayet viser **PRODUCT SELECTION** (produktvalg), trykker du på **✓ (1 YES)** for å velge et menyelement.



Displayet viser **PRODUCT SELECTION** (produktvalg) i tre sekunder, deretter vises **SELECT PRODUCT** (velg produkt).

4. Når displayet viser **SELECT PRODUCT** (velg produkt) til venstre og **FR FRIES** (pommes frites) til høyre, bruker du **▼** til å gå gjennom menyelementene til menyelementet som skal endres, eller en nummerert plass vises (f.eks. **PROD 13**).



5. Trykk på **✓ (1 YES)** for å velge produktet som skal endres.



Displayet viser **MODIFY?** (endre), som veksler med **YES NO** (ja nei)



6. Trykk på **✓ (1 YES)** for å endre valget eller **✗ (2 NO)** for å gå tilbake til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).

Hvis du velger ja, viser venstre display **NAME** (navn), og høyre display viser produktnavnet (f.eks. **PROD 13**.) Det høyre displayet vil vise et blinkende tegn.

7. Bruk talltastene til å angi den første bokstaven i navnet på det nye produktet. Hver knapp har tre bokstaver. Trykk til ønsket bokstav vises.



Det fullstendige produktnavnet kan ikke bestå av mer enn åtte tegn med mellomrom (f.eks. FR FRIES (pommes frites)).

8. Trykk knappen **▶** for å flytte markøren videre til neste felt på displayet. Bruk 0-tasten til å sette inn mellomrom. Knappen **◀** kan brukes til å flytte markøren bakover.



Når du for eksempel skal skrive inn **"WINGS"** (VINGER), trykker du på produktknapp nr. 8 til **W** vises på displayet. Trykk deretter på **▶** for å flytte markøren videre til neste felt på displayet. Trykk på knapp nr. 3 til **I** vises. Fortsett til **WINGS** vises på displayet.

9. Når navnet vises slik det skal lagres, trykker du **▼** for å lagre navnet og gå videre til **COOK TIME** (koketid).



10. Når **COOK TIME** (koketid) vises til venstre og **:00** vises til høyre, bruker du talltastene til å angi koketiden for produktet i minutter og sekunder (f.eks. 3:10 som 310).



11. Når du har angitt koketiden, trykker du **▼ (INFO)** for å lagre **COOK TIME** (koketid) og går videre til **TEMP** (koketemperatur).



12. Når **TEMP** vises til venstre og **32F** vises til høyre, bruker du talltastene til å angi koketemperaturen for produktet (f.eks. 335° som 335).



13. Når du har angitt koketiden, trykker du **▼ (INFO)** for å lagre koketemperaturen og går videre til **COOK ID** (koke-ID).



14. Når **COOK ID** (koke-ID) vises til venstre og **P 13** blinker til høyre, følger du anvisningene i trinn 8 til å angi et navn på fire bokstaver for menyelementet. Denne forkortelsen for navnet vil veksele med koketiden under en kokesyklus.

15. Når riktig forkortet koke-ID er angitt, trykker du på **▼ (INFO)** for å lagre den forkortede koke-ID-en. Gå deretter til **DUTY TIME 1** (arbeidstid/ristetid), og angi på hvilket tidspunkt i kokesyklusen produktet skal ristes.



16. Når **DUTY TIME 1** (ristetidspunkt) vises til venstre og **:00** til høyre, bruker du talltastene til å angi tidspunktet i minutter og sekunder da produktet skal ristes første gang. (Hvis produktet f.eks. skal ristes etter 30 sekunder, angir du 30.)



17. Når **DUTY TIME 1** (ristetidspunkt 1) er angitt, trykker du på **▼ (INFO)** for å lagre ristetidspunkt 1, og går deretter videre til **DUTY TIME 2** (ristetidspunkt 2). Hvis et produkt skal ristes for andre gang, kan dette angis her. Følg anvisningene ovenfor og angi eventuelt ristetidspunkt 2. Trykk ellers på **▼ (INFO)** for å lagre ristetidspunktet, og gå videre til **QUAL TMR** (kvalitetstidaker) som brukes til å angi ventetiden før



maten må kastes.

18. Når **QUAL TMR** (kvalitetstidtager) vises til venstre og **:00** vises til høyre, bruker du talltastene til å angi ventetiden for produktet i minutter og sekunder (f.eks. 7:00 minutter som 700).



19. Når **QUAL TMR** (kvalitetstidtager/ventetid) er angitt, trykker du på ▼ (**INFO**) for å lagre ventetiden for kvalitet og gå videre til **RIF DISABLE** (deaktiver automatisk filtrering).



20. Når **RIF DISABLE** (deaktiver automatisk filtrering) vises til venstre og **NO** (nei) til høyre, bruker du knappene ◀ og ▶ til å veksle mellom **YES** (ja) og **NO** (nei). Hvis du angir ja her, deaktiveres automatisk filtrering for det programmerte produktet. Hensikten med dette alternativet er å hindre at produktspesifikke oljer blandes.



21. Hvis du velger **NO** (nei) under **RIF DISABLE** (deaktiver automatisk filtrering), trykker du på ▼ (**INFO**) for å lagre deaktiveringen og går videre til **ASSIGN BTN** (tilordne knapp).



Displayet viser **ASSIGN BTN** (tilordne knapp) til venstre og det valgte produktet til høyre.



Tilordne en knapp til det valgte produktet ved å følge anvisningene nedenfor.

22. Når det valgte produktet vises til høyre og **ASSIGN BUTTON** (tilordne knapp) til venstre, trykker du på og holder en knapp mellom 1–0 for å tilordne en knapp til produktet. LED-lampen på den valgte produktnappen lyser (se foto over). Du kan oppheve tilordningen av en knapp ved å trykke på den tilordnede knappen. LED-lampen lyser ikke lenger.

23. Når knappen er tilordnet, trykker du på ▼ (**INFO**) for å lagre tilordningen.



Displayet viser **NAME** (navn) til venstre og produktet (f.eks. **WINGS** – vinger) til høyre.



* Merk: Hvis du skal programmere inn flere produkter, må du trykke på * (**2**) én gang og deretter ▼ og gå tilbake til trinn 4.

24. Hvis du er ferdig med programmeringen, trykker du på * (**2**). Displayet viser **SELECT PRODUCT** (velg produkt) med produktet (f.eks. **FR FRIES** – pommes frites) til høyre. Trykk på knappen * (**2**) igjen. Displayet viser **LEVEL 1 PROGRAM** (programmering via nivå 1), som endres til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).



25. Trykk på *** (2)** for å avslutte og gå tilbake til **OFF** (av).



4.10.3 Lagre menyprodukter under produktknapper

Denne funksjonen brukes til å lagre individuelle menyelementer under produktknapper for koking med ett eller to knappetrykk.

Slik kan du lagre menyelementer under en bestemt knapp:

1. Utfør trinn 1-6 på side 4-12.
2. Displayet viser **NAME** (navn) til venstre og det valgte produktet (f.eks. **WINGS** – vinger) til høyre.
3. Trykk på **▲** for å gå til alternativet **ASSIGN BTN** (tilordne knapp), som brukes til å tilordne et menyelement til en bestemt produktknapp.



4. Displayet viser **ASSIGN BTN** (tilordne knapp) til venstre og **WINGS** (vinger) til høyre.

5. Når **ASSIGN BTN** vises til venstre og det valgte produktet (f.eks. **WINGS** – vinger) til høyre, trykker du på og holder en knapp mellom 1-0 for å tilordne produktet. Lysdioden på den valgte produktknappen lyser. Du kan oppheve tilordningen av en knapp ved å trykke på den tilordnede knappen. LED-lampen lyser ikke lenger.



6. Når knappen er tilordnet, trykker du på **▼ (INFO)** for å lagre tilordningen.

Displayet viser **NAME** (navn) til venstre og produktet (f.eks. **WINGS** – vinger) til høyre.



7. Hvis du er ferdig med programmeringen, trykker du på *** (2)** to ganger for å gå tilbake til **LEVEL 1 PROGRAM** (programmering via nivå 1), som endres til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).



8. Trykk på *** (2)** igjen for å avslutte og gå tilbake til **OFF** (av).

4.10.4 Tømme og fyller på frityrkar, og kassere olje

Når kokeoljen er utbrukt, skal oljen tømmes i en egnet beholder og transporteres til avfallsbeholderen. Frymaster anbefaler å bruke en fettjerningsenhet av typen MSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit). **Tøm ikke dyprenset (utkøkt) olje i en fettjerningsenhet.** **MERK:** Hvis du bruker en fettjerningsenhet som er laget før januar 2004, skal lokket på filterkaret tas av for å kunne plassere enheten under avløpet. Fjern lokket ved å såvidt løfte opp kanten foran, ta opp oljedekselet, og trekk det rett ut av kabinettet. Les anvisninger for bruk i dokumentasjonen som følger med fettjerningsenheten. Hvis en fettjerningsenhet ikke er tilgjengelig, skal oljen avkjøles til 38 °C og deretter tømmes i en beholder av **METALL** med minst 15 liters kapasitet, for å hindre oljesøl.

4.10.4.1 Kassere olje fra oljesystemer som ikke er bulkbaserte

Dette alternativet brukes til å kassere gammel olje i en fettjerningsenhet av typen MSDU, eller en beholder av **METALL**.

1. Ta ut filterpannen, og plasser fettjerningsenheten eller beholderen av **METALL** med minst 15 liters kapasitet under frityrkokeren for å tømme ut oljen.
2. Påse at datamaskinen er slått **OFF** (av). Trykk på og hold **FLTR**-knappen på det tilsvarende frityrkaret inne i tre sekunder, og et lydsignal høres.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

3. Når **MAINT FILTER** (vedlikehold filter) vises, trykker du på ▼ (**INFO**) for å gå til **DISPOSE** (kassere).



Displayet viser **DISPOSE** (kassere).

4. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



Displayet viser **DISPOSE?** (kassér) og **YES NO** (ja nei) vekselvis.

5. Kassér ved å trykke på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



⚠ ADVARSEL

Tøm ALDRI dyprenset (utkøkt) olje i en fettjerningsenhet. Dyprenset (utkøkt) olje kan skade fettjerningsenheten.

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

⚠ FARE

Når du skal tømme olje i en egnet beholder av **METALL**, skal du påse at beholderen har en kapasitet på minst 15 liter. Ellers kan varm olje flomme over og forårsake personskade.

Displayet viser **INSERT DISPOSAL UNIT** (sett i fjerningsenhet). Når filterpannen er fjernet viser displayet vekselvis **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?** (er fjerningsenhet på plass) og **YES NO**.

6. Når fettjerningsenheten eller en beholder av **METALL** med en kapasitet på minst **15** liter står på plass, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



Oppvarmingskilden deaktiveres, avløpsventilen åpnes og displayet viser **DISPOSING** (kasserer) i 20 sekunder.

Avløpsventilen blir værende åpen, og displayet viser **VAT EMPTY?** (frityrkar tomt) vekselvis med **YES** (ja).



7. Når frityrkaret er tomt, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.

Displayet viser **CLN VAT COMPLETE?** (Vekselvis med) **YES**.



8. Rengjør frityrkaret med en stiv børste, og trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette når du er ferdig.

Avløpsventilen lukkes, og frityrkaret kan fylles med olje igjen. Fortsette til neste avsnitt hvis frityrkokeren er satt til JIB.

4.10.4.2 Fylle på olje i oljebokssystemer

I oljebokssystemer oppbevares bokser med olje i kabinettet i frityrkokeren.

Hvis oljesystemet er konfigurert for bruk av oljebokser ved installering, viser displayet **MANUAL FILL VAT** (fyll frityrkar manuelt) vekselvis med **YES**.

1. Fyll frityrkaret forsiktig med olje til oljen når den laveste påfyllingsstreken i frityrkokeren.

2. Trykk på ✓ (**1 YES**) når frityrkaret er fullt.

Displayet viser **OFF** (av).



4.10.4.3 Tømme og kassere olje i bulkbaserte oljesystemer

I bulkbaserte oljesystemer flyttes oljen fra frityrkokeren til en oppbevaringstank for gammel olje. Det trengs et ekstra røropplegg for å kople bulkbaserte oljesystemer til frityrkokere.

⚠ ADVARSEL

Se til at en filtermatte er på plass før olje dreneres eller kasseres. Hvis det ikke settes inn en filtermatte kan dette resultere i tilstoppede linjer og/eller pumper.

1. Påse at datamaskinen er slått **OFF** (av). Trykk på og hold **FLTR**-knappen på det tilsvarende frityrkaret inne i tre sekunder.



Displayet viser **FLTR MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Trykk på **▼ (INFO)** og gå til **DISPOSE** (kassér).



3. Når **DISPOSE** (kassér) vises, trykker du på **✓ (1 YES)** for å fortsette.

Displayet viser **DISPOSE?** (kassér?) og **YES NO** (ja nei) vekselvis.

Se ***MERK** hvis displayet viser **RTI TANK FULL** (Rti-Tank Full) vekselvis med **CONFIRM** (bekreft).



4. Kassér ved å trykke på **✓ (1 YES)** for å fortsette.

Hvis **INSERT PAN** (kontroller panne) vises, skal du ta ut filterpannen og sette den på plass igjen. Påse at pannen sitter riktig i frityrkokeren.



Displayet viser **DRAINING** (skylles).

Avløpsventilen blir værende åpen, og displayet viser **WAT EMPTY** (frityrkar tomt) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



5. Når frityrkaret er tomt, trykker du på **✓ (1 YES)** for å fortsette.

Displayet viser **CLN WAT COMPLETE?** (rengjør frityrkar, fullført?) vekselvis med **YES. NO** (ja nei)

6. Rengjør frityrkaret med en stiv børste, og trykk på **✓ (1 YES)** for å fortsette når du er ferdig.



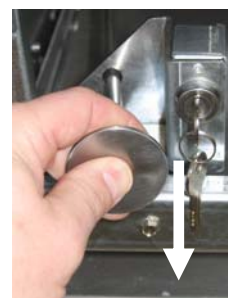
Displayet viser **OPEN DISPOSE VALVE.** (Åpne avløpsventil)

7. Åpne venstre kabinettdør og åpne ventilen hvis nødvendig. Dra kasseringsventilen helt forover for å starte kassering.

Displayet viser **DISPOSING** (kasserer) i fire minutter.

Pumpen overfører avfallsoljen fra frityrkartet til tanken for avfallsolje.

Displayet viser **REMOVE PAN** (fjern panne) når ferdig.



8. Fjern filterpannen, og påse at filterpannen er tom.

Displayet viser **IS PAN EMPTY?** (er pannen tom?) og **YES NO** (ja nei) vekselvis.

9. Trykk på **✕ (2)** for å kjøre pumpen igjen hvis det ligger olje igjen i frityrkaret. Gå ellers videre til neste trinn.



10. Når pannen er tom, trykker du på ✓ (1).



Displayet viser **CLOSE DISPOSE VALVE**. (Lukk avløpsventil)

11. Lukk avløpsventilen ved å dytte ventilhåndtaket forover mot bakre ende av friturekokeren til det stopper. Lukk ventilen igjen dersom din overordnede ønsker det.



Friturekaret kan nå fylles med olje igjen. Gå til avsnitt 4.10.4.4 for å fylle friturekaret, hvis ikke, trykk ✖ (2) for å gå ut.

***MERK:** Trykk knappen ✓ (1) og ring bortfrakteren av bulkbasert olje hvis displayet viser **RTI TANK FULL** (RTI-Tank Full) vekselvis med **CONFIRM** (bekreft). Displayet viser **OFF** (av).

4.10.4.4 Fylle friturekaret fra et bulkbasert oljesystem etter kassering

Displayet viser **FILL POT FROM BULK?** (fyll friturekar fra bulk) vekselvis med **YES NO** (ja nei).

Fyllepumpen i oljesystemet har en fjær Bryter, og pumper bare når du trykker på bryteren.

1. Trykk på og hold knappen ✓ (1 **YES**) inne for å fylle friturekaret med olje opp til påfyllingsstrekken.
2. Slipp opp ✓ (1 **YES**)-knappen når friturekaret er fullt.
3. Trykk på ✖ (2) når friturekaret er fullt for å lukke påfyllingsventilen.



Displayet viser **OFF** (av).

4.11 Filtermeny

Valgene på filtermenyen brukes til filtrering, tømning, påfylling og kassering.

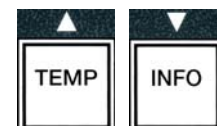
4.11.1 Gå til filtermenyen

1. Trykk på og hold filterknappen for det valgte friturekaret inne i tre sekunder.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Trykk på ▲ og ▼ for å rulle mellom:
 - a. **AUTO FILTER** (automatisk filtrering) Se side 5-2
 - b. **MAINT FILTER** (vedlikehold filter) Se side 5-8
 - c. **DISPOSE** (kassér) Se side 4-16
 - d. **DRAIN TO PAN** (tøm i panne) Se side 4-20



- e. **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (fyll frityrkar fra avløpspanne) Se side 4-21
- f. **FILL VAT FROM BULK** (fyll frityrkar fra bulk) Se side 4-22
- g. **PAN TO WASTE** (panne til avfallstank) Se side 4-23

De to første menyelementene, **AUTO FILTER** (automatisk filtrering) og **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** (vedlikehold (manuelt) filter) er omtalt i kapittel 5. De andre menyelementene er omtalt på de neste sidene.

Funksjonene **DRAIN TO PAN** (tøm i panne) og **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (fyll frityrkar fra avløpspanne) brukes hovedsakelig til diagnostikk. Disse brukes når oljen skal tømmes i pannen eller overføres tilbake til frityrkaret.

4.11.2 Drain to Pan (tøm i panne)

Funksjonen Drain to Pan (tøm i panne) tømmer oljen fra frityrkaret ut i filterpannen.

1. Påse at datamaskinen er slått **OFF** (av). Trykk på og hold filterknappen inne i tre sekunder slik at valgt kar dreneres.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Bruk knappene **▲** og **▼** for å gå til **DRAIN TO PAN** (tøm i panne).



3. Når **DRAIN TO PAN** (tøm i panne) vises, trykker du på **✓ (1 YES)** for å fortsette.

Displayet viser **DRAIN TO PAN ?** (tøm i panne) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



4. Trykk på **✓ (1 YES)** for å fortsette tømmingen ut i pannen.

Oppvarmingskilden deaktiveres, og systemet kontrollerer at pannen står på plass. Hvis pannen ikke registreres, viser displayet **INSERT PAN** (sett inn panne) til pannen registreres.

Når pannen er registrert, åpnes avløpsventilen. Displayet viser **DRAINING** (tømmer) i 20 sekunder.

Displayet viser **VAT EMPTY** (frityrkar tomt) vekselvis med **YES** (ja).

5. Når frityrkaret er tomt, trykker du på **✓ (1 YES)** for å fortsette.



Displayet viser **FILL VAT FROM DRAIN PAN ?** (fyll frityrkar fra dreneringspanne) vekselvis med **YES NO** (ja nei) med et hørbart signal. Gå til neste trinn for å fortsett til neste steg, gå eller til trinn 8.

6. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fylle karet igjen.

Displayet viser **FILLING** (fyller). Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fullt) vekselvis med **YES NO** (ja nei)

Hvis frityrkaret ikke er fullt, trykker du på ✖ (2 **NO**) for å kjøre filterpumpen igjen.

7. Trykk på ✓ (1 **YES**) hvis karet er fullt for å gå tilbake til **OFF** (av).

8. Trykk på ✖ (2 **NO**).

Displayet viser **REMOVE PAN** (fjern panne).



⚠ FARE

Åpne filterpannen sakte for å unngå skulping av varm olje, som kan forårsake alvorlig forbrenning og skli- og fallskader.

9. Fjern forsiktig filterkaret fra frityrkokeren.

Displayet viser **IS PAN EMPTY?** (er frityrkaret tomt) vekselvis med **YES NO** (ja nei).

MERK: Det kan hende at litt olje er igjen i pannen etter ny fylling.

10. Hvis frityrkaret er tomt, trykker du på ✓ (1 **YES**) for å gå tilbake til **OFF**.

Hvis frityrkaret ikke er tomt, trykker du på ✖ (2 **NO**) (se figur 4.11.2.10) og gå tilbake **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** (fyll frityrkar fra dreneringspanne) og gå tilbake til c alternerende med **YES NO** etter steg 5.

Hvis karet ikke er tomt og frityrkokeren bruker et bulkoljesystem, trykker du ✖ (2 **NO**), og displayet viser **PAN TO WASTE?** vekselvis med **YES NO** (ja nei).

11. Trykk ✓ (1 **YES**) for å drenere oljen til tanken for avfallsolje. Gå til avsnitt

4.10.4.3 Tømme og kassere olje i bulkbaserte oljesystemer mellom steg 6 og steg 7.



4.11.3 Fyll frityrkar fra avløpspanne

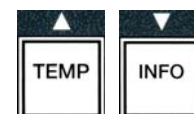
Alternativet Fill vat from Drain Pan (fyll frityrkar fra avløpspanne) brukes til å fylle frityrkaret fra filterpannen.

1. Trykk på og hold **OFF** filterknappen for frityrkaret som skal fylles i tre sekunder med displayet av.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Bruk ▲ og ▼ til å gå til **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (fyll frityrkar fra avløpspanne).



3. Når **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (fyll frityrkar fra avløpspanne) vises, trykker du på ✓ (1 **YES**) for å fortsette.



Displayet viser **FILL VAT FROM DRAIN PAN ?** (fyll frityrkar fra avløpspanne) vekselvis med **YES NO** (ja nei).

4. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



Systemet kontrollerer at avløpsventilen er lukket. Returventilen åpnes, og filterpumpen fyller frityrkaret igjen.

Displayet viser **FILLING** (fyller) mens karet fylles. Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fullt?) vekselvis med **YES NO** (ja nei)

5. Trykk på ✓ (**1 YES**) hvis karet er fullt for å avslutte og gå tilbake til **OFF** (av). Hvis frityrkaret ikke er fullt, trykker du på ✖ (**2 NO**) for å fortsette å fylle.



4.11.4 Fyll frityrkar fra bulk

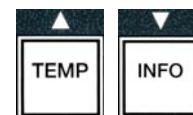
Alternativet Fill Vat from Bulk (fyll frityrkar fra bulk) brukes når frityrkaret fylles fra et bulkbasert oljesystem.

1. Trykk **OFF** (Va) og hold filterknappen for frityrkaret som skal fylles i tre sekunder med displayet av.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Bruk ▲ og ▼ til å gå til **FILL VAT FROM BULK** (fyll frityrkar fra bulk).



3. Når **FILL VAT FROM BULK** (fyll frityrkar fra bulk?) vises, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



Displayet viser **FILL VAT FROM BULK?** (fyll frityrkar fra bulk) vekselvis med **YES NO** (ja nei).

4. Trykk på ✓ (**YES**) for å fortsette.



Displayet viser **PRESS AND HOLD YES TO FILL** (trykk og hold ja for å fylle), som veksler **YES** (ja).

Returventilen åpnes, og bulkpumpen aktiveres. Fyllepumpen i oljesystemet har en fjærbryster, og pumper bare mens du trykker på bryteren.

5. Trykk på og hold ✓ (**YES**) for å fylle karet.

Displayet viser **FILLING** (fyller) mens karet fylles.



6. Slipp opp ✓ (**1 YES**)-knappen når frityrkaret er fylt opp til den nederste påfyllingsstreken.

Displayet viser **CONTINUE FILLING?** (fortsette fylling) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



7. Å fortsette å fylle tilbake til trinn 5. Ellers trykk ✕ (**2**) knappen for å avslutte og gå tilbake til **OFF**.

4.11.5 Panne til avfallstank

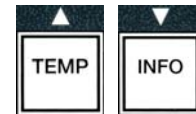
Valget Pan to waste (panne til avfallstank) er et valg som lar bulkbaserte oljesystemer pumpe overflødig olje i pannen til tanken for avfallsolje uten å drenere eksisterende olje i frityrkaret.

1. Trykk **OFF** (av) og hold filterknappen for frityrkaret som skal fylles i tre sekunder med displayet av.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **MAINT FILTER** (vedlikehold filter).

2. Bruk ▲ og ▼ til å gå til **PAN TO WASTE** (panne til avfallstank).



3. Når **PAN TO WASTE** (panne til avfallstank) vises, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.



Displayet viser **PAN TO WASTE?** (panne til avfallstank?) vekselvis med **YES NO** (ja nei)

4. Trykk ✓ (**YES**) og gå til avsnitt 4.10.4.3 side 4-18 og fortsett etter trinn 6, eller trykk ✕ (**2 NO**) for å gå tilbake til filtermeny.

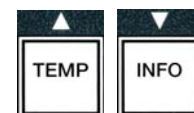


4.12 Programmere via nivå 1

Programmering via nivå 1 brukes til å legge inn nye produkter, bestemme når AIF (automatisk filtrering) er utkoblet og utføre dyprens (utkoking) og tester av øvre grenser.

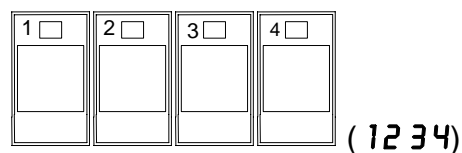
Slik kan du gå til programmeringsmodus på nivå 1:

1. Datamaskinen skal være slått **OFF** (av). Trykk på **TEMP** og **INFO** samtidig i **TRE** sekunder til **LEVEL 1** (nivå 1) vises. Et lydssignal høres.



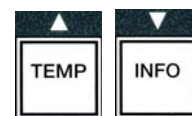
Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).

2. Skriv inn **1234**.



Displayet viser **LEVEL 1 PROGRAM** (programmering via nivå 1) i tre sekunder før det endres til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).

3. Trykk på **▲** og **▼** for å rulle mellom:



- a. **PRODUCT SELECTION** (produktvalg) Se side 4-12
- b. **AIF CLOCK** (klokke for aut. filtr.) Se side 4-24
- c. **DEEP CLEAN MODE** (dyprensmodus) Se side 4-25
- d. **HI LIMIT TEST** (test for øvre grenser) Se side 4-30
- e. **FRYER SETUP** (konfigurering av frityrkoker) Se side 4-9

4. Når displayet viser det aktuelle valget, trykker du på **✓** (**1 YES**) for å velge dette menyelementet.



4.12.1 AIF CLOCK (klokke for automatisk filtrering)

I modusen AIF Clock (klokke for automatisk filtrering) kan du programmere tider når automatisk filtrering skal deaktiveres. Dette er nyttig på travle tidspunkter på dagen, for eksempel lunsjtid.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-23 til og med 4-24.

2. Bruk **▼** (**INFO**) til å gå til **AIF CLOCK** (klokke for automatisk filtrering)



3. Trykk på **✓** (**1 YES**) for å fortsette.



Displayet viser **AIF CLOCK** (klokke for automatisk filtrering) til venstre og **DISABLED** (deaktivert) til høyre.

4. Bruk **◀** og **▶** til å veksle mellom:

- a. **DISABLED** (deaktivert)
- b. **ENABLED** (aktivert)



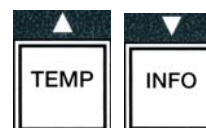
Konfigurer denne funksjonen som **ENABLED** (aktivert) hvis automatisk filtrering skal være deaktivert på bestemte tider av dagen (f.eks. lunsjtid).

5. Når **ENABLED** vises, trykker du på **▼**.



*Gå videre til trinn 12 hvis du har valgt **DISABLED** (deaktivert).

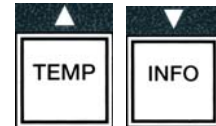
6. Når **ENABLED** vises, trykk på **▲** og **▼** (se figur 4.12.2.5) for å gå mellom **M-F 1** til **SUN 4**. (Eksempel: Filtrering er ikke ønsket i lunsjrushet fra kl 12 til 13.30 mandag–fredag. Gå til **M-F 1 12:00 AM** på displayet.



7. Bruk talltastene, og angi starttidspunktet da automatisk filtrering skal deaktiveres.



8. Trykk på ▲ og ▼ for å veksle mellom AM og PM.



9. Trykk på ▼ (**INFO**). Displayet viser **0 DUR** (0 varighet). Dette er tidsperioden da automatisk filtrering skal være deaktivert.



10. Bruk talltastene for å angi en tidsperiode fra 0 til 999 minutter. (Eksempel: 1,5 timer angis som 90 minutter.) Angi **90** i dette eksempelet. Displayet viser **090 DUR** (090 varighet). Fire ulike tidsperioder er tilgjengelige for utsettelse filtrering er tilgjengelig for hver dag eller et antall dager. (M-F 1-4, Sat (lør) 1-4 and Sun (søn) 1-4)



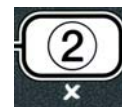
11. Trykk på ▼ (**INFO**) for å godta tidsperioden og gå videre til neste tidsperiode.



12. Trykk på * én gang når du er ferdig, for å avslutte og gå tilbake til **PRODUCT SELECTION** (produktvalg).



13. Trykk på * (**2**) for å avslutte og gå tilbake til **OFF** (av).



4.12.2 MODUSEN DYPRENS (UTKOKING)

Dyprensmodusen brukes til å fjerne forkullet olje fra friturekaret.

MERK: Les anvisningene i “Fryer Deep Clean Procedure” (dyprensprosedyre for friturekoker) fra Kay Chemical når LOV™-friturekokeren skal rengjøres.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-23 til og med 4-24.

Displayet viser **DEEP CLEAN** (dyprens).



2. Trykk på ✓ (**1 YES**).

Bulkbasert oljesystem: Påse at en komplett og ren filterpanne står på plass.

System med olje i boks: Påse at en fettjerningsenhet av typen MSDU eller en egnet metallbeholder med en kapasitet på minst 15 liter står under avløpet.

Displayet viser **DEEP CLEAN?** (dyprens) vekselvis med **YES NO** (ja nei)



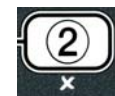
3. Trykk på ✓ (**1 YES**).

4. **Helt friturekar:** Displayet viser **IS OIL REMOVED?** (olje fjernet?)

vekselvis med **YES. NO** (ja, nei).

Delt frityrkar: Displayet viser **DEEP CLEAN** (dyprens) vekselvis med **L R** (v h).

Trykk på ✓ (1) eller ✖ (2) under det delte frityrkaret som skal rengjøres. Displayet viser **IS OIL REMOVED?** (er oljen fjernet?) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



* Displayet viser **RTI TANK FULL** (RTI-tank full) vekselvis med **CONFIRM** (bekreft) hvis avfallstanken for det bulkbaserte oljesystemet er full. Trykk på ✓ (1) og ring bortfrakteren av bulkbasert olje. Displayet viser **OFF** (av).

⚠ FARE

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

⚠ FARE

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

⚠ FARE

Ved tømning av olje i en egnet fettfjerningsenhet av typen MSDU eller en beholder av METALL, må du påse at det er plass til minst 15 liter i enheten/beholderen. Ellers kan oljen flomme over og forårsake personskade.

5. **Tomt frityrkar:** Trykk på ✓ (1 **YES**) for å gå til trinn 12.
Oljefyllt frityrkar: Trykk på ✖ (2 **NO**).



6. **System med olje i boks:** Displayet viser **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** vekslende med **YES NO**. Påse at en fettfjerningsenhet av typen MSDU eller en egnet metallbeholder med en kapasitet på minst 15 liter står under avløpet. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å kassere oljen. Displayet viser **DISPOSING** (kasserer), ender med **WAT EMPTY?** (frityrkar tomt) vekselvis med **YES** (ja). Trykk på ✓ (1 **YES**) for å gå til trinn 12.



***Bulkbasert oljesystem:** Displayet viser **DRAINING** (drenerer). Når oljen har blitt drenert til filterpannen viser displayet **WAT EMPTY?** (frityrkar tomt) vekselvis med **YES NO** (ja nei). Trykk på ✓ (1 **YES**) og fortsett.



*Hvis **INSERT PAN** (sett inn panne) vises, fjernes filterpannen og settes på plass igjen.

Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **OPEN DISPOSE VALVE**.

7. **Bulkbasert oljesystem:** Åpne venstre kabinettdør og åpne låsen hvis nødvendig. Dra kasseringsventilen helt forover for å starte kassering.

Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **DISPOSING** (kasserer) i fire minutter.

Pumpen overfører avfallsoljen fra friturekartet til tanken for avfallsolje.

Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **REMOVE PAN** (fjern panne) når ferdig.

8. **Bulkbasert oljesystem:** Fjern filterpannen, og påse at filterpannen er tom.

Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **IS PAN EMPTY?** (er pannen tom?) og **YES NO** (ja nei) vekselvis.

9. **Bulkbasert oljesystem:** Trykk på **x (2)** for å kjøre pumpen igjen hvis det ligger olje igjen i friturekartet. Gå ellers videre til neste trinn.



10. **Bulkbasert oljesystem:** Når pannen er tom, trykker du på **✓ (1)** (see Figure 4.10.4.3.10).



Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **CLOSE DISPOSE VALVE**.

11. **Bulkbasert oljesystem:** Lukk avløpsventilen ved å dytte ventilhåndtaket forover mot bakre ende av friturekokeren til det stopper.

Bulkbasert oljesystem: Displayet viser **INSERT PAN** (sett inn panne). Sett inn pannen



12. **Bulksystem eller olje i boks:** Avløpsventilen lukkes, og displayet viser **SOLUTION ADDED?** (løsning tilsatt) vekselvis med **YES** (ja). Fyll friturekartet som skal rengjøres med vann og rengjøringsblanding. Les McDonald's prosedyre for dyprens (utkoking) i "Fryer Deep Clean Procedure" (dyprensprosedyre for friturekoker) fra Kay Chemical samt vedlikeholdskortet.

13. **Bulksystem eller olje i boks:** Trykk på **✓ (1 YES)** for å fortsette og starte rengjøringsprosedyren.



Displayet viser **DEEP CLEAN** (dyprens) vekslende med en nedtellingstidtaker som starter på 60:00 minutter på displayet. Friturekartet oppvarmes til 91 °C i én time. Press og hold Info knappen x (2) i tre sekunder for å avbryte dyprensingen. Displayet viser **IS SOLUTION REMOVED?** (er løsningen fjernet?) vekselvis med **YES** (ja). Hopp til trinn 15.

Etter én time slås oppvarmingsfunksjonen av, og displayet viser **CLEAN DONE** (rengjøring ferdig) med en alarm.

14. **Bulksystem eller olje i boks:** Trykk på **✓ (1 YES)** for å dempe alarmen.







15. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **IS SOLUTION REMOVED?** (er løsningen fjernet) vekselvis med **YES** (ja). Fjern oppløsningen ved å følge anvisningene fra Kay Chemical.
16. **Bulksystem eller olje i boks:** Fjern filterpannen, og ta ut smulebrettet, pressringen, filteret og duken. Sett den tomme filterpannen i friturekokeren igjen.

⚠ FARE

La oppløsningen som ble brukt til dyprens (utkoking) avkjøles til 38 °C før kassering, ellers kan den varme væsken forårsake personskade.

MERK: Les anvisningene i “Fryer Deep Clean Procedure” (dyprensprosedyre for friturekoker) fra Kay Chemical når du skal fjerne rengjøringsoppløsningen.

17. **Bulksystem eller olje i boks:** Trykk på ✓ (1 **YES**) når løsningen er fjernet. 
18. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **SCRUB VAT COMPLETE?** (skrubbe friturekar helt) vekselvis med **YES** (ja) Trykk på ✓ (1 **YES**). 
19. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **DRAINING** (skyller). Avløpsventilen åpnes, slik at resten av rengjøringsoppløsningen i friturekaret tømmes ut. Skyll friturekaret for rengjøringsoppløsning.
20. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **RINSE COMPLETE?** (dyprens helt?) vekselvis med **YES** (ja) Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fortsette når karet er helt rensset. 
21. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **REMOVE PAN** (fjern panne). Ta ut filterpannen.
22. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **VAT AND PAN DRY?** (friturekar tomt?) vekselvis med **YES** (ja). Påse at både karet og pannen er helt tørre.
23. **Bulksystem eller olje i boks:** Displayet viser **INSERT PAN** (sett inn panne). Sett på duken, filtermatten, pressringen og smulebrettet som ble fjernet i steg 16. Sett inn filter pannen.
24. **System med olje i boks:** Displayet viser **MANUAL FILL** (fyll manuelt) vekselvis med **YES** (ja). Trykk på ✓ (1 **YES**) og displayet går tilbake til **OFF**. 

Bulksystem: Gå til avsnitt 4.11.4 Fyll kar fra bulk på side 4-22 og begynn etter steg 3.

4.12.4 MODUS FOR TEST AV ØVRE GRENSER

Testen for øvre grense brukes for å teste øvre grense på kretsen. Testen for øvre grense ødelegger oljen. Testen skal bare utføres med gammel olje. Slå av friturekokeren og ring etter service umiddelbart hvis temperaturen når 238 °C uten at sikkerhetsfunksjon nr. 2 for øvre grense utløses, og displayet viser **HIGH LIMIT FAILURE** (øvre grense 2 ugyldig) alternerende med **DISCONNECT POWER** (frakoble strøm) med en varseltone under testing.

Testen kan avbrytes når som helst ved å slå av friturekokeren. Når friturekokeren slås på igjen, går den tilbake til driftsmodus og viser produktet.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-23 til og med 4-24.

Displayet viser **HIGH LIMIT TEST** (test for øvre grense).



2. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fortsette testen for øvre grense.

Displayet viser **HI-LIMIT?** (øvre grense) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



3. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fortsette testen. Trykk på ✓ (1 **YES**) på siden som tilsvarer karet dersom du utfører testen på delt kar.

Displayet viser **PRESS AND HOLD CHECK** (trykk og hold sjekk).



4. Trykk på og hold ✓ (1 **YES**)-knappen inne for å påbegynne testen for øvre grense.

Friturekaret varmes opp. Displayet viser den til enhver tid gjeldende temperatur i friturekaret under testen. Når temperaturen når $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ * viser displayet **HOT HI-1** (varm øvre grense 1) vekslende med den faktiske temperaturen (f.eks. **410F**) og fortsetter å varmes opp.

***MERK:** I datamaskiner som brukes i EU (CE-merket), er temperaturen 202°C .

Friturekokeren fortsetter å varme seg opp til høy grense nr. 2 utløses. Dette skjer som regel når temperaturen kommer opp i $217\text{--}231^{\circ}\text{C}$ på utstyr som ikke er CE-merket, og $207\text{--}219^{\circ}\text{C}$ på CE-merket utstyr.

Når den høye grensen nås, viser **HELP HI-2** (øvre grense 2) vekslende med den faktiske temperaturen (f.eks. **430F**).

5. Slipp opp ✓ (1 **YES**)-knappen.

Hvis den øvre grensen mislykkes, viser displayet **HIGH LIMIT FAILURE** (øvre grense ugyldig) vekslende med **DISCONNECT POWER** (frakoble strøm). I så fall skal du slå av strømmen til friturekokeren og ringe etter service umiddelbart.

Friturekaret varmes ikke opp lenger, og displayet viser nåværende temperaturinnstilling vekslende med den faktiske temperaturen (f.eks. **430F**) til temperaturen synker lavere enn 204°C .

6. Trykk på den myke powerknappen for å deaktivere alarmen.



7. Trykk på ✕ (2) én gang for å avslutte testen når temperaturen går under 204°C .

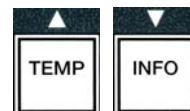


8. Trykk på ✕ (2) for å avslutte til **OFF**.(av)

9. Følg prosedyrene på side 4–16 for å kassere oljen.

4.13 Programmeringsnivå 2

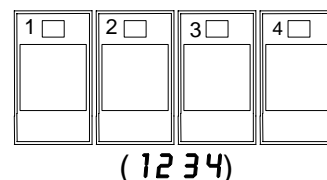
Slik kan du gå til programmeringsnivå 2:



1. Datamaskinen skal være slått **OFF** (av). Trykk på **TEMP** og **INFO** samtidig i 10 sekunder til **LEVEL 2** (nivå 2) vises. Et tredje lydsignal høres.

Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).

2. Skriv inn **1234**.



Displayet viser **LEVEL 2 PROGRAM** (programmeringsnivå 2) i tre sekunder før det endres til **PRODUCT COMP** (produktkompensasjon).

3. Trykk på **▲** og **▼** for å rulle mellom:
 - a. **PRODUCT COMP** (produktkompensering) Se side 4-30
 - b. **E-LOG** (e-logg) Se side 4-31
 - c. **PASSWORD SETUP** (passordoppsett) Se side 4-31
 - d. **ALERT TONE** (varselsignal) Se side 4-32
 - e. **FLTR AFTER** (filtrer etter) Se side 4-33
 - f. **FILTER TIME** (filtreringstidspunkt) Se side 4-34

MERK:

Trykk på **◀** og **▶** for å gå mellom posisjoner innen valgene.
Bruk talltastene 0–9 for å legge inn tall.

Trykk på **▲** og **▼** for å godta innlagte data og gå videre til neste eller forrige menyelement.

4. Trykk på **✓** (**1 YES**) når det riktige valget vises.



4.13.1 MODUS FOR PRODUKTKOMPENSERING

I modusen for produktkompensering kan du endre produktkompensasjon (følsomhet). Det kan være nødvendig å justere enkelte produkter, avhengig av kokeegenskapene. **Vær forsiktig når du endrer produktkompensasjonen, da dette kan påvirke kokesyklusen for produkter i negativ retning.** Standardinnstillingen for produktkompensasjon er satt til fire.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

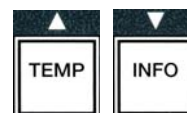
Displayet viser **PROD COMP** (produktkompensering).



2. Når **PROD COMP** (produktkompensering) vises, trykker du på **✓** (**1 YES**).

Displayet viser **PRODUCT SELECTION** (produktvalg), endres til **SELECT PRODUCT** (velg produkt).

3. Bruk ▲ og ▼ til å rulle gjennom produktlisten.



Displayet viser det valgte produktet.



4. Når du har merket et produkt, trykker du på ✓ (1 **YES**) for å velge det.

Displayet viser **MODIFY?** (endre), som veksler med **YES NO** (ja nei)

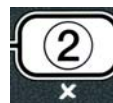


5. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å endre valget eller ✕ (2 **NO**) for å gå tilbake til **LEVEL 2 PROGRAM** (program nivå 2).

Displayet viser **LOAD COMP** (last kompensasjon) til venstre og 4 eller et annet tall til høyre. Dette er følsomhetsinnstillingen som anbefales til dette produktet.

MERK: Det anbefales på det sterkeste å IKKE justere denne innstillingen, da dette kan påvirke produktet i negativ retning.

6. Angi et tall fra 0–9 hvis du skal endre denne innstillingen.



7. Trykk på ✕ (2) for å godta valget.

8. Trykk på ✕ (2) to ganger for å avslutte.



Displayet viser **OFF** (av).

4.13.2 E-LOGGMODUS

Modusen E-LOG (e-logg) brukes til å vise de ti siste feilkodene som har oppstått i friturekokeren. Kodene vises fra 1 til 10, og de nyeste vises først. Klokkeslett, dato og feilkode vises også.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

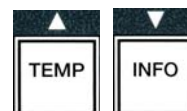
Displayet viser **E-LOG** (e-logg).



2. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å godta valg.

Displayet viser **NOW** (angi klokkeslett) til venstre og nåværende dato og tid til høyre.

3. Bruk ▼ til å gå gjennom de ti siste feilkodene, starter med "A" til "J". Bruk ▲ for å rulle til toppen når siste feil vises.



Hvis det ikke har oppstått noen feil, viser displayet **NO ERRORS** (ingen feil). Feil vises ved posisjon A til J, siden som har feil dersom det er et delt kar, feilkode og tid, vekslende med dato. Feilkoden etterfulgt av "L" henviser til venstre side av et delt friturekar, og "R" viser til høyre side av et delt friturekar der feilen oppstod (f.eks. A R E06 06:34AM 12/09/08). Feilkoder er oppramset i avsnitt 7.2.5 i denne håndboken.

4. Trykk på ✕ (2) to ganger for å avslutte.



Displayet viser **OFF** (av).

4.13.3 MODUS FOR OPPSETT AV PASSORD

I passordmodus kan en restaurantleder endre passord for ulike modi og nivåer.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

Displayet viser **PASSWORD SETUP** (konfigurer passord).

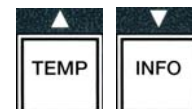


2. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å godta valg.

Displayet viser **FRYER SETUP** (konfigurer frityrkoker).

3. Trykk på ▲ og ▼ for å rulle mellom:

- a. **FRYER SETUP** – Opprettet passord for å gå til modusen **FRYER SETUP** (konfigurer frityrkoker). (Standardverdien er 1234.)
- b. **USAGE** (bruk) – Valgt passord for å gå til modusen **USAGE** for å nullstille bruksstatistikken. (Standardverdien er 4321.)
- c. **LEVEL 1** (nivå 1) – Velger passord for å gå til modusen **LEVEL 1**. (Standardverdien er 1234.)
- d. **LEVEL 2** (nivå 2) – Velger passord for å gå til modusen **LEVEL 2**. (Standardverdien er 1234.)



4. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å godta valg.



Displayet viser **MODIFY?** (endre), som veksler med **YES NO** (ja nei)

5. Trykk på ✓ (**1 YES**).



Displayet viser **FRYER SETUP** (konfigurer frityrkoker) til venstre og **NEW PASSWORD** (nytt passord) blinker i tre sekunder, deretter **1234** eller gjeldende passord vises til høyre.

6. Angi et nytt passord med tastene 0–9, eller angi det eksisterende passordet på nytt.



7. Trykk på ✓ (**1 YES**).



Displayet viser **CONFIRM** (bekreft) til venstre og **1234** eller det nye passordet vises til høyre.

8. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å bekrefte.



Displayet viser **PASSWORD SETUP** (konfigurer passord) til venstre. Displayet til høyre er tomt.

9. Gjenta trinn 3-8 for å endre eller bekrefte frityrkokerens konfigurasjon, bruk eller passord for nivå 1 eller 2.

10. Trykk på *** (2)** for å avslutte.



Displayet viser **OFF** (av).

4.13.4 MODUS FOR VARSELSIGNAL

Volumet til varselsignalet er justerbart i ni nivåer, og lyden kan justeres til tre frekvenser. Bruk forskjellige frekvenser for å skille protein- og pomes frites-stasjoner.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

Displayet viser **ALERT TONE** (varselsignal).



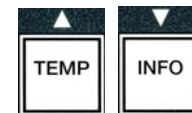
2. Trykk på **✓ (1 YES)** når det riktige valget vises.

Displayet viser **VOLUME 1-9** (lydstyrke 1–9) til venstre og **9** til høyre.

3. Angi lydstyrken med talltastene . Velg blant ni nivåer, der 1 er av, 1 er laveste lydstyrke og 9 er høyeste lydstyrke.



4. Bruk **▲** og **▼** til å gå til **TONE 1-3** (lydfrekvens 1–3).



Displayet viser **TONE 1-3** (lydfrekvens 1–3) til venstre og **1** til høyre.

5. Angi lydfrekvensen fra 1 til 3 med talltastene.



6. Trykk på *** (2)** for å gå tilbake til **LEVEL 2 PROGRAM** (programmering på nivå 2).



7. Trykk på *** (2)** for å avslutte.



Displayet viser **OFF** (av).

4.13.5 FILTER AFTER (filtrer etter)

I AIF-filtreringsmodus kontrolleres to ting før filtreringen utføres. En sjekker for kokesykluser som er justert i dette avsnittet og den andre sjekker for klokkeslettet som er justert i følgende avsnitt 4.13.6 FILTERTID. Forespørsel om filtrering foretas av det som først inntreffer; enten etter et visst antall kokesykluser eller en viss angitt tid har gått.

Alternativet **FILTER AFTER** (filtrer etter) brukes til å angi hvor mange kokesykluser som skal forløpe før filtreringsmeldingen vises.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

Gå til **FILTER AFTER** (filtrer etter).



2. Trykk på ✓ (1 YES)-knappen når **FILTER AFTER** vises.

Displayet viser **FILTER AFTER** (filtrer etter) til venstre og **0** eller et annet tall til høyre.

3. Bruk talltastene fra 0 til 9 til å angi hvor mange kokesykluser som skal forløpe før filtreringsmeldingen vises (f.eks. etter hver 12. syklus angis som 12).



Displayet viser **FILTER AFTER** (filtrer etter) til venstre og **12** til høyre.

4. Trykk på ✖ (2) for å gå tilbake til **LEVEL 2 PROGRAM** (programmering på nivå 2).



5. Trykk på ✖ (2) for å avslutte.

Displayet viser **OFF** (av).

4.13.6 FILTER TIME (filtreringstid)

Alternativet **FILTER TIME** (filtreringstid) brukes til å angi hvor mye tid som skal forløpe før filtreringsmeldingen vises. Dette alternativet er nyttig ved spisesteder med lavere volum, der filtrering er ønskelig oftere enn etter et visst antall kokesykluser.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-29 til og med 4-30.

Gå til **FILTER TIME** (filtreringstid).



2. Når **FILTER TIME** (filtreringstid) vises, trykker du på ✓ (1 YES).

Displayet viser **FILTER TIME** (filtreringstid) til venstre og **0** til høyre.

3. Bruk talltastene fra 0 til 9 til å angi hvor mye tid som skal forløpe mellom filtreringsmeldinger (f.eks etter 2 timer angis som 2).



Displayet viser **FILTER TIME** (filtreringstid) til venstre og **02** til høyre.

4. Trykk på ✖ (2) for å gå tilbake til **LEVEL 2 PROGRAM** (programmering på nivå 2).



5. Trykk på ✖ (2) for å avslutte.

Displayet viser **OFF** (av).



4.14 INFO-modus

INFO-knappen brukes til å vise informasjon og navigere i menyer. Når det trykkes én gang viser det gjenopprettingstiden til hvert kar.

Trykk på **INFO** i tre sekunder for å vise bruk, filtreringsstatistikk og de siste kokesyklusene.

Slik kan du gå til **INFO**-modus:

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



Figur 4.14.1

Displayet viser **INFO MODE** (infomodus) i tre sekunder, og endres deretter til **FILTER STATS** (filtreringsstatistikk).

2. Trykk på ▲ og ▼ for å rulle mellom:

KONFIGURASJON MED HELT FRITYRKAR

- | | |
|--|--------------|
| a. FILTER STATS (filtreringsstatistikk) | Se side 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (vis bruk) | Se side 4-36 |
| c. LAST LOAD (siste lasting) | Se side 4-37 |
| d. TPM (total mengde polare materialer) | Se side 4-39 |

KONFIGURASJON MED DELT FRITYRKAR

- | | |
|--|--------------|
| a. FILTER STATS (filtreringsstatistikk) | Se side 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (vis bruk) | Se side 4-36 |
| c. LAST LOAD L (siste lasting venstre) | Se side 4-37 |
| d. LAST LOAD R (siste lasting høyre) | Se side 4-37 |
| e. TPM L (total mengde polare materialer venstre) | Se side 4-39 |
| f. TPM R (total mengde polare materialer høyre) | Se side 4-39 |

MERK:

Trykk på ◀ og ▶ for å gå mellom dager innen valgene.

Trykk på ▲ og ▼ for å gå til andre menyelementer.

3. Når displayet viser det aktuelle valget, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å velge dette menyelementet.



4.14.1 MODUS FOR FILTRERINGSSTATISTIKK

Modus for filtreringsstatistikk viser filtreringsopptelling og filtreringsopptellinger som har blitt hoppet over hver dag, og gjennomsnittlig antall kokesykluser per filtrering.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-34 til og med 4-35.

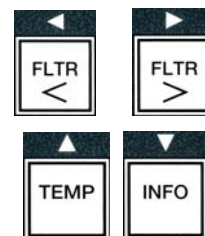
Displayet viser **FILTER STATS** (filtreringsstatistikk).

2. Trykk på ✓ (1 **YES**) når det riktige valget vises.



Displayet viser gjeldende dag på venstre side og gjeldende dato på høyre side.

3. Bruk ◀ og ▶ til å gå gjennom oppføringene, fra dagens dato og én uke bakover.



4. Trykk på ▲ og ▼ for å rulle mellom:

KONFIGURASJON MED HELT FRITYRKAR

- DAY (TUE). DATE (07/03/07)** (dag (tir), dato (3.7.07) – Gjeldende ukedag og dato.
- FILTERED # DAY.** (ant. filtreringer, dag) – Antall ganger friturekaret er filtrert, og ukedag.
- FLT BPSD # DAY.** (ant. filteromgåelser, ukedag) – Antall ganger filteret er omgått, og ukedag.
- FLT AVG DAY.** (gj.sn. ant. kokesykluser per filtrering, ukedag) – Gjennomsnittlig antall kokesykluser per filtrering, og ukedag.

KONFIGURASJON MED DELT FRITYRKAR

- DAY (WED). DATE (03/20/07)** (dag (ons), dato (20.03.07) – Gjeldende ukedag og dato.
- L FILTERED # DAY.** (v. ant. filtreringer, dag) – Antall ganger venstre friturekare er filtrert, og ukedag.
- L FLT BPSD # DAY.** (v. ant. filteromgåelser, ukedag) – Antall ganger filteret i venstre friturekare er omgått, og ukedag.
- L FLT AVG DAY.** (v. gj.sn. ant. kokesykluser per filtrering, ukedag) – Gjennomsnittlig antall kokesykluser per filtrering i venstre friturekare, og ukedag.
- R FILTERED # DAY.** (h. ant. filtreringer, dag) – Antall ganger høyre friturekare er filtrert, og ukedag.
- R FLT BPSD # DAY.** (h. ant. filteromgåelser, ukedag) – Antall ganger filteret i høyre friturekare er omgått, og ukedag.
- R FLT AVG DAY.** (h. gj.sn. ant. kokesykluser per filtrering, ukedag) – Gjennomsnittlig antall kokesykluser per filtrering i høyre friturekare, og ukedag.

5. Trykk på ✖ (2) for å gå tilbake til **INFO MODE** (infomodus) endres til **FILTER STATS** (filtreringsstatistikk).



6. Trykk på ✖ (2) igjen for å avslutte.

Displayet viser **OFF** (av).



4.14.2 MODUS FOR VISNING AV BRUK

Modusen Review Usage (vis bruk) viser totalt antall kokesykluser per friturekare, antall kokesykluser per friturekare, antall ganger kokesyklusen er avsluttet før fullføring, og antall timer friturekaret/ene

har vært slått på og dato for siste nullstilling.

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-34 til og med 4-35.

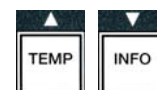
Gå til **REVIEW USAGE** (vis bruk).



2. Når **REVIEW USAGE** (vis bruk) vises, trykker du på ✓ (**1 YES**).

Displayet viser **USAGE SINCE** (Bruk siden) endres til dato og klokkeslett for forrige nullstilling av bruksinformasjon.

3. Trykk på ▲ og ▼ for å rulle mellom:



KONFIGURASJON MED HELT FRITYRKAR

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** (bruk siden klokkeslett, dato) – Bruk siden klokkeslettet og datoen for forrige nullstilling.
- b. **TOTAL COOKS #** (ant. kokesykluser) – Antall kokesykluser for alle produkter.
- c. **QUIT COOK #** (ant. avsluttede kokesykluser) – Antall kokesykluser som er avsluttet innen de første 30 sekundene.
- d. **ON HRS #** (ant. timer på) – Antall timer friturekaret har vært på.
- e. **RESET USAGE** (nullstill bruk) – Brukes til å nullstille telleverket for bruk.

KONFIGURASJON MED DELT FRITYRKAR

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** (bruk siden klokkeslett, dato) – Bruk siden klokkeslettet og datoen for forrige nullstilling.
 - b. **TOTAL COOKS #** (ant. kokesykluser) – Antall kokesykluser for alle produkter.
 - c. **QUIT COOK #** (ant. avsluttede kokesykluser) – Antall kokesykluser som er avsluttet innen de første 30 sekundene.
 - d. **L ON HRS #** (v. ant. timer på) – Antall timer venstre friturekar har vært på.
 - e. **R ON HRS #** (h. ant. timer på) – Antall timer høyre friturekar har vært på.
 - f. **RESET USAGE** (nullstill bruk) – Brukes til å nullstille telleverket for bruk.
4. Gå tilbake til trinn 3 og gå til **RESET USAGE** (nullstill bruk) hvis du skal nullstille bruksstatistikken. Gå ellers til trinn 7.

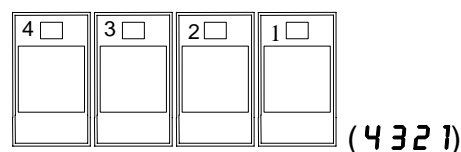
Displayet viser **RESET USAGE** (nullstill bruk).

5. Når displayet viser det aktuelle valget, trykker du på ✓ (**1 YES**) for å velge dette menyelementet.



Displayet viser **ENTER CODE** (angi kode).

6. Angi **4321** med talltastene. Merk: Kodene kan endres.



Displayet viser **RESET USAGE COMPLETE** endres til **REVIEW USAGE**. Hopp til trinn 8.

7. Trykk på ✕ (**2**) for å gå tilbake til **INFO MODE** (Infomodus) endres til **FILTER STATS** (filtreringsstatistikk).



8. Trykk på *** (2)** for å avslutte.

Displayet viser **OFF** (av).



4.14.3 MODUSEN LAST LOAD (SISTE LASTING)

Modus for siste last viser data for siste kokesyklus.

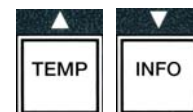
1. Utfør trinn 1-3 på side 4-34 til og med 4-35.

Displayet viser **LAST LOAD** (siste lasting) for konfigurasjoner med helt frityrkar, eller **LOAD L** (last h.) eller **LOAD R** (last h.) for konfigurasjoner med delt frityrkar.

2. Trykk på **✓ (1 YES)** når det riktige valget vises.



3. Trykk på **▲** og **▼** for å rulle mellom:



KONFIGURASJON MED HELT/DELT FRITYRKAR

- PRODUCT FRY** (produkt kokt) – Siste produkt som ble kokt.
- STARTED 02:34PM** (startet 14.34) – Klokkeslettet da forrige kokesyklus startet.
- ACTUAL 3:15** (reell 3.15) – Reell koketid, inkludert ??stretch time.
- PROGTIME 3:10** (progr.tid 3.10) – Programmert koketid.
- MAX TEMP 337°** (maks. temp 337°) – Maksimum oljetemperatur som er registrert i løpet av kokesyklusen.
- MIN TEMP 310□** (maks. temp 310°) – Minimum oljetemperatur som er registrert i løpet av kokesyklusen.
- AVG TEMP 335□** (gj.snittstemp. 335°) – Gjennomsnittlig oljetemperatur som ble registrert i løpet av kokesyklusen.
- HEAT ON 70** (varme på 70) – Prosentandel av koketiden som varmekilden var på.
- READY YES** (klar ja) – Vises hvis frityrkokeren nådde riktig temperatur igjen før kokesyklusen ble startet.

MERK – Tallene ovenfor er eksempler. De viser ikke til reelle omstendigheter.

4. Trykk på *** (2)** for å gå tilbake til **INFO MODE** (Infomodus) endres til **FILTER STATS** (filtreringsstatistikk).



5. Trykk på *** (2)** igjen for å avslutte.

Displayet viser **OFF** (av).



4.14.4 TPM (Total Polar Material) MODUS – Kun brukt når frityrkoker er utstyrt med en Oljekontrollsensor (OQS)

Den TPM (Total Polar Material) modus viser total mengde polare materialer målt i oljen med oljekvalitetsensor (hvis anvendelig).

1. Utfør trinn 1-3 på side 4-34 til og med 4-35.

Maskinen viser **TPM**.

2. Når ønsket valg vises, trykk ✓ (1 **YES**) (ja) knappen.



Displayet viser gjeldende dag på venstre side og gjeldende dato på høyre side.

3. Bruk ◀ og ▶ knapper for å gå gjennom oppføringene, fra dagens dato samt én uke bakover.



4. Trykk ▼ **INFO** knapp for å vise TPM eller for å veksle mellom venstre og høyre måling på delt frityrkar.



KONFIGURASJON MED HELT FRITYRKAR

- a. **TPM** # **DAY** (dag) – Nåværende TPM og dag.*

KONFIGURASJON MED DELT FRITYRKAR

- a. **L TPM** # **DAY** (dag) – Nåværende TPM og dag for venstre frityrkar. *
- b. **R TPM** # **DAY** (dag) – Nåværende TPM og dag for høyre frityrkar.*

* **MERK:** Hvis TPM verdi ikke er tilgjengelig vil kontroller vise “---”.

5. Trykk på ✖ (2) knapp for å returnere til **INFO MODE** (info-modus) og endre til **FILTER STATS** (filterstatistikker) melding.



6. Trykk på ✖ (2) knapp igjen for å returnere for å avslutte og til forrige tilstand.



BIELA14 GEN II SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 5: FILTRERINGSANVISNINGER

5.1 Innledning

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

Del 5.2 omhandler klargjøring av filtersystemet for bruk. Drift av systemet er beskrevet i del 5.3.

⚠ ADVARSEL

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

⚠ ADVARSEL

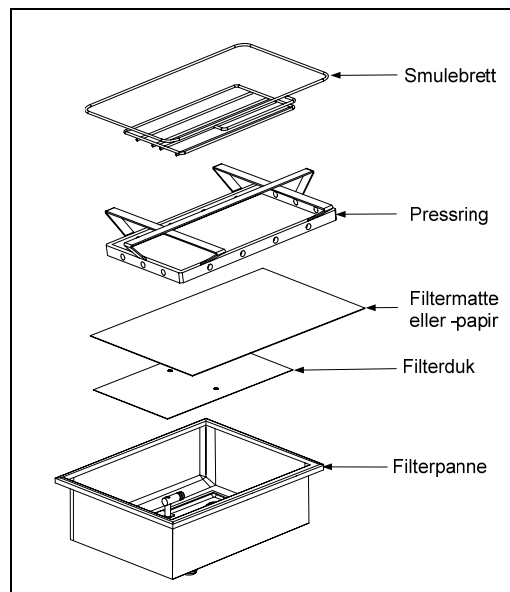
Filtermatten eller -papiret **MÅ** skiftes hver dag.

5.2 Klargjøre filteret til bruk

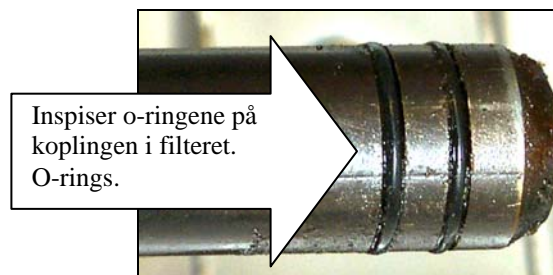
1. Trekk filterpannen ut av kabinettet og ta ut smulebrettet, pressringen og filtermatten (eller papiret) og filterduken. (Se figur 1) Rengjør alle metalldele med en blanding av universalvaskemiddel og varmt vann. Tørk grundig.

Lokket på filterpannen skal ikke fjernes, unntatt for rengjøring, tilgang til enheten innvendig eller plassering av en fettjerningsenhet (MSDU) under avløpet. Se anvisningene på side 4-16 ved bruk av en fettjerningsenhet (MSDU) som er laget før januar 2004.

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



Figur 1



Figur 2

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

BRUK IKKE FILTERPULVER MED FILTERMATTER!

5. Skyv filterpannen inn under frityrkokeren igjen. Påse at “**R**” vises på MIB-bordet. Filtringssystemet er nå klart til bruk.

⚠ FARE

Tøm ikke mer enn ett frityrkar om gangen ut i det innebygde filteret, for å unngå oversvømmelse og søl av varm olje som kan forårsake alvorlig forbrenning og skli- og fallskader.

⚠ FARE

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

⚠ ADVARSEL

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

5.3 Filtrering (AIF)

AIF-filtrering (Auto Intermittent Filtration) er en funksjon som filtrerer frityrkar automatisk etter et visst antall forhåndsangitte kokesykluser eller en viss angitt tid.

En datamaskin av typen M3000 styrer automatisk filtrering i LOV™ frityrkokere. Etter et forhåndsangitt antall kokesykluser eller en angitt tidsperiode viser displayet **FILTER NOW?** (filtrer nå) vekslende med **YES NO**. Den blå LED-lampen aktiveres samtidig. LED-lampen slås av når en filtreringssyklus er påbegynt. Hvis du velger **NO** (nei) eller starter en kokesyklus, slukkes den blå LED-lampen og tennes igjen snart for å oppfordre til filtrering av oljen.



1. Trykk på ✓ (1) for **YES** (ja) for å starte filtrering, eller ✗ (2) for **NO** (nei) for å avbryte filtrering.



Hvis oljenivået er for lavt viser displayet **OIL LEVEL TOO LOW** (oljenivå for lavt) vekselvis med **YES** (ja). Trykk på ✓ (1) **YES** for å bekrefte meldingen og gå tilbake til hvilemodus. Sjekk for å se om JIB har lite olje. Hvis JIB ikke er lavt og dette fortsatt hender, må du kontakte din ASA.

Hvis **YES** er valgt, vises **SKIM VAT** i ti sekunder og endres til oljen **CONFIRM** (bekreft) vekslende med **YES NO**. Fjern smulene i oljen ved å begynne foran i karet og gå bakover. Fjern så mange smuler som mulig fra hvert friturekar. Dette er viktig for å optimalisere oljens levetid og kvalitet.

Merk: Hvis du velger **NO** (nei) på meldingen **FILTER NOW** (filtrer nå) eller **CONFIRM** (bekreft), avbrytes filtreringen og friturekokeren går tilbake til normal drift. Meldingen **FILTER NOW** (filtrer nå) vises når verdien som er angitt under **FILTER AFTER** (filtrer etter) er nådd. Denne sekvensen gjentas til du velger "ja".

Displayet viser **INSERT PAN** (sett inn panne) hvis filterpannen ikke er riktig tilkopleet. Displayet viser **SKIM VAT** (fjern smuler fra friturekar) når filterpannen er skyvd helt på plass.

2. Når du velger ✓ (1) **YES** (ja), startet den automatiske filtreringssyklusen. Displayet viser **DRAINING, WASHING** og **FILLING** (Drenering, vaskin og fylling) under filtrering.

Merk: Flere friturekar filtreres ikke samtidig.

Når filtreringen er fullført, viser displayet **LOW TEMP** (lav temperatur) til temperaturen i friturekokeren når innstillingstemperaturen.

Når friturekokeren når innstillingstemperaturen og displayet endres slik at det viser produktnavnet eller stiplede linjer, er friturekokeren klar til bruk.

Det tar ca. fire minutter å fullføre filtreringsprosessen.

MERK: Hvis det dras i filterpannen under filtreringen, vil filtreringsprosessen stoppe og begynne igjen når pannen settes på plass.

⚠ FARE

Hold alle gjenstander unna avløp. Styreelementer som lukkes, kan forårsake materiell skade eller personskade.

5.3.1 Automatisk kreve filtrering

Automatisk kreve filtrering brukes for å begynne en automatisk filtrering.

1. Friturekokeren **må være** på innstillingstemperatur. Med datamaskine (PÅ) trykkes og holdes **FLTR**-knappen inne i tre sekunder.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **AUTO FILTER** (automatisk filtrering).

2. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fortsette.

Displayet viser **FILTER NOW?** (filtrere nå). Vekselvis med **YES/NO**.



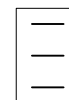
3. Gå til trinn 1 i avsnitt 5.3 på side 5-2 for å forsette.

5.4 Feilsøke den automatiske filtreringsfunksjonen (AIF)

5.4.1 Filtrering ikke fullført

Hvis AIF-prosedyren mislykkes etter at filtermatten har blitt endret, vises en feilmelding. Bruk diagrammet på side 5-6 for å fjerne denne feilmeldingen.

Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fullt?) vekselvis med **YES NO** (ja nei). MIB-brettet viser tre horisontale linjer.

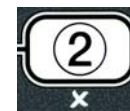


1. Når frityrkaret er fullt, trykker du på ✓ (1 **YES**) for å fortsette.
Datamaskinen går tilbake til hvilemodus eller AV.



Hvis frityrkaret ikke fulles helt, går du videre til neste trinn.

2. Trykk på ✖ (2 **NO**) hvis frityrkaret ikke er helt fullt.



Displayet viser **FILLING** (fyller) mens pumpen kjører. Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fullt) vekselvis med **YES NO** (ja nei) igjen. Hvis frityrkaret fullt, går du videre til trinn 3. Fortsett hvis frityrkaret ikke er helt fullt.

3. Trykk på ✖ (2 **NO**) hvis frityrkaret ikke er helt fullt.



Displayet viser **FILLING** (fyller) mens pumpen kjører. Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fullt?) vekselvis med **YES NO** (ja nei) igjen. Hvis frityrkaret fullt, går du videre til trinn 3. Fortsett hvis frityrkaret ikke er helt fullt.

4. Trykk på ✖ (2 **NO**) hvis frityrkaret ikke er helt fullt. Hvis dette er den andre mislykkede filtreringen på rad, går du til trinn 8.



Displayet viser **CHANGE FILTER PAD?** (skift filtermatte) vekselvis med **YES NO** (ja nei) og en alarm.

5. Trykk på ✓ (1 **YES**) for å fortsette

Trykker du på ✖ (2 **NO**) går frityrkokeren tilbake til kokemodus i de fleste tilfeller i 4 minutter, eller 15 minutter hvis matten har gått ut*, og deretter vises **CHANGE FILTER PAD?** (skift filtermatte), vekselvis med **YES NO**. Dette gjentas til du velger **YES** (ja).



Displayet viser **REMOVE PAN** (fjern panne).

***MERK:** Hvis tiden for å skifte filtermatten har gått ut, vanligvis hver 25.

time, gjentas beskjeden **CHANGE FILTER PAD** (skift filtermatte) hvert 15. minutt i stedet for hvert 4. minutt.

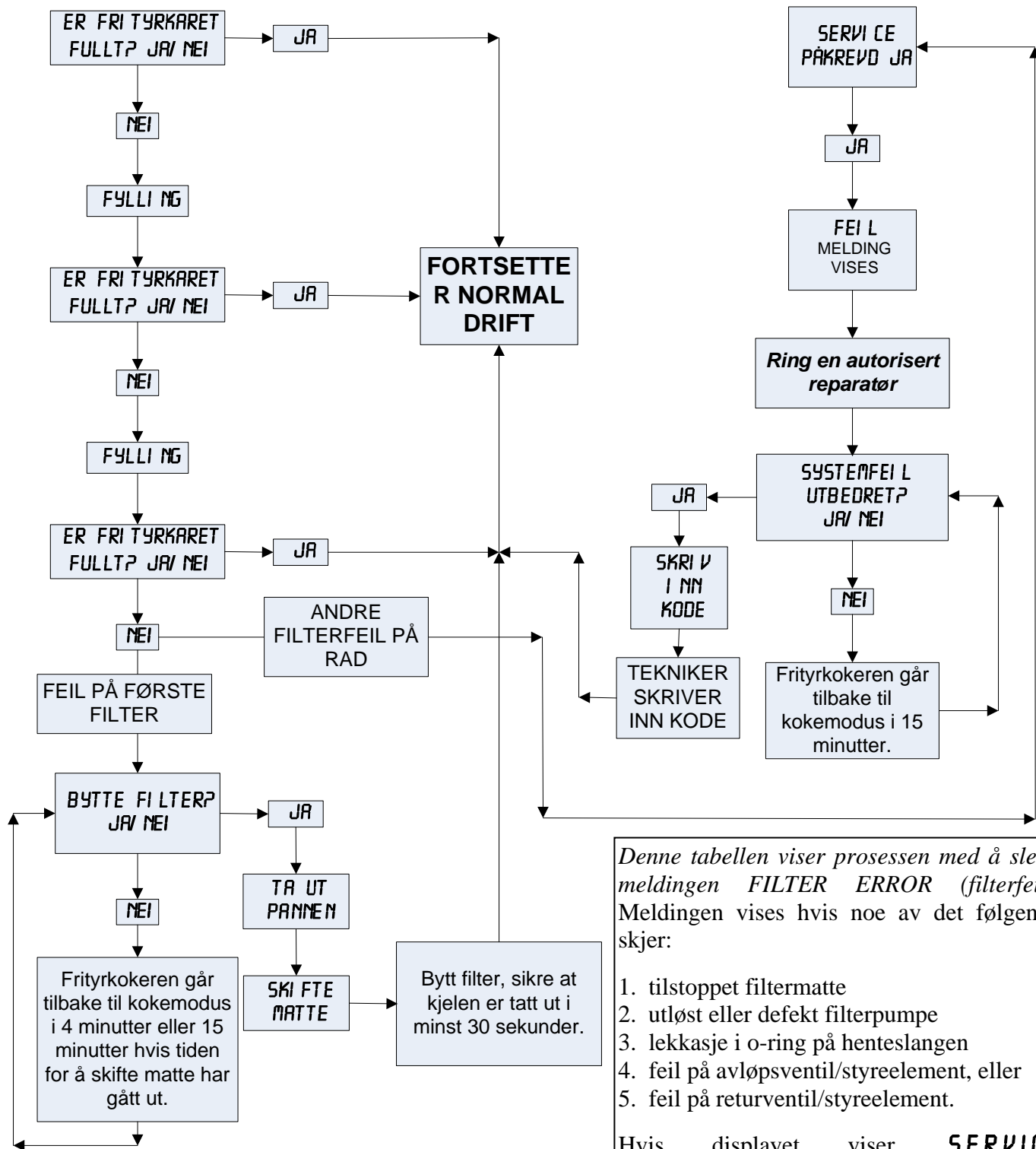
6. Ta ut pannen. Displayet endres til **CHANGE PAD** (skift matte). Skift filtermatten, og trekk filterpannen forover og ut av kabinettet i minst 30 sekunder. Når pannen har vært ute i 30 sekunder viser displayet **OFF** (av). Påse at pannen er tørr og riktig montert. Dytt filterpannen tilbake i frityrkokeren. Påse at "**R**" vises på MIB-bordet.
7. Skru på datamaskinen. Displayet viser **LOW TEMP** (lav temperatur) til frityrkokeren når innstillingstemperaturen.
8. Returventilen lukkes, og displayet viser **SERVICE REQUIRED** (service påkrevd) vekselvis med **YES** og en alarm.
9. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å dempe alarmen og fortsette.

Displayet viser **SYSTEM ERROR** (systemfeil) og feilmelding skifter til **SYSTEM ERROR FIXED** (systemfeil utbedret) vekselvis med **YES NO**.

10. Trykk på ✕ (**2 NO**) fot å fortsette matlaging. Ring ditt ASA for å reparere og nullstille datamaskinen. Feilen vil vises igjen hvert 15. minutt til problemet er utbedret. Autofiltrering og automatisk oppfylling er utkoblet til frityrkokeren er nullstilt.



5.4.4 Flytdiagram over filtreringsfeil



Denne tabellen viser prosessen med å slette meldingen **FILTER ERROR** (filterfeil). Meldingen vises hvis noe av det følgende skjer:

1. tilstoppet filtermatte
2. utløst eller defekt filterpumpe
3. lekkasje i o-ring på henteslangen
4. feil på avløpsventil/styrelement, eller
5. feil på returventil/styrelement.

Hvis displayet viser **SERVICE REQUIRED** (trenger service), kan frityrkokeren brukes i det fleste tilfeller, og beskjeden gjentar seg hvert 15. minutt til problemet er utbedret og frityrkokeren

5.4.5 Filter Busy (filter opptatt)

Når **FILTER BUSY** (filter opptatt) vises, venter MIB-kortet på at et annet frityrkar skal filtreres eller at et annet problem skal løses. Vent i 15 minutter og se om problemet løses. Hvis ikke, ringer du ditt lokale ASA.

⚠ FARE

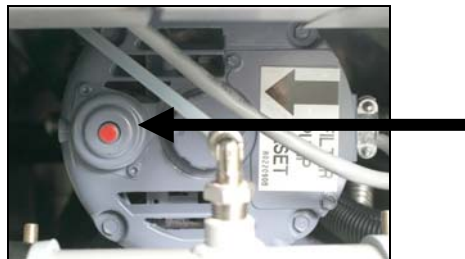
Tøm ikke mer enn ett frityrkar om gangen ut i det innebygde filteret, for å unngå oversvømmelse og søl av varm olje som kan forårsake alvorlig forbrenning og skli- og fallskader.

⚠ ADVARSEL

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

⚠ ADVARSEL

Vær forsiktig og bruk riktig sikkerhetsutstyr når du nullstiller filterpumpen. Bryteren skal nullstilles med forsiktighet for å unngå farlige forbrenninger som følge av uvørne bevegelser rundt avløpsslangen og frityrkaret.



Nullstillingsbryter for filterpumpen

5.5 Manuell filtrering eller filtrering etter endt arbeidsdag (MAINT FLTR)

MERK

Filtermatten eller -papiret må skiftes hver dag.

⚠ FARE

Tøm ikke mer enn ett frityrkar om gangen ut i det innebygde filteret, for å unngå oversvømmelse og søl av varm olje som kan forårsake alvorlig forbrenning og skli- og fallskader.

Påse at filtermatten eller -papiret skiftes daglig, slik at systemet fungerer som det skal.

1. Frityrkokeren **må være** på innstillingstemperatur. Med datamaskine (PÅ) trykkes og holdes **FLTR**-knappen inne i tre sekunder.



Displayet viser **FILTER MENU** (filtermeny) i tre sekunder, før det endres til **AUTO FILTER** (automatisk filtrering).

2. Trykk på ▼ (**INFO**), og gå til **MAINT FLTR** (vedlikehold filter).



3. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette når det riktige valget vises.



Displayet viser **MAINT FLTR** (vedlikehold filter), som veksler med **YES NO** (ja nei)



4. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å starte den manuelle filtreringsprosessen. Hvis **CLOSE DISPOSE VALVE** (lukk avløpsventil) vises, må RTI avløpsventil lukkes. Trykk på ✖ (**2 NO**) for å gå ut.

Hvis pannen ikke står på plass, viser displayet **INSERT PAN** (sett inn panne) til pannen registreres. Displayet viser **FILTERING** (filtrerer), og oljen tømmes ut av friturekaret.

⚠ FARE

Hold alle gjenstander unna avløp. Styreelementer som lukkes, kan forårsake materiell skade eller personskade.

Displayet endres til **SCRUB VAT COMPLETE** (rengjør friturekar, fullfør) vekselvis med **YES** (ja).

5. Rengjør friturekaret med en stiv børste, og trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette når du er ferdig. Avløpsventilen lukkes.



Displayet viser **WASH VAT** (vask friturekar) vekselvis med **YES** (ja).



6. Trykk på ✓ (**1 YES**) for å fortsette.

Displayet viser **WASHING** (vasker).

Returventilen åpnes, og friturekaret skylles med olje fra pannen.

Filterpumpen slås av, og displayet viser **WASH AGAIN?** (vask på nytt) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



7. Hvis frityrkaret er rent, trykker du på **x (2 NO)** for å fortsette og hoppe over ny vaskesyklus. Hvis det fremdeles ligger igjen smuler, trykker du på **✓ (1 YES)** slik at filterpumpen går i 30 sekunder til. Syklusen gjentas til du trykker på **x (2 NO)**.

Displayet viser **RINSING** (skylles). Avløpsventilen lukkes, og filterpumpen fortsetter å gå og fyller frityrkaret.

Avløpsventilen åpnes og blir værende åpen, og displayet viser **RINSE AGAIN?** (skyll igjen) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



8. Hvis frityrkaret er rent, trykker du på **x (2 NO)** for å fortsette og hoppe over ny skyllesyklus. Hvis du vil skylle en gang til, trykker du på **✓ (1 YES)** slik at skyllingen gjentas. Syklusen gjentas til du trykker på **x (2 NO)**.



FARE

Hold alle gjenstander unna avløp. Styreelementer som lukkes, kan forårsake materiell skade eller personskade.

Displayet viser **POLISH?** (polering) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



9. Trykk på **✓ (1 YES)** for å fortsette.

Filterpumpen slås på. Avløps- og returventilene åpnes, og olje pumpes gjennom frityrkaret. Displayet viser **POLISHING** vekselvis med en tidtaker som teller ned fem minutter. Når tidtakeren utløper, slås filterpumpen av. Trykk på **x (2 NO)** for å avbryte polering.

Displayet viser **FILL VAT** (fyll frityrkar) vekselvis med **YES** (ja).



10. Trykk på **✓ (YES)** for å fortsette.

Displayet viser **FILLING** (fyller).

Avløpsventilen lukkes, og filterpumpen slås på og fyller frityrkaret. Det bobler i frityrkaret mens det fylles, og returventilen lukkes og pumpen slås av. Når systemet har kontrollert oljenivået, fyller påfyllingspumpen på mer olje hvis det er nødvendig.

Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fylt) vekselvis med **YES NO** (ja nei).



11. Trykk på **✓ (1 YES)** hvis karet er fylt. Trykk på **x (2 NO)** for å kjøre pumpen igjen*. Hvis oljenivået ikke er helt fullt, sjekkes filterpannen for å se om mesteparten av oljen har gått tilbake. Pannen kan ha en liten mengde olje. Displayet viser **IS VAT FULL?** (er frityrkaret fylt) vekselvis med **YES NO** (ja nei) igjen.

12. Trykk på ✓ (**YES**).

Displayet viser **OFF** (av).

***MERK:** Etter en vedlikeholdsfiltrering er det vanlig å etterlate litt olje i pannen og mengden olje kan ikke gå tilbake til nivået før vedlikeholdsfiltrering startet. Å svare **YES** (ja) etter to forsøk på å fylle karet på nytt tillater automatisk påfylling for å kompensere for et evt. tap av olje under filtrering.



BIELA14 GEN II SERIES LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 6: FOREBYGGENDE VEDLIKEHOLD

6.1 Rengjøre friturekokeren

FARE

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

FARE

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

ADVARSEL

Bruk McDonalds universaloppvaskmiddel. Les bruksanvisninger og advarsler før bruk. Vær spesielt oppmerksom på hvor konsentrert rengjøringsmiddelet skal være og hvor lenge det skal ligge på flater der mat skal håndteres.

6.1.1 Rengjøre innsiden og utsiden av kabinettet – hver dag

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

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

6.1.2 Rengjøre det innebygde filtreringssystemet – hver dag

ADVARSEL

Tøm ikke vann ut i filterkaret. Vann skader filterpumpen.

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

6.1.3 Rengjøre bak friturekokerne – ukentlig

Vask bak friturekokerne i henhold til prosedyrene som er beskrevet på vedlikeholdskortet (MRC14A).

ADVARSEL

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

6.1.4 Rengjøre friturekaret og varmeelementene – én gang per kvartal

FARE

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

Dyprense (utkoke) frityrkaret

Frityrkokeren skal kokes ut før første gangs bruk for å fjerne alle rester av produksjonsprosessen. Etter at frityrkokeren har vært i bruk en stund, dannes et hardt belegg av størknet kokeolje på innsiden av frityrkaret. Denne filmen skal fjernes regelmessig ved å følge prosedyren for dyprensing (utkoking) i anvisningene “Fryer Deep Clean Procedure” (dyprensprosedyre for frityrkoker) fra Kay Chemical. *Les mer om hvordan du konfigurerer datamaskinen for dyprensing (utkoking) på side 4–27.*



Skifte o-ringer

Les mer om utskiftning av o-ringene på filterkoplingen i McDonald’s MRC-kort.

6.1.5 Rengjøre avtakbare deler og tilbehør – hver uke

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

6.1.6 Kontrollere innstillingstemperaturen i M3000-datamaskinen – to ganger per uke

1. Stikk et termometer eller pyrometer av høy kvalitet i oljen slik at enden berører temperatursensoren i frityrkokeren.
2. Når displayet viser stiplede linjer “----” eller navnet på et produkt (noe som viser at innholdet i frityrkaret holder riktig koketemperatur), trykker du på  én gang for å vise temperaturen slik den måles av temperatursensoren.
3. Trykk på  to ganger for å vise innstillingstemperaturen.
4. Legg merke til temperaturen på termometeret eller pyrometeret. De reelle temperatur- og pyrometeravlesningene skal ligge innen 3 °C fra hverandre. Hvis de ikke gjør det, skal du ta kontakt med et fabrikkautorisert servicesenter for å få hjelp.

6.2 Årlig/regelmessig systeminspeksjon

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

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

Frityrkoker

- Inspiser kabinettet inni og utenpå, foran og bak og se etter overflødig olje.
- Kontroller at ledningene til varmeelementene er i god stand. Ledningene skal ikke være frynsete eller ha skade på isolasjonen, og de skal være frie for olje.

- Kontroller at varmeelementene er i god stand uten forkullet/størknet olje. Inspiser varmeelementene for å se om de viser tegn på for mye bruk uten væske.
- Kontroller at vippemekanismen fungerer som den skal når du løfter opp og senker varmeelementene, og at ledningene til varmeelementene ikke binder og/eller er slitte.
- Kontroller at varmeelementene drar spenning innenfor det tillatte verdiområdet, som angitt på klassifiseringsskiltet på apparatet.
- Kontroller at temperatur- og grensesensorene er tilkople, stramme og fungerer på rett måte. Kontroller at festeskruer og sensorvern er på plass og montert på riktig måte.
- Kontroller at komponentene i komponentboksen og kontaktboksen (dvs. datamaskin/kontroller, releer, grensesnittkort, omformere, kontakter osv.) er i god stand og uten olje og annet belegg.
- Kontroller at kopleingene til komponentboksen og kontaktboksen er stramme, og at ledningene er i god stand.
- Kontroller at alle sikkerhetsfunksjoner (dvs. kontaktvern, sikkerhetsbrytere for avløp, nullstillingsbrytere osv.) er på plass og fungerer på rett måte.
- Kontroller at frityrkaret er i god stand og uten lekkasje, og at isolasjonen i frityrkaret er i god stand.
- Kontroller at alle ledningsbunter og kopleinger er stramme og i god stand.

Innebygd filtreringssystem

- Inspiser alle olje- og avløpsslanger for å se etter lekkasje. Kontroller at alle kopleinger er stramme.
- Inspiser filterpannen for å se etter lekkasje og renhold. Hvis det ligger mye rester på smulebrettet, skal du informere eieren/brukeren om at smulebrettet skal tømmes i en brannsikker beholder og rengjøres hver dag.
- Kontroller at alle o-ringer og tetninger sitter på plass og er i god stand. Skift eventuelle o-ringer og tetninger som er slitt eller skadet.
- Kontroller filtreringssystemet på følgende måte:
 - Kontroller at lokket på filterkaret er på plass og montert på rett måte.
 - Påse at filterpannen er tom, og velg at oljen skal returneres til pannen for ett frityrkar om gangen. Kontroller at hver oljereturventil fungerer på riktig måte ved å aktivere filterpumpen via retur-til-panne-funksjonen. Kontroller at pumpen aktiveres, og at det er bobler i kokeoljen i det riktige frityrkaret.
 - Kontroller at filterpannen er klar til filtrering. Tøm deretter innholdet i et frityrkar som er oppvarmet til 177 °C ut i filterpannen ved å velge tøm-i-panne-funksjonen (se side 4–21). Velg fyll-frityrkar-fra-panne-funksjonen (se side 4–22), og la all oljen overføres tilbake til frityrkaret (vises ved bobler i kokeoljen). Trykk på kontrollknappen når all oljen er overført tilbake. Det skal ta ca. 2 minutter og 30 sekunder å fylle frityrkaret.

BIELA14 GEN II-SERIE LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

KAPITTEL 7: FEILSØKING FOR BRUKERE

7.1 Innledning

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

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

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

- **Kontroller at strømledningene er koplet til og at kretsbyrterne er slått på.**
- **Kontroller at avløpsventilene i frityrkaret er helt avstengt.**
- **Ha frityrkokerens modell- og serienummer klart, slik at du kan oppgi det til teknikeren som hjelper deg.**



FARE

Varm olje vil forårsake alvorlig forbrenning. Flytt ikke på dette apparatet når det er fylt med varm olje, og overfør ikke varm olje fra én beholder til en annen.



FARE

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

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

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

7.2 Feilsøking

7.2.1 Problemer med datamaskin og oppvarming

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på datamaskinen er tomr.	A. Datamaskinen er ikke slått på.	A. Trykk på av/på-bryteren for å slå på datamaskinen.
	B. Ingen strømtilførsel til frityrkokeren.	B. Kontroller at strømledningen er koplet til, og at kretsbyteren ikke er utløst.
	C. Feil med datamaskinen.	C. Ring til ditt ASA for assistanse.
	D. Skadet ledningsbunt for datamaskinen.	D. Ring til ditt ASA for assistanse.
	E. Strømforsyningskomponent eller grensesnitt-panelet har sviktet.	E. Ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet til M3000 viser IS VAT FULL? (Er Karet Fullt) YES NO (JA NEI) etter en filtrering.	Det har oppstått filterfeil på grunn av skitten(t) eller tilstoppet filtermatte eller -papir, Tett pre-filter (hvis relevant), tilstoppede filterpumper, feilmonterte komponenter i filterpannen, slitte eller manglende o-ringer, kald olje eller termisk overbelastning i filterpumpen.	Følg anvisningene på side 5-4 til og med 5-6 for å fjerne filterfeilen. Hvis en pre-filter er installert, rengjør pre-filter som beskrevet i vedlegg D Vedlikehold av forfiltrering. Ta kontakt med ditt ASA hvis problemet vedvarer.
Displayet til M3000 viser CHANGE FILTER PAD (bytt filtermatte).	Det har oppstått filterfeil, pga. tilstoppet filtermatte, 25-timers forespørsel om skifte av filtermatte har oppstått, eller meldingen om endring av filtermatte ble ignorert tidligere.	Skift filtermatten, og påse at filterpannen har blitt fjernet fra frityrkokeren i minst 30 sekunder. Overse IKKE meldingen CHANGE FILTER PAD (bytt filtermatte).
Frityrkokeren oppvarmes ikke.	A. Nettledningen er ikke koplet til.	A. Kontroller at både hovednettledningen og den 120-volts strømledningen er koplet ordentlig til kontakten, låst på plass og at kretsbyteren ikke er utløst.
	B. Feil med datamaskinen.	B. Ring til ditt ASA for assistanse.
	C. Det har oppstått feilfunksjon i én eller flere andre komponenter.	C. Ring til ditt ASA for assistanse.
Frityrkokeren oppvarmes til grensebryteren utløses når varmeindikatoren er PÅ .	Det har oppstått feil med temperatursensoren eller datamaskinen.	Ring til ditt ASA for assistanse.
Frityrkokeren oppvarmes til grensebryteren utløses uten at varmeindikatoren er PÅ .	Det har oppstått feil med kontakten eller datamaskinen.	Ring til ditt ASA for assistanse.

7.2.2 Feilmeldinger og problemer med displayet

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på M3000-datamaskinen viser feil måleenhet for temperatur (Fahrenheit eller Celsius).	Feil valg er programmert på displayet.	Veksle mellom F° og C° ved å trykke på og holde ◀ og ▶ inne samtidig til TECH MODE (teknikermodus) vises. Angi 1658 . Displayet viser OFF (av). Slå på datamaskinen for å kontrollere temperaturen. Gjenta prosessen hvis ønsket måleenhet ikke vises.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Displayet på M3000-datamaskinen viser HOT-HI-1 (varm øvre grense 1).	Temperaturen i frityrkaret er høyere enn 210 °C eller, i CE-land, 202 °C.	Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet på M3000-datamaskinen viser HELP HI-2 (hjelp øvre grense 2) eller HIGH LIMIT FAILURE (feil på høy grense).	Feil på høy grense	Slå av frityrkokeren med en gang, og ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet på M3000-datamaskinen viser TEMP PROBE FAILURE (feil på temperatursensor).	Det har oppstått et problem med kretsen for temperaturmåling, herunder temperatursensoren, eller datamaskinens ledningsbunt eller kontakt er ødelagt.	Slå av frityrkokeren, og ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet på M3000-datamaskinen viser HEATING FAILURE (oppvarmingsfeil).	Feil med datamaskin eller grensesnittkort, termostaten for høy grense er åpen.	Ring til ditt ASA for assistanse.
Varmeindikatoren er på, men frityrkokeren varmes ikke.	Trefases strømledning er ikke satt i kontakten, eller kretsbyteren er utløst.	Kontroller at både hovednettledningen og den 120-volts strømledningen er koplet ordentlig til kontakten, låst på plass og at kretsbyteren ikke er utløst. Ring til ditt ASA for assistanse hvis problemet fortsetter.
Displayet på M3000 viser RECOVERY FAULT (gjenopprettingsfeil), og alarmen lyder.	Maks. gjenopprettingstid er oversteget.	Fjern feilen, og demp alarmen ved å trykke på ✓.
Displayet på M3000-datamaskinen viser REMOVE DISCARD (fjerne kassert).	En produktkoking som har en annen innstillingstemperatur enn den nåværende temperaturen i karet startes.	Fjern og kast produktet. Trykk på kokekanalknappen under displayet med feilen for å fjerne feilen. Nullstill innstillingstemperaturen til karet før du prøver å koke produktet.
Datamaskinen henger seg opp.	Feil på datamaskinen.	Ring til ditt ASA for assistanse.
M3000 displays SERVICE REQUIRED (service påkrevd) etterfulgt av en feilmelding.	En feil som krever en servicetekniker har oppstått.	Trykk på * (2 NØ) for å fortsette matlaging og ring ditt ASA for assistanse. I noen tilfeller kan det være umulig å lage mat.

7.2.3 Filtreringsproblemer

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Frityrkokeren filtrerer etter hver kokesyklus.	Filtrer etter feil innstilling	Endre eller overskriv filterer etter-innstillingen ved å skrive inn verdien for filterer etter på nytt på nivå to. Se avsnitt 4.13.5 på side 4-33.
MAINT FILTER (Vedlikehold av filter) (manuelt filter) startes ikke.	For lav temperatur	Påse at frityrkokeren er ved innstillingstemperaturen før MAINT FILTER (Vedlikehold av filter) startes.

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Filterpumpen starter ikke, eller pumpen stopper under filtrering.	A. Strømledningen er ikke satt i kontakten, eller kretsbyteren er utløst.	A. Kontroller at strømledningen er satt helt i, og at kretsbyteren ikke er utløst.
	B. Pumpemotoren er overopphetet, med den følge at overbelastningsbryteren er utløst.	B. Hvis motoren er så varm at du ikke kan ta på den i mer enn noen sekunder, er overbelastningsbryteren antakelig utløst. La motoren avkjøles i minst 45 minutter. Trykk deretter på nullstillingsbryteren for pumpen. (Se side 5-7)
	C. Blokkering i filterpumpen.	C. Ring til ditt ASA for assistanse.
Avløps- eller returventilen blir værende åpen.	A. Feil på AIF-kortet. B. Feil på styreelement.	Ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet på M3000 viser <i>INSERT PAN</i> (sett inn panne).	A. Filterpannen er ikke riktig plassert i frityrkokeren. B. Filterpannemagnet mangler. C. Feil på bryter på filterpanne.	A. Trekk filterpannen ut, og sett den inn i frityrkokeren igjen. B. Påse at filterpannemagneten sitter på plass. Sett på en ny hvis den mangler. C. Hvis filterpannemagneten sitter helt inn mot bryteren og displayet fortsatt viser <i>INSERT PAN</i> (sett inn panne), er bryteren antakelig defekt.
Automatisk filtrering startes ikke.	A. Kontroller at MIB-kortet ikke er i manuell modus. B. Kontroller at MIB-dekselet ikke er skadet og presser på knappene. C. Utkoble AIF er satt til ja, blått lys lyser ikke. D. Feil på filterreleat.	A. Påse at MIB-kortet er i automatisk modus, "A". Kjør en strømsyklus på frityrkokeren. B. Ta av dekselet og sett det på igjen, og se om filtreringen startes. C. Still inn utkoble AIF på nivå 1 til nei. D. Ring til ditt ASA for assistanse.
Displayet på M3000-datamaskinen viser <i>FILTER BUSY</i> (filter opptatt).	En annen filtreringssyklus eller skifte av filtermatte foregår fremdeles.	Vent med å starte en ny filtreringssyklus til den gamle er fullført. Skift filtermatte hvis du blir bedt om det.

7.2.4 Problemer med automatisk etterfylling

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Frityrkarene etterfylles ikke.	A. For lav temperatur i frityrkokeren. B. For kald olje. C. JIB tom for olje (gult lys lyser) D. Service påkrevd-feil eksisterer	A. Frityrkokeren må være på innstillingstemperatur. B. Påse at temperaturen på olje i boks er over 21 °C. C. Påse at JIB ikke er tom for olje. Erstatt JIB og nullstill gul LED. Ta kontakt med ditt ASA hvis problemet vedvarer. D. Ring til ditt ASA for assistanse.
Ett frityrkar etterfylles ikke.	A. Filterfeil tilstede. B. Service påkrevd-feil eksisterer C. Solenoid, pumpe, problem med tapp, problem med RTD eller automatiske etterfyllingsfunksjon.	A. Fjern filterfeil tilstrekkelig. Ta kontakt med ditt ASA hvis problemet vedvarer. B. Ring til ditt ASA for assistanse.

7.2.5 Problemer med bulkbaserte oljesystemer:

Problem	Mulige årsaker	Løsning
JIB fyller seg ikke.	<p>A. Feil oppsettsprosedyre.</p> <p>B. En annen funksjonen er i gang.</p> <p>C. Avløpsventilen er ikke helt stengt.</p> <p>D. Bulkbasert oljetank er tom.</p> <p>E. Problem med solenoid, pumpe or bryter.</p>	<p>A. Kjør en strømsyklus på frityrkokeren ved frakoble og tilkoble 5-pinner kontroll på nytt.</p> <p>B. Hvis en filtrering eller en annen filtermenyfunksjon er i gang eller FILTER NOW? (filtrer nå) YES/NO (ja/nei), CONFIRM YES/NO (bekreft ja/nei), eller SKIM VAT (fjern smuler fra frityrkar) vises, vent til prosessen er fullført og prøv igjen.</p> <p>C. Påse at avløpsventilen er helt dyttet og helt avstengt.</p> <p>D. Ring tilbyderer av bulkbasert olje.</p> <p>E. Ring til ditt ASA for assistanse.</p>
Fylling av JIB eller kar går tregt.	<p>A. Pumpe- eller linjeproblemet utenfor brukerens feilsøkingmuligheter.</p>	<p>A. Ring bortfrakteren av bulkbasert olje.</p>
Frityrkar fyller seg ikke.	<p>A. Feil oppsettsprosedyre.</p> <p>B. Avløpsventilen er ikke helt stengt.</p> <p>C. Bulkbasert oljetank er tom.</p> <p>D. Problem med RTI-pumpe.</p>	<p>A. Kjør en strømsyklus på frityrkokeren ved frakoble og tilkoble 5-pinner kontroll på nytt.</p> <p>B. Påse at avløpsventilen er helt dyttet og helt avstengt.</p> <p>C. Ring tilbyderer av bulkbasert olje.</p> <p>D. Ring til ditt ASA for assistanse.</p>

7.2.6 Feilkoder for logg

Kode	FEILMELDING	FORKLARING
E01	REMOVE DISCARD (fjern kassert) (Høyre)	En produktkoking har startet på høyre side av et delt kar eller fult kar som har en annen innstillingstemperatur enn den nåværende temperaturen i karet.
E02:	REMOVE DISCARD (fjern kassert) (venstre)	En produktkoking har startet på høyre side av et delt kar eller fult kar som har en annen innstillingstemperatur enn den nåværende temperaturen i karet.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (feil på temperatursensor).	Temperatursensors avlesning utenfor rekkevidde
E04	HI 2 BAD (øvre grense 2 ugyldig)	Høy grenses avlesning utenfor rekkevidde.
E05	HOT HI 1 (varm øvre grense 1)	Høy grenses temperatur er høyere enn 210 °C eller, i CE-land, 202 °C.
E06	HEATING FAILURE (oppvarmingsfeil)	En komponent har sviktet i høy grenses krets, som datamaskin eller grensesnittkort, kotaktor eller termostaten for høy grense er åpen.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (Feil på MIB-programvare)	Intern MIB-softwarefeil
E08	ERROR ATO BOARD (Feil på panel for automatisk etterfyllingsfunksjon)	MIB oppdager at tilkobling med automatisk etterfyllingsfunksjon tapt, Feil på panel for automatisk etterfyllingsfunksjon
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (feil, pumpe fylles ikke)	Skitten matte som må skiftes, eller matten ble omgått; problem med filterpumpe
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (feil avløpsventil ikke åpen)	Avløpsventil forsøkte å åpne seg, og bekreftelse mangler

E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (feil avløpsventil ikke stengt).	Avløpsventil forsøkte å lukke seg, og bekreftelse mangler
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (feil returventil ikke åpen)	Returventil forsøkte å åpne seg, og bekreftelse mangler
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (feil returventil ikke stengt).	Returventil forsøkte å lukke seg, og bekreftelse mangler
E14	ERROR AIF BOARD (Feil på panel for automatisk filtrering)	MIB oppdager at automatisk filtrering mangler; Feil på panel for automatisk filtrering
E15	ERROR MIB BOARD (Feil på MIB-panel)	Datamaskinen detekterer at tilkobling til MIB tapt; sjekk softwareversjon på hver datamaskin. Hvis noen versjoner mangler, må CAN-tilkobling mellom hver datamaskin sjekkes; feil på MIB-panel
E16	ERROR AIF PROBE (Feil på sensor for automatisk filtrering)	Avlesning fra automatisk filtrerings RTD utenfor rekkevidde
E17	ERROR ATO PROBE (Feil på sensor for automatisk etterfyllingsfunksjon)	Avlesning fra automatisk etterfyllings RTD utenfor rekkevidde
E18	Brukes ikke	
E19	M3000 CAN TX FULL (M3000-kanne, full TX)	Tilkobling mellom datamaskiner tapt
E20	INVALID CODE LOCATION (feil kodeplassering)	SD-kort fjernet under oppdatering
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (feil på prosedyre for filtermatte (bytt filtermatte))	25-timers teller har gått ut eller skittent filter-logikk har blitt aktivert
E22	OIL IN PAN ERROR (feil på olje i panne)	MIB har nullstilt olje i panne-flagget.
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (tett avløp (gass))	Kar tømte seg ikke under filtrering
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gas) (Feil på AIF-kortets OIB (gass))	Olje er tilbake, sensor sviktet.
E25	RECOVERY FAULT (gjenopprettingsfeil)	Maks. gjenopprettingstid er oversteget.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (gjenopprettingsfeil ring service)	Maks. gjenopprettingstid er oversteget for to eller flere sykluser.
E27	LOW TEMP ALARM (alarm for lav temperatur)	Oljetemperatur har gått ned til under 8°C i hvilemodus eller 25°C i kokemodus.

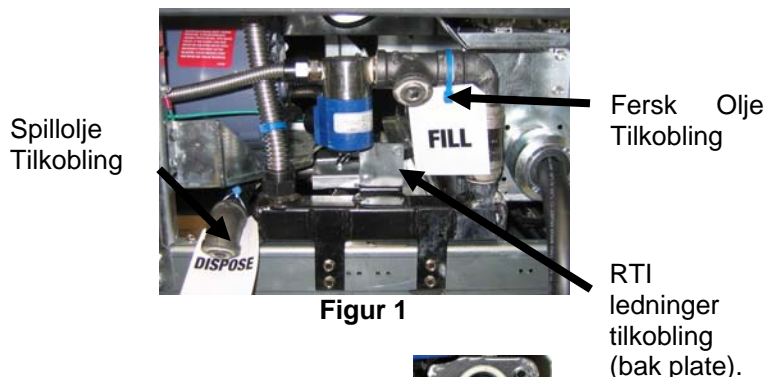
BIELA14 GEN II-SERIE LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

VEDLEGG A: RTI (BULK OIL) INSTRUKSJON

MERK: Instruksjonene i denne håndboken for å bruke en bulk olje system for fylling og hell oljen er for en RTI system. Disse instruksjonene gjelder kanskje ikke for andre bulk olje systemer.

A.1.1 Bulk Olje System

Bulk olje-systemer har store olje lagertanker, vanligvis plassert på baksiden av restauranten, som er koblet til en bakre manifold på frityrkokeren. Spillolje pumpes fra frityrkokeren, via montering plassert på bunnen, til disposisjon tanks og frisk olje pumpes fra tankene, gjennom montering plassert på toppen, til frityrkokeren (se figur 1). Fjern plate utsette RTI tilkobling og koble RTI forbindelsen til frityrkokeren (se figur 2). Sett frityrkokeren til bulk gjennom oppsettet modus og sett alle datamaskiner til bulk olje. Se avsnitt 4.9 på side 4-9. Det er viktig at frityrkokeren systemet være helt strømmen sykles etter skifte oppsett fra JIB til Bulk.



ADVARSEL:
Ikke legg HOT eller
brukt olje til en jib.



Den LOV™ fryers, utstyrt for bruk med bulk olje-systemer, har en innebygd ny olje jug levert av RTI. Ta av lokket og sett standarden passer inn i mugge med metal cap hviler på kanten av kannen. Oljen pumpes inn og ut av kannen gjennom den samme montering. (se figur 3).



Den momentan bryteren brukes til å tilbake stille JIB lav LED er også brukt til å fylle kannen i en RTI system. Når du har tilbake stilt JIB LED, å trykke og holde momentan bryter, plassert over JIB, tillater operatøren å fylle kannen fra bulk oljelager tank (se figur 4).

For å fylle kannen, trykk og hold JIB reset knappen til kannen er full, slipp.*

MERK: Ikke fyll kannen.



For instruksjoner om å fylle karet fra bulk, se avsnitt 4.11.4 side 4-22.

* **MERK:** Det tar cirka tolv sekunder fra fyllingen JIB trykkes inntil RTI pumpen starter. Det kan ta opptil 20 sekunder før nivået i JIB begynner å stige. Vanligvis tar det omtrent tre minutter å fylle JIB. Det tar omtrent ett minutt å fylle en delt vat og to minutter å fylle en full moms.

BIELA14 GEN II-SERIE LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

VEDLEGG B: JIB Forberedelse med Solid Avkortning Option

1. Åpen høyre dør av frityrkokeren og fjern spenne i JIB skap.
2. Posisjon smelting enhet i front av kabinettet. Løsne brakett på venstre side av smelting enhet, om nødvendig, for å lette plassering i kabinettet.
3. Bruk den medfølgende skruer for å feste den smeltende enheten til eksisterende hull i det indre skinner av kabinettet på begge sider. Se figurene 1 og 2.
4. På baksiden av smelting enhet, fester den hvite to-pinner kontakter og plugg i den svarte kontakten til sump vist i figur 3..
5. Plasser oljereservoar i den smeltende enhet, skyve oljen pickup tube inn i kvinnens kontakten. Plasser front lokket og på forsiden av smeltende enhet. Se figur 4.

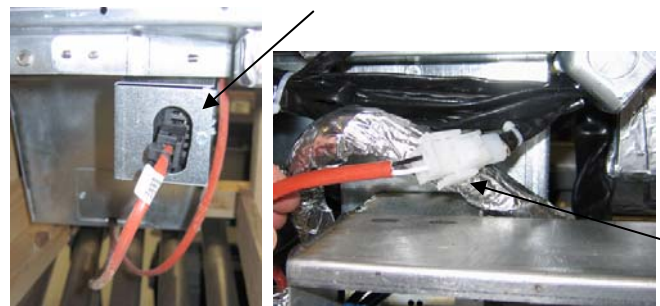


Figur 1: Plasser smelter enhet i kabinettet og feste med medfølgende skruene til kabinettet interiør.



Figur 2: Plasser smelter enhet.

Orange knappen tilbakestiller systemet etter en lav olje display.



Figur 3: Fest to-pin hvit kontakter og plugg den svarte pluggen inn i verktøyet boksen som vist



Figur 4: montert smelter Enheten er vist i posisjon.

Melting enhet strømbryteren.

BIELA14 GEN II-SERIE LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

VEDLEGG C: Solid Avkortning Melting Bruk

Reset oljereservoar system

- Sikre forkorte smelting enheten er på.
- Fyll smelter enhet med forkorting.
- La 2-3 timer for solid forkorte å smelte. IKKE forsøk å bruke toppen av systemet med unsmeltet olje i toppen av systemet. Den lave oljereservoar tennes hvis fryser kaller for olje før fettene i den smeltende enheten er flytende.
- Når fettene er helt smeltet, trykk og hold den oransje reset-knappen for å slå av lyset og tilbakestill toppen av systemet.
- Ikke legg varm olje til fettene smelter enhet. Temperaturen på oljereservoaret bør ikke overstige 140°F (60°C). Legg små mengder solid forkorte til reservoaret for å sikre at den har nok olje til å betjene den øverste-off system.
- For best resultat, ikke slå fast forkorte smelter enhet natten.
- Av / på-bryter for smeltingen enheten er også brukt som en reset bryter hvis systemet høye grense temperatur er nådd.



BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

VEDLEGG D: Bruk av oljekontrollsensor

Sjekk TPM nivå

Vis	Prosess
OFF (av), stiplede linjer eller menyelement	Trykk og hold inne INFO-knapp til INFO MODE (info-modus) begynner å rulle. Utløse
INFO Modus ruller til venstre og endres til filter statistikk	Trykk på TEMP-knappen en gang slik at TPM vises på venstre side.
TPM	Trykk kontrollmerkeknappen under TPM.
DAY/DATE (dag/dato)	Trykk > for å bla gjennom siste syv dager. Trykk INFO for å se TPM avlesning og dag. Trykk INFO igjen for å skifte mellom venstre og høyre avlesninger på delt frityrkar.
TPM verdi og dato	Trykk X under TPM display for å returnere til drift av frityrkoker.

Vedlikeholdsfilter med OQS

Vis	Prosess
Stiplede linjer eller menyelement; frityrkokeren er driftsvarm.	Trykk og hold nede FLTR-knapp i 3 sekunder (enten for fullt frityrkar, side-spesifikt for deling).
FILTER MENU (filtermeny) blar til AUTO Filter (auto-filter)	Trykk INFO-knapp en (1) gang for å bla til MAINT FILTER (vedlikeh.-filter).
MAINT FILTER (vedlikeh.-filter) blar	Trykk på kontrollmerkeknapp.
MAINT FILTER? (vedlikeh.-filter?) veksler med YES/NO (ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja).
FILTERING (filtrering)	Ikke nødvendig.
SCRUB VAT COMPLETE; YES/NO (skrubbing av frityrkar fullført; ja/nei)	Skrubb frityrgrøyten utstyrt med nødvendig verneutstyr. Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja) når skrubbing er fullført.
WASH VAT (vask frityrkar) veksler med YES (ja)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja).

Vis	Prosess
WASHING (vasking)	Ikke nødvendig
WASH AGAIN; YES/NO (vask igjen; ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja) hvis ingen øvrig vask er nødvendig; trykk X under NO (nei) hvis mer vasking behøves.
RINSING (skylning)	Ikke nødvendig.
RINSE AGAIN; YES/NO (skyll på nytt; ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja) hvis ingen øvrig skylning er nødvendig; trykk X under NO (nei) hvis mer skylning behøves.
POLISH; YES/NO (polere; ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja).
OQS; YES/NO (OQS; ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen YES (ja) for å kjøre oljekontroll.
POLISHING (polering)	Ikke nødvendig
FILL VAT; YES (fyll frityrkar; ja)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja).
FILLING (påfylling)	Ikke nødvendig.
TPM...X	Ikke nødvendig.
TPM verdi	Ikke nødvendig.
FILLING (påfylling)	Ikke nødvendig.
IS VAT FULL; YES/NO (er frityrkar fullt; ja/nei)	Kontroller at frityrkar er fullt og trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja). Trykk X under NO (nei) hvis frityrkar ikke er fullt og pumpen vil kjøre på nytt.
OFF (av)	La frityrkokeren være avslått eller gå tilbake til betjening.* DISPOSE YES/NO (bytt ut ja/nei) vises når frityrkokeren skrur på og kommer opp til temperatur og hvis TPM-verdi er over 24.

Vedlikehold av forfiltrering

Forfiltrering (**Figur 1**) installert med pakken krever regelmessig vedlikehold. Med 90 dagers mellomrom, eller oftere hvis oljestrømmen avtar, fjern lokket med medfølgende skiftenøkkel og rengjør den tilhørende skjermen.

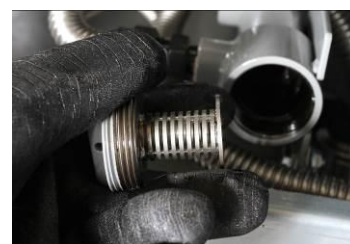
1. Iført vernehansker, bruk medfølgende skiftenøkkel for å fjerne lokket fra forfiltrering (**Figur 2**).
2. Bruk en liten børste for å fjerne rusk fra tilhørende skjerm (**Figur 3**).
3. Rengjør under en vannkran og tørk grundig.
4. Sett lokket tilbake på forfilterhuset og skru til.



Figur 1



Figur 2



Figur 3

 **ADVARSEL**

IKKE fjern forfilterlokk mens filtersyklus er i gang. **IKKE** bruk filtersystemet mens lokket er av. Bruk vernehansker når du håndterer lokket. Metallet og den eksponerte oljen er meget varme.

OQS Filter

Vis	Prosess
Stiplede linjer eller menyvalg; frityrkokeren er driftsvarm	Trykk og hold inne FLTR-knappen (enten for fullt frityrkar, side-spesifikt for deling).
FILTER MENU (filtermeny) blir til autofilter	Trykk INFO-knapp to (2) ganger for å bla til OQS FILTER (OQS-filter). Trykk på kontrollmerkeknappen.
OQS FILTER (OQS-filter) blir	Trykk på kontrollmerkeknappen.
OQS FILTER? (OQS-filter?) veksler med YES?NO (ja/nei)	Trykk kontrollmerkeknappen under YES (ja).
SKIM VAT vises og endres til bekreft med YES/NO (ja/nei).	Skumme store rester fra frityrkar og trykk på kontrollmerkeknappen under YES (ja).
DRAINING (tømming)	Ikke nødvendig.
WASHING (vasking)	Ikke nødvendig
FILLING (fyller), endres til TPM med vekslende x	Ikke nødvendig.
TPM-verdi vises	Ikke nødvendig.
FILLING (påfylling)	Ikke nødvendig.
LOW TEMP (lav temp)	Ikke nødvendig. Frityrkoker går tilbake til driftstemperatur.
DISPOSE YES/NO (bytt ut ja/nei)	Vises hvis TPM-avlesing er over 24.

BIELA14 SERIES GEN II LOV™ ELEKTRISK FRITYRKOKER

VEDLEGG E: Oppsett for Oljekontrollsensor

OQS filteroppsett

Vis	Prosess
OFF (av), - - - - - eller menyobjekt	Trykk TEMP- og INFO-knapper samtidig i 10 sekunder til LEVEL 2 (nivå 2) vises; Slipp knappene etter tre pipelyder.
ENTER CODE (legge inn kode)	Legg inn 1234.
LEVEL 2 PROGRAM (nivå 2 program) endres til PRODUCT COMP (produkt kompl).	Trykk TEMP-knapp en (1) gang.
OQS SETUP (OQS oppsett)	Trykk på kontrollmerkeknappen.
OQS SETUP (OQS oppsett) / DISABLED (deaktivert)	Trykk > knapp.
OQS SETUP (OQS oppsett) / ENABLED (aktivert)	Trykk på kontrollmerkeknappen.
OIL TYPE / OC01 or OC02 (oljetype / OC01 eller OC02)	Trykk > knapp for å bla gjennom oljetyper OC01=F212 eller OC02=MCSOL Sørg for at oljetype er den samme som den som er på oljebeholderen. Når du er ferdig trykker du på kontrollmerkeknappen.
OQS SETUP (OQS oppsett) / ENABLED (aktivert)	Trykk på X-knappen to (2) ganger for å avslutte og gå tilbake til drift for frityrkoker.
OFF (av), - - - - - eller menyobjekt	

Denne side er tom med vilje.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

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



Hver nye Manitowoc Foodservice utstyr kommer med KitchenCare™ og du velge nivået av service som oppfyller dine driftsbehov fra en restaurant til flere steder.

StarCare – Garanti & levetid service, sertifiserte OEM deler, global delelager, ytelse revidert

ExtraCare – CareCode, 24/7 Support, online / mobil produktinformasjon.

LifeCare – Installer og utstyr orientering, planlagt vedlikehold, KitchenConnect™, MenuConnect

Snakk med KitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Hvis du vil vite hvordan Manitowoc Foodservice og dets ledende merkevarer kan utstyre deg, besøk vår globale nettside på www.manitowocfoodservice.com, så oppdager de regionale eller lokale ressurser tilgjengelig for deg.

