



RE SERIES
E⁴ ELEKTRISKE FRITURREGRYDER
Installations- og brugsvejledning



Frymaster, medlem af Commercial Food Equipment Service Association, anbefaler anvendelse af CFESA godkendte teknikere.

24-timers servicehotline 1-800-551-8633

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com

AUGUST 2009

8196778

BEMÆRK

DENNE GARANTI ER IKKE GYLDIG, HVIS KUNDEN INDENFOR GARANTIPERIODEN BRUGEN NOGEN ANDEN DEL TIL DETTE ENODIS-UDSTYR END EN UMODIFICERET NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER DEAN ELLER ET AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER ÆNDRET FRA DEN ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN KAN FRYMASTER DEAN OG DERES TILKNYTTETE SELSKABER IKKE STÅ TIL ANSVAR FOR NOGEN KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF EN HVILKEN SOM HELST MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTHORISERET SERVICECENTER.

BEMÆRK

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. Et Frymaster Dean fabriksautoriseret servicecenter (FASC) eller anden kvalificeret professionel skal udføre installation, vedligeholdelse og reparationer. Installation, vedligeholdelse eller reparationer af ukvalificeret personale kan annullere fabrikantens garanti. Der henvises til kapitel 1 i denne vejledning for definitioner af kvalificeret personale.

BEMÆRK

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de gældende landsdækkende og lokale regler for landet og/eller området, hvori apparatet skal installeres. Se **NATIONALE LOVKRAV** i kapitel 2 i denne vejledning for specifikke detaljer.

MEDDELELSE TIL KUNDER I USA

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de grundlæggende VVS-regler fastlagt af Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) samt Food Service Sanitation Manualen fra den amerikanske levnedsmiddelstyrelse (U.S. FDA).

BEMÆRK

Tegninger og fotografier, som er anvendt i denne vejledning, er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med on-site driftsprocedurer.

MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDYSTRET MED COMPUTERE

USA

Denne enhed er i overensstemmelse med Del 15 i FCC-reglerne. Drift er underlagt følgende to betingelser: 1) Denne enhed må ikke forårsage skadelig forstyrrelse, og 2) Denne enhed skal acceptere enhver modtaget forstyrrelse, deriblandt forstyrrelse, som kan forårsage uønsket drift. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne.

CANADA

Dette digitale apparat overskrider ikke Klasse A- eller B-grænserne for radiostøjdsendelser som fastlagt af ICES-003 standarden fra the Canadian Department of Communications.

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

Forkert installation, justering, vedligeholdelse eller service samt uautoriserede ændringer eller modifikationer kan medføre tingskade, tilskadekomst eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og serviceinstruktionerne grundigt, før dette udstyr installeres eller serviceres.

⚠ FARE

Frontafsatsen på dette apparat er ikke et trin! Stå ikke på apparatet. Glidninger eller kontakt med den varme stegeolie kan resultere i alvorlig tilskadekomst.

⚠ FARE

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.

⚠ FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

⚠ ADVARSEL

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjnningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og negativt påvirke dens tilpasning. Den er beregnet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

⚠ FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Hvis fastspændingskittet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster Dean fabriksautoriserede servicecenter (FASC) for at få del nr. 826-0900.

⚠ FARE

Før flytning, testning, vedligeholdelse og reparation af din Frymaster friturestation skal du afbryde al strømforsyning til friturestationen.



RE-serien E⁴ Elektriske Frituregryder Installations- og brugsvejledning

INDHOLD

KAPITEL 1: Introduktion

1.1	Generelle oplysninger.....	1-1
1.2	Sikkerhedsoplysninger	1-1
1.3	Computeroplysninger	1-2
1.4	CE-specifikke oplysninger	1-2
1.5	Installations-, drifts- og servicepersonale	1-2
1.6	Definitioner	1-2
1.7	Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade	1-3
1.8	Serviceoplysninger	1-3

KAPITEL 2: Installationsvejledning

2.1	Generelle installationskrav	2-1
2.2	Strømforsyningskrav	2-3
2.3	Placering af Friturestationen	2-3

KAPITEL 3: Brugsanvisning

3.1	Opsætnings- og nedlukningsprocedurer	3-2
3.2	Kontrolenheder	3-3

KAPITEL 4: Filtreringsinstruktioner

4.1	Tømning og manuel filtrering	4-1
4.2	Klargøring af det indbyggede filtreringssystem	4-2
4.3	Betjening af filtret	4-5
4.4	Afmontering og genmontering af Magnasol-filtret	4-7
4.5	Tømning og bortskaffelse af spildolie	4-8

KAPITEL 5: Forebyggende vedligeholdelse

5.1	Rengøring af Fiturestationen	5-1
5.1.1	Daglig Kontrol og Service	5-1
5.1.3	Ugentlig Kontrol og Service	5-2
5.1.4	Udkogning af frituregryden	5-2
5.2	Månedlig Kontrol og Service	5-3
5.2	Justering af Solid State (analog) kontrolknappen	5-3
5.3	Årligt/regelmæssigt systemeftersyn	5-3

KAPITEL 6: Problemløsning for brugeren

6.1	Indledning	6-1
6.2	Fejlfinding	6-2
6.2.1	Fejlfinding ved problemer med kontrolenheder og varme	6-2
6.2.2	Fejlfinding ved fejlmeddelelser og displayproblemer	6-4
6.2.3	Fejlfinding ved kurveliften	6-7
6.2.4	Fejlfinding ved det indbyggede filtreringssystem	6-7

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 1: INTRODUKTION

1.1 Generelle oplysninger

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før dette udstyr betjenes. Denne vejledning dækker alle konfigurationer af FPPE14-, FPPE17-, og FPPE22-modeller. Friturestationerne i denne modelserie er ens, hvad angår de fleste dele, og når de omtales som en gruppe, bliver der henvist til dem som "RE Series Elektriske" frituregryder.

Selv om de i udseende ligner Pro Series Electric-gruppen af Common Electric-frituregryder, har "RE Series Elektrisk" frituregryderne et væsentligt anderledes roterende element med et forbedret design. Andre egenskaber, deriblandt de dybe afkølingsområder, de åbne stegegryder samt filtreringssystemet forbliver nærmest uændrede. Kontrolmulighederne omfatter multi-produkt madlavningscomputere (standard) eller valgfri digitale og analoge kontrolenheder. Friturestationer i denne serie leveres i opstillinger med hele eller delte kar, og kan købes som enkelte enheder eller i grupper med op til seks friturestationer.


1.2 Sikkerhedsoplysninger


Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før enheden betjenes.


I denne vejledning vil du se bemærkninger, som er indeholdt i kasser med dobbelte rammer, omtrent som kassen nedenfor.

 **FARE**

Varm stegeolie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte en friturestation, som indeholder varm olie, eller at flytte varm olie fra én beholder til en anden.

 Kasser med **FORSIGTIG** indeholder information om handlinger eller forhold, som *kan forårsage eller resultere i fejlfunktion af systemet.*

 Kasser med **ADVARSEL** indeholder information om handlinger eller forhold, som *kan forårsage eller resultere i skade af systemet*, og som kan forårsage fejlfunktion af systemet.

 Kasser med **FARE** indeholder information om handlinger eller forhold, som *kan forårsage eller resultere i personaleskader*, og som kan forårsage skade af systemet og/eller forårsage fejlfunktion af systemet.

Friturestationer i denne serie er udstyret med følgende automatiske sikkerhedsfunktioner:

1. To funktioner til detektion af høje temperaturer, som slukker for strømmen til komponenterne, hvis temperaturkontrollfunktionerne svigter.
2. En sikkerhedskontakt, som er indbygget i afløbsventilen, forhindrer komponenterne i at varme hvis afløbsventilen er åben, selv hvis den blot er delvist åben.

1.3 Computeroplysninger

Dette udstyr er blevet afprøvet og er i overensstemmelse med grænserne for en Klasse A digital enhed, i henhold til Del 15 af FCC-reglerne. Selv om denne enhed er en godkendt Klasse A-enhed, har den vist sig at imødekomme Klasse B-grænserne. Disse grænser er beregnet til at yde rimelig beskyttelse mod skadelig forstyrrelse, når udstyret betjenes i et kommercielt miljø. Dette udstyr danner, bruger og kan udsende radiofrekvens-energi, og det kan forårsage skadelig forstyrrelse til radiokommunikationer, hvis det ikke installeres og bruges i henhold til brugsvejledningen. Betjening af udstyret i et bebygget område vil sandsynligvis forårsage skadelig forstyrrelse. Brugeren skal da korrigere forstyrrelsen for egen bekostning.

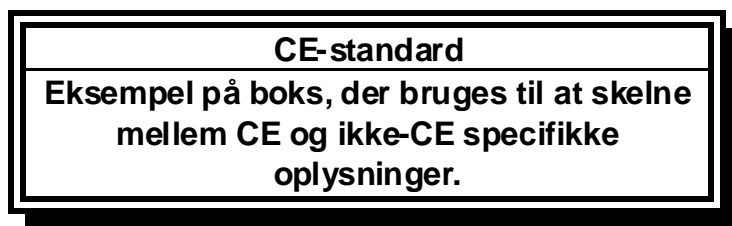
Brugeren gøres opmærksom på, at alle ændringer eller modifikationer, som ikke udtrykkeligt er godkendt af instansen, som er ansvarlig for overensstemmelse, kan annullere brugerens ret til at bruge udstyret.

Brugeren bør om nødvendigt rådføre med forhandleren eller en erfaren radio/tv-tekniker for yderligere forslag.

Brugeren kan muligvis have nytte af følgende håndbog, som er udgivet af the Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Denne håndbog er tilgængelig fra the U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, USA; Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 CE-specifikke oplysninger

Det Europæiske Fællesskab har fastlagt visse specifikke standarder med hensyn til udstyr af denne type. Når der er en forskel mellem CE- og ikke-CE-standarder, er de berørte oplysninger eller instruktioner identificeret ved hjælp af gråtonede kasser, der ligner kassen nedenfor.



1.5 Installations, drifts og Servicepersonale

Betjeningsinformation for Frymaster-udstyr er kun forberedt til brug af kvalificeret og/eller autoriseret personale, som defineret i afsnit 1.6. **Al installation og service på Frymaster-udstyr skal foretages af kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERET OG/ELLER AUTORISERET BETJENINGSPERSONALE

Kvalificeret/autoriseret betjeningspersonale er de, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de, som har tidligere erfaring med betjeningen af udstyret, som er omtalt i denne vejledning.

KVALIFICERET INSTALLATIONSPERSONALE

Kvalificeret installationspersonale er individuelle personer, firmaer, selskaber og/eller virksomheder, som enten personligt eller gennem en repræsentant er beskæftiget med og ansvarlige for installationen af elektriske apparater. Kvalificeret personale skal have erfaring i den slags arbejde, være bekendt med alle involverede sikkerhedsforanstaltninger med hensyn til elektricitet og overholde alle krav i gældende landsdækkende og lokale regler.

KVALIFICERET SERVICEPERSONALE

Kvalificeret servicepersonale er de, som er bekendte med Frymaster-udstyr og som er blevet autoriseret af Frymaster L.L.C. til at foretage service på udstyret. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et helt sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger, og de skal have et minimum antal dele til Frymaster-udstyr på lager. En liste over Frymaster fabriksautoriserede servicecentre (FASC'er) er inkluderet med friturestationen, når den bliver afsendt fra fabrikken. ***Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.***

1.7 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved levering:

Bemærk, at dette udstyr blev omhyggeligt inspiceret og pakket af faglært personale, før det forlod fabrikken. Frymaster påtager sig ikke ansvaret for skader eller tab, der er fundet sted under transporten. Fragtfirmaet påtager sig alt ansvar for sikker levering efter accept af udstyret.

1. Indgiv øjeblikkeligt et erstatningskrav, uanset skadens omfang.
2. Synlige tab eller skader - Sørg for, at disse bliver noteret på fragtbrevet eller ekspreskvitteringen og underskrives af den person, som leverer udstyret.
3. Skjulte tab eller skader - Hvis skaden ikke blev bemærket, før udstyret er pakket ud, kontakt da omgående fragtfirmaet og indsend et erstatningskrav for skjulte skader. Dette skal foretages inden for 15 dage efter leveringsdatoen. Sørg for at beholde transportbeholderen til inspektion.

1.8 Serviceoplysninger

For vedligeholdelse eller reparationer, som ikke er rutine, eller for serviceinformation, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriserede servicecenter (FASC). Serviceinformation kan også fås ved henvendelse til Frymaster's Teknisk Service Afdeling (1 800-24FRYER) eller via e-mail på service@frymaster.com. De følgende oplysninger er nødvendige for at hjælpe dig så effektivt som muligt:

Modelnummer _____

Serienummer _____

Spænding _____

Problem _____

GEM OG OPBEVAR DENNE VEJLEDNING ET FORSVARLIGT STED TIL FREMTIDIG BRUG.

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 2: INSTALLATIONSVEJLEDNING

2.1 Generelt

Korrekt installation er afgørende for sikker, effektiv, problemfri drift af dette apparat.

Kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning, skal foretage al installation og service på Frymaster-udstyr.

Hvis kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale (som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning) ikke installerer eller på anden måde servicerer dette udstyr, vil det annullere Frymaster-garantien og kan resultere i skade på udstyret eller tilskadekomst af personalet.

I tilfælde af uoverensstemmelser mellem instruktioner og information i denne vejledning og lokale eller landsdækkende forskrifter eller regler, skal installation og drift være i overensstemmelse med de forskrifter eller regler, som er gældende for landet, hvori udstyret er installeret.

Service kan opnås ved at kontakte det lokale fabriksautoriserede servicecenter (FASC).

BEMÆRK

Alle friturestationer, som leveres uden ledninger og stiksamlinger fra fabrikken, skal tilsluttes permanent med fleksibelt kredsløb til klemrækken bag på friturestationen. Disse friturestationer skal tilsluttes iht. NEC-specifikationer. Permanent tilsluttede enheder skal inkludere installation af fastspændingsenheder.

FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Hvis fastspændingskittet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster Dean fabriksautoriserede servicecenter (FASC) for at få del nr. 826-0900.

BEMÆRK

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til den elektriske strømforsyning, skal en metode til afbrydelse fra forsyningen, som har en berøringsadskillelse på mindst 3 mm i alle poler, indarbejdes i den faste installation.

BEMÆRK

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. et relæ).

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast el-installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturvurdering på mindst 75 °C.

BEMÆRK

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af en tekniker fra et Frymaster Dean fabriksautoriseret servicecenter eller anden kvalificeret person for at undgå fare.

⚠ FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

⚠ FARE

Alle tilslutninger til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammet/-diagrammerne, der følger med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammet/-diagrammerne fastgjort på indersiden af lågen, når du installerer eller vedligeholder udstyret.

⚠ FARE

Frymaster-apparater udstyret med ben er beregnet til faststående installation. Apparater med ben skal løftes ved flytning for at undgå skader på apparatet og legemsbeskadigelse. Til flytbare anlæg, skal valgfri udstyrshjul anvendes. Spørgsmål? Ring til 1-800-551-8633.

⚠ FARE

Vedhæft ikke en forplade med afløbsbakke til en enkelt frituregryde. Frituregryden kan blive ustabil, vælte og forårsage skade. Området omkring apparatet skal til enhver tid holdes frit og ryddet for brændbart materiale.

I tilfælde af strømafbrydelse, vil frituregryden/-gryderne automatisk slukke. Hvis dette sker, slå da tænd-sluk knappen over på OFF. Forsøg ikke at starte gryden/gryderne, før strømmen er genoprettet.

Dette apparat skal holdes frit og ryddet for brændbart materiale, bortset fra at det kan installeres på brændbare gulve.

Et friområde på 15cm skal være til stede på begge sider og på bagsiden tilstødende brændbare konstruktioner. Mindst 61cm skal være til stede på forsiden af udstyret til eftersyn og vedligeholdelse samt korrekt betjening.

⚠ ADVARSEL

Afluk ikke området omkring fundamentet eller under frituregryderne.

2.1.2 Krav til elektrisk jordforbindelse

Alle elektrisk betjente apparater skal være jordforbundet i overensstemmelse med alle gældende nationale og lokale regler og, hvor gældende, CE-koder. Alle enheder (tilsluttet med ledning eller permanent tilsluttet) skal forbindes til et jordet forsyningssystem. Et diagram til ledningsinstallation findes på indersiden af friturestationens låge. Der henvises til mærkepladen på indersiden af lågen for korrekt spænding.

2.1.3 Australske krav

Der skal installeres i overensstemmelse med AS 5601 / AG 601, kommunale, gas-, elektricitets- og andre relevante lovmæssige bestemmelser.

2.2 Krav til strømforsyning

Trefase-krav					
MODEL	SPÆNDING	LEDNING SERVICE	MINIMUM LEDNINGSTRÅD STØRRELSE AWG (mm)		AMP (pr. ben)
FPRE14	208	3	6	(4,11)	39
FPRE14	240	3	6	(4,11)	34
FPRE14	480	3	8	(2,59)	17
FPRE14	220/380	4	6	(4,11)	21
FPRE14	240/415	4	6	(4,11)	20
FPRE14	230/400	4	6	(4,11)	21
FPRE17	208	3	6	(4,11)	48
FPRE17	240	3	6	(4,11)	41
FPRE17	480	3	6	(4,11)	21
FPRE17	220/380	4	6	(4,11)	26
FPRE17	240/415	4	6	(4,11)	24
FPRE17	230/400	4	6	(4,11)	25
FPRE22	208	3	4	(5,19)	61
FPRE22	240	3	4	(5,19)	53
FPRE22	480	3	6	(4,11)	27
FPRE22	220/380	4	6	(4,11)	34
FPRE22	240/415	4	6	(4,11)	31
FPRE22	230/400	4	6	(4,11)	32

Enfase-krav					
MODEL	SPÆNDING	LEDNING SERVICE	MINIMUM LEDNINGSTRÅD STØRRELSE AWG (mm)		AMP (pr. ben)
FPRE14	208	2	3	(5,83)	68
FPRE14	240	2	4	(5,19)	59
FPRE14	480	2	8	(3,26)	30

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast el-installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturvurdering på mindst 75 °C.

FARE

Dette apparat skal tilsluttes en strømforsyning med samme spænding og fase som angivet på mærkepladen på indersiden af apparatets låge.

FARE

Alle tilslutninger til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammet/-diagrammerne, der følger med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammet/-diagrammerne fastgjort på indersiden af lågen, når du installerer eller vedligeholder udstyret.

2.3 Efter frituregryden er placeret i friturestationen

FARE

Ingen af frituregrydens strukturelle materialer bør ændres eller fjernes for at imødekomme placering af frituregryden under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymaster Deans Service Hotline på 1-800-551-8633.

1. Når frituregryden er blevet placeret i friturestationen, skal du bruge et vaterpas placeret tværs over gryden for at kontrollere, at enheden er plan, både fra side til side og for til bag.

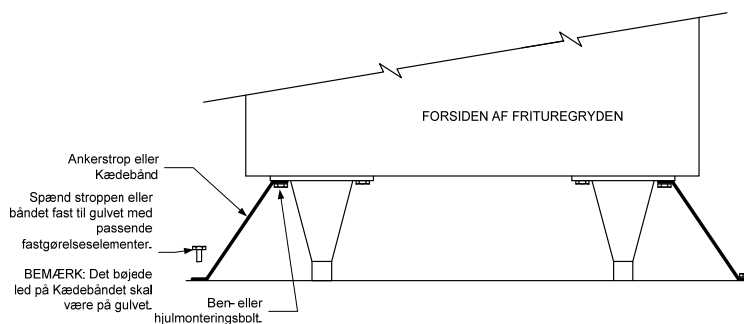
For at gøre frituregryder, der er udstyret med ben, plane, kan bunden af benene skrues ud op til en tomme til nivellering. Benene bør også justeres, således at frituregryden/-gryderne er i den rette højde i friturestationen.

For frituregryder udstyret med hjul er der ingen indbyggede nivelleringsenheder. Gulvet, hvor frituregryderne er installeret, skal være plant.

Når frituregryden er nivelleret i sin endelige position, skal du installere fastspændingskittet, der følger med enheden, for at begrænse dens bevægelse, så det ikke afhænger af eller belaster elektriske kredsløb eller tilslutninger. Installér fastspændingskittet i overensstemmelse med den medfølgende brugsanvisning (se illustrationen nedenfor). Hvis fastspændingskittet bliver frakoblet p.g.a. service eller af andre årsager, skal det genindkobles, før frituregryden anvendes.

⚠ FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingskit med friturestationen. Hvis fastspændingskittet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster Dean fabriksautoriserede servicecenter (FASC) for at få del nr. 826-0900.



BEMÆRK: Hvis du skal flytte en frituregryde installeret med ben, fjern da først al vægt fra hvert ben inden flytning. Hvis et ben bliver beskadiget, skal du kontakte din serviceudbyder for øjeblikkelig reparation eller udskiftning.

⚠ FARE

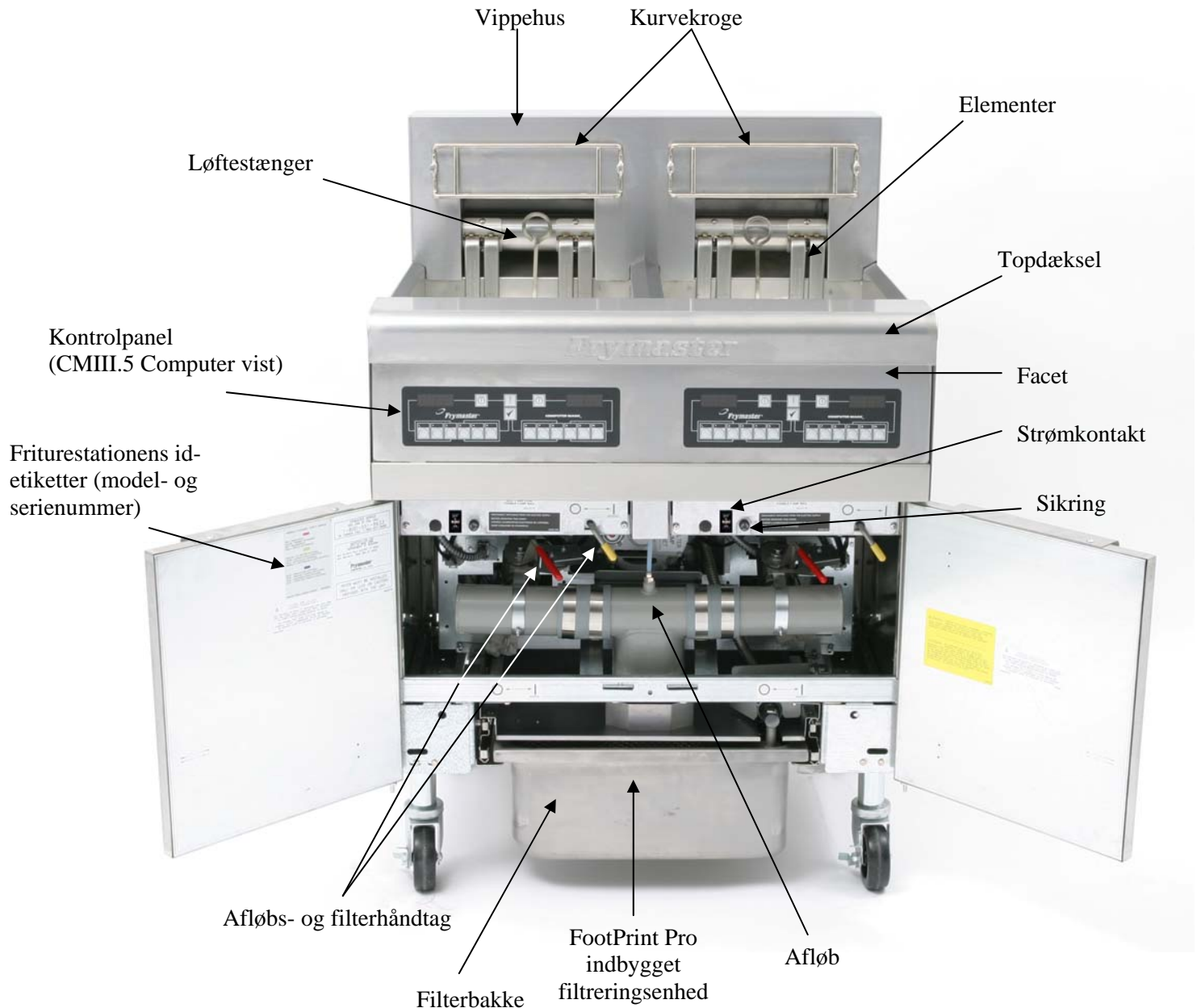
Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Denne friturestation kan vippe og forårsage personskade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

2. Luk friturestationens afløbsventil(er) og fyld stegegryden med vand til den nederste oliepåfyldningsstreg.
3. Udkog stegegryden/-gryderne i henhold til instruktionerne i afsnit 5.1.3. i denne vejledning.
4. Tøm, rengør og fyld stegegryden/-gryderne med stegeolie. (Se *Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning* i kapitel 3).

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 3: BRUGSANVISNING

GUIDE TIL DIN FPRE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDE



Typisk konfiguration (FPRE217 vist)

BEMÆRK: Friturestationens udseende kan variere fra den viste, alt efter konfiguration og produktionsdato.

3.1 Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning

Opsætning



FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegyrde. Stegegyrden skal være fyldt til fyldlinien med vand, olie eller fedtstof, før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.



FARE

Fjern alle vanddråber fra stegegyrden, før den fyldes med olie. Hvis det ikke gøres, vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til stegetemperatur.

1. Fyld stegegyrden med olie til den nederste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), som er placeret bag på stegegyrden. Dette vil give mulighed for olieudvidelse, efterhånden som den bliver varm. Påfyld ikke kold olie højere end til den nederste streg. Overstrømning kan forekomme, da varme udvider olien.

BEMÆRK Hvis fast fedtstof anvendes, Hæv da først elementerne og pres derefter fedtstoffet ned i bunden af frituregyrden. Sænk elementerne og fyld derefter fedtstoffet i omkring og over elementerne. Det kan være nødvendigt at tilføje fedtstof for at bringe niveauet op til det rigtige punkt, efter det sammenpressede faste fedtstof er smeltet.



FARE

Sæt aldrig en hel blok fast fedtstof oven på varmeelementerne.

Når du bruger fast fedtstof, skal du altid for-smelte fedtstoffer, før du tilføjer det til frituregyrden. Hvis fedtstoffer ikke er for-smeltet, skal det presses ned i bunden af frituregyrden og mellem elementerne, og frituregyrden skal startes på smeltecyklus-indstillingen.

Du må aldrig annullere smeltecyklus-indstillingen, når der bruges fast fedtstof. Dette vil resultere i skader på elementerne og øge risikoen for en voldsom, pludselig brand.

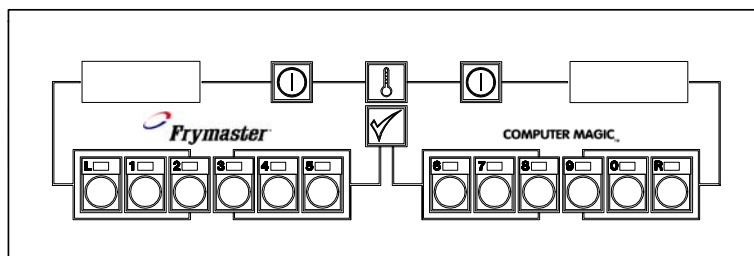
2. Sørg for at strømledningen(erne) er sat i den/de rigtige stikkontakt(er). Bekræft at stikkets forside flugter med stikkontaktens plade, og at ingen del af stikbenene kan ses.
3. Sørg for, at strømmen er slået til. Nogen modeller er udstyret med en hovedkontakt bag ved friturestationens låge på komponentkassens frontpanel, ved siden af sikringen. Se side 3-1. **StAndby** (slunnee) eller **oFF** vises på computeren.
4. Sørg for, at computeren/kontrolknappen er tændt (sat til ON).
5. Sørg for at oliestanden er ved den øverste streg markeret OIL LEVEL (oliestand), når olien har nået sin stegetemperatur. Det kan være nødvendigt at tilføje olie eller fedtstof for at få standen op til den korrekte markering, når olien har nået stegetemperatur.

Nedslukning

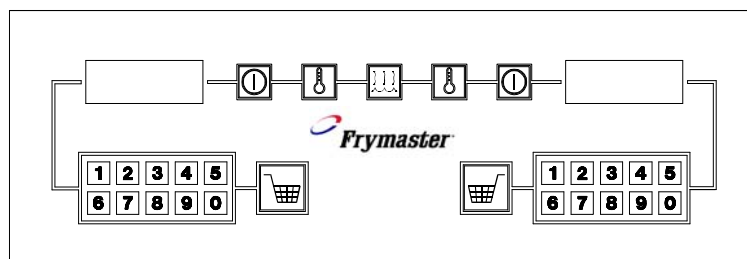
1. Sluk for friturestationen.
2. Den vegetabiliske olie filtreres, og friturestationerne rengøres (se kapitlerne 4 og 5).
3. Sæt stegegyrdernes låg over stegegyrderne.

3.2 Kontrolenheder

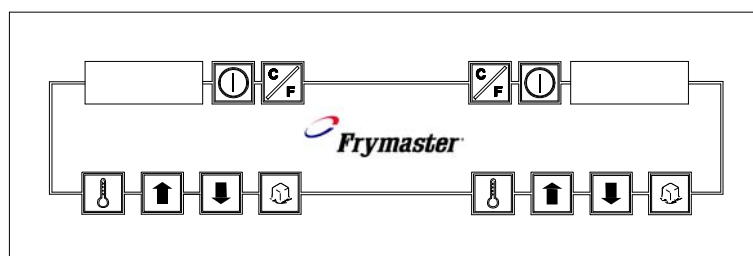
Denne frituregryde kan være udstyret med en af følgende kontrolenheder:



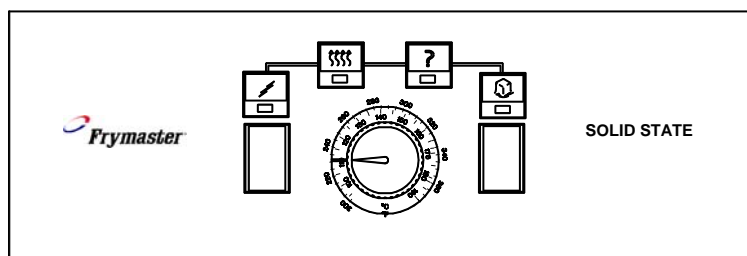
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Kurveløft-timer



Digitale kontrolenheder



Solid Kontrolanordning (Analog)



FORSIGTIG

Hvis dette er første gang, at friturestationen bruges, henvises til proceduren for udkogning af stegegryden på side 5-2.

Der henvises til den separate *Frymaster Fryer Brugsanvisning til Kontrolenheder*, der følger med din friturestation for specifik brugsanvisning til kontrolenhederne.

Der henvises til kapitel 4 i denne vejledning for betjeningsvejledning til det indbyggede filtersystem.

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 4: FILTRERINGSINSTRUKTIONER

ADVARSEL

Supervisoren på stedet er ansvarlig for at sikre, at brugere er klar over de naturlige farer ved betjening af et filtersystem til varm olie, især aspekterne ved oliefiltrering, tømning og rengøringsprocedurer.

4.1 Tømning og manuel filtrering

FARE

Tømning og filtrering af olie skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for en alvorlig forbrænding som følge af uforsvarlig håndtering. Olien, som skal filtreres, er omkring 177 °C varm. Sørg for at alle slanger er rigtigt forbundet, og afløbshåndtagene er i den korrekte position, før nogen kontakter eller ventiler ændres. Vær ikklædt alt passende sikkerhedsudstyr ved tømning og filtrering af olie.

FARE

Lad olien køle ned til 38 °C, før den tømmes ud i en passende beholder til bortskaffelse.

FARE

Tøm ikke mere end én stegegyrde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie.

FARE

Når olien tømmes i en beholder til bortskaffelse, må der ikke fyldes over maksimumfyldstregen, som findes på beholderen.

Hvis din friturestation ikke er udstyret med et indbygget filtreringssystem, skal olien tømmes i en anden egnet METAL-beholder. (For sikker, nem tømning og bortskaffelse af brugt olie eller fedtstof, anbefaler Frymaster brug af Frymaster's bortskaffelsesenhed til fedtstof: the Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU). SDU'en kan erhverves gennem din lokale forhandler.)

1. Sluk for kontakten på friturestationen (**OFF**). Skru afløbsrørene (der fulgte med din friturestation) fast til afløbsventilen. Sørg for, at afløbsrørene er fast skruet ind i afløbsventilen, og at åbningen vender nedad.
2. Stil en metalbeholder med et låg, der kan forsegles, under afløbsrøret. Metalbeholderen skal kunne modstå varmen i olie og holde varme væsker. Hvis du har i sinde at genbruge olien eller fedtstoffet, anbefaler Frymaster, at en Frymaster filterkræmmerhus-holder samt filterkræmmerhus bruges, hvis en filtreringsmaskine er ikke tilgængelig. Hvis du bruger en Frymaster filterkræmmerhus-holder, sørg da for, at holderen hviler sikkert på metalbeholderen.

3. Åbn afløbsventilen langsomt for at undgå sprøjt. Hvis afløbsventilen bliver tilstoppet med madrester, skal du bruge Fryer's Friend (et ildrageragtigt værktøj) til at fjerne blokeringen.



Forsøg ALDRIG at tømme en tilstoppet afløbsventil fra ventilens forside! Varm olie vil strømme ud og give risiko for alvorlige forbrændinger.

Bank IKKE på afløbsventilen med udrensningsrøret eller andre genstande. Skade på kuglen inden i vil resultere i lækager og vil annullere Frymaster-garantien.

4. Fjern alle mad- og olierester fra frituregryden efter tømning af olien. VÆR FORSIGTIG - dette materiale kan stadig forårsage alvorlige forbrændinger, hvis det kommer i kontakt med bar hud.
5. Luk afløbsventilen forsvarligt og fyld frituregryden med ren, filtreret eller frisk olie eller fast fedtstof til underkanten af oliestandlinjen (OIL-LEVEL).



Hvis du bruger fast fedtstof, skal det presses ned i bunden af stegegyryden. Du må IKKE bruge frituregryden med en solid blok af fedtstof placeret i den øverste del af stegegyryden. Dette vil medføre uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage pludselig brand.

4.2 Klargøring af det indbyggede filtreringssystem

Med FootPrint Pro-filtersystemet kan olien i en stegegyryde sikkert og effektivt filtreres, mens de andre stegegyryder i en gruppe forbliver i drift. FootPrint Pro-filtersystemet findes i tre forskellige konfigurationer:

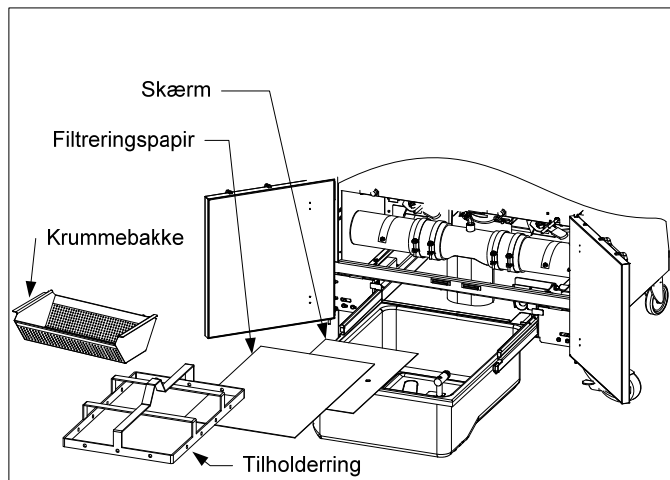
- Filtrerpapir - omfatter krummebakke, stor tilholderring og metalfilterskærm.
- Filtrerpapir - omfatter krummebakke, lille tilholderring og metalfilterskærm.
- Magnasol-Filter - omfatter krummebakke og Magnasol-filterenheden.

Afsnit 4.2.1 dækker forarbejdning af Filtrerpapirets og Filtrerpudens konfigurationer til brug. Se afsnit 4.2.2 for at få instruktioner om forberedelse af Magnasol-Filtrets konfiguration til brug. Driften er ens for alle tre konfigurationer og er dækket i afsnit 4.3. Afmontering og montering af Magnasol-filtret er beskrevet i afsnit 4.4.

4.2.1 Forberedelse til brug med Filtrerpapir eller Filtrerpude

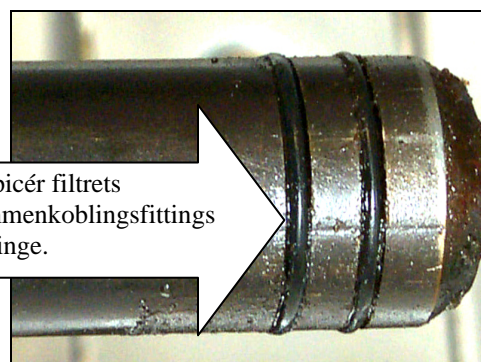
1. Træk filtergryden ud fra kabinettet og fjern krummebakken, tilholderringen, filtrerpapiret og filterskærmen. (Se figur 1) Rengør alle dele med en opløsning af rengøringsmiddel og varmt vand og tør derefter grundigt.

Filtergryden er udstyret med valser på skinner, ligesom en køkkenskuffe. Gryden kan fjernes til rengøring og for at få adgang til de indvendige dele ved at løfte det forreste af gryden for at løsne forvalserne og derefter trække den fremad, til bagvalserne er fri fra skinnerne. Grydelåget må kun fjernes til rengøring, indvendig adgang eller for at placere en beholder til bortskaffelse af olie (SDU) under afløbet. Hvis du bruger en SDU, som er bygget før januar 2004, skal du læse instruktionerne på side 4-8.



Figur 1

2. Inspicér filtergrydens sammenkoblingsfittings for at sikre, at begge O-ringe er i god stand. (Se figur 2)
3. Placér derefter i modsat rækkefølge metalfilterskærmen i midten af bunden af gryden og læg et lag filtrerpapir over skærmen, så det lapper over på alle siderne. (Se figur 1) Hvis du bruger en filtrerpude, skal du sørge for, at den ru side af puden vender opad og lægge puden over skærmen, så puden er i mellem filtergrydens prægede riller.



Figur 2

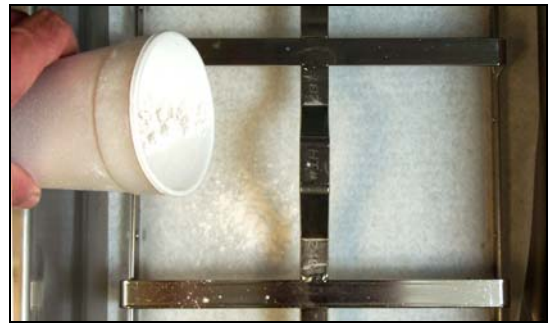
4. Placer tilholderringen over filtrerpapir og sænk ringen i gryden, så papiret hviler på siderne af filtergryden. (Se figur 3)



Figur 3

5. Hvis du bruger filterpapir skal du, når tilholderringen er på plads, drysse en pakke filterpulver jævnt ud over papiret. (Se figur 4)

Hvis du bruger en filterpude skal du placere tilholderringen oven på puden. **BRUG IKKE filterpulver sammen med puden!**



Figur 4

6. Sæt krummebakken på plads i filtergryden og skub derefter filtergryden tilbage i friturestationen, så den står under afløbet.

4.2.2 Klargøring til brug med Magnasol-filterenheden

1. Træk filtergryden ud fra kabinettet og fjern krummebakken, tilholderringen og Magnasol-filterenheden. (Se figur 5)

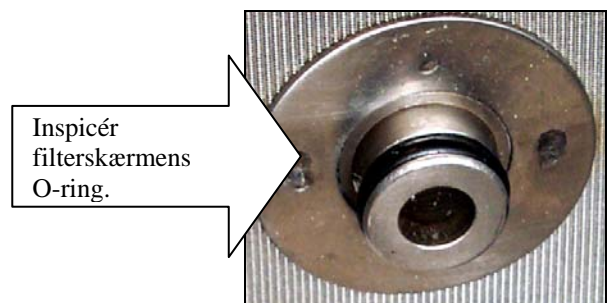
Filtergryden er udstyret med valser på skinner, ligesom en køkkenskuffe. Gryden kan fjernes til rengøring og for at få adgang til de indvendige dele ved at løfte det forreste af gryden for at løsne forvalserne og derefter trække den fremad, til bagvalserne er fri fra skinnerne. Grydelåget må kun fjernes til rengøring, indvendig adgang eller for at placere en beholder til bortskaffelse af olie (SDU) under afløbet.

BEMÆRK: Se afsnit 4.4 for instruktioner om, hvordan man adskiller og genmonterer Magnasol-filterskærmheden.

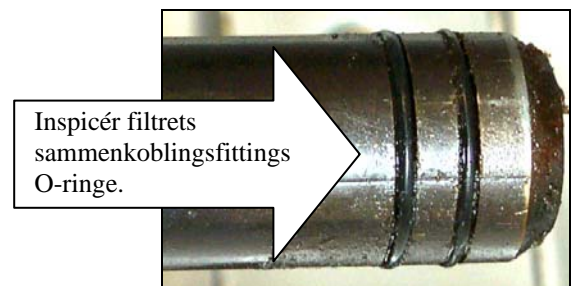
2. Efterse beslaget på bunden af Magnasol-filterenheden for at sikre, at O-ringen er til stede og i god stand. (Se figur 6)
3. Inspicér filtergrydens sammenkoblingsfitting for at sikre, at begge O-ringe er til stede og i god stand. (Se figur 7)



Figur 5



Figur 6



Figur 7

4. Udskift Magnasol-filterenheden i filtergryden, mens du sikrer, at beslaget på bunden af enheden sidder sikkert i åbningen i bunden af gryden. Drys en pakke af Magnasol XL-filterpulveret jævnt ud over skærmen.
5. Put krummebakken tilbage og skub derefter filtergryden tilbage i friturestationen og placér den helt tilbage i kabinettet.

4.3 Betjening af filtret

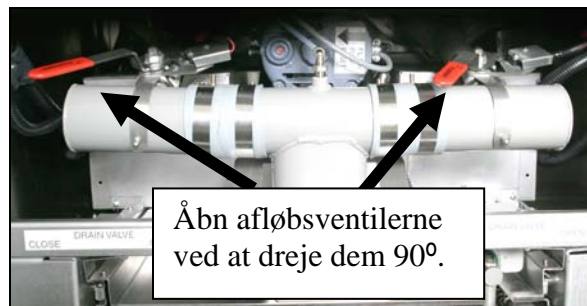
FARE

Tømning og filtrering af olie skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for en alvorlig forbrænding som følge af uforsvarlig håndtering. Olien, som skal filtreres, er omkring 177 °C varm. Sørg for at afløbshåndtagene er i den korrekte position før nogle kontakter eller ventiler ændres. Vær iklædt alt passende sikkerhedsudstyr ved tømning og filtrering af olie.

FARE

Forsøg **ALDRIG** at tømme olie fra friturestationen med elementerne tændt! Hvis det gøres, vil det medføre uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage pludselig brand. Hvis det gøres, vil det også annullere Frymaster-garantien.

1. Sørg for, at filteret er forberedt. Se afsnit 4.2.
2. Sørg for, at olien er ved driftstemperatur.
3. Sluk for friturestationen (OFF). Tøm frituregryden ned i filtergryden ved at dreje ventilerne 90°. Brug om nødvendigt udrensingsrøret *Fryer's Friend* til at rengøre afløbet **inde fra** stegegryden.



DANGER

Tøm ikke mere end én stegegryde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie.

DANGER

Forsøg **ALDRIG** at tømme en tilstoppet afløbsventil fra ventilens front! Varm olie vil strømme ud og give risiko for alvorlige forbrændinger.

Bank **IKKE** på afløbsventilen med udrensingsrøret eller andre genstande. Skade på kuglen inden i vil resultere i lækager og vil annullere Frymaster-garantien.

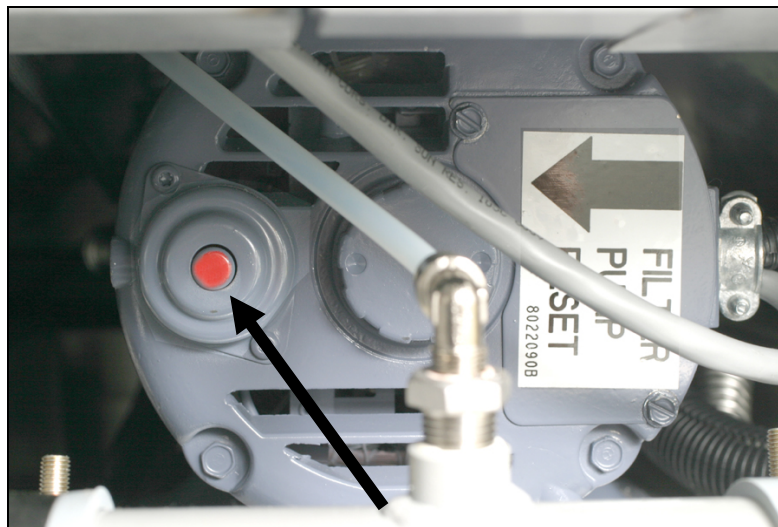
4. Når olien er tømt fra stegegryden, drejes filterhåndtaget til ON-positionen for at starte pumpen og begynde filtreringsprocessen. Der kan gå lidt tid, inden pumpen starter.



5. Filterpumpen trækker olien igennem filterenheden og cirkulerer den tilbage op til og igennem stegegryden i løbet af en 5-minutters proces, som kaldes polering. Polering renser olien ved at fange faste partikler i filterenheden.
6. Når olien er filtreret (ca. 5 minutter), lukkes afløbsventilen, og friturestationen fyldes igen. Lad filterpumpen køre 10-12 sekunder efter olien begynder at boble. Sluk for filtret (OFF).

⚠ ADVARSEL

Filterpumpen er udstyret med en manuel nulstillingskontakt i det tilfælde, at filtermotoren overvarmer, eller der forekommer en elektrisk fejl. Hvis denne kontakt slår fra, skal der slukkes for strømmen til filtersystemet og pumpemotoren skal køle af i 20 minutter, før kontakten nulstilles (se foto nedenfor).



Nulstillingskontakt til filterpumpe

7. Sænk elementerne i stegegryden og sæt kurvestativet på igen.

8. Sørg for at afløbsventilen er helt lukket. (Hvis afløbsventilen ikke er helt lukket, vil friturestationen ikke fungere). Tænd for friturestationen (ON), og lad olien nå det fastlagte punkt.

⚠ FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

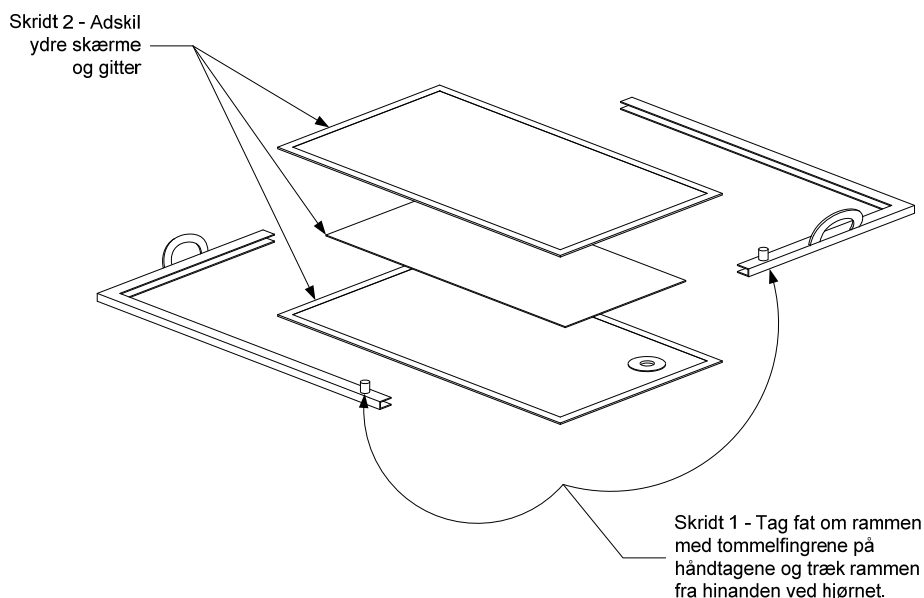
⚠ ADVARSEL

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie, vil det fordreje listen og negativt påvirke dens tilpasning. Den er beregnet til en stram tilpasning og bør kun fjernes ved rengøring.

4.4 Afmontering og genmontering af Magnasol-filtret

Afmontering

1. Tag fat i rammen med tommelfingrene på håndtagene på hjørnet af samlingen og træk udad i modsatte retninger for at adskille rammen ved hjørnet. Fortsæt med at åbne rammen (den vil dreje ved det modsatte hjørne), indtil de ydre skærme og risten kan fjernes fra rammen.



2. Adskil ydre skærme og rist.

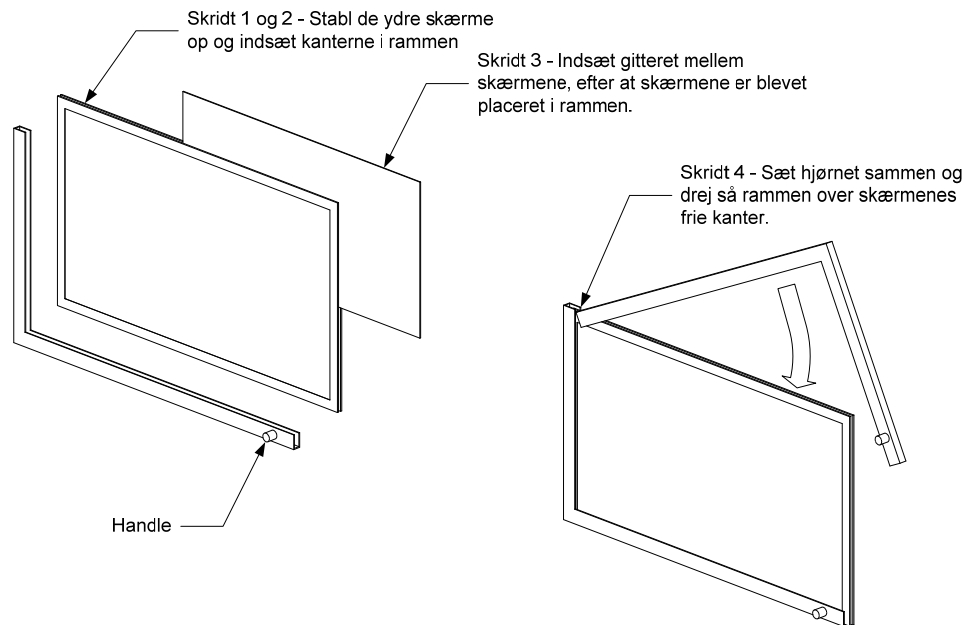
Rengøring

1. Rengør de to rammestykker, ydre skærme og rist ved hjælp af et affedtningmiddel af god kvalitet og varmt vand fra en forstøverflaske. Rillen i forseglingsrammestykkerne kan rengøres med kanten af en Scotch-Brite™ eller lignende rengøringsvamp.
2. Ved hver planlagt udkogning afmonteres bladfilterenheden, som derefter placeres i stegegryden, der bliver kogt ud. Følg udkognings-proceduren i punkt 5.1.2 i denne håndbog.

3. Lad alle filterenhedens komponenter lufttørre eller tør dem grundigt med rene klude inden genmonteringen.

Montering

1. Placer de to ydre skærme sammen, så kanterne flugter (se illustrationen på næste side).
2. Sæt skærmene ind i en af rammehalvdelen (det er lige meget hvilken). Sørg for at beslaget på den nederste skærm er på den modsatte side af rammen i forhold til håndtaget.
3. Glid risten ind mellem skærmene, og sørg for, at risten er centreret mellem kanterne på skærmene.
4. Slut den anden halvdel af rammen til ved hjørnet overfor håndtagene og sving rammen ovenpå skærmens frie kanter.



4.5 Tømning og bortskaffelse af spildolie

Når din stegeolie ikke er brugbar mere, skal olien tømmes ind i en passende METAL-beholder til transport til bortskaffelsesbeholderen. Frymaster anbefaler brugen af Frymaster's beholder til bortskaffelse af olie (Shortening Disposal Unit - SDU). **BEMÆRK:** Hvis en SDU, som er bygget før januar 2004, anvendes, skal filtergrydens dæksel fjernes for at enheden kan placeres under afløbet. Løft op i den forreste kant og træk den lige ud af kabinettet for at fjerne dækslet. Der henvises til dokumentationen, som fulgte med beholderen til bortskaffelse for specifikke brugerinstruktioner. Hvis en beholder til bortskaffelse af olie ikke er til rådighed, skal olien køle ned til 38 °C og derefter tømmes ud i en metalgryde eller lignende metalbeholder. Luk friturestationens afløbsventil forsvarligt, når tømning er færdig.



FARE

Lad olien køle ned til 38 °C, før den tømmes ud i en passende METAL-beholder til bortskaffelse.

Når olien tømmes i en beholder til bortskaffelse, må der ikke fyldes over maksimumfyldstregen, som findes på beholderen.

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 5: FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

5.1 Rengøring af friturestationen



FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.



FARE

Forsøg aldrig at rengøre friturestationen under stegeprocessen, eller når stegegryden er fyldt med varm olie. Hvis vand kommer i kontakt med olie, som er opvarmet til stegetemperatur, vil det medføre sprøjtning af olien, hvilket kan resultere i alvorlige forbrændinger på personale i nærheden.



ADVARSEL

Brug et rensmiddel af erhvervs kvalitet beregnet til effektivt at rengøre og desinficere overflader, der kommer i kontakt med fødevarer. Læs brugsanvisningen og sikkerhedserklæringerne før brug. Der skal især udvises opmærksomhed på rengøringsmidlets koncentration samt den tid, hvor rengøringsmidlet forbliver på overflader, der kommer i berøring med fødevarer.

5.1.1 Rengør inden i og uden på friturestationens kabinet – Dagligt

Rengør indersiden af friturestationens kabinet med en tør, ren klud. Tør alle tilgængelige metaloverflader og komponenter af for at fjerne ophobet olie og støv.

Rengør frituregrydens kabinet udvendigt med en ren, fugtig klud vædet med rengøringsmiddel. Tør med en ren, fugtig klud.

5.1.2 Rengør det indbyggede filtersystem – Dagligt



ADVARSEL

Tøm aldrig vand ind i filtergryden. Vand vil beskadige filterpumpen.

Der er ingen regelmæssige forebyggende vedligeholdelseeftersyn og –servicer, som er påkrævet for dit FootPrint Pro-filtersystemet andet end daglig rengøring af filtergryden og tilhørende komponenter med en blanding af varmt vand og rengøringsmiddel.

5.1.3 Rengør stegegryden og varmeelementer – Ugentligt



FARE

Anvend aldrig apparatet med en tom stegegryde. Stegegryden skal være fyldt til fyldlinjen med vand, olie eller fedtstof, før elementerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på elementerne og kan forårsage brand.

5.1.4 Udkogning af frituregryden

Før friturestationen bruges første gang, skal den koges ud for at sikre, at materialer fra produktionsprocessen er fjernet. Når friturestationen har været i brug i et stykke tid, dannes desuden en hård belægning af karamelliseret vegetabilsk olie på stegegrydens inderside. Denne belægning bør fjernes regelmæssigt ved at følge udkogningsproceduren nedenfor.

1. Før du tænder for frituregryden/-gryderne (ON), skal du lukke aftapningsventilen(erne) på frituregryden og derefter fylde den tomme gryde med en blanding af koldt vand og vaskemiddel. Følg instruktionerne på vaskemiddelbeholderen, når du laver blandingen.
2. Tryk på tænd/sluk-knappen, så den står på ON. På friturestationer, der er udstyret med solid state (analog) kontrolenheder, skal du stille smelte-kontakten på OFF.
3. På friturestationer udstyret med Computer Magic III.5 computere, skal du programmere computeren til udkogning BOIL-OUT, som beskrevet i den særskilte Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder.

På friturestationer med digitale kontrolenheder, skal du indstille temperaturen til 91 °C som beskrevet i den særskilte Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder.

På friturestationer med solid state (analog) kontrolenheder skal du sætte temperaturknappen på den laveste indstilling.

4. Lad blandingen småkoge i 45 minutter til en time. Lad ikke vandstanden falde under den nederste oliestandslinje i frituregryden under udkogningsprocessen. **BEMÆRK:** For enheder med termostat-kontrolenheder skal du ind imellem tænde og slukke for frituregryden under denne proces for at forhindre, at gryden koger over.



FARE

Efterlad aldrig frituregryden uden opsyn under udkogningsprocessen. Hvis udkogningsblandingen koger over, så sluk omgående for frituregryden og lad blandingen køle af et par minutter, inden processen genoptages.

5. Tryk på tænd/sluk-knappen, så den står på OFF.
6. Tilføj 7,6 liter vand. Dræn blandingen ud og rengør frituregryden/-gryderne grundigt.



ADVARSEL

Tøm ikke udkogningsblandingen i en affaldsbeholder til madolie (shortening disposal unit - SDU), en indbygget filtreringsenhed, eller en bærbar filterenhed. Disse enheder er ikke beregnet til dette formål, og vil blive beskadiget af blandingen.

7. Genfyld frituregryden med rent vand. Skyl frituregryden to gange, dræn og tør med en ren klud. Fjern omhyggeligt alt vand fra frituregryden og elementer, før frituregryden genopfyldes med olie.



FARE

Fjern alle vanddråber fra stegegryden, før den fyldes med olie. Hvis det ikke gøres, vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til stegetemperatur.

5.1.5 Rengør aftagelige dele og tilbehør – Ugentligt

Tør alle aftagelige dele og tilbehør med en ren, tør klud. Brug en ren klud, som er gennemvædet med rengøringsmiddel for at fjerne ophobet forkullet olie på aftagelige dele og tilbehør. Skyl delene og tilbehøret grundigt med rent vand og tør dem med en klud, før de monteres igen.

5.2 Justering af solid state (analog) kontrolknappen - Månedligt

BEMÆRK: Dette er kun påkrævet for friturestationer, der er udstyret med en Solid State (analog) Kontrolenhed.

1. Lad olien nå op på driftstemperatur og lad derefter varmelegemerne gennemgå mindst fire cyklusser.
2. Indsæt et termometer eller pyrometer ca. 7,5 cm dybt i olien i nærheden af temperaturmålesonden. Når varmeelementerne er i gang med den fjerde cyklus, bør termometerets aflæsning være inden for 2° C af temperaturkontrolknappens indstilling.
3. Hvis knappen kræver justering, henvises der til kapitel 4 i den separate *Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder*, der fulgte med din friturestation.

5.3 Årligt/regelmæssigt systemeftersyn

Dette apparat bør periodevist inspiceres og justeres af kvalificeret servicepersonale som en del af et almindeligt køkken-vedligeholdelsessystem.

Frymaster anbefaler, at dette apparat efterses mindst én gang årligt af en Fabriksautoriseret Servicetekniker som følger:

Friturestation

- Efterse skabet indvendig og udvendig, for og bag for overskydende olie.
- Bekræft at varmeelementernes kabler er i god stand, og at ledningerne ikke har nogen synlige flosser eller isoleringsskade, og at de er fri for olie.
- Bekræft at varmeelementerne er i god stand uden forkullet/karamelliseret olieophobning. Inspicér elementerne for tegn på overdreven tørtropstart.
- Bekræft at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når elementerne løftes og sænkes, samt at elementets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.
- Bekræft at varmeelementets amperetrækning er indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets mærkeplade.

- Bekræft at temperaturen og størstemålssonderne er forsvarligt tilsluttet, strammet og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er til stede og forsvarligt installeret.
- Bekræft at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolfunktion, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer, osv.) er i god stand og uden ophobning af olie og andet materiale.
- Bekræft af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme, samt at ledningerne er i god tilstand.
- Bekræft at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, sikkerhedskontakter til afløb, nulstillingskontakter, osv.) er til stede og fungerer korrekt.
- Bekræft af stegegryden er i god stand og uden lækager, samt at stegegrydens isolering er i brugbar stand.
- Bekræft at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god stand.

Indbygget filtersystem

- Inspicér alle olietilbageførings- og afløbslinjer for lækager, og bekræft, at alle forbindelser er stramme.
- Inspicér filtergryden for lækager og renhed. Hvis der er en stor ophobning af krummer i krummekurven, skal ejeren/brugeren gøres opmærksom på, at krummekurven bør tømmes i en brandsikker beholder og rengøres dagligt.
- Bekræft at alle O-ringe og tætninger (heriblandt dem på fittings til hurtig afbrydelse - quick-disconnect) er til stede og i god stand. Udskift O-ringene og tætningerne, hvis de er slidte eller beskadigede.
- Kontrollér filtersystemets integritet som følger:
 - Bekræft, at filterbakkens låg er til stede og korrekt installeret.
 - Mens filtergryden er tom, placeres hvert olietilbageføringshåndtag, ét ad gangen, i ON-positionen. Bekræft at pumpen går i gang, og at bobler fremstår i stegeolien i den tilhørende stegegryde.
 - Luk alle olietilbageføringsventiler (dvs. før alle olietilbageføringshåndtag tilbage til OFF-positionen). Bekræft korrekt funktion af hver olietilbageføringsventil ved at aktivere filterpumpen ved hjælp af armen på en af olietilbageføringshåndtagets mikrokontakter. Der bør ikke være nogen luftbobler at se i nogen stegegryde.
 - Bekræft at filtergryden er gjort korrekt klar til filtrering og tøm derefter en stegegryde med olie, som er opvarmet til 177 °C ind i filtergryden og luk stegegrydens afløbsventil. Sæt olietilbageføringshåndtaget i ON-positionen. Lad al vegetabilsk olie komme tilbage ind i stegegryden (angivet ved bobler i den vegetabiliske olie). Før olietilbageføringshåndtaget tilbage til OFF-positionen. Stegegryden burde være fyldt op igen indenfor højst 2 ½ minut.

RE SERIES E⁴ ELEKTRISKE FRITUREGRYDER

KAPITEL 6: PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN

6.1 Indledning

Dette afsnit tilbyder en nem referenceguide til nogle af de almindelige problemer, som kan forekomme under brugen af dette udstyr. Problemløsningsguiderne, som følger, er beregnet til at hjælpe med at korrigere problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de mest almindeligt rapporterede problemer, kan der forekomme problemer, som ikke er omtalt. I sådanne tilfælde vil personalet hos Frymaster teknisk service gøre alt for at hjælpe med at identificere og løse problemet.

Når et problem fejlfindes, skal man altid bruge en udelukkelsesproces og starte med den enkleste løsning og arbejde videre til den mest komplekse. Overse aldrig det indlysende – alle kan glemme at sætte et stik i eller ikke lukke en ventil helt. Mere vigtigt er det altid at forsøge at etablere en idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af alle korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolfunktion svigter på grund af dårlig forbindelse, skal alle andre forbindelser også kontrolleres. Hvis en sikring bliver ved med at gå, skal man finde ud af hvorfor. Husk altid at svigt af en lille komponent ofte kan vidne om mulig svigt eller fejl i eller forkert funktion af en mere vigtig komponent eller system.

Før der ringes til en servicerepræsentant eller til Frymaster HOTLINE (1-800-551-FRYER):

- Bekræft at de elektriske ledninger er sat i, og at relæerne er slået til.
- Bekræft at stegegrydens afløbsventiler er lukket helt.



Varm olie vil forårsage alvorlige forbrændinger. Forsøg aldrig at flytte apparatet, når det er fyldt med varm olie, og forsøg aldrig at flytte varm olie fra en beholder til en anden.



Dette udstyr skal være afbrudt under servicering, medmindre testning af det elektriske kredsløb er nødvendigt. Udvis stor forsigtighed når sådanne tests foretages.

Dette apparat kan have mere end ét forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Afbryd alle el-ledninger før servicering.

Inspektion, testning og reparation af elektriske komponenter bør kun udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

6.2 Fejlfinding

6.2.1 Kontrolenheds- og varmeproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kontrolenhederne vil ikke aktivere.	A. El-ledningen er ikke sat i, eller relæet er slået fra.	A. Sæt el-ledningen i og kontrollér at relæet ikke er gået.
	B. En komponent eller interfacekort til kontrolenheden eller strømforsyningen virker ikke.	B. Hvis nogen komponent i strømforsyningssystemet (deriblandt transformeren og interfacekortet) svigter, kommer der ikke strøm til kontrolenheden, og den kan ikke fungere. Det ligger udenfor brugerens fejlfinding at afgøre, hvilken komponent, der ikke virker. Ring til FASC.
Friturestationen varmer ikke.	A. Afløbsventilen er åben.	A. En sikkerhedskontakt til afløbet forhindrer tænding af varmeelementet, hvis afløbsventilen ikke er helt lukket. Se efter at afløbsventilen er helt lukket.
	B. En eller flere andre komponenter virker ikke.	B. Hvis kredsløbet i friturestationens kontrolsystem ikke kan afgøre stegegrydens temperatur, vil systemet ikke tænde elementet, eller systemet vil slukke elementet, hvis det allerede er tændt. Hvis kontaktoeren, elementet eller tilhørende ledninger svigter, vil elementet ikke tænde. Det ligger udenfor brugerens fejlfinding at afgøre, hvilken komponent, der ikke virker. Ring til FASC.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
<p>Frituregryden tænder og slukker gentagne gange, når den bliver tændt.</p>	<p>Frituren er i smelte-cyklus-tilstand.</p>	<p>Dette er normalt for friturestationer udstyret med <i>CM III.5 computere, Kurveløft-Timere, og Digitale Kontrolenheder</i>. Standarddriftsindstillingen for disse kontrolenheder er, at elementerne slår til og fra, indtil temperaturen i stegegryden når 82 °C. I CM III.5 computere, vil cycl (cyklus) vises i displayet, når apparatet er i smelte-cyklus tilstand. Formålet med smelte-cyklus er at sørge for kontrolleret smeltning af fast fedtstof for at forhindre brankning og pludselig brand eller beskadigelse af elementet. Hvis du ikke bruger fast fedtstof, kan smelte-cyklussen aflyses eller springes over. Du henvises til den særskilte <i>Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder</i> for fremgangsmåden for at annullere smelte-cyklussen for den specifikke kontrolenhed, der er installeret på din friturestation.</p> <p>På friturestationer udstyret med <i>Solid State (analog)</i> kontrolenheder, styres smelte-cyklussen manuelt ved hjælp af vippekontakten til højre for temperaturkontrolknappen. <i>Hvis du ikke bruger fast fedtstof</i>, kan du slå vippekontakten over på OFF for at stoppe smelte-cyklussen.</p>
<p>Friturestationen varmer ikke efter filtrering.</p>	<p>Afløbsventilen er åben.</p>	<p>Denne friturestation er udstyret med en sikkerhedskontakt til afløbet, som forhindrer tænding af varmeelementet, hvis afløbsventilen ikke er helt lukket. Se efter at afløbsventilen er helt lukket.</p>
<p>Friturestationen varmer til den øvre grænse slår fra med varmeindikatoren på ON.</p>	<p>Temperatursonden eller kontrolenheden virker ikke.</p>	<p>Sluk for friturestationen og ring til FASC.</p>

Problem	Mulige årsager	Mulige årsager
Friturestationen varmer til den øvre grænse slår fra uden at varmeindikatoren står på ON.	Kontaktoren eller kontrolenheden virker ikke	Ring til FASC.
Friturestationen holder op med at varme med varmeindikatoren på ON.	Termostaten for den øvre grænse eller kontaktoren virker ikke.	Det ligger udenfor brugerens fejlfinding at afgøre, hvilken komponent, der ikke virker. Ring til FASC.

6.2.2 Fejlmeddelelser og displayproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Displayet til kurvelift-displayet viser <i>HELP</i> (Hjaelp).	Åben afløbsventil eller problemer med låsekredsløbet	Se efter at afløbsventilen er helt lukket. Frituregryden vil ikke fungere, hvis afløbet ventilen ikke er helt lukket. Hvis afløbsventilen er helt lukket, findes problemet inden for låsekredsløb, og det ligger uden for brugerens fejlfindingsevner. Ring til FASC.
Displayet til kurvelift-displayet viser <i>HOT</i>.	Stegegyrdens temperatur er mere end 210 °C eller, i CE-lande, 202 °C.	Dette er en indikation på en fejlfunktion i temperaturkontrolkredsløbet, herunder svigt af termostaten til den øvre grænse. Sluk for friturestationen med det samme og ring til FASC.
Displayet til kurvelift-displayet viser <i>Prob</i>.	Problem med temperatursmålekredsløb, deriblandt sonden.	Dette indikerer et problem inden i temperaturmålekredsløbet, som ligger udenfor brugerens fejlfinding. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
CM III.5-displayet er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Displayindstillingen er programmeret forkert.	CM III.5-computere kan programmeres til at vise enten fahrenheit eller celsius. Der henvises til den særskilte <i>Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder</i> for vejledning om ændring af displayet.
CM III.5 displayet viser <i>HELP</i> (Hjaelp).	Åben afløbsventil eller problemer med låsekredsløbet	Se efter at afløbsventilen er helt lukket. Frituregryden vil ikke fungere, hvis afløbet ventilen ikke er helt lukket. Hvis afløbsventilen er helt lukket, findes problemet inden for låsekredsløbet, og det ligger uden brugerens fejlfindingsevner. Ring til FASC.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
CM III.5 displayet viser HI .	Frituren er mere end 12° C over indstillingspunktet.	Denne skærm er normal, hvis frituregrydens indstillingspunkt er blevet ændret til en lavere temperatur. Skærmen bør gå tilbage til de normale fire streger, når temperaturen i stegegryden køler ned til indstillingspunktet. Hvis indstillingspunktet ikke er blevet ændret, indikerer dette et problem med temperaturkontrolkredsløbet. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
CM III.5 displayet viser HOT (køj).	Stegegrydens temperatur er mere end 210 °C eller, i CE-lande, 202°C.	Dette er en indikation på en fejlfunktion i temperaturkontrolkredsløbet, herunder svigt af termostaten til den øvre grænse. Sluk for friturestationen med det samme og ring til FASC.
CM III.5 displayet viser LO (lav).	Frituren er mere end 12° C under indstillingspunktet.	Dette display er normalt, når der først tændes for friturestationen, og det kan ses i en kort tid, hvis en stor portion frosne produkter tilføjes til stegegryden. Hvis displayet aldrig går væk, varmer friturestationen ikke. Kig efter en decimal i LED-displayet mellem cifrene 1 og 2. Hvis den decimal er til stede, kræver computeren varme og fungerer korrekt. <i>Se Frituregryden bliver ikke varm</i> i Kontrol- og Varme Problemer (afsnit 6.2.1). Hvis den decimal ikke er til stede, kræver computeren ikke varme og er muligvis i uorden.
CM III.5 displayet viser Prob .	Problem med temperaturmålingskredsløbet, her iblandt sonden.	Dette indikerer et problem inden i temperaturmålingskredsløbet, som ligger udenfor brugerens fejlfinding. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
CM III.5 frituregrydens temperatur vises konstant.	Computeren er programmeret til konstant temperaturvisning.	CM III.5-computeren kan programmeres til konstant temperaturvisning eller display af nedtællingstimeren. Der henvises til den særskilte <i>Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder</i> for vejledning om at skifte mellem disse display-muligheder.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Det digitale kontrol-display er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Den forkerte displaymulighed er blevet valgt.	Digitale kontrolenheder indstilles manuelt til at vise den ene eller den anden temperaturskala. Der henvises til den særskilte <i>Brugervejledning til Frymaster Frituregryde-kontrolenheder</i> for vejledning om ændring af displayet.
Det digitale kontrol-display viser <i>HELP</i> (Hjælp).	Åben afløbsventil eller problemer med låsekredsløbet	Se efter at afløbsventilen er helt lukket. Hvis afløbsventilen er helt lukket, findes problemet inden for låsekredsløbet, og det ligger uden for brugerens fejlfindingsevner. Ring til FASC.
Det digitale kontrol-display viser <i>HOT</i>.	Stegegrydens temperatur er mere end 210°C eller, i CE-lande, 202°C.	Dette er en indikation på en fejlfunktion i temperaturkontrolkredsløbet, herunder svigt af termostaten til den øvre grænse. Sluk for friturestationen med det samme og ring til FASC.
Det digitale kontrol-display viser <i>Prob</i>.	Problem med temperaturmålingskredsløbet, her iblandt sonden.	Dette indikerer et problem inden i temperaturmålingskredsløbet, som ligger udenfor brugerens fejlfinding. Sluk for friturestationen og ring til FASC.
Solid state-kontrolenhedens problemlys er tændt (ON).	Olietemperaturen ligger over det acceptable område, eller der er et problem med temperaturmålingskredsløbet.	Dette er en indikation på en fejlfunktion i temperaturmålingen eller kontrolsystemet, herunder svigt af termostaten til den øvre grænse. Det ligger udenfor brugerens fejlfinding at afgøre, hvad det præcise problem er. Sluk for friturestationen med det samme og ring til FASC.
Solid state-kontrolenhedens problemlys er tændt (ON) og lyset til opvarmnings-tilstanden står på ON.	Åben afløbsventil eller problemer med låsekredsløbet	Se efter at afløbsventilen er helt lukket. Frituregryden vil ikke fungere, hvis afløbet ventilen ikke er helt lukket. Hvis afløbsventilen er helt lukket, findes problemet inden for låsekredsløbet, og det ligger uden for brugerens fejlfindingsevner. Ring til FASC.
Solid state-kontrolenhedens problemlys er tændt (ON) og lyset til opvarmnings-tilstanden er slukket.	Temperatursonden har slået fejl.	Ring til FASC.

6.2.3 Problemer med kurveliften

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kurveliftens bevægelse er støjende, rykvis eller uregelmæssig.	Manglende smøring på kurveliftstængerne.	Påfør et tyndt lag af Lubriplate™ eller lignende let hvid smøreolie på stangen og bøsninger.

6.2.4 Filtreringsproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Filterpumpe vil ikke starte.	A. El-ledningen er ikke sat i, eller relæet er slået fra.	A. Bekræft at el-ledningen sidder forsvarligt i. Hvis den sidder i, bekræft at afbryderen ikke er slået fra.
	B. Pumpens motor er overvarmet, hvilket får den termiske overbelastningskontakt til at slå fra.	B. Hvis motoren er for varm at røre ved i mere end nogle få sekunder, er den termiske overbelastningskontakt sandsynligvis slået fra. Lad motoren køle ned i mindst 45 minutter, og tryk derefter på pumpens nulstillingskontakt.
	C. Blokering i filterpumpen. Test: Luk afløbsventilen og træk filtergryden ud fra friturestationen. Aktivér pumpen. Hvis pumpens motor brummer i en kort tid og derefter stopper, er den mest sandsynlige årsag blokering af selve pumpen.	C. Pumpeblokeringer sker som regel som følge af bundfaldsopbygning i pumpen på grund af filterkomponenter, som har en forkert størrelse eller er installeret forkert, og/eller fordi der ikke anvendes et krummefilter. Ring til FASC.
Filterpumpen kører, men olien kommer ikke tilbage til stegegryden, og der er ingen boblende olie.	Blokering i filtergrydens sugeslange. Test: Luk afløbsventilen og træk filtergryden ud fra friturestationen. Aktivér pumpen. Hvis boblende olie opstår, er der en blokering i filtergrydens sugeslange.	Blokeringen kan være som følge af bundfaldsopbygning eller, hvis fast fedtstof bruges, størknet fedtstof i slangen. Brug en tynd, bøjelig ståltråd til at fjerne blokeringen med. Ring til FASC, hvis blokeringen ikke kan fjernes.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
<p>Filterpumpen kører, men oliereturnering er meget langsom og boblende olie finder sted.</p>	<p>A. Filtergrydekomponenter er forkert installeret.</p>	<p>A. Hvis der bruges filterpapir eller -pudekonfiguration, skal det bekræftes, at filterskærmen er i bunden af gryden med papir eller pude oven på skærmen.</p> <p>Bekræft at O-ringene er til stede og i god stand på filtergrydens sammenkoblingsfitting.</p> <p>Hvis der bruges Magnasol-filtersamling, skal det bekræftes, at O-ringen er til stede og i god stand på filterskærmens fitting.</p>
	<p>B. Forsøg på at filtrere med olie, som ikke er varm nok.</p>	<p>B. For at kunne filtrere ordentligt, skal olien eller fedtstoffet være 177 °C varmt eller deromkring. Ved temperaturer, som er lavere end dette, bliver olien for tyk til nemt at gå igennem filteranordningen, hvilket resulterer i meget langsommere oliereturnering og endelig overopvarmning af filterpumpens motor. Sørg for at olien er ved eller nær stegetemperatur, før den tømmes i filtergryden.</p>



Frymaster, 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, USA

TLF. + 1-318-865-1711

FAX (dele) + 1-318-688-2200

(teknisk support) + 1-318-219-7135

TRYKT I USA

SERVICE-HOTLINE
TELEFON: + 1-800-551-8633

819-6778
AUGUST 09