



Oljebesparande fritös (OCF30)TM Electriska serien fritöser

 **Frymaster** 



Frymaster, en medlem av Commercial Food Equipment Service Association, rekommenderar att man använder CFESA-certifierade tekniker.

24-timmars servicelinje 1-800-551-8633

www.frymaster.com

E-post: service@frymaster.com



05/2015

8 1 9 6 9 3 7

Swedish / Svenska

NOTERA

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

NOTERA

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

NOTERA

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

ANMÄRKNING FÖR AMERIKANSKA KUNDER

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

NOTERA

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

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED DATORER

USA

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

KANADA

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

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

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

⚠ FARA

Smulbrickan i fritösen är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i vissa typer av matfett.

⚠ VARNING

Slå inte frityrkorgarna eller andra bestick på frityrens skarvplåt. Plåten är till för att försegla skarven mellan de två friteringsbehållarna. Att slå frityrkorgarna mot plåten för att slå loss olja kan påverka dess passform. Den är utformad för att sluta tätt och får endast tas bort vid rengöring.

⚠ FARA

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

⚠ FARA

Innan du flyttar, testar, underhåller eller reparerar din Frymasterfritös ska du koppla bort ALLA elektriska nätsladdar från fritösen.

NOTERA

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



OCF30™ -SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

Installations- och Bruksanvisning

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

KAPITEL 1: Introduktion

1.1	Allmänt	1-1
1.2	Säkerhetsinformation	1-1
1.3	Datorinformation.....	1-2
1.4	Specifik information för Europeiska Unionen (CE)	1-2
1.5	Installation, drift och servicepersonal	1-2
1.6	Definitioner	1-2
1.7	Anspråksförfarande för fraktskador	1-3
1.8	Serviceinformation.....	1-3

KAPITEL 2: Installationsinstruktioner

2.1	Allmänna installationskrav	2-1
2.1.1	Luftspalt och ventilation	2-2
2.1.2	Elektriska jordningskrav	2-2
2.1.3	Australiensiska krav	2-3
2.2	Effektbehov	2-3
2.3	Placera fritösen.....	2-4
2.4	Installera JIB-vaggan	2-4

KAPITEL 3: Användningsinstruktioner

3.1	Inställning av utrustning och procedur för avstängning.....	3-2
3.2	Användning	3-2
3.3	Valfri Oil Attendant® automatisk påfyllning	3-3
3.2.3	Installera oljebehållare	3-3
3.3.2	Rutinbyte av olja	3-4
3.3.3	Bulkoljesystem.....	3-4

KAPITEL 4: Filtreringsinstruktioner

4.1	Förbereda det inbyggda filtreringssystemet för användning.....	4-1
4.1.1	Förbereda det inbyggda filtreringssystemet med filterpapper eller filterblock.....	4-1
4.1.2	Förberedelse för användning med Magnasol-filterenhet	4-2
4.2	Filtrering	4-3
4.2.1	Hantering av filtret	4-3
4.3	Ta isär och sätta ihop Magnasolfiltret.....	4-5
4.4	Dränering och bortskaffande av avfallsolja	4-6

KAPITEL 5: Förebyggande underhåll

5.1	Rengöra fritösen.....	5-1
5.2	Dagliga kontroller och service	5-1
5.2.1	Undersök dagligen så att fritösen och dess tillbehör inte är skadade.....	5-1
5.2.2	Rengör in- och utsida på friteringsskåpet – dagligen.....	5-1
5.2.3	Rengör det inbyggda filtreringssystemet dagligen.....	5-1
5.3	Veckovisa kontroller och service.....	5-2
5.3.1	Rengör friteringskärlet och värmeelement.....	5-2
5.3.2	Koka ur friteringskaret	5-2
5.3.3	Rengör borttagbara delar och tillbehör – varje vecka	5-3

5.4	Månatliga kontroller och service	5-3
5.4.1	Kontrollera korrektheten hos kontrollerna inställningspunkt	5-3
5.5	Årlig/regelbunden inspektion av systemet.....	5-3
5.5.1	Fritös	5-3
5.5.2	Inbyggt filtreringssystem	5-4
KAPITEL 6: Felsökning för användare		
6.1	Inledning	6-1
6.2	Felsökning.....	6-2
6.2.1	Dator- och överhettningsproblem	6-2
6.2.2	Felmeddelanden och displayproblem	6-2
6.2.3	Problem med att lyfta korgen.....	6-3
6.2.4	Filtreringsproblem	6-4
6.2.5	Automatisk uppfyllningsproblem	6-4
6.2.6	Felloggskoder (Enast för 3000-controllers).....	6-5
6.2.7	Höggränstest	6-5
BILAGA A: JIB-förberedelse med alternative fast matfett		
BILAGA B: Använda smältare för fast matfett		
BILAGA C: Bulkoljeinstruktioner		

OCF30™ -SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 1: INTRODUKTION

1.1 Allmänt

Läs instruktionerna i denna manual noga innan du försöker använda utrustningen. Denna manual täcker alla konfigureringar för varianterna FPEL14 och FPEL17. Fritöserna i denna serie delar de flesta komponenter och när de omtalas som grupp kommer de hänvisas till som "OCF30™-serien elektriska" fritöser.

Även om de utseendemässigt liknar RE-seriens familj av elektriska fritöser, har OCF30™-serien elektriska fritöser med SMART4U®-teknologi ett friteringskar med låg volym och ett valfritt automatiskt påfyllningssystem. Euro-Lookdesignen innehåller ett rundat topplock och ett runt dränage som säkerställer att friterat och annat avfall sköljs ner i filtreringskärlet. Andra funktioner, såsom roterande element och filtreringssystem är i stort sett oförändrade. OCF30™-serien elektriska fritöser kontrolleras med en 3000- eller CM3.5-dator. Fritöser i den här serien kommer med hela eller delade kar och kan köpas som två-, tre- eller fyrcarsfritöser.

1.2 Säkerhetsinformation

Innan du försöker använda din enhet, läs instruktionerna i denna manual noga.

Genom hela manualen kommer du finna meddelanden inom dubbla ramar liknande den nedan.



Het matlagningssolja orsakar allvarliga brännskador. Försök aldrig att flytta en fritös innehållande het olja eller överföra het olja från en behållare till en annan.



OBS! rutor innehåller information om handlingar som *kan orsaka eller resultera i felfunktion för ditt system.*



VARNING rutor innehåller information om handlingar som *kan resultera i skada på ditt system* och som kan resultera i att ditt system inte fungerar som det ska.



FARA rutor innehåller information om handlingar eller förhållanden som *kan resultera i personskador* och som kan orsaka skador på ditt system och/eller orsaka att ditt system inte fungerar som det ska.

OCF30™-serien elektriska fritöser innehåller en funktion för upptäckt av höga temperaturer som stänger av strömmen till elementen om temperaturkontrollerna inte fungerar.

1.3 Datorinformation

Denna utrustning har testats och funnits uppfylla gränsvärdena för en digital tjänst av klass A, i enlighet med del 15 i FCC:s regler. Trots att denna enhet har bekräftats som klass A har den visat sig möta klass B-gränsvärden. Dessa gränsvärden är satta för att ge ett rimligt skydd mot skadlig störning när utrustningen används i en kommersiell miljö. Denna utrustning skapar, använder och kan sända ut radiofrekvensenergi och om den inte installeras och används i enlighet med instruktionsmanualen kan den orsaka skadliga radiostörningar. Drift av utrustningen i ett bostadsområde kommer troligen att orsaka skadliga störningar och om så är fallet är användaren skyldig att bekosta åtgärder för att få bort störningen med egna medel.

Användaren varnas om att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen har godkänts av den part som är ansvarig för efterlevnad kan göra användarens rätt att använda utrustningen ogiltig.

Om så krävs ska användaren rådgöra med försäljaren eller en erfaren radio- och TV-tekniker för ytterligare förslag.

Användaren kan kanske finna följande häfte, som framtagits av Federal Communications Commission, användbar: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Detta häfte finns tillgängligt från U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402 USA, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Specifik information för Europeiska Unionen (CE)

Den Europeiska gemenskapen (CE) har fastställt vissa specifika standarder gällande utrustning av den här typen. När det är skillnad mellan CE- och ej CE-standarder identifieras informationen eller instruktionerna genom en skuggad ruta liknande den nedan.



1.5 Installations, drift och servicepersonal

Driftinformation för Frymasterutrustning har tagits fram enbart för kvalificerad och/eller auktoriserad personal, såsom definierat i avsnitt 1.6. **All installation och service på Frymasterutrustning måste utföras av kvalificerad, certifierad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, såsom definieras i avsnitt 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTSPERSONAL

Kvalificerad/auktoriserad driftspersonal är de som noga har läst informationen i denna manual och har bekantat sig med utrustningens funktioner, eller de som har tidigare erfarenhet av drift av den utrustning som beskrivs i denna manual.

KVALIFICERAD INSTALLATIONSPERSONAL

Kvalificerad installationspersonal är personer, firmor, organisationer och/eller företag som, antingen personligen eller via en representant, är involverade i och ansvariga för installationen av elektrisk utrustning. Kvalificerad personal måste vara erfaren i sådant arbete, känna till de elektriska försiktighetsåtgärder som ska vidtas och ha följt alla krav och tillämpliga nationella och lokala föreskrifter.

KVALIFICERAD SERVICEPERSONAL

Kvalificerad servicepersonal är de som känner till Frymasterutrustning och som har auktoriserats av Frymaster, L.L.C. att utföra service på utrustningen. All auktoriserad servicepersonal måste vara utrustade med en komplett uppsättning manualer för service och delar och att ha ett minimilager av reservdelar för Frymasterutrustning. En lista över Frymaster Fabriksauktoriserade servicetekniker (FAS) finns på Frymasters webbplats på www.frymaster.com. ***Underlåtenhet att använda kvalificerad servicepersonal ogiltigförklarar Frymasters garanti för din utrustning.***

1.7 Anspråksförfarande för fraktskador

Vad gör du om din utrustning är skadad när du får den:

Notera att denna utrustning noga inspekterades och packades av skicklig personal innan den lämnade fabriken. **Frymaster tar inte ansvar för skador eller förlust som sker vid frakt.** Fraktföretaget tar fullt ansvar för säker leverans av utrustningen då de tar emot den.

1. Lämna in anspråk om ersättning för skador omedelbart — oavsett hur stora skadorna är.
2. Synbar förlust eller skada — se till att detta noteras på fraktsedeln eller expresskvittot av den person som levererar varan.
3. Dold förlust eller skada — om skadan inte upptäcks förrän utrustningen packas upp, meddela omedelbart fraktföretaget eller budet och lämna in ett anspråk om dold skada. Detta ska göras inom 15 dagar efter leveransen. Se till att spara lådan för inspektion.

1.8 Serviceinformation

För underhåll som inte är rutin eller reparationer, eller för serviceinformation, kontakta din lokala Frymaster Fabriksauktoriserade servicetekniker (FAS). Serviceinformation går också att få genom att ringa Frymasters tekniska serviceavdelning på 1-800-551-8633 eller +1-318-865-1711 eller via e-post på service@frymaster.com. Följande information behövs för att vi effektivt ska kunna hjälpa dig :

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning _____

Problemet natur _____

SPARA DENNA MANUAL PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.

OCF30™ II-SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 2: INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

2.1 Allmänna installationskrav

Korrekt installation krävs för säker, effektiv och problemfri användning av utrustningen.

Kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, såsom definieras i avsnitt 1.6 i denna manual, ska utföra alla installation och service på Frymasterutrustning.

Underlåtenhet att använda kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal (såsom definieras i avsnitt 1.6 i denna manual) för att installera eller på annat sätt utföra service på denna utrustning kommer ogiltigförklara Frymasters garanti och kan orsaka skada på utrustning och personal.

Där det finns konflikt mellan instruktioner och information i denna manual och lokala eller nationella föreskrifter ska installation och service vara i enlighet med de föreskrifter eller regler som gäller i det land där utrustningen är installerad.

Service kan fås genom att du kontaktar din lokala Frymaster Fabriksauktoriserade servicetekniker.

OBS

All fritöser som levereras utan sladdar och kontakter måste få kablar dragna med spiralslang till kopplingsplinten på fritösens. Kablarna till dessa fritöser ska dras i enlighet med NEC specifikationer. Inbyggda enheter måste inkludera installation av fasthållningsanordning.

⚠ FARA

Lämpliga medel måste användas för att begränsa denna apparats rörlighet utan att det är påfrestande för de elektriska ledningarna. Fasthållningsutrustning medföljer denna fritös. Om fasthållningsutrustningen saknas, kontakta din lokala KES.

OBS

Om denna utrustning har sina sladdar dragna direkt in i en strömkälla måste det finnas någon typ av fränkoppling från denna källa med en kontaktseparation på minst 3 mm i alla poler inbyggt i den fasta sladdragningen.

OBS

Denna utrustning måste vara placerad så att elkontakten går att nå om et inte finns någon annan typ av fränkoppling från strömförsörjningen (t.ex. en krets brytare).

OBS

Om denna apparat är fast ansluten måste den vara ansluten med hjälp av kopparkablar som har en temperaturklassificering på minst 75°C (167°F).

OBS

Om strömförsörjningssladden är skadad måste den bytas ut av en Frymaster Dean Fabriksauktoriserad servicetekniker eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

⚠ FARA

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

⚠ FARA

Alla sladdanslutningar för denna enhet måste utföras i enlighet med det kopplingsschema som är gjort för apparaten. Se kopplingsschemat som sitter på insidan av apparatens dörr när du installerar eller servar denna utrustning.

⚠ FARA

Frymasterapparater försedda med ben är till för stationära installationer. Apparater försedda med ben måste lyftas då de flyttas för att undvika skada på apparaten och kroppsskada. För flyttbara installationer måste hjul användas (valfritt). Frågor? Ring 1-800-551-8633.

⚠ FARA

Fäst inte en dräneringsskiva på fritösen. Det kan göra fritösen instabil, få den att tippa och orsaka skador. Apparaten måste alltid hållas fri från brännbara material.

⚠ FARA

Bygglagar förbjuder att fritösen, med sitt öppna kar med het olja, installeras intill någon typ av öppen låga, inklusive de på kokare och spisar.

I händelse av strömavbrott stängs fritösen automatiskt av. Om detta skulle ske, vrid strömbrytaren till AV. Försök inte att starta fritösen förrän strömmen är återställd.

2.1.1 Luftspalt och ventilation

Denna apparat måste hållas fri och borta från brännbart material, med undantag för att den kan få installeras på brännbart golv.

En luftspalt på 15 cm (6 tum) måste finnas på vardera sida och bakom i närheten av brännbara konstruktioner. Minst 61 cm (24 tum) ledigt utrymme ska tillhandahållas framför utrustningen för service och korrekt drift.

⚠ VARNING

Blockera inte ytan under eller runt fritösens bas.

2.1.2 Elektriska jordningskrav

Alla eldrivna apparater ska vara jordade i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och, där så är tillämpligt, CE-föreskrifter. Alla enheter (anslutna med kontakt eller permanent anslutna) ska vara anslutna till ett jordat strömförsörjningssystem. Ett kopplingsschema finns på insidan av fritösens dörr. Se märkplattan på insidan av fritösens dörr för rätt spänning.

2.1.3 Australiensiska krav

Ska installeras i enlighet med AS 5601/AG 601, lokala regler, gas-, el- och andra relevanta lagstadgade regler.

2.2 Effektbehov

Tre (3)-faskrav				
MODELL	SPÄNNING	LEDNINGSKRAV	MINSTA SLADDSTORLEK AWG (mm)	AMPS (per sträcka)
FPEL14	208	3	6 (4.11)	39
FPEL14	240	3	6 (4.11)	34
FPEL14	480	3	8 (2.59)	17
FPEL14	220/380	4	6 (4.11)	21
FPEL14	240/415	4	6 (4.11)	20
FPEL14	230/400	4	6 (4.11)	21
FPEL17	208	3	6 (4.11)	48
FPEL17	240	3	6 (4.11)	41
FPEL17	480	3	6 (4.11)	21
FPEL17	220/380	4	6 (4.11)	26
FPEL17	240/415	4	6 (4.11)	24
FPEL17	230/400	4	6 (4.11)	25

OBS

Om denna apparat är fast ansluten måste den vara ansluten med hjälp av kopparkablar som har en temperaturklassificering på minst 75°C (167°F).

⚠ FARA

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

⚠ FARA

Alla sladdanslutningar för denna enhet måste utföras i enlighet med det kopplingsschema som är gjort för apparaten. Se kopplingsschemat som sitter på insidan av apparatens dörr när du installerar eller servar denna utrustning.

2.3 Placera fritösen



Inget strukturellt material på fritösen ska tas bort eller ändras för att få fritösen att få plats under en fläktkåpa. Frågor? Ring Frymaster Dean servicelinje på 1-800-551-8633.

1. När fritösen har placerats på friteringsstationen, använd ett vattenpass som du placerar tvärs över friteringskaret för att säkerställa att fritösen är i nivå sida till sida och framsida till baksida.

För att få fritösen i nivå anpassar du benen/hjulen och var noga med att se till att fritösen är i rätt höjd på friteringsstationen.

När fritösen är i nivå på sin slutgiltiga plats, installera fasthållningsanordningen som tillhandahållits av din KES för att begränsa rörlighet så att den inte orsakar påfrestning på elektriska ledningar eller anslutningar. Installera fasthållningsanordningen i enlighet med de medföljande instruktionerna. Om fasthållningsanordningen kopplas bort för service eller av annan anledning måste de återanslutas innan fritösen används.



Lämpliga medel måste användas för att begränsa denna apparats rörlighet utan att det är påfrestande för de elektriska ledningarna. Fasthållningsutrustning medföljer denna fritös. Om fasthållningsutrustningen saknas, kontakta din lokala KES.



Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste fritösen tömmas på olja före alla försök att flytta den. Etta är för att undvika att oljespill, fall eller brännskador. Denna fritös kan välta och orsaka allvarliga personskador om den inte är säkrad på plats.

2. Stäng fritösens dräneringsventil(er).
3. Rengör och fyll på friteringskaret till nedre oljenivålinjen med matlagingsolja.
(Se *Utrustningsinstallation och nedstängningsförfaranden* i kapitel 3.)

2.4 Installera JIB-vaggan

Öppna fritösens dörr (vanligen den längst till höger) och ta bort korsstaget, som används som stöd vid frakt, genom att avlägsna de fyra skruvarna (se bild 1). Installera JIB-vaggan som följer med i tillbehörspaketet med samma skruvar som togs bort vid avlägsnandet korsstaget (se bild 2). Om du använder alternativet fast matfett, se bilaga A längst bak i den här manualen för installationsinstruktioner.



Bild 1

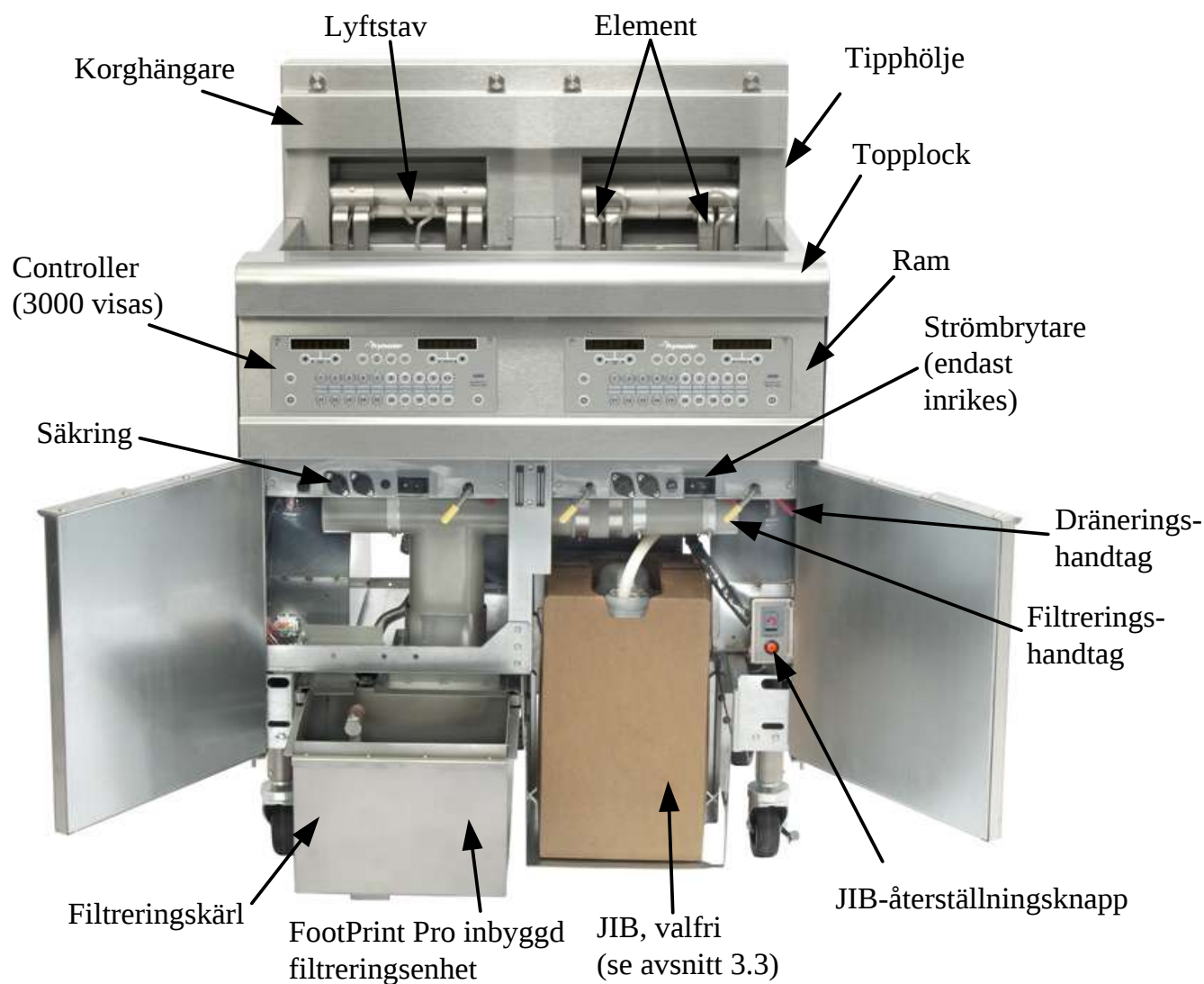


Bild 2

OCF30™ -SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 3: ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

ATT HITTA I OCF30™ -SERIENS ELFRITÖS



NORMAL KONFIGURERING (FPEL214 VISAS)

OBS: Din fritös kan se annorlunda ut än den som visas på bilden beroende på konfiguration och tillverkningsdatum.

3.1-Inställning av utrustning och procedur för avstängning

Inställning

FARA

Använd aldrig apparaten med en tom friteringskar. Friteringskaret måste vara fyllt med vatten eller olja upp till påfyllningslinjen innan elementen sätts på. Om den inte är det så kan elementen skadas och det kan orsaka brand.

FARA

Ta bort varje liten vattendroppe från friteringskaret innan du fyller på med olja. Om du inte gör detta kan det skvätta ut het vätska när oljan värms till tillagningstemperatur.

VARNING

OCF30™ med automatisk påfyllning är **INTE** avsedd för användning med fast matfett. Använd endast flytande matfett i denna fritös. Användning av fast matfett kan täppa till oljerören. Matoljekapaciteten för OCF30™-serien elektrisk fritös är 14 l. (3.7 gallons/31 pund) vid 21°C (70°F).

FARA

När fast matfett används ska det packas i botten av friteringskaret. Använd **INTE** fritösen när en kaka fast matfett ligger i övre delen av friteringskaret. Detta orsakar skada på friteringskaret och kan orsaka brand.

Se till att alla dränage är stängda innan u fyller friteringskaren med olja.

1. Fyll friteringskaret med matolja till den nedre OLJENIVÅ-markeringen som finns bak i friteringskaret. Detta tillåter oljan att expandera när värmen sätts på. Fyll inte på med kall olja över den nedre linjen; oljan kan överflöda när värmen expanderar den.
2. Säkerställ att nätsladdarna sitter i lämpliga vägguttag. Kontrollera att sladden är korrekt ansluten till vägguttaget och att ingen metall del syns.
3. Säkerställ att strömbrytaren är på. En del modeller är utrustade med en huvudströmbrytare som sitter intill säkringen bakom fritösens dörrskåp på komponentlådans frontpanel. **AV** visas på kontrollern.
4. Säkerställ att kontrollern är **PÅ**. När datorn är på börjar fritösen värma och visar **MLT-CYCL** alternerande med temperaturen och inställningspunkten tills frityren är 82°C (180°F). På CM 3.5-utrustade fritöser ändras displayen till **LÅG TEMP** till den är 15°F från inställningspunkten. Då ändras displayen till produkt eller streckade linjer. På 3000 ändras kontrollerns display till **SLÄPP** när fritösen når inställningspunkten och den är klar att använda. För att lämna smältcykeln på 3000, tryck på LÄMNA KYL-knappen. Svara JA på LÄMNA SMÄLT?
5. Säkerställ att oljenivån är vid den övre OLJENIVÅ-linjen när oljan är på rätt tillagningstemperatur.

Avstängning

1. Filtrera oljan och rengör fritöserna (se kapitel 5 och 6). Om du använder en CM3.5 vänd på steg 1 och 2.
2. Stäng av fritösen.
3. Placera locken på friteringskaren.

3.2 Användning

Denna fritös är utrustad med antingen 3000- eller CM3.5-controller (illustrerat på följande sida). Fritöser med 3000-controller ska följa *3000-controllermanual 819-6872* för controllerprogrammering och driftsförfarande. För CM3.5-controller, följ den separata *Frymaster användarmanual för fritöscontrollers* som medföljer din fritös för specifika driftsinstruktioner för din controller.



3000-CONTROLLER



CM3.5

Se kapitel 4 i denna handbok med användningsinstruktioner för det inbyggda filtreringssystemet.

3.3 Valfri Oil Attendant® automatisk påfyllning

När påfyllningssystemet Oil Attendant® är på plats i fritösen fylls olja kontinuerligt på i friteringskärlet från en behållare i skåpet. Behållaren rymmer cirka 17 kg olja. Vid normal drift räcker den i ungefär två dagar innan den behöver bytas. Systemkomponenter kommenteras till höger (se bild 1).

OBS: Systemet är avsedd att fylla på, inte fylla upp helt. Friteringskaren kräver manuell påfyllning vid uppstart och efter avyttring.

Speciallock: Har anslutet rör för inmatning av olja från behållaren till frityrkaren.

Flaska i låda (JIB, eller jug in box): JIB är oljebehållaren för oljan.

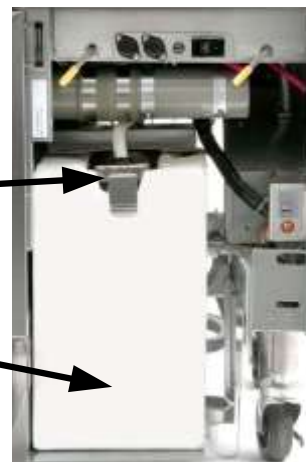


Bild 1

3.2.3 Installera oljebehållare

Ta bort originallocket från oljebehållaren och aluminiumskyddet. Byt ut mot det tillhandahållna locket som har ansluten hårdvara för uppsugning. Kontrollera att matartuben på locket når botten av oljebehållaren.

Placera oljebehållaren i skåpet och tryck in den (som visat på bilden på nästa sida). Undvik att sugutrustningen fastnar på skåpets insida när den placeras i fritösen.

Systemet är nu klart för användning. När fritösen värms upp till förprogrammerade temperaturer laddas systemet och börjar långsamt fylla på olja i friteringskaret efter behov, tills oljan når optimal nivå.

3.3.2 Rutinbyte av olja

När oljenivån i behållaren är låg visar kontrollern **PÅFYLLNINGSLÖS** i vänster display och **BEKRÄFTA** i höger display. Tryck på **▲** (BEKRÄFTA). Vissa procedurer kan skilja sig från de visade bilderna. Följ tillverkarens instruktioner för att byta JIB. Om du använder fast matfett, se bilaga B längst bak i den här manualen för instruktioner.

1. Öppna skåpet och dra ut JIB:en från skåpet (se bild 4).
2. Ta bort locket och häll den olja som är kvar i behållaren jämnt fördelat i friteringskaren (se bild 5).



Bild 4



Bild 5

4. Håll dunken upprätt och ta bort locket och folieskyddet (se bild 6).
4. Placera slangen i den nya fulla behållaren (se bild 7).



Bild 6



Bild 7

VARNING:
Tillsätt inte HET eller
ANVÄND olja i JIB:en.

5. Skjut in JIB en på hyllan på i fritösskåpet (som visas på bild 4).
6. Tryck och håll in den orange JIB-återställningsknappen i tre (3) sekunder för att återställa påfyllningssystemet (se bild 8).

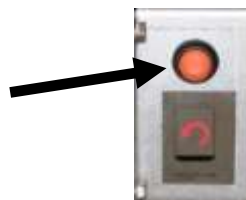


Bild 8

Utseende och placering kan skilja sig från bilden.

3.3.3 Bulkoljesystem

Instruktioner för installation och användning av bulkoljesystem finns i bilaga A längst bak i denna handbok.

OCF30™ -SERIEN ELEKTRISKA FRITÖSER

KAPITEL 4: FILTRERINGSINSTRUKTIONER

⚠ VARNING

Chefen på plats är ansvarig för att säkerställa att alla användare är medvetna om alla faror med att använda filtreringssystemet för varm olja, speciellt då det gäller oljefiltrering, -dränering och -rengöring.

4.1 Förbereda det inbyggda filtreringssystemet för användning

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör så att oljan i ett friteringskar kan säkert och effektivt filtreras medan andra kar fortsätter användas. The FootPrint Pro filtreringssystem finns tillgängligt med tre olika konfigurationer:

- Filterpapper - inklusive smulbricka, stor nedhållningsring och filterskärm av metall.
- Filterblock - inklusive smulbricka, liten nedhållningsring och filterskärm av metall.
- Magnasolfilter - inklusive smulbricka och Magnasolfilterenhet.

Avsnitt 4.1.1 behandlar hur man ställer i ordning filterpapper- och filterblockkonfigurationerna för användning. Se avsnitt 4.1.2 för anvisningar om hur man ställer i ordning Magnasol-filterkonfigurationen för användning. Drift av alla tre konfigurationerna är desamma och behandlas i avsnitt 4.3. Isärtagning och hopsättning av Magnasolfilter tas upp i avsnitt 4.4.

4.1.1 Förbereda det inbyggda filtreringssystemet med filterpapper eller filterblock

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör så att oljan i ett friteringskar säkert och effektivt kan filtreras medan andra kar fortsätter användas. Filtreringssystemet FootPrint Pro använder en filterpapperkonfiguration som inkluderar smulbricka, nedhållningsring och filterskärm av metall.

1. Dra ut filtertråget ur skåpet och ta bort smulbrickan, nedhållningsringen, filterpapperet och filterskärmen (se bild 1). Rengör alla komponenter med en lösning av diskmedel och hett vatten och torka sedan noga.

Tråglocket får inte tas bort förutom för rengöring, åtkomst av insidan eller för att kunna placera en matfettsbortskaffningsenhet (SDU) under dränet.

Avyttringsinstruktioner finns på sid. 1-6 i controllermanualen 819-6872.

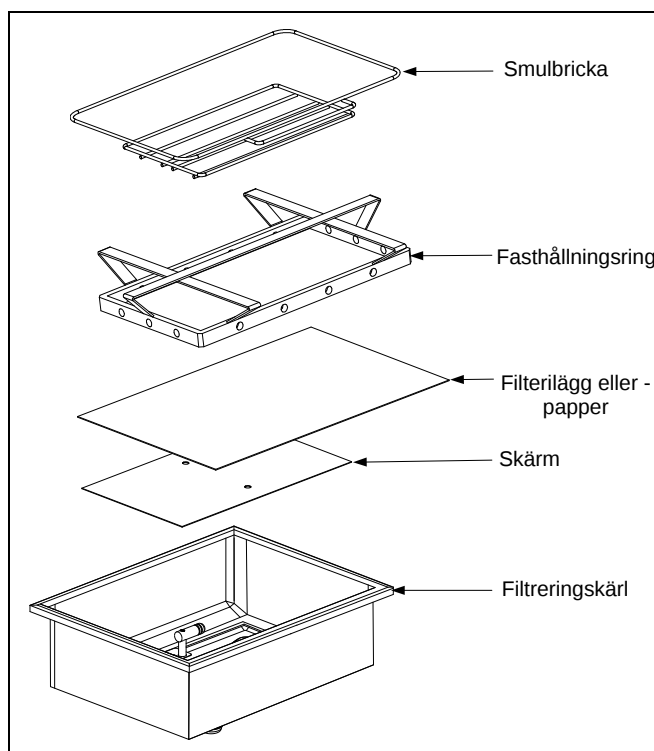


Bild 1

2. Kontrollera filtertrågets anslutning och säkerställ att båda O-ringar är i gott skick (se bild 2).
3. Placera sedan, i motsatt ordning, filterskärmen av metall mitt i trågets botten, lägg sedan ett ark filterpapper ovanpå skärmen så att det överlappar på alla sidor (se bild 1). Om du använder en filterdyna, se till att dess sträva sia är uppåt och lägg dynan över skärmen så att dynan ligger mellan de upphöjda kanterna på filterkärlet.
4. Placera nedhållningsringen över filterpapperet och sänk ner ringen i tråget så att papperet vilar mot filtertrågets sidor (se bild 3).
5. När nedhållningsringen är på plats, om du använder filterpapper, strör du över ett paket filterpulver jämnt fördelar över papperet. (Se bild 4)
6. Sätt tillbaka smulbrickan i filtertråget och sätt sedan tillbaka filtertråget i fritösen på rätt plats under dränaget.

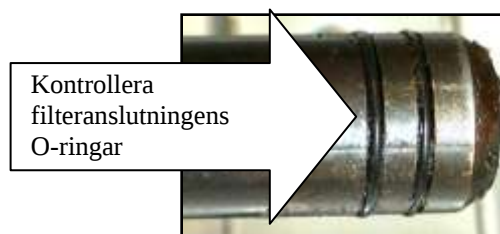


Bild 2



Bild 3



Bild 4

4.1.2 Förberedelse för användning med Magnasol-filterenhet

1. Dra ut filtertråget ur skåpet och ta bort smulbrickan, nedhållningsring och Magnasol-filterskärmen (se bild 5). Rengör såsom angivet i avsnitt 4.4.

Tråglocket får inte tas bort förutom för rengöring, åtkomst av insidan, eller för placering av en matfettsbortskaffningsenhet (SDU) under dränaget.

OBS: Se avsnitt 4.4 för anvisningar om isärtagande och hopsättning av Magnasol-filterskärmenheten.

2. Inspektera tillpassningen på botten av Magnasol-filterenheten för att säkerställa att o-ring finns på plats och är i gott skick. (Se bild 6)
3. Inspektera filtertrågets anslutningstillpassning för att säkerställa att båda o-ringarna finns på plats och är i gott skick. (Se bild 2 ovan).
4. Byt ut Magnasol-filterenheten i filtertråget och se till att tillpassningen på botten av enheten är ordentligt

intryckt i öppningen i botten av tråget. Strö över ett paket Magnasol XL filterpulver jämnt fördelat över skärmen.

5. Sätt tillbaka smulbrickan och tryck sedan tillbaka filtertråget i fritösen så att det kommer allra längst in i skåpet.



Bild 5

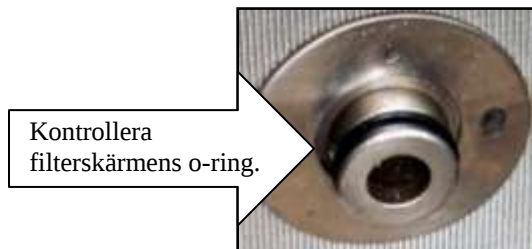


Bild 6

4.2 Filtrering

A 3000 controller ger användaren en uppmaning när det är dags att filtrera OCF30™-fritösen. Efter ett förinställt antal tillagningscykler visar displayen **filtrera nu?** alternerande med **JA NEJ**. Följ instruktionerna på sid. 1-12 i 3000-controllermanualen (819-6872). Om NEJ väljs eller en tillagningscykel är påbörjad kommer kontrollern snart att uppmana om filtrering av olja igen.

Filtrering på begäran används för att manuellt påbörja en filtrering. Se sid. 1-11 i 3000-controllermanualen (819-6872) för filtreringsmeny.

Fritösen **MÅSTE** vara på inställningspunkttemperatur för att en ny filtrering ska påbörjas.

OBD: Filtrera INTE flera kar samtidigt.

4.2.1. Hantering av filtret

⚠ FARA

Dränering och filtrering av olja måste göras försiktigt så att du undviker risken för allvarlig brännskada som orsakats av vårdslös hantering. Oljan ska filtreras vid eller nära 177°C (350°F). Säkerställ att dräneringshandtagen är i korrekt läge innan du använder brytare eller ventiler. Ha på dig all lämplig säkerhetsutrustning när du dränerar och filtrerar olja.

⚠ FARA

Försök **ALDRIG** dränera olja från fritösen med elementen på! Att göra det leder till skada på elementen och kan orsaka en plötslig brand. Om du gör det gäller inte längre Frymasters garanti.

1. Se till att filtret är förberett. Se avsnitt 4.1.
2. Se till att oljan är på användningstemperatur.
3. När u uppmanas, dränera friteringskaret genom att vrida dräneringsventilens handtag 90° (se bild 7). Om så krävs, använd *Fryer's Friend* rengöringsstav för att rensa dränaget från friteringskarets **insida**.

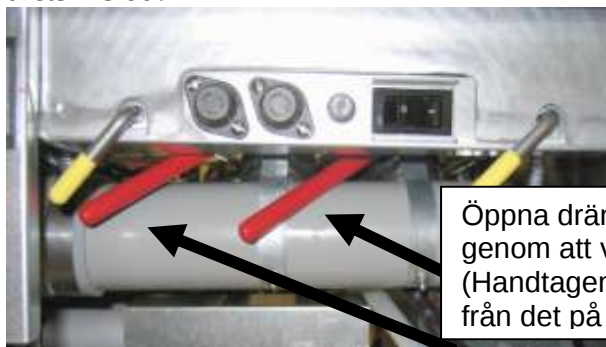


Bild 7

Öppna dräneringeventilen genom att vrida 90°. (Handtagen kan skilja sig från det på bilden.)

⚠ FARA

Dränera inte mer än ett friteringskar åt gången med den inbyggda filtreringsenheten för att undvika att het olja svämmas över eller spills vilket kan orsaka allvarlig brännskada eller halkskador.

⚠ FARA

Försök ALDRIG rengöra en blockerad dräneringsventil från ventilens framsida! Het olja kommer att spruta ut med risk för allvarliga brännskador.

⚠ FARA

Hamra INTE på dräneringsventilen med rengöringsstaven eller andra föremål. Skada på kulan inuti ger upphov till läckage och gör Frymasters garanti ogiltig.

4. När oljan har dränerats från friteringskaret ska du vrida filterhandtaget mot “I” för att starta pumpen och börja filtreringsprocessen. Det kan bli en liten fördröjning innan pumpen aktiveras (se bild 8).

Vrid handtaget till “I” för att starta pumpen. (Handtaget kan skilja sig från det på bilden.)

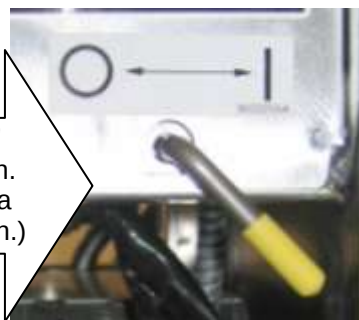


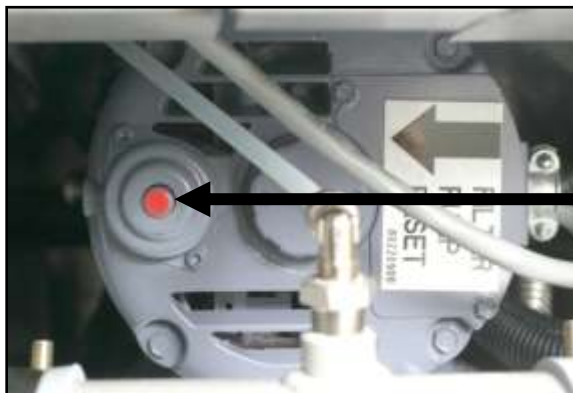
Bild 8

5. Filtreringspumpen drar oljan genom filtret och cirkulerar den tillbaka upp till och genom friteringskaret under filtreringen.
6. När oljan har filtrerats, stäng dräneringsventilen och låt fritösen fyllas igen. Låt filtreringspumpen gå i 10 till 12 sekunder efter att oljan börjar bubbla. Stäng av filtreringen.
7. Säkerställ att dräneringsventilen är helt stängd. (Fritösen fungerar inte om dräneringsventilen inte är helt stängd.)
8. Stäng av filtreringen när u uppmanas att göra det.

Datorn visar **AV** när den är klar.

⚠ VARNING

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



Filterpumpens återställningsknapp

VARNING

Var försiktig och bär rätt säkerhetsutrustning när du återställ filterpumpens återställningsknapp. När du återställer knappen måste du vara försiktig för att undvika brännskada genom att oförsiktigt manövrering kring dräneringsslangen och friteringskaret.

FARA

Smulbrickan i fritöserna är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i vissa typer av matfett.

VARNING

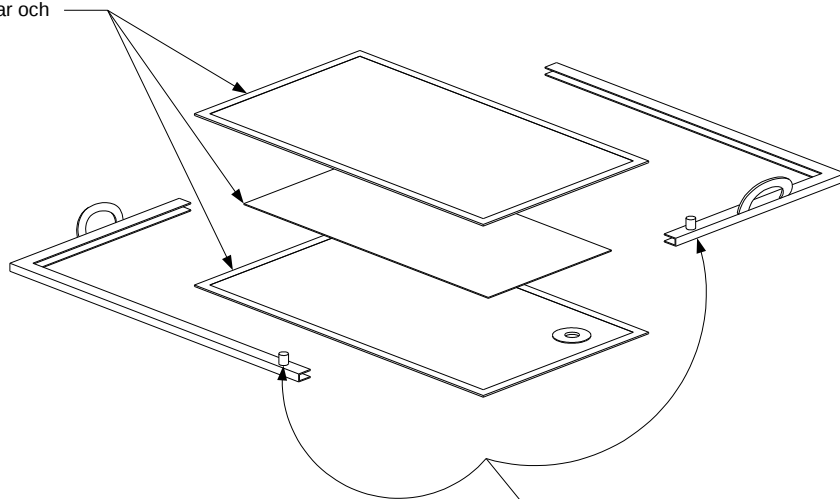
Slå inte med frityrkorgarna eller andra redskap mot frityrens skarvplåt. Plåten är till för att försegla skarven mellan de två friteringsbehållarna. Att slå frityrkorgarna mot plåten för att slå loss olja kan påverka dess passform. Den är utformad för att sluta tätt och får endast tas bort vid rengöring.

4.3 Ta isär och sätta ihop Magnasolfiltret

Isärtagning

1. Ta tag i ramen med tummarna på handtagen i enhetens hörn och dra utåt i motsatta riktningar så att ramen delas i hörnet. Fortsätt att öppna ramen (den vrids vid motsatt hörn) tills de yttre skärmarna och gallret kan tas bort från ramen.

Steg 2 - Avdelar
yttre skärmar och
galler.



Steg 1 – Ta tag i ramen med
tummarna på handtagen och
dra isär ramen i hörnen.

2. Separera yttre skärmar och galler.

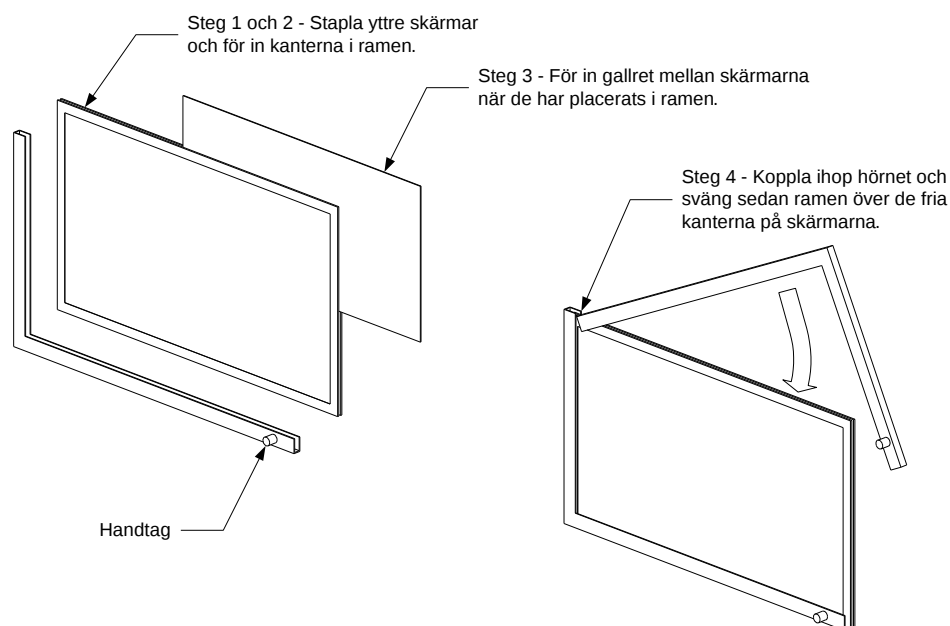
Rengöring

1. Rengör de två skärmdelarna, ytterskärmarna och gallret med en avfettare av god kvalitet och varmt vatten från ett spraymunstycke. Skåran i packningsramdelarna kan rengöras med kanten av en Scotch-Brite™ eller liknande rengöringssvamp.

2. Vid varje schemalagd urkokning ska du ta isär lövfilterenheten och placera den i friteringskaret för att kokas ur. Följ urkokningsförfarandet i avsnitt 5.3.2 i denna manual.
3. Låt alla filterenhetskomponenter lufttorka eller torka dem noga med rena handdukar innan du sätter ihop dem igen.

Sätta ihop

1. Placera ihop de två yttre skärmarna och rikta in deras kanter (se bild på nästa sida).
2. För in skärmarna i en av ramhalvorna (det spelar ingen roll vilken). Säkerställ att beslaget i botten-skärmen är på motsatt sida av ramen från handtaget.
3. Skjut gallret mellan skärmarna och se till att gallret är centrerat mellan skärmarnas kanter.
4. Anslut den andra halvan av ramen i hörnet mitt emot handtagen och vrid ramen till skärmens fria kanter.



4.4 Dränering och bortskaffande av avfallsolja

När matlagningsolja är förbrukad måste den dränseras till filterkärlet, SDU eller annan lämplig **METALL**-behållare för transport till avyttringsbehållaren eller, om ett bulkoljesystem finns installerat, använd bulkoljesystemets avyttring genom att välja **AVYTTRA** i filtreringsmenyn om fritösen är utrustad med en 3000 (se sid. 1-13 i 3000-controllermanualen 819-6872) och följ uppmaningarna och instruktionerna för avyttring av olja till bulkoljesystemet. För säker och bekväm dränering och avyttring av använd olja eller matfett rekommenderar Frymaster att du använder Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU) för JIB-system. SDU finns tillgänglig via din lokala distributör.) **OBS:** Om du använder en SDU-enhet som tillverkades före januari 2004 måste filtreringskärlets lock tas bort för att enheten ska kunna placeras under dränaget. Ta bort locket genom att lyft upp framkanten och dra den rakt ut ur skåpet. Se den dokumentation som medföljer din bortskaffningsenhet för detaljerade driftsanvisningar. Om en matfettbortskaffningsenhet inte

finns tillgänglig ska du låta oljan eller matfettet kallna till 38°C (100°F) och sedan dränera oljan eller matfettet till en soppgryta av **METALL** eller liknande behållare av **METALL**.

 FARA

Dränering och filtrering av olja måste göras försiktigt så att du undviker risken för allvarlig brännskada som orsakats av vårdslös hantering. Oljan ska filtreras vid eller nära 177°C (350°F). Säkerställ att alla slangar är korrekt anslutna och dräneringshandtagen är i korrekt läge innan du använder brytare eller ventiler. Ha på dig all lämplig säkerhetsutrustning när du dränerar och filtrerar olja.

 FARA

Låt oljan svalna till 38 °C (100°F) innan du dränerar till en lämplig **METALL**-behållare för avyttring.

 FARA

När du dränerar olja till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför behållarens maxlinje.

1. Vrid datorströmbrytaren till **AV**.
2. Placera en **METALL**-behållare med förseglingsbart lock under dräneringsröret. **METALL**-behållaren måste tåla oljans värme och kunna hålla kvar varma vätskor.
3. Följ instruktionerna för avyttring av olja på sid. 1-13 i 3000-controllermanualen 819-6872 om den är utrustad med en 3000. Öppna dräneringsventilen sakta för att undvika att det skvätter. Om dräneringsventilen täpps igen av matpartiklar, använd Fryer's Friend (stavliknande verktyg) för att rensa blockeringen.

 FARA

Försök **ALDRIG** rengöra en blockerad dräneringsventil från ventilens framsida! Het olja kommer att spruta ut med risk för allvarliga brännskador.

 FARA

Hamra **INTE** på dräneringsventilen med rengöringsstaven eller andra föremål. Skada på kulan inuti ger upphov till läckage och gör Frymasters garanti ogiltig.

4. Efter att oljan har dränerats, rensa bort alla matpartiklar och oljerester från friteringskaret. **VAR FÖRSIKTIG!** Detta material kan fortfarande orsaka allvarliga brännskador om det kommer i kontakt med bar hud.
5. Se till att dräneringsventilen är ordentligt stängd och fyll filtreringskaret med ren, filtrerad eller ny matlagningsolja upp till nedre **OLJENIVÅ**-linjen.

OCF30™-SERIEN ELFRITÖSER

KAPITEL 5: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

5.1 Rengöra fritösen



Smulbrickan i fritösen är utrustad med ett filtersystem som måste tömmas i en brandsäker behållare vid slutet av fritering varje dag. Vissa matpartiklar kan spontant börja brinna om de förvaras i vissa typer av matfett.



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



Använd ett kommersiellt rengöringsmedel som är formulerat att effektivt rengöra och desinficera ytor som kommer i kontakt med mat. Läs instruktioner och försiktighetsuppsmaningar noga före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som står i kontakt med mat.

5.2 DAGLIGA KONTROLLER OCH SERVICE

5.2.1 Undersök dagligen så att fritösen och dess tillbehör inte är skadade

Titta efter lösa eller trasiga ledningar och sladdar, läckor, främmande material i friteringskaret eller i skåpet och andra indikationer på att fritösen och dess tillbehör inte är klara och säkra för drift.

5.2.2 Rengör in- och utsida på friteringsskåpet – dagligen

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

Rengör utsidan av fritösskåpet med en ren, fuktig trasa som doppats i diskmedel. Torka av med en ren, fuktig trasa.

5.2.3 Rengör det inbyggda filtreringssystemet dagligen



Använd aldrig filtreringssystemet utan olja i systemet.



Använd aldrig filtreringskärlet för att transportera gammal olja till avyttringsplatsen.



Dränera aldrig vatten till filtreringskärlet. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundet förebyggande underhållskontroller och service för filtreringssystemet FootPrint Pro annat än daglig rengöring av filtreringskärlet och tillhörande komponenter med en lösning av hett vatten och rengöringsmedel.

Om du märker att systemet pumpar långsamt eller inte alls, se till att filtreringskärlets skärm ligger i botten av kärlet med papperet ovanpå skärmen. (Om enheten är utrustad med en Magnasol-filterskärm istället för standardsystemet med skärm och papper, se till att o-ringarna på botteninfattningen finns där och är i bra skick.) Se till att de två o-ringarna på infattningen på filterkärletsfrontens högra sida finns där och är i bra skick.

5.3 VECKOVISA KONTROLLER OCH SERVICE

5.3.1 Rengör friteringskärlet och värmeelement

FARA

Använd aldrig apparaten med ett tomt friteringskar. Friteringskaret måste vara fyllt med vatten eller olja upp till påfyllningslinjen innan elementen sätts på. Om den inte är det så kan elementen skadas för gott och det kan orsaka brand.

5.3.2 Koka ur friteringskaret

När fritösen har använts en tid kommer en film av härdad olja att bildas på friteringskarets insida. Denna film ska regelbundet tas bort genom att nedanstående urkokningsförfarande följs.

1. Innan du slår på fritösen, stäng friteringskarets dräneringsventil(er) och fyll sedan det tomma friteringskaret med en blandning av kallt vatten och rengöringsmedel. Följ anvisningar på rengöringsmedlets förpackning när du blandar.
2. För fritöser utrustade med 3000 controllers, programmera kontrollern för urkokning så som det beskrivs på sid. 4-14. För fritöser utrustade med CM 3.5-controllers, programmera kontrollern för urkokning så som det beskrivs i den separata controllerhandboken för Frymasterfritöser.
3. Låt lösningen sjuda i 30 minuter till en timme. Låt inte vattennivån sjunka under den nedre oljenivålinjen i friteringskaret under urkokningen.

FARA

Lämna aldrig fritösen obevakad under urkokning. Om urkokningslösningen kokar över, stäng omedelbart AV fritösen och låt lösningen svalna ett par minuter innan du fortsätter.

4. Vrid fritösens PÅ/AV-knapp till AV.
5. Tillsätt 7,6 liter (2 gallons) vatten. Dränera ur lösningen och rengör friteringskaren noga.

VARNING

Dränera inte urkokningslösningen till en matfettsbortskaffningsenhet (SDU), en inbyggd filtreringsenhet eller en portabel filterenhet. Dessa enheter är inte avsedda för detta ändamål och kommer skadas av lösningen.

6. Fyll friteringskaret/karen igen med rent vatten. Skölj friteringskaret/karen två gånger, dränera och torka med en ren handduk. Var noga med att få bort allt vatten från friteringskaret och elementen innan du fyller friteringskaret med olja.



Ta bort varje liten vattendroppe från frituregrytan innan du fyller på med olja. Om du inte gör detta kan det skvättas het vätska när oljan värms till tillagningstemperatur.

5.3.3 Rengör borttagbara delar och tillbehör – varje vecka

Torka av alla löstagbara delar och tillbehör med en ren, torr trasa. Använd en ren trasa som doppats i rengöringsmedel för att torka bort ackumulerad förkolnad olja eller matfett på löstagbara delar och tillbehör. Skölj delarna och tillbehören noga med rent vatten och torka dem torra innan du sätter tillbaka dem.

5.4 MÅNATLIGA KONTROLLER OCH SERVICE

5.4.1 Kontrollera korrektheten hos kontrollerna inställningspunkt

(Denna kontroll gäller endast enheter utrustade med 3000- eller CM3.5-controllerns.)

1. Stick in en bra termometer eller pyrometersond i oljan, så att änden vidrör fritarens temperaturgivare.
2. När 3000 kontrollern visar "SLÄPP" eller CM3.5 visar en produkt eller streckade linjer (som anger att friturekarets innehåll är inom tillagningsintervallet), tryck på -knappen en gång för att visa temperatur och inställningspunkten såsom den avläses av temperatursonden. Inställningspunkten är den temperatur med en punkt efter.
3. Skriv ned temperaturen som visas på termometern eller pyrometern. Alla tre avläsningar ska vara inom $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (5°F) från varandra. Om de inte är det, kontakta en fabriksauktoriserad servicetekniker för assistans.

5.5 Årlig/regelbunden inspektion av systemet

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

Frymaster rekommenderar att denna apparat inspekteras minst en gång per år av en fabriksauktoriserad servicetekniker enligt följande:

5.5.1 Fritös

- Inspektera skåpet in- och utsida, fram och baksida för olja som spillt.
- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från olja.
- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.
- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar och/eller skaver.

- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.
- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt och att beslag och sondskydd finns och är korrekt installerade.
- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktorlåda (dvs. dator/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda sitter fast och att ledningar är i gott skick.
- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, säkerhetsbrytare för dränering, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.
- Bekräfta att frityrgrutan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrutans isolering är i gott skick.
- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

5.5.2 Inbyggt filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör efter läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen, meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och förseglingar (inklusive de på snabbortkopplingens inpassningar) är där och i bra skick. Byt ut O-ringarna och förseglingarna om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:
 - Bekräfta att filtreringskärllets lock är på plats och korrekt installerat.
 - Med filtreringskärllet tomt, placera varje filterhandtag, ett åt gången i PÅ-läge. Bekräfta att pumpen aktiveras och att bubblor syns i oljan i motsvarande friteringskar.
 - Stäng alla oljereturventiler (d.v.s. placera alla filterhandtag i AV-läge). Bekräfta korrekt funktion för varje oljereturventil genom att aktivera filtreringspumpen med spaken på någon av oljereturhandtagets mikrobrytare. Inga luftbubblor bör synas i någon frityrgruta.
 - Bekräfta att filtertråget är korrekt iordningställt för filtrering och dränera sedan en frityrgruta med olja som är uppvärmd till 177°C till filtertråget och stäng frityrgrutans dräneringsventil. Vrid filterhandtaget till PÅ-läge. Låt all olja rinna tillbaka till friteringskaret vilket syns genom bubblor i oljan. Vrid filterhandtaget till AV-läge. Frityrgrutan bör ha fyllts igen på högst 2 minuter och 30 sekunder.

OCF30™-SERIEN ELFRITÖSER

KAPITEL 6: FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE

6.1 Inledning

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

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

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

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



FARA

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



FARA

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

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

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

6.2 Felsökning

6.2.1 Dator- och överhetttningsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Ingen display eller dator	A. Datorn är inte på. B. Frityren får ingen ström. C. Trasig controller eller annan komponent.	A. Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta datorn. B. Kontrollera att datorns elsladd är i och att ingen brytare stängts av. C. Ring din ASA för hjälp.
Controllern visar ÅR FRITÖSEN FULL? JA NEJ efter filtrering.	A. Normal operation after a filtration. B. Det kan finnas olja i filtreringskärlet.	A. Tryck på ▲ (JA) om karet är fullt, tryck annars på ▼ (NEJ). B. Följ controlleruppmaningarna för att rensa meddelandet. Om problemet försätter ringer du din ASA för hjälp.
Controllern visar BYT FILTER?	Uppmaning om dagligt filterbyte har skett.	Tryck på ▲ (JA), följ uppmaningarna och byt filter.
Fritösen slår av och på upprepade gånger när den startas första gången.	Fritösen är i smältcykelläge.	Detta är normal drift. Detta kommer fortsätta tills fritösens temperatur når 82°C (180°F).
Fritösen värms inte upp	A. En strömsladd är inte inkopplad. B. Tömningsventilen är öppen. C. Styrenheten fungerar inte. D. En eller flera andra komponenter failed.	A. Bekräfta att alla elkablar är ordentligt isatta i uttagen, låsta på plats och att kretsbrytaren inte är av B. Stäng dränaget. C. Ring din ASA för hjälp. D. Ring din ASA för hjälp.
Fritösen värms till gränstemperaturen nåtts med indikatorn PÅ.	Temperatursonden eller styrenheten fungerar inte.	Stäng av din fritös och ring din ASA för hjälp.
Fritösen värms upp till temperaturgränsen utan indikatorn PÅ.	Kontaktorn eller styrenheten fungerar inte.	Ring din ASA för hjälp.

6.2.2 Felmeddelanden och displayproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Controllern visar fel temperaturformat (Fahrenheit eller Celsius).	Fel displayalternativ programmerat.	Fritöser som använder 3000-controllern kan ändras från F° till C° genom att du trycker på knappen ✓ tills produktinställning visas. Tryck på ► för att skrolla till techläge och tryck på ✓. Ange 1658. Tryck på scanknappen. Datorn visar RU . Starta datorn och kontrollera formatet. Om önskat format inte visas, repetera stegen. Fritöser som använder CM3.5 ska rådgöra med den separata användarmanualen för fritöscontrollers.
Controllern visar UPP VÄRMINGS-	Felfungerande dator, felfungerade gränssnittbräda, obegränsad termostat.	Stäng av fritösen och sätt på den igen. Om problemet kvarstår, ring din FAS för assistans.

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Controllern visar LÅG eller LÅG TEMP.	Friteringskarets temperatur har fallit mer än 12°C för CM3.5 eller 17°C för 3000-controllers under inställningspunkten i överksamt läge 25°C i tillagningsläge.	Denna display är normal under en kort tid om en stor mängd fryst produkt tillsätts i friteringskaret eller om fritösen inte värms upp som den ska. Om problemet kvarstår, ring din FAS för assistans.
Controllern visar HET eller HET-H I- I.	Frityrgrytans temperatur överstiger 210°C eller, i CE länder, 202°C.	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
Controllern visar HÖG TEMP.	Friteringskarets temperatur är mer än 4°C över inställningspunkten.	Tryck på strömbrytaren för att stänga av fritösen och låt den svalna innan du startar den igen. Om problemet kvarstår, ring din FAS för assistans.
CM III.5 visar h I.	Fritösen är mer än 12°C över inställningsvärdet.	Denna visning är normal om fritösens inställningsvärde har ändrats till en lägre temperatur. Displayen bör återgå till de normala fyra strecken när frityrgrytans temperatur kallnar till inställningsvärdet. Om inställningsvärdet inte har ändrats indikerar detta ett problem med temperaturstyrenhetskretsarna. Stäng av fritösen och ring FASC (fabriksauktorisat servicecenter).
M3000 visar hjälp HI-2 ELLER HÖG GRÄNS FEL.	A. Öppna dräneringsventil B. Temperaturgräns fungerar inte	A. Stäng dräneringsventil. B. Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
Controllern visar TEMP SOND FEL eller SOND.	Problem med temperaturmätning, inklusive sonder eller skadad kabelstam eller koppling till kontrollern.	Stäng av fritösen och ring din FAS för hjälp.
Värmeindikatorn är på men frityren värms inte upp.	3-fasig elsladd urkopplad eller felaktig brytare.	Kontrollera att strömsladden och 120V-sladden är inkopplade och att brytaren inte är av. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp.
Controllern visar ÅTERHÄMTNINGSFEL/JA och ett alarm ljuder.	Den maximala återhämtningstiden överskreds.	Rensa felet och stäng av alarmet genom att trycka på knappen ▲ (JA) . Maximal återställningstid för elektrisk är 1:40. Om detta problem kvarstår, ring din FAS för hjälp.
M3000 visar SERVICE KRÄVS och ett felmeddelande.	Ett fel har uppstått som kräver service av en tekniker.	Tryck på knappen ▲ (JA) om problemet är löst eller tryck på knappen ▼ (NEJ) för att fortsätta tillagningen och ring din FAS för hjälp. I vissa fall kan tillagning kanske inte fungera.

6.2.3 Problem med att lyfta korgen

PROBLEM	SANNOLIKA ORSAKER	ÅTGÄRD
Korglyften rör sig ryckligt och/eller låter mycket.	Korglyften behöver smörjas.	Applicera ett tunt lager Lubriplateú eller liknande lätt vitt fett på stång och bussningar.

6.2.4 Filtreringsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Frityr filtrera efter varje omgång	Inställning för filtrera efter är fel.	Ändra inställningarna för filtreringsupmaning.
Filtermenyfunktionerna startar inte.	För låg temperatur.	Se till att fritösen är på 121°C (250°F) eller inställningspunkten; Se till att kontrollern är PÅ.
Controllern visar <i>VÄNTA PÅ</i>	En annan funktion pågår.	Vänta till föregående funktion slutar innan du startar en annan filtreringsomgång.
Filterpumpen startar inte eller pumpen stannar inte under filtrering.	A. Elsladden är inte inkopplad eller brytaren är av. B. Pumpmotorn har överhettats vilket har medfört för mycket värme till brytaren. C. Stopp i filterpumpen.	A. Kontrollera att elsladden är inkopplad och att brytaren är på. B. Om motorn är för varm för att vidröra i mer än några sekunder har brytaren för värmeöverflöde nog aktiverats. Tillåt motorn att kylas i minst 45 minuter och tryck sen på pumpens återställningsknapp. (Se sidan 5-4) C. Ring din ASA för hjälp.
Filterpumpen går, men oljereturen är mycket långsam.	Felaktigt installerade eller förberedda filtreringskärlskomponenter eller kall olja.	Töm oljan ur filtreringskärlet och byt filtret, se till att filterskärmen ligger på plats under filtret. Bekräfta att o-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick.
Controllern visar <i>OLJA I DRÄNERINGSKÄRL</i> / <i>BEKRÄFTA</i>	Dräneringsventilen är öppen eller så är det olja i dräneringskärlet.	Tryck på ▲ (BEKRÄFTA) och följ instruktionerna för FYLL KAR FRÅN DRÄNERINGSKÄRL

6.2.5 Automatisk uppfyllningsproblem

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Filtreringskärlets påfyllning är kally.	Felaktig inställningspunkt.	Se till att inställningspunkten är korrekt.
Frityrgrytor fylls inte upp	A. Frityrtemperaturen är för låg. B. Oljan är för kall. C. JIB out of oil D. Fel som kräver service har uppstått	A. Frityrtemperaturen måste vara vid inställningstemperaturen. B. Kontrollera att oljan i JIB är över 70°F (21°C). C. Ensure the JIB is not out of oil and supply line is in the JIB. Replace JIB and press the ▲ button when prompted to reset top off system. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp. D. Ring din ASA för hjälp.
Ett fat fylls inte upp	A. Filterfel. B. Fel som kräver service har uppstått C. Solenoid, pump, pin-fel, RTD- eller ATO-fel.	A. Rensa filterfelet. Om problemet fortsätter ringer du din ASA för hjälp. B. Ring din ASA för hjälp. C. Ring din ASA för hjälp.

Problem	Sannolika orsaker	Åtgärd
Controllern visar PÅFYLNINGSSOLJA TOM/BEKRÄFTA	Påfyllningssystemet har slut på olja.	Fyll på påfyllningssystemet med olja och tryck på knappen ▲ (BEKRÄFTA).

6.2.6 Felloggskoder (Enast för 3000-controllers)

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E03	TEMPERATURSONDFEL	TEMP Sonders läsning utom räckhåll
E04	HI-2 DÅLIG	Hög gräns utanför intervallet
E05	HET HI 1	Hög gränstemperatur är högre än 210°C, eller in CE länder, 202°C
E06	VÄRMEFEL	En komponent har felfungerat i den höga gränskretsen av datorn, gränssnittbrädan, förbindelsen eller den obegränsade gränsen.
E07	ERROR MIB SOFTWARE	Intern MIB-fel
E08	FEL ATO BOARD	MIB upptäcker att ATO-brädans anslutning inte hittas, ATO-brädfel
E15	FEL PA MIB BOARD	Tillagningsdator upptäcker att MIB-anslutningar tappars. Kontrollera mjukvaruversionen på varje dator. Om det saknas några versioner kan du kontrollera CAN-anslutningarna mellan alla daotrer. MIB-brädfel
E17	FEL PA ATO SOND	ATO-RTD-läsning utom räckhåll
E20	OGILTIG KODPLATS	SD-minne togs ur under uppdatering
E21	BYT FILTER	25 timmar har förfallit Byt filter och följ uppmaningarna.
E22	FEL, OLJA I KÄRLET	Det kan finnas olja i filtreringskärlet.
E25	ÅTERHÄMTNINGSFEL	Den maximala återhämtningstiden överskreds. Återställningstiden ska inte överskrida 1:40 för el.
E27	LÅG TEMP ALARM	Oljans temperatur är mindre än 8 grader i viloläge och 25 grader i tillagningsläge. (Detta meddelande kan visas om en produkt släpps ner och knappen "starta tillagning" inte trycks in direkt eller om produktmängden är för stor.)

6.2.7 Höggränstest

Testläget för hög gräns används för att testa högnivåkretsen. Provet av den höga gränsen förstör oljan. Det ska endast utföras med gammal olja. Stäng av fritösen och ring genast efter service om temperaturen uppnår 238°C utan att den andra höga gränsen utlöses och datorn visar **h i-2 bAd** med en varningston under provet.

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

- Tryck och håll in bekräftelseknappen (✓) till **hUUUdPEnY** visas följt av **PRODUKTINSTÄLLNIN**.
- Tryck på vänstra pilknappen (◀) tills **TECHLÅGE** visas.

3. Tryck på knappen ✓.
4. Ange 3000.
5. Tryck på vänstra pilknappen (◀) tills **HÖG GRÄNS TEST** visas.
6. Tryck på knappen ✓.

Controllern visar **HÖG GRÄNS JA/NEJ**.

7. Tryck på uppåtknappen(▲).
8. Controllern visar **TRYCK OCH HÅLL IN BEKRÄFTELSE**.
9. Tryck på och håll knappen ✓ (**1 JA**) för att starta det andra provet av den höga gränsen [210 °C] (se bild 146).

Badet börjar värmas. Datorn visar den faktiska temperaturen i badet under provet.
The fryer continues heating until the high limit trips. Normalt händer detta när temperaturen uppnår 217,22°C till 230,56°C för icke-CE hög gräns och 207,22°C till 218,89°C för CE hög gräns.

Badet värms inte längre och datorn visar **h i 2** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. **221 °C**).

10. Släpp knappen ✓ (**1**) .

Om den höga gränsen inte fungerar, visar datorn **h i 2 bAd**. Om detta inträffar ska du stänga av fritösen och ringa efter service omedelbart.

Badet värms inte längre och datorn visar **h i 2** som alternerar med den faktiska temperaturen (t.ex. **221 °C**) tills temperaturen sjunker under 204 °C.

11. Tryck på en mjuka strömbrytarknappen för att stänga av alarmer och gå till **RU**.
12. Följ tillvägagångssättet för att avyttra olja.

OCF30™ -SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA A: JIB-förberedelse med alternative fast matfett

1. Öppna fritösens högra dörr och ta bort staget i JIB-skåpet.
2. Placera smältaren framför skåpet. Lösgör staget på smältarens vänstra sida, om så behövs, för att förenkla placering i skåpet.
3. Använd de medföljande skruvarna för att fästa smältaren i de befintliga hålen i inre skenorna i fritösskåpet på båda sidor. Se bild 1 och 2.
4. Koppla in den svarta kopplingen i uttagslådan som visas på bild 3.*
5. Placera oljebehållaren i smältaren och skjut in oljehämtningstuben i honanslutningen. Sätt dit det främre locket smältarens framsida. Se bild 4.

***OBS:** Ett separat don med en plugg, om sådant finns, används **INTE**.



Bild 2: Placera smältaren.



Bild 1: Placera smältaren i skåpet och fast med medföljande skruvar inne i skåpet.



Bild 3: Anslut den **svarta** kopplingen till uttagslådan såsom visas. Ett separat don med en vit plugg, om sådant finns, används **INTE**.



Bild 4: Den ihopsatta smältaren visas på plats.

Orange knapp återställer systemet efter att låg oljenivå visats.

Lyft försiktigt för att tillsätta matfett.

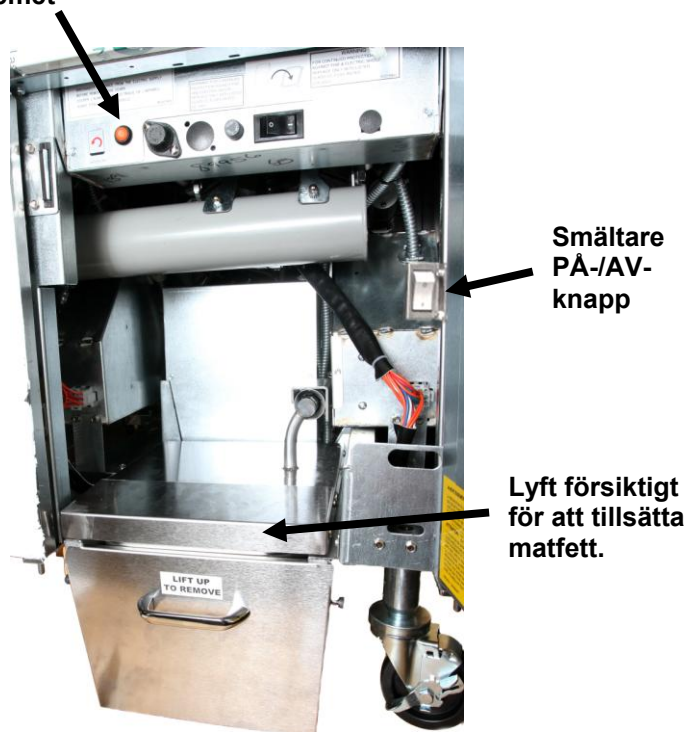
PÅ/AV-knapp för smältare

OCF30™ -SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA B: Använda smältare för fast matfett

Återställ oljebehållar-systemet

- Se till att matfettsmältaren är på.
- Fyll smältaren med matfett.
- Tillåt fast matfett att smälta i 2-3 timmar. Försök **INTE** använda påfyllnadssystemet med osmält olja i påfyllnadssystemet. Meddelande om låg oljenivå i behållaren kommer att aktiveras om fritösen ber om olja innan matfettet i smältaren är flytande.
- När matfettet är helt smält, tryck och håll in den orange återställningsknappen för att återställa displayen och återställa påfyllningssystemet.
- **TILLSÄTT INTE** Het olja i matfett-smältaren. Oljans temperatur i behållaren ska inte överstiga 60°C. Tillsätt små mängder fast matfett till behållaren för att säkerställa att det finns tillräckligt mycket olja för att driv påfyllningssystemet.
- För bästa resultat, **STÄNG INTE AV** smältaren för fast matfett under natten.
- På-/avknappen för smältaren används också som återställningsknapp om systemets gräns för högsta temperatur uppnås.



VARNING

Ytan på värmaren för fast matfett är het. Vidrör inte med bara händer. Bär skyddskläder då du tillsätter matfett i smältenheten.

OCF30™-SERIEN ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA C: BULKOLJEINSTRUKTIONER

C.1.1 Bulkoljesystem

Bulkoljesystem har stora oljeförvaringstankar, placerade längst bak i restaurangen, som är anslutna till ett bakre förgreningsrör på fritösen. Vissa är endast avfallssystem, medan andra både är för avfall och ny olja. Avfallsolja pumpas från fritösen, via tillpassningen i botten, till avfallstanken och ny olja pumpas in från tankarna via tillpassningen på ovansidan, till fritösen (se bild 1). Kablaget med 4-stift möjliggör anslutning till olika bulkoljesystem (se bild 2). Anslut stift 1 och 4 till strömbrytaren för fullt kar för att förhindra att avfallstanken överfylls. Anslut stift 2 och 3 till pumpen för ny olja. Ställ in fritösen på bulk i inställningsläget längst till vänster på kontrollern. Se manualen för 3000-controller, avsnitt 1.4 på sid. 1-3. **Det är absolut nödvändigt att fritössystemet har en komplett aktiv strömkrets efter att inställningen ändrats från JIB till Bulk.**

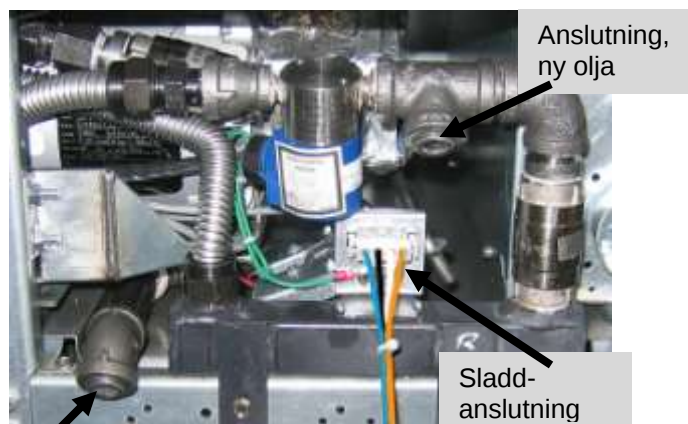


Bild 1

Anslutning,
avfallsolja

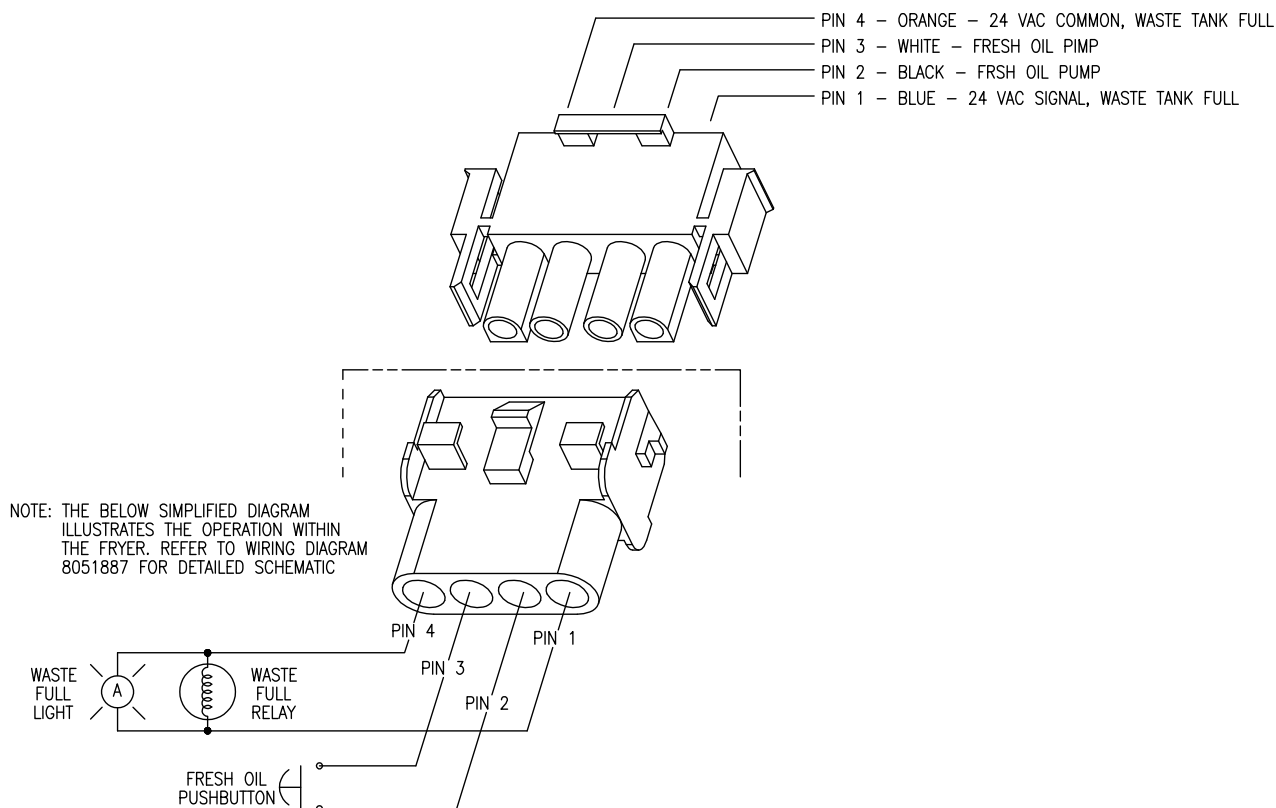


Bild 2

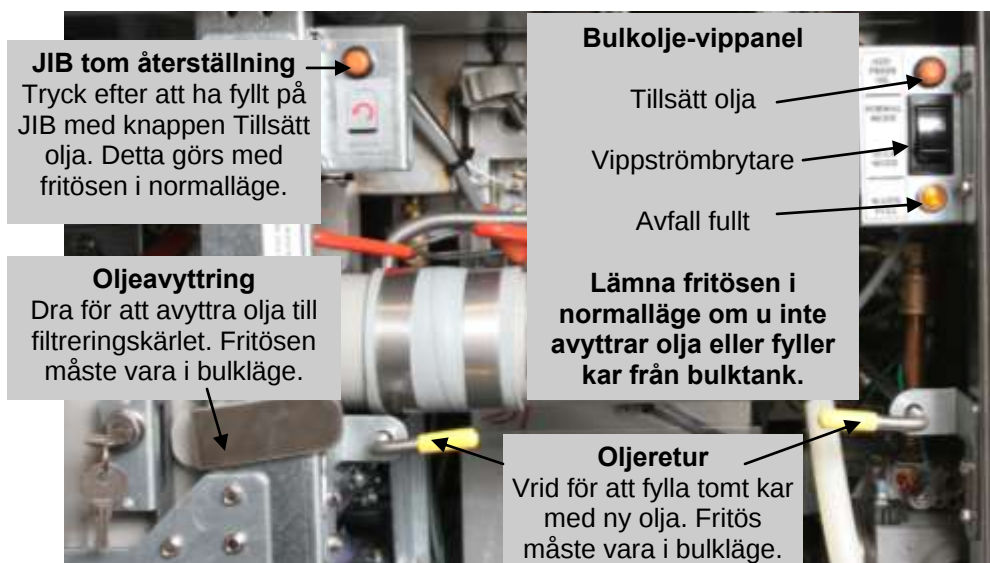
OCF™-fritöserna, utrustade för användning med bulkoljesystem, använder en inbyggd oljedunk för ny olja och som tillhandahålls av leverantören av bulkolja. Ta bort locket och sätt dit standardanordningen på dunken med metallocket vilande på dunkens öppning. Oljan pumpas i och ur unken med samma anordning (se bild 3).



Bild 3



Använda bulkoljeutrustad fritös



OBS: Din fritös kan se lite annorlunda ut än den som visas beroende på konfiguration, fritöstyyp och tillverkningsdatum.

C.1.2 Fylla JIB en

1. "PÅFYLNINGSLÖSLA SLUT" visas på kontrollern.
2. Se till att vippströmbrytaren är i normalläge.
3. Tryck och håll in den orange knappen ovanför vippströmbrytaren för att fylla JIB en.
4. När JIB:en är full, släpp knappen.
5. Tryck på den orange JIB-återställningsknappen för att ta bort meddelandet om tom JIB och återgå till normal drift.

* **OBS:** Det tar ca.10 sekunder från det att knappen trycks in tills ny olja börjar pumpas. Det kan ta upp till 15 sekunder innan nivån i JIB en börjar stiga. Det tar ca.4 minuter att fylla JIB en.

C.1.3 Avyttrande av förbrukad olja

1. Se till att filtreringskärlet är klart för filtrering.
2. Dränera karet till filtreringskärlet.
3. Växla till bulkläge på vippanelen.
4. Loss på avyttringsventilens handtag.

5. Dra oljeavyttringeventilen och pumpen kommer att aktiveras och tömma filtreringskärlet till tanken för avfallsolja. Lampan "Avfall fullt" på vippanelen kommer tändas om tanken är full.
6. Fylla på med ny olja? Se "Fyll kar från bulk" nedan. Om inte, växla till normalläge på vippanelen

C.1.4 Fyll kar från bulktank

1. Se till att karet är tomt och dräneringsventilen stängd.
2. Växla till bulkläge på vippanelen.
3. Öppna returventilen på den tomma tanken. Tryck på knappen "Tillsätt olja". Fyll till den nedre linjen i friteringskaret.
4. Stäng returventilen.
5. Se till att filtreringskärlet är tomt.
6. Växla till normalläge på vippanelen.

*** OBS:** Det tar ca. 15 sekunder från det att knappen trycks in tills att pumpen från bulkoljetanken börjar pumpa. Det kan ta upp till 25 sekunder innan nivån i karet börjar stiga. Det tar ca. en minut att fylla ett delat kar och två minuter att fylla ett helt.

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.



8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 USA

TEL: +1 318 865-1711

FAX: (Delar) +1 318 688-2200

(Teknisk support) +1 318 219-7135

TRYCKT I USA

SERVICETELEFON
1-800-551-8633

819-6937
05/2015