

FilterQuick™ FQE30

Sähkötoiminen rasvakeitin

Asennus-, käyttö- ja huolto-ops

Tämä opas päivitetään, kun uutta tietoa ja uusia malleja julkaistaan. Käy verkkosivustollamme katsomassa viimeisintä opasta.



TURVALLISUUSOHJE

Tämän tai minkään muunkaan laitteen lähellä ei saa säilyttää tai käyttää bensiiniä tai muita syttyviä kaasuja tai nesteitä.

 **VAROITUS**

LUE OHJEET ENNEN RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖÄ.



8 1 9 7 2 9 3

Osanumero: FRY_IOM_8197293 06/2015

Finnish / Suomi

 **HUOMAUTUS**

JOS ASIAKAS KÄYTTÄÄ TAKUUAIKANA TÄSSÄ MANITOWOC FOOD SERVICE -LAITTEESSA JOTAKIN MUUTA VARAOSAA KUIN MUUTTAMATONTA UUTTA TAI KIERRÄTETTYÄ VARAOSAA, JOKA ON OSTETTU SUORAAN FRYMASTERILTA TAI SEN VALTUUTTAMALTA HUOLTOKESKUKSELTA, TAI JOS KÄYTTÖSSÄ OLEVA VARAOSA EI OLE ALKUPERÄISESSÄ MUODOSSAAN, TÄMÄ TAKUU MITÄTÖITYY. LISÄKSI FRYMASTER JA SEN TYTÄRYRITYKSET EIVÄT VASTAA MISTÄÄN ASIAKKAALLE KOITUNEISTA VAATEISTA, VAHINGONKORVAUKSISTA TAI KULUISTA, JOTKA AIHEUTUVAT SUORAAN TAI EPÄSUORASTI, KOKONAAN TAI OSITTAIN, JONKIN MUUNNETUN VARAOSAN TAI VALTUUTTAMATTOMALTA HUOLTOKESKUKSELTA SAADUN VARAOSAN ASENTAMISESTA.

 **HUOMAUTUS**

Tämä laite on tarkoitettu vain ammattimaiseen käyttöön ja vain pätevän henkilöstön käytettäväksi. Frymaster-tehtaan valtuuttaman huoltoasentajan tai jonkin muun pätevän ammattilaisen on asennettava, huollettava ja korjattava tämä laite. Epäpätevän henkilöstön suorittama asennus, huolto tai korjaus voi mitätöidä valmistajan takuun. Pätevä henkilöstö määritellään tämän ohjekirjan luvussa 1.

 **HUOMAUTUS**

Tämä laite on asennettava asennusmaassa tai alueella voimassa olevien soveltuvien kansallisten tai paikallisten säännösten mukaisesti. Tarkemmat tiedot KANSALLISISTA SÄÄNNÖSVAATIMUKSISTA annetaan tämän ohjekirjan luvussa 2.

 **HUOMAUTUS**

Tämä laite on asennettava sähköisesti maadoitettuna paikallisten säännösten mukaisesti tai paikallisten säännösten puuttuessa, kansallisten säännösten National Electric Code, ANSI/NFPA 70, Canadian Electrical Code, CSA C22.2 tai sen maan soveltuvien kansallisten säännösten mukaan, johon laite asennetaan.

 **YHDYSVALTALAISIA ASIAKKAITA KOSKEVA HUOMAUTUS**

Tätä laitetta asennettaessa on noudatettava Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) -laitoksen julkaisemia putkityön ohjesääntöjä sekä U.S. Food and Drug Administration -viraston julkaisemaa ohjekirjaa.

 **HUOMAUTUS**

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, esimerkiksi ravintolakeittiöissä, ruokaloissa, sairaaloissa ja kaupallisissa yrityksissä kuten leipomoissa, lihakaupoissa jne. mutta ei jatkuvassa ruoan massatuotannossa.

 **VAROITUS**

Tämä laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön. Tätä laitetta ei saa asentaa ulkotiloihin tai käyttää ulkona.

 **HUOMAUTUS**

Laite on asennettava ja sitä on käytettävä niin, että vesi ei pääse kosketuksiin rasvan tai öljyn kanssa.

 **HUOMAUTUS**

Tässä ohjekirjassa esitetyt piirroksot ja valokuvat on tarkoitettu kuvaamaan käyttö-, puhdistus- ja tekniikkamenettelyitä, ja ne eivät mahdollisesti ole paikan päällä suoritettavien käyttötoimien mukaisia.

OHJAIMILLA VARUSTETTujen YKSIKÖIDEN OMISTAJIA KOSKEVA ILMOITUS
YHDYSVALLAT

Tämä laite on FCC-määräysten osan 15 mukainen. Käyttö on seuraavien ehtojen alaisista: 1) Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja 2) Tämän laitteen on pystyttävä ottamaan vastaan kaikki siihen tulevat häiriöt, mukaan luettuina häiriöt, jotka saattavat johtaa ei-toivottuun toimintaan. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset.

KANADA

Tämä digitaalinen laite ei ylitä A- tai B-luokan radiohäiriöpäästöjä, jotka Canadian Department of Communications on määrittänyt ICES-003-standardissa.

Cet appareil numérique n'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.

 **VAROITUS**

Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesiruiskulla.

**VAARA**

Väärä asennus, säätö, kunnossapito tai huolto ja valtuuttamattomat muutokset voivat aiheuttaa omaisuusvahinkoja, loukkaantumisen tai kuoleman. Asennus-, käyttö- ja huolto-ohjeet on luettava perusteellisesti ennen tämän laitteen asennusta tai huoltoa.

**VAARA**

Rasvakeittimen mitään rakenneainetta ei saa muuntaa tai poistaa rasvakeittimen sovitukseksi kuvun alle. Onko kysymyksiä? Kysymyksiä voi esittää soittamalla Frymaster-tukipalveluun, 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa).

**VAARA**

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymaster-tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

**HUOMAUTUS**

Kaikki rasvakeittimet, joiden mukana ei ole tehtaan toimittamia verkkojohtoja ja pistokkeita, on langoitettava taipuisalla kaapelijohdolla rasvakeittimen takana sijaitsevaan liityntälohkoon. Nämä rasvakeittimet on langoitettava kansallisten sähkösäätövaatimusten mukaan. Langoitettuihin laitteisiin on asennettava liikkumista estävät mekanismit.

**VAROITUS**

Frymaster-rasvakeittimelle ei anneta mitään takuuta, jos keitintä käytetään mobiili- tai veneasennuksissa tai myyntikojuissa. Takuun tarjoama suoja annetaan vain rasvakeittimille, jotka on asennettu tässä ohjekirjassa kuvattujen toimenpiteiden mukaan. Mobiili-, vene- tai myyntikojuolosuhteita on vältettävä tämän rasvakeittimen parhaan toiminnan varmistamiseksi.

**VAARA**

Rasvakeittimen edustan ulkonemaa ei saa käyttää astinlautana! Rasvakeittimen päällä ei saa seistä. Kuumen öljyn koskettaminen tai sen aiheuttama liukastuminen voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen.

**VAARA**

Tämän tai minkään muunkaan laitteen lähellä ei saa säilyttää tai käyttää bensiiniä tai muita syttyviä kaasuja tai nesteitä.

**VAARA**

Laitteen ollessa käytössä sen lähettyvillä ei saa suihkuttaa aerosolisuihkuja.

**VAARA**

Pidä kaikki tavarat poissa tyhjennysosista. Toimilaitteiden sulkeminen voi aiheuttaa vahinkoa tai vammoja.

**VAARA**

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään liikoamaan määrättyihin rasvoihin.

**VAROITUS**

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

**VAARA**

Tässä rasvakeittimessä on virtajohto (kolmivaiheinen) jokaiselle paistoalalle. Ennen Frymaster-rasvakeittimen liikkuttamista, testausta, huoltoa tai korjausta on **KAIKKI** virtajohdot kytkettävä irti tehonlähteestä.

**VAARA**

Laite on liitettävä virtalähteeseen, jonka jännite ja faasi ovat samat kuin laitteen oven sisäpuolella sijaitsevaan tehokilpeen merkityt vastaavat lukemat.

**VAROITUS**

Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava tämän ohjekirjan takaosassa kuvatut johdotuskaaviot.

 **VAROITUS**

Toimi varovasti ja käytä oikeanlaisia suojarusteita, jotta vältät koskettamasta kuumaa öljyä tai pintoja, jotka voivat aiheuttaa vakavia palovammoja tai tapaturman.

 **VAARA**

Tätä rasvakeitintä ei saa muuntaa käytettäväksi vesihaudeyksikkönä. Tämä on erittäin vaarallista, jos viereisiä paistoaltaita käytetään tavalliseen paistamiseen. Veden roiskuminen tai putoaminen kuumaan öljyyn aiheuttaa vaarallisia purkauksia öljyssä. Rasvakeitintä lähellä olevat henkilöt voiva loukkaantua vakavasti.

 **VAARA**

Älä käytä tätä laitetta elleivät kannet ja huoltopaneelit ole paikoillaan ja kunnolla kiinni.

 **VAROITUS**

Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on annettava Frymaster-tehtaan valtuuttaman huoltoasentajan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi vaaratilanteiden välttämiseksi.

 **VAARA**

Rakennussäännökset kieltävät asentamasta rasvakeitintä, jossa on avoin kuumaa öljyä sisältävä säiliö, avoliekin läheisyyteen, grillien ja liesien avoliekit mukaan luettuina.

 **VAARA**

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Öljyyn koskettamista on vältettävä. Öljy on aina poistettava rasvakeitimestä ennen kuin sitä yritetään siirtää, jotta vältetään vuodot, kaatumiset ja vakavat palovammat. Kuumaa öljyä ei koskaan saa yrittää siirtää astiasta toiseen. Rasvakeitimet voivat kaatua ja aiheuttaa loukkaantumisen, jos niitä ei kiinnitetä lujasti paikalleen.

 **VAROITUS**

Täytä aina molemmat jaetun altaan puolet, kun kuumennetaan, testataan, keitetään tai allasta kiehutetaan.

 **VAARA**

Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Öljyyn koskettamista on vältettävä. Öljy on aina poistettava rasvakeitimestä ennen kuin sitä yritetään siirtää, jotta vältetään vuodot, kaatumiset ja vakavat palovammat. Kuumaa öljyä ei koskaan saa yrittää siirtää astiasta toiseen. Rasvakeitimet voivat kaatua ja aiheuttaa loukkaantumisen, jos niitä ei kiinnitetä lujasti paikalleen.

 **VAARA**

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

 **HUOMAUTUS**

Jos tämä laite kytketään suoraan sähkölähteeseen, kiinteässä kytkennässä on oltava lähteestä irti kytkemiseksi katkaisin, jonka napojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n kosketusväli.

 **HUOMAUTUS**

Tämä laite on asennettava siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi, paitsi jos käytettävissä on jokin muu menetelmä virtalähteestä irti kytkemiseksi (esimerkiksi suojakatkaisin).

 **HUOMAUTUS**

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C.

 **VAARA**

ÄLÄ MILLOINKAAN aseta kokonaista isoa palaa kiinteää rasvaa kuumennuselementtien päälle. Sen tekeminen vahingoittaa elementit ja lisää rasvan lämpötilan leimahduspisteen mahdollisuutta ja siitä seuraavaa tulipalaa.



FilterQuick™ FQE30 -sarjan sähkötoimiset rasvakeittimet
Asennus- ja käyttöohje

SISÄLLYSLUETTELO

LUKU 1: Johdanto

1.1	Yleistä	1-1
1.2	Turvallisuustietoja.....	1-1
1.3	Tietoja tietokoneesta	1-2
1.4	Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja.....	1-2
1.5	Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö	1-2
1.6	Määritelmät	1-2
1.7	Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely.....	1-3
1.8	Mallinumeroiden lukeminen	1-4
1.9	Huoltotietoja.....	1-4

LUKU 2: Asennusohjeet

2.1	Yleisiä asennusvaatimuksia	2-1
2.1.1	Vapaa väli ja tuuletus	2-2
2.1.2	Maadoitusvaatimukset	2-2
2.1.3	Australialaiset vaatimukset	2-3
2.2	Sähkövirtaa koskevat vaatimukset	2-3
2.3	Rasvakeittimen sijoitus	2-3
2.4	JIB-telineen asentaminen	2-4

KAPPALE 3: Käyttöohjeet

3.1	3.1 Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja käynnistykseen liittyvät menettelyt	3-2
3.2	Käyttö.....	3-2
3.3	Oil Attendant® -automaattinen öljynlisäys.....	3-3
3.3.1	Öllyvaraston asentaminen	3-3
3.3.2	Rutiininomaiset öljynvaihdot	3-4

LUKU 4: Suodatusohjeet

4.1	Johdanto	4-1
4.2	Valmistelut suodatinpaperin tai suodatintyynyn kanssa käyttöä varten	4-1
4.3	FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatus	4-2
4.4	Vianmääritys: FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatus	4-3
4.4.1	Suodatusta ei suoritettu loppuun	4-3
4.5	Suodatin varattu	4-4
4.6	Käytetyn öljyn tyhjennys ja hävitys.....	4-5

LUKU 5: Ennakkohuolto

5.1	Rasvakeittimen puhdistus	5-1
5.2	Päivittäiset tarkistukset ja huolto	5-1
5.2.1	Rasvakeittimen tarkastaminen vaurioiden varalta	5-1
5.2.2	Rasvakeittimen kaapin puhdistaminen sisältä ja ulkoa	5-1
5.2.3	FilterQuick™ -suodatusjärjestelmän puhdistaminen	5-1
5.2.4	Puhdista irrotettavat osat ja lisävarusteet	5-2
5.3	Viikoittaiset tarkistukset ja huolto	5-2
5.3.1	Tyhjennä, puhdista paistoallas ja kuumennuselementit	5-2

5.3.2	Paistoaltaan puhdistus kiehuttamalla	5-2
5.4	Kuukautiset tarkistukset ja huolto.....	5-3
5.4.1	Tarkista FilterQuick™ -ohjaimen asetusarvon tarkkuus.....	5-3
5.5	Neljännesvuosittaiset tarkistukset ja huolto.....	5-4
5.5.1	Vaihda o-renkaat.....	5-4
5.6	Järjestelmän säännöllinen vuositarkastus	5-4
5.6.1	Rasvakeitin.....	5-4
5.6.2	FilterQuick™ -suodatusjärjestelmä.....	5-5
LUKU 6: Käyttäjän vianetsintä		
6.1	Johdanto	6-1
6.2	Vianetsintä	6-2
6.2.1	Ohjain- ja kuumennusongelmat	6-2
6.2.2	Virheilmoitukset ja näyttöongelmat.....	6-2
6.2.3	Suodatusongelmat	6-4
6.2.4	Korinnostinongelmat	6-5
6.2.5	Automaattisen öljynlisäyksen ongelmat	6-5
6.2.6	Virhelokin koodit.....	6-6
6.2.7	Yläarvon testi.....	6-7
LIITE A: Öljyntäyttöohjeet		
LIITE B: Kiinteän rasvan JIB-laatikkokanisterin valmistelun ohjeet		
LIITE C: Kiinteän rasvan sulatusyksikön käyttöohjeet		

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 1: JOHDANTO

HUOMAA: Frymaster FilterQuick™ FQE30 -rasvakeitin vaatii käyttöönoton, havaintoesityksen ja koulutuksen ennen kuin normaali ravintolakäyttö voi alkaa.

1.1 Yleistä

Tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti ennen kuin tätä laitetta yritetään käyttää. Ohjekirja kattaa kaikki sähkötoimisten FilterQuick™ FQE30 -mallien kokoonpanot. Useimmat osat tämän malliryhmän rasvakeittimissä ovat yhteisiä, ja kun niitä käsitellään ryhmänä, käytämme niistä nimitystä FilterQuick™ FQE30 -rasvakeittimet.

FilterQuick™ FQE30 -rasvakeittimissä on alhaisen öljytason paistoallas, automaattinen öljynlisäys ja puoliautomaattinen käsikäyttöinen suodatusyksikkö. Euro-Look-mallissa on pyöreä päällyskansi ja suuri pyöreä tyhjennysaukko, mikä varmistaa paistetun ruuan ja muiden ruoka-ainesten huuhtoutumisen suodatinpannuun. FilterQuick™ FQE30 -rasvakeittimiä ohjaa FilterQuick™ -ohjain. Tämän sarjan rasvakeittimet toimitetaan täysikokoisella altaalla tai jaetulla altaalla varustettuina ja ne voidaan ostaa jopa viidestä rasvakeitimestä koostuvana ryhmänä.

1.2 Turvallisuustietoja


Ennen kuin laitetta yritetään käyttää tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti.


Tässä ohjekirjassa on alla olevan kaltaisia, kaksiviivaisen reunuksen ympäröimiä huomautuksia.




VAARA

Kuuma öljy aiheuttaa vakavia palovammoja. Kuumaa öljyä sisältävää rasvakeitintä ei saa yrittää siirtää minnekään tai siirtää kuumaa öljyä astiasta toiseen.

 **HUOMIO**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa laitteen toimintahäiriön tai johtaa siihen*.

 **VAROITUS**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa laitteen vahingoittumisen tai johtaa siihen* ja jotka voivat aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.

 **VAARA**-ruudut sisältävät tietoja toimenpiteistä tai olosuhteista, jotka *voivat aiheuttaa henkilöiden loukkaantumisen tai johtaa siihen* ja jotka voivat aiheuttaa laitteen vahingoittumisen tai toimintahäiriön.

FilterQuick™ FQE30 -rasvakeittimiin sisältyy korkean lämpötilan havaitseva toiminto, joka katkaisee virran elementteihin, jos lämpötilansäätimet menevät epäkuntoon.

1.3 Tietoa ohjaimesta

Tämä laite on testattu ja sen on havaittu olevan FCC-sääntöjen osassa 15 A-luokan digitaalilaitteille asetettujen rajojen sisällä. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset. Näiden rajojen tarkoituksena on antaa kohtuullinen suojaus haitallisia häiriöitä vastaan, kun laitetta käytetään kaupallisesti. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä suurtaajuusenergiaa, ja jos sitä ei asenneta ja käytetä ohjekirjan mukaisesti, se voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radioyhteyksille. Tämän laitteen käyttö asuinalueella aiheuttaa todennäköisesti haitallisia häiriöitä, jolloin käyttäjän on poistettava häiriöt omalla kustannuksellaan.

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

Käyttäjän on tarvittaessa pyydettävä lisäehdotuksia laitteen myyneestä liikkeestä tai kokeneelta radio- ja televisiomekaanikolta.

Käyttäjälle voi olla apua seuraavasta kirjasesta, joka on Federal Communications Commissionin laatima: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Tämä kirjanen on saatavissa osoitteesta: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja

Euroopan yhteisö (CE = EY) on asettanut määrättyjä, tämän tyyppisiä laitteita koskevia erityisstandardeja. Kun CE-standardin ja muiden standardien välillä on jokin ero, kyseisten tietojen tai ohjeiden tunnistamiseen käytetään seuraavan kaltaista varjostettua ruutua.



1.5 Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö

Frymasterin käyttötiedot on laadittu vain pätevien tai valtuutettujen henkilöiden käytettäväksi, kuten kohdassa 1.6 määritellään. **Vain pätevä, hyväksytty tai valtuutettu asennus- ja huoltohenkilöstö saa suorittaa mitään Frymaster-laitteiden asennus- ja huoltotöitä, kuten kohdassa 1.6 määritellään.**

1.6 Määritelmät

PÄTEVÄ TAI VALTUUTETTU KÄYTTÖHENKILÖSTÖ

Pätevä tai valtuutettu käyttöhenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, jotka ovat lukeneet tässä ohjekirjassa annetut tiedot perusteellisesti ja perehtyneet laitteiden toimintoihin tai joilla on aikaisempaa kokemusta tämän ohjekirjan kattamien laitteiden käytöstä.

PÄTEVÄ ASENNUSHENKILÖSTÖ

Pätevä asennushenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, liikkeitä, yhtymiä tai yhtiöitä, jotka suorittavat joko henkilökohtaisesti tai edustajan välityksellä sähkölaitteiden asennusta ja ovat siitä vastuussa. Pätevällä henkilöstöllä on oltava kokemusta kyseisestä työstä, sen on oltava perehtynyt kaikkiin työhön liittyviin varatoimiin ja sen on tyydytettävä kaikki soveltuvien kansallisten ja paikallisten säännösten asettamat vaatimukset.

PÄTEVÄ HUOLTOHENKILÖSTÖ

Pätevä huoltohenkilöstö tarkoittaa henkilöitä, jotka ovat perehtyneet Frymaster-laitteisiin ja jotka ovat Frymaster, L.L.C:n valtuuttamia laitteiden huoltamiseen. Jokaisella valtuutetulla huoltohenkilöllä on oltava täydellinen sarja huolto- ja varaosakäsikirjoja sekä määrätty vähimmäismäärä Frymaster-laitteiden varaosia. Luettelo Frymaster-tehtaan valtuuttamista huoltoliikkeistä (FAS) on Frymaster-verkkosivustolla www.frymaster.com. **Valtuuttamattoman huoltohenkilöstön käyttäminen mitätöi laitteita koskevan Frymasterin takuun.**

1.7 Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely

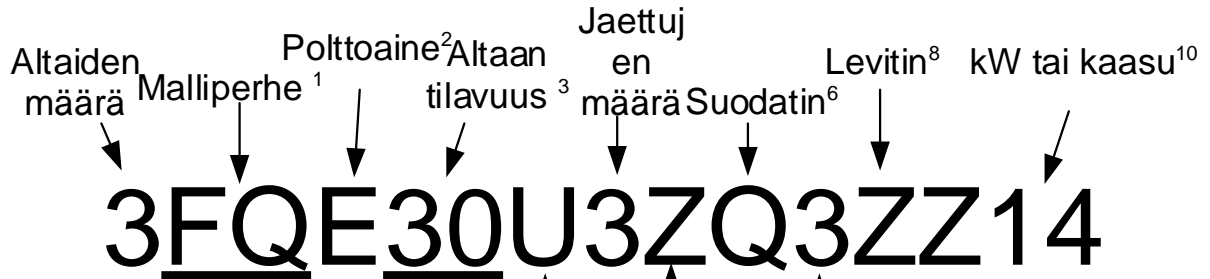
Menettely laitteiden saapuessa vahingoittuneina:

On huomattava, että ammattitaitoiset henkilöt ovat tarkastaneet ja pakanneet laitteet huolellisesti ennen niiden lähtöä tehtaalta. Kuljetusliike ottaa täyden vastuun riskittömästä toimituksesta hyväksyessään laitteet kuljetettaviksi.

1. **Vahingonkorvausvaatimus on jätettävä välittömästi** vahinkojen suuruudesta riippumatta.
2. **Kaikki silmin nähtävät menetykset ja vahingot on tarkastettava ja merkittävä muistiin.** On myös varmistettava, että kyseiset tiedot merkitään rahtikirjaan tai kuittiin ja että toimituksen suorittaja allekirjoittaa sen.
3. **Havaitsematon menetys tai vahinko:** jos vahinkoja ei havaita ennen laitteiden purkamista pakkauksesta, kuljetusliikkeelle on annettava ilmoitus **välittömästi** sen jälkeen, kun ne on havaittu, ja havaitsematonta vahinkoa koskeva vaatimus on jätettävä kuljetusliikkeelle. Se on tehtävä 15 vuorokauden kuluessa toimituspäivästä. Kuljetussäiliö on säilytettävä tarkastamista varten.

***Frymaster* EI OTA VASTUUTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ,
JOITA SATTUU KULJETUKSEN YHTEYDESSÄ.**

1.8 Mallinumeroiden lukeminen



1 = FilterQuick

2 = E-sähkö tai G-kaasu

3 = 30 lbs (13,6 kg)

4 = U on avoin

5 = L-suodattimen vasen; R-suodattimen oikea; M-keski; X-sekoitettu; Z-kaikki

6 = Q-puoliautomaattinen ATO:n kanssa

7 = FilterQuick 3000

8 = S-levitin; Z-ei mitään

9 = B-korin nosto; Z-ei mitään

10 = Kilowattia -14, 17, 22 kW; Kaasu-NG (maa),

PG(propaani), BG(butaani), LG(LPsekoitus)

1.9 Huoltotietoja

Muuta kuin rutiinikunnossapitoa tai korjausta tai huoltotietoja koskevissa asioissa on käännyttävä paikallisen Frymasterin valtuuttaman huoltoliikkeen (FAS) puoleen. Nopean avun antamiseksi Frymaster-tehtaan valtuuttama huoltoliike tai huolto-osaston edustaja tarvitsee määrättyjä tietoja laitteista. Suurin osa näistä tiedoista on painettu rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitettyyn tietokilpeen. Osanumerot löytyvät huolto- ja varaosakäsikirjasta. Varaosatilaukset voi lähettää suoraan paikalliseen tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai maahantuojalle. Luettelo Frymaster-tehtaan valtuuttamista huoltoliikkeistä (FAS) on Frymaster-verkkosivustolla www.frymaster.com. Jos kyseistä listaa ei ole käytettävissä, voi ottaa yhteyden Frymasterin huolto-osastoon, puh. 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa) tai +1 318 865 1711, tai sähköpostitse osoitteeseen service@frymaster.com.

Seuraavat tiedot ovat tarpeen tehokkaan avun saamiseksi:

Mallinumero _____

Sarjanumero _____

Jännite _____

Ongelman laatu _____

**TÄMÄ OHJEKIRJA ON SÄILYTETTÄVÄ TURVALLISESSA PAIKASSA
MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 2: ASENNUSOHJEET

2.1 Yleisiä asennusvaatimuksia

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

Pätevän, hyväksytyt tai valtuutetun asennus- tai huoltohenkilöstön, kuten määritellään tämän ohjekirjan kohdassa 1.6, on suoritettava Frymaster-laitteiden kaikki asennus- ja huoltotyöt.

Jos pätevää, hyväksyttyä tai valtuutettua asennus- tai huoltohenkilöstöä (kuten määritellään tämän ohjekirjan kohdassa 1.6) ei käytetä tämän laitteen asentamiseen tai huoltamiseen, Frymasterin takuu mitätöityy ja seurauksena voi olla laitteen vaurioituminen tai henkilöiden loukkaantuminen.

Mikäli tässä ohjekirjassa annetut ohjeet ja tiedot ovat ristiriidassa paikallisten tai kansallisten säännösten tai määräysten kanssa, asennuksessa ja käytössä on noudatettava laitteen asennusmaassa voimassa olevia säännöksiä ja määräyksiä.

Huoltoa varten voi ottaa yhteyden paikalliseen Frymasterin valtuuttamaan huoltoon.

HUOMAUTUS

Kaikki rasvakeittimet, joiden mukana ei ole tehtaan toimittamia verkkojohtoja ja pistokkeita, on langoitettava taipuisalla kaapelijohdolla rasvakeittimen takana sijaitsevaan liityntälohkoon. Nämä rasvakeittimet on langoitettava kansallisten sähkösäätösääntöjen mukaan. Langoitettuihin laitteisiin on asennettava liikkumista estävät mekanismit.

VAARA

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymasterin valtuuttamaan huoltoon (FAS).

HUOMAUTUS

Jos tämä laite kytketään suoraan sähkölähteeseen, kiinteässä kytkennässä on oltava lähteestä irti kytkemiseksi katkaisin, jonka napojen välissä on oltava vähintään 3 mm:n kosketusväli.

HUOMAUTUS

Tämä laite on asennettava siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi, paitsi jos käytettävissä on jokin muu menetelmä virtalähteestä irti kytkemiseksi (esimerkiksi suojakatkaisin).

HUOMAUTUS

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C.

HUOMAUTUS

Jos verkkojohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on annettava Frymasterin valtuuttaman huollon tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi vaaratilanteiden välttämiseksi.

VAARA

Laite on liitettävä virtalähteeseen, jonka jännite ja faasi ovat samat kuin laitteen oven sisäpuolella sijaitsevaan tehokilpeen merkityt vastaavat lukemat.

VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkenät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava laitteen oven sisäpuolelle kiinnitetyt johdotuskaaviot.

VAARA

Kuivaustelinettä ei saa asentaa yksittäisen rasvankeittimen edustalle. Rasvakeitimestä voi tulla epävakaa ja se voi kaatua ja aiheuttaa tapaturman. Laitteen lähistöllä ei saa olla koskaan syttyviä aineita.

VAARA

Rakennussäännökset kieltävät asentamasta rasvakeitintä, jossa on avoin kuumaa öljyä sisältävä säiliö, avoliekin läheisyyteen, grillien ja liesien avoliekit mukaan luettuina.

Sähkökatkoksen sattuessa rasvakeitin sammuu automaattisesti. Virtakytkin on tällöin käännettävä OFF (pois) asentoon. Rasvakeitintä ei saa yrittää sytyttää ennen virran takaisin kytkeytymistä.

2.1.1 Vapaa väli ja tuuletus

Tämä laite on pidettävä poissa syttyvän aineen läheisyydestä, vaikkakin se voidaan asentaa syttyvästä aineesta valmistetulle lattialle.

Laitteen molemmin puolin ja taakse on jätettävä 15 cm:n väli viereisiin syttyvästä aineesta valmistettuihin rakenteisiin nähden. Laitteen edessä on oltava vähintään 61 cm:n tila huollon ja asianmukaisen käytön mahdollistamiseksi.

VAROITUS

Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.

2.1.2 Maadoitusvaatimukset

Kaikki sähköllä toimivat laitteet on maadoitettava kaikkien sovellettavien kansallisten ja paikallisten säännösten ja, mikäli sovellettavissa, CE-säännösten mukaan. Kaikki yksiköt (johto liitetty tai pysyvästi liitetty) tulee liittää maadoitettuun tehonsyöttöjärjestelmään. Rasvakeittimen oven sisäpuolella on johdotuskaavio. Tarkista jännitteen sopivuus rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitetystä tehokilvestä.

Samapotentialisen maadoituskengän avulla kaikki laitteet samassa paikassa voidaan liittää sähköisesti, jotta varmistetaan että yksikköjen välillä ei ole sähköpotentialin eroja, mikä voisi olla vaarallista.



2.1.3 Australialaiset vaatimukset

Asennus on tehtävä AS 5601 ja AS/NZS 3000:2007 säännösten, paikallisten määräysten sekä kaasua ja sähköä koskevien ja muiden asiaankuuluvien lakimääräisten sääntöjen mukaisesti.

Jos asennetaan pyörät, asennuksen on noudatettava AS5601- ja AS1869-vaatimuksia.

2.2 Sähkövirtaa koskevat vaatimukset

Valinnainen kolmivaihevirran pistoke 208v ja 240v deltasijainnin rasvakeittimille on luokiteltu 60 ampeeria, 250 VAC ja NEMA-konfiguraatio 15-60P.

Kolmivaihevirtaa koskevat vaatimukset						
MALLI	kW	JÄNNITE	JOHTO HUOLTO	JOHTIMEN MINIMIKOKO		AMP. (per haara)
				AWG	(mm)	
FQEL14	14	208	3	6	(4.11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4.11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2.59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4.11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4.11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4.11)	20

Yksivaihevirran vaatimukset						
MALLI	kW	JÄNNITE	JOHTO HUOLTO	JOHTIMEN MINIMIKOKO		AMP. (per haara)
				AWG	(mm)	
FQEL14	14	208	2	3	(5.83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5.83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5.19)	58

HUOMAUTUS

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C.

VAARA

Laite on liitettävä virtalähteeseen, jonka jännite ja faasi ovat samat kuin laitteen oven sisäpuolella sijaitsevaan tehokilpeen merkityt vastaavat lukemat.

VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkenät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava laitteen oven sisäpuolelle kiinnitetyt johdotuskaaviot.

2.3 Rasvakeittimen sijoitus

⚠ VAARA

Rasvakeittimen mitään rakenneainetta ei saa muuntaa tai poistaa rasvakeittimen sovittamiseksi kuvun alle. Onko kysymyksiä? Kysymyksiä voi esittää soittamalla Frymaster Deanin tukipalveluun, 1-800-551-8633 (vain Yhdysvalloissa).

1. Kun rasvakeitin on sijoitettu paistoasemaan, varmista sen vaakasuoruus sekä sivu- että etutakasuunnassa asettamalla vesivaaka paistoaltaan päälle.

Rasvakeittimet voidaan asettaa vaakasuoraan säätämällä niiden pyöriä ja varmistaen samalla, että ne on asetettu oikealle korkeudelle paistoasemaan.

Kun rasvakeitin on vaakasuorassa lopullisessa sijoituspaikassaan, asenna siihen mukana toimitetut liikkumista estävät mekanismit, jotta rasvakeitin ei ole sähköjohdon tai liitännän varassa eikä kohdistu niihin kuormitusta. Asenna liikkumisenestomekanismit mukana toimitettujen ohjeiden mukaan. Jos nämä mekanismit kytetään irti huollon tai jonkin muun syyn vuoksi, ne on kytkettävä uudelleen ennen rasvakeittimen käyttöä.

⚠ VAARA

Tämän laitteen liikkumista on rajoitettava riittävästi niin, että laite ei ole sähköjohtimen varassa eikä sähköjohtimeen kohdistu kuormitusta. Rasvakeittimen mukana toimitetaan liikkumista estävät varusteet. Jos liikkumista estävät varusteet puuttuvat, on otettava yhteys Frymaster Dean -tehtaan valtuuttamaan huoltokeskukseen.

⚠ VAARA

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

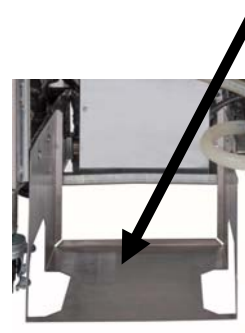
2. Sulje rasvakeittimen tyhjennysventtiili(t).
3. Puhdista ja täytä paistoaltaat öljyn tason alaviivaan asti ruokaöljyllä. (Katso *Laitteen käyttöönasetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt* luvusta 3.)

2.4 JIB-telineen asentaminen

Avaa rasvakeittimen ovi (normaalisti etäoikea ovi) ja poista poikkituki, jota käytettiin kuljetustukena, poistamalla neljä ruuvia (katso Kuva 1). Asenna lisävarustepakkauksessa toimitettu JIB-teline käyttämällä ruuveja, jotka poistettiin poikkituen poistamisen yhteydessä (katso Kuva 2). Jos käytetään kiinteää rasvaa, katso asennusohjeita tämän ohjekirjan lopussa olevasta liitteestä A. Asenna valinnainen JIB-roiskesuoja suojaamaan JIB-kanisterilaatikon pohjaa (katso Kuva 3).



Kuva 1



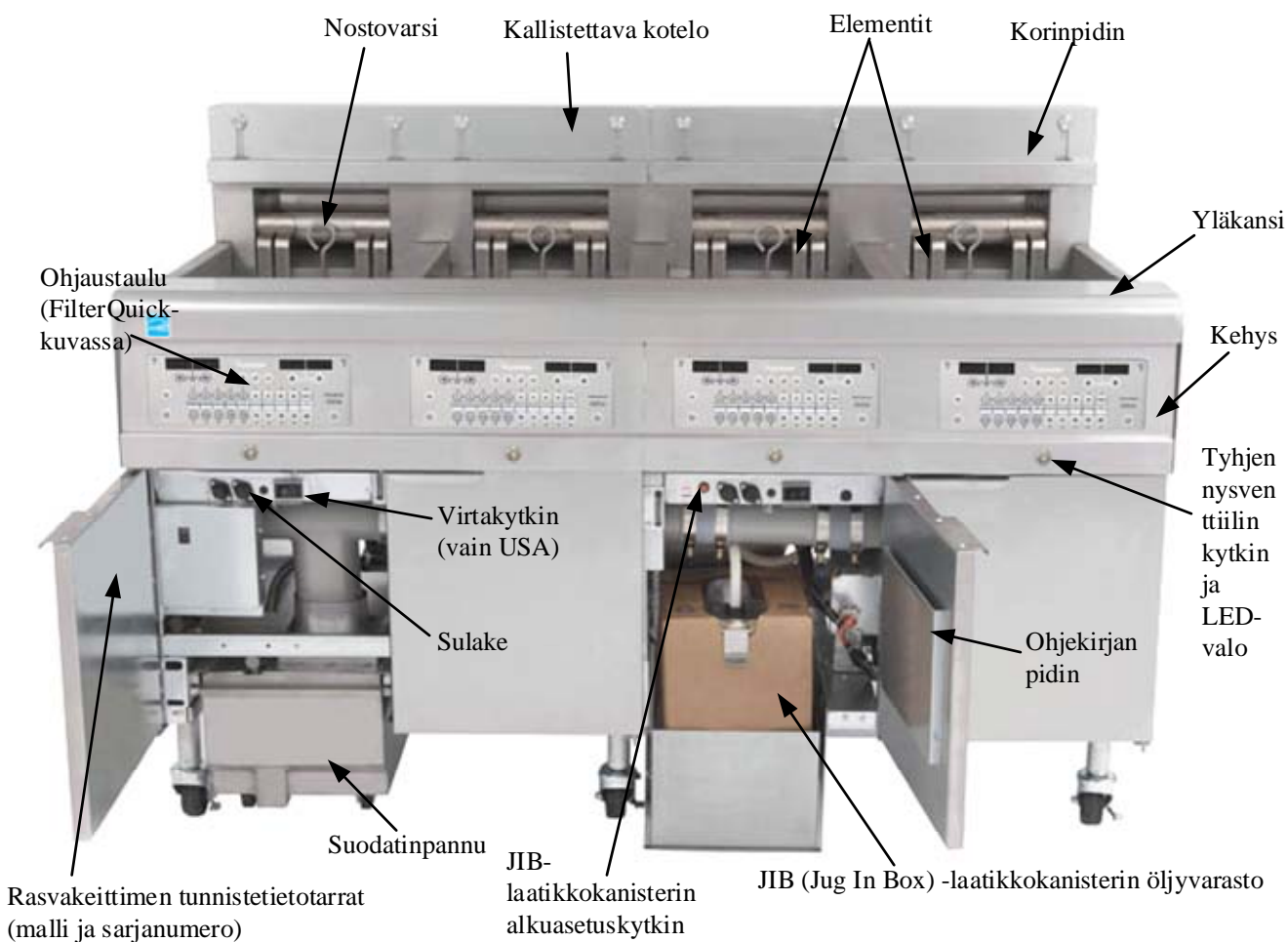
Kuva 2



Kuva 3

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN: LUKU 3 KÄYTTÖOHJEET

FILTERQUICK™ FQE30-SARJAN SÄHKÖTOIMISEN RASVAKEITTIMEN OSAT



TYYPILLINEN KOKOONPANO (SÄHKÖTOIMINEN FILTERQUICK™ FQE 330 KUVASSA)

HUOMAA: Rasvakeitin saattaa näyttää hieman erilaiselta, riippuen sen kokoonpanosta ja valmistusajankohdasta.

3.1 Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt

Käyttökuntoon asetus

VAARA

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

VAARA

Poista kaikki vesipisarat paistoaltaasta ennen sen täyttämistä öljyllä. Muussa tapauksessa seurauksena on kuumenesteen roiskuminen, kun öljyä lämmitetään paistolämpötilaan.

VAROITUS

FilterQuick™-laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteän rasvan kanssa ilman kiinteän rasvan varustepakkauksen asennusta. Käytä tämän rasvakeittimen kanssa vain nestemäistä rasvaa, jos kiinteän rasvan varustepakkausta ei ole asennettu. Kiinteän rasvan käyttäminen ilman kiinteän rasvan varustepakkausta tukkii öljyputket. FilterQuick™-rasvakeittimen öljykapasiteetti on 14,06 kg. (14 litraa) täysikokoiselle altaalle ja 7 kg. (7 litraa) jaetulle altaalle 21 °C:n lämpötilassa.

VAROITUS

Täytä aina molemmat jaetun altaan puolet kuumennettaessa mihin tarkoitukseen vain, testatessa, keitetessä tai puhdistettaessa allasta kiehattamalla.

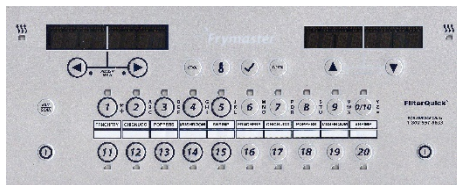
1. Täytä paistoallas ruokaöljyllä paistoaltaan takaosassa sijaitsevaan alempaan ÖLJYTASO-viivaan asti. Tällöin öljy pääsee laajenemaan sitä lämmitettäessä. Kylmää öljyä ei saa täyttää alemmaa viivaa korkeammalle, sillä öljy voi vuotaa yli, kun sitä lämmitetään.. Katso ohjeet osasta 1.9.8 sivuilla 1-16 *FilterQuick™ -ohjaimen ohjekirjasta 8197292* altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä.
2. Varmista, että verkkojohto/johdot kytketään ja lukitaan (jos mahdollista) oikeaan pistorasiaan/pistorasioihin. Varmista, että pistokkeen otsapinta on pistorasian levyn tasalla niin, ettei mikään osa kosketinnastoista ole näkyvissä.
3. Varmista, että virta on kytketty päälle. Joissakin malleissa on pääkytkin, joka sijaitsee rasvakeittimen oven kotelon takana komponenttirasian etulevyssä sulakkeen vieressä.
4. Varmista, että ohjain on kytketty ON (päällä) -asentoon. Kun ohjain on kytketty päälle, rasvakeitin alkaa kuumentaa öljyä, ja näytöllä vaihtelevat teksti **MELT-CYCL** (sulatusohjelma) ja LOW TEMP (alhainen lämpötila) kunnes rasvakeitin saavuttaa 82 °C:n lämpötilan. Rasvakeittimen lämpötila näkyy kunnes se on 2 °F:n sisällä asetusarvosta. Kun rasvakeitin saavuttaa asetusarvon, ohjaimen näyttöön vaihtuu **READY** (valmis). Rasvakeitin on tällöin valmis käytettäväksi. Lopeta sulamisohjelma painamalla EXIT COOL (lopetajähdytys) -painiketta. Vastaa YES (kyllä) kysymykseen EXIT MELT? (lopetetaanko sulatus)
5. Varmista, että öljytaso on ylemmässä OIL LEVEL (öljytaso) -viivassa, kun öljyon paistolämpötilassa.
6. Suurin eräpanos ranskalaisia perunoita öljyssä tai rasvassa saa olla enintään 0,7 kg.

Sammutus

1. Suodata öljy ja puhdista rasvakeittimet (ks. luvut 5 ja 6).
2. Kytke rasvakeitin pois päältä.
3. Aseta paistoaltaan kannet paikoilleen.

3.2 Käyttö

Tämä rasvakeitin on varustettu FilterQuick™-ohjaimilla (kuva alla). Katso ohjelmointi- ja käyttöohjeita FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjasta 8197292.



FILTERQUICK-OHJAIN

Laitteeseen sisältyvän suodatusjärjestelmän käyttöohjeet ovat tämän ohjekirjan luvussa 5.

3.3 Oil Attendant®-automaattinen öljynlisäys

Kun Oil Attendant® öljyn lisäysjärjestelmä on asennettu rasvakeittimeen, altaisiin lisätään automaattisesti tarvittava määrä öljyä kaapissa olevasta säilytysaltaasta. Varastossa on 15,9 kg:n öljysäiliö. Tämä riittää yleensä noin kahdeksi päiväksi. Järjestelmän komponentit esitellään oikealla (ks. kuva 1).

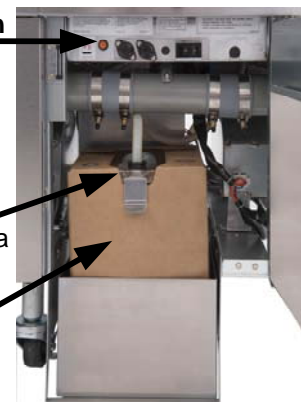
HUOMAA: Öljyn lisäysjärjestelmä on tarkoitettu paistoaltaiden öljymäärän lisäämiseen, ei altaiden täyttämiseen. Paistoaltaat täytyy täyttää manuaalisesti rasvakeitintä käynnistettäessä sekä tyhjennyksen jälkeen.

**JIB (Jug In Box) -
laatikkokanisterin alhaisen
öljytason nollauskytkin:**

Palauttaa ATO-järjestelmän alkutilaan öljynvaihdon jälkeen.

Erityiskansi: Kiinnitetyt putket imevät öljyä varastosta paistoaltaisiin.

**Jug In Box (JIB) -
laatikkokanisteri:**
Öljyvarastona toimii JIB-laattikkokanisteri.



Kuva 1

3.3.1 Öljyvaraston asentaminen

Poista alkuperäinen kansi öljysäiliöstä ja alumiinivisteestä. Vaihda tilalle öljysäiliön mukana tullut kansi, johon on liitetty imulaitteet. Varmista, että kannen syöttöletku ulottuu öljysäiliön pohjalle.

Aseta öljysäiliö kaappiin ja liu'uta se paikalleen (kuten seuraavan sivun kuvassa). Vältä imulaitteiden tarttumista kaapin sisuksiin kun asetat säiliötä keittimeen.

Järjestelmä on nyt valmis käytettäväksi. Keittimen lämmitessä esiasetetulle tasolle, järjestelmä täyttää paistoaltaita optimaaliselle tasolle.

3.3.2 Rutiininomaiset öljynvaihdot

Kun öljyvaraston taso on alhainen, ohjaimen näytössä lukee **TOPOFF OIL EMPTY** (lisää öljyä tyhjä) vasemmassa näytössä ja **CONFIRM** (vahvista) oikeassa näytössä. Paina ▲ (CONFIRM) (vahvista). Jotkin toimenpiteet voivat erota näytetyistä kuvista. Noudata valmistajan ohjeita JIB-laatikkokanisterin vaihtamisesta. Jos käytetään kiinteää rasvaa, katso ohjeita tämän ohjekirjan lopussa olevasta liitteestä C.

1. Avaa kaappi ja liu'uta JIB-laatikkokanisteri ulos kaapista (ks. kuva 2).



Kuva 2

2. Poista kansi ja kaada jäljellä oleva öljy kanisterista tasaisesti kaikkiin paistoaltaisiin (ks. kuva 3).



Kuva 3

3. Pidä kannua pystyssä, ja irrota korkki ja metallikalvo (katso kuva 4).
4. Aseta letku uuteen täyteen kanisteriin (ks. kuva 5).



Kuva 4



Kuva 5

5. Liu'uta JIB-laatikkokanisteri hyllylle rasvakeittimen kaappiin (kuten kuvassa 2).
7. Nollaa öljynlisäysjärjestelmä painamalla ja pitämällä alhaalla oranssinväristä JIB-laatikkokanisterin alkuasetuskytkintä **kymmenen (10) sekuntia** (katso kuva 6).

VAROITUS:
Älä lisää **KUUMAA** tai **KÄYTETTYÄ** öljyä JIB-säiliökanisteriin.



Kuva 6

3.3.2 Öljyntäyttöjärjestelmät

Öljyntäyttöjärjestelmän asennus- ja käyttöohjeet löytyvät liitteestä A tämän käyttöohjeen takaosasta.

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMISET RASVAKEITTIMET

LUKU 4: SUODATUSOHJEET

4.1 Johdanto

FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatusjärjestelmä mahdollistaa yhdessä paistoaltaassa olevan öljyn turvallisen ja tehokkaan suodatuksen muiden paistoaltaiden pysyessä toiminnassa.

Osa 4.2 käsittelee suodatusjärjestelmän valmistelun käyttöä varten. Järjestelmän käyttöä käsitellään osassa 4.3.

⚠ VAROITUS

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

⚠ VAROITUS

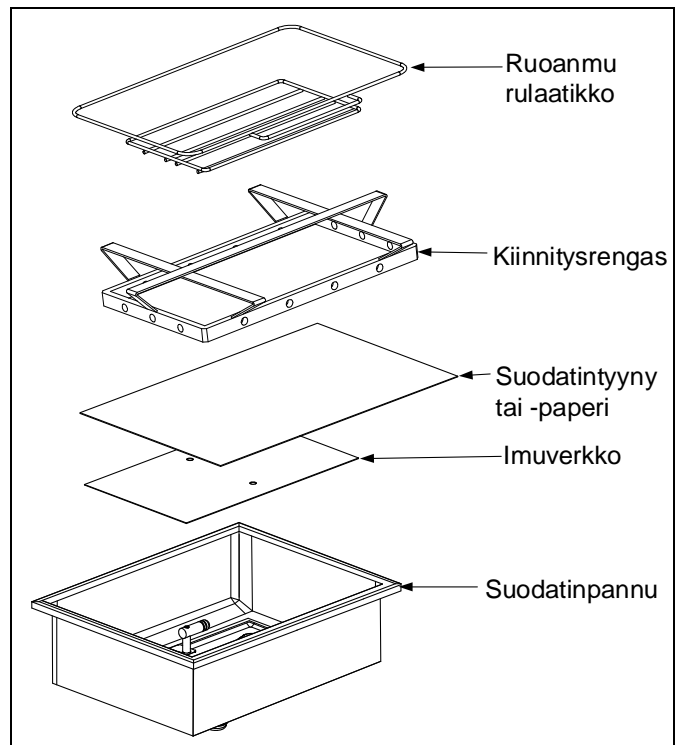
Suodatintyyny tai paperi TÄYTYY vaihtaa päivittäin tai kun sakan taso ylittää kiinnitysrenkaan korkeuden.

4.2 FilterQuick™ -laitteen valmistelu käsikäyttöisen suodatusjärjestelmän kanssa käytettäväksi suodatinpaperin tai suodatintynyn kanssa.

FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatusjärjestelmä mahdollistaa yhdessä paistoaltaassa olevan öljyn turvallisen ja tehokkaan suodatuksen muiden paistoaltaiden pysyessä toiminnassa. FilterQuick™-suodatusjärjestelmä käyttää suodatinpaperikokoonpanoa, johon kuuluu ruoanmurulaatikko, iso kiinnitysrenkas ja metallinen imuverkko.

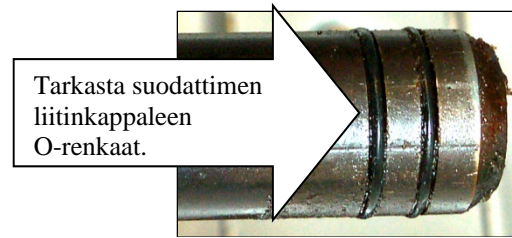
1. Vedä suodatinpannu ulos kaapista ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatinpaperi ja imuverkko (katso kuva 1). Puhdista kaikki osat puhdistusaineen ja kuuman veden seoksella ja kuivaa ne sitten perusteellisesti.

Pannun kannen saa irrottaa vain puhdistamista ja sisäosiin käsiksi pääsemistä varten sekä ennen tammikuuta 2004 valmistetun rasvanhävitys-yksikön (SDU) asettamiseksi tyhjennysaukon alle. Rasvanhävitysohjeet ovat ohjaimen ohjekirjassa 8197292.



Kuva 1

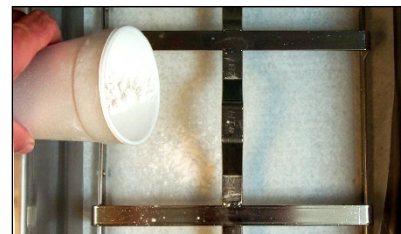
2. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat hyvässä kunnossa (katso kuva 2).
3. Käyttäen vastakkaista järjestystä aseta sitten metallinen imuverkko pannun pohjan keskelle ja aseta sen jälkeen suodatinpaperiarkki verkon päälle niin, että se pistää esiin joka sivulla (katso kuva 1). Jos käytät suodatintyynyä, varmista, että tyynyn karkea puoli on ylöspäin, ja aseta tyyny imuverkon päälle ja varmista, että tyyny on suodatinpannun kohokuvioitujen harjojen välissä.
4. Aseta kiinnitysrenkas suodatinpaperin päälle ja laske rengas pannuun ja anna paperin olla suodatinpannun sivujen varassa (katso kuva 3).
5. Kun kiinnitysrenkas on paikallaan ja jos käytät suodatinpaperia, sirota rasiallinen suodatinjauhetta tasaisesti paperin päälle. (Katso kuva 4.)
6. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin suodatinpannuun, ja työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimeen sen tyhjennysaukon alle.



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

SUODATINJAUHETTA EI SAA KÄYTTÄÄ TYINYSSÄ!

7. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen alle. Varmista, että MIB-kortissa näkyy ”R”. Suodatusjärjestelmä on nyt valmis käytettäväksi.

⚠ VAARA

Älä tyhjennä useampaa kuin yhtä paistoallasta kerrallaan laitteeseen sisältyvään suodatusyksikköön välttääksesi kuumen öljyn ylivuotoa ja valumista, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumista ja kaatumista.

⚠ VAARA

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään likoamaan määrättyihin rasvoihin.

⚠ VAROITUS

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

4.3 FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatus

FilterQuick™-ohjaimessa on toiminto, joka kehottaa käyttäjää aloittamaan puoliautomaattisen suodatusprosessin, esiasetetun paisto-ohjelmien määrän jälkeen.

FilterQuick™-ohjain ohjaa puoliautomaattista suodatusjärjestelmää FilterQuick™-rasvakeittimessä. Esiasetetun paisto-ohjelmien määrän jälkeen ohjain näyttää vuorotellen viestit **FILTER NOW?**(suodata nyt) ja **YES NO**(kyllä ei). Jos valitset **NO**(ei) tai paisto-ohjelma on käynnistetty, ohjain jatkaa normaalia toimintaa asetetulle paistomäärälle ja kehottaa suodatusta uudelleen. **FILTER NOW?** (suodata nyt) -kehote näytetään, kun paistoja suodatukseen tai suodatuskehotuksen määrä täyttyy. Katso suodatusvaiheita FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjasta. Kaikki ilmoitukset on vahvistettava tai poistettava kaikissa ohjaimissa ennen minkään suodatusprosessin aloittamista.

4.4 Vianmääritys: FilterQuick™ -käsikäyttöinen suodatus

4.4.1 Suodatusta ei suoritettu loppuun

Jos suodatus epäonnistuu kun suodatinpaperi tai suodatintyyny on vaihdettu, näyttöön ilmestyy virheilmoitus.

Ohjaimen näytössä näkyy vuorotellen teksti **IS VAT FULL?** (onko allas täynnä) ja **YES NO** (kyllä ei). MIB-kortissa näkyy kolme vaakasuuntaista viivaa.



1. Jos allas on täynnä, paina **▲ (YES)** (kyllä) -painiketta jatkaaksesi. Ohjain palautuu lepotilaan tai OFF (pois) -tilaan.

Jos allas ei ole kokonaan täynnä, jatka seuraavasta kohdasta.

2. Paina **▼ (NO)** (ei), jos allas ei ole kokonaan täynnä.

Ohjaimen näytössä näkyy teksti **FILLING** (täyttö käynnissä), kun pumppausta suoritetaan uudelleen. Kun pumppu pysähtyy, ohjaimen näytössä näkyy jälleen vuorotellen teksti **IS VAT FULL?** (Onko allas täynnä?) ja **YES NO** (kyllä/ei). Jos allas on täynnä, siirry vaiheeseen 1. Jos allas ei ole täysin täynnä, jatka.

3. Paina **▼ (NO)** (ei), jos allas ei ole kokonaan täynnä.

Ohjaimen näytössä näkyy teksti **FILLING** (täyttö käynnissä), kun pumppausta suoritetaan uudelleen. Kun pumppu pysähtyy, ohjaimen näytössä näkyy jälleen vuorotellen teksti **IS VAT FULL?** (Onko allas täynnä?) ja **YES NO** (kyllä/ei). Jos allas on täynnä, siirry vaiheeseen 1. Jos allas ei ole täysin täynnä, jatka.

4. Paina **▼ (NO)** (ei), jos allas ei ole kokonaan täynnä. Jos tämä on kuudes perättäinen vajaa suodatus, siirry kohtaan 8.

Ohjaimen näytössä näkyy vuorotellen teksti **CHANGE FILTER PAPER?** (Vaihda suodatintyyny?) ja **YES NO** (kyllä/ei) ja hälytysääni kuuluu.

5. Jatka painamalla **▲ (YES)** (kyllä) -painiketta.

Jos painat **▼ (NO)**(ei) -painiketta, rasvakeitin palautuu paistotilaan useimmiten neljän minuutin ajaksi, tai jos paperin vaihtoväli on kulunut umpeen*, 15 minuutin ajaksi. Tämän jälkeen näytössä vaihtelee jälleen teksti **CHANGE FILTER PAPER?** (Vaihda suodatinpaperi?) ja **YES NO** (kyllä/ei). Tämä toistuu, kunnes vaihtoehto **YES** (kyllä) valitaan.

Ohjaimen näyttöön tulee **REMOVE PAN** (poista pannu).

***HUOMAA**:: Jos suodatinpaperin vaihtoväli on kulunut umpeen (normaalisti 25 tunnin välein), **CHANGE FILTER PAPER?** (Vaihda suodatinpaperi?) -viesti toistuu 15 minuutin välein neljän minuutin sijaan.

6. Poista pannu. Ohjaimen näyttöön vaihtuu teksti **CHANGE PAPER**. (vaihda paperi). Vaihda suodatinpaperi ja varmista, että suodatinpannu on vedettynä ulos kaapista vähintään 30 sekuntia. Kun pannu on ollut ulosvedettynä 30 sekuntia, ohjaimen näyttö vaihtuu **OFF**(pois) -tilaan. Varmista, että pannu on kuiva ja koottu oikein. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen kaappiin. Varmista, että MIB-kortissa näkyy ”**A**”.
7. Kytke ohjain päälle. Ohjaimen näytössä näkyy rasvakeittimen lämpötila kunnes rasvakeitin saavuttaa asetusarvon.
8. Jos suodatusvirhe tapahtuu kuusi peräkkäistä kertaa, takaiskuventtiili sulkeutuu ja ohjaimen näytössä näkyy vuorotellen **SERVICE REQUIRED** (vaatii huoltoa) ja **YES** (kyllä) ja hälytysääni kuuluu.
9. Paina **▲ (YES)** (kyllä) -painiketta katkaistaksesi hälytyksen ja jatkaaksesi.

Ohjaimen näytössä näkyy teksti **SYSTEM ERROR** (järjestelmävirhe) ja virheilmoitus 15 sekunnin ajan, jonka jälkeen näytössä vuorottelee teksti **SYSTEM ERROR FIXED** (järjestelmävirhe korjattu) ja **YES NO** (kyllä/ei).

10. Paina **▼ (NO)**(ei) -painiketta jatkaaksesi paistamista. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen rasvakeittimen korjaamiseksi ja alkuasetusten palauttamiseksi. Virheilmoitus toistetaan 15 minuutin välein, kunnes ongelma on korjattu. Puoliautomaattinen suodatus ja automaattinen öljyn lisäys ovat poissa käytöstä kunnes rasvakeittimen alkuasetukset on palautettu.

4.5 Suodatin varattu

Kun ohjaimen näytössä näkyy teksti **SUODATIN VARATTU**, järjestelmä odottaa toisen altaan suodattamista tai jonkin vian korjaamista. Odota 15 minuuttia ja katso, korjautuuko ongelma. Jos ongelma ei korjaudu, ota yhteys paikalliseen tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

VAARA

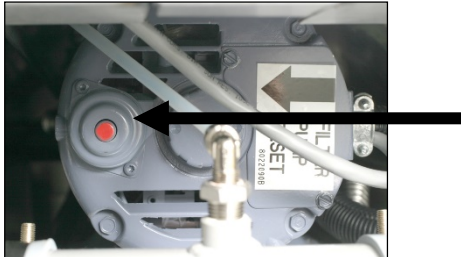
Älä tyhjennä useampaa kuin yhtä paistoallasta kerrallaan laitteeseen sisältyvään suodatusyksikköön välttääksesi kuumen öljyn ylivuotoa ja valumista, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumista ja kaatumista.

VAROITUS

Suodattimen pumppu on varustettu käsitoimisella asetuskatkaisimella siltä varalta, että moottori kuumentuu liikaa tai esiintyy sähkövika. Jos tämä katkaisin laukeaa, katkaise virta suodatinjärjestelmästä ja anna pumpun jäähtyä 20 minuuttia ennen kuin yrität palauttaa katkaisimen alkuasentoon (katso seuraavalla sivulla olevaa kuvaa).

⚠ VAROITUS

Toimi varovasti ja käytä oikeanlaisia suojarusteita kun nollaat suodattimen pumpun asetukset suodattimen nollauskatkaisijasta. Nollaaminen katkaisijasta tulee suorittaa varovasti, jotta välttyttäisiin mahdollisilta vakavilta palovammoilta varomattoman toiminnan seurauksena tyhjennysletkun ja paistoaltaan läheisyydessä.



Suodattimen pumpun asetuskatkaisin

4.6 Altaiden tyhjennys ja täyttö sekä öljyn hävitys

Kun paistamiseen käytetty ruokaöljy vaatii vaihtamista, tyhjennä öljy sopivaan säiliöön ja kuljeta se hävityssäiliöön. (Turvalliseen ja vaivattomaan käytetyn öljyn tyhjentämiseen tai hävittämiseen Frymaster suosittelee käytettäväksi Frymaster-rasvanhävitysyksikköä (SDU) JIB-järjestelmissä. Se on saatavissa paikallisen maahantuojan kautta.) **Älä tyhjennä syväpuhdistukseen (puhdistuskiehutukseen) käytettyä nestettä rasvanhävitysyksikköön. HUOMAA:** Jos käytössä on ennen vuoden 2004 tammikuuta valmistettu rasvankäsittely-yksikkö, suodatinpannun kansi on poistettava, jotta yksikkö voidaan asettaa tyhjennysaukon alle. Irrota kansi nostamalla sitä kevyesti sen etureunasta, nostamalla öljysuoja ylös ja vetämällä se suoraan ulos kaapista. Yksityiskohtaiset käyttöohjeet löytyvät hävitysyksikön mukana toimitetusta ohjekirjasta. Jos rasvanhävitysyksikköä ei ole käytettävissä, anna öljyn jäähtyä 38 °C:seen ja laske öljy sitten METALLISEEN astiaan, jonka vetoisuus on vähintään 15 litraa, jotta öljyä ei läiky yli. Jos käytössä on bulkkiöljyjärjestelmä, noudata bulkkiöljyn hävitys- ja täyttöohjeita FilterQuick-ohjaimen ohjekirjasta 8197292.

⚠ VAARA

Kun tyhjennät öljyä sopivaan METALLISEEN astiaan, varmista, että astian vetoisuus on vähintään 15 litraa. Muutoin kuuma neste voi yli läikkyessään aiheuttaa vahinkoa.

⚠ VAARA

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

⚠ VAARA

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

⚠ VAARA

Ruokaöljyn tyhjennys ja suodatus on tehtävä varovasti, jotta vältetään huolimattomasta käsittelystä johtuvat vakavat palovammat. Suodatettavan öljyn lämpötila on noin 177 °C. Öljyä tyhjennettäessä ja suodatettaessa on käytettävä kaikkia asianmukaisia turvavarusteita.

⚠ VAROITUS

ÄLÄ KOSKAAN tyhjännä puhdistuskiehutukseen käytettyä nestettä rasvanhävitysyksikköön. Puhdistuskiehutukseen käytetty liuos voi vahingoittaa rasvanhävitysyksikköä.

1. Käännä ohjaimen virtakytkin **OFF** (pois) -asentoon.
2. Poista suodatinpannu ja aseta rasvanhävitysyksikkö tai vähintään 15 litran vetoinen METALLINEN kannellinen astia rasvakeittimen tyhjennysputken alle tyhjentääksesi öljyn. METALLISEN astian täytyy pystyä kestäämään kuumaa öljyä ja pitämään sisällään kuumia nesteitä.
3. Noudata öljyn hävitysohjeita FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjasta liittyen hävitys- ja tyhjennysvaiheisiin. Jos tyhjennysventtiili tukkeutuu ruoanmurusista, puhdista tukkeuma kohennustangon kaltaisella Fryer's Friend välineellä.

⚠ VAARA

Tyhjennysventtiiliä EI SAA hakata puhdistustangolla tai muilla esineillä. Muuten sisällä olevan kuulan vaurioitumisesta on seurauksena vuotoja ja Frymasterin takuun mitätöityminen.

4. Puhdista öljyn tyhjentämisen jälkeen kaikki ruoanmurut ja öljyjätteet paistoaltaasta. OLE VAROVAINEN, sillä tämä aine voi vielä aiheuttaa vakavia palovammoja, jos se tulee kosketuksiin paljaan ihon kanssa.
5. Kun tyhjennysventtiili on suljettu, täytä paistoallas puhtaalla suodatetulla tai tuoreella ruokaöljyllä alempaan OIL-LEVEL (öljytaso) -viivaan asti.

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 5: ENNAKKOHUOLTO

5.1 Rasvakeittimen puhdistus

VAARA

Suodatinjärjestelmällä varustettujen rasvakeittimien ruoanmurulaatikko on tyhjennettävä tulenkestävään astiaan paistotoimien päätyttyä kunakin päivänä. Jotkin ruoanmuruset voivat syttyä itsestään, jos ne jätetään likoamaan määrättyihin rasvoihin.

VAARA

Älä yritä koskaan puhdistaa rasvakeitintä paistamisen aikana tai kun paistoallas on täytetty kuumalla öljyllä. Jos vesi joutuu kosketuksiin paistolämpötilaan lämmitetyn öljyn kanssa, seurauksena on öljyn roiskuminen, mikä voi aiheuttaa vakavia palovammoja lähellä oleville henkilöille.

VAROITUS

Käytä kauppalaatuista puhdistusainetta, joka on valmistettu ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen tehokkaaseen puhdistamiseen ja desinfiointiin. Lue käyttöohjeet ja varoitukset ennen käyttöä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä puhdistusaineen väkevyyteen ja siihen, kuinka pitkäksi aikaa puhdistusaine jätetään ruokatavaroiden kanssa kosketuksiin tuleville pinnoille.

5.2 PÄIVITTÄISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

5.2.1 Tarkasta rasvakeitin ja lisävarusteet vaurion varalta- päivittäin

Etsi irrallisia tai hankautuneita lankoja ja johtoja, vuotoja, vierasesineitä paistoaltaassa tai kaapissa, ja muita merkkejä siitä, että rasvakeitin ja lisävarusteet eivät ole valmiita ja turvallisia käytettäväksi.

5.2.2 Puhdista rasvakeittimen kaappi sisä- ja ulkopuolelta: päivittäin

Puhdista rasvakeittimen kaappi kuivalla, puhtaalla rievulla. Pyyhi kerääntynyt öljy ja pöly kaikilta käsiksi päästäviltä metallipinnoilta ja osilta.

Puhdista rasvakeittimen kaapin ulkopuoli puhdistusaineeseen kastetulla puhtaalla, kostealla rievulla. Pyyhi kuivaksi puhtaalla, kostealla rievulla.

5.2.3 Puhdista FilterQuick™-suodatusjärjestelmä päivittäin

VAROITUS

Älä koskaan käytä suodatusjärjestelmää ilman öljyä järjestelmässä.

VAROITUS

Älä koskaan käytä suodatinpannaa kuljettamaan vanhaa öljyä hävitysalueelle.

VAROITUS

Älä koskaan laske vettä suodatinpannuun. Vesi vahingoittaa suodattimen pumppua.

FilterQuick™ -suodatusjärjestelmä ei vaadi muita säännöllisiä ennakkohuoltotarkastuksia ja toimenpiteitä kuin suodatinpannun ja siihen liittyvien osien päivittäinen puhdistus kuuman veden ja puhdistusaineen liuoksella.

Jos huomaat, että järjestelmä pumpkaa hitaasti tai ei ollenkaan, tarkista, että suodatinpannun verkko on suodatinpannun pohjalla ja paperi verkon päällä. Tarkista, että liittimen kaksi O-rengasta suodatinpannun etuoikealla ovat paikallaan ja hyvässä kunnossa.

5.2.4 Puhdista suodatinpannu, irrotettavat osat ja lisävarusteet

Hiiltynyttä öljyä kerääntyy suodatinpannuun ja irrotettaviin osiin ja lisävarusteisiin kuten koreihin, sakkalaatikoihin tai sidelevyihin.

Pyyhi suodatinpannu ja kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet puhtaalla puhdistusaineella kostutetulla rievulla (tai osat voidaan pestä astianpesukoneessa). Huuhtele ja kuivaa jokainen osa perusteellisesti. ÄLÄ käytä teräsvillaa tai hankaavia tyynyjä näiden osien puhdistukseen. Sellaisesta hankaamisesta aiheutuvat naarmut vaikeuttavat tulevia puhdistuksia.

5.3 VIIKOITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

5.3.1 Tyhjennä, puhdista paistoallas ja kuumennuselementit



VAARA

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

Paistoaltaan sisälle muodostuu kova kerros karamelloitunutta öljyä sen jälkeen, kun rasvakeitintä on käytetty jonkin aikaa. Tämä kerrostuma on poistettava säännöllisesti, jotta säilytetään rasvakeittimen tehokkuus.

Katso puhdistus- ja suodatustoimenpiteiden ohjeita FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjasta paistoaltaan puhdistamiseksi.

5.3.2 Paistoaltaan puhdistaminen käyttämällä kuumapuhdistuksen (kiehutus) tai kylmäpuhdistuksen (kylmä liotus) menetelmää.

Rasvakeittimen normaalin käytön aikana sen sisään muodostuu vähitellen hiiltyneen öljyn kerros. Tämä kerros on poistettava säännöllisesti noudattaen kuumapuhdistuksen (kiehutus) tai kylmäpuhdistuksen (kylmä liotus) toimenpiteitä. Katso ohjeita FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjasta paistoaltaan puhdistamiseksi.



VAROITUS

Estääksesi vammoja varmista, että öljyä sisältävät vierekkäiset altaat ovat OFF (POIS PÄÄLTÄ) ja niiden kannet ovat kiinni ennen kuin suoritat kuumapuhdistuksen (kiehutus) tai kylmäpuhdistuksen (kylmä liotus) toimenpiteitä.

Kun puhdistat kaikki paistoaltaat samanaikaisesti, hävitä kaikki öljy FilterQuick™-ohjaimen ohjekirjan ohjeiden mukaisesti. Kun öljy on hävitetty noudata alla olevia toimenpiteitä:

1. Ohjelmoi tuotepainike lämpötilaan 91 °C ja noudata puhdistusainesäiliön päällä olevia ohjeita.
2. Kun liuos on lakannut kiehumasta hiljaa, sammuta ohjain.

3. Poista suodatinpannu ja aseta vähintään 15 litran vetoinen METALLINEN kannellinen astia rasvakeittimen tyhjennysputken alle tyhjentääksesi kiehutetun liuksen. METALLISEN astian täytyy pystyä kestämaan kuumia nesteitä.
4. Tyhjennä liuos käyttäen FilterQuick™ -ohjaimen ohjekirjan ohjeita tyhjentämisestä pannuun ja puhdista paistoaltaat perusteellisesti.

⚠ VAROITUS

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman valvontaa tämän toimenpiteen aikana. Jos liuos valuu yli, paina heti KÄYNNISTYS/SAMMUTUS-kytkin OFF (pois päältä) -asentoon.

⚠ VAROITUS

Puhdistusliuosta EI SAA KOSKAAN tyhjentää rasvanhävitysyksikköön (SDU), sisäiseen suodatusyksikköön eikä kannettavaan suodatusyksikköön. Näitä yksiköjä ei ole suunniteltu käytettäväksi tällaiseen tarkoitukseen, ja liuos vahingoittaa niitä.

⚠ VAARA

Kun tyhjennät puhdistusliuosta sopivaan METALLISEEN astiaan, varmista, että astian vetoisuus on vähintään 15 litraa. Muutoin kuuma/kylmä neste voi yli läikkyessään aiheuttaa vahinkoa.

5. Täytä paistoallas/altaat uudelleen puhtaalla vedellä. Huuho paistoallas/altaat kahdesti sekä tyhjennä ja kuivaa se/ne puhtaalla pyyhkeellä. Tyhjennä kaikki vesi perusteellisesti paistoaltaasta ja elementeistä ennen paistoaltaan täyttämistä öljyllä alempaan OIL-LEVEL (öljytaso) -viivaan.

⚠ VAARA

Varmista, että paistoaltaassa ei ole yhtään vettä ennen kuin täytät sen öljyllä. Kun öljy kuumennetaan paistolämpötilaan, paistoaltaassa oleva vesi aiheuttaa räiskymistä.

5.4 KUUKAUTISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

5.4.1 Tarkista FilterQuick™-ohjaimen asetusarvon tarkkuus

1. Aseta lämpömittarin tai pyrometrin mittapää paistoaltaaseen rasvakeittimen lämpöanturin lähelle.
2. Kun näytössä on READY (valmis) (ilmaisee paistoaltaan sisällön olevan paistovalmiina), paina lämpötilapainiketta kerran, jolloin näytössä näkyy lämpöanturin mittaama lämpötila ja asetusarvo. Lämpötilan asetusarvo ilmaistaan aste-symbolilla.
3. Huomioi lämpömittarin tai pyrometrin lukema. Todellinen lämpötila ja pyrometrin lukema saavat heittää korkeintaan $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5\text{ }^{\circ}\text{F}$). Jos lämpötila heittää enemmän, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen avun saamiseksi.

5.5 NELJÄNNESVUOSITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

5.5.1 O-renkaiden vaihtaminen

Katso O-renkaiden tarkastus sivulta 4-2.

5.6 JÄRJESTELMÄN SÄÄNNÖLLINEN VUOSITARKASTUS

Pätevän huoltohenkilöstön on tarkastettava ja säädettävä tämä laite säännöllisesti osana säännöllistä keittiön kunnossapito-ohjelmaa.

Frymaster suosittelee, että tehtaan valtuuttama huoltoliike tarkastaa tämän laitteen vähintään kerran vuodessa seuraavasti:

5.6.1 Rasvakeitin

- Tarkasta, onko kaapin sisä- ja ulkopuolella ja sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.
- Varmista, että kuumennuselementtien johtimet ovat kunnossa ja että johdoissa ei ole näkyvissä hankautumisesta aiheutuvia vaurioita tai eristyksen vaurioitumista ja että niissä ei ole öljyä.
- Varmista, että kuumennuselementit ovat kunnossa eikä niissä ole hiilikerrostumia tai hiiltyneen öljyn muodostamia kerrostumia. Tarkasta, onko elementeissä merkkejä kuivakuumennuksesta.
- Varmistaa, että kallistusmekanismi toimii kunnolla elementtejä nostettaessa ja laskettaessa ja että elementit eivät ole juuttuneet tai hankautuneet.
- Varmista, että kuumennuselementtien virranotto on laitteen tehokilpeen merkittyjen sallittujen rajojen sisällä.
- Varmista, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.
- Varmista, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. ohjain/ohjain, releet, liitäntäkortit, muuntajat, kontaktorit jne.) ovat kunnossa ja että niissä ei ole öljyä tai muita jätteitä.
- Varmista, että komponenttilaatikon ja kontaktorilaatikon johdinliitännät ovat tiukat ja että johdotus on kunnossa.
- Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.
- Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltaan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.
- Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukkoja ja ehjiä

5.6.2 FilterQuick™ -suodatusjärjestelmä

- Tarkasta, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitäntöjen tiukkuus.
- Tarkastaa, onko suodatinpannussa vuotoja ja onko se puhdas. Jos ruoanmurukorissa on runsaasti muruja, kehota omistajaa tai käyttäjää tyhjentämään ruoanmurukorin tulenkestävään astiaan ja puhdistamaan sen päivittäin.
- Varmistaa, että kaikki O-renkaat ja tiivisteet (pikairrotusliittimien O-renkaat ja tiivisteet mukaan lukien) ovat paikoillaan ja kunnossa. Vaihda O-renkaat ja tiivisteet uusiin, jos ne ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- Tarkasta suodatusjärjestelmän eheys seuraavasti:
 - Varmista, että suodatinpannun kansi on paikoillaan ja asennettu oikein.
 - Kun suodatinpannu on tyhjä, aseta kukin allas altaan täyttäminen pannusta -valintaan (katso sivu 1-15 FilterQuick-ohjekirjasta), yksi kerrallaan. Varmista kunkin paluuöljyventtiilin asianmukainen toiminta käynnistämällä suodattimen pumpun käyttämällä altaan täyttäminen pannusta -valintaa. Varmista, että pumppu käynnistyy ja että vain vastaavan paistoaltaan öljyyn ilmestyy poreita.
 - Varmista, että suodatinpannu on valmisteltu asianmukaisesti suodattamista varten, tyhjennä sitten paistoaltaallinen yli 149 °C:n asetusravoon lämmitettyä öljyä (suodatinpannuun, käyttäen tyhjennä pannuun -valintaa) (katso FilterQuick™ -ohjaimen ohjekirjaa). Käyttäen nyt altaan täyttäminen tyhjennyspannusta -valintaa (katso FilterQuick™ -ohjaimen ohjekirjaa) anna öljyn palata kokonaan paistoaltaaseen (kun ruokaöljy alkaa poreilla). Paina ylänuolipainiketta, kun öljy on palautettu kokonaan. Paistoaltaan pitäisi täytyä noin 2,5 minuutin kuluessa.

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 6: KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ

6.1 Johdanto

Tämä luku on kätevä opas joihinkin yleisiin ongelmiin, joita saattaa esiintyä tätä laitetta käytettäessä. Seuraavat vianetsintäohjeet on tarkoitettu auttamaan tämän laitteen yhteydessä esiintyvien ongelmien korjaamisessa tai ainakin niiden tarkassa määrittämisessä. Vaikka luku kattaa yleisimmät tietoon tulleet ongelmat, myös sellaisia ongelmia voi esiintyä, joita ei käsitellä siinä. Sellaisissa tapauksissa Frymasterin teknisen tuen henkilöstö yrittää auttaa kaikin tavoin kyseisen ongelman tunnistamisessa ja ratkaisemisessa.

Kun etsit ongelmaa, käytä aina eliminointimenetelmää, jossa aloitat yksinkertaisimmasta ratkaisusta ja etenet kaikkein monimutkaisimpaan ratkaisuun. Älä jätä ottamatta huomioon jotakin ilmiselvää seikkaa; kuka tahansa voi unohtaa kytkeä verkkojohdon pistorasiaan tai sulkea jonkin venttiilin kokonaan. Kaikkein tärkeintä on, että yrität aina saada selvän käsityksen siitä, miksi ongelma esiintyy. Osana korjaavaan toimintaan kuuluu sen varmistaminen, että ongelma ei uusiudu. Jos jokin ohjain ei toimi kunnolla huonon liitännän takia, tarkasta myös muut liitännät. Jos sulake palaa toistuvasti, ota syy selville. Pidä aina mielessäsi, että jonkin pienen osan vika useinkin merkitsee jonkin tärkeämmän osan tai järjestelmän mahdollista vioittumista.

Ennen kuin soitat huoltoedustajalle tai Frymasterin tukipalveluun (1-800-24-FRYER, vain Yhdysvalloissa):

- Varmista, että verkkojohdot on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisimet on asetettu päälle.
- Varmista, että paistoaltaiden tyhjennysventtiilit on suljettu täysin.
- Pidä rasvakeittimen malli- ja sarjanumerot valmiina, jotta voit antaa ne sinua avustavalle mekaanikolle.

VAARA

Kuuma öljy aiheuttaa vakavia palovammoja. Kun tämä laite on täytetty kuumalla öljyllä, sitä ei saa koskaan yrittää siirtää minnekään tai siirtää kuumaa öljyä astiasta toiseen.

VAARA

Kun tätä laitetta huolletaan, se on kytkettävä irti pistorasiasta, paitsi kun sähköpiirejä on testattava. Tällaisia testauksia suoritettaessa on noudatettava äärimmäistä varovaisuutta.

Tässä laitteessa on mahdollisesti useampi kuin yksi virtalähteen liitântäkohta. Kytke kaikki verkkojohdot irti ennen huollon suorittamista.

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

6.2 Vianetsintä

6.2.1 Ohjain- ja kuumennusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Ohjaimen näyttö ei toimi.	A. Ohjaimen ei ole kytketty virtaa.	A. Kytke virta ohjaimen painamalla ON/OFF-kytkintä (virtakytkintä).
	B. Rasvakeittimeen ei tule virtaa.	B. Varmista, että ohjaimen verkkojohto on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	C. Ohjain tai muu osa on mennyt epäkuuntoon.	C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä lukee IS VAT FULLP (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?) YES NO (KYLLÄ/EI) suodatuksen jälkeen.	A. Normaali suodatuksen jälkeen. B. Suodatinpannussa voi olla öljyä.	A. Paina ▲ (YES) (kyllä), jos allas on täynnä, muussa tapauksessa paina ▼ (NO) (ei). B. Noudata ohjaimen kehoitteita ilmoituksen poistamiseksi. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä lukee CHANGE FILTER PADP (Vaihda suodatintyyny?)	Päivittäisen suodatinpaperin vaihdon kehoitus on tullut esiin.	Paina ▲ (YES) (kyllä), noudata kehoitteita ja vaihda suodatinpaperi.
Rasvakeitin ei lämpiä.	A. Pääverkkojohtoa ei ole kytketty pistorasiaan.	A. Varmista, että sekä pääverkkojohto että tavallinen verkkojohto on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	B. Ohjain on mennyt epäkuuntoon.	B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
	C. Yksi tai useampi muista komponenteista on mennyt epäkuuntoon.	C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Rasvakeitin kytkeytyy jatkuvasti päälle ja pois päältä, kun se käynnistetään ensimmäistä kertaa.	Rasvakeitin on sulatusohjelmatilassa.	Tämä on normaali käyttötila. Tämä jatkuu, kunnes rasvakeittimen lämpötila saavuttaa 180 °F (82 °C).
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Lämpötila-anturi tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämisen puutetta.	Kontaktori tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

6.2.2 Virheilmoitukset ja näyttöongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Ohjaimen näytössä näkyy LOW TEMP (alhainen lämpötila).	Rasvakeittimen lämpötila on laskenut yli 30 °F (17 °C) asetuslämpötilasta lepotilassa tai 45 °F (25°C) paistotilassa.	Tämä näyttö on normaali hetkeksi, jos paistoaltaaseen lisätään iso pakaste-erä tai jos rasvakeitin ei kuumene kunnolla. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä on väärä lämpötila-asteikko (fahrenheit tai celsius).	Väärä näyttöasetus ohjelmoitu.	FilterQuick-ohjainta käyttävät rasvakeittimet voivat vaihtaa F°- ja C°-asteikon välillä painamalla ✓ -painiketta, kunnes näytössä näkyy Product setup (tuotteen käyttökuntoon asetus). Selaa Tech Mode (huoltotila) -kohtaan painamalla ► ja paina ✓. Syötä koodi 1658. Paina skannauspainiketta. Ohjaimen näyttöön tulee OFF (pois). Kytke ohjain päälle ja tarkasta lämpötila. Jos haluttu lämpötila-asteikko ei näy, toista vaihe.
Ohjaimen näytössä näkyy HI TEMP (korkea lämpötila).	Rasvakeittimen lämpötila on yli 40 °F (4 °C).	Sammuta rasvakeitin painamalla virtapainiketta ja anna sen jäähtyä ennen kuin kytket virran takaisin. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä lukee HOT-HI-1 (ylikuumentuminen).	Paistoaltaan lämpötila ylittää 210 °C tai EY-maissa 202 °C.	Sammuta rasvakeitin välittömästi ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoasentajaan.
Ohjaimen näytössä lukee HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (yläarvon vika, irrota virtajohto).	Yläarvon termostaatti on mennyt epäkuuntoon	Sammuta rasvakeitin välittömästi ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoasentajaan.
Ohjaimen näytössä lukee TEMP PROBE FAILURE . (lämpötila-anturin vika).	Lämpötilan mittausspiirissä, anturi mukaan luettuna, on vika, tai ohjaimen johtosarja tai liitin on vaurioitunut.	Sammuta rasvakeitin ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoasentajaan.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Ohjaimen näytössä lukee HEATING FAILURE (lämmitysvika).	Vioittunut ohjain, vioittunut liitäntäkortti, avautunut yläarvon termostaatti.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Lämmönoitin näyttää lämpiämistä, mutta rasvakeitin ei lämpiä.	Kolmiosainen verkkojohto on irti tai suojakatkaisin on lauennut.	Varmista, että pääverkkojohto on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä lukee RECOVERY FAULT/ YES (asetumisvika/kyllä) ja hälytysmerkki kuuluu.	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan.	Poista virhe ja katkaise hälytys painamalla ▲ (YES) (kyllä) -painiketta. Sähkötoimisen rasvakeittimen maksimiasettumisaika on 1:40. Jos virhe ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjain lukkiutuu.	Ohjainvirhe.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ohjaimen näytössä lukee SERVICE REQUIRED (vaatii huoltoa) sekä virheilmoitus.	On tapahtunut virhe, joka vaatii huoltohenkilön käyntiä.	Paina ▲ (YES) (kyllä) -painiketta, jos ongelma on ratkaistu tai paina ▼ (NO) (ei) -painiketta jatkaaksesi paistamista ja soita tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Joissakin tapauksissa paistoa ei välttämättä voi jatkaa.

6.2.3 Suodatusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Rasvakeitin suorittaa suodatuksen jokaisen paistohjelman jälkeen.	Suodattimen kehoteasetus on väärin.	Muuta suodattimen kehoteasetusta.
Suodatinvalikon toiminnot eivät käynnisty tai ohjaimen näytössä lukee WAIT FOR FILTER (odota suodatinta).	A. Lämpötila on liian alhainen tai ohjaimen näytössä näkyy OFF (pois). B. Käynnissä on vielä toinen toiminto. C. MIB ei ole tyhjentänyt tarkistusjärjestelmää. D. Ilmoituksia tai virheitä muissa ohjaimissa. E. Suodatinpannu ei ole kunnolla paikallaan.	A. Varmista, että rasvakeittimen lämpötila on sama kuin asetusarvo ennen aloittamista; varmista, että ohjain on KÄYTÖSSÄ. B. Odota, kunnes edellinen toiminto loppuu ja aloita sitten toinen suodatusohjelma. C. Odota yksi minuutti ja yritä uudelleen. D. Poista ilmoitukset ja virheet muista ohjaimista. E. Varmista, että suodatinpannu on paikallaan ja asetettu täysin rasvakeittimeen, ja MIB-kortissa näkyy "A".
Ohjaimen näytössä näkyy FLT DYLD tai POL dlyd .	Käynnissä on toinen toiminto tai suodatin on ohitettu.	Odota, kunnes edellinen toiminto loppuu ja aloita toinen suodatusohjelma tai valitse "YES" (kyllä) kehotukseen "FILTER NOW?" (suodata nyt), jos se näkyy toisessa ohjaimessa.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Suodattimen pumppu ei käynnisty tai pumppu pysähtyy suodatuksen aikana.	<p>A. Verkkojohtoa ei ole yhdistetty pistorasiaan tai suojakatkaisin on lauennut.</p> <p>B. Pumpun moottori on ylikuumentunut ja aiheuttanut lämpökatkaisimen laukeamisen.</p> <p>C. Suodattimen pumppu tukkeutunut.</p>	<p>A. Varmista, että virtajohto on täysin kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.</p> <p>B. Jos moottori on niin kuuma, että sitä ei voi koskettaa kauempaa kuin muutaman sekunnin ajan, lämpökatkaisin on luultavasti lauennut. Anna moottorin jäähtyä vähintään 45 minuutin ajan ja paina sen jälkeen pumpun asetuskatkaisinta (katso sivu 4-3).</p> <p>C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta.	A. Väärin asennetut tai valmistellut suodatinpannun osat tai kylmä öljy.	A. Poista öljy suodatinpannusta ja vaihda suodatinpaperi, varmistaen, että suodatinnäyttö on paikoillaan paperin <i>alla</i> . Varmista, että suodatinpannun liitinkappaleen O-renkaat ovat paikallaan ja kunnossa.
Ohjaimen näytössä näkyy OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (öljyä tyhjennyspannussa / vahvista)	Tyhjennysventtiili on auki tai öljyä mahdollisesti tyhjennyspannussa.	Paina ▲ (CONFIRM) (vahvista) ja noudata ohjeita FILL VAT FROM DRAIN PAN (täytä allas tyhjennyspannusta).
Tyhjennysventtiili tai takaiskuventtiili pysyy auki.	<p>A. Automaattisen suodatuksen ohjelmakortti on mennyt epäkuntoon.</p> <p>B. Toimilaitteen vika.</p>	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Tietokoneen näytössä lukee INSERT PAN (asetä pannu):	<p>A. Suodatinpannua ei ole asetettu kunnolla rasvakeittimeen.</p> <p>B. Suodatinpannun magneetti puuttuu.</p> <p>C. Suodatinpannun katkaisijassa on vika.</p>	<p>A. Vedä suodatinpannu ulos ja aseta se kunnolla rasvakeittimeen.</p> <p>B. Varmista, että suodatinpannun magneetti on paikallaan, ja jos se puuttuu, aseta uusi magneetti.</p> <p>C. Jos suodatinpannun magneetti on kokonaan katkaisijaa vasten ja tietokoneen näytössä lukee edelleen INSERT PAN (asetä pannu), katkaisija on mahdollisesti viallinen.</p>
Puoliautomaattinen suodatus ei käynnisty.	<p>A. Öljyn taso liian alhainen.</p> <p>B. Tarkasta, ettei MIB-kortti ole manuaalitullassa.</p> <p>C. Tarkasta, ettei MIB:n kansi ole vaurioitunut tai paina painikkeita alas.</p> <p>D. Suodattimen rele on vioittunut.</p>	<p>A. Varmista, että öljyn taso on ylemmän öljyn tason anturin yläpuolella.</p> <p>B. Varmista, että MIB-kortti on tilassa "A" (automaattinen). Käynnistä rasvakeitin virtalähteestä.</p> <p>C. Poista ja vaihda kansi ja katso, käynnistyykö suodatus.</p> <p>D. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
Ohjaimen näytössä lukee FILTER	Toinen suodatusohjelma tai suodatinpaperin vaihto on yhä	Odota, kunnes edellinen suodatusohjelma loppuu ja aloita sitten suodatusohjelma. Vaihda

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
BUSY (suodatin varattu).	kesken.	suodatinpaperi, jos näytössä on vaihtokehote.

6.2.4 Korinnostinongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Korinnostimen liike on nykivä ja/tai meluisa.	Korinnostimen varret tarvitsee rasvata.	Levitä ohut kerros Lubriplate™-rasvaa tai vastaavaa kevyttä valkoista rasvaa tankoon ja holkkeihin.

6.2.5 Automaattisen öljynlisäyksen ongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toiminta
Paistoaltaisiin ei lisätä öljyä.	<p>A. Anturin ympärille on kerääntynyt muruja.</p> <p>B. Rasvakeittimen lämpötila on liian alhainen.</p> <p>C. Öljy on liian kylmää.</p> <p>D. JIB-laatikkokanisterissa ei ole öljyä.</p> <p>E. Rasvakeitin voi olla kytketty irti pistorasiasta tai rasvakeittimessä ATO-laatikon kanssa ei saata olla virtaa.</p> <p>F. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe</p>	<p>A. Puhdista murut anturia ympäröivästä aukosta.</p> <p>B. Rasvakeittimen täytyy olla asetusarvon lämpötilassa.</p> <p>C. Varmista, että JIB-kanisterissa olevan öljyn lämpötila on yli 21 °C.</p> <p>D. Varmista, että JIB-laatikkokanisterista ei ole öljy lopussa ja syöttölinja on JIB-laatikkokanisterissa. Vaihda JIB ja paina ▲-painiketta, kun saat kehotuksen ja paina ja pidä alhaalla ORANSSINVÄRISTÄ nollauspainiketta kymmenen (10) sekuntia järjestelmän palauttamiseksi alkuasetuksiin. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p> <p>E. Tarkista pistokkeet, suojakatkaisijat ja kytkimet.</p> <p>F. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
Yhteen altaaseen ei lisätä öljyä.	<p>A. Järjestelmässä on suodatinvirhe.</p> <p>B. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe</p> <p>C. Lieriökäämin, pumpun, pistokkeen, RTD- tai ATO-järjestelmän ongelma.</p>	<p>A. Poista suodatinvirhe oikein. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p> <p>B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p> <p>C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
Ohjaimen näytössä lukee TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRM (lisää öljyä tyhjä / vahvista)	Öljynlisäysjärjestelmästä on öljy lopussa.	Täytä öljynlisäysjärjestelmä öljyllä ja paina ▲ (CONFIRM) (vahvista) -painiketta. Kun JIB on vaihdettu paina ja pidä alhaalla oranssinväristä nollauspainiketta kymmenen (10) sekuntia järjestelmän palauttamiseksi alkuasetuksiin.

6.2.6 Virhelokikoodit (vain FilterQuick™-ohjaimelle)

Koodi	Virheilmoitus	Selitys
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (lämpötila-anturin vika)	Lämpötila-anturin lukema on alueen ulkopuolella
E04	HI 2 BAD	Yläarvon lukema on alueen ulkopuolella.
E05	HOT HI 1	Yläarvon lämpötila ylittää 210 °C tai EY-maissa 202 °C.
E06	HEATING FAILURE (kuumennusvika)	Jokin komponentti, kuten ohjain, liitäntäkortti, kaasuventtiili, sytytysmoduuli on vioittunut tai avoin yläarvon termostaatti.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (MIB-ohjelmistovirhe)	Sisäinen MIB-ohjelmistovirhe
E08	ERROR ATO BOARD (ATO-kortin virhe)	Yhteys ATO-korttiin on katkennut; ATO-kortin vika
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (pumppu ei täytä)	Likainen paperi/tyyny tulee vaihtaa tai vaihtaminen ohitettiin; suodatinpumpun ongelma
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (tyhjennysventtiili ei ole auki)	Tyhjennysventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (tyhjennysventtiili ei ole kiinni)	Tyhjennysventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (takaiskuventtiili ei ole auki)	Takaiskuventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (takaiskuventtiili ei ole kiinni)	Takaiskuventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu
E14	ERROR AIF BOARD (AIF-kortin virhe)	MIB on havainnut, että yhteys AIF-korttiin puuttuu; AIF-kortin vika
E15	ERROR MIB BOARD (MIB-kortin virhe)	Paisto-ohjain on havainnut MIB-yhteyden kadonneen. Tarkasta jokaisen ohjaimen ohjelmistoversio. Jos versioita puuttuu, tarkasta CAN-yhteydet jokaisen ohjaimen välillä. MIB-kortin vika.
E16	ERROR AIF PROBE (AIF-anturivirhe)	AIF:n RTD-lukema on alueen ulkopuolella
E17	ERROR ATO PROBE (ATO-anturin virhe)	ATO:n RTD-lukema on alueen ulkopuolella
E20	INVALID CODE LOCATION (väärä koodin sijainti)	SD-kortti on poistettu päivityksen aikana
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (suodatinpaperitoiminnon virhe) (vaihda suodatinpaperi)	25 tunnin ajastinaika on kulunut umpeen tai likainen suodatin saattaa aiheuttaa epätäydellisen suodatuksen.
E22	OIL IN PAN ERROR (öljyä pannussa vika)	Suodatinpannussa voi olla öljyä.
E25	RECOVERY FAULT (asettusvika)	Asetus aika on ylittänyt enimmäisaikarajan. Asetus aika ei saisi ylittää 2:25 kaasutoimisille rasvakeittimille.
E27	LOW TEMP ALARM (alhaisen lämpötilan hälytys)	Rasvakeittimen lämpötila on laskenut yli 30 °F (17 °C) asetustilasta lepotilassa tai 45 °F (25 °C) paistotilassa. (Tämä ilmoitus voi tulla esiin, jos tuote on pudotettu ja käynnistä paistaminen -painiketta ei ole painettu heti tai jos on pudotettu liian isoja paistopanoksia.)
E28	HIGH TEMP ALARM (korkean lämpötilan hälytys)	Öljyn lämpötila on kohonnut 40 °F (22,2 °C) korkeammalle kuin asetusarvo. Jos lämpötila jatkuvasti nousee, yläarvo sammuttaa polttimen kun lämpötila saavuttaa 425 °F (218 °C) Ei-CE tai 395 °F (202 °C) CE.

6.2.7 Yläarvon testaustila

Yläarvon testaustilaa käytetään yläarvopiirin testaukseen. Yläarvon testaus tuhoaa öljyn. Testi tulisi suorittaa vain vanhalla öljyllä. Sammuta rasvakeitin ja ota välittömästi yhteyttä huoltoon, jos lämpötila ylittää 238 °C ilman, että yläarvo laukeaa, ja jos tietokoneen näytössä vaihtelevat tekstit **HIGH LIMIT FAILURE** (yläarvon vika) ja **DISCONNECT POWER** (irrota virtajohto) ja hälytysääni kuuluu testauksen aikana.

Testi voidaan keskeyttää milloin vain sammuttamalla rasvakeittimen virta. Kun rasvakeitin kytketään takaisin päälle, se palautuu käyttötilaan ja näytöllä näkyy tuotteen nimi.

1. Paina ja pidä alhaalla (✓) kiitospainiketta kunnes näytössä näkyy **MAIN MENU** (päävalikko) ja sen jälkeen **PRODUCT SETUP** (tuotteen asetukset).
2. Paina vasenta (◀) nuolipainiketta kunnes näytössä näkyy **TECH MODE** (huoltotila).
3. Paina valinta (✓) -painiketta.
4. Syötä koodi 3000.
5. Paina vasenta (◀) nuolipainiketta kunnes näytössä näkyy **HI LIMIT TEST** (yläarvon testi).

6. Paina (✓) kiitospainiketta.

Ohjaimen näytössä näkyy **HIGH LIMIT YES/NO (YLÄARVON TESTI KYLLÄ/EI)**.

7. Paina ylänuolen (▲) painiketta.

8. Ohjaimen näytössä näkyy teksti **PRESS AND HOLD CHECK** (paina ja pidä alhaalla kiitospainiketta).

9. Paina ja pidä alhaalla (✓) -painiketta aloittaaksesi yläarvon testauksen.

Allas alkaa kuumentua. Tietokoneen näytössä näkyy alaan todellinen lämpötila testin aikana. Rasvakeitin jatkaa kuumentamista kunnes yläarvo laukeaa. Tämä tapahtuu yleensä silloin, kun lämpötila saavuttaa 217 °C–231 °C (yläarvo muille kuin CE-merkin omaaville tietokoneille) tai 207 °C–219 °C (yläarvo CE-merkin omaaville tietokoneille).

Kun yläarvo saavutetaan, tietokoneen näytössä vaihtelevat teksti **HELP HI-2** (yläarvo 2) ja todellinen lämpötila (esim. **221 °C**).

10. Vapauta (✓) -painike.

Jos yläarvotermostaattiin tulee vika, tietokoneen näytössä vaihtelevat tekstit **HIGH LIMIT FAILURE** (yläarvon vika) ja **DISCONNECT POWER** (irrota virtajohto). Jos näin tapahtuu, irrota rasvakeittimen virtajohto ja ota välittömästi yhteys huoltoon.

Allas lakkaa kuumentumasta, ja tietokoneen näytössä näkyy vuorotellen nykyinen lämpötilan asetus ja todellinen lämpötila (esim. **221 °C**) kunnes lämpötila laskee alle 204 °C.

11. Paina pehmeää virtapainiketta katkaistaksesi hälytyksen ja siirtääksesi laitteen **OFF** (pois päältä).

12. Hävitä öljy toimenpideohjeiden mukaisesti.

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

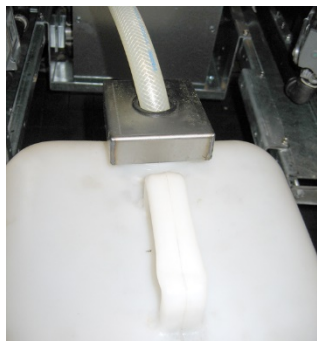
LIITE A: ÖLJYNTÄYTTÖOHJEET

A.1.1 Öljyntäyttöjärjestelmät

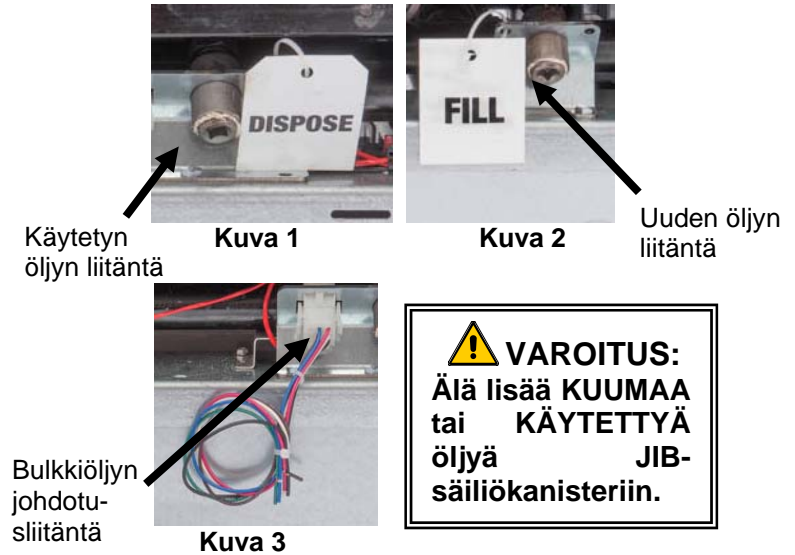
Bulkkiöljyjärjestelmillä tarkoitetaan kokoonpanoja, joissa esim. ravintolan takaosassa on suuri öljysäiliö, joka on yhdistetty rasvakeittimen takaosaan. Käytetty öljy pumpataan rasvakeittimen takana olevan liittimen kautta, merkitty lipulla DISPOSE (hävitä), hävityssäiliöihin (katso Kuva 1) ja uusi öljy pumpataan säiliöistä rasvakeittimen takana olevan liittimen läpi, merkitty lipulla FILL (täytä), rasvakeitimeen (katso Kuva 2). Liitä bulkkiöljyn liittämät rasvakeittimen takana olevaan pistokkeeseen (katso Kuva 3). Johdotuskaavio on seuraavalla sivulla.

On ehdottoman tärkeää, että rasvakeitin käynnistetään virtalähteestä sen jälkeen kun uuden tai käytetyn öljyn asetuksia muutetaan.

Bulkkijärjestelmiin kytkettävien FilterQuick™-rasvakeittimien kotelon sisällä on oma, bulkkiöljyntoimittajan varustama tuore öljykanisteri. Irrota kansi ja aseta vakioliitin kanisteriin niin että metallikansi lepää kanisterin reunan päällä. Öljy pumpataan sisään ja ulos kanisterista saman liittimen kautta. (Katso Kuva 4).



Kuva 4



VAROITUS:
Älä lisää KUUMAA tai KÄYTETTYÄ öljyä JIB-säiliökanisteriin.

Kytöntä, jolla nollataan ATO-järjestelmä, käytetään myös täyttämään kanisteri uuden bulkkiöljyn järjestelmässä. Kun TOP OFF EMPTY (lisää öljyä tyhjä) -näyttö on poistettu, painamalla ja pitämällä alhaalla JIB-laatikkokanisterin yläpuolella olevaa painokytintä, käyttäjä voi täyttää kanisterin bulkkiöljyvarastosäiliöstä (katso Kuva 5).

Kannu täytetään painamalla ja pitämällä alhaalla JIB-nollauspainiketta kunnes kannu on täynnä ja vapauttamalla sitten painike.*

HUOMAA: ÄLÄ TÄYTÄ kanisteria liian täyteen.

Katso ohjeita altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä FilterQuick-ohjaimen käyttöohjeesta, osa 1.9.8 sivu 1-16.

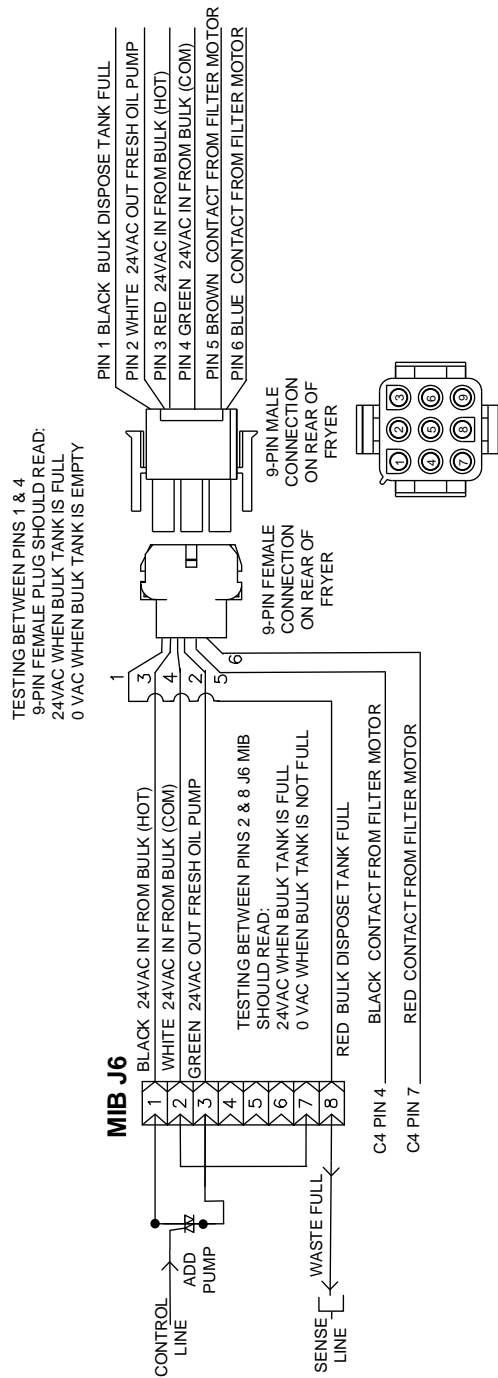


Kuva 5

* **HUOMAA:** Kestää noin 12 sekuntia JIB-painikkeen painamisesta kunnes uuden bulkkiöljyn pumppu käynnistyy. Voi kestää jopa 20 sekuntia ennen kuin JIB-laatikkokanisterin öljyn taso alkaa nousta. Normaalisti JIB-laatikkokanisterin täyttö kestää noin kolme minuuttia. Jaetun altaan täyttö kestää noin minuutin ja täysikokoisen altaan täyttö kaksi minuuttia.

A.1.2 Bulkkiöljyn johdotus

BULKKIÖLJYN JOHDOTUS



⚠ VAROITUS

FilterQuick™ -rasvakeitin toimii AINOASTAAN bulkkiöljyjärjestelmissä, joissa on kolmenapainen kohokytkin. Jos kohokytkin on vanhempaa mallia oleva kaksinapainen kytkin, ota yhteys bulkkiöljyn toimittajaan. Nämä kohokytkimet ovat polaarisuuskohtaisia mikä voi aiheuttaa sulkuvirran ja vaurioittaa MIB-korttia.

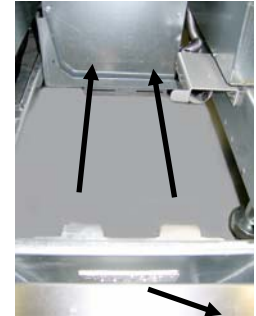
FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LIITE B: JIB-laattikkokanisterin ja kiinteän rasvan valmistelun vaihtoehto

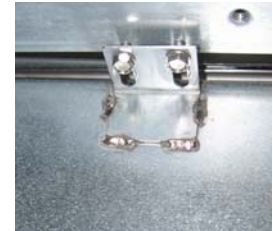
1. Avaa rasvakeittimen oikea ovi ja poista JIB-kaapin tuki.
2. Liitä kohdistuskiinnitin ATO-laatikon tuen pohjaan toimitetuilla muttereilla. Katso kuva 1.
3. Aseta sulatusyksikkö kaapin eteen.
4. Liu'uta sulatusyksikön kielekkeet kohdistusohjaimen aukkoihin. Katso kuva 2.
5. Kun sulatusyksikkö on asetettu kohdistusohjaimen kiinnittimeen, aseta sisempi öljyvarastopannu laatikkoon. Katso kuva 3.
6. Aseta sulatusyksikön kansi yksikön päälle ja liu'uta öljyn liitinputken nippeli naarasimuliittimeen. Katso kuva 4.
7. Kiinnitä sulatusyksikkö molemmin puolin sisäisten kiskojen pohjaan olemassa olevien reikien avulla käyttäen toimitettuja ruuveja. Katso kuva 5.
8. Liitä valkoiset kaksinapaiset liittimet sulatusaltaan takaosassa ja kytke musta liitin pistorasiaan kuten kuvassa 6.
9. Varmista, että sulatusyksikön virtakytkin on asennossa ON



Kuva 1: Liitä kohdistuskiinnitin ATO-laatikon tuen pohjaan.



Kuva 2: Aseta sulatusallas kaappiin ja aseta kielekkeet kohdistusohjaimen aukkoihin.



Kuva 5: Liitä sulatusyksikkö kummallakin puolella oleviin kiskoisiin.



Kuva 3: Aseta sisäinen öljyvarastopannu sulatusyksikköön.

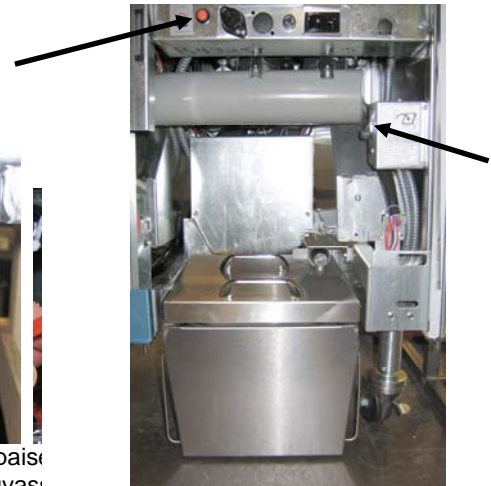


Kuva 4: Aseta kansi pannuun ja liu'uta öljyn liitinputki naarasimuliittimeen.

katso kuva 7.



Kuva 6: Liitä kaksinapaiset pistorasiaan, kuten kuvassa asento voi olla erilainen.



Kuva 7: Koottu sulatusyksikkö näytetään kuvassa sen ollessa paikoillaan.

FILTERQUICK™ FQE30 -SARJAN SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LIITE C: Kiinteän rasvan sulatusyksikön käyttö

Nollaa öljyvarastojärjestelmä

- Varmista, että kiinteän rasvan sulatusyksikkö on päällä.
- Täytä sulatusyksikkö kiinteällä rasvalla.
- Anna kiinteän rasvan sulaa 2-3 tuntia. **ÄLÄ** yritä käyttää öljynlisäysjärjestelmää sulamattomalla öljyllä öljynlisäysjärjestelmässä. Alhaisen öljyvaraston viesti tulee esiin, jos rasvakeitin vaatii öljyä ennen kuin kiinteä rasva on nestemäistä sulatusyksikössä.
- Kun kiinteä rasva on täysin sulanut, paina ja pidä oranssinväristä nollauspainiketta alhaalla

öljynlisäysjärjestelmän palauttamiseksi.

- **ÄLÄ LISÄÄ** kuumaa öljyä kiinteän rasvan sulatusaltaaseen. Öljyvaraston lämpötila ei saa ylittää 60 °C (140 °F). Lisää pieniä määriä kiinteää rasvaa öljysäiliöön varmistaaksesi, että siinä on riittävä määrä öljyä öljynlisäysjärjestelmän käyttämiseksi.
- Saadaksesi parhaat tulokset **ÄLÄ SAMMUTA** kiinteän rasvan sulatusyksikköä yön ajaksi.
- Sulatusyksikön virtakytkintä käytetään myös nollauskytkimenä, jos järjestelmän lämpötilan yläraja saavutetaan.



Sulatus yksikön virtakyt kin



Nosta varovasti lisätäkseen kiinteää rasvaa.

VAROITUS

Kiinteän rasvan kumentimen pinnat ovat kuumia. Älä kosketa niitä paljain käsin. Käytä suojavaatteita kun lisäät kiinteää rasvaa sulatusyksikköön.



Jokainen uusi Manitowoc Foodservice -laite toimitetaan KitchenCare™ -huollon kanssa. Voit valita huoltotason, joka täyttää toimintasi tarpeet yhdestä ravintolasta useisiin toimipaikkoihin.

StarCare – Takuu ja elinikäinen huolto, vahvistetut OEM-osat, globaali osien varasto, tarkastettu suorituskyky

ExtraCare – CareCode, 24/7-tuki, online/mobiili-tuotetiedot

LifeCare – Laitteen asennus ja perehdyttäminen, suunniteltu huolto, KitchenConnect™, MenuConnect

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



Opi, kuinka Manitowoc Foodservice ja sen johtavat brändit voivat varustaa toimipaikkasi, käymällä globaalilla verkkosivustollamme www.manitowocfoodservice.com, ja tutustu sinulle käytettävissä oleviin alueellisiin tai paikallisiin resursseihin.

