

FilterQuick[™]

Kontrolenhedsversion 2 (For trykknap FilterQuick[™] frituregryder)

Betjeningsvejledning

Denne manual er blevet opdateret efterhånden som der er kommet nye informationer og modeller. Besøg vores website for den nyeste manual.





Delnummer: FRY_IOM_8197354 02/2016 Danish



<u>BEMÆRK</u>

DENNE GARANTI BORTFALDER, HVIS KUNDEN I LØBET AF GARANTIPERIODEN BRUGER EN DEL TIL DETTE MANITOWOC-UDSTYR ANDET END EN <u>UMODIFICERET</u> NY ELLER GENBRUGT DEL, SOM ER KØBT DIREKTE FRA FRYMASTER/DEAN ELLER ETHVERT AF DE AUTORISEREDE SERVICECENTRE, OG/ELLER DELEN, SOM ANVENDES, ER MODIFICERET FRA DENS ORIGINALE KONFIGURATION. DESUDEN ER FRYMASTER OG DENNES TILKNYTTEDE SELSKABER IKKE ANSVARLIG FOR NOGEN KRAV, ERSTATNINGER ELLER UDGIFTER, SOM KUNDEN PÅDRAGER SIG, OG SOM OPSTÅR DIREKTE ELLER INDIREKTE, HELT ELLER DELVIST, PÅ GRUND AF INSTALLATIONEN AF ENHVER MODIFICERET DEL OG/ELLER DEL, SOM ER MODTAGET FRA ET UAUTORISERET SERVICECENTER.

<u>BEMÆRK</u>

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

BEMÆRK

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de gældende landsdækkende og lokale regler for landet og/eller området, hvor i apparatet skal installeres.

MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDSTYRET MED KONTROLENHEDER

<u>USA</u>

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

CANADA

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

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

\rm \Lambda FARE

Før bevægelse, testning, vedligeholdelse og reparation af Frymaster frituregryden skal du afbryde ALLE elektriske ledninger fra strømforsyningen.

BEMÆRK

Instruktionerne i denne vejledning til brug af et masseoliesystem til fyldning og kassering af olie er til et Frontline eller RTI-system. Disse instruktioner er muligvis ikke gældende for andre masseoliesystemer.

\rm FARE

Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktiveringsenheder kan medføre skade eller kvæstelser.

\rm FARE

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

Tilføj ikke VARM eller BRUGT olie til en JIB.

🔔 ADVARSEL

Du må ALDRIG tømme udkogt opløsning i en SDU. Udkogte opløsninger kan forårsage skader på en SDU og bevirker at garantien bortfalder.

Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over maksimum fyldstregen, som er placeret på beholderen.

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

Når du skal tømme olie i en velegnet SDU eller METALBEHOLDER, skal du sørge for at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere for FQE30 eller FQG30 eller 30 liter (8 gallons) eller mere for 1814E eller 1814G frituregryder. Ellers kan olien flyde over og gøre skade.

\rm FARE Når du skal tømme udkogt olieopløsning i en velegnet METALBEHOLDER, skal du sørge for at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere for FQE30 eller FQG30 eller 30 liter (8 gallons) eller mere for 1814E eller 1814G frituregryder. Ellers kan den udkogte opløsning flyde over og forårsage skade.

A FARE

Åbn filterbakken forsigtigt for at undgå at der sprøjter varm olie som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.

FARE Sørg for at stegegryden og filterbakken er fuldstændig tørre og at der ikke findes vand nogen steder inden du påfylder olie. I modsat fald, vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til stegetemperatur.

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

\rm FARE

Tøm ikke mere end én stegegryde ad gangen ind i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger og fald.

🔔 ADVARSEL

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

ADVARSEL

Du skal sørge for at der er filterpapir/pude på plads inden filtrering, tømning eller bortskaffelse af olie. Manglende anvendelse af filterpapir/pude kan medføre tilstoppede slanger og/eller pumper.

🔨 FARE



🔔 ADVARSEL

FARE Tøm ikke mere end én fuld stegegryde eller to delte stegegryder ad gangen ud i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger, glidning og fald.

ADVARSEL

Du må aldrig betjene filtersystemet uden olie i systemet.

Du må aldrig anvende filterbakken til at transportere gammel olie til bortskaffelsesstedet.

\rm ADVARSEL

Du må aldrig efterlade frituregryden uden opsyn under udkogningsprocessen. Hvis opløsningen flyder over, skal du trykke på TÆND/SLUK kontakten omgående.



FilterQuick[™] Kontrolenhedsmanual INDHOLD

KAPITE	L 1: FilterQuick [™] vejledning til kontrolenhed	
1.1	Betjening af FilterQuick	1-1
1.2	Menutræer	1-2
	1.2.1 FilterOuick [™] kontrolenhed opsætningsmenutræ	1-2
	1.2.2 FilterOuick [™] Filter og informationsindstilling menutræ	1-3
1.3	Opsæt hovedmenu	1-4
1.4	Bassinopsætning	1-4
1.5	Info-tilstand	1-7
1.6	Produktonsætning (Enkel indstillingsværdi)	1-10
17	Flere indstillingsværdier madlavningsoversigt	1-11
1.8	Produktonsætning (Flere indstillingsværdier)	1-11
19	Filtermenu	1-13
1.9	191 Filter	1_13
	197 Rengaring og filter	1_14
	1921 00S	1_14
	193 Bortskaf (SDI eller anden beholder/nåfyld fra IIB)	1_15
	1.9.5 Dortskaf (Masse eller Front / påfyld fra masse)	1_15
	1.9.5 Bortskaf (Masse /nåfyld fra masse)	1_16
	1.9.5 Dortskal (Masse/paryle fra masse)	1_17
	1.7.0 Altap til bakke	1 17
	1.9.7 I dryld kun kar fra massa)	1 18
	1.9.0 Kar til affald (Kun masse)	1 18
	1.9.9 Kai ili allalu (Kuli masse)	1-10
	aller anden beholder/Påfuld manualt kar fra IIB)	1 10
	1.0.11 Pangar (Varm udkogning) aller kold [Kold nadsmykning] (Bortskaf til massa	1-19
	aller front / manualt påfuld kar fra IIB)	1 20
	1 0 12 Pangar (Varm [Udkogning] aller kold [Kold nadsmikning] (Bortskaf til massa /	1-20
	nåfuld kar fra massa)	1 21
1 10	paryiu kai ita illasse)	1 22
1.10	CONTRACTION AND A STATE A STAT	1 22
1.11	SCANNINGSINDSTILLING	1-23
KAPITE	L. 2. Feilfinding for hrugeren	
21	Introduktion	2-1
2.1 2.2	Feilfinding	······2-1 2_2
2.2	2.2.1 Feilmeddelelse og displayproblemer	······2-2 2_2
	2.2.1 Filtraringsproblemer	2-2
	2.2.2 Philemigsprovenier	2 5
	2.2.5 Drug af tekniske mustiminger	2-5
	2.2.4 rejnogrouer	2-3
	2.2.5 OQS (Onekvantetssensor) rejinitung	
KAPITE	L 3: FilterOuick oliekvalitetssensor (OOS)	
31	OOS filteronsætning	3-1
3.2	Info-tilstand: Visning af OOS total polar materiale (TPM) statistik	3-2
33	OOS filtermenuer	3_2
5.5	3 3 1 Rengøring og filter med OOS (Indstil på nummer)	3_2
	3 3 ? Rengøring og filter med OOS (Indstil på tekst)	3_3
	3 3 3 OOS filter med OOS (Indstil nå nummer)	·····3-3 3_Λ
	3 3 4 OOS filter med OOS (Indstil på tekst)	

KAPITEL 1: FILTERQUICK[™] VEJLEDNING TIL KONTROLENHED

1.1 Betjening af FilterQuick[™] kontrolenheden



ON/OFF (TIL/FRA)

- Tryk på ON/OFF (TIL/FRA) knappen. Frituregryden begynder smeltecyklus for langsomt at opvarme fedt i fast form til den indstillede temperatur inden temperaturen stiger til fuld og opvarmning til indstillingsværdi eller hviletemperatur og viser: KLAR
- Forlad smeltecyklussen når du bruger flydende olie ved at trykke og give slip på afslut køling-knappen eller enhver anden forudindstillet produktknap. Viser Exit Melt (Forlad smeltning)? til venstre og YES NO (JA NEJ) til højre. Tryk på YES (JA) pilen for at forlade.

Tilberedning

- COOL (AFKØLING) fremkommer: Tryk på produktknappen eller Forlad afkøling; frituregryden opvarmes til indstillingsværdien og KLAR fremkommer.
- **READY (KLAR) fremkommer:** Tryk på produktknappen og nedsænk produktet.
- ----- fremkommer: Kartemperaturen ligger uden for Klar zonen.
- DONE (FÆRDIG) fremkommer: Tryk på den blinkende produktknap for at annullere alarmen og afslutte en tilberedning.
- HOLD (HOLD) fremkommer: Tryk på den blinkende produktknap for at annullere alarmen.
- Cancel a Cook (Annullering af tilberedning): Tryk og hold den blinkende produktknap nede for at annullere en tilberedningscyklus.

Ændring af tilberedningstemperatur: Tryk og hold produktknappen med den ønskede tilberedningstemperatur nede i 3 sekunder. En lyd angiver at temperaturen er blevet ændret. Tryk igen på produktknappen for at starte med den nye temperatur.

BEMÆRK: Når en produktknap med en indstillingsværdi der er forskellig fra det nuværende tilberedningsprodukt bliver valgt, lyder der en lav tone som angiver at den nye tilberedning ikke vil starte førend tilberedningen er færdig og tilberedningstemperaturen er blevet ændret.

Kontrolenhed knapnavigering

- Produkt: Tryk for at starte en tilberedningscyklus. Aktiv når nærliggende LED er tændt. LED blinker under en tilberedningscyklus. Tryk og hold for at annullere en tilberedningscyklus. Tryk og afslut tilberedningscyklus for at annullere en alarm. Tryk og hold et produkt med en anden indstillingsværdi for at ændre temperaturen for indstillingsværdien.
- Exit/ Scan (Forlad/ Scan): Tryk en gang; alle produktknapper lyser. Vælg det viste produkt. Tryk på produktknappen for at få vist produktnavnet. Tryk på ► for at gennemgå alle produktparametre. Tryk igen på Forlad scan for at gentage. Tryk på Forlad scan to gange for at afslutte.
- Left/Right Arrows (Venstre/højre pile): Navigationsmuligheder på det venstre display. Tryk på begge samtidigt for at starte en poleringscyklus.
- Up/Down Arrows (Op/Ned pile): Navigationsmuligheder på det højre display. Tryk på begge samtidigt for at skifte til et andet sprog hvis der er valgt et i opsætningen.
- Exit Cool (Forlad afkøling): Forlader afkølingsindstilling og frituregryden vender tilbage til indstillingsværditemperaturen.
- Thermometer (Termometer): Fryer ON (Frituregryde TÆNDT): Tryk og giv slip for indstillingsværdien på det venstre display og kartemperaturen på det højre display.
- Thermometer (Termometer): Fryer OFF (Frituregryde SLUKKET): Tryk for at vise temperaturen, klokkeslæt, dato, systemversion, kontrolenhed og printplade software-versioner.
- Thermometer (Termometer): Fryer OFF (Frituregryde SLUKKET): Tryk og hold. Viser AIF/ATO temperatur
- Checkmark (Afkrydsning): Fryer OFF (Frituregryde SLUKKET): Tryk for at kontrollere genoprettelse; tryk og hold i 3 sekunder: Brug af rullefilter; tryk og hold i 10 sekunder: Produktopsætning.
- Checkmark (Afkrydsning): Fryer ON (Frituregryde TÆNDT): Tryk for at kontrollere genoprettelse; indtast koder og besvar prompt på det venstre display.
- Filter (Filter): Press and release (Tryk og slip): . Viser den samlet procentdel af tilberedte produkter og resterende tilberedninger til filtreringscyklus. Press and hold (Tryk og hold): Filtreringsmuligheder: Filtrer, rengør og filtrer, OQS, bortskaf, udtøm i bakke, påfyld fra bakke, varm eller kold rengøring, påfyld kar fra masse (Kun masse) og bakke til affald (Kun masse).

1.2 Menutræer 1.2.1 FilterQuick™ kontrolenhed opsætningsmenutræ



1.2.2 FilterQuick[™] Filter og informationsindstilling menutræ

Filter Menu (Filtermenu)	.9
[Med computeren OFF (slukket), tryk og hold FILTERKNAPPEN]	
Dispose (Bortskaf)	
(Bortskaf til SDU / fyld fra JIB) (Bortskaf til masse eller front / fyld fra JIB) (Bortskaf til masse / fyld fra masse)	
Drain to Pan (Aftap til bakke)	
(Varm [Udkogning] eller Kold [Nedsænkning] (Bortskaf til SDU / fvld fra JIB)	
(Bortskaf til masse eller front / fyld fra JIB)	
(Bortskaf til masse / fyld fra masse)	
Bakke til affald (Kun bakke)	
Fyld kar fra masse (Kun masse)	
Filter Menu (Filtermenu)	.9
[Med computeren TÆNDT, tryk på og hold FILTERKNAPPEN]	
Filter	
 Rengør og Filter OQS (Oliekvalitetssensor) (Kun tilgængelig hvis installeret og aktiveret.) Bortskaf 	
— (Bortskaf til SDU / fyld fra JIB)	
(Bortskat til masse eller front / fyld fra JIB) (Bortskaf til masse / fyld fra masse)	
Drain to Pan (Aftan til bakka)	
Klartil affald (Kun masse)	

- [Tryk og hold √(check) knappen]
- Last Dispose Stats (Sidste bortskaffelsesstatistik)
 Daily stats (Daglige statistikker)
 Selected Period Stats (Udvalgte periodestatistikker)
 Last Load Stats (Sidste indlæsningsstatistik)

- TPM

1.3 Opsætning: Hovedmenu

Ved at trykke og holde afkrydsningstasten nede i 10 sekunder, åbnes opsætningsmenuen der først viser Produktopsætning. Sluk for kontrolenheden og følg nedenstående trin for at navigere mellem mulighederne.

Venstre display	Højre display	Handling
OFF (sluk)	OFF (sluk)	Start med kontrolenheden længst til venstre. Tryk og hold Check-knappen indtil kontrolenheden viser INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN MENU (HOVEDMENU) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING).
Produktopsætning		Tryk på ▶ for at rulle til Product setup (Produktopsætning), Vat Setup (Karopsætning), Tech Mode (Teknisk indstilling) og Exit (Forlad). Tryk på ✓ med det ønskede valg vist.
Produktopsætning		Bruges til at programmere menupunkter og tilberedningsparametre.
Karopsætning		Karopsætning er beksrevet i afsnit 1.4.
Teknisk indstilling		Teknisk indstilling bruges til at aktivere og deaktivere tilberednings- og filtreringsmuligheder.
Forlad	Forlad	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen for at vende tilbage til OFF (sluk) på kontrolenheden.

1.4 Karopsætning

Karopsætning tillader at kontrolenheden kan indstilles på de viste sprog, karstørrelser og temperaturintervaller. Med kontrolenheden i OFF (sluk), skal du følge nedenstående trin. *<u>BEMÆRK: De fleste systemvalg er kun tilgængelige på</u> <u>Master-kontrolenheden yderst til venstre. Kartype, afkølingsindstillingstandrd og basketlift er kun tilgængelige på</u> andre kontrolenheder.

Venstre display	Højre display	Handling
OFF[sluk]	OFF[sluk]	Start med kontrolenheden længst til VENSTRE. Tryk og hold Check-knappen indtil kontrolenheden viser INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN MENU (HOVEDMENU) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING).
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)		Tryk for at rulle til Karopsætning og tryk.
VRT SETUP (Karopsætning)	ENTER CODE (Indtast kode)	Indtast 1656.
S Y S T E 🕅 (System)		Tryk .
LANGUAGE (Sprog)	ENGLISH (Engelsk)	Tryk for at rulle til valg og tryk på .
2 N D L A N G U A G E (Andet sprog)	SPRNISH (Spansk)	Tryk for at rulle til valg og tryk på . (Denne valgmulighed tillader brugen af et andet sprog kan skiftes på fronten af panelet (fx Spansk er et andet sprog.) Standard er spansk.
LOCRLE (Landeindstillinger)	NON-CE (Ikke-CE)	Tryk for at rulle til valg: CE (European Conformity standards), eller ikke-CE (non-European standards) og tryk på . Denne valgmulighed er kun tilgængelig på kontrolenhedens yderst til venstre.
ENERGY(Strøm)	6 8 5 (Gas)	Tryk for at rulle til valg: Gas eller elektrisk og tryk på . Denne valgmulighed er kun tilgængelig på kontrolenhedens yderst til venstre.
Т Ч Р Е (Туре)	GL30 FULL (GL30 Fyldt)	Tryk for at rulle gennem valg: Gas- GL30 Full, GL30 Split, GL30 OSP Full, GL30 OSP Split Elektrisk- EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full, EL30-17 Split, 11817 Full. Med den nuværende frituregryde kartype vist, tryk på.
S Y S T E M V O L U M E (System volumen)	5	Indstiller lydniveau for kontrolenheden. Indtast niveau mellem 1-9 (1=lavest og 9=højest). Tryk .
TEMPR FORMAT (Temperaturformat)	F	Tryk for at rulle gennem valg: F for Fahrenheit; C for Celsius. Tryk .

Venstre display	Højre display	Handling
EXIT MELT		Drug taltasterna til et undre standardindstillingen Tral. (Dette er
TEMPR (Forlad	180°	Diug taitasterne til at ændre standardindstillingen. Tryk. (Dette er temperaturen til frituregruden for at forlede smeltningsguklussen) Intervallet
smeltningstempera-	(82 °C)	er 100°F (38°C) til 200°F (93°C). Standard er 180°F (82°C)
tur)		6 100 1 (00 C) in 200 1 (05 C). Dunidard of 100 1 (02 C).
COOL MODE	3505 (131	
		Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen. Tryk . (Dette er
(Afkølingsindstillin	°LJ	temperaturen under forsinkelse eller hviletilstand.) Standard er 250°F (121°C).
		Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen. (Dette er antallet af minutter
(Afkølingsindstillin	0	om frituregryden befinder sig i hvile inden den overgår til afkølingsindstilling.
gsstandard)		Standard 0 deaktiverer funktionen.) Tryk .
FRESH OIL		
(Frisk Olie)	JIB (JIB)	Tryk for at rulle gennem valg JIB eller Masse. Standard er JIB. Tryk på .
		Tryk for at rulle gennem valg SDU MASSE eller FRONT Standard er SDU
WHSIE (Affald)	5 U U (SDU)	Tryk på .
RECOVERY		
8L8RM	DISABLED	Tryk for at rulle gennem valg DISABLED (DEAKTIVERET) og ENABLED
(Genoprettelsesalar	(Deaktiveret)	(AKTIVERET). Tryk på . (Dette er en genoprettelsesalarm der låser
m)		intyregryden nvis den ikke varmer ordentligt. Standard er deaktiveret.
BRSKET LIFT	DISABLED	Tryk for at rulle gennem valg DISABLED (DEAKTIVERET) og ENABLED
(Kurveløft)	(Deaktiveret)	(AKTIVERET). Tryk på . Standard er deaktiveret.
		Tryk for at rulle gennem valg AUTO (AUTOMATISK) og MANUAL
HOLD TIME	RUTO	(MANUEL). Tryk på . (Dette er hold timer annulleringsalarmen.) Hvis den er
(Holdtid):	(Automatisk)	indstillet på automatisk, bliver alarmen automatisk annulleret. Stadard er
		automatisk.
EXII (Forlad)	EXII (Forlad)	Tryk på knappen en gang for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
Time/date Programn	ning	
(Klokkeslæt/uato pro	grammering)	
NEE [sluk]	$\Omega E E [sluk]$	I ryk indtil kontrolenneden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING) skifter til MAIN (HOVED) og derefter
O' ' [Sluk]	or [sluk]	PRODUCT SETUP (PRODUKTOPS ETNING)
SETUP		Tryk for at rulle til Karonsætning og tryk på 🖌
(Produktopsætning)		Tryk for a faile in Katopseuling og tryk på * .
VAT SETUP		
(Karopsætning)	(Indtast kode)	Indtast 1656.
5 5 5 T E fl (System)		Tryk for at rulle til TIME/DATE (KLOKKESLÆT/DATO).
TIME/DATE		
(Klokkeslæt/Dato).		Tryk .
TIME ENTRY	(Vlablaalmt)	Brug nummererede taster til at ændre klokkeslættet. Indtast klokkeslættet med
(Tidsindtastning)	(Klokkeslæt)	24-timers ur. Tryk .
DATE FORMAT	(Mm/dd/åå)	Truk for at rulla gannam valg. Mad dat ønskada datoformat vist truk på
(Datoformat)	(will/dd/dd)	Tryk for at fune gennem varg. Med det ønskede datoformat vist rryk på.
EXIT (Indtast Dato)	(Dato)	Brug nummererede taster til at ændre datoen. Tryk .
EX17 (Forlad)	EX IT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen tre gange for at vende
		kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
	Dette er opsætning	en for klokkeslæt med sommertid. I USA begynder sommertid kl. 02.00 på den
DST SETUP (DST	anden søndag i ma	rts. Uret skal stilles en time frem. Sommertid slutter kl. 02.00 på den første
OPSÆTNING)	søndag i november	: Uret skal stilles en time tilbage. For de to amerikanske stater og internationale
	lokaliteter som ikk	e benytter DST (sommertid), indstilles på deaktiveret.
	ՈԲԲ [շիսե]	Tryk indtil kontrolenheden viser INFO MODE
	UTT [SIUK]	(INFORMATIONSINDSTILLING), SKITTER TILMAIN (HOVED) OG DEREFTER PRODUCT SETUD (PRODUKTOPS ÆTNING)
L		IRODUCI SEIUI (IRODURIOI SÆIINING.)

Venstre display	Højre display	Handling
PRODUCT		
SETUP		Tryk for at rulle til Karopsætning og tryk på ✓.
(Produktopsætning)		
	ENTER	
	CODE (Indtast	Indtast 1656.
(Karopsætning)	kode)	
S Y S T E 🕅 (System)	· · ·	Tryk for at rulle til DST opsætningen.
DST SETUP		
(Dst Opsætning)		Тгук ра ♥
DST (DST)	ENABLED (Aktiveret)	Tryk for at rulle gennem valg DISABLED (DEAKTIVERET) og ENABLED (AKTIVERET). Tryk på . (Standard er aktiveret.) Hvis deaktiveret er valgt, fremkommer forlad hvis du trykker på knappen. Tryk på forlad scan knappen tre gange for at forlade.
DST START		Indexet day means a commented starter and himle of tootage 1, 10. (Standard or
MONTH (Dst	3	Indtast den maned sommertid starter ved njælp af tasterne 1-10. (Standard er
Startmåned)		startinaned i USA: 5.) Tryk pa .
DST START		
SUNDAY (Dst	2	Indtast den søndag hvor sommertid starter ved njælp af tasterne 1-10.
Start Søndag)		(Standard er den 2. søndag i USA) fryk på .
DST END		In deast day monormany dealers and the set of the set o
MONTH (Dst	11	indtast den maned hvor sommertid slutter ved njælp af tasterne 1-10. (Standard
Slutmåned)		maned 1 USA er den 11.) Tryk pa .
DST END		
SUNDAY (Dst	1	Indtast den søndag hvor sommertid slutter ved hjælp af tasterne 1-10.
Slut Søndag)		(Standard er den 1. søndag i USA) Tryk på .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen tre gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
Filter (Filter)		
		Tryk indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE
OFF [sluk]	OFF [sluk]	(INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT		
SETUP		Tryk for at rulle til Karopsætning og tryk på ✓.
(Produktopsætning)		
VAT SETUP	(Indext leads)	L. A. 4 1656
(Karopsætning)	(mutast kode)	Indiast 1656.
5 5 5 T E 🕅 (System)		Tryk for at rulle til FILTER
FILTER (Filter)		Trvk
		(Datta an dat comlet entel tilbara dain can den fenete cas in den filten nuemet
ELL TER (Tilbered	n	(Dette et det samet antal inberedninger det foretages inden finter prompt. Standard er (1) Indtast et antal tilberedninger inden du ønsker at filter prompt
til Filter)	•	fremkommer. Tryk
		Truk for at rule til valg NONE (INGEN) MAX (MAKSIMUM) allar MIN
		(MINIMUM) of tryk på . (Standard er INGEN)
FILTER (Filter	NONE (Ingen)	NONE (INGEN) = deaktiveret, MIN (MINIMUM) filtrering skal foretages ved
Lockout)	(ingen)	hver prompt. Omføringsledninger er ikke tilladt. MAX (MAKSIMUM) = tillad
		et filter at blive omgået en gang. Ved næste filtermeddelelse skal karret filtreres.
EOD FILTER		
TIMER (Eod	(Dealitiveret)	I ryk for at rulle til at vælge aktiver eller deaktiver og tryk på . (Standard er
Filtreringstimer)	(Deaktiveret)	DEARIIVEKEI)
EOD FILTER		Brug taltasterne til at programmere filtreringsalarmtidspunktet ved dagens
TIME (Eod	23:59	slutning. Indtast tidspunktet i 24-timers format. Efter dette tidspunkt anmoder
filtreringstid)		kontrolenheden om filtrering når brugeren afbryder på tænd/sluk knappen.

Venstre display	Højre display	Handling
		Indtast 23.59 hvis der ikke ønskes prompt om filtrering ved slutningen af dagen. Tryk .
FLUSHING TIMER (Skylletimer)	5	Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen for skylletimeren. Indtast tidsintervallet i minutter. Standardindstillingen er fem minutter. Tryk .
CLERN [rengør]	HOT (Varm)	Tryk for at rulle til valg HOT (Boil Out) (VARM (Udkogning)) eller COLD (Cold Soak) (KOLD (Kold nedsænkning)) og tryk på . (Standard er HOT (Boil Out) (VARM (Udkogning))
CLEAN TIMER (Rengøringstimer)	30	Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen for HOT (Boil Out) (VARM (Udkogning)) eller COLD (Cold Soak) (KOLD (Nedsænkning)) timeren. Indtast tidsintervallet i minutter. Standardindstillinger er 30 minutter. Tryk .
POLISH LOCKOUT (Polerings-Lockout)	DISABLED (Deaktiveret)	Tryk for at rulle til at vælge aktiver eller deaktiver og tryk på . (Standard er DEAKTIVERET) Hvis aktiveret kan en polering blive omgået en enkelt gang. Ved næste
1 POLISH TIMER (En poleringstimer)	DISABLED (Deaktiveret)	poleringsmeddelelse skal karret filtreres. Tryk for at rulle til at vælge aktiver eller deaktiver og tryk på . (Standard er DEAKTIVERET) Tryk .
1 POLISH PROMPT TIME (Et poleringsprompt tidspunkt.)	23:59	Brug taltasterne til at indtaste polerings prompttidspunktet. (Dette er det tidspunkt poleringsprompt fremkommer hver dag.) 23.59 er deaktiveret. Indtast tidspunktet i 24-timers format. Tryk .
1 POLISH DELAY TIMER (En polerings Forsinkelsestimer)	00:30	Brug om nødvendigt taltasterne til at ændre tidspunktet (brug 10 for 0). (Dette er det tidsrum operatøren kan forsinke start af poleringen.) Tryk . Efter forsinkelsen skal operatøren polere.
1 POLISH DURATION (Et poleringstidsrum)	15	Brug taltasterne til at ændre med. (Dette er tidsrummet i minutter for en polering.) Standardindstillingen er 15 minutter. Tryk .
ENABLE FILTER5 PERCENT (Aktiver Filtreringsprocent)		Tryk . Tryk for at rulle til valg YES (JA) or NO (NEJ) og tryk på . Standard er NO (NEJ). Tryk . Dette er den samlet procentdel af tilberedte produkter og resterende tilberedninger til filtreringscyklus.
1 POLISH START TEMPR (En polerings starttemperatur)	(300F) (149°C)	Brug taltasterne til at ændre temperaturen. (Dette er minimumstemperaturen der kræves til en polering.) Standard er 300F (149C). Tryk .
CLEAN AND FILTER TIMER (Rengørings Og Filtertimer)	DISABLED (Deaktiveret)	Tryk for at rulle til at vælge aktiver eller deaktiver og tryk på . (Standard er DEAKTIVERET) Tryk . Dette er en prompt til at udføre rengøring og filtrering.
CLEAN AND FILTER PROMPT TIME (Rengørings- Og Filtreringsprompttid spunkt)	14:00	Brug taltasterne til at indtaste rengørings- og filtreringsprompttidspunkt. (Dette er tidspunktet rengørings- og filtreringsprompten vil fremkomme hver dag hvis den er aktiveret.) 23.59 er deaktiveret. Indtast tidspunktet i 24-timers format. Tryk . (Standard er 14:00)
CLEAN AND FILTER DELAY TIMER (Rengørings- Og Filtreringsforsinkels estimer)	01:00	Brug om nødvendigt taltasterne til at ændre tidspunktet (brug 10 for 0). (Dette er tidsrummet som operatøren kan forsinke starten af en rengørings- og filtreringsforsinkelsestimer.) Hvis forsinkelsestidsrummet = 0, er forsinkelse ikke tilladt. Tryk . Efter forsinkelsen skal operatøren udføre en rengøring og filtrering.

Venstre display	Højre display	Handling
CLERN AND		
FILTER START		
TEMPR	(300F)	Brug taltasterne til at ændre temperaturen. (Dette er maksimumtemperaturen der er påkrouet for et storte en renggring og filtroring) (Stordord er 200E)
(Rengørings- Og	(149°C)	(1/9C)) Tryk
Filtreringsstarttempe		(1+ <i>)</i> C)). Hyk.
ratur)		
005	DISRBLED (Deaktiveret)	Hvis installeret, se afsnit 3.1 i kapitel 3.
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen en gang for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
E-LOG		
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Tryk indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT		
SETUP		Tryk for at rulle til Karopsætning. Tryk .
(Produktopsætning)		
VAT SETUP	ENTER	
(Karopsætning)	E D D E (Indtast	Indtast 1656.
	kode)	
5951E // (System)		Tryk for at rulle til E-LOG.
E - L O G (E-Log)		Tryk . (Dette er en log over de ti seneste fejlkoder.)
NOUGH	TIME/DATE	
NUW (NU)	(Klokkeslæt/ Dato).	Tryk . (Aktuelt klokkeslæt ofg dato)
Q then I	TIME/DATE	
(Fra A til i)	(Klokkeslæt/	Peji oplistede A-J. Tryk for at fulle gennem feji. Fejikoder er oplistede på side
(i ia A tii j)	Dato).	2-4. Hvis der ikke findes ieji, vir uyk på vise nigen ieji. Hyk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen tre gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
SKIFT		
ADGANGSKODE		
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Tryk indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
SETUP		Tryk for at rulle til Karopsætning. Tryk .
(Produktopsætning)		
URT SETUP	ENTER	
(Karonsætning)	CODE	Indtast 1656.
(Ratopsætning)	(Indtast kode)	
SYSTEM (System)		Tryk for at rulle for at skifte adgangskode.
CHANGE		
PRSSWORD		Tryk .
(Skift Adgangskode)		
PRUUULI	1650	
SEIUP	1650	Brug taltasterne til at ændre koden. Tryk .
(Produktopsætning)		
(Karopsætning)	1656	Brug taltasterne til at ændre koden. Tryk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen tre gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).

1.5 INFO-tilstand: Visning af driftsstatistikker FilterQuick[™] indsamler og gemmer oplysninger om tilberednings- og filtreringscyklusser. Disse data er tilgængelige i informationsindstilling og du kan opnå adgang til dem ved at trykke på afkrydsningstasten med kontrolenheden tændt eller slukket. Trinene for at få vist dataene er beskrevet nedenfor.

Venstre display	Højre display	Handling
OFF/ON	OFF/ON	Tryk indtil INFO MODE (INFO TIL STAND) fremkommer og giv slip
(Tænd/Sluk)	(Tænd/Sluk)	Tyk indui haro wode (haro-tills ratab) neukonniter og giv sup.
LAST DISPOSE		
STRTS (Sidste		ryk for at rulle: Sidste bortskallelsesstatistik, valgte periodiske statistikker,
Bortskaffelsesstatistik)		seneste mulæste statistikker, i r M. Med de øliskede statistikker vist, i yk på.
TOTAL COOKS	NIIMDED	
(Samlet Antal	(Antol)	Tryk . (Dette er antallet af tilberedninger siden sidste bortskaffelse.)
Tilberedninger	(Alital)	
LAST DISPOSE	DBTE (dato)	Tryk (Dette er datoen for den sidste bortskaffelse)
(Sidste Bortskaffelse)		Tryk . (Dette er datoen for den slaste bortskarterse.)
FILTERS—SINCE		
DISPOSE	NUMBER	Tryk (Dette er antallet af filtreringer siden sidste hortskaffelse)
(FILTRE—Siden	(Antal)	Tyk. (Dette er antallet af finteringer siden sidste bortskarleise.)
Bortskaffelse)		
FILTERS BY-		
PRSSED —		
SINCE DISPOSE	NUMBER	Tryk . (Dette er antallet af forbigåede filtreringer siden sidste bortskaffelse.)
(Forbigåede	(Antal)	
Filtreringer - SIDEN		
BORTSKAFFELSE)		
PULISHES-		
SINCE DISPOSE	NUNBER	Tryk . (Dette er antallet af poleringer siden oliebortskaffelse.)
(Poleringer -Siden	(Antal)	, (
Bortskaffelse)		
PULISHES 89-		
PH55EU -	אוושהרה	
		Tryk . (Dette er antallet af forbigåede poleringer siden oliebortskaffelse.)
(Poleringer Der Blev	(Antal)	
Forbigaet - Siden		
Donskanelse)		
OIL LIFE		Truk (Datta ar antallat af daga sidan sidata bartskaffalsa)
(Oliebrugstid)	daga)	Tryk . (Dette er antaliet af dage siden sidste bortskarreise.)
011 1155- 1	uage)	
	NUMBER	
(Oliobrugstid 1	D A ሃ S (Antal	Tryk . (Dette er oliebrugstiden i dage 1 bortskaffelse inden.)
(Olicolugsuu-1 bortskaffelse inden)	dage)	
$\frac{1}{1} = \frac{1}{1} = \frac{1}$	<u> </u>	
	NUMBFR	
PR OR (Oliebrugstid	DBYS (Antal	Tryk (Dette er oliebrugstiden i dage 2 bortskaffelser inden)
- 2 bortskaffelser	dage)	
inden)	uuge)	
AVG DIL LIFF	NUMBER	
(Gennemsnitlig	D 8 4 5 (Antal	Tryk . (Dette er den gennemsnitlige oliebrugstid for de sidste 3
oliebrugstid)	dage)	bortskaffelser.)
8VG COOKS		
(Gennemsnitlig	NUNREK	Tryk . (Dette er det gennemsnitlige antal tilberedninger i løbet af de sidste 3
tilberedninger)	(Antal)	bortskaffelser.)
RESET LAST	YES NO(Ja	
DISPOSE STRTS	nej)	Tryk for at rulle eller nulstille sidste bortskaffelsesstatistik.

Venstre display	Højre display	Handling
(Nulstil sidste		
bortskaffelsesstatistik)		
RESET LAST	ENTER	
DISPOSE STRTS	CODE (Indtast	Indtast 1656
(Nulstil sidste	kode)	
COMPLETE	,	
(Gennemfør)		
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på knappen en gang for at rulle til det ønskede valg. Når først det ønskede valg bliver vist, tryk på knappen eller tryk på Scan-knappen en gang for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
DAILY STATS (Daglige Statistikker)		Med de ønskede statistikker vist, tryk på.
	DATE (dato)	Tryk for at rulle til en dag indenfor forrige uge. Med den ønskede dato vist,
FILTERS (Filtre)	NUMBER AND DRY (Antal og dag)	Tryk for at rulle til antallet af gange karret blev filtreret på den dag i forrige uge. Tryk .
FILTER5 – PRIOR WEEK (Filtre . forrige uge)	NUMBER AND DAY (Antal og dag)	Tryk for at rulle til antallet af daglige filtreringscyklusser i forrige uge. Tryk . Tryk på knappen en gang for at vende tilbage til Info Mode (Info-tilstand) menuen eller Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen en gang for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
FILTERS BYPRSSED (Forbigåede filtre)	NUMBER RND DRY (Antal og dag)	Tryk for at rulle til antallet af gange filtreringsprompten blev forbigået på den dag i forrige uge. Tryk .
COOKS (Tilberedninger)	NUMBER RND DRY (Antal og dag)	Tryk for at rulle til det antal tilberedningscyklusser der blev gennemført på den dag i forrige uge. Tryk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på knappen en gang for at rulle til det ønskede valg. Når først det ønskede valg bliver vist, tryk på knappen eller tryk på Scan-knappen en gang for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
SELECTED PERIOD STATS (Udvalgte Periodestatistikker)		Tryk for at rulle til info-tilstandsmenuen: Sidste bortskaffelsesstatistik, Daglige statistikker, Udvalgte periodestatistikker, Sidste indlæsningsstatistikker med de ønskede statistikker vist tryk på.
DATE (Dato)	TIME (Klokkeslæt)	Tryk . (Dette er datoen og klokkeslættet den valgte periode startede på.)
COOKS (Tilberedninger)	NUMBER (Antal)	Tryk . (Dette er det samlet antal tilberedninger siden starten på den valgte periode.)
QUIT COOKS (Forlad	NUMBER (Antol)	Tryk . (Dette er det samlet antal tilberedninger som blev annullerede siden
Tilberedninger)		starten på den välgte periode.)
ON HOURS(På	NUMBER	Tryk . (Dette er det samlet antal timer som frituregryden har været tændt
Timer)	(Antal)	siden starten på den valgte periode.)
(Nulstil produktionsoversigt)	ЧЕЅ NO(Ja nej)	Tryk for at rulle eller indstille start af nye valgte periodestatistikker.
RESET USRGE (Nulstil produktionsoversigt)	ENTER CODE (Indtast kode)	Indtast 1656.
COMPLETE		
(Gennemfør)		
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på knappen en gang for at rulle til det ønskede valg. Når først det ønskede valg bliver vist, tryk på knappen eller tryk på Scan-knappen en gang

Venstre display	Højre display	Handling
		for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
LAST LOAD STATS (Sidste Indlæsningsstatistik)		Med de ønskede statistikker vist, tryk på.
PRODUCT (Produkt)	PRODUCT NRME (Produktnavn)	Tryk .
STRRTED (Startet)	NUMBER MINUTE5 (Antal minutter)	Tryk . (Dette er tidspunktet den sidste tilberedning startede.)
ACTUAL TIME (Nuværende klokkeslæt 7.38)	NUMBER MINUTE5 (Antal minutter)	Tryk . (Dette er den reelle tilberedningstid inklusiv stræktid.)
PROGRAN TIME (Programmeringstid)	NUMBER MINUTES (Antal minutter)	Tryk . (Dette er den programmerede tilberedningstid.)
MAX TEMP (Maks TEMP.)	NUMBER (Antal)	Tryk . (Dette er oliens maksimumtemperatur under den sidste tilberedning.)
MIN TEMP (Min. TEMP.)	NUMBER (Antal)	Tryk . (Dette er oliens maksimumtemperatur under den sidste tilberedning.)
RVG TEMP(Gen. TEMP.)	NUMBER (Antal)	Tryk . (Dette er oliens gennemsnitlige temperatur under den sidste tilberedning.)
HERT ON (Varme til)	%	Tryk . (Dette er procentdelen af tilberedningstiden som varmen var tilsluttet under den sidste tilberedning.)
READY FOR COOK (Klar til tilberedning)	YES OR NO (Ja eller nej)	Tryk . (Dette display viser, om frituregryden havde den korrekte temperatur, før stegecyklusen blev startet.)
T P fl (Tpm)		Med de ønskede statistikker vist, tryk på.
Aktuel dag	Aktuel dato	Tryk for at vise TPM.
T P fl (Tpm)	Antal/ aktuel dag	Tryk for at rulle til sidste målte TPM-værdi den dag. Tryk . BEMÆRK: Hvis ikke installeret; eller ugyldig eller ingen aflæsning, bliver der vist bindestreger.
T P f (Tpm)	Dato	Tryk for at rulle til TPM-værdier for den forrige uge. Tryk for at vise datoer.
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Scan-knappen to gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).
SELECT PRODUCT (Vælg produkt)		For yderligere programmering bedes du se Produktopsætningen ovenover. For at forlade tryk på EXIT SCAN (FORLAD SCAN) knappen to gange for at slå fra (OFF).

1.6 Hovedmenu: Produktopsætning (Enkel indstillingsværdi tilberedning)

Programmering af fødevarer bliver vist nedenfor. Sørg for at kontrolenheden er slået fra (OFF) og følg disse trin. Den højre kolonne indeholder handlingen der er påkrævet for at kunne fortsætte. Forlad et programmeringstrin når som helst ved at trykke på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen indtil displayet vender tilbage til OFF (sluk).

Venstre display	Højre display	Handling
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Tryk indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)		Tryk .
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)	ENTER CODE (Indtast kode)	Indtast 1650. Hvis du indlæser en standardmenu på en Legacy frituregryde, skal du bruge trinene i de grå felter nedenunder. Ellers kan du springe de grå felter over.
SELECT PRODUCT (Vælg produkt)		Tryk på den ønskede produktknap.
LONG NAME (Langt navn)	Produktnavn eller knapnummer	Indtast produktnavn med bogstavstaster Flyt cursor frem med. Tryk for at flytte frem til næste produktopsætningsfunktion.
SHORT NAME (Kort navn)	Forkortet produktnavn eller knapnummer	Indtast fire bogstaver for produktnavnet som skifter med timeren under en tilberedning. Tryk .
COOKING MODE (Tilberedningsindstillin g)	SINGLE SETPOINT (Enkel Indstillingsværdi)	Tryk . Hvis der ønskes flere indstillingsværdier eller segmenteret tilberedning, skal du trykke på FLERE INDSTILLINGSVÆRDIER og gå til 1.8 og følg vejledningen. Standard er ENKEL INDSTILLINGSVÆRDI.
I TIME (1 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast samlet tilberedningstid med taltasterne. Tryk .
1 TEMPR (1 Temp.)	350F eller tidligere indtastet temperatur	Indtast stegetemperaturen. Tryk .
1 SENSITIVITY (sensitivitet)	Antal	Indtast sensitivitetsniveauet 1-9 for dette produkt. Tryk .
(1 alarmtidspunkt) (Shake Time)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast klokkeslæt i tilberedningscyklus til hørbar alarm for rystning. Tryk . Hvis den er indstillet på 0:00 så gå videre til FILTER PROMPT (FILTRERINGSPROMPT)
1 ALARM NAME (Shake Time) (Navn På Alarm)	SHRKE (Ryst)	Tryk for at rulle gennem navnene på alarmer (fx Ryst, Rør rundt). Tryk .
1 ALARN NODE (Alarmindstilling) (Shake Alarm Mode)	RUTO (Automatisk)	Tryk . Standard er automatisk. Tryk for at rulle til Manuel ryst alarmindstilling. Tryk . Alarm (Shake) indstilling når den er indstillet på automatisk, annullerer alarmen automatisk efter nogle få sekunder. Manuel kræver handling fra brugeren.
1 ALARM TONE (Alarmtone) (Shake Alarm tone)	(Kort)	Tryk for at rulle til valg af rystealarmtoner. Tryk . Standard er KORT.
2 ALARN TIME (2 alarmtidspunkt)	0:00	Tryk . Efterlad på 0:00 hvis der ikke er behov for en anden alarm. Indtast klokkeslæt efter behov og følg trinene ovenover for indtastning af andre parametre. Gentag for tredje alarmtidspunkt. (Hvis 0:00 er blevet indtastet for den anden alarm, fremkommer trinene for den tredje alarm ikke.)
FILTER PROMPT (Filter Prompt)	O eller tidligere indtastet nummer.	Indtast antal tilberedningscyklusser inden en filterprompt og tryk på.
INSTRNT ON (Omgående Til)	5 eller tidligere indstillet nummer	Dette er tidsrummet i sekunder frituregryden opvarmer ved 100 % efter produktknappen bliver aktiveret inden kontrolenheden justerer temperaturen. Indtast værdi og tryk på. (Standard er 5 0=OFF) BEMÆRK: Omgående til

Venstre display	Højre display	Handling
		tiden skal evt. justeres til små portioner.
HOLD TIME (Holdtid):	0 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast tidsrum i minutter til at holde produktet inden bortskaffelse. Tryk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på knappen for at gemme ændringerne.
SELECT PRODUCT (Vælg produkt)		For yderligere programmering bedes du se Produktopsætningen ovenover. For at forlade tryk på EXIT SCAN (FORLAD SCAN) knappen to gange for at slå fra (OFF).

For at åbne menustrimlen, skal du udtage skruerne der holder facet. Sænk facetten og fjern strimlen fra bagsiden på kontrolenheden. Når først menustrimlen er opdateret, skal du udføre trinene i omvendt rækkefølge for at samle. For at fjerne tildeling af et produkt fra en knap indstilles tilberedningstiden til 0:00 og tryk derefter på EXIT/SCAN (FORLAD/SCAN).

1.7 Flere indstillingsværdier (Segmenteret) tilberedningsoversigt

Når segmenteret tilberedning er blevet valgt, kan produktet tilberedes ved forskellige tilberedningstemperaturer og med temperaturændringer der foregår på brugerprogrammerede tidspunkter under tilberedningscyklussen.

Under programmering for segmenteret tilberedning er det nemmest at forestille sig hele tilberedningscyklussen foregår med en nedtællingstimer. Tilberedningscyklussen starter med en komplet tidstildeling f.eks. 13 minutter og den er færdig når nedtællingstimeren når nul. De ønskede temperaturændringer der indtastes er baseret på hvornår de skal forekomme i relation til den resterende tilberedningstid.

Tidsindtastningerne for temperaturændringer er for den resterende tid i tilberedningscyklussen og ikke den forgange tid. Grafikken nedenfor viser hvordan en 13 minutters tilberedningscyklus vil se ud. Det er bedst at lave en tilsvarende tabel over tids/temperaturændringer inden du påbegynder programmeringsprocessen.

- Trin 1 angiver den samlet tilberedningstid og oprindelige indstillingsværdi.
- Trin 2 indstiller varigheden af det første tilberedningssegment til 2 minutter og indstillingsværdien af den første temperaturændring.
- Trin 3 indstiller varigheden af det andet tilberedningssegment til 4 minutter og indstillingsværdien af den anden temperaturændring.
- Trin 4 indstiller varigheden af det tredje tilberedningssegment til 3 minutter og indstillingsværdien af den tredje temperaturændring.

Indtast 13:00, som er det samlet tidsrum af alle tilberedningscyklusser og 340°F, start indstillingsværdien.



De resterende fire minutter af tilberedningstidsrummet forløber ved den endelige temperatur. Der kræves ingen indtastning til at anvende de sidste minutter.

1.8 Hovedmenu: Produktopsætning (Flere indstillingsværdier (Segmentere	et)
tilberedning)	

Venstre display	Højre display	Handling
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Tryk indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)		Tryk .

Venstre display	Højre display	Handling
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)	ENTER CODE (Indtast kode)	Indtast 1650.
SELELI PRUDULI (Vælg produkt)		Tryk på den ønskede produktknap.
LONG NAME(Langt navn)	Produktnavn eller knapnummer	Indtast produktnavn med bogstavstaster Flyt cursor frem med. Tryk for at flytte frem til næste produktopsætningsfunktion.
SHORT NAME(Kort navn)	Forkortet produktnavn eller knapnummer	Indtast med bogstavstaster forkortet fire bogstavers produktnavn der skifter med tilberedningstiden. Tryk .
COOKING MODE (Tilberedningsindstilling)	SINGLE SETPOINT (Enkel Indstillingsværdi)	Tryk . Hvis der ønskes flere eller segmenterede tilberedninger, skal du trykke på Flere indstillingsværdier (Segmenteret) og følge vejledningen i næste afsnit. (Standard er ENKEL INDSTILLINGSVÆRDI)
1 TIME (1 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast den samlet tilberedningstid for segmenteret punkt og tryk på.
1 TEMPR (1 Temp.)	350F eller tidligere indtastet temperatur	Indtast oprindelig tilberedningstemperatur og tryk på.
1 SENSITIVITY (sensitivitet):	Antal	Indtast sensitivitetsniveauet 1-9 for dette produkt. Tryk . Standard er 0.
2 TIME (2 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast den resterende tid efter første temperaturændring (se side 1-9) og tryk på.
2 TEMPR (2 Temp.)	Ø eller tidligere indtastet temperatur	Indtast første temperaturændring og tryk på.
2 SENSITIVITY (sensitivitet):	0 eller tidligere indtastet værdi	Indtast fleksværdien 0-9 for produktet og tryk på. Standard er 0.
∃ TIME (3 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast den resterende tid efter anden temperaturændring og tryk på.
∃ TE¶PR (3 Temp.)	Ø eller tidligere indtastet temperatur	Indtast temperaturen for det andet segment og tryk på.
3 SENSITIVITY (sensitivitet):	Ø eller tidligere indtastet værdi	Indtast fleksværdien 0-9 for produktet og tryk på. Standard er 0.
Ч TI∏E (4 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast den resterende tid efter tredje temperaturændring og tryk på.
Ч ТЕПРR (4 Temp.)	0 eller tidligere indtastet temperatur	Indtast temperaturen for det tredje segment og tryk på.
4 SENSITIVITY	0 eller tidligere	Indtast fleksværdien 0-9 for produktet og tryk på. Standard er 0.
5 TIME (5 Klokkeslæt)	1ndtastet værdi 0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Efterlad på nul hvis der ikke er behov for flere segmenter og tryk på. Hvis der er behov for flere segmenter, fortsættes programmeringen som vist ovenover. Fem er grænsen.
5 TEMPR (5 Temp.)	 eller tidligere indtastet temperatur 	Indtast temperaturen for det tredje segment og tryk på.
5 SENSITIVITY (sensitivitet):	0 eller tidligere indtastet værdi	Indtast fleksværdien 0-9 for produktet og tryk på. Standard er 0.

Venstre display	Højre display	Handling
1 ALARN TINE (1 alarmtidspunkt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast klokkeslæt i tilberedningscyklus til hørbar alarm for rystning. Tryk .
1 ALARN NAME (1 navn på alarm)	SHRKE (Ryst)	Tryk for at rulle gennem navnene på alarmer (fx ryst) Tryk .
1 ALARN MODE (1 alarmindstilling)	AUTO (automatisk)	Tryk for at rulle og bekræfte Automatisk eller Manuel rystealarmindstilling. Tryk . Standard er automatisk.
1 ALARM TONE (1 alarmtone)	SHORT (Kort)	Tryk for at rulle til valg af rystealarmtoner. Tryk .
2 SHRKE TIME (2 Shake Time (rystetid)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast tilberedningstiden i en cyklus for en anden rystealarm. Tryk .
2 ALARA NAME (2 navn på alarm)	SHAKE (ryst/)	Tryk for at rulle gennem navnene på alarmer (fx ryst) Tryk .
2 ALARA MODE (2 alarmindstilling)	RUTO (Automatisk)	Tryk for at rulle og bekræfte Automatisk eller Manuel rystealarmindstilling. Tryk . Standard er automatisk.
2 ALARA TONE (2 alarmtone)	SHORT (Kort)	Tryk for at rulle til valg af rystealarmtoner. Tryk .
∃ TI¶E (3 Klokkeslæt)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast tid for tredje hørbare rystealarm. Tryk .
3 ALARM NAME (3 navn på alarm)	SHAKE (Ryst)	Tryk for at rulle gennem navnene på alarmer (fx ryst) Tryk .
3 ALARA MODE (3 alarmindstilling)	AUTO (automatisk)	Tryk for at rulle og bekræfte Automatisk eller Manuel rystealarmindstilling. Tryk . Standard er automatisk.
3 ALARM TONE (3 alarmtone)	SHORT (Kort)	Tryk for at rulle til valg af alarmtoner. Tryk .
FILTER PROMPT (Filter Prompt)	0 eller tidligere indtastet nummer.	Indtast antal tilberedningscyklusser inden en filterprompt og tryk på.
INSTRNT ON (Omgående Til)	0	Dette er tidsrummet i sekunder frituregryden opvarmer ved 100 % efter produktknappen bliver aktiveret inden kontrolenheden justerer temperaturen. Indtast værdi og tryk på. Standard er 0.
HOLD TIME (Holdtid):	0 eller tidligere indtastet klokkeslæt	Indtast tidsrummet produktet skal holdes inden bortskaffelse. Tryk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på knappen for at gemme ændringerne.
SELECT PRODUCT (Vælg produkt)		For yderligere programmering bedes du se Produktopsætningen ovenover. For at forlade tryk på EXIT SCAN (FORLAD SCAN) knappen to gange for at slå fra (OFF).

For at åbne menustrimlen, skal du udtage skruerne der holder facet. Sænk facetten og fjern strimlen fra bagsiden på kontrolenheden. Når først menustrimlen er opdateret, skal du udføre trinene i omvendt rækkefølge for at samle. For at fjerne et produkt fra en knap indstilles tilberedningstiden til 0:00 og tryk derefter på EXIT/SCAN (FORLAD/SCAN).

1.9 Filtermenu

FilterQuickTM kontrolenheden har følgende filtermenuvalgmuligheder: Filtrer, rengør og filtrer, OQS (hvis installeret), bortskaf (SDU eller anden beholder / manuel fyld kar fra JIB, bortskaf til masse eller front / manuel fyld kar fra JIB, bortskaf til masse / fyld fra masse), tøm i bakke, rengør (Hot [Boil Out] (varm udkogning) eller Cold [Cold Clean] (Kold nedsænkning)) (Bortskaf til SDU eller anden beholder / Manuel fyld kar fra JIB, bortskaf til masse eller front / manuel fyld kar fra JIB, bortskaf til ansse), fyld fra bakke, bakke til affald (kun front eller masse) og fyld kar fra masse (kun masse). Der kan opnås adgang til alle ved at trykke og holde på filtreringsknappen indtil displayet viser Filtermenu. Hvis stegetemperaturen er under 300°F, vil kontrolenheden vise "WAIT FOR FILTER (VENT PÅ FILTER)" eller "FILTER BUSY (FILTER ER OPTAGET)". Kontrolenheden skal være tændt og på eller over 300°F for at gennemføre en filtrering, en rengøring og filter eller en polering. Alle meddelelser skal bekræftes eller ryddes på alle kontrolenheder inden start af en filtreringsproces. BEMÆRK: Visse funktioner er kun tilgængelige når kontrolenheden er tændt mens andre kun er tilgængelige når den er slukket (OFF). Visse er tilgængelige når den er tændt eller slukket. Se menutræet på side 1-2.

Venstre display	Højre display	Handling
RERDY(Klar)	RERDY(Klar)	Tryk på FILTER-knappen indtil FILTER MENU vises i tre sekunder og
FILTER (Filter)		Tryk for at rulle til Rengøring og Filter, OQS (hvis installeret), Bortskaf, Tøm i
		bakke, Fyld kar fra bakke, Fyld kar fra masse (kun masse), Bakke til affald (kun
		masse og front), Rengør eller Forlad. Med det ønskede valg vist tryk på . Følg
		vejledningen på følgende sider for at navigere Hvis filterbakken ikke sidder helt
		fast, viser computeren INSERT PAN (Isæt bakke). Når først filterbakken er
		skubbet helt på plads og MIB-kortet viser et "A", fortsætter filtreringsfunktionen.

Åbning af filtreringsmenuindstillingen

1.9.1 Filter (Filter)

Venstre display	Højre display	Handling
FILTER (Filter)		Tryk og hold FILTER-knappen indtil FILTER fremkommer.
$V \in \mathbb{N} $ ST $R \in ($ Kun delt kar $)$	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
FILTER (Filter)		Tryk på knappen.
FILTER NOWP (Filtrer Nu?)	YES / №O (Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at forbigå filtrering og vende tilbage til forrige tilstand. Hvis filterprompten blev startet af kontrolenheden, vil den fremkomme igen når først tilberedningstælleren når en brøkdel af filtertælleren. Hvis (NEJ) vælges med en filterprompt og aktiveret filter lockout der blev startet med kontrolenheden, fremkommer FIL DYLD. Hvis du trykker på kontrolknappen i over 3 sekunder når FIL DYLD fremkommer på displayet anmodes om et filter. Hvis kontrolenheden er slukket (OFF) under filtrer nu prompten eller mens FIL DYLD vises på displayet, vil den vende tilbage ligeså snart kontrolenheden Hvis filter lockout er aktiveret, skal en filtrering gennemføres ved næste prompt.
SKIM VAT Or DIL	CONFIRM	Skum karret og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT). Hvis
TOO LOU.(SKIM	(CONFIRM) eller	olieniveauet er for lavt, viser kontrolenheden "OIL TOO LOW
VAT Eller OIL TOO	OIL TOO LOW(Oil	(OLIENIVEAU ER FOR LAVT)". Fyld karret og tryk på en af
LOW.)	Too Low) display	pilene under CONFIRM (BEKRÆFT).
FILIRHIIUN (Start		Tryk på knappen med blinkende LED.
Filtrering)		
(Draning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's
FLUSHING		
(Skylning)		Ingen påkrævet.
FILLING (Påfyldning)		Ingen nåkrævet.
eller LOW	eller LOW	
TE∩P skifter med temperatur.	T E ſ P skifter med temperatur.	Frituregryden starter opvarmning fra indstillingsværdien. Når den først er tilbage til indstillingsværdien vises READY (KLAR).

1.9.2 Rengøring og filter

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fil	ltermenuindstillingen på side	1-11.
VENSTRE (Kun delt	U0 . U DE (Kun delt kar)	Tryk på dan tilhøranda nil for at vælga sida
kar)		fryk på den uniørende pli for at værge side.
CLERN RND		Tryk .

Venstre display	Højre display	Handling
FILTER (Rengøring		
Og Filter)		
CLEAN NOUP (Rengør Nu?)	ΥΕ5 / ΝΟ (Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vende tilbage til forrige tilstand. Hvis (NEJ) er blevet valgt til en tidsindstillet rengøring og filter lockout er aktiveret, vises filterprompten FIL DYLD på displayet. Hvis du trykker på kontrolknappen i over 3 sekunder når FIL DYLD fremkommer på displayet anmodes om et filter. Hvis kontrolenheden er slået fra (OFF) under rengøring nu prompten eller når FIL DYLD vises på displayet, vil den vende tilbage når først kontrolenheden tændes igen. Hvis filter lockout er aktiveret, skal en rengøring og filtrering gennemføres ved næste prompt.
SKIM VAT (Skum Kar)		Skum karret.
START FILTRATION (Start Filtrering)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
CLERN OIL SENSOR (Rengør Oliesensor)	CONFIR∏ (Bekræft)	(Kun gas) Rengør oliesensoren med en pude eller klud som ikke ridser og tryk på pilen under BEKRÆFT (se afsnit 5.2.5 i FilterQuick gasinstallation og brugsanvisning).
FLUSHING (Skylning)		Brug en børste og varm olie til at fjerne krummer og urenheder fra siderne på frituregryden og skumaggregatet. Brug ikke skuremiddel til at fjerne urenheder med. Frituregrydens overflade vil være varm, brug derfor termiske handsker og vær forsigtig.
SCRUB VAT COMPLETE? (Er Rengøring Af Kar Færdig?)	CONFIR¶ (Bekræft)	Rengør karret med en børste. Fjern urenheder fra områderne omkring AIF og ATO sensorerne med en skruetrækker eller lignende værktøj for at fjerne alle urenheder fra sensorerne. Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT) for at fortsætte efter du er færdig.
POLISHING	5:00 TIMER	Ingen påkrævet. Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og
(Polering)	(5:00 Timer)	tilbage til filterbakken i 5 minutter.
CLOSE DRAIN (Luk Dræn)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
15 VAT FULL? (Er Karret Fyldt?)	YES / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Tryk på (NEJ) for at fortsætte opfyldning.
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

1.9.2.1 OQS (Oliekvalitetsensor) se kapitel 3

1.9.3 Bortskaf (til SDU eller anden beholder / manuel fyld kar fra JIB)

Af hensyn til sikkerheden, anbefales det at brugt olie eller fedtstof tømmes fra Frymaster ved hjælp af Frymaster Shortening Disposal Unit (SDU). SDU'en kan købes hos din lokale forhandler.

Venstre display	Højre display	Handling		
Følg trinene for at Åbne fil	Følg trinene for at Åbne filtermenuindstillingen på side 1-11. FARE! Når du tømmer olien i en egnet beholder af			
METAL, skal du sørge fo	or at beholderen kan rumme	e minimum 15 liter (4 gallons) for FQE30 eller FQG30		
frituregryder eller 30 lite	r (8 gallons) for 1814E eller	1814G frituregryder ellers vil varm væske kunne flyde over		
og forårsage personskade				
VENSTRE (Kun delt	HØ. IPF (Kun dolt kor)	Truk nå den tilhørende nil for et umlag side		
kar)		fryk på den tillørende pli for at værge side.		
DISPOSE (Bortskaf)		Tryk .		

Venstre display	Højre display	Handling
DISPOSE NOW?	YES / NO (Ja/nai)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at
(Bortskaf Nu?)		annullere og vende tilbage til forrige tilstand.
REMOVE FILTER		
PRN (Fjern		Fjern filterbakke .
Filterbakke)		
INSERT		Isæt (SDU) bortskaffelsesenheden til fedtstoffer eller en
		METAL bakke der kan rumme 15 liter (4 gallons) eller mere for
(Isæt	LUNFIRII (Bekræft)	FQE30 eller FQG30 frituregryder eller 30 liter (8 gallons) eller
Bortskaffelsesenhed)		mere 1814E eller 1814G frituregryder under drænet og tryk på
		pilen under CONFIRM (BEKRÆFT).
		Tryk på knappen med blinkende LED.
DISPUSIIIU (Destable fielde)		Ingen pakrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge
(Bortskaffelse)		Fryer's Friend til at ijerne tilstopningen.
		$T = 1 - e^{2} r^{2} h = r + r CONFIDM (DEKD FFT)$
LLERING (Kar Er	LUIIFIRII (Bekrælt)	Iryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
Tomt Og Rent?)		
		Einer hartshaffelessenhaden og trale a ⁸ nilen under CONEIDM
	CONFIRM (Bekræft)	(REKD ÆET)
(FJeffi Bortskaffalsasanhad)		(DEKKÆF1)
		Isont filtroringshakka
filtroringsholdko)		15at Interingsbakke
mueringsbakke)		Manualt fuld kar med frisk olie og tryk på pilen under
FILL VAT (Fyld Kar)	CONFIRM (Bekræft)	CONFIRM (BEKR ÆFT) når den er fuld
DEE [sluk]	NEE [sluk]	
U. I. [Sluk]	UTT [Sluk]	

1.9.4 Bortskaf (til masse eller front / manuel fyld kar fra JIB)

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fil	termenuindstillingen på side 1-11.	
$V \in \mathbb{N} $ ST $R \in (Kun delt kar)$	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
DISPOSE (Bortskaf)		Tryk .
DISPOSE NOW? (Bortskaf Nu?)	YES / NO (Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vende tilbage til forrige tilstand.
URSTE TRNK FULL (Affaldsbeholder Er Fuld)	CONFIRM (Bekræft)	Hvis affaldsbeholderen er fuld fremkommer denne meddelelse. Tryk på knappen BEKRÆFT og tilkald olieleverandøren. Kontrolenheden viser OFF (sluk).
START DISPOSE (Start Bortskaffelse)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
VAT EMPTY AND CLEAN? (Kar Er Tomt Og Rent?)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
OPEN DISPOSE VRLVE (Åbn Bortskaffelsesventil)		Træk i bortskaffelseshåndtaget. (Bemærk: Hvis du anvender frontal bortskaffelse, skal du sørge for at staven er forbundet til lynkoblingsporten. Tryk og hold kontakten efter du har trukket i bortskaffelseshåndtaget for at smide olie ud.)

Venstre display	Højre display	Handling
DISPOSING (Bortskaffelse)	4:00 nedtællingstimer	Ingen påkrævet.
REMOVE FILTER PRN		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
(Fjern Filterbakke)		
IS PAN EMPTY?	YES / NO (Ja/nej)	Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) eller s
(Er Bakken Tom?)		skal du trykke på (NEJ) og følge prompterne
		(vender tilbage til DISPOSING
		(BORTSKAFFELSE).
INSERI FILIER		lsæt bakken.
PRN		
(isæt filtreringsbakke)		
CLOSE DISPOSE		Skub bortskaffelseshåndtaget ind. (Bemærk: Hvis
VALVE (Luk		du anvender frontal bortskaffelse, skal du
Bortskaffelsesventilen)		afbryde bortskaffelsesstangen.)
FILL VAT?	CONFIRM (Bekræft)	Manuelt fyld kar med frisk olie og tryk på pilen
(Fyld Kar?)		under CONFIRM (BEKRÆFT) når den er fuld.
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne filtermenuindstillingen på side 1-11.		
VENSTRE (Kun delt	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
kar)		Trvk
		Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ)
(Bortskaf Nu?)	ЧЕ5 / NO (Ja/nej)	pilen for at annullere og vende tilbage til forrige tilstand.
URSTE TRNK FULL (Affaldsbeholder Er Fuld)	CONFIRM (Bekræft)	Hvis affaldsbeholderen er fuld fremkommer denne meddelelse. Tryk på knappen BEKRÆFT og tilkald olieleverandøren. Kontrolenheden viser OFF (sluk).
START DISPOSE (Start Bortskaffelse)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
VAT EMPTY AND CLEAN? (Kar Er Tomt Og Rent?)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT) når den er tom.
OPEN DISPOSE VRLVE (Åbn Bortskaffelsesventil)		Træk i bortskaffelseshåndtaget. (Bemærk: Hvis du anvender frontal bortskaffelse, skal du sørge for at staven er forbundet til lynkoblingsporten. Tryk og hold kontakten efter du har trukket i bortskaffelseshåndtaget for at smide olie ud.)
DISPOSING (Bortskaffelse)	4:00 nedtællingstimer	Ingen er påkrævet så længe olien bliver bortskaffet mens timeren tæller ned.
REMOVE FILTER PRN (Fjern Filterbakke)		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
IS PAN EMPTY? (Er Bakken Tom?)	YES / NO (Ja/nej)	Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) pilen, ellers skal du trykke på (NEJ) pilen og følge prompterne (vender tilbage til BORTSKAFFELSE).
INSERT FILTER PRN (Isæt filtreringsbakke)		Isæt bakken.
CLOSE DISPOSE VALVE (Luk Bortskaffelsesventilen)		Skub til bortskaffelseshåndtaget. (Bemærk: Hvis du anvender frontal bortskaffelse, skal du afbryde bortskaffelsesstangen.)
FILL VAT FROM BULK? (Vil Du Fylde Kar Fra Masse?)	ЧЕ5 / NO (Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fylde kar eller (NEJ) pilen for at gå til OFF (sluk).
(Tryk Og Hold Ja For At Fylde)	ЧЕ5 (JA)	Tryk og hold (JA) pilen for at fylde.
FILLING (Påfyldning)		Vises mens du fylder kar.
CONTINUE FILLING? (Fortsæt Opfyldning?)	YES / NO (Ja/nej)	Tryk på (NEJ) pilen når den er fuld ellers tryk på (JA) pilen for at fortsætte opfyldning.
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

1.9.5 Bortskaf (til masse eller front / fyld kar fra masse)

1.9.6 Aftap til bakke

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fil	termenuindstillingen på side 1-11.	-
$V \in \mathbb{N} S T R \in (Kun delt kar)$	HØJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
DRAIN TO PAN (Aftap Til Bakke)		Tryk .
DRAIN NOUP (Vil Du Tømme Nu?)	YES / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vende tilbage til forrige tilstand.
OPEN DRAIN VRLVE (Åbn Aftapningsventil)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Vises under tømning. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
VAT EMPTYP (Er Karret Tomt?)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
FILL FROM PAN? (Fyld Fra Bakke?)	YES / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) for at fylde kar fra bakke. Tryk på (NEJ) for at gå til OFF (sluk)
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
IS THE VAT FULL? (Er Karret Fyldt?)	9E5 / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) hvis karret er fyldt ellers tryk på (NEJ) og følg prompten (vender tilbage til FILLING om 45 sekunder). Hvis karret er fyldt efter to forsøg skal du gå til næste linje.
REMOVE FILTER PRN (Fjern Filterbakke)		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
IS PAN EMPTYP (Er Bakken Tom?)	ЧЕЅ / NO (Ja/nej)	Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) pilen og gå til næste linje ellers skal du trykke på (NEJ) pilen og følge prompten til CHANGE FILTER PAPAER (SKIFT FILTERPAPIR).
INSERT FILTER PRN (Isæt Filtreringsbakke)		Isæt bakken.
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

1.9.7 Påfyld kar fra bakke

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fil	termenuindstillingen på side 1-11.	ADVARSEL Sørg for at olien er på eller tæt på
tilberedningstemperature	en for at undgå at beskadige pum	pen.
VENSTRE (Kun delt	U. J. D. E. (Kun dalt kar)	
kar)		Tryk på den tilhørende pli for at vælge side.
FILL FROM PAN		
(Fyld Fra Bakken)		Ifyk.
(FILL VAT FROM		To 1 as (IA) all a fraction to To 1 as OFF all a fractions
PANA (Påfyld Fra	ЧЕ5 / NO(Ja/nej)	Iryk pa (JA) pilen for at fortsætte. Iryk pa (NEJ) pilen for
Bakke?)		at annunere og vend moage in OFF (sluk)
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
IS THE VAT		Tryk på (JA) pilen hvis karret er fyldt ellers skal du trykke
FULL? (Er Karret	YES / NO(Ja/nej)	på (NEJ) pilen og følge prompten (vender tilbage til
Fyldt?)		FILLING (PÅFYLDNING).
OFF[sluk]	OFF [sluk]	

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fil	termenuindstillingen på side 1-11.	
VENSTRE (Kun delt	$H \Omega \cup R E$ (Kun delt kar)	Tryk på den tilbørende nil for at vælge side
kar)		Tryk på den uniørende pri for at værge side.
FILL VAT FROM		
BULK (Fyld Kar Fra		Tryk .
Masse)		
FILL VAT FROM		Tryk på (IA) nilen for at fortsætte. Tryk på (NEI)
BULK? (Vil Du Fylde	YES/NO(Ja/Nej)	nilen for at annullere og vend tilhage til OFF (sluk)
Kar Fra Masse?)		phen for at annuncie og vena trouge til of r (blak)
PRESS AND HOLD		
YES TO FILL(Tryk	YES (Ia)	Tryk og hold (IA) nilen for at fylde
Og Hold Ja For At	5 2 5 (34)	Tryk og hold (JT) phon for at tyrae.
Fylde)		
FILLING (Påfyldning)		Vises mens du fylder kar.
CONTINUE		Når der gives slip på knappen under påfyldning
EIIIIN62 (Fortsæt	YES / NO (Ja/nei)	bliver denne meddelelse vist på displayet. Tryk på
Opfyldning?)		(NEJ) pilen når den er fuld ellers tryk på (JA) pilen
		for at fortsætte opfyldning.
OFF [sluk]	OFF[sluk]	

1.9.8 Påfyld kar fra masse (Kun masse)

1.9.9 Kar til affald (Kun masse)

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at Åbne fi	ltermenuindstillingen på side 1-11.	
VENSTRE (Kun delt	HØJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side
kar)		Tryk på den dinprende på for å verge side.
PAN TO WASTE		Tryk .
(Bakke Iil Affald)		
PRN TO WRSTE?	4ES/NO (Ia/Nei)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at appullere og vende tilbage til forrige
(Bakke Til Affald?)	5257118 (surrey)	tilstand.
WASTE TANK		Hvis affaldsbeholderen er fuld fremkommer denne
FULL	COMFIRM (Bekræft)	meddelelse. Tryk på knappen BEKRÆFT og
(Affaldsbeholder Er		tilkald olieleverandøren. Kontrolenheden viser
Fuld)		OFF (sluk).
VHLVE (Abn		Træk i bortskaffelseshåndtaget.
Bortskaffelsesventil)		
UISPUSING		Ingen er påkrævet mens olien bortskaffes.
(Bortskaffelse)		8. I
REHUVE FILLER		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
PHN (Fjern		
Filterbakke)		
		Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) pilen,
	YES / NO (Ja/nej)	ellers skal du trykke på (NEJ) pilen og følge
(Er Bakken Tom?)		prompterne (vender tilbage til
		BUKISKAFFELSE).
DON		Isæt bakken.

Venstre display	Højre display	Handling
(Isæt Filtreringsbakke)		
CLOSE DISPOSE		
VALVE (Luk		Skub bortskaffelseshåndtaget ind.
Bortskaffelsesventilen)		
OFF[sluk]	OFF[sluk]	

1.9.10 Rengør (Hot [Boil Out] eller Cold [Cold Clean (Soak)]) (Bortskaf til SDU eller anden beholder / manuel påfyld kar fra JIB)

Venstre display	Højre displa	ay Handling
Følg trinene for at Åbne filtermenuindstillingen på side 1-11. ADVARSEL For at undgå personskade, skal du sørge		
for at kar i nærheden sor	n indeholder olie er afbru	dt og tildækkede inden du udfører rengøring (Hot [Boil Out]
eller Cold [Cold Soak]).		
$V E \cap S T R E$ (Kun delt	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
Kar)		
		Iryk .
(Uakog Nu?) or LULU	YES / NO (Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at
(Vold rongering nu?)		annuliere og vend tilbage til OFF (sluk)
(Kolu lengøring nu?)		
IS OIL REMOVED?	YES / NO (Ia/noi)	Tryk på (JA) pilen og gå til "IS SOLUTION IN THE VAT? (ER
(Er Olien Fjernet?)	JEJ / HU (Ja/nej)	DER OPLØSNING I KARREI?) Iryk på (NEJ) pilen for at fortsmitte til proste linie
REMOVE FILTER		ionsætte til hæste linge.
PBN (Fiern		Fjern filterbakken og tryk på pilen under CONFIRM
Filterhakke)		(BEKRÆFT)
		Isæt (SDI) bortskaffelsesenheden til fedtstoffer eller en METAL
		bakke der kan rumme 15 liter (4 gallons) eller mere for FOE30
		eller FQG30 frituregryder eller 30 liter (8 gallons) eller mere
(Isæt	(BEKKÆFI)	1814E eller 1814G frituregryder under drænet og tryk på pilen
Bortskallelsesenned)		under CONFIRM (BEKRÆFT).
START DISPOSE		
(START		Tryk på knappen med blinkende LED.
BORTSKAFFELSE)		
DISPOSING		Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at
(Bortskaffelse)		fjerne tilstopningen.
	LUNFIRN (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
Tomt Og Rent?)		
(Fjern Portskaffalsasanhad)	CONFIR¶ (Bekræft)	Fjern bortskaffelsesenheden og tryk på pilen under CONFIRM
		(BEKKÆFI)
	CONFIRM (Bekraft)	Sørg for at oplsøningen er i karret og tyk på pilen under
Onlosning I Karra?)	Comment (Berlan)	CONFIRM (BEKRÆFT).
	30:00	Timeren starter og hvis varm rengøring vælges vil karret opvarmes
Out Eller Cold Clean)	nedtællingstimer	til 91°C (195°F).
BOIL OUT DONE		
Or COLD CLERN		Tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT) for at annullere
D D N E (Boil Out Done	LUNFIRI'I (Bekræft)	alarmen.
Eller Cold Clean Done)		
INSERT	CONFIRM (Bekræft)	Isæt en bortskaffelsesbakke der er stor nok til at rumme 15 liter

Venstre display	Højre displ	ay Handling
DISPOSAL PAN (Isæt Bortskaffelsesbakke)		(fire gallons) eller mere for FQE30 eller FQG30 fryituregryder eller 30 liter (8 gallons) eller mere for 1814E eller 1814G frituregryder under tømning og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT).
OPEN DRAIN VRLVE (Åbn Aftapningsventil)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet.
IS SOLUTION REMOVED? (Er Opløsningen Fjernet?)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
RINSE COMPLETEP(Er Skylningen Gennemført?)	CONFIR¶ (Bekræft)	Skyl karret med vand og tyk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
VAT AND PAN DRYP (Er Kar Og Bakke Tørre?)	CONFIRM (Bekræft)	Sørg for at kar og filterbakke er fuldstændig tørre og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT).
REMOVE DISPOSAL PAN (Fjern (Bortskaffelsesbakke)	CONFIRM (Bekræft)	Fjern bortskaffelsesbakke og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT)
INSERT FILTER PRN (isæt filtreringsbakke)		Isæt filtreringsbakke
FILL VAT (Fyld Kar)	CONFIRM (Bekræft)	Fyld kar med frisk olie og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT).
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

1.9.11 Rengør (Hot [Boil Out] eller Cold [Cold Clean (Soak)]) (Bortskaf til masse eller front / manuel fyld kar fra JIB)

Venstre display	Højre display	Handling	
Følg trinene for at Åbne filtermenuindstillingen på side 1-11. ADVARSEL For at undgå personskade, skal du sørge for at kar i nærheden som indeholder olie er afbrudt og tildækkede inden du udfører rengøring (Hot [Boil Out] eller Cold [Cold Soak]).			
VENSTRE (Kun Delt Kar)	HOJRE (Kun Delt Kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.	
CLERN [Rengør]		Tryk .	
(Udkog Nu? Or Kold Rengøring Nu?)	ЧЕ5 / NO(Ja/Nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vend tilbage til OFF (sluk)	
URSTE TANK FULL (Affaldsbeholder Er Fuld)	CONFIR¶(Bekræft)	Hvis affaldsbeholderen er fuld fremkommer denne meddelelse. Tryk på knappen BEKRÆFT og tilkald olieleverandøren. Kontrolenheden viser OFF (sluk).	
IS OIL REMOVED? (Er Olien Fjernet?)	ЧЕЅ / NO(Ja/Nej)	Tryk på (JA) pilen og gå til "IS SOLUTION IN THE VAT? (ER DER OPLØSNING I KARRET?) Tryk (NEJ) pilen for at fortsætte til "START DISPOSE (START BORTSKAFFELSE)" prompten.	
START DISPOSE (Start Bortskaffelse)		Tryk på knappen med blinkende LED.	
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.	
VAT EMPTY AND	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT) når	

Venstre display	Højre display	Handling
CLERNP (Kar Er Tomt Og		den er tom.
Rent?)		
OPEN DISPOSE VALVE (Åbn Bortskaffelsesventil)		Træk i bortskaffelseshåndtaget. (Bemærk: Hvis du anvender frontal bortskaffelse, skal du sørge for at staven er forbundet til lynkoblingsporten. Tryk og hold kontakten efter du har trukket i bortskaffelseshåndtaget for at smide olie ud.)
DISPOSING (Bortskaffelse)	4:00 Nedtællingstimer	Ingen påkrævet.
REMOVE FILTER PAN		
(Fjern Filterbakke)		Abn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
IS PAN EMPTY? (Er Bakken Tom?)	9E5 / №0 (Ja/Nej)	Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) pilen, ellers skal du trykke på (NEJ) pilen og følge prompterne (vender tilbage til BORTSKAFFELSE).
INSERT FILTER PAN (Isæt Filtreringsbakke)		Isæt bakken.
CLOSE DISPOSE VALVE (Luk Bortskaffelsesventilen)		Skub til bortskaffelseshåndtaget.
IS SOLUTION IN THE VRT? (Er Der Opløsning I Karre?)	CONFIR¶(Bekræft)	Sørg for at oplsøningen er i karret og tyk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT).
BOIL OUT OR COLD CLERN (BOIL OUT Eller COLD CLEAN)	30:00 nedtællingstimer	Timeren starter. Hvis du vælger varm rengøring, opvarmes karret til 91°C (195°F)
BOIL OUT DONE or COLD CLERN DONE (Boil Out Done eller Cold Clean Done)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT) for at annullere alarmen.
REMOVE FILTER PRN (Fjern Filterbakke)		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
INSERT DISPOSAL PAN (Isæt Bortskaffelsesbakke)	CONFIRN(Bekræft)	Isæt en bortskaffelsesbakke der er stor nok til at rumme 15 liter (fire gallons) eller mere for FQE30 eller FQG30 fryituregryder eller 30 liter (8 gallons) eller mere for 1814E eller 1814G frituregryder under tømning og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT).
OPEN DRAIN VALVE (ÅBN AFTAPNINGSVENTIL)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet.
IS SOLUTION REMOVED? (Er Opløsningen Fjernet?)	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
RINSE COMPLETE? (Er Skylningen Gennemført?)	CONFIRM (Bekræft)	Skyl karret med vand og tyk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
VAT AND PAN DRY? (Er Kar Og Bakke Tørre?)	CONFIRM (Bekræft)	Sørg for at kar og filterbakke er fuldstændig tørre og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT).
RENOVE DISPOSAL PAN (Fjern Bortskaffelsesbakke)	CONFIRM (Bekræft)	Fjern bortskaffelsesbakke og tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT)
INSERT FILTER PAN (isæt filtreringsbakke)		Isæt filtreringsbakke
FILL VAT (Fyld Kar)	CONFIRM (Bekræft)	Fyld kar med frisk olie og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT).
OFF[sluk]	OFF[sluk]	

1.9.12 Rengør (Hot [Boil Out] eller Cold [Cold Clean (Soak)]) (Bortskaf til masse eller front / fyld kar fra masse)

Venstre display	Højre displa	y Handling
Følg trinene for at Åbne filtermenuindstillingen på side 1-11. ADVARSEL For at undgå personskade, skal du sørge		
for at kar i nærheden sor	n indeholder olie er afbrud	lt og tildækkede inden du udfører rengøring (Hot [Boil Out]
eller Cold [Cold Soak]).	1	1
$V E \cap S T R E$ (Kun delt kar)	HØJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
CLERN [rengør]		Trvk
BOIL OUT NOW?		
(Udkog Nu?) Or COLD CLEAN NOU? (Rengøring Nu?)	УЕ5/№0 (ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vend tilbage til OFF (sluk)
URSTE TRNK FULL (Affaldsbeholder Er Fuld)	CONFIR∩(Bekræft)	Hvis affaldsbeholderen er fuld fremkommer denne meddelelse. Tryk på knappen BEKRÆFT og tilkald olieleverandøren. Kontrolenheden viser OFF (sluk).
IS OIL REMOVED? (Er Olien Fjernet?)	YES / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen og gå til "IS SOLUTION IN THE VAT? (ER DER OPLØSNING I KARRET?) Tryk (NEJ) pilen for at fortsætte til "START DISPOSE (START BORTSKAFFELSE)".
START DISPOSE (Start Bortskaffelse)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
VAT EMPTY AND CLEANP (Kar Er Tomt Og Rent?)	CONFIRM (BEKRÆFT)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT) når den er tom.
OPEN DISPOSE VRLVE (Åbn Bortskaffelsesventil)		Træk i bortskaffelseshåndtaget. (Bemærk: Hvis du anvender frontal bortskaffelse, skal du sørge for at staven er forbundet til lynkoblingsporten. Tryk og hold kontakten efter du har trukket i bortskaffelseshåndtaget for at smide olie ud.)
DISPOSING (Bortskaffelse)	4:00 nedtællingstimer	Ingen påkrævet.
REMOVE FILTER PRN (Fjern Filterbakke)		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
IS PAN EMPTY? (Er Bakken Tom?)	ΥΕΣ / ΝΟ (Ja/nej)	Sørg for at bakken er tom og tryk på (JA) eller s skal du trykke på (NEJ) og følge prompterne (vender tilbage til DISPOSING (BORTSKAFFELSE).
INSERT FILTER PRN (ISÆT filtreringsbakke)		Isæt bakken.
CLOSE DISPOSE VRLVE (Luk Bortskaffelsesventilen)		Skub bortskaffelseshåndtaget ind.
IS SOLUTION IN THE VAT? (Er Der Opløsning I Karre?)	CONFIRM (Bekræft)	Sørg for at oplsøningen er i karret og tyk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT).
BOIL OUT Or COLD CLERN (Boil Out Eller Cold Clean)	30:00 nedtællingstimer	Timeren starter. Hvis du vælger varm rengøring, opvarmes karret til 91°C (195°F)
BOIL OUT DONE Or COLD CLERN	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFRIM (BEKRÆFT) for at annullere alarmen.

Venstre display	Højre displa	y Handling
DONE (Boil Out Done		
Eller Cold Clean Done)		
REMOVE FILTER		
PRN (Fjern		Åbn døren og træk filterbakken ud af kabinettet.
Filterbakke)		
INSERT		Isæt en bortskaffelsesbakke der er stor nok til at rumme 15 liter
DISPOSAL PAN		(fire gallons) eller mere for FQE30 eller FQG30 fryituregryder
(Isæt	E D N F I R II (Bekræft)	eller 30 liter (8 gallons) eller mere for 1814E eller 1814G
Bortskaffelsesbakke)		frituregryder under tømning og tryk på pilen under CONFRIM
		(BEKRÆFT).
VHLVE (Abn		Tryk på knappen med blinkende LED.
Aftapningsventil)		
URRINING (Dræning)		Ingen påkrævet.
	LUNFIR''I (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
Opløsningen Fjernet?)		
	CONFIRM (Bekræft)	Skyl karret med vand og tyk på pilen under CONFIRM
Skylningen Connomført?)		(BEKRÆFI)
DRY2 (Fr Kar Og	[] NEIR (Bekræft)	Sørg for at kar og filterbakke er fuldstændig tørre og tryk på pilen
Bakke Tørre?)		under CONFRIM (BEKRÆFT).
REMOVE		
DISPOSAL PAN		Fiern hortskaffelseshakke og tryk på pilen under CONFRIM
(Fjern	LUMFIRII (Bekræft)	(BEKRÆFT)
Bortskaffelsesbakke)		
INSERT FILTER		
PRN (isæt		Isæt filtreringsbakke
filtreringsbakke)		
FILL VAT FROM		Truk $r^{2}(IA)$ riter for at fulds has allow (NED) riter for at r^{2} til
BULK? (Vil Du Fylde	YES / NO (Ja/nej)	OFE (slub)
Kar Fra Masse?)		OTT (Sluk).
PRESS AND HOLD		
YES TO FILL(Tryk	YES (Ja)	Tryk og hold (IA) for av fylde
Og Hold Ja For At	()	Tryk og hold (<i>STY</i>) for dy fylde.
Fylde)		
		Vises mens du fylder kar.
(PAFYLDNING)		
		Tryk på (NEJ) pilen når den er fuld ellers tryk på (JA) pilen for at
Crittinor (Fortsæt	JEJ I IIU (Ja/nej)	fortsætte opfyldning.
	055 (1.1)	
UFF[sluk]	UFF [sluk]	

1.10 Polering

FilterQuick[™] kontrolenheden viser en serie af prompter når en poleringsfiltercyklus er igangværende. For at starte en polering, skal du trykke og holde ◀ pilene samtidigt når kontrolenheden viser READY (KLAR). Trinene er forklaret nedenfor. EN "WAIT TO POLISH (VENT MED AT POLERE)" meddelelse kan fremkomme indtil signalet er modtaget og karret er klart til at poleringcyklussen kan begynde.

Venstre display	Højre display	Handling
VENSTRE(Kun delt kar)	HØJRE (Kun delt kar)	Tryk på den pågældende pil under siden til filtrering.
POLISH NOUP (Vil Du Polere Nu?)	ЧЕЅ / NO(Ja/nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at forbigå en polering og gå tilbage til forrige tilstand; POL DYLD fremkommer. Ved at trykke på ◀ pilene samtidigt når kontrolenheden viser POL DYLD vil anmode om en polering. Hvis kontrolenheden er slået fra (OFF) under prompt nu poleringen, fremkommer der en poleringsprompt. Hvis nej er blevet valgt, vil poleringsprompten vende tilbage så snart kontrolenheden tændes igen. Hvis kontrolenheden er slået fra (OFF) når POL HYLD vises, vil poleringsprompten vende tilbage når kontrolenheden tændes igen. Hvis polerings lock out er aktiveret, skal en polering gennemføres ved næste prompt.
SKIM VAT eller DIL TOO LOW.	CONFIR¶ eller OIL TOO LO⊍display	Skum karret og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT). Hvis olieniveauet er for lavt, viser kontrolenheden "OIL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)". Fyld karret og tryk på en af pilene under CONFIRM (BEKRÆFT).
START POLISH (Start Polering)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet.
POLISHING (Polering)	15:00 nedtællingstimer	Ingen påkrævet. Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og tilbage til filterbakken i 15 minutter. Standardindstillingen er 15 minutter.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
eller LOW TE∩P skifter med temperatur.	eller LOU TE∏P skifter med temperatur.	Frituregryden opvarmes til starttemperaturen.

1.11 SCANNINGSINDSTILLING

Den daglige statistikindstilling kan anvendes til at se aktuelle statistikker om ethvert produkt hurtigt i løbet af dagen. Følg trinene nedenfor for at få vist statistikker.

Venstre display	Højre display	Forklaring/handling
RERDY(Klar)	RERDY(Klar)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen.
SELECT PRODUCT (Vælg Produkt)		Tryk på en produktknap for at kontrollere den daglige statistik.
LONG NAME(Langt Navn)	Produktnavn på otte bogstaver.	Tryk på for at gå videre til næste produktstatistik.
SHORT NAME (Kort	Forkortet produktnavn på	Tryk på for at gå videre til næste produktstatistik.

Venstre display	Højre display	Forklaring/handling
Navn)	fire bogstaver	
COOK5 REMAINING (Resterende Tilberedninger)	Antal eller Deaktiveret	Antal af resterende tilberedninger indtil filterprompt. Tryk på .
COOKS TODRY (Tilberedninger I Dag)	Antal	Antal tilberedninger afsluttet i dag. Tryk på .
COOKS SINCE LRST DISPOSE (Tilberedninger Siden Sidste Bortskaffelse)	Antal	Antal af tilberedninger siden sidste bortskaffelse. Tryk på .
1 TIME (1 Klokkeslæt)	Klokkeslæt	Tidspunkt som produktet er programmeret til at blive tilberedt. Tryk på .
1 TEMPR (1 Temp.)	Temperatur	Temperatur som produktet er programmeret til at blive tilberedt ved. Tryk på .
1 SENSITIVITY (Sensitivitet)	Antal	Sensitivitetsniveauet som produktet er programmeret til at tilberede ved. Tryk på .
1 ALARN TIME * (1 Alarmtidspunkt) *	Shake Time (rystetid)	Tidsrummet under en tilberedning indtil et produkts rystealarm udløses. Tryk på .
1 ALARN NAME * (1 Alarmnavn) *	(Ryst, rør rundt), eller (antal alarmer)	Dette er navnet på alarmen. Tryk på .
1 ALARA MODE * (1 Alarmindstilling) *	(AUTO) eller (MANUEL)	Alarmindstillingen som produktet er programmeret med. Tryk på .
1 ALARM TONE * (1 Alarmtone) *	KORT. MEDIUM. LANG. DOBBELT eller LANG KORT. INGEN	Rystealarmtonen som produktet er programmeret med. Tryk på .
FILTER PROMPT (Filterprompt)	8 N T R L	Antal tilberedningscyklusser inden en filterprompt fremkommer. Tryk på .
INSTRNT ON (Omgående Til)	0	Dette er tidsrummet i sekunder som frituregryden opvarmer inden kontrolenheden kontrollerer temperaturen. BEM/ÆRK: En forkert indtastning kan bevirke at frituregryden overheder og oversteger visse produkter. Tryk på .
HOLD TIME (Holdtid)	0:00 eller tidligere indtastet klokkeslæt.	Tidsrummet produktet skal holdes inden bortskaffelse. Tryk .
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen to gange for at forlade.

* BEMÆRK: Hvis der ikke er programmeret noget alarmtidspunkt vil disse felter være skjulte.

KAPITEL 2: FILTERQUICK™ PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN

2.1 Introduktion

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

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

Hvis du er i tvivl om hvilken handling du skal træffe, skal du ikke tøve med at kontakte Frymaster Technical Service Department eller din lokale Frymaster Authorized Servicer for assistance.

Inden du ringer efter service eller Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633):

- Bekræft at de elektriske ledninger er sat i, og at relæerne er slået til.
- Bekræft at gasslangens lynkobling er korrekt tilsluttet.
- Bekræft at alle gasslange lukkeventiler er åbne.
- Bekræft at stegegrydens afløbsventiler er lukket helt.
- Hav friturestationens model- og serienumre klar til teknikeren, som hjælper dig.

🚹 FARE

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

\rm **FARE**

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

Apparatet kan have mere end et forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Afbryd alle elledninger før servicering.

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

2.2 Fejlfinding frituregryder

2.2.1 Fejlmeddelelser og displayproblemer

PROBLEM	Mulige årsager	Korrigerende handling
Ingen visning på kontrolenheden.	A. Kontrolenheden er ikke tændt.B. Ingen strøm til frituregryde.C. Defekt kontrolenhed eller anden komponent	 A. Tryk på ON/OFF-kontakten for at tænde for kontrolenheden. B. Bekræft at frituregryden er tilsluttet og at kredsløbsafbryderen ikke er blevet udløst. C. Ring til FAS og anmod om assistance.
Frituregryden tændes og slukkes skiftevis når den startes med ALT EYEL (Mlt Cycl Vist P)Å displayet.	Frituregryde er i smeltecyklusindstilling.	Dette er normalt når frituregryden er tændt med en olietemperatur under 38°C (100°F).
Varmeindikatoren er tændt og blæseren kører men brænderen tænder ikke.	En sikring på interfacekort eller tændingsmodul er sprunget.	Kontakt din FAS for service.
Friturestationen varmer ikke efter filtrering.	Afløbsventilen er åben.	Se efter at afløbsventilen er helt lukket.
Kontrolenheden viser HOT HI-1.	Stegegrydens temperatur er mere end 210°C eller, i CE-lande, 202°C.	Sluk for frituregryden med det samme og ring til FASC.
Kontrolenheden viser HITEMP.	Frypot temperaturen er mere end 4° (40°F) over indstillingsværdien.	Tryk på tænd/sluk knappen for at afbryde frituregryden og lade den afkøle inden du tilslutter strøm igen. Hvis der fortsat er problemer bedes du kontakte din FAS for assistance.
Kontrolenheden viser RECOVERY FAULT/YES og alarmen lyder.	Genoprettelsestiden overskred maksimum tidsgrænse.	Ryd fejlen og sluk for alarmen ved at trykke på (JA) knappen. Hvis fejlen fortsætter bedes du kontakte FAS for assistance.
Kontrolenhedens display er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius)	Displayindstillingen er programmeret forkert.	Skift mellem F og C ved at trykke på knappen indtil produktopsætningen fremkommer. Tryk for at rulle til Teknisk indstilling og tryk på. Indtast 1658. Tryk på knappen Scan. Kontrolenheden viser OFF (Sluk). Tænd for kontrolenheden for at kontrollere temperaturen. Gentag, hvis den ønskede skala ikke er vist.
Kontrolenheden viser HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER. (Høj grænse fejl afbryd strømmen.)	Høj grænse mislykkedes	Sluk for frituregryden med det samme og ring til FASC.
Kontrolenheden viser TEMPR PROBE	Problem med temperaturmålekredsløbet	Sluk for frituregryden og ring til FASC for assistance.

PROBLEM	Mulige årsager	Korrigerende handling
FRILURE.	herunder sonden eller beskadiget ledningsnetværk eller stikforbindelse til kontrolenheden.	

PROBLEM	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kontrolenheden viser HEATING (Opvarmning) FAILURE (Driftsvigt)	Kontaktfejl, gasventil slukket, defekt kontrolenhed, defekt transformer, åben høj grænse termostat.	Det er normalt at denne meddelelse fremkommer under opstart hvis der forekommer luft i frituregrydens slanger. Kontroller om gasventilen er åben. Hvis det fortsætter, skal du afbryde frituregryden og kontakte din FAS for assistance.
Kontrolenheden viser SERVICE REQUIRED (Service Påkrævet) efterfulgt af en fejlmeddelelse.	Der er opstået en fejl som kræver en servicetekniker.	Tryk på (NEJ) for at fortsætte med tilberedning og ring til din FAS for assistance. I visse tilfælde er tilberedning ikke tilladt.
Kontrolenheden viser 15 VAT FULL? (Er Karret Fyldt?) YE5 NO (JA NEJ) i løbet af en tilberedning eller i hviletilstand med en hørbar alarm.	 A. Der er opstået en fejl pga. ophobning af kulstof på olieniveausensoren. B. CAN kommunikationsproblemer, problemer med komponentfejl. C. OIB relæ jordproblem. 	 A. Hvis svaret er ja henvises til IS OIL SENSORE CLEAN? (ER OLIESENSOREN REN?) BEKRÆFT, rengør olieniveausensoren med en skurepude og tilsæt strøm til kontrolenheden. B. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS for assistance. C. Kontakt din FAS fro assistance.
Kontrolenheden viser 15 01L SENSOR CLEAN? (Er Oliesensoren Ren?) BEKRÆFT i løbet af en tilberedning eller i hviletilstand med en hørbar alarm.	 A. Olieniveausensoren kan blive tildækket af et lag karameliseret olie. B. CAN kommunikationsproblemer, problemer med komponentfejl. C. OIB relæ jordproblem. 	 A. Rengør sensoren med en skurepude. B. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS for assistance. C. Kontakt din FAS fro assistance.

2.2.2 Filterproblemer

PROBLEM	Mulige årsager		Korrigerende handling
Kontrolenheden viser IS VAT FULL? (Er Karret Fyldt?) YES NO (JA NEJ) efter en filterfunktion.	 A. Der er opstået en fejl pga. ophobning af kulstof på olieniveausensoren. Det er normalt efter visse filtermenufunktioner under påfyldning. B. Al olien er muligvis ikke løbet tilbage efter en filtreringsfunktion 	А. В.	Hvis du svarer ja vedrørende rengøring af oliesensor, så rengør olieniveausensor med en skurepude og prøv igen. Ellers skal du trykke på (JA) hvis karret er fuldt, eller (NEJ) og følge prompterne. Kontroller for at sikre at de mulige årsager bliver udbedrede. Følg prompterne for at genopfylde karret.

PROBLEM	Mulige årsager	Korrigerende handling
	pga. snavset eller tilstoppet filtreringspapir, en tilstoppet filtreringspumpe, termisk overbelastning af filtreringspumpe, uhensigtsmæssig installeret filtrerbakkekomponenter, slidt eller manglende O-ringe, kold olie eller et problem med aktuatoren.	
RENGØR. POLER. FILTRER ELLER BORTSKAF vil ikke starte.	 A. Temperaturen er for lav eller kontrolenheden viser OFF (sluk). B. Meddelelser eller fejl på andre kontrolenheder. C. Filterbakke er ikke tilkoblet ordentligt. 	 A. Sørg for at frituregrydens temperatur er 121° (250°F) eller indstillingsværdi før start; sørg for at kontrolenheden er ON (tænd). B. Slet meddelelser og fejl på andre kontrolenheder. C. Sørg for at filterbakken er på plads og er monteret korrekt på frituregryden og at "A" vises på MIB-kortet.
Kontrolenheden viser WAIT FOR FILTER, FILTER BUSY. CLEAN AND FILTER, DISPOSE, DRAIN TO PAN, POLISH, FILL VAT FROM BULK, FILL VAT FROM PAN, BOIL OUT, PAN TO WASTE (Vent På Filter, Filter Optaget, Rengør Og Filtrer, Bortskaf, Tøm I Bakke, Poler, Fyld Kar Fra Masse, Fyld Kar Fra Bakke, Udkogning, Bakke Til Affald)	 A. En anden funktion er igangværende. B. MIB har ikke ryddet kontrolsystemet. C. Meddelelser eller fejl på andre kontrolenheder. D. Filterbakke er ikke tilkoblet ordentligt. 	 A. Vent, til den forrige funktion afslutter før en anden filtreringscyklus påbegyndes. B. Vent et minut og prøv igen. C. Slet meddelelser og fejl på andre kontrolenheder. D. Sørg for at filterbakken er på plads og er monteret korrekt på frituregryden og at "A" vises på MIB-kortet.
Kontrolenheden viser CHANGE FILTER PAPER? (Skift Filtreringspapir?)	Der er opstået en filterfejl, filterpapir er tilstoppet, 25 timers filterpapir udskiftningsprompt er opstået eller skift filterpapir blev ignoreret på en tidligere prompt.	Tryk på (JA), følg prompter og skift filterpapir. Sørg for at filterbakken er blevet fjernet fra frituregryden i mindst 30 sekunder. Du <u>MÅ IKKE</u> ignorere CHANGE FILTER PAPER (Skift Filterpapir) prompter.
Kontrolenheden viser INSERT PAN (ISÆT bakke).	A. Normal under Skift filterpapir rutinen.	A. Isæt bakken og tryk på (BEKRÆFT) knappen.
Kontrolenheden viser OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (Olie I Drænbakke / Bekræft)	Aftapningsventilen er åben eller der er evt. olie i drænbakken.	Tryk på (BEKRÆFT) og følg vejledningen for FILL VAT FROM DRAIN PAN (Fyld Kar Fra Drænbakke).

PROBLEM	Mulige årsager	Korrigerende handling
Kontrolenheden viser FLT DYDL	En filtreringscyklus er blevet forsinket,	Dette er en normal visning når et filter er blevet forsinket. Efter næste filterprompt skal du trykke på JA for at filtrere.
Kontrolenheden viser POL DYLD	En poleringscyklus er blevet forsinket.	Dette er en normal visning når en polering er blevet forsinket. Efter næste poleringsprompt tryk på JA.
Kontrolenheden Viser CRNCEL FILTER? (Annuller Filter?) YES/NO (Ja/Nej)	Der er blevet anmodet om en filtreringsmenufunktion mens en anden funktion bliver anvendt.	Tryk på JA for at beholde den ønskede funktion i hukommelsen. Når den nuværende funktion er blevet afsluttet, vil den anden funktion der blev anmodet om starte. Tryk på NEJ for at annullere den anmodede funktion og gå tilbage til OFF (sluk).

2.2.3 Brug af tekniske indstillinger

FilterQuick[™] kontrolenheden har en Teknisk indstillingsmenu der kan tilgås vha. Code 3000, der muliggør sletning af E-log, adgangskode nulstilling, banetæller, holdindstilling og høj grænsetest.

Venstre display	Højre display	Handling
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Start med kontrolenheden længst til VENSTRE. Tryk indtil
		kontrolenheden ruller ned til INFO MODE
		(INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED)
		og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT SETUP	BLANK	Tryk på for at rulle til Teknisk indstilling. Tryk på ▶.
(Produktopsætning)		
TECH MODE	ENTER CODE	Indtast 3000
(Teknisk	(Indtast Kode)	
Indstilling)		
CLERR E-LOG	BLANK	Tryk på ✓ for at slette fejlkoder. Tryk på ▶. Sletter indhentede
(Ryd E-Log)		fejlkoder.
CLEAR PASSWORDS	BLANK	Tryk på ✓ for at slette adgangskoder. Tryk på ▶.
(Sletter		
Adgangskoder)		
LRNE COUNT	2	Tryk på▲▼ for at skifte Banetæller. Tryk på ▶.
(Banetæller)		
HOLD MODE (Hold	STRNDRRD	Tryk på ▲▼ for at skifte til BANE. Tryk på ▶.
Indstilling)	(STANDARD)	
HI LIMIT TEST* (Høj	BLANK	Tryk på ✓ for at starte høj grænse test.
Grænse Test)*		
HI LIMIT TEST* (Høj	YES / NO	Tryk på ▲ for at starte; tryk på ▼ for at afvise. Tryk på ▶.*
Grænse Test)*	(Ja/nej)	
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Forlad/Scan to gange.
OFF [sluk]	OFF [sluk]	

*Denne test ødelægger olien og må kun gennemføres af en tekniker.

2.2.4 Fejllogkoder

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E03	FEJL TEMP SONDE DEFEKT	Temp sondeaflæsning er uden for interval
E04	HI 2 BAD	Høj grænse aflæsning er uden for interval.
E05	HOT HI 1	Høj grænsetemperatur er over 210°C (410°F) eller i CE-lande 202°C (395°F)
E06	VARMESVIGT	En komponent har svigtet f.eks. en kontrolenhed, interfacekort, kontakt, gasventil, tændingsmodul eller åben høj grænse.
E07	FEJL MIB SOFTWARE	Intern MIB software fejl
E08	FEJL ATO-KORT	MIB registrerer ATO-kort forbindelse er tabt; ATO- kortfejl
E09	FEJL PUMPE FYLDER IKKE	Snavset pude der trænger til udskiftning eller blev forbigået; problem med filterpumpe
E10	FEJL AFTAPNINGSVENTIL ER IKKE ÅBEN	Aftapningsventil forsøgte at åbne men bekræftelse mangler
E11	FEJL AFTAPNINGSVENTIL ER IKKE LUKKET	Aftapningsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler
E12	FEJL TILBAGELØBSVENTILEN ER IKKE ÅBEN	Tilbageløbsventilen forsøgte at åbne men bekræftelse mangler
E13	FEJL TILBAGELØBSBENTILEN ER IKKE LUKKET	Tilbageløbsventilen forsøgte at lukke og bekræftelse mangler
E14	FEJL AIF-KORT	MIB registrerer AIF mangler; AIF-kortfejl
E15	FEJL MIB-KORT	Tilberedningscomputeren registrerer MIB forbindelse er tabt; MIB-kortfejl
E16	FEJL AIF SONDE	AIF RTD aflæsning uden for interval
E17	FEJL ATO SONDE	ATO RTD aflæsning uden for interval
E20	UGYLDIG PLACERING AF KODE	SD-kort blev fjernet under opdatering
E21	FILTERPAPIR PROCEDUREFEJL (Skift filterpapir)	24 timer er udløbet
E22	OLIE I BAKKE FEJL	Der kan forekomme olie i filtreringsbakken.
E23	TILSTOPPET DRÆN (Gas)	Karret tømtes ikke under filtrering
E24	OLIENIVEAU SENSOR SVIGTEDE (Gas)	Olieniveau sensoren svigtede
E25	GENOPRETTELSESFEJL	Genoprettelsestiden overskred maksimum tidsgrænse.
E26	GENOPRETTELSESFEJL RING EFTER SERVICE	Genoprettelsestiden overskred maksimum tidsgrænsen i to eller flere genoprettelsestester.
E28	HØJ TEMPERATURALARM	Olien har oversteget 4°C (40°F) over indstillingsværdien.
E70	OQS TEMP HØJ	Olietemperaturen er for høj til en gyldig OQS

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
		aflæsning. Filtrer ved en temperatur mellem 149°C (300°F) og 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LAV	Olietemperaturen er for lav til en gyldig OQS aflæsning. Filtrer ved en temperatur mellem 149°C (300°F) og 191°C (375°F).
E72	TPM INTERVAL ER LAVT	TPM er for lavt til en gyldig OQS aflæsning. Dette kan også forekomme med frisk ny olie. En forkert olietype kan vælges i opsætningsmenuen. Sensoren er evt. ikke kalibreret til denne olietype. Se olietypediagrammet i vejedningsdokument 8197316. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E73	TPM INTERVAL ER HØJT	TPM aflæsningen er for høj til en gyldig OQS aflæsning. Bortskaf olien.
E74	OQS FEJL	OQS har en intern fejl. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E75	OQS LUFTFEJL	OQS har fundet luft i olien. Kontroller O-ringene og kontroller/stram forfilteret for at sikre at der ikke trænger luft ind i OQS-sensoren. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.
E76	OQS FEJL	OQS-sensoren har en kommunikationsfejl. Kontroller tilslutningerne til OQS-sensoren. Tilsæt strøm til hele frituregryde batteriet. Hvis problemet fortsætter bedes du kontakte FAS.

2.2.5 OQS (Oliekvalitetssensor) Fejlfinding

Problem	Korrigerende handling			
	Kontroller følgende punkter og udfør endnu en QOS filtrering.			
	• Sørg for at karret er indstillet på indstillingsværditemperaturen.			
	Kontroller forfilteret og sørg for at skruerne er forsvarligt strammede.			
Der blev ikke fundet	Kontroller O-ringene på filterbakken og sørg for at de er på plads og at			
nogen TPM resultater	de ikke er behæftede med fejl eller mangler. Hvis dette er tilfældet skal			
nogen 11 m resultater.	de udskiftes.			
	• Sørg for at filterpapiret ikke er tilstoppet og at der anvendes rent			
	filterpapir. Fyldtes karret den første gang med det forrige filter? Hvis			
	ikke skal de udskifte filterpapiret.			

3.1 OQS Filteropsætning

Med kontrolenheden i OFF (sluk), skal du følge nedenstående trin. ***BEM/ÆRK: Dette må kun gøres på (Master)** kontrolenheden længst til venstre.

Venstre display	Høire displav	Handling
OFF [sluk]	OFF [sluk]	Tryk ✓ indtil kontrolenheden ruller ned til INFO MODE (INFORMATIONSINDSTILLING), skifter til MAIN (HOVED) og derefter PRODUCT SETUP (PRODUKTOPSÆTNING.)
PRODUCT SETUP (Produktopsætning)		Tryk ▶ for at rulle til Karopsætning og tryk på ✓.
VRT SETUP (Karopsætning)	ENTER CODE (Indtast kode)	Indtast 1656.
SYSTEM (System)		Tryk ▶ for at rulle til FILTER
FILTER (Filter)		Tryk ✓.
COOKS TILL FILTER (Tilbered Til Filter)	0	Tryk på ◀ to gange for at rulle til OQS og tryk på ✔.
005 (Oqs)	DISRBLED (Deaktiveret)	Tryk på ▼ for at rulle til AKTIVERET og tryk derefter på ▶. (Standard er DEAKTIVERET)
ООБ ТУРЕ (Oqs Type)	0 C 0 1 (OC01)	 Tryk på V▲ for at rulle gennem olietyper OC01, OC02 osv. Brug tabellen på instruktionsblad 8197316 at bestemme olietype. Sørg for at olietypen svarer til hvad forretningen anvender. Når gennemført tryk på ►.
DISPLRY TYPE (Displaytype)	NUMBER (Antal)	Tryk ▼▲ for at rulle til valg ANTAL eller TEKST og tryk på ►. (Standard er ANTAL.) BEMÆRK: Hvis indstillet på ANTAL vises det samlet antal Polarmaterialer som et tal. Hvis indstillet på kun BORTSKAF SNART/BEKRÆFT, OLIEN ER GOD eller BORTSKAF NU vises.
DISCARD NOU (Bortskaf Nu)	24	Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen på TPM BORTSKAF NU værdien og tryk på ▶. (Standard er 24. Minimumsværdien er 15, maksimumsværdien er 30.)
DISCARD SOON (Bortskaf Nu)	ч	Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen på TPM BORTSKAF SNART værdien og tryk på ▶. Dette er offset-værdien fra BORTSKAF NU som BORTSKAF SNART viser. Eksempel: Hvis BORTSKAF NU er indstillet på 24 og BORTSKAF SNART ønskes 4 TPM værdier under det, indstilles BORTSKAF SNART værdien på 4. (Standard er 4. Minimumsværdien er 0=Deaktiveret, maksimumsværdien er 15.) Indstillet på "0" for at deaktivere BORTSKAF SNART.
DISPOSE DELAY TIMER (Bortskaf Forsinkelsestimer)	30	Brug taltasterne til at ændre standardindstillingen for BORTSKAF NU forsinkelsestimeren og tryk på ▶. Dette er tidsrummet efter BORTSKAF NU prompten bliver vist og forbigået inden BORTSKAF NU meddelelsen vises igen. (Standard er: 30 minutter Minimumsværdien er 00=Deaktiveret, maksimumsværdien er 4:00.)
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Exit/Scan (Forlad/Scan) knappen to gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).

3.2 INFO-tilstand: Visning af OQS total polar materiale (TPM) statistik

FilterQuick[™] indsamler og gemmer informationer om TPM-værdier. Disse data er tilgængelige i informationsindstilling og du kan opnå adgang til dem ved at trykke på afkrydsningstasten med kontrolenheden tændt eller slukket. Trinene for at få vist dataene er beskrevet nedenfor.

Venstre display	Højre display	Handling
OFF/ON	OFF/ON	Tryk ✓ indtil INFO MODE (INFO-TILSTAND) fremkommer og giv slip.
(Tænd/Sluk)	(Tænd/Sluk)	
LAST DISPOSE		Tryk ◀ to gange for at rulle til TPM.
STRTS (Sidste		
Bortskaffelsesstatistik)		
T P f (Tpm)		Med de ønskede statistikker vist, tryk på.
Aktuel dag	Aktuel dato	Tryk $\mathbf{\nabla}$ for at vise TPM.
T P fl (Tpm)	Antal/ aktuel dag	 Tryk ▼▲ for at rulle til sidste målte TPM-værdi den dag. Tryk ▶. BEMÆRK: Hvis OQS ikke er installeret; eller er ugyldig eller ingen aflæsning, bliver der vist bindestreger.
T P 🕅 (Tpm)	Antal/ aktuel dag	Tryk \blacktriangleleft for at rulle til TPM-værdier for den forrige uge. Tryk \blacktriangle for at vise datoer.
EXIT (Forlad)	EXIT (Forlad)	Tryk på Scan-knappen to gange for at vende kontrolenheden tilbage til OFF (sluk).

3.3 OQS filtermenuer

For at få adgang til OQS egenskaberne for filtreringsmenuen skal du følge nedenstående trin. De kan allesammen tilgås ved at trykke og holde filterknappen nede indtil kontrolenheden viser Filtermenu. Hvis frituregrydens temperatur er under 300°F, viser kontrolenhedens display "VENT PÅ FILTRERING". Kontrolenheden skal være tændt og have opnået en temperatur på eller over 300°F for at gennemføre en Rengøring og Filtrering, et OQS filter. Alle meddelelser skal bekræftes eller ryddes på alle kontrolenheder inden start af en filtreringsproces.

Åbning af filtreringsmenuindstillingen

Venstre display	Højre display	Handling
PEBDY (Ready)	RERDY	Tryk på FILTER-knappen indtil FILTER MENU vises i tre sekunder og
K L II D J (IKeady)	(Ready)	skifter til FILTER.
FILTER (Filter)		Tryk ► for at rulle til Rengøring og Filter, OQS eller Forlad. Med det ønskede valg vist tryk på ✓. Følg vejledningen på følgende sider for at navigere Hvis filterbakken ikke sidder helt fast, viser computeren INSERT PAN (Isæt bakke). Når først filterbakken er skubbet helt på plads og MIB- kortet viser et "A", fortsætter filtreringsfunktionen.

3.3.1 Rengøring og filter med OQS (Indstil på nummer)

Venstre display Højre display		Handling		
Følg trinene for at åbne Fil	treringsmenuindstillingen o	venover i afsnit 3.3.		
VENSTRE (Kun delt	U.O. U.D.E. (Kun delt kar)	Trult no don tille granda nil fan at unlag side		
kar)		Tryk på den tillørende pli for at værge side.		
CLERN RND				
FILTER (Rengøring		Tryk ✓.		
Og Filter)				
		Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at		
(Rengør Nu?)	9E5 / NO (Ja/nej)	annullere og vende tilbage til forrige tilstand. Se afsnit 1.9.2 for		
		yderligere oplysninger.		
SKIM VAT (Skum		Clauma Ironnot		
Kar)		Skulli kallet.		
START		Tryk på knappen med blinkende LED.		

	Venstre display Højre display		Handling				
ĺ	FILTRATION (Start						
	Filtrering)						
	DRAINING		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge				
	(Dræning)		Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.				
	CLERN OIL		(Kun gas) Banger aliasansaran mad an ikka skuranda nuda ag				
	SENSOR (Rengør	CONFIRM (Bekræft)	(Kun gas) Kengør onesensoren med en ikke skurende pude og				
	Oliesensor)						
			Brug en børste og varm olie til at fjerne krummer og urenheder				
	FLUSHING		fra siderne på frituregryden og skumaggregatet. Brug ikke				
	(Skylning)		skuremiddel til at fjerne urenneder med. Frituregrydens				
			forsigtig				
	SCRUB VAT						
	COMPLETE?(Er						
	Rengøring Af Kar	LUIIFIRII (Bekrænt)	Iryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)				
	Færdig?)						
←	OQS FILTER	ΥΕς / ΝΩ (Ja/nei)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at gå				
			videre til POLERING trinnet nedenfor. (Følg pilene til venstre)				
	POLISHING	5:00 TIMER	Ingen påkrævet. Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og				
	(Polering)		tilbage til filterbakken i 5 minutter.				
		CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)				
	$\frac{(LUK DI&II)}{F(1 + 1) F(1 + 1) F(1 + 1)}$		Ingon påkravot				
	TTEETTO (Faryiuning)		Ingen påkrævet. Ingen påkrævet Pumpen stopper og OOS sensoren beregner				
	TPM	X - I - X skiftende	TPM værdien af olien.				
	FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet. Pumpen fortsætter med at fylde stegegryden.				
Ì	IS VAT FULL? (Er		Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Tryk på (NEJ) for at fortsætte				
	Karret Fyldt?)	SEST IIU (Ja/nej)	opfyldning.				
	WRIT FOR FILTER	TPM ###	Viser TPM værdien. Hvis TPM aflæsningen ligger indenfor				
	(Vent På Filter)		grænsen, kan du gå direkte videre til OFF trinnet.				
			Vises hvis værdien i OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU er				
		YES / NO (Ja/nej)	opnået. Tryk på (JA) pilen for at fortsætte til BORTSKAF				
	(Bortskaf Nu?)		funktionen. Tryk pa (NEJ) pilen for at vende tilbage til normal				
	POLISHING		Ingen påkrævet Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og				
	(Polering)	5:00 TIMER	tilbage til filterbakken i 5 minutter.				
	CLOSE DRAIN						
	(Luk Dræn)	LUNFIRII (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)				
	FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.				
	IS VAT FULL? (Er		Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Tryk på (NEJ) for at fortsætte				
	Karret Fyldt?)	SES / NU (Ja/nej)	opfyldning.				
	OFF [Sluk]	OFF [sluk]					

3.3.2 Rengøring og filter med OQS (Indstil på tekst)

Venstre display	Højre display	Handling
Følg trinene for at åbne Fil	ltreringsmenuindstillingen o	venover i afsnit 3.3.
$V \in \mathbb{N} \text{ ST } \mathbb{R} \in (\text{Kun delt} kar)$	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
CLERN RND		
FILTER		
(RENGØRING OG		Iryk ✓.
FILTER)		
RENGØR NUP	YES / NO (Ja/Nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at annullere og vende tilbage til forrige tilstand. Se afsnit 1.9.2 for yderligere oplysninger.
SKIM VAT (Skum		Skum karrat
Kar)		Skull kartet.
START		
FILIRHIIUN (Start		Tryk på knappen med blinkende LED.
Filtrering)		T 01 / TT 1 / 11' /1 / 1 1 1
		Ingen pakrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge
		riyer's rhend ut at ijerne tilstopiningen.
	CONFLOM (Bakroft)	(Kun gas) Rengør oliesensoren med en ikke skurende pude og
Oliosonsor)	LUTIFIKTI (Beklætt)	tryk på pilen under BEKRÆFT.
		Brug en børste og varm olie til at fjerne krummer og urenheder
EL USULNS		fra siderne på frituregryden og skumaggregatet. Brug ikke
FLUSHING		skuremiddel til at fjerne urenheder med. Frituregrydens
(Skylning)		overflade vil være varm, brug derfor termiske handsker og vær
		forsigtig.
SCRUB VAT		
COMPLETE?(Er	CONFIRM (Bekræft)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
Rengøring Af Kar		
Færdig?)		The Lore (LA) with a fear of feature (the Teal of ONED) with a feature of
UUS FILIER	YES / NO (Ja/Nej)	ryk pa (JA) pilen for at fortsætte. Tryk pa (INEJ) pilen for at ga videre til POLEPING trippet pedenfor (Eølg pilene til venstre)
POLISHING		Ingen påkrævet Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og
(Polering)	5:00 TIMER (Timer)	tilbage til filterbakken i 5 minutter.
CLOSE DRAIN (Luk		
Dræn)	LUIIFIRII (Bekræn)	Iryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
TPM	Y / Y Skiftende	Ingen påkrævet. Pumpen stopper og OQS sensoren beregner
	∧−/ − ∧ Skittende	TPM værdien af olien.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet. Pumpen fortsætter med at fylde stegegryden.
		Tryk på (JA) hvis karret er fyldt.
		HV1s TPM aflæsningen er under OQS OPSÆTNING -
		BORISKAF NU og BORISKAF SNAR I grænserne, skal du
IS VAT FULL?	4ES / NO (Ia/Nei)	Hyis TPM aflæsningen er under OOS OPS ÆTNING
(Er Karret Fyldt?)		BORTSKAF NIL men over BORTSKAF SNART grænserne
		skal du fortsætte til BORTSKAF SNART trinnet.
		Hvis TPM aflæsningen er over OQS OPSÆTNING -
		BORTSKAF grænser og fortsæt til BORTSKAF NU trinnet.
OIL IS GOOD		Ingen påkrævet. Gå tilbage til normal betjening og fortsæt til
(Olien Er God)		OFF (nedenfor).
		Vises hvis TPM aflæsningen er under OQS OPSÆTNING -
	CONFIRM (Bekræft)	BUKISKAF NU men TPM værdien har nået BORTSKAF
(Bortskaf Nu)	. , ,	SINAK I grænserne, tryk på pilen under BEKRÆFT og gå videre
	1	

	Venstre display	Højre display	Handling
	DISCARD NOWP (Bortskaf Nu?)	9E5 / №0 (Ja/Nej)	Vises hvis værdien i OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU er overskredet. Tryk på (JA) pilen for at fortsætte til BORTSKAF NU funktionen. Tryk på (NEJ) pilen for at vende tilbage til normal betjening og fortsætte til OFF (nedenfor).
*→	POLISHING (Polering)	5:00 TIMER (Timer)	Ingen påkrævet. Olien flyder fra filterbakken til frituregryden og tilbage til filterbakken i 5 minutter.
	CLOSE DRAIN (Luk Dræn)	CONFIRM (BEKRÆFT)	Tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT)
	FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
	IS VAT FULL? (Er Karret Fyldt?)		Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Tryk på (NEJ) for at fortsætte opfyldning.
	OFF [sluk]	OFF [sluk]	

3.3.3 OQS filter med OQS (Indstil på nummer)

Venstre display	Højre display	Handling
FILTER (Filter)		Tryk og hold FILTER-knappen indtil FILTER fremkommer.
$V \in \mathbb{N} S T R \in (Kun delt kar)$	HOJRE (Kun delt kar)	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side.
005		Tryk på ✓ knappen.
005 FILTER NOW? (Oqs Filtrering Nu?)	YES / NO (Ja/Nej)	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at forbigå filtrering og vende tilbage til forrige tilstand.
SKIM VRT Or OIL TOO LOU. (Skim Vat Eller Oil Too Low.)	CONFIR∬Eller OIL TOO LO⊍ Display	Skum karret og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT). Hvis olieniveauet er for lavt, viser kontrolenheden "OIL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)". Fyld karret og tryk på en af pilene under CONFIRM (BEKRÆFT).
START FILTRATION (Start Filtrering)		Tryk på knappen med blinkende LED.
DRAINING (Dræning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's Friend til at fjerne tilstopningen.
FLUSHING (Skylning)		Ingen påkrævet.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
ТРМ	X– / –X Skiftende	Ingen påkrævet. Pumpen stopper og OQS sensoren beregner TPM værdien af olien.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet. Pumpen fortsætter med at fylde stegegryden.
IS VAT FULL? (Er Karret Fyldt?)	ЧЕ5 / NO (Ja/Nej)	Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Tryk på (NEJ) for at fortsætte opfyldning.
URIT FOR FILTER (Vent På Filter)	TPM ###	Viser TPM værdien. Hvis TPM aflæsningen ligger indenfor grænserne, gå videre tileller LAV TEMP trinnet nedenfor.
DISCARD NOW? (Bortskaf Nu?)	УЕ5 / NO (Ja/Nej)	Vises hvis værdien i OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU er opnået. Tryk på (JA) pilen for at fortsætte til BORTSKAF NU funktionen. Tryk på (NEJ) pilen for at vende tilbage til normal betjening og fortsætte til næste trin.
TEMP skifter med temperatur.	TE∩P skifter med temperatur.	Ingen påkrævet. Frituregryden starter opvarmning fra indstillingsværdien.
RERDY(READY)	RERDY(READY)	Ingen påkrævet. Vises når temperaturen vender tilbage til indstillingsværdien.

3.3.4	OQS	filter	med	OQS	(Indstil	på	tekst)
-------	-----	--------	-----	-----	----------	----	--------

Venstre display	Højre display	Handling
FILTER (Filter)		Tryk og hold FILTER-knappen indtil FILTER fremkommer.
VENSTRE (Kun delt	HOJRE (Kun delt	Tryk på den tilhørende pil for at vælge side
kar)	kar)	
		Tryk på ✓ knappen.
NOUS FILLER	$\Psi E S / N \Omega (Ia/nai)$	Tryk på (JA) pilen for at fortsætte. Tryk på (NEJ) pilen for at
Nu?)		forbigå filtrering og vende tilbage til forrige tilstand.
(Skim Vat Eller Oil Too		Skum karret og tryk på pilen under CONFIRM (BEKRÆFT). Hvis olieniveauet er for lavt, viser kontrolenheden "OIL TOO LOW
Low.)	display	(OLIENIVEAU ER FOR LAVT)". Fyld karret og tryk på en af pilene under CONFIRM (BEKRÆFT).
START FILTRATION (Start		Tryk på knappen med blinkende LED.
Filtrering)		
(Draning)		Ingen påkrævet. Hvis drænet bliver tilstoppet, kan du bruge Fryer's
FILISHING		
(Skylning)		Ingen påkrævet.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet.
TPM	X - I - X skiftende	Ingen påkrævet. Pumpen stopper og OQS sensoren beregner TPM værdien af olien.
FILLING (Påfyldning)		Ingen påkrævet. Pumpen fortsætter med at fylde stegegryden.
IS VAT FULLP (Er Karret Fyldt?)	ΥΕΣ / ΝΟ (Ja/nej)	Tryk på (JA) hvis karret er fyldt. Hvis TPM aflæsningen er under OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU og BORTSKAF SNART grænserne, skal du fortsætte til OLIEN ER GOD trinnet. Hvis TPM aflæsningen er under OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU men over BORTSKAF SNART grænserne, skal du fortsætte til BORTSKAF SNART trinnet. Hvis TPM aflæsningen er over OQS OPSÆTNING - BORTSKAF grænser og fortsæt til BORTSKAF NU trinnet. Hvis TPM ligger udenfor intervallet eller der opstår en fejl, skal du fortsætte til det sidste trin nedenfor.
OIL IS GOOD		Ingen påkrævet. Vend tilbage til normal betjening og gå videre til -
(Olien Er God)		eller LAV TEMP trinnet nedenfor.
DISCARD SOON (Bortskaf Nu)	CONFIRM (Bekræft)	Vises hvis TPM aflæsningen er under OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU men TPM værdien har nået BORTSKAF SNART grænserne, tryk på pilen under BEKRÆFT og gå videre til eller LAV TEMP trinnet nedenfor.
DISCARD NOW? (Bortskaf Nu?)	YES / NO (Ja/nej)	Vises hvis værdien i OQS OPSÆTNING - BORTSKAF NU er overskredet. Tryk på (JA) pilen for at fortsætte til BORTSKAF NU funktionen (se BORTSKAF funktionen i Kapitel 2). Tryk på (NEJ) pilen for at vende tilbage til normal betjening og fortsætte til næste trin.
TEMP skifter med temperatur.	TEMP skifter med temperatur.	Ingen påkrævet. Frituregryden starter opvarmning fra indstillingsværdien.
READY	READY	Ingen påkrævet. Vises når temperaturen vender tilbage til indstillingsværdien.



FRYMASTER 8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800 U.S.A.

> 318-865-1711 800-551-8633 844-724-CARE (2273) WWW.FRYMASTER.COM E-MAIL: <u>SERVICE@FRYMASTER.COM</u>



Hvert nyt stykke Manitowoc Foodservice udstyr leveres med KitchenCare og du vælger selv et niveau der passer dine behov fra en enkelt restaurant til flere lokaliteter.

> StarCare - Garanti og livstidsservice, certificerede OEM-dele, globale inventardele, effektivitetsrevision ExtraCare - CareCode, 24/7 support, online/mobile produktinformation



LifeCare – Install og udstyrsorientering, planlagt vedligeholdelse, KitchenConnect™, MenuConnect Kontakt KitchenCare[™] på - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com

Hvis du vil vide hvordan Manitowoc Foodservice og dennes førende brands kan hjælpe dig, kan du besøge vores globale website på www.manitowocfoodservice.com, hvorefter du vil opdage de regionale og lokale ressourcer der findes.

Manıtowoc

©2016 Manitowoc Foodservice med mindre andet er udtrykkeligt oplyst. Alle rettigheder forbeholdes. Fortsatte produktforbedringer kan nødvendiggøre ændring af specifikationerne uden varsel.

Delnummer FRY_IOM_8197354 02/2016 Danish